

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

březen–květen 2021 • ročník 13 • číslo 1

aktuálně

**JARNÍ INSPIRACE
A RECEPTY**

téma

**SVATBY V DOBĚ
COVIDOVÉ**

tip

**GASTRONOMICKÉ AKCE
A FESTIVALY**


inzerce

1.–7. 10.
KÁVOVÝ FESTIVAL
Zlínského kraje

2021
**KAVA
FEST**

není káva jako káva

16. 10.
DEN KÁVY
Kongresové centrum Zlín

 /kavafest

www.kavafest.cz

 /kavafest



Je vaše restaurace vyhlášená specialitami české kuchyně?

Staňte se součástí značky Czech Specials!

Proč se nechat certifikovat?

- Zvidíte vaši restauraci doma i v zahraničí.
- Českými specialitami ztrákníte svou nabídku.
- Pomůžete zvýšit povědomí o regionální gastronomii.

Značka Czech Specials je pro vaše hosty zárukou, že jim v certifikované restauraci budou poskytnuty kvalitní služby a dostanou opravdu dobrá česká jídla.

Jak lze získat certifikát?

- Vyplníte elektronický formulář na www.czechspecials.cz.
- Zaplatíte certifikační poplatek, nyní pouze 750 Kč + DPH.
- Proběhne-li návštěva kontrolora úspěšně, získáte certifikát na 3 roky.

www.czechspecials.cz |  CzechSpecials aneb Ochutnejte ČR

CzechTourism





Když je dlouho tma, vyjdou hvězdy

Je tomu rok, co nám z hospod a kaváren poprvé zbyla jen výdejní okénka. Kávu pijeme z kelímků a obědy si nosíme v krabičkách. Kultura stolování tedy nic moc.

Celý obor gastronomie zase dostal za uši a snaží se fungovat také díky rozvozům, nejrušnějším online degustacím a rozesíláním degustačních balíčků. Nová doba si žádá nové přístupy.

Momentálně neplatí známé: „Kdo si počká, ten se dočká“. Někteří se nedočkali a zavřeli. Jiní se drží často už za hranic svých možností. Také momentálně nepotřebný personál gastropodniků se rozprchl a je otázkou, kdo to bude v budoucnu dělat.

Dobré je, že už je tu jaro, a s ním Velikonoce – symbol vzniku něčeho nového. A protože to letos na velikonoční party nevypadá, přinášíme vám několik jarních receptů, podle kterých si můžete doma uvařit.

Natěšení jsou také pořadatelé gastronomických akcí, kteří mají chuť do nových projektů. Ovšem trefit správný termín není lehké a větší jarní akce už teď přepisují kalendář.

A to nejlepší na konec... Nadějí a něčím novým je také Svatba! Možná ji máte už za sebou, možná vás teprve čeká. Každopádně po přečtení svatební přílohy budete vědět, jaké jsou aktuální svatební trendy, včetně svatebního menu.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám prima jarní dny.

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

ANKETA

SYMBOLEM VELIKONOC JE BERÁNEK. NENÍ DIVU, ŽE SE POSLEDNÍ ROKY I NA NAŠE TALÍŘE VRACÍ JEHNĚČÍ MASO. JAKOU ÚPRAVU JEHNĚČÍHO MÁTE NEJRADĚJI? PROZRADÍTE RECEPT?



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
LA VILLA RESTAURANT
ZLÍN

Jehněčí maso lze upravit na mnoho způsobů, zvláště v našem kraji, kde se ovečky pasou, jak se říká, na každém rohu. Já osobně mám jehněčí nejraději upravené dušením a nejlépe po burgundsku. Jehněčí krk se naloží přes noc do červeného vína spolu s kořenovou zeleninou, stroužky česneku a svazkem čerstvých bylinek. Maso na druhý den opečeme na oleji, přidáme zeleninu kterou krátce orestujeme s kouskem rajčatového protlaku a poté zalijeme vínem z marinády. Po vyvaření přilijeme vývar a dusíme do měkka. Výpek přecedíme a termomixu pomocí studeného másla omáčku zahustíme. Nejvíce mi chutná jehněčí bourguignon s máslovou bramborovou kaší s čerstvým libečkem. Nakonec pokrm doplníme o restovanou mladou karotku na másle, krémovým žampionem a nakládanými cibulkami.



