

# Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO  
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

září–listopad 2020 • ročník 12 • číslo 3

téma

**AKCE A VEČÍRKY**  
STOLOVÁNÍ S JISTOTOU

akce

**LUXUSNÍ ŠAMPAŇSKÉ**  
**I GASTRONOMICKÝ ZÁŽITEK**

aktuálně

**KÁVAFEST – KAM NA KAFE**  
**HOUBY V KUCHYNI**

inzerce

**GASTRO**  
Novotný

Gastro Novotný  
Selská 58  
Brno 614 00

tél.: 542 211 802  
WWW.GASTRONOVOTNY.CZ



PROJEKTOVÁNÍ  
GASTROPROVOZŮ



VYBAVENÍ  
RESTAURACÍ  
A BARŮ



ZAŘÍZENÍ PRO  
KUCHYNE



JEDNORAZOVÉ  
NÁDOBÍ



ČISTÍCÍ  
PROSTŘEDKY

## BEZOPLACHOVÁ DEZINFEKCE NA POVRCHY

Obsahuje kyslík pro ještě účinnější boj proti COVID-19

**PŘÍMÝ KONTAKT S POTRAVINAMI** - splňuje kritéria HACCP  
Alkoholová dezinfekce, k okamžitému použití,  
bezoplachová, velmi rychle se odpařuje.

Doba působení pouhé 3 sekundy!

Velikost: 750 ml

**219,-**  
bez DPH



Projektování kuchyní | Prodej a servis zařízení | Pronájem kávovarů





## Je Vaše restaurace vyhlášena specialitami české kuchyně? **Staňte se součástí značky Czech Specials**

### Proč?

- Zviditelníte se a tuzemskými specialitami zatraktivníte svou nabídku.
- Zvýšíte povědomí o regionální gastronomii České republiky a podpoříte poctivá česká jídla.
- Podle certifikační značky Czech Specials budou mít hosté jistotu, že ve Vaší restauraci dostanou tradiční české pokrmy v odpovídající kvalitě.
- Czech Specials má prestiž. Jde o společný projekt agentury CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací ČR a Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

### Jak získáte certifikát?

- Vyplníte elektronický formulář na [www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz).
- Zaplatíte certifikační poplatek - **nyní pouze 750 Kč + DPH.**
- Úspěšně absolvujete návštěvu kontrolora ve vaší restauraci.
- Získáte certifikát s platností 3 let.
- Následně máte možnost recertifikace.



## Je to na houby?

Podzim je na houby jako dělaný. Stačí říct „rostou“ a lesy zaplní tiše se pohybující lidé s nožíky v ruce, upřeně hledící do země. Jsme národ houbařů a nasbíraný košík hub vždy skončí u někoho v kuchyni. Však toho bohatě využívají také kuchaři v restauracích. Jsou ale místa, kde čerstvé houby rostou po celý rok. A co teprve lanýže? Čtete dál, a dozvíte se více.

Podzim je také čas vína. Začíná burčáky a pak se překlápí do oslav mladých svatomartinských vín. Ty největší oslavy vína ale letos nebudou. Každý si však takové vinobraní může udělat s přáteli ve své oblíbené vinotéce nebo návštěvou vinařství ve vyhlášené vinařské oblasti. Zde máme pro vás také pár tipů.

A pokud je vaším oblíbeným nápojem káva, tak máte v říjnu vyhráno! První říjen je totiž Mezinárodním dnem kávy a ve Zlínském kraji to oslavíme Kávafestem v zapojených kavárnách.

Blíží se ale také závěr roku a s ním spojené potkávání se na večírcích a oslavách. Kde a jak takový večírek udělat? Abyste s přehledem zvládli i toto, připomeneme vám na následujících stránkách několik zásad správného stolování a etikety. A samozřejmě doporučíme i podniky.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám gurmánsky bohatý podzim.

Jaroslav Střecha,  
vedoucí časopisu

partner



ASOCIACE HOTELŮ  
A RESTAURACÍ  
ČESKÉ REPUBLIKY



inzerce

graspo

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



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

www.graspo.com

# ANKETA

## PODZIM PŘEJE HOUBAŘENÍ. VAŘÍTE RÁDI JÍDLA Z HUB? JAKÁ?

MÁTE NĚJAKÝ SVŮJ OBLÍBENÝ RECEPT, U NĚHOŽ SE POUŽÍVAJÍ NEJDRAŽŠÍ HOUBY SVĚTA – LANÝŽE?



**JULIUS LÖFFLER**  
ŠÉFKUCHAR  
RESTAURACE LAVILLA  
ZLÍN

Podzim v kuchyni mám velmi rád, hlavně proto, co nám toto období nabízí, a houby to bezesporu jsou. V restauraci máme dokonce k dispozici i svého houbaře, který nás v těchto měsících zásobuje houbami z Beskyd. Z pravých hřibů máme momentálně v nabídce paštiku s ostružinovým želé, kachními foie gras a zmrzlinou z černého česneku. Používáme také čerstvé lišky, které servírujeme k francouzské drůbeži ze Challans. A v neposlední řadě jsou to lanýže, které se v naší restauraci objevují od léta do zimy. Bílé lanýže mám nejraději se žloutkovými těstovinami Tajarin, specialita z Piemonte a černé jsou skvělé například v receptu, který u nás mohli hosté také ochutnat, a sice Holubí prsa Rossini.



**JAROSLAV KLÁR**  
ŠÉFKUCHAR  
RESTAURACE U HRADU  
ŠTERNBERK

Houby mám velice rád a rád je také vařit. Miluju jednoduché smažené praváčky nebo například houbové cappuccino. To připravuji tak, že hříbky orestuji na cibulce spolu s tymiánem. Přidám smetanu, samozřejmě minimálně třiaticítku a rozmixuju. Dochutím, naliju do espumy a pak nastříkám do šálků. Připravený mám už houbový prášek, který si dělám ze sušených hříbků, a tím cappuccino popráším. Co se týče lanýžů, tak ty samozřejmě v mé kuchyni nesmí chybět. Aktuálně používám lanýžový olej při přípravě steaků.

### UPOZORNĚNÍ PRO ČTENÁŘE

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



**DAVID VALÍČEK**  
ŠÉFKUCHAR  
FOOD ATELIER  
LANDEK OSTRAVA

Vařím rád české houby a stejně tak mám rád i lanýže. Z našich českých hříbků miluji silnou smetanovou omáčku, kterou podávám ke steakům. Hříby často suším a melu si z nich prášek neboli houbové koření. Mým oblíbeným receptem je třeba chilská treska, kterou před pečením obalím právě v houbovém práchu. K ní se hodí telecí omáčka zesílená chutí lanýžů.



**MIROSLAV JANČA**  
ŠÉFKUCHAR  
RESTAURACE  
ATMOSFÉRA  
LUHAČOVICE

Houbaření je český sport, kterému jsem samozřejmě propadl i já. A protože jsou na tom mí kolegové stejně, používáme houby v naší restauraci ve velké míře. Rád vařím z lišek, praváků, suchohřibů i z hlívy. Receptů je mnoho a žádný asi není mým favoritem. Pokaždé je to v jiné kombinaci a úpravě. U hostů nyní určitě vede ragú z lišek. Lanýže moc nepoužíváme, mají svoji specifickou chuť a hlavně klientelu.



**DAVID JAKŠÍK**  
RESTAURANT MANAGER  
HOTEL A RESTAURANT  
OCTÁRNA  
KROMĚŘÍŽ

V naší restauraci jsme téměř všichni milovníci hub. Pracujeme s nimi celý rok. Používáme sušené i čerstvé houby a houbové koření, které si i sami vyrábíme. S lanýži moc nepracujeme, spíše s houbami, které rostou u nás na Moravě. Velmi nám chutnají zejména ryzce.

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 20. 9. 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, foto na titulní straně: Samphotostock.cz

StamgastaGurman.cz

StamgastaGurman

StamgastaGurman



# JEDNOHUBKY

## UPEČTE SI DOBROTY PODLE JOSEFA MARŠÁLKA V NOVÉM POŘADU ČAS NA TE.BE. NA MŇAM TV!

Šedesátiminutová show je nabitá skvostnými recepty od cukrářské hvězdy Josefa Maršálka. Běžné stolování povýší na hostinu a připravit je dokáže každý! Dozvíte se i spoustu užitečných tipů, které vám usnadní pečení jako takové. Moderátorka Tereza Bebarová pomocí skypu zpodobí i další zajímavé hosty.



Sledujte na Mňam TV každé pondělí, středu a pátek v 10.00 a 18.00 hod.

## KNIŽNÍ NOVINKA: PRVNÍ KNIHA O FOODSTYLINGU NA ČESKÉM TRHU!

Focení jídla se stalo fenoménem posledních let. Na sociálních sítích se mladí i starší předhánějí v tom, kdo ohromí krásnějším záběrem. Jak ale nastylizovat jídlo tak, aby zazářilo na fotografiích? Autorka Kateřina Fišerová pozvala do knihy přední české foodstylisty a spolu s nimi se s vámi podělila o ty nejlepší tipy a triky. Vyjde 29. října, více informací najdete na [albatrosmedia.cz](http://albatrosmedia.cz).



## KŘEST V KAVÁRNĚ (NE)BEZPEČNÝ SVĚT BINDI SUE

Křest v Česku ojedinělé publikace pro děti – (Ne)Bezpečný svět Bindi Sue se uskutečnil v půlce září v prostorách kavárny Jedním tahem ve Zlíně. Publikaci o soužití lidí a psů vydala parta nadšenců Bratrstva psích tlapek z. s. Role kmostrů se ujali kouzelník Jirka Hadaš a primátor města Zlína Jiří Korec. Další akce sdružení se uskuteční **24. října** v Cukrárně a kavárně U dvojčat v Salaši u Bohuslavic.



## SOUTĚŽ SOMMELIER MORAVY SE BLÍŽÍ

Registrace do soutěže Sommelier Moravy, jejíž 8. ročník proběhne v Louckém klášteře 25. – 26. listopadu, je již v plném proudu. Znojmo, významné vinařské centrum Moravy a srdce Znojemské vinařské podoblasti, opět přivítá odborníky, kteří se zaměří na prezentaci kvalitních vín domácí produkce.

Také tentokrát se pro soutěžící otevírají dvě kategorie. Kategorie Junior je určena studentům, pracovníkům v gastronomii a začínajícím sommelierům do 21 let. Právě pro ně je důležité posílit hrdost na tuzemská vína a zdravý patriotismus. Na juniory navazuje kategorie Profesionál pro věkovou hranici nad 21 let, která je zároveň příkladnou motivací pro sommelierské adepty.

„Vína ze Znojemska i dalších vinařských oblastí Moravy a Čech slaví úspěchy i za hranicemi naší republiky. Taková kvalitní vína vyžadují odborníky, kteří vínu rozumí, umí ho správně nabídnout, ctí tradice a současně sledují moderní trendy,“ konstatuje ředitel soutěže František Koudela.

Uzávěrka je sice až 31. října 2020, ovšem



počet účastníků je omezen a rozhodující pro výběr do soutěže je datum zaslání přihlášky. Vedle sommelierů z České republiky se mohou přihlásit také soutěžící ze Slovenska a Rakouska.

[www.sommeliermoravy.cz](http://www.sommeliermoravy.cz).



## OCHUTNEJTE KROMĚŘÍŽSKO

Taky máte rádi, když pro vás někdo naplánuje trasu? Někdo místní, kdo ví, co vidět a kde se dobře najíst? Taky to tak máme rádi. A abychom se s vámi podělili o to nejkrásnější, co u nás máme, každý týden pro vás připravujeme tipy na výlety po Kroměřížsku. Na kole, pěšky, s dětmi i s partou.

U nás na Kroměřížsku máme malé i velké pivovary, pražírny kávy, útulné kavárny a výborné restaurace, máme tady farmy, kde se dělají perfektní sýry a jogurty, a máme tady také horské chaty, kde se zastavil čas. A to vám říkáme rovnou, že za jeden den všechno ochutnat nestihnete.

Ty nejlepší tipy hledejte na:  
[www.region-kromerizsko.cz](http://www.region-kromerizsko.cz)



# BARISTA CUP 2020

## FESTIVAL VÝBĚROVÉ KÁVY



**B**arista cup letos proběhne v duchu podmořského světa, pro všechny kterým chybí festivaly a moře. Vy všichni, které z hlubin únavy zaručně dostane jen silná káva, vy všichni, co jste letos přišli o své Frappé či Espresso Martini v plážovém baru, ale i vy všichni, kteří kávu nepijete, pouze vám voní, doražte na letošní Barista Cup a podpořte nejen svého oblíbeného baristu či kavárnu, ale i celou gastroscénu, která to teď potřebuje jako sůl.

Jako již tradičně se potkáme v sobotu a to **26. 9. v Trojhalí Karolína** od 10.00 hod. a společně shlédneme nemilosrdný soubor žraloků kavárenské scény. Krom slaneho vánku ve vlasech můžeme slíbit ještě originální doprovodný program včetně kávových workshopů a cuppingů. Hladoví také určitě odcházet nebudete.

### Pro koho je festival určen?

Samozřejmě pro soutěžící, jejich rodiny, hlasitě fandící kamarády, hosty kaváren ve kterých působí, zaměstnavatele, kolegy a pro všechny ostatní, kteří milují kávu nebo jen chtějí strávit příjemnou

sobotu. Akce je kids and good dogs friendly, což slibuje spoustu aktivit a vyžití i pro ty nejmenší. Vstup na festival je zcela zdarma.

### COVID-19

Nás nedostane! Prosíme návštěvníky aby respektovali v tu dobu platná nařízení o nošení roušek. My zajistíme dostatek dezinfekcí a personálu, jež bude kontrolovat počet osob v hale. Samozřejmostí je neustálé dezinfikování prostor a dodržování hygienických opatření.

### Jak bude soutěž probíhat?

Jeden barista, 12 minut, 4 cappuccina



a 4 espressa. Pod drobnohledem porotců, kteří budou hodnotit jak vzhled a chuť nápojů, tak samotnou přípravu, servírování a vystupování baristy.

Rozšiřujeme společně kávovou komunitu a podpoříme gastro provozy v našem kraji. Těšíme se na vás!

Pro nejaktuálnější informace nás prosím sledujte na sociálních sítích a webu [www.baristacup.cz](http://www.baristacup.cz).

## PETR JIRÁČEK: NEJRADĚJI MÁM SMAŽÁK S HRANOLKY A TATARKOU

**P**rofesionální sportovci nemají na růžích ustláno. Mohou třeba dostat chuť na vepřové koleno se zelím a knedlíkem, ale stejně nakonec chroupou salát a dietní kuřecí. Zatímco obyčejný smrtelník by takové omezování snesl jen stěží, například fotbalový záložník FC Fastav Zlín Petr Jiráček ho zvládá se stoickým klidem.

Co má rád a co naopak nemusí nám prozradil v krátkém rozhovoru, který jsme s ním natočili koncem srpna při jeho návštěvě fotbalového kempu začínajících fotbalistů TJ Sokol Tečovice.

### Jaký je váš vztah k dobrému jídlu a pití?

Vzhledem k tomu, že životospráva musí být u profesionálního fotbalisty jednoznačně na prvním místě, tak kvalitnímu jídlu i pití přikládám velkou váhu. Jinými slovy, když to není nějaká úplná prasárna, dám si to rád.

**Fotbalový záložník při zápase hodně naběhá. Máte nějaký speciální**

### předzápasový jídelníček?

Samozřejmě mám, a je už 15 let stejný. Před každým zápasem jím jen těstoviny s rýží zalité olivovým olejem, abych si doplnil sacharidy a energii. Nic víc před zápasem nejím.

### Jak vypadá váš běžný jídelníček?

To záleží, jakou mám momentálně váhu. Teď ji mám docela dobrou, takže si na snídani dávám většinou vajíčka se zeleninou. Obědu moc nedám, sním toho dost málo. Preferuji zeleninový salát s kuřecím masem. Na svačinku jím ovoce a podle toho, jak se cítím nebo jak byl náročný trénink, energii doplňuji večer. Když je váha dobrá,



tělo ani nepotřebuje doplňovat, takže na večeri si dávám většinou jen rýži a těstoviny.

### Prozradte, jaké je vaše nejoblíbenější jídlo?

Smažený sýr s hranolky a dvojitou tatarkou (smích).

### Co naopak byste nesnědl?

Asi není žádné jídlo, kterému bych se úplně vyhýbal. Ale když tak nad tím přemýšlím, tak úplně nemusím čochku. Té se vyhýbám.

### Připravujete si někdy jídlo sám?

Ne, vaří moje žena. Mám od ní rád například pravé italské risotto s parmazánem.



# JAK CHUTNÁ ZLÍNSKO?

## KVALITNÍ POTRAVINY Z ČESKÝCH SUROVIN



**A**grární komora Zlín spolu se Zlínským krajem uspořádala již 15. ročník soutěže o nejlepší potravinářské výrobky Zlínského kraje. Do soutěže Perla Zlínska 2020 se v letošním roce přihlásilo rekordních 166 výrobců od 47 žadatelů z celého Zlínského kraje.

Cílem této soutěže je poukázat a vyzdvihnout naše zpracovatele, kteří vyrábějí kvalitní potraviny z českých surovin. Není to zcela jednoduché uspět na trhu a oslovit zákazníka, proto se Agrární komora Zlín za finanční podpory Zlínského kraje snaží tyto výrobce představit spotřebitelům a ukázat, že zemědělství spolu s potravinářstvím v našem kraji je na velmi dobré úrovni.

Dnešní zákazník se zaměřuje na kvalitu a čerstvost. Tyto parametry oceněné výrobky rozhodně splňují. Hodnotící komise, která zasedala 2. července, udělila značku Perla Zlínska těmto výrobkům...

### Masné výrobky tepelně opracované

Ritter a syn s.r.o. – **Valašská klobása**  
Milan Žabčík – **Radhošťská klobása**  
Ing. Petra Zbořilová – **Anglická slanina**

### Mléko a mléčné výrobky včetně sýru a tvarohu

Javorník – CZ s.r.o. – **BIO Plnotučný zákus**  
Martina Tomšíčková – **VALENCAY BIO – kozí sýr**

### Pekařské a cukrářské výrobky

Radek Píkrýl – **Levandulové sušenky**  
Radek Čisář – **Chléb cibulový**  
Agrodružstvo Roštěnín družstvo – **Karamelový řez**

### Med

Marcel Třasoň – **Med medovicový**  
Ing. Pavel Buřinský – **Maliny v medu**



### Alkoholické a nealkoholické nápoje

Jarošovský pivovar s.r.o. – **Jarošovská IPA**  
Moštárna Hostětín s.r.o.  
– **Hostětínský mošt, jablko – višň**  
Pivovar Malenovice s.r.o.  
– **Pivo Zlínský švec, světlý ležák**  
Raven Trading s.r.o. – **Pivo Originál 1927**  
Pivovar Vraník s.r.o. – **Pivo Vraník Republika**

### Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Jiří Netopil – **Švestková povidla**

### Ostatní

Zuzana Fryzelková – **Bylinný čaj – Valašské léto**

Text a foto: Ing. Jana Brázdilová,  
Agrární komora Zlín

# Pivo Original 1927



## ZLÍNSKÝ ŠVEC:

PIVOVAR S HOSPŮDKOU  
POD MALENOVICKÝM HRADEM

**S**pivem Zlínský švec se setkávají zákazníci v celé České republice již od roku 2008 a za tu dobu pivovar vyrobil více než 4 miliony půllitrů piva. Podnik začínal původně v rodinném domku v Sazovicích, brzy však začaly být prostory nedostačující a v roce 2012 se výroba přestěhovala do budov bývalého Šternberského pivovaru ve Zlíně-Malenovicích.



„Zde pod malenovickým hradem dnes produkujeme nefiltrované řemeslné pivo svrchně i spodně kvašené. K jeho výrobě odebíráme nejvyšší kvalitu humnový slad ze sladovny Záhlnice, český chmel ze Žatecka a zahraniční chmely od renomovaných dovozců. Zároveň také pomalu obnovujeme původní budovu pivovaru vystavěnou již před rokem 1829, kde máme v krásných prostorách pod původní křížovou klenbou také naši pivovarskou hospůdku“, láká k návštěvě sládek Martin Velísek.



V hospůdce, v Malenovicích, můžete ochutnat 10 druhů čepovaného piva Zlínský švec i speciály z mnoha dalších pivovarů. Všechna piva si také můžete zakoupit stočená v PET nebo skleněných lahvích.

[www.zlinskyšvec.cz](http://www.zlinskyšvec.cz)

**ZÁHLINICKÝ PIVOVAR**

Záhlnice 67

tel. 773 632 727

[www.zahlinickypivovar.cz](http://www.zahlinickypivovar.cz)





## VAŠE PIVO ZÍSKALO OCENĚNÍ PERLA ZLÍNSKA V ČEM VIDÍTE JEHO JEDINEČNOST?



**FRANTIŠEK ŠMÍD**  
PIVOVAR ZÁHLINICE

Originál 1927 má jiskrnou světle zlatou barvu. V chuti převažuje sladovější tělo završeno doznívající hořkostí chmele Žateckého Poloraného červeňáku. Hlavní rozdíl je v čase vaření piva, který je téměř dvakrát delší než u dnešních piv.



Pivovar Vraník | Trnava u Zlína | [www.pivovarvranik.cz](http://www.pivovarvranik.cz)



**SLÁVKA VRANÍKOVÁ**  
PIVOVAR VRANÍK

Vůni i chuť REPUBLIKY 12,5 % charakterizuje slad Bohemia, který dává tomuto pivu výjimečnost a lahodný požitek už po prvním doušku. Pivo jsme uvařili ke 100. výročí naší krásné republiky a 90 letům našeho hostince.



**MARTIN VELÍSEK**  
PIVOVAR MALENOVICE

Zlínský švec světlý ležák máme v nabídce již od roku 2008. Za tuto dobu je receptura opravdu „vymazlená“. Spolu s prvotřídními surovinami a neutuchajícím nadšením našich pracovníků je základem úspěchu tohoto piva nejen v soutěži Perla Zlínka.

## ZAUZENÝ PSTRUH S HOUBOVOU SMAŽENICÍ A BRAMBOROVÝMI PLACIČKAMI

**RECEPT**

### Ingredience – uzžený pstruh:

Pstruh celý, kuchaný – 2400 g  
Piliny dřevěné „Whisky“ (k zauzení) – 200 g  
Sůl Maldon – 5 g

**Příprava uzženého pstruha (cca 15 minut):** Ze pstruha připravíme filátka, ta vykostíme a překrojíme na polovinu. Na pánev nasypeme trochu pilin, vložíme do pánve pařák potřený olejem, přikryjeme pokličkou. Na pařák dáme připravená filátka a přikryjeme pokličkou. Takto jsme si připravili provizorní udírnu. Pánev na mírném teple začneme zahřívát, a jakmile ucítíme vůni pilin, udíme asi 3 minuty. Poté filátka vyjmeme, potřeme lehce olivovým olejem a osolíme mořskou solí. Ihned servírujeme (filátka musí zůstat šťavnaté).



Petr Stádník,  
šéfkuchař MAKRO Akademie



### Ingredience – smaženice:

Houby lesní – 1600 g  
Cibule žlutá – 200 g  
Kmín mletý – 1 g  
Pepř černý, celý – 1 g  
Vejce – 250 g  
Olej slunečnicový – 50 g  
Máslo – 80 g  
Sůl kamenná – 2 g

**Příprava smaženice (cca 8 minut):** Očištěné houby nakrájíme na hrubé kusy. Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a orestujeme ji pozvolna doměkka na oleji. Přidáme houby, sůl, pepř, kmín a opět orestujeme. Pak mírně podlijeme vodou, přikryjeme pokličkou a dusíme doměkka. Všechnu vodu z hub odvaříme a pak teprve přidáme vejce, která nám smaženici zahustí. Nakonec zjemníme máslem. Smaženice nesmí být vysušená.

Kompletní recept včetně bramborových placiček najdete na:  
[www.stamgastagurman.cz/receptar.php](http://www.stamgastagurman.cz/receptar.php)





# ČERSTVÉ HOUBY KAŽDÝ DEN

**M**oderní vybavení, čisté prostory, šikovní lidé, a hlavně moře žampionů. Tak to vypadá ve firmě Funghi z Bílovce. Ač se to na první pohled nezdá, je největším dodavatelem chutných hub v České republice. A přece o sobě říká, že je firmou rodinnou. Že to nejde dohromady? Ale ano, stačí vstoupit a pak už jen koukat...



Miroslav Slavík, ředitel Funghi CZ, a.s.

Když návštěvník vstoupí do firmy Funghi, může se projít šestnácti halami. Houby tam rostou na ploše o velikosti větší než devět tisíc metrů čtverečních. Pilně se o ně stará padesát zaměstnanců. Díky nim mohou mít lidé doma svěží a čerstvé houby. „Pěstujeme žampiony zahradní, žampiony hnědé, žampiony portobello a hlívu ústříčnou. Dodáváme je do obchodních řetězců v České republice,“ začal líčit ředitel firmy Miroslav Slavík.

## Střípky z historie

Ale pojďme na to pěkně po pořádku a od začátku. Firma Funghi vznikla v roce 1996. V roce 2018 v ní získal většinový podíl současný majitel Vladimír Jantula. A to bylo obrovské štěstí. Společnosti se totiž v té době moc dobře nevedlo. Nový vlastník odvážně zainvestoval, upravil výrobní prostory, zakoupil moderní balící linku, zefektivnil provoz. Výsledky se dostavily poměrně rychle. Firma prosperuje a daří se jí moc dobře. Vždyť do českých obchodů pošle měsíčně na 200 tun žampionů a 50 tun hlívy.

## Jak na žampiony

V obchodě si člověk koupí vaničku žampionů, a ani ho moc nenapadne, kolik je za ní lidské práce. „U nás ve firmě děláme vše ručně. Díky opatrnému ručnímu sběru jsou pak plodnice neponičené a také krásně čisté,“ upozornil ředitel.



Prozradil také, jak vlastně u nich houby rostou. Přivezou si substrát, který opatrně rozloží do regálů v halách. Po několika dnech začnou houby růst. Aby se jim dařilo, potřebují mít stabilní prostředí, a to jim moderní haly dávají. Takže ať je léto nebo zima, mají konstantní teplotu i vlhkost. To se jim to pak panečku roste. Trvá 18 dnů od chvíle položení substrátu po utrnutí první houby, a přibližně měsíc po utrnutí poslední houby z dané várky. Je to rychlý proces, ale zaručuje, že houby odchází z továrny čerstvé.