PETR NOVOTNÝ
ŠÉFKUCHAŘ
GRANDHOTEL TATRA
VELKÉ KARLOVICE

Co se týká Velikonoc, mám rád jehněčí kotletky. Jak zmiňujete, celkem se z restaurací vytrácí. Dříve byly téměř v každé restauraci nejen v období Velikonoc. Takže na mém velikonočním menu nesmí chybět, ale také mám velmi rád konfitované kůzlečí maso. Vždy beru kůzla od pana Vlčka z Vizovic. Z konfitovaného masa pak plním ravioly nebo tortelíny.

Recept na jehněčí kotletky s vinnou omáčkou, pečeným bramborem a zeleninovým pyré najdete na str. 17.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE

Nedávám přednost žádné úpravě, ale opravdu výborná je pomalu pečená jehněčí kýta naložená v citronové kůře, pastě z pečeného česneku a rozmarýnu. Jako příloha se hodí bramborová terina, pěna z mladého špenátu a karamelizovaná červená řepa. Maso očistíme od tuku, svážeme do požadovaného tvaru, osolíme, opepříme a opečeme ze všech stran. Vyjmeme a osušíme od tuku a naložíme do 1/2 marinády z citronové kůry, pečeného česneku a rozmarýnu. Zabalíme do folie a necháme přes noc na nízkou teplotu v troubě. Po upečení necháme vychladnout, nakrájíme na porce a obalíme ve druhé polovině marinády.



AMAURY TEIXEIRA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
BRAZILEIRO
ZLÍN

Mým oblíbeným velikonočním jídelm je jehněčí kotleta s omáčkou z čerstvého ovoce a bylinek. Jídlo je tak krásně šťavnaté. Jeho příprava je vcelku jednoduchá a velmi rychlá. Proto musíte mít všechny ingredience po ruce. Filet jehněčí kotlety smažím na pánvi asi 5 minut z jedné strany (záleží na tloušťce masa). Po otočení masa přidám do pánve čerstvé ovoce dle chuti – brusinky, višně, maliny, nakrájenou bazalku a cibuli. Jídlo ještě ochutím mořskou solí a vícebarevným pepřem. Hotové maso vyndám z pánve a vzniklou omáčku z čerstvého ovoce a šťavy masa zaliju bílým jogurtem, který musí mít pokojovou teplotu. Jehněčí kotlety před smažením marinuji 1–2 hodiny. Na marinádu stačí sůl, pepř, stroužek česneku a polovina vymačkaného citronu.

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštne. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 26. 3. 2021.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

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

Foto na titulní straně: Petr Novotný, Grandhotel Tatra

UPOZORNĚNÍ PRO ČTENÁŘE

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

JEDNOHUBKY

FÉROVÁ SNÍDANĚ LĚTOS SNÍDÁME NA VÝLETĚ!

Připojte se mezi letošní účastníky Férové snídaně 2021, a podpořte tak společnou akci pěstitele po celém světě. Tentokrát nesnídáme komunitně. Letos budeme férově snídat kvůli COVID-19 na výletě v sobotu **8. května**.



Lidé, kteří pěstují naše dobroty si zaslouží spravedlivé zacházení, a to nebylo nikdy tak urgentní jako teď. Pěstitelé čelí nejen klimatické změně a nízkým výkupním

cenám, ale navíc i pandemii. Férová snídaně se pořádá od roku 2011 na oslavu Světového dne pro fair trade. Běžně má podobu komunitního pikniku, který pořádají dobrovolníci a dobrovolnice na téměř 200 místech republiky a schází se na něm přes 8000 lidí. Vyjadřují tak podporu pěstitelům, jak ve svém okolí, tak těm daleko ve světě.

Registrace a více na www.ferovasnidane.cz.



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Koncem dubna vždy společně otevíráme na kole či pěšky vinařské cyklostezky v regionu. Za 14 let si symbolické jarní otevírání a podzimní uzavírání oblíbily tisíce cyklistů nejen z Uherského Hradiště či celého Slovácka, ale pravidelně přijíždí cyklisté z Hradce Králové, Zábřehu či Slovenska. Letos nad formátem oblíbené akce stále visí velký otazník. Jarní otevírání cyklostezek je naplánováno na sobotu **24. dubna**, s tímto termínem organizátoři stále počítají a současně se připravují na více možných variant. A to ať od té klasické, tedy s hromadným startem a zahájením na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti, tak i s volnějším OPEN formátem s individuálním startem a putováním. Respektování opatření a zdraví všech účastníků i pořadatelů je však stále prioritou, proto pokud by se akce opět nemohly z důvodu aktuálních opatření konat, přijde na řadu náhradní termín.

Více se dozvíte na www.slovacko.cz/nakolevinohrady nebo [f RegionSlovacko](https://www.facebook.com/RegionSlovacko), kde včas najdete aktuální informace.

CESTOVATELSKÝ FESTIVAL

ODHALÍ KULTURU
POLSKA A ÍRÁNU



Letošní ročník cestovatelského festivalu Culturea odhalí od **9. do 11. dubna** kulturu Polska a Íránu. **Schválně, co si vybavíte, když se řekne kultura? Ti, kteří si pod tímto pojmem představují především jídlo, asi začnou slavit. V následujících řádcích totiž zavítáme do polské kuchyně.**

Jídla našich sousedů bývají poměrně vydatná a ve většině případů se k nim dostala z východu. Například kysele zelí s masem tzv. bigos podával ve 14. století na svých lovech polský král s litevskými kořeny Vladislav II. Jagellonský. Ať už dáte přednost královské hostině nebo polévce z žitného kvásku pod názvem žurek, zaručujeme, že budete mít v bříšku jako v pokojíčku. Pokud se vám začaly sbíhat sliny a chcete už teď alespoň trochu nasát atmosféru Culturei, můžete jednu ze specialit uvařit. Studenti Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně společně s Polským institutem v Praze doporučují **tradiční pokrm Polska – pirohy, konkrétně pierogi ruskie.**



Ingredience:

Nádivka – 1 kg brambor, 1 větší cibule, 1–2 měkké tvarohy, sůl, pepř
Těsto – 100 g polohrubé mouky, 1 vejce, trochu vody, sůl, 50 g slanine na omaštění

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Následně je oloupeme a v misce roztlačíme na měkkou kaši. Oloupanou cibuli nadrobno nakrájíme, zpěníme na másle a přidáme k bramborám. Do vzniklé směsi přidáme tvarohy, osolíme, opepříme. Vše důkladně promícháme a dáme do lednice. Mezitím na vál prosejeme mouku, přidáme vejce, vodu, sůl a vypracujeme těsto, které vyválíme na tenké placky. Pomocí větší sklenice nebo vykrajovačky vykrojíme kolečka. Do jejich středu vložíme cca jednu lžičku nádivky. Těsto přeložíme, okraje slepíme. Připravené pirohy dáme do osolené vroucí vody. Až vyplavou na povrch, necháme je vařit ještě tak 3 nebo 4 minuty, poté je vytáhneme a necháme okapat. Polijeme rozškvařenou slaninou či máslem a máme hotovo.

Přejeme smacznego!

Více informací o festivalu naleznete na www.culturea.cz nebo na [f](https://www.facebook.com/Culturea) a [i](https://www.instagram.com/Culturea) Culturea.

SLOVÁCKÁ KUČAŘKA

SBÍRKA POKLADŮ Z KUCHYNÍ NAŠICH BABIČEK

Mouka, mléko, vajíčko a pak cukru maličko! Tradiční slovácké recepty jsou většinou jednoduché, z běžně dostupných surovin, přesto velmi chutné. I to nahrává popularitě dvou dílů Kuchařky tradičních pokrmů na Slovácku. Ta je však aktuálně vyprodaná. Letos autoři doufají v úspěšný dotisk.