## Jsou dobré i zdravé

Žampiony i hlíva ústříčná se už dávno usadili v českých kuchyních. Aby ne, dá se z nich vytvořit spousta dobrot. Málokdo ale ví, že jsou tyto houby i zdraví prospěšné. Žampiony by měli lidé jíst aspoň jednou týdně. Proč? Obsahují účinné látky proti alergiím, zmírňují projevy lupenky a pomáhají při léčbě atopického ekzému. Díky antibioidické látce agaritin působí protinádorově. Jsou zdrojem vysokého procenta vitamínu B1 a B2, draslíku, fosforu,

železa a kyseliny listové. Jsou bohaté také na niacin. V neposlední řadě podporují růst a kvalitu vlasů a nehtů.

Hlíva ústříčná obsahuje mnoho významných látek. Především se jedná o glukany, které podporují náš imunitní systém, dále pak bílkoviny, mastné kyseliny, vitamíny B, C a K a řadu stopových prvků jako jsou například draslík, železo, zinek, selen, jód, chrom, fosfor aj. Optimální je pro diabetiky, alergiky, revmatiky či těhotné a kojící ženy. Působí jako antioxidant, je dobrá jako prevence rakoviny, infarktu, mozkové příhody i dalších onemocnění. Zároveň snižuje hladinu cholesterolu v krvi, zmírňuje onemocnění kloubů, působí proti infekcím.

## Pochutná si každý

Zatímco lesní houby rostou jen po určitý čas, a také ne po celou sezonu, žampiony i hlíva jsou v obchodech stále. Díky tomu si je lidé mohou dopřát, kdy se jim zlíbí. Využití je široké, vaří se z nich omáčky, polévky, smaží se jako řízky, dělají se na grilu. Portobella se vkládají do hamburgerů nebo se plní sýrem a slaninou a zapékají se. Nakládají se, suší se, přidávají do salátů i těstovin. „Já třeba mám moc rád hlívu, kterou si opeču na olivovém oleji





s česnekem a chilli papričkami. Vysmažím si ji jako chipsy, posolím a mlsám. Je takto neskutečně dobrá," prozradil svůj oblíbený recept ředitel. Poradil, že tuhé nožičky hlívy je vynikající usušit a pak rozemlít a používat jako houbové koření. Kdo chce hlívu výlučně jako lék, může si z ní uvařit čaj. Jak? Na jeho přípravu stačí asi pět gramů drčené hlívy, která se zalije horkou vodou a nechá chvíli vyluhovat.

#### Guláš snů

Samostatnou kapitolou je hlívový guláš. Je absolutně skvělou alternativou pro vegany či vegetariány, ale pochutnají si na něm i zapřísáhlí masomilci. Přípravuje se stejně jako z hovězí klížky, jen se hlíva dusí o hodně kratší dobu. Výsledek je fantastický.

#### Loupat či neloupat?

Spousta lidí žampiony před použitím loupe. Podle pracovníků firmy Funghi je to ale zbytečné. „Při pěstování hub nepoužíváme žádné postřiky, žádnou chemii, takže se mohou hned použít ke zpracování," doporučil Miroslav Slavík.



Pro zákazníky má i další radu. Žampiony hnědé jsou chuťově výraznější než ty bílé. Rozhodně stojí za to je vyzkoušet a zjistit to na vlastní chuťové buňky.

#### Plány do budoucna

Je radost, když česká firma prosperuje, je radost ještě větší, když díky ní dostanete na stůl kvalitní a zdravé houby. Ale co dál? Jaké mají majitelé plány či sny?

„Máme samozřejmě svou vizi. Chtěli bychom přistavět šest dalších hal a rozšířit plochu o další tři tisíce metrů čtverečních. To je naše vize. V plánu máme především udržet kvalitu našich produktů, udržet si své zákazníky spokojené a mít i stejně spokojené zaměstnance. To je to, na čem nám záleží nejvíce. Pokud tohle budeme mít, můžeme se rozvíjet dále," dodal Miroslav Slavík.

Text a foto: PR

inzerce

# SPOREA

## DODÁVÁME HOUBY DO VAŠÍ KUCHYNĚ

### HLÍVA ÚSTŘIČNÁ



### ŽAMPIONY



### SHIITAKE A DALŠÍ EXOTICKÉ HOUBY





# HOUBY, KTERÉ MUSÍTE POZNAT!



**Ř**íká se, že co Čech, to muzikant. Stejně tak platí, že co Čech, to houbař. Není snad rodina, která by aspoň občas nevyrazila do lesa s cílem přinést domů co možná největší úlovek. Dokáží ale lidé v kuchyni využít vše, co jim les nabízí?

Průměrný houbař se spokojí s tím, že si domů přinese hříby, kováře či kozáky. Na základě průzkumů bylo dokonce zjištěno, že lidé většinou sbírají pouze šest až 12 druhů hub. Doma si pak vesměs usmaží smaženici, řízky nebo uvaří omáčku. Často v lesích překračují houby, které jim nabízí daleko větší gurmánský zážitek. Jen o tom neví.

## Nejchutnější houba

Mezi odborníky je docela shoda v tom, která česká houba je vlastně nejchutnější. Ne, není to ani hřib smrkový, ani dubový. Jde o ryzce syrovinku. Lidově se mu říká máselník, mlíčník, syrovátka nebo také bílá kravička. Jako jediný z ryzců se dá jíst i syrový. Labužníci si

jej ale nejraději opékají na sádle na litinové pánvi. Ryzce jsou nepřekonatelné i grilované s bylinkami. Dá se z nich udělat špičkový tatarský biftek, kdy se syrové houby pomelou a ochutí jako pravý tatarák, a podává se s topinkami.

## Nejsložitější příprava

U všech druhů hub platí, že se musí pečlivě očistit, než se začnou v kuchyni upravovat. Je ale houba, u které to klidně trvá i dvě hodiny. Kuchař se během toho zapotí a často použije i nepěkná slůvka. Ale výsledek této námahy stojí za to. Uhodli jste? Řeč je o kotrči kadeřavém. Vzhledem trochu připomíná květák a jak je členitý, tak všude má ukryté kamínky a hlínu. Pečlivě vyčiš-

tění tedy dá opravdu zabrat. Odborníci doporučují sbírat jen mladší plodnice. Kotrč je tužší a tepelná úprava je delší. Ale guláš nebo dršťkovka je lepší než z masa. Nebo skoro lepší...

## Růžovka nebo muchomůrka?

Řízky z hub patří mezi nejoblíbenější disciplínu. Lidé nehoubají v trojjobalu rádi smaží žampiony. Ti, co do lesa občas zajdou, si poradí s hříby a bedlemi. Fajnsmekři však mají nejraději muchomůrky růžovky. Jsou křehké a mají úžasnou chuť. Růžovky jsou ale vynikající i na škvarky. Jednoduše se nakrájí a na sádle nebo másle osmaží dokrupava. A delikatesa je na světě!

inzerce

# TERNO

coop TERNO

## KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.



### Self-scan rychlý nákup nově v Ternu Zlín

Po třech letech provozování samoobslužných pokladen rozšiřuje supermarket Terno Zlín možnost odbavení zákazníků, kteří jsou zapojeni do věrnostního programu Terno, novým způsobem nakupování pod obchodním názvem Self-scan.

Podstatou self-scanningu je skenování položek zákazníkem přímo na prodejní ploše v průběhu nákupu. Díky tomu dochází k minimalizaci manipulace se zbožím, které si zákazník již po jeho naskenování může ukládat do svých nákupních

tašek. Dokončení nákupu probíhá u vyhrazených pokladen tzv. platební zóně Self-scan a platba probíhá pouze platební kartou.

Benefitem pro zákazníky je i zobrazení průběžné hodnoty nákupu a případně zobrazení finanční úspory při nákupu akčních položek přímo na ručním skeneru. K případné kontrole nákupu vybírá systém zákazníky náhodně a probíhá v platební zóně.



Každý den pro Vás máme otevřeno **dárkové centrum**, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání nebo dopředu na objednávku** – dle vámi požadovaného sortimentu. Nyní si také můžete nechat vyrobit **klobásovou kyticí**. Jako novinku zde najdete **čokoládové cukrovinky** (figurky).

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



**Jste milovníky sýrů?** Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka** atd. Tyto speciality najdete v sýrovém centru. Také zde můžete každý týden ochutnat speciální sýr, který je vždy v akci jen pro supermarket Terno Zlín.



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

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



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

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

[www.terno.cz](http://www.terno.cz)



### Zelené zlato

Chmel? Ale kdeže, přece holubinka nazelenalá. Zkušení houbaři nelení a seberou každou, kterou uvidí. Holubinky jsou lahodné jen tak lehce opražené na másle s jarní cibulkou. Příjemně chutnají i v houbové směsi se smaženici a opravdoví znalci je použijí, když pečou telecí maso. Stejně jako ryzce jsou fantastické pečené na peci na sádle. Pak už stačí špetka soli a je vymalováno.

### Na Václava do lesa!

Na konci září se dají v lesích najít václavky, rostou na starých pařezech nebo u kořenů stromů v trsech, takže se docela dobře a snadno odřezávají. Václavky jsou nejlepší, pokud jsou ještě mladé. Základním receptem je bezesporu smaženice. Musí se ale důkladně tepelně zpracovat! Jsou totiž jedovaté. Dále je vynikající guláš nebo gulášová polévka. Znalci václavky rádi nakládají do octu s cibulí, bobkovým listem, novým kořením a na kolečka nakrájenou mrkví. Zavařování je ale důkladné, aby houby pozbyly své jedovatosti. Výsledek však stojí určitě za to!



### Houbové koření

Tato houba je velice aromatická a naprosto úžasná. Jmenuje se smrž obecný a říká se o ní, že je to houba všech labužníků. Znamý šéfkuchař Roman Paulus dokonce prohlásil: „Já mám smrže zařazené někde mezi hříby a lanýže. I když jsou mnohem víc jedlé, stejně jako lanýže se používají spíš coby doplněk a koření než samy o sobě.“ Smrže rád dává do smeta-

nových omáček. Uchovává je tak, že je nasuší a používá pak jako koření. Sušením se totiž kupodivu zvýrazní jejich aroma.

Ať už člověk sbírá tradiční houby, nebo se zaměřuje i na ty méně známé, vždy by měl dávat do košíku pouze ty, které dobře pozná. Radost z plného košíku a z pohybu na čerstvém vzduchu je k nezaplacení.

Text: red, foto: Samphotostock.cz, archiv Š&G

inzerce

## Vychutnejte si vítěze

Své první vítězství v odborné degustační soutěži o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2020 získal v letošním roce dvanáctistupňový ležák Zubr Gradus. Mezi 53 přihlášenými značkami se stal absolutním šampionem soutěže. Zubr Gradus společně s dalšími pivy z přerovského pivovaru včetně jedenáctistupňového ležáku Zubr Grand si můžete od letošního května vychutnat také na Jižních Svažích ve Zlíně v Zubrovně U Zubra.

**Dopřejte si poctivé a tradiční pivo z regionálních surovin!**



# MEZINÁRODNÍ DEN KÁVY SE BLÍŽÍ

**D**áváte si ji ráno, abyste mohli fungovat. Dopoledne vás udrží v pracovním tempu. Po obědě vám zlepší trávení. A odpoledne vám dodá sílu až do večera. Pokud to tak máte, tak si nenechte ujít oslavu kávy – Kávafest.

Po celém světě probíhá v rámci Mezinárodního dne kávy i řada speciálních akcí pro „kávomily“. A slavit se bude i ve Zlínském kraji. Už pátým rokem zde v zapojených kavárnách probíhá Kávafest. Od 1. do 7. října připravují obvykle kavárníci pro své hosty něco nad rámec běžného provozu. Zkrátka fantazii kavárníků se meze nekladou.

Kávafest bude i letos příjemně pestrý. Do akce se zapojilo na 15 kaváren. Jak návštěvníci poznají, zda se kavárna přidala k festivalu? „Každá zapojená kavárna je označena plakátem Kávafestu a v každé je k dispozici omezené množství časopisů Štamgast&Gurmán, s kávovou mapou zapojených kaváren. Všechny účastníky najdete také na

webu [www.kavafest.cz](http://www.kavafest.cz)“ poradil organizátor Kávafestu Jaroslav Střecha.

## NAVŠTĚVUJTE ZAPOJENÉ KAVÁRNY A HRAJTE O CENY!

Milovníci kávy budou moci i v letošním roce sbírat razítka kaváren zapojených do festivalu a ti nejaktivnější získají některou z věcných cen. „Při návštěvě podniku zapojeného do Kávafestu požádejte obsluhu o razítko do Kávové mapy nebo pasu. Čím více razítek jednotlivých zapojených podniků se vám podaří nasbírat, tím větší je šance na vaši výhru. Veškeré informace k tomu najdou zájemci na webu akce,“ dodává organizátor.

Více na [www.kavafest.cz](http://www.kavafest.cz),  
 kavafest



## MÁTE RADĚJI KÁVU DOMA, V PRÁCI NEBO KAVÁRNĚ?



**EVA NÁDVOŘÍKOVÁ**  
ZDRAVOTNÍ POJIŠŤOVNA  
MINISTERSTVA VNITRA  
ČESKÉ REPUBLIKY  
SPECIALISTA MARKETINGU  
OLOMOUC

Kávu si nejvíce vychutnám v dobré společnosti a nezáleží na tom, zdali je to v kavárně, doma nebo v práci.



**JAROSLAV STŘECHA**  
DACHMEDIA  
OBCHODNÍ MANAŽER  
ZLÍN

Kávu si dávám nejraději v kavárnách. Často s obchodními partnery, někdy s přáteli. Doma si dávám kávu jen občas. Pořídil jsem si ruční mlýnek, takže si vždy namelu čerstvou. Nejraději vařím kávu v moka konvičce. Mám ale také Karlovarský příbor na filtrovanou kávu a french press. Nově teď zkouším malý italský kávovar na kapsle Guzzini.

# KAVAFEST

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

	<b>ACADEMY, CAFE&amp;COCKTAIL BAR</b> Kovářská 13, tel. 776 176 052 <a href="http://www.academybar.cz">www.academybar.cz</a> <b>Kroměříž</b>		<b>TERASA 1</b> ul. Dlouhá 5617, tel. 703 140 796 <a href="http://www.terasa1.cz">www.terasa1.cz</a> <b>Zlín</b>
	<b>RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA</b> Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 <a href="http://www.restauraceakavarnascena.cz">www.restauraceakavarnascena.cz</a> <b>Kroměříž</b>		<b>PRAŽÍRNA KÁVY BRAMITO</b> Masarykovo nám. 92, tel. 577 945 322 <a href="http://www.prazirna-napajedla.cz">www.prazirna-napajedla.cz</a> <b>Napajedla</b>
	<b>PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ</b> Šafaříkova 184/1, tel. 603 365 958 <a href="http://www.kava-kromeriz.cz">www.kava-kromeriz.cz</a> <b>Kroměříž</b>		<b>ZÁMEK NAPAJEDLA, KAVÁRNA</b> ul. Zámecká 265, 733 191 735 <a href="http://www.zameknapajedla.cz">www.zameknapajedla.cz</a> <b>Napajedla</b>
	<b>GURU-CAFFÉ – NEKONEČNÝ PŘÍBĚH</b> Racková 155, tel. 605 557 722 <a href="http://www.guru-caffe.cz">www.guru-caffe.cz</a> <b>Racková</b>		<b>ZÁMEK WICHTERLE, KAVÁRNA</b> ul. Osvobození 24, tel. 608 275 009 <a href="http://www.zamekwichterle.cz">www.zamekwichterle.cz</a> <b>Slavičín</b>
	<b>CAFFE ZONE</b> Partyzánská 7043, tel. 573 035 060 <a href="http://www.caffezone.cz">www.caffezone.cz</a> <b>Zlín</b>		<b>DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE</b> ul. Dr. Palka Blaho 416, tel. 602 778 520 <a href="http://www.kavarnaluhacovice.cz">www.kavarnaluhacovice.cz</a> <b>Luhačovice</b>
	<b>COFFEESHOP COMPANY</b> nám. Míru 63, tel. 774 547 411 <a href="http://www.coffeeshopcompany.cz">www.coffeeshopcompany.cz</a> <b>Zlín</b>		<b>JIZBA LUHAČOVICE</b> ul. Masarykova 198, tel. 577 102 164 <a href="http://www.jizba.com">www.jizba.com</a> <b>Luhačovice</b>
	<b>GOLDEN CAFE</b> nám. Míru 174 (OC Zlaté Jablko), tel. 571 817 201, <a href="http://www.goldencafe.cz">www.goldencafe.cz</a> <b>Zlín</b>		<b>FČIL ESPRESSO BAR</b> ul. Na Morávce 20  <a href="https://www.facebook.com/fcilespresso">fcilespresso</a> <b>Uherské Hradiště</b>
	<b>NAKAFE</b> ul. Vavrečkova 5262, tel. 773 930 938  <a href="https://www.facebook.com/nakafezlin">nakafezlin</a> <b>Zlín</b>	<b>CHCETE SE ZAPOJIT DO KÁVAFESTU? ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625.</b>	





bowlingy cateringy  
gastro zařízení a vybavení  
hotely a penziony  
kavárny pizzerie  
potraviny a nápoje  
restaurace vinotéky

# KDE JÍST & PÍT

## WHERE TO EAT & DRINK

### ZL ATRAKCE

**DISTILLERY LAND**  
Razov 472, Vizovice  
Tel. 577 686 129, 725 653 134  
www.rjelinek.cz



**UH SKANZEN MODRÁ**  
Modrá 227  
Tel. 572 411 450  
www.skanzmodra.cz



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



### ZL BOWLINGY

**BOWLING BAR U MAŠINKY**  
Nádražní 1550, Otrokovice

**BOWLING MAKALU**  
nám. Práce 1099/1, Zlín

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

### GASTRO VYBAVENÍ

**GASTRO NOVOTNÝ**  
Selská 58, Brno

### 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 KOSTELC**  
Lázně 493, Zlín

**HOTEL ONDRÁŠ**  
Kvítková 4323, Zlín

**HOTEL RADUN**  
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

**HOTEL REZIDENCE AMBRA \*\*\*\***  
Solné 1055, Luhačovice

**HOTEL ROTTAL**  
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

**HOTEL SALOON**  
Tyršovo nábreží 487, Zlín

**HOTEL TOMÁŠOV**  
U Lomu 638, Zlín

**HOTEL VEGA**  
Pozlovice 99, Luhačovice

**HOTEL VYHLÍDKA**  
Pozlovice 206, Luhačovice  
Tel. 577 105 285  
www.vyhliodka-luhacovice.cz

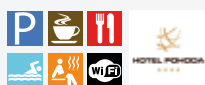


**LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA**  
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



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



**ZÁMEK WICHTERLE**  
Osvobození 24, Slavičín

**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 Hříštěm 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

**PENZION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN**  
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

**VS GRANDHOTEL TATRA**  
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

**HOSPODA KÝČERKA**  
Pluskovec 774, Velké Karlovice

**HOTEL ABÁCIE**  
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

**HOTEL U VYCHOPŇŮ**  
Jasenice 596, Vsetín

**PENZION NA KRAJI LESA**  
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

**ROZMARYN PENZION**  
Rokytnice 24, Vsetín

### ZL BARY A KAVÁRNY

**ADRIA GRANDE**  
OC Zlaté jablko, Zlín

**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 CAFÉ**  
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

**ICE CAFE**  
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

**JIZBA LUHAČOVICE**  
Masarykova 198, Luhačovice

**KAFEC**  
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

**KAFE ČEPKOV**  
Tyršovo nábreží 5496  
NC Čepkov Zlín



**KM** okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště **VS** okres Vsetín **ZL** okres Zlín
**KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO**

Kvitková 119, Zlín

**KAVÁRNA TOVÁRNA**

Vavrečkova 7074, Zlín

**LUSSO CAFFE**

třída T. Bati 627, Zlín

**MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE**

nám. 3. května 1302, Otrokovice

**NAKAFFÉ**

Vavrečkova 5262, 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

**CUKRÁRNA AMADEUS**

Kovářská 2, Kroměříž

**PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘIŽ**

Šafaříkova 184, 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**Kvitková 540, Zlín  
Vavrečkova 7074, Zlín (budova 13, areál Svít)**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 MLSNĚHO 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

**BERNARD PUB**Gahurova 5265, Zlín  
Tel. 577 210 028  
E-mail: zlin@bernardpub.cz**BISTRO U BARCUCHŮ**

Mokrá 5215, Zlín

**BRAZILEIRO**Kvitková 4323, Zlín  
Tel. 773 071 361**BUDVARKA ZLÍN**

nám. Práce 2523, Zlín (OD Prior)

**BŮRGER**

Školní 3362/11, Zlín

**CANADA PUB**Gahurova 5265, Zlín  
Tel. 573 776 573  
www.canadapub.cz**ZL DOLCEVITA**

nám. Míru 12, Zlín

**GURU-CAFFÉ NEKONEČNÝ PŘÍBĚH...**Racková 155  
Tel. 721 120 120  
www.guru-caffe.cz

NEVER ENDING STORY...

**HARLEY PUB**

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

**HOSPŮDKA U KOVÁRNÍ**

Lešetín 1/610, Zlín

**HOSPŮDKA U PECIVÁLA**

Havlíčková 1854, Otrokovice

**KAVÁRNA U PŘÍVOZU**

Spytihněv 473

**KEBAB & BURGER**

OC Kvitková 4352, Zlín

**MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDIKÁ 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

**RESTAURACE NOVESTA**

U Zimního stadionu 4286, Zlín

**RESTAURACE PICASSO**

Broučkova 5240, Zlín

**RESTAURACE TOMÁŠOV**

U Lomu 638, Zlín

**RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC**

Sokolská 5147, Zlín

**RESTAURACE U JOHANA**

Vizovická 410, Zlín-Přiluky

**RESTAURACE U KAJMANA**

L. Váchy 128, Zlín

**RESTAURACE U STAŇKŮ**

Lázně 47, Zlín-Kostelec

**RESTAURACE U TONKA**

Masarykovo nám. 414, Vizovice

**RESTAURACE U VÁGRŮ**

Osvobození 655, Zelechovice nad Dřevnicí



1	ACADEMY, CAFE&COCKTAIL BAR	ul. Kovářská 13, Kroměříž
2	RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA	ul. Tovačovského 2828, Kroměříž
3	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ	ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž
4	GURU-CAFFÉ – NEKONEČNÝ PŘÍBĚH	Racková 155
5	CAFFE ZONE	ul. Partyzánská 7043, Zlín
6	COFFEESHOP COMPANY	nám. Míru 174 (OC Zlaté Jablko), Zlín
7	GOLDEN CAFE	nám. Míru 174 (OC Zlaté Jablko), Zlín
8	NAKAFFÉ	ul. Vavrečkova 5262, Zlín
9	TERASA 1	ul. Dlouhá 5617, Zlín
10	PRAŽÍRNA KÁVY BRAMITO	Masarykovo nám. 92, Napajedla
11	ZÁMEK NAPAJEDLA, KAVÁRNA	ul. Zámecká 265, Napajedla
12	ZÁMEK WICHTERLE, KAVÁRNA	ul. Osvobození 24, Slavičín
13	DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE	ul. Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice
14	JIZBA LUHAČOVICE	ul. Masarykova 198, Luhačovice
15	FČIL ESPRESSO BAR	ul. Na Morávce 20, Uherské Hradiště

Hlavní partneři:

Hlavní mediální partner:

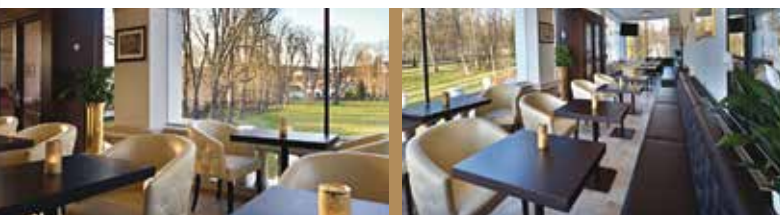


Mediální partneři:



## KAVÁRNA NA ZÁMKU

Máte rádi vůni čerstvé kávy, výjimečné dezerty, či speciality moderní gastronomie? Kavárna zámku Wichterle je tu pro Vás.



Zámek Wichterle – Hotel a pivní lázně | Osvobození 24, Slavičín  
recepce: +420 608 275 009 | restaurace: +420 776 270 060 | [www.zamekwichterle.cz](http://www.zamekwichterle.cz)

**TROBICA®**

Ochutnej čtyři unikátní kávy z fryštácké pražírny TROBICA.

více na [www.trobica.cz](http://www.trobica.cz)



# KÁVOVÁ MAPA

Zlínského kraje  
2020

# 2020 KAFA FEST

není káva jako káva



espresso šálek  
60 - 90 ml

crema  
espresso 30 ml

espresso

1.-7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL  
ZLÍNSKÉHO KRAJE

17. 10.