V době pandemie se dala do pečení do slova celá země. A nejen do pečení. Octli jsme se totiž v situaci, kdy musí spousta z nás téměř denně vařit. Ať už je příčinou home office, nebo péče o děti a blízké, dříve či později dojdou nápady, jak jídelníček zpestřit a ozvláštňit. V té chvíli s vděkem sáhne po jednoduchém receptu z běžně dostupných surovin.

Přesně takové recepty nabízí oblíbená Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku, která vyšla v letech 2010 a 2014 ve dvou dílech. Dlouhodobě jsou však oba díly kuchařky vyprodané. A zájem neustává.

„Dotisk knihy jsme zvažovali již v minulém roce 2020, kvůli nastalé pandemické situaci a všeobecné, nejen finanční

nejistotě, byl ale projekt pozastaven. Ani letos však zájem veřejnosti neklesá, ba naopak, dotazy na dostupnost kuchařek nám chodí téměř denně,“ prozradila Lenka Durďáková, tajemnice Regionu Slovácko a autorka projektu Chutě a vůně slovácké kuchyně.

Vydat knihu není pro neziskovou organizaci z finančního hlediska vůbec snadné, právě přízeň široké veřejnosti pak může přispět ke zdárnému průběhu a finalizaci projektu. „Jsem velmi vděčná za vyjádřený zájem o kuchařky, zaznamenaný u lidí ze Slovácka i z celé republiky. Rozhodující ovšem také bude, zda se podaří projekt zafinancovat formou předprodeje,“ uvedl



Ing. Stanislav Blaha, předseda správní rady Regionu Slovácko.

Postrádáte-li i vy recepty, které vás vrátí do vašeho dětství, sledujte web www.slovacko.cz nebo [f Region-Slovacko](https://www.facebook.com/RegionSlovacko) a brzy se dozvíte více.

Text a foto: PR

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Nechcete čekat fronty u pokladny?
Vyzkoušejte u nás Self-Scanning a samoobslužné pokladny.



Nyní se zaměřujeme na zdravou stravu, na potraviny BIO, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu.



Každý den pro vás máme otevřený jídelní kout, kde se můžete občerstvit hned několika chutnými jídly.

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.

Každý den pro vás máme otevřeno **dárkové centrum,** kde jsme schopni připravit **balíček na počkání, nebo dopředu na objednávku** – dle vámi požadovaného sortimentu. Nyní si také můžete nechat vyrobit **klobásovou kytici.**

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 a talíře na oslavy.**

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



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

www.terno.cz

inzerce

ZLÍN FILM FESTIVAL

SE LETOS USKUTEČNÍ VE DVOU DÍLECH

Šedesátý první ročník Zlín Film Festivalu se letos s ohledem na nepříznivou situaci bude konat ve dvou dílech. Festival by se tak měl uskutečnit na jaře od 28. května do 1. června a na podzim od 9. do 15. září 2021. Jeho hlavním tématem bude „Literatura ve filmu“.

Zlín Film Festival letos zcela neopustí tradiční květnový termín. Má totiž už své pevné místo v jarním světovém kalendáři festivalů, ale taky proto, že neodmyslitelně patří k oslavám Dne dětí.

V termínu od 28. května do 1. června se tak díky moderním technologiím v online prostoru mohou diváci z řad široké veřejnosti i odborníků těšit na filmové projekce úspěšných festivalových snímků z loňského 60. ročníku se speciálním úvodem, pásma animovaných filmů nebo ochutnávku studentských filmů různých žánrů. Pro obohacení výuky ve školách budou v jarní části připraveny například i workshopy a interaktivní besedy a mnoho dalšího. Pokud to situace dovolí, pozve festival návštěvníky už na jaře také do letního kina, na malování na chodníku, pro-

hlídku virtuální galerie nebo na výstavu filmových klapků.