DEN KÁVY  
ZLÍN

[www.kavafest.cz](http://www.kavafest.cz)

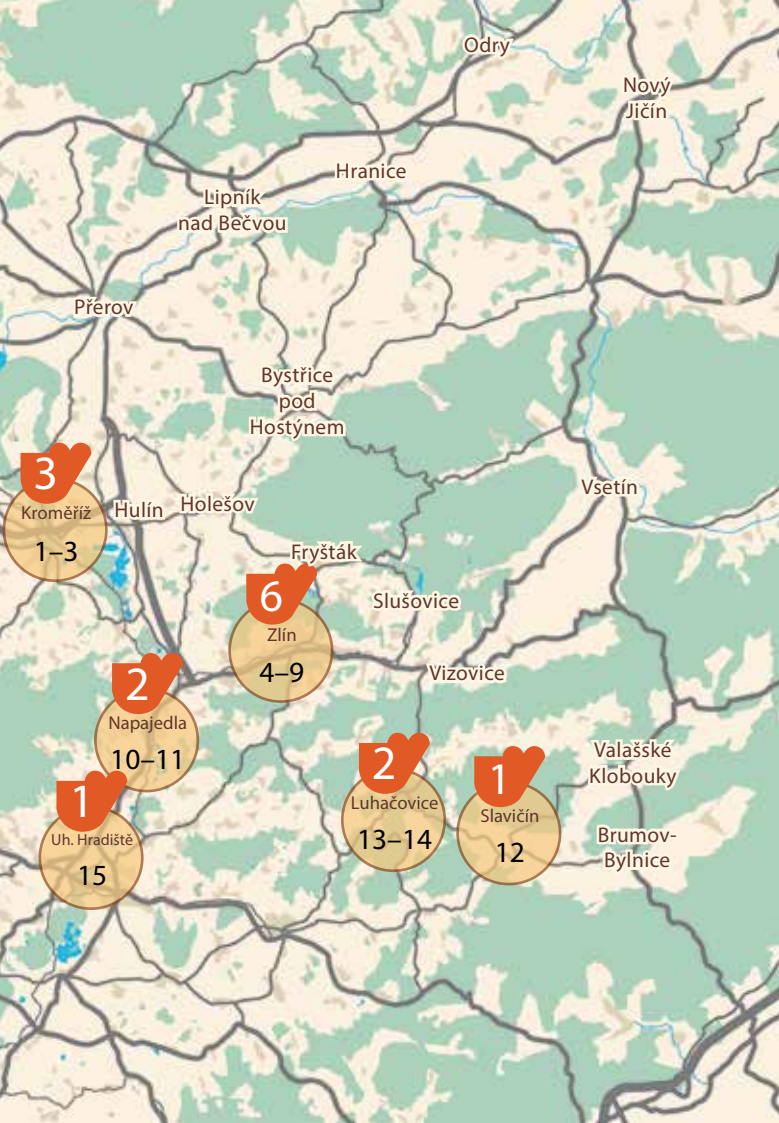
/kavafest

/kavafest

SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY







**GURU-CAFFÉ – NEKONEČNÝ PŘÍBĚH**  
Racková 155

razitko

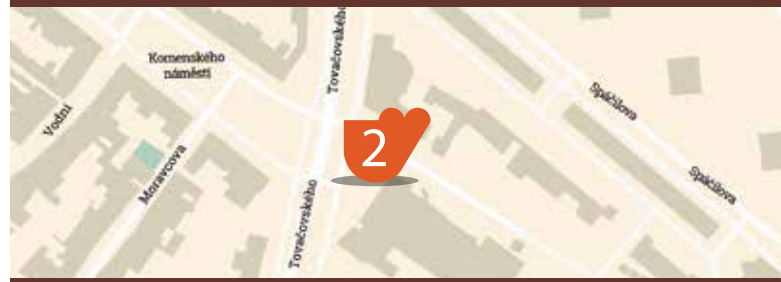
**ACADEMY, CAFE&COCKTAIL BAR**  
ul. Kovářská 13, Kroměříž

razitko



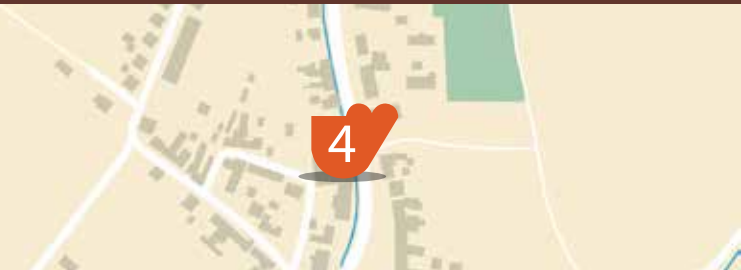
**RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA**  
ul. Tovačovského 2828, Kroměříž

razitko



**PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ**  
ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž

razitko



**COFFEESHOP COMPANY**  
nám. Míru 174 (OC Zlaté Jablko), Zlín

razitko



**CAFFE ZONE**  
ul. Partyzánská 7043, Zlín

razitko

**GOLDEN CAFE**  
nám. Míru 174 (OC Zlaté Jablko), Zlín

razitko



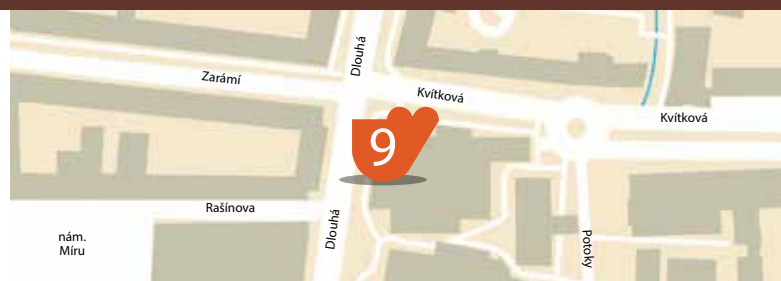
**NAKAFFÉ**  
ul. Vavrečkova 5262, Zlín

razitko



**TERASA 1**  
ul. Dlouhá 5617, Zlín

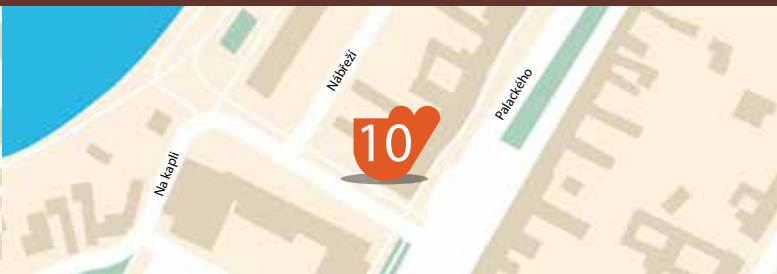
razitko





PRAŽÍRNA KÁVY BRAMITO  
Masarykovo náměstí 92, Napajedla

razítko



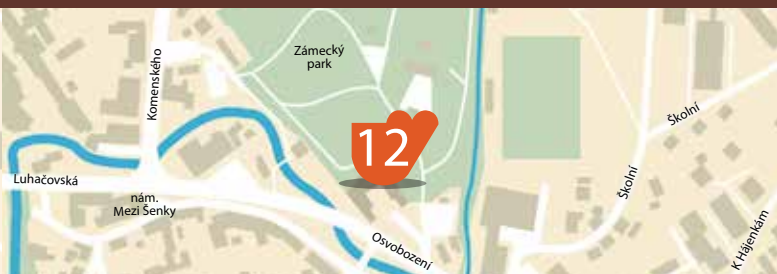
ZÁMEK NAPAJEDLA, KAVÁRNA  
ul. Zámecká 265, Napajedla

razítko



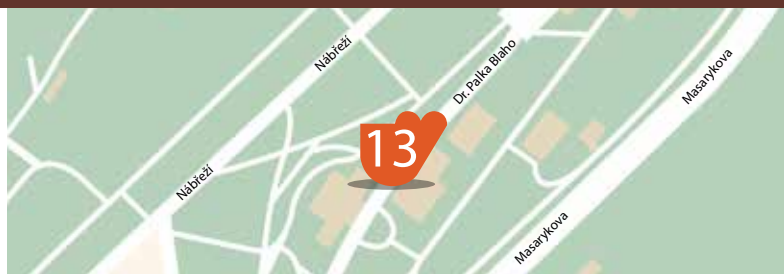
ZÁMEK WICHTERLE, KAVÁRNA  
ul. Osvobození 24, Slavičín

razítko



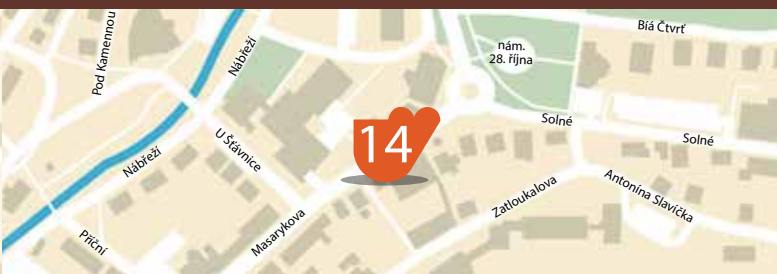
DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE  
ul. Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

razítko



JIZBA LUHAČOVICE  
ul. Masarykova 198, Luhačovice

razítko



FČIL ESPRESSO BAR  
ul. Na Morávce 20, Uherské Hradiště

razítko



**ORFEU**  
CAFES ESPECIALES

100% POTĚŠENÍ  
Z BRAZILSKÉ VÝBĚROVÉ KÁVY

pro domácnosti | pro firmy | pro gastronomii

Dodávka: Tradera Minds s.r.o. | Dobruška 108 | tel. 605 988 298 | [www.orfeu.cz](http://www.orfeu.cz)

Pražená a balená v Brazílii

**mazda**

přes  
**25 let**  
ve Zlíně

**Autorizovaný servis  
ve Zlíně**

**AUTO EFEKT Zlín, spol. s r. o.**  
tel.: +420 608 101 588

[www.mazdazlin.cz](http://www.mazdazlin.cz)

**CHCETE LEPŠÍ KÁVU?**  
... POTŘEBUJETE I LEPŠÍ VODU!

Prodáváme filtrační konvice, filtry a příslušenství do kávovarů.

**penepex**  
s.r.o.

Za Špicí 1798, 686 03 Staré Město  
Tel.: 728 706 343 [www.penepex.cz](http://www.penepex.cz)





Mňam TV



imnam.cz

**RESTAURACE VLŽAN**

Pasecká 4431, Zlín

**SELSKÁ KRČMA**

nám. 3. května 1606, Otrokovice

**SPORTARENA U JELEŇA**

třída 2. května 1036, Zlín

**TERASA 1**

Dlouhá 5617, Zlín

**UMBRELLA PIZZA A RESTAURANT**

Štefánikova 159, Zlín

**U JANKŮ**

Osoboditelů 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

**UH****RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA**

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

**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

**KM****U ČERNÉHO JANKA**

Moravská 82, Uherský Brod

**KOZLOVNA U KOZLA**

Školní 1583, Holešov

**PANSKÝ PIVOVAR**

Masarykova 655/19, 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 LESA**

Podlesí-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 &amp; 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 Bystrice

**MAKRO OSTRAVA**

Místecká 280, Ostrava-Hrabová

inzerce

**PVA**  
EXPO PRAHA**FOR GASTRO & HOTEL****10. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOVELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE**

- Španělská gastronomie připravovaná na španělských technologiích FAGOR GASTRO rukama španělského šéfkuchaře Enriqueho Romera
- Přednášky, ukázky nových technologií pro hotelnictví a provozy v HoReCa segmentu
- Lobby bar s kavárnou, ukázka hotelové recepce
- Návštěvnické soutěže o atraktivní ceny od partnerů
- Letos na veletrhu bezpečně a bezkontaktně

**BEZPEČNĚ  
NA VELETRHU  
SAFE ZONE**

www.for-gastro.cz

**1-3|10|2020****KONGRES**  
FOR GASTRO & HOTEL**1|10|2020 JAK RYCHLE OŽIVIT SVŮJ PODNIK?**

WWW.KONGRESFORGASTRO.CZ





## CO NOVÉHO V PROJEKTU CZECH SPECIALS?



**C**zech Specials je partnerským projektem agentury CzechTourism, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací. Klade si za cíl popularizovat českou kuchyni v tradičním i moderním pojetí, propagovat a podporovat restaurace, které tuto kuchyni nabízejí, a v konečném důsledku do kvalitních českých restaurací přivést více hostů. „Od srpna 2018, kdy administraci certifikací Czech Specials převzala Asociace kuchařů a cukrářů ČR, se certifikovalo 53 restaurací, z toho bylo 30 nově certifikovaných a 23 restaurací si certifikaci obnovilo,“ říká Ing. Lenka Nováková, která má v agentuře CzechTourism tento projekt na starosti.

### Zasáhla projekt nějak pandemií?

Pandemie na čas certifikaci zastavila, ale už od léta máme nově certifikované restaurace. Certifikát získaly například restaurace Sezona z Horních Počernic, pivovar Černý orel z Kroměříže, Hotel Diana z Velkých Losin, Friesovy boudy a hotel Horizont z Krkonoš, restaurace Parnas z Prahy a restaurace Hodovna Hrad Vildštejn.

### Změnila se nějak pravidla pro certifikaci?

Pravidla jsme v poslední době nijak neměnili, ale ztížené podmínky pro podnikání v gastronomii kvůli epidemii koronaviru byly důvodem pro dočasné snížení certifikačního poplatku pro žadatele o certifikaci do projektu Czech Specials. Až do 30. 4. 2021 bude poplatek snížen z 3 000 Kč pro nečleny a 1500 Kč pro členy AKC ČR a AHR ČR na jednotných 750 Kč + DPH.

### Česká gastronomie v současné době potřebuje větší podporu, co děláte pro její propagaci?

S propagací naší kuchyně pomáhají i naše zahraniční zastoupení, a to nejen

na svých webových a facebookových stránkách, ale vozí k nám i zahraniční novináře. Kuchařské studio Národního zemědělského muzea hostilo v červnu a září zahraniční novináře z Rakouska, Německa a Beneluxu, kteří pod vedením našich lektorů Tomáše Kaliny a Lukáše Vegrichta pronikali do tajů české kuchyně. Během semináře, který se konal pod záštitou projektu Czech Specials si společně uvařili a následně i ochutnali hovězí vývar s vlastnoručně připravenými nudlemi a svíčkovou na smetaně s domácím knedlíkem. Dezertem byla žemlovka. Nechybělo ani pilsenské pivo a výborná moravská vína.

### Další akcí na podporu české kuchyně jsou určité naše videa s recepty.

Co si asi mají cizinci představit při přečtení názvů jídel jako je svíčková na smetaně nebo španělský ptáček? Nevědí také, jak se připravuje houskový knedlík nebo bramborák. Na tyto otázky by měly pomoci odpovědět krátká videa s postupy výroby dvanácti nejznámějších českých jídel, která se natáčela pod patronací Czech Specials ve cvičné kuchyni



Projekt Czech Specials má na starosti Ing. Lenka Nováková z agentury CzechTourism.