Organizátoři festivalu myslí každoročně na to, aby se kromě filmových zážitků a zábavy, cítili diváci a hosté co nejkomfortněji. Proto pro ně chystají vždy i zajímavé možnosti stravování s pestrou nabídkou pokrmů, nápojů a dalších dobrot ve speciálních gastro zónách a partnerských restauracích. Na ty si ovšem návštěvníci festivalu budou muset počkat právě až do jeho podzimní části, která je naplánovaná v termínu od 9. do 15. září. Její součástí budou klasické projekce soutěžních i dalších filmů a doprovodný program korespondující s nosným tématem, který přinese zábavu i poučení pro celou rodinu.

Více na www.zlinfest.cz.



NOVÁ TURISTICKÁ ATRAKCE ZLÍNA

VILA CESTOVATELE ZIKMUNDA SE OTEVŘE VEŘEJNOSTI

Dne 14. února 2021 oslavil jeden z neznámějších českých cestovatelů Miroslav Zikmund úctyhodné 102. narozeniny. K významnému jubileu pro něj přátelé připravili netradiční dárek – Nadační fond Zikmundova vila jehož posláním bude především péče o tuto kulturní památku, ale také zvyšování povědomí o jejích tvůrcích a obyvatelích.



„Nechť tento dům skýtá svým obyvatelům pocit štěstí v práci pro blahobyt lidu, pro rozvoj zlínského kraje a československé republiky“, tak zní úryvek z pamětní listiny, kterou našel při rekonstrukci své nově zakoupené vily na zlínských Nivách v roce 1953 cestovatel a spisovatel Miroslav Zikmund. On sám na adrese Žlebová prožil, jak sám říká,

skutečně šťastných a pracovně tvůrčích téměř 70 let. Po dlouhém zvažování však začátkem minulého roku dospěl k rozhodnutí předat svou milovanou vilu dál.

„Na doporučení mých blízkých přátel a po své úvaze jsem za účelem jejího prodeje oslovil Čestmíra Vančuru a byl jsem velmi rád, že mou nabídku přijal. Když mi potom Čestmír předložil projekt, ze kterého byl patrný jeho zájem týkající se citlivé rekonstrukce vily a způsobu jejího dalšího veřejného využití, uvědomil jsem si, jak je blízkým vlastním představám. Udělalo mi to radost, tak jsem si to přál,“ objasňuje Miroslav Zikmund.

Dialog o budoucnosti vily mezi pány Zikmundem a Vančurou vyústil v prosinci 2020 v založení nadačního fondu, který bude o objekt do budoucna pečovat. „Posláním fondu je kromě nezbytné rekonstrukce vily, jejího mobiliáře a zahrady také postupné zpřístupnění místa odborné i laické veřejnosti nebo organizování vzdělávacích, kulturních a reprezentativních akcí,“ popisuje své plány předseda nadačního fondu a majitel vily Čestmír Vančura.

Náklady spojené s rekonstrukcí objektu se budou podle prvních odhadů pohybovat okolo 20 milionů korun. První návštěvníky by přitom ve vile rádi uvítali už v roce 2022.

Text a foto: PR

inzerce



Výdejní okénko
pondělí–neděle
11–20 hod.

GRILOVANÁ KOLENA

IHNED S SEBOU A BEZ ČEKÁNÍ!

- polévky
- minutky
- saláty



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

📍 Spytihněv 565 | 📱 grilovana.kolena.spytihnev

www.kolena-spytihnev.cz

DENNÍ MENU S SEBOU



čerstvá jídla

domácí kuchyně

jídlo i pro vegetariány

Výdejní okénko | pondělí–pátek | 11–15 hod.



📍 Kvítková 4323 (hotel Ondráš) | Zlín

Informace a objednávky na tel. 605 204 908

📱 📷 brazileirozlin

JEDINEČNÝ GASTROFESTIVAL VEZME NÁVŠTĚVNÍKY NA CESTU Z KUNOVIC KOLEM SVĚTA

V sobotu 12. června 2021 se mohou milovníci gastronomie vydat na nejchutnější cestu letošního roku. Gastrofestival „Cesta kolem světa“ se uskuteční v Areálu Jízdy králů v Kunovicích a zavede je prostřednictvím skvělého jídla a pití do všech koutů planety.

Poznávat jiné kultury a především exotické kuchyně bude letos o prázdninách možné, i když je cestování značně omezené. Druhý ročník gastrofestivalu Cesta kolem světa nabídne milovníkům dobrého jídla a pití nejen vybrané pochoutky, ale taky doprovodný program a spoustu zábavy.

Z KUNOVIC DO AMERIKY? PŘES ASII NEBO EGYPY

Degustační výlet po celé zeměkouli bude rozdělen do zón podle světových kuchyní. „Právě americké foodtrucky nabídnou luxusní burgery, hod dogy, steaky nebo kanadskou specialitu poutine. Velmi silné zastoupení bude mít Mexico a to ve stánku Tož Tacos, kde na vás budou čekat opravdové mexické speciality, jako jsou quesadilla, tacos, burrito a to i ve vege variantě“ láká na chuťovou cestu přes oceán organizátorka akce Monika Ondruchová.

Autentická kuchyně bude čekat na

stanovišti Srí Lanky nebo také Egypta. Slunná Itálie nesmí chybět, a tak italská zóna kromě skvělé pasty, vína, slávek nebo kávy nabídne i originální dezerty.

U sousedů z Německa bude právě probíhat Oktoberfest. „Ale i vy si můžete užít atmosféru tohoto oblíbeného svátku společně s obsluhou v bavorských krojích, dobrou klobásou a tuplákem vychlazeného piva! Přihlásit se můžete také do pivních soutěží nebo zatloukání hřebíků,“ prozrazuje další z organizátorů Jakub Vodárek.

Své stanoviště bude mít v Kunovicích i oblíbená asijská kuchyně. A to v podobě sushi, polévky Tom Yum, Pho, Bun Bo nam Bo, grilovaných krevet, slávek, thajského curry nebo rolované zmrzliny. A pro skutečné fajnšmekry budeme mít připraveny nejrůznější „křupkavé“ speciality. Je libo ochutnat cvrčka, švába nebo saranče? No prosím... tady budete mít příležitost.

NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL 2021 6. ROČNÍK SVÁTKU BURGERŮ KLEPE NA DVEŘE!

V sobotu 3. 7. 2021 se v Napajedlích v areálu Nového Kláštera uskuteční 6. ročník populárního Napajedelského Burger Festivalu. Ty nejlepší burgery, drinky a kvalitní kapely tu budou na jednom místě a jen pro vás!

Napajedelský Burger Festival pořádá Klub kultury Napajedla a agentury Všeproakci a Event Time.

Na akci si můžete pochutnat na více než 50 druzích burgerů. Budou vám je připravovat opravdoví profíci, ze všech koutů ČR! Festival se ponese v americkém duchu. Můžete se tedy těšit na americkou hudbu, hostesky a také dekorace.

Nudit se s námi určitě nebudete! V programu nebude chybět oblíbená soutěž v pojídání burgerů s atraktivními cenami od partnerů, která vždy přiláká spousty diváků. Dále pak shlédnete různé exhibice, vystoupení, můžete se projet na elektrickém býkovi nebo vyzkoušet dočasné tetování na tělo. Pro děti bude k dispozici skákací hrad, malování na obličej a další atrakce.

Gastro
TIP

7. 8. – BURGER FESTIVAL Kunovice
28. 8. – GASTRO FESTIVAL Napajedla „CESTA KOLEM SVĚTA“



V areálu najdete ale také plno sladkých pokušení – vafle, palačinky, pralinky, cheesecake nebo také dobrou kávu a míchané drinky.

PROGRAM: EXTRÉMNÍ JEDLÍKOVSKÁ EXHIBICE I ZÁBAVA PRO DĚTI

V průběhu sobotního dne se návštěvníci mohou těšit na různé hudební produkce, taneční vystoupení, cestovatelskou přednášku nebo soutěže v pojídání, do kterých se můžete zapojit. Tak jako minulý rok, i letos bude v programu extrémní jedlíkovská exhibice.

„Gastrofestival Cesta kolem světa chystáme pro celou rodinu, a tak samozřejmě myslíme i na zábavu pro děti, například oblíbený skákací hrad, malování na obličej, tetování, heliové balonky a hračky. Pro rodiče pak bude připravena chill out zóna s thajskými masážemi. Všechny příznivce dobrého jídla zveme 12. června do Kunovic na cestu kolem světa,“ uzavírají organizátoři akce.