Vysoké školy hotelové v Praze 8. Natočit takové video potřebuje nejen dobrého kameramana, ale hlavně pečlivého kuchaře, který si musí vše předem připravit a recepty důsledně rozfázovat pro jednotlivé záběry. To, že se této nelehké roli ujal Pavel Bortník, který s námi na akcích Czech Specials spolupracuje, je pro nás zárukou, že se videa určitě budou líbit. A doufáme, že přilákají návštěvníky ze zahraničí do našich restaurací.

### Kde se zájemci dozví více o projektu i o certifikovaných restauracích?

Co zajímavého mají na jídelních lístcích naše certifikované restaurace se mohou dozvědět jejich budoucí hosté nejen z pravidelných zpráv na našem Facebooku Czech Specials aneb ochutnejte ČR, ale i v různých časopisech a novinách. Veškeré informace o projektu naleznete na našich webových stránkách [www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz).



# CO OBNAŠÍ CHYSTANÝ STRAVENKOVÝ PAUŠÁL?



**M**inisterstvo financí v rámci právě projednávaného daňového balíčku počítá se zavedením tzv. stravenkového paušálu, a to již od příštího roku. Tento systém umožní zaměstnavatelům poskytovat svým zaměstnancům příspěvek na stravování také přímo peněžní formou, nikoliv pouze prostřednictvím papírových stravenek či stravování v zaměstnaneckých jídelnách.

Nový způsob bude se stávajícími variantami rovnocenný, pokud jde o výši příspěvku a daňové zvýhodnění, ovšem pro zaměstnavatele i provozovatele stravovacích zařízení zde odpadá nutnost spolupráce s externími stravenkovými společnostmi, a tedy i s tím spojená dodatečná administrativní, časová či finanční zátěž. Zavedení této formy podpory bude schůdné i pro drobné zaměstnavatele a otevře cestu podpoře zaměstnaneckého stravování i v místech, kde chybí

možnost stravenky uplatnit. Podle MF by tak na zvýhodněné stravování mohlo dosáhnout až milion dalších zaměstnanců, kteří k němu dosud přístup nemají.

Podle červnového průzkumu Asociace hotelů a restaurací zavedení stravenkového paušálu uvítá téměř 60 % restaurací, třetina navíc dosud ani papírové stravenky nepřijímá. Tato čísla potvrdilo rovněž i šetření Svazu obchodu a cestovního ruchu.



Text a foto: AHR

## AKTUALITY Z AKC ČR



### Pozvánky na soutěže:

1.–2. 10.

#### Gastro Olomouc – Olima Cup 2020

- soutěž v kategoriích kuchař/ka – kadet, junior a senior.

3.–4. 10.

#### Moravský cukrářský šampionát, Olomouc

- 2. ročník soutěže cukrářů amatérů a profesionálů s mezinárodní účastí v kategoriích: Svatební dort, Svatební design, Juniorský dort, Cukrářský exponát, Jedlé květy, Dekorativní perníky, Čokoládové pralinky, Cupcakes a Umělecký exponát.

12. 11.

#### Lázeňský pohárek 2020, Karlovy Vary

- XXII. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ.

19.–20. 11.

#### Český kapr 2020, České Budějovice

- do soutěže na téma Český kapr v moderní úpravě se mohou přihlásit všichni profesionální kuchaři a kuchařky v kategorii senior a žáci a studenti HŠ, SOŠ a SOU v kategorii junior.

Více na [www.akc.cz/souteze](http://www.akc.cz/souteze).

### UPOZORNĚNÍ PRO ČTENÁŘE

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

# BARMANI PROŠKOLÍ PEDAGOGY DESINFEKCE BUDE DOSTATEK



**I**n letošním podivném roce připravuje Česká barmanská asociace již tradiční workshop pro pedagogické pracovníky středních škol s gastronomickým zaměřením. Třináctý ročník oblíbené vzdělávací akce se v brněnském centru Abzac uskuteční v pátek 23. a sobotu 24. října.

Na účastníky čeká série praktických workshopů na nejrůznější nápojová témata. V režii společností Bohemia Sekt a Stock Plzeň-Božkov bude seminář o sparkling koktejlech, na mixologii ovocných destilátů se zase zaměří zástupce společnosti Rudolf Jelínek. V klubovně baristů se uskuteční praktické seznámení s technikou latte art a kávovými drinky připravovanými v džezvě. Dojde i na správnou techniku čepování piva Starobrnno.

V pátek večer pak na programu bude řízená degustace šesti vzorků z portfolia Bohemia Sektu a odborně-společenská panelová diskuze s VIP hosty na téma Servis v gastronomii.

Prezidium asociace předpokládá, že akce bude stejně jako v minulých letech „vyprodaná“ a zúčastní se jí tedy okolo stovky učitelů ze všech koutů republiky. To samozřejmě v kontextu dnešní doby vyžaduje



nejpřísnější nastavení hygienických pravidel. „Třeba desinfekci jsme v Abzacu standardně používali již před pandemií a na event počet desinfekčních míst v objektu navýšíme. Uvidíme, jaká nařízení budou na konci října v platnosti, každopádně nic nepodceníme,“ slibuje prezident pořádající CBA Aleš Svojanovský.



# TEAMBUILDING

## ANEB JAK BUDOVAL FIREMNÍ KULTURU SNADNO A RYCHLE

**D**ávno pryč jsou časy, kdy byl teambuilding výsadou amerických filmů. Výhody pravidelného stmelování poznala už celá řada českých firem. Není se čemu divit. Je to perfektní příležitost, jak poznat své kolegy tak nějak doopravdy, nejen zpoza monitoru, naučit se pohybovat mimo komfortní zónu a odnést si spoustu skvělých zážitků a nových dovedností.



Klíčem k perfektnímu teambuildingu je empatie. Ještě než se pustíte do výběru aktivit, zamyslete se nad tím, co máte v týmu za lidi. Jsou to požitkáři, které nejvíc potěší gastro zážitek nebo firemní večírek all inclusive? Dobrodružství, kterým ke spokojenosti stačí pořádná túra a špekáček u táboráku? Anebo kreativci, co nepohrdnou žádnou novou výzvou?

Máte jasno? Pak pro vás máme pár tipů na to, co s kolegy podniknout.

### TEAMBUILDINGOVÉ TRENDY ROKU 2020

#### LEKCE VŠÍMAVOSTI

Mindfulness aktivity jsou stále více populární. Umění být tady a teď je totiž fakt umění! O výhodách pro duševní zdraví nemluvě... Rozvíjí trpělivost, toleranci i sebekřepití a zlepšuje mezilidské vztahy – a to se na pracovišti hodí! Vybrat si můžete z celodenních workshopů, ale i speciálních lekcí jógy,

kurzů aranžování květin, anebo třeba degustace kávy.

#### DOBŘÉ SKUTKY

Ke startu připravit, pozor, teď! Oblékněte firemní trička a dejte si třeba společný charitativní běh. Energie, kterou vydáte, se vám mnohonásobně vrátí, a hlavně, teambuilding získá úplně nový rozměr.

#### PO STOPÁCH TEKUTÉHO CHLEBA

Pokud vám pouhé posezení u piva přijde příliš obyčejné, může ho spojit s exkurzí pivovaru. Své kouzlo bude mít i degustace vína u cimbálu, anebo košť ovocných pálenek.

#### GASTRO WORKSHOPY

Pokud mají ženy ve vašem týmu převahu, zvažte současný celosvětový trend – kurz kváskového pečení. Čerstvý, křupavý chleba s máslem udělá kolikrát větší parádu než pětihvězdičkové menu! Bread art (zdobení chleba) má na Instagramu statisíce fanoušků, hospodyňky dávají svým kváskům jména a ve

Švédsku je dokonce kváskový hotel... to mluví za vše.

A pokud jsou vaše dámy spíše na sladké, kurz pečení pravých valašských frgálů je jasnou volbou. A co se pánů týče, baristickým kurzem je určitě neurazíte.

#### SPOLEČNÁ SNÍDANĚ

Jen rychlokafe na zastávce nestačí, to, co ráno sníte, zásadně ovlivní váš pracovní výkon. Společné snídáně jsou příjemným zpestřením pracovní rutiny a skvělým způsobem, jak si vychutnat start nového dne. Sejit se můžete buď v kavárně se snídaňovým menu, anebo si udělat vlastní snídani přímo ve firmě.

### NA CO PŘI PLÁNOVÁNÍ FIREMNÍ AKCE NEZAPOMENOUT

**Najděte své PROČ** – ujasněte si, s jakým cílem se do celé akce pouštíte. Chcete, aby se nováčci aklimatizovali





**RESTAURACE  
ATMOSFÉRA**

★★★★★

**V HOTELU  
POHODA**

LUHAČOVICE



**POHODOVÁ  
GASTRONOMIE**

**Restaurace  
à la carte**

Svatby | Oslavy | Firemní akce



a snadněji zapadli do kolektivu? Anebo utužit vztah mezi zaměstnanci a klienty? Bude stačit posezení nad svařákem, anebo chcete uspořádat akci, na kterou jen tak nezapomenou?

**Vyberte si místo** – firemní „zasedačku“ opravdu nedoporučujeme. Na ideální podnik raději posbírejte tipy přímo od kolegů. Vyberte místo, které vám zaručí nerušený večer a pohodovou atmosféru. A hlavně si udělejte rezervaci včas. Především předsváteční termíny v oblíbených podnicích rychle mizí.

Program a aktivity – tombola je sázkou na jistotu! A co se dalších soutěží týče, netlačte na pilu. Sofistikovaná zábava bude určitě působit vkusně, největší úspěch se ale často skrývá v jednoduchosti. Šipky, fotbálek, anebo karaoke jsou zárukou dobré zábavy.



Taková vánoční „únikovka“ s řešením něčeho, co je vašemu businessu blízké, vůbec nemusí být špatná.

**Občerstvení** – pokud plánujete jídlo formou švédských stolů, zkuste nakombinovat oblíbenou klasiku (řízky, tatarák, guláš) s aktuálními gastronomickými trendy. Vsaďte na lokálnost (farmářské sýry a klobásky) a nebojte se vyzkoušet i zdravější varianty klasických pokrmů. Třeba dezerty. Cukr free, raw i veganské dobroty vás příjemně překvapí!



**Téma a dress code** –

Velký Gatsby, retro, black & white – je dobré zvolit téma tak, aby do kostýmů nemuseli zaměstnanci příliš investovat a poradili si s domácími zdroji.

**Fotokoutek** – je „drobnost“, kterou se vyplatí nepodcenit. Pokud ho navíc sjednotíte s tématem celé akce a nezapomenete na rekvizity (paruky, knírky, klobouky...), máte o úspěch postaráno! Jestli nechcete investovat

do fotografa, polaroid to jistí.

**Organizace** – dobře si promyslete, zda si vše zorganizujete sami, anebo si najmete agenturu, která vám může ušetřit spoustu času i starostí.

**Stanovte termín** – o firemní akci informujte zaměstnance s dostatečným předstihem. Minimálně měsíc dopředu, v případě vánočního večírku i dříve.

Text: Vendula Freundová

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 • [recepee@cstskanzen.cz](mailto:recepee@cstskanzen.cz)

[www.goralky.cz](http://www.goralky.cz)  
[www.skanzenmodra.cz](http://www.skanzenmodra.cz)

inzerce



OCTARNA  
hotel a restaurant  
\*\*\*\*

Ideální místo pro firemní akce, večírky a oslavy



**Komplexní služby:**

- ◆ cateringové a doplňkové služby
- ◆ výzdoba prostor
- ◆ hudba a ozvučení

**Prostory k pronájmu:**

- ◆ Sál Maxe Švabinského (80 osob)
- ◆ Salonek restaurant (25 osob)
- ◆ Zlatý salonek (6 osob)
- ◆ Kaple Sv. Kříže



Hotel Octarna | Tovačovského 318, Kroměříž | tel. 573 505 650 | [www.octarna.cz](http://www.octarna.cz)



# MALÁ ETIKETA

## PŘED FIREMNÍM VEČÍRKEM ČI OSLAVOU

**S**lovo etiketa v nás budí dojem něčeho archaického, co patří do světa našich prababiček a pradědečků. Ale etiketa je jen jiné jméno pro laskavou mysl. A základy etikety, základy zdvořilosti, se nám mohou hodit i v dnešní době.

Guth-Jarkovský píše ve Společenském katechismu, že člověk by měl být zdvořilý i vůči nezdvořilým, zdvořilé slovo působí i na hrubého člověka a nezřídka mění i jeho smýšlení.

### SPOLEČENSKY VÝZNAMNĚJŠÍ OSOBY

Ve společnosti jsou významnější osobami: ženy, starší a nadřízený. Těm prokazujeme úctu, vytváříme jim komfortní podmínky. Pomáháme jim do kabátu, otevíráme dveře, usazujeme je na čestná místa u stolu nebo v autě. Do schodů jde první žena, muž za ní, aby jí poskytl oporu, kdyby zavravorala. Ze schodů jde muž jako první, tedy opět níž.

### GALANTNÍ MUŽ, SEBEVĚDOMÁ ŽENA

Zcela zásadně se v posledních desetiletích změnilo postavení ženy ve společnosti. Dnes má žena stejná práva jako muži – může navštívit sama restauraci, může zaplatit za obchodního partnera oběd, může na recepci oslovit muže, se kterým se chce seznámit. Přesto ženy samy cítí, že některé projevy pro ně nejsou vhodné, i když jim nejsou zapovězeny. Z letité tradice prokazujeme ženám úctu a považujeme je za společensky významnější osoby.