Odpoledne zahraje kapela Sory a program pak vygraduje ve večerních hodinách, kdy na pódiu vystoupí legendární kapela Generace.

Mimo burgery si můžete pochutnat na čerstvých vaflech, zmrzlině, dezertech, palačinkách, ale také amerických donutech a výborné kávě.

Těšit se tak můžete na příjemně strávený den s dobrým jídlem a skvělou zábavou!



Garden Food Festival®

Bzenec

Zámecký park

Nový Jičín

Amfiteátr na skalkách

Písek

Palackého sady

Uherské Hradiště

Smetanovy sady

Olomouc

Smetanovy sady

Ostrava

Černá louka

Pustevny

Znojmo

Městský park



Program a workshopy najdete na
www.gardenfoodfestival.cz



Z.BESEDY

NEJVYMAZLENĚJŠÍ PODCASTY

Už brzy se můžete těšit na ty nevyvymazlenější podcasty Znojenské Besedy. Z.BESEDY – právě takový název nový podcast pořad dostal.

Připravili jsme půlhodinku povídání se zajímavými hosty. Poslechnete si nejen dobrodružné příběhy osobností ze Znojma, ale také se dozvíte více o přípravách kulturních akcí nebo dostanete tipy, kam vyrazit.

Čekají vás příběhy mladých podnikatelů ze Znojma a informace o zajímavých projektech. Těmi, kdo vás u podcastů pravidelně přivítá budou Radek Bortlík nebo Karel Semotam, kteří se na chvíli vcítí do role vás, posluchačů, a položí otázky hostům přímo na tělo. Otevírá se tak nová cesta k informacím pro Znojmany, nebo pro ty, co se o Znojmo zajímají.



Přemýšleli jste někdy, jak se organizuje průvod na vinobraní, který čítá na 400 účastníků? Nebo kolik známých hereckých osobností pochází právě ze Znojma? Jak se připravuje Hudební festival Znojmo? Nebo jak je možné, že

se Znojmo stává místem kavárenských povalečů? Pak právě proto hledejte a sledujte profil Z.BESEDY na Spotify, Podcasty nebo na YouTube a čekejte, kterého prvního hosta během dubna představíme.

inzerce

Už brzy se můžete těšit na ty nevyvymazlenější podcasty Znojenské Besedy

Z.BESEDY

podcast

Čeká vás půlhodinka povídání se zajímavým hostem. Poslechnete si nejen příběhy osobností ze Znojma, ale také se dozvíte více o přípravách kulturních akcí nebo dostanete tipy, kam vyrazit. Otevírá se tak nová cesta k informacím pro Znojmany, nebo pro ty, co se o Znojmo zajímají.

HLEDEJTE A SLEDUJTE PROFIL Z.BESEDY NA SPOTIFY, APPLE PODCAST NEBO NA YOUTUBE



PEČENÉ KUŘECÍ PRSÍČKO S CHŘESTEM A HOLANDSKOU OMÁČKOU

RECEPT

Ingredience – maso:

Kuřecí prso s kůží – 2000 g

Sůl kamenná – 10 g

Olej olivový – 100 g

Příprava prsa (cca 5 minut): Kuřecí prsíčko očistíme a osolíme a kůží dolů opečeme na oleji a dobře nahřáté pánvi dozlatova. Pak je dopečeme v troubě vyhřáté na 150 °C cca 10 minut a servírujeme.

Ingredience – chřest:

Chřest zelený – 900 g

Chřest bílý – 900 g

Olej olivový – 100 g

Zeleninový vývar, vlastní výroba – 1000 g

Příprava chřestu (cca 10 minut): Čerstvý chřest uchopíme na obou koncích a ohneme. Chřest tak přirozeně praskne asi tak 2–3 cm od dřevnatého konce stonku. Pak ho oloupeme a uchovááme v chladničce přikrytý navlhčenou papírovou utěrkou. Jednotlivé porce na objednávku krátce povaříme „na skus“ v zeleninovém vývaru (asi 3–4 minuty dle tloušťky chřestu).

Ingredience – holandská omáčka:

Žloutky – 300 g

Máslo 82% – 100 g

Vývar zeleninový, vlastní výroba – 100 g

Citron (na šťávu) – 50 g

Sůl kamenná – 2 g

Příprava základní holandské omáčky

(cca 10 minut): Do hrnce nalijeme jeden 1 cm vody a přivedte k varu, pak ztlumíme příkon na minimum, na hrnec položíme nerez misku (nejlépe s rukojetí), která zakryje celý hrnec, do misky nad párou nalijeme připravený vývar, žloutky, sůl a vyšleháme vše do tuhé pěny. (Na dně misky nesmí být žádná tukovina, žloutky jsou tak již připraveny. Při nedostatečném prohřátí žloutků se bakterie nezníčí, naopak při přehřátí se omáčka srazí. Při 60 °C žloutky začínají emulgovat, při 70 °C se bakterie zničí.) Poté misku odstavíme z tepla, vmícháme kostičky studeného másla, dosolíme a dokyselíme citronovou šťávou. Připravenou omáčku přikryjeme fólií a ponecháme ji na mírném teple, cca 50 °C, do servírování.

Servírování: Na nahřátý talíř přeložíme vedle sebe napůl překrojený, čerstvě uvařený bílý a zelený chřest. Ten přelijeme holandskou omáčkou a na to po-



ložíme upečené kuřecí prsíčko. Pokrm doplníme snítkou listové petržele.



Petr Stádník, šéfkuchař

makro akademie

Text a foto: MAKRO Akademie

inzerce



Mňam TV



imnam.cz

VELIKONOČNÍ TRADICE

JAK SLAVÍ VELIKONOCE NAŠI SOUSEDÉ?

Velikonoce jsou svátky jara a každá ze zemí Evropy slaví příchod tohoto období po svém. Svátky Velikonoc jsou u nás již tradičně spjaty s náboženskými tradicemi – umučení a zmrtvýchvstání Ježíše Krista, ke kterým však neodmyslitelně patří i „pohanské“ symboly či symboly jara nebo „nového života“. Těmi jsou například kuřátka, zajáci, ozdobené kraslice a pomlázky. Jak se tyto svátky slaví u našich sousedů?

POLSKO

Poláci nazývají velikonoční svátky "Wielkanoc", čili Velikonoce nebo noc vzkříšení Krista. V Polsku je velikonočním symbolem tzv. Požehnaný košík. Na velikonoční neděli lidé připraví košíky, do nich vloží kraslice, chléb, koláč, sůl, pepř a bílé klobásky a s touto vůní jdou do kostela a nechávají si ji požehnat. Říká se, že „velký půst“, který začíná 40 dní před Velikonocemi neskončí, pokud není košík v kostele požehnaný. Vše, co je obsaženo v košíku má svůj význam. Vajíčka znamenají, že Kristus vstal z mrtvých, chléb a sůl jsou pro dobré zdraví a bohatý život a o klobásky mají symbolizovat nástup jara jako žádost o dostatek jídla a plodnosti. Ve Velikonoční pondělí mládenci „vyšlehají“ dívky vrbovými hůlkami. Dívky se jim mohou stejným způsobem „pomstít“ o den později. V ten den číhají chlápci na dívky, aby je mohli pokropit vodou nebo voňavkou. Říká se, že to dívka, která je politá vodou do roka vdá.



Foto: Jan Kolář, Valašské muzeum v přírodě

SLOVENSKO

Na Slovensku se slaví Velikonoce velmi podobně jako v Čechách, jen s tím rozdílem, že po Velikonočním pondělí následuje tzv. odplatné úterý, kdy chodí na pomlázku děvčata a šlehají chlápce.



Příprava na Velikonoce na Slovensku obvykle začíná ruku v ruce s jarním úklidem a zdobením domácností pučícími větvičkami a barevnými stužkami. Pouze jednou za rok a to právě na Velikonoce se peče zakulacený bochánek „paška