čensky významnější. V Evropě je běžné už od rytířských dob galantní chování k ženám.

Žena musí dát muži příležitost, aby galantnost projevila. Když oba přicházejí ke dveřím, je na ženě, aby lehce ustoupila stranou a umožnila muži sáhnout na kliku a dveře jí otevřít. U stolu v restauraci by žena měla sedět na společensky významnějším místě (zády ke stěně).

### JAK SE PŘEDSTAVIT?

Při představování obecně platí, že muž se představí ženě jako první a nato se představí žena muži. Pozor – ruku podává nejdříve společensky významnější osoba. Při představování vyslovíme zřetelně svoje jméno a příjmení, a to v tomto pořadí. Opačně se z evropských národů představují jen Maďaři, ti uvádějí nejdříve příjmení a potom křestní jméno. Jméno musíme vyslovit zřetelně a nahlas, aby mu náš protějšek bezpečně rozuměl a uložil si ho do paměti. Pokud jsme jméno nerozuměli, neostýchejme se požádat, aby nám ho protějšek zopakoval zřetelně. Britové si jména hláskují, aby měli jistotu, jak jméno zní správně.



Vykání je hluboce zakořeněno v české společnosti jako pozůstatek tradice rakouskouherské monarchie. Tykání navrhuje vždy společensky významnější osoba a teoreticky ho nelze odmítnout, stejně jako napřaženou pravicí. Žena nabízí tykání. Starší nabízí tykání. Nadřízený nabízí tykání.

Ruce si nepodáváme přes překážku. Například přes stůl nebo „do kříže“ s dalším párem. Společensky významnější lidé nabízejí ruku jako první. Na pracovišti podává ruku jako první nadřízený, a to i ženám a starším mužům.

Nejen u klasické šlechty, ale i mezi mladými muži se stále udržuje zvyk políbit dům ruku. Jedná se o aristokratický zvyk. Muž ruku jen mírně nadzvedne, nezvedá ji ke svým rtům, naopak sám skloní hlavu a svými rty se přiblíží k ruce dámy. Pozor, jen přiblíží! Ruky se ve skutečnosti nedotkne. Jeho rty se zastaví centimetr nad hřbetem ruky. Něco jiného je polibek na přivítanou. Většinou máme již zavedený okruh osob, se kterými se zdravíme líbáním. Společenské políbení je, stejně jako líbání ruky, jen náznakové gesto.



  
LA VILLA

**La Villa Privé**

...prostor jen pro vás  
a váš večírek nebo oslavu

Salon Šéfkuchaře pro 12 hostů  
Salon Jardin pro 16 hostů

[www.lavilla.cz](http://www.lavilla.cz)

# ZNÁTE PRAVIDLA STOLOVÁNÍ? U PROSTŘENÉHO STOLU S JISTOTOU

**L**idé, kteří neznají pravidla stolování, jsou u stolu nejistí, stále si musejí hlídat, jak uchopit příbor, co udělat s ubrouskem, jak držet sklenici, jak jíst různé pokrmy. Lehkost konverzace se pak vytrácí.

Společenské chování se nejlépe osvědčí u stolu. U stolu použijeme všechny dovednosti společenského chování: představování se, podávání ruky, konverzaci. Budeme vhodně oblečení, a přitom budeme manipulovat s příbory a projevovat takt a empatii vůči spolustolovníkům.

## U STOLU

K jídelnímu stolu bychom měli usadat čistí a upravení. Pokud je více chodů, prostřené příbory bereme postupně směrem k talíři. U stolu sedíme vzpřímeně, ruce jsou nad zápěstím opřeny o hranu stolu. Nůž nikdy neolizujeme, používáme jej pouze ke krájení a přísunutí jídla na vidličku. Při jídle nesrkáme, nemlaskáme, nemluvíme s plnými ústy. Od stolu můžeme vstát až po nejváženější osobě. Plátěný ubrousek klademe na klín, nikoliv za límec. Před pitím si otřeme ústa papírovým ubrouskem. Papírový ubrousek po skončení jídla odložíme na talíř, látkový se odkládá vpravo.

## ZASEDACÍ POŘÁDEK

Zasedací pořádek určuje hostitel. Nesmíme vytvářet izolované skupiny. Hosty musíme co nejvíce promíchat, musejí sedět tak, aby se bavili všichni navzájem. Smyslem společenského stolování je poznávat nové lidi, seznamovat se, proto ani manželé nesedí vedle sebe. Společensky významnější osoby sedí zády ke stěně s pohledem do místnosti. Významnější osoba sedí po pravici. Ženy by neměly sedět na kraji stolu. Při rodinných oslavách nebo svatebních hostinách necháváme malé děti, které nemohou stolovat samy, vedle jejich matky nebo otce, samostatné starší děti mají pozici nejnižší společenské významnosti.

## PROSTÍRÁNÍ STOLU

Ubrus má buď bílou, nebo jinou nevtíravou barvu, aby neodváděl pozornost od aranžmá pokrmů na talířích. Měl by přesahovat na každé straně hranu stolu asi o 30 cm, tedy po sedadlo židle. Na ubrus ještě pokládáme menší ubrus zva-

ný napron (80×80 cm), obvykle odlišné barvy, abychom tabuli zpestřili. Látkové ubrousky, které leží dekorativně složeny na stole, jsou buď jídelní (60×60 cm), nebo snídaňové (ty jsou poloviční).

Na slavnostních hostinách se zakládají velké podkladové talíře, které leží na stole po celou dobu stolování. Na ně se kladou malé plátěné ubrousky, aby o sebe talíře nevrzaly. Klubové talíře nesmí nikdy zůstat prázdné. Vlevo od klubového talíře leží menší talířek na pečivo.

## ZALOŽENÍ PŘÍBORU

Zleva leží dezertní vidlička na studený předkrm, blíže k talíři stejná vidlička na teplý předkrm a těsně u talíře velká, hlavní (masová) vidlička. Na pravé straně je zvnějšku založen nejprve dezertní nůž na studený předkrm, po něm následuje lžíce na polévku, blíže k talíři nůž na teplý předkrm a nejbliže talíři hlavní (masový) nůž. Nože se pokládají ostrím k talíři. Bude-li se jako některý chod podávat ryba, nahradí dezertní příbor speciální rybí příbor – menší vidlička a široký plochý nůž. Ke steakům se ukládá ostrý nůž s pilkovým ostřím.

## JÍME PEČIVO

Pečivo se neukusuje, ale láme se na malé kousky a ty se vkládají do úst. Pečivo si přeneseme na svůj talířek po levé ruce (kuverttek). Nemůžeme si namazat krajíc chleba a ukusovat. Nic, co se dotklo úst, se už nemůže vrátit na talířek. Odlomíme sousto, namažeme máslem a vložíme do úst. Mažeme nad talířkem s pečivem. U některých předkrmů můžeme kouskem pečiva vytrít talíř a pak pečivo vložit do úst.

## JAK ZACHÁZÍME S PŘÍBOREM

Leváci často řeší otázku, zda mohou



## LŽÍCE, NŮŽ A VIDLIČKA TROCHA HISTORIE

Nejstarší jídelní nástroj je lžíce. Tou se jedlo od nepaměti. Původně byla dřevěná, postupem času se ve vybrané společnosti začala používat stříbrná. Nůž se užíval jako zbraň, ale jako jídelní nástroj byl až druhý, po lžici. Ve starověku i ve středověku se jedlo převážně rukama, maso se krájelo nožem, a dokonce se i rukama vkládalo do úst. Jídelní nůž se zakulacenou špičkou je znám až od 18. století. Vidlička byla poslední z trojice příboru. Přišla z Byzance jako podezřelá novinka. Byzantská princezna provdaná za benátského dóžete měla údajně již v 11. století svou osobní zlatou vidličku. Její počínání u stolku s vidličkou v ruce však bylo tehdy ještě požadováno za něco nemorálního, až kacířského. Pozdější onemocnění princezny se proto považovalo za trest boží.

uchopit příbor opačně než ostatní. Jestliže nejde o kontaktní situaci, kdy ostatní očekávají obvyklou reakci, mohou si leváci všechno upravit podle sebe. Tedy ruku musejí podávat pravou, ženu si vedou po pravici, ale příbor uchopí tak, jak jim to vyhovuje. Příbor při odkládání opět umístí tak jako ostatní, tedy doprava dolů „na 16. hodinu“, protože tam ho číšník očekává.



# VÁŠ ORIGINÁLNÍ (SVATEBNÍ) DEN I DÁREK LIMUZÍNA LINCOLN TOWN

**J**istě 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!

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](http://www.lincolnzlin.cz)

Text a foto: PR

inzerce



## OBĚDVALI JSTE UŽ V BRAZILEIRO?

**OSLAVY | VEČÍRKY | PRONÁJEM RESTAURACE**

vaří brazilský kuchař    lehká kuchyně

snídaně    obědy formou rautu    saláty

jídlo s sebou    domácí dezerty a limonády

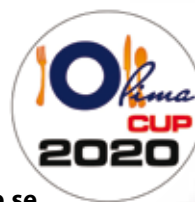




Restaurant & Cafe Brazileiro | Hotel Ondráš | Kvítková 4323, Zlín | tel. 773 071 361 | [www.brazileiro.cz](http://www.brazileiro.cz)



# OLIMA CUP VYZÝVÁ KUCHAŘE UKAŽTE, KDO JE NEJLEPŠÍ



**O**lomouc se opět po roce stane dějištěm kuchařského klání. Bude se tam konat soutěž Olima Cup 2020. Profesionální kuchařky i kuchaři, začátečníci, ale i ti pokročilí, nadšení amatéři, zkrátka všichni milovníci vaření ukážou, co všechno v kuchyni dokážou.

Gastro Olomouc Olima cup 2020 se koná ve dnech **1. a 2. října 2020**. Je to už 25. ročník soutěže mladých odborníků z oblasti gastronomie. Pořádá ho Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc. Tam se také soutěž koná. Letos převzala záštitu ministryně pro místní rozvoj Klára Dostálová, hejtman Olomouckého kraje Ladislav Okleštěk a prezident Asociace hotelů a restaurací Václav Stárek.

Soutěž se koná ve třech kategoriích. První je pro kadety ve věku 15 až 17 let a je určena pro žáky středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních

gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí. Mají za úkol během 45 minut připravit tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu.

V druhé kategorii kuchař – junior změní své síly mládež ve věku 17 až 21 let. Ti budou pracovat s vepřovou kotletou. Musí připravit čtyři porce moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut.

Třetí kategorie je určena kuchařům – seniorům nad 21 let. Může se jí zúčastnit úplně každý občan, který si na soutěž troufá. Především je ale určena všem pracovníkům v gastronomii, kuchařkám i kuchařům, kteří chtějí získat nové poznatky v oboru a ověřit si, jak na tom se svými schopnostmi vlastně jsou. I oni budou pracovat s vepřovou kotletou. Během 45 minut musí připravit čtyři moderní pokrmy a prezentovat dva druhy tepelné úpravy masa.

Více informací včetně přihlášek a podrobných pravidel najdou zájemci na webu **akc.cz**.

## CUKRÁŘKY I CUKRÁŘI MÍŘÍ DO OLOMOUCE

**O**lomouc se zahalí do oblaků z cukru. Propukne tam totiž tradiční soutěž Moravský cukrářský šampionát 2020. Utkájí se v ní amatérští i profesionální cukráři, kteří jsou starší 15 let.

Jednou z nejnáročnějších cukrářských disciplín je dort. V soutěži Moravský cukrářský šampionát 2020 ale budou mít soutěžící za úkol upéct **svatební dort**, a to nejméně dvoupatrový.

Další disciplínou je **design svatebního dortu**, zde soutěžící starší 18 let ukážou, jak umí ručně ozdobit dort. Přivést si mohou i maketu korpusu, která ovšem musí být potažena marcipánem či jinou potahovací hmotou nebo čokoládou. Povoleny jsou pouze jedlé ozdoby.

Třetí kategorie je nazvaná **Cukrářský exponát**. Zde si mohou soutěžící vybrat, buď vytvoří jeden dort do tří kil, nebo mísu malých dezertů – čtyři druhy po šesti kusech. To vše na téma Léto. Zde se mohou vyřádit kuchaři starší 15 let. A nemusí jít jen o studenty

škol s gastronomickým zaměřením, ale o všechny, které cukrařina prostě baví.

Ve čtvrté kategorii si přijdou na své milovníci květin, ale v tomto případě těch cukrových. Soutěžící starší 15 let budou mít za úkol vytvořit **Květinové léto**, tak se tato disciplína jmenuje.

Pátá kategorie je určena juniorům ve věku 15 až 21 let. Předvedou, jak upéct jednopatrový dort. Téma? **Léto**.

V šesté kategorii, která je určena všem cukrářům, profesionálům i amatérům od 15 let, se budou vyrábět dekorativní **3D perníky**. Soutěžící čeká adrenalinový úkol, protože nejsou povoleny žádné výstuže a pracovat se bude pouze s bílou nebo barevnou glazurou, s barvami, karamellem či prostorovými dekoracemi.



Sedmá kategorie bude vyhovovat všem cukrářům, kteří si umí poradit s moderním pečením. Dostanou za úkol upéct **šest druhů Cupcakes** s tematikou **Karneval**. Na pečení i zdobení budou mít hodinu, ale pozor, vše se bude tvořit před zraky hodnotící poroty.

Další kategorie se bude líbit všem cukrářským umělcům. Budou totiž tvořit umělecký exponát na **vlastní téma** neboli skulpturu z margarínu, tuku, ledu, těsta, soli, cukru, karamelu, čokolády, modelovacích hmot, zkrátka, zde se fantazii meze nekladou.

Poslední kategorie potěší milovníky čokolády. Vyrábět se budou **pralinky**, a to hned tři druhy. První dle vlastního výběru, druhý polévaná pralinka a třetí druh formovaná pralinka.



## NELEHKÝ JE ŽIVOT NOVÝCH ODRŮD

**V**e Slovácké vinařské podoblasti se šlechtitelskou a výzkumnou činností zabývá už od roku 1922 Šlechtitelská stanice vinařská v Polešovicích. S šlechtitelem RNDr. Zdeňkem Habrovanským jsme se v září potkali v jeho vinařství a podívali se i do vinice na letošní úrodu.

Na stanici byly doposud vyšlechtěny tři stolní modré velkoplodé odrůdy: Olšava (1988), Vitra (1993) a Pola (2001), podnožová odrůda Amos (1990) a čtyři moštové odrůdy. Nejvýznamnější je ale Muškát moravský (1987), který je rozšířen na ploše větší než 400 ha ve vinicích České republiky. Je to oblíbená odrůda. Pro svoji ranost a aromaticčnost se z ní vyrábějí krásné burčáky a aromatická vína. Z bílých je to dále Floriánka (2010) a Mery (2015). Věhlas získává modrý Sevar (2008), který se začíná množit i mimo území České republiky, zejména v Itálii.



Text: red

Více na:

[www.StamgastaGurman.cz](http://www.StamgastaGurman.cz)

inzerce

# #znojmochna

[znojmskabeseda.cz](http://znojmskabeseda.cz)





# PO NATURÁLNÍCH VÍNECH HLAVA NEZABOLÍ

**Ž**ivá, přírodní, autentická, opravdická, rukodělná. Taková jsou přírodní vína, která tvoří tzv. autentisté. Kdo se s nimi seznámí a ochutná je, velice často překročí pomyslnou čáru. Jinými slovy, není cesty zpět. Konvenční vína mu totiž většinou přestanou chutnat.

Milovníci vína, kteří rádi objevují nové chutě, na svých toulkách za poznáním dříve či později narazí na přírodní produkci vín. Toto setkání má často důsledek, že onen vinař se bezhlavě zamiluje a vlastně už nemá touhu se vrátit k tomu, co pil dříve. Proč tomu tak je? Bez ohledu na to, že tato vína jsou vynikající, je unikátní celkový přístup vinařů autentistů k vinicím i k samotné výrobě.

Jaká tedy přírodní vína jsou? Vinaři se zde loučí s chemií a vína vytváří přírodní cestou. Jejich vína jsou nečištěná, často nefiltrovaná s malým anebo dokonce vůbec žádným množstvím přidané síry. Vína kvasí spontánně pouze za pomoci přírodních kvasinek, které obsahují samotné hrozny nebo se přirozeně vyskytují ve sklepech. Vinaři je mají buď v dřevěných sudech, hliněných amforách, nebo betonových nádobách.

Jinými slovy, autentisté se svou prací vrací ke kořenům, kdy se víno vyrábělo čistě přírodně a neexistovali chemičtí pomocníci. Pracují na základě svých instinktů, v souladu s přírodou. Příjemnou přidanou hodnotou je krom samotné chuti vína i fakt, že po něm nikoho hlava nebolí.

Naturální vinaři si získávají čím dál větší oblibu. Je to i tím, že lidé chtějí kvalitní produkty a mnozí se už ohlíží i na to, jaký dopad má práce vinaře na životní prostředí. Přidávají se k nim i mladí vinaři. Jedním z nich je i Martin Vajčner z Hodonic. Vyrůstal v rodině s dlouholetou vinařskou historií. Nebylo překvapením, že se rozhodl po základní škole studovat na Střední vinařské škole Valtice. „A tam jsem narazil na učitele Jaroslava Osičku. Kdo ho zná, ví, že je to takový guru autentistů u nás. Díky němu jsem o víně začal přemýšlet jinak. Ukázal mi prostě ces-

tu, a já se po ní vydal. Už se nedalo vrátit zpátky,“ líčil mladý vinař.

Uvědomil si, že nechce vyrábět víno, které chutná pokaždé stejně. Že má ambice nabízet lidem nápoje bez chemického kráslení, navíc v souladu s přírodou.

V současné době tak dělá vína po svém a podle ohlasů zákazníků vidí, že jeho cesta je správná. „Mám radost, že i mému otci, který je ředitelem jednoho velkého vinařství, moje vína chutnají. Dokonce jsem ho již přesvědčil, aby i on sám pěstoval aspoň část své produkce v BIO režimu,“ pousmál se autentista Martin Vajčner.

Naturální vína lze ochutnat na různých akcích, nejlepší ale je se stavět přímo za vinařem a ochutnat je u něj. Poslechnout si, jak vzniká a v čem je jeho specifikum. Co vlastně může být lepšího, než stát přímo u vinice a naslouchat, jak se rodí vinná réva, jak se s ní pracuje a jak vzniká víno přírodní a čisté. Na zdraví!



Foto: Ondra Szollos



Text: red



## SVĚT LUXUSU VONÍ PO LANÝŽÍCH

**U**ž i malé dítě u nás ví, že není houba jako houba. A zatímco u nás si z lesa nosíme hříby, které najdeme snadno a rychle, v jiných zemích si domů znalci nosí lanýže.

Platí se za ně zlatem a bez speciálně vycvičeného psa či prasete je nenajde nikdo. Lanýž je zkrátka klenot ve světě vysoké gastronomie. Ochutnali jste ho?

Lanýž je houba vzácná, která roste jen v některých zemích světa. Známa naleziště jsou v Itálii, ve Francii nebo například v Istrii. Objevují se ale i v Rumunsku, Turecku a v Severní Americe. Říká se ale, že nejvyšší kvalitu najdeme v Itálii nedaleko města Alba.

Lanýže dělíme na černý letní, černý zimní a bílý. Černé lanýže se nazývají též périgordské podle jednoho z re-

gionů ve Francii a rostou výhradně v symbióze s kořenou dubů. Vedle zeměgalského kohouta se jim daří též ve Španělsku, Itálii a v malém množství též ve státech bývalé Jugoslávie. Vedle dubu ho můžeme nalézt též v kořenových systémech buků, ořechů či topolů, a i když může dosáhnout i váhy půl kilogramu a průměru 12 centimetrů, ve skutečnosti jsou jeho rozměry mnohem menší.

Největší lanýž nalezl v roce 2007 Luciano Savini. Jeho pes Rocco nalezl nedaleko slavné šikmé věže v Pise houbovou vážící 1,5 kilogramů. V aukci jej pak prodal za neuvěřitelných šest milionů korun. Výtěžek z rekordního transferu šel poté na charitativní účely.

Lanýže jsou sice nákladné, ale ne až tak nedostupné. Právě nyní začíná sezóna na Istrii v městečku Liva-

de, kam si může zajet každý gurmán. Na návštěvníky tam čeká oblíbený festival Dny lanýžů v Istrii. Zahrnuje různé slavnosti, soutěže, přednášky, kuchařská show či trhy zasvěcené těmto drahým aromatickým houbám. Tamní restaurace nabízejí lanýže jako ingredience do všech možných pokrmů, případně i nápojů. Organizují se i výlety za lanýži a jejich hledání s odborným doprovodem a cvičeným psem.

Pokud se už k vám dostane lanýž a vy si ho máte vychutnat, vyvarujte se několika zásadních chyb. Předně lanýž nevařte. Houby se strouhají na již hotový pokrm v tenoučkých plátcích. Nekombinujte ho s příliš aromatickými sýry. Při jeho přípravě používejte výhradně kvalitní olivový olej, sůl a pepř. Jiné koření není třeba. Z toho vyplývá, že pokud máte výrazně kořeněná jídla, lanýže už do nich nedávejte. Bylo by jich škoda.



— inzerce —



Mňam TV



imnam.cz



# GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

## LUXUSNÍ ŠAMPAŇSKÉ I GASTRONOMICKÝ ZÁŽITEK



**U**nikátní festival Grand Jour de Champagne si za dobu své existence vy-  
budoval pověst prestižní gastronomické, kulturní a společenské udá-  
losti. Tento rok si do svého diáře zapisují všichni milovníci šampaňského  
a nevšedních gastronomických zážitků termín od 2. do 15. listopadu.

Letos se uskuteční již XIV. ročník. Každoročně ho navštíví přes 1100 hostů, kteří ochutnají více jak 1700 lahví vín z Champagne. Pravidelně se účastní prestižní domy a jejich reprezentanti (Salon, Delamotte, Roederer, Legras, Billecart Salmon, deVenoge, Diebolt Vallois, Deutz, Taittinger a jiní). Součástí festivalu jsou také bankety, které v minulosti připravovali michelinští šéfkuchaři například A. Lallemand\*\*\*, G. Viel\*\*\*, B. Bach\*\*, M. Nizzero a další velká jména světové „haut gastronomie“.

Dom Perignon 1966 – zahájí festival Grand Jour de Champagne!

Zástupce exkluzivního domu **SALON/DE-LAMOTTE** povede **VERTIKÁLNÍ DEGU-STACI**, která je vždy očekávána s velkým zájmem a je vrcholem festivalu! **SALON** patří do tzv. Svaté trojice Champagne a zároveň mezi pět nejstarších domů v této oblasti. Otevřou se láhve, které jsou téměř 30 let staré, a hosté si tento zážitek budou jistě dlouho pamatovat.

### CHAMPAGNE EXHIBITION

Na jednom místě 18 domů představí přes 30 druhů champagne. Milovníci tohoto ušlechtilého nápoje budou mít jedinečnou příležitost porovnat produkci domů od rodinných značek až po velké komerční domy.

Malým pěstitelům je věnován jeden celý večer – **CHAMPAGNE GROWERS**.



Další jedinečný event, který se soustřeďí na stará champagne, je degustace **TŘESOR DE CHAMPAGNE**. Degustace vín hodnocená R. Juhlinem minimálně 4 hvězdami – De Venoge Grand Vin de Princes 1993, Diebolt-Vallois Blanc de Blanc 1997, Maily Grand Cru L'Intemporelle 2000, Nicolas Feuillatte Cuveé „225“ 1999 a Henriot Brut Millesimé 1998. Příležitost pro opravdové znalce champagne.

Tradiční **BANKET** v secesní restauraci Obecního domu, představí pětichodové Champagne menu.

Milovníkům asijské kuchyně jistě nesmí uniknout **ASIA WELCOMES CHAMPAGNE** v SaSaZu, jejíž šéfkuchař nabídne moderní kombinace asijské kuchyně

a champagne. Mnohachodové menu s pěti druhy champagne je nejoblíbenější akcí Grand Jour!

Na břehu Vltavy v Občanské plovárně, která je postavená ve stylu klasicismu a byla první plovárnou v tehdejší Rakousku-Uhersku, se budou servírovat **HUMŘI, KREVETY A ÚSTŘICE** v klasickém spojení s champagne Brut, Extra Brut, Blanc de Blancs a Prestige Cuvée.

Festival uzavře **SNÍDANĚ S CHAMPAGNE A LANÝŽI**, která je jedním z nejpřitažlivějších programů festivalu. Několik druhů lanýžů speciálně sbíraných pro Grand Jour – pět chodů/pět druhů champagne + výborná společnost – co víc si přát na začátek dne?

Praha se v době festivalu promění v hlavní město Champagne.

Festival, který pořádá agentura House Champagne Group ve spolupráci s agenturou Kekom, je pravidelně několik týdnů před zahájením beznadějně vyprodán.

Kompletní program festivalu najdete na:

[www.champagne-grandjour.cz](http://www.champagne-grandjour.cz)







RESTAURACE  
**TUSKULUM**

# Místo nevšedních gurmánských zážitků

Pochutnejte si na tradiční i netradiční kuchyni v restauraci v prvorepublikovém stylu s kapacitou až 50 osob.



**PŘIPRAVILI  
JSME PRO  
VÁS**

Husí hody 12. - 15. 11

Zvěřinové hody 26. - 29. 11



**Dále nabízíme**

- nově zrekonstruovaný luxusní sál až pro 120 osob vhodný k uspořádání svatby nebo oslavy
- vinný sklípek až pro 60 osob
- dva salony pro 25 osob s možností propojení
- možnost ubytování pro 48 osob

[www.restauracetuskulum.cz](http://www.restauracetuskulum.cz)

[K Tuskulu 137, 763 17 Lukov](mailto:K Tuskulu 137, 763 17 Lukov)

[+420 603 547 340](tel:+420603547340)

[@ restauracetuskulum@seznam.cz](mailto:restauracetuskulum@seznam.cz)

## Oslavy, školení, firemní akce



★★★★  
**Vyhlička** Family  
Luháčovice



Recepce: +420 608 434 390, [vyhlicka@vyhlicka.eu](mailto:vyhlicka@vyhlicka.eu), [www.vyhlicka-luhacovice.cz](http://www.vyhlicka-luhacovice.cz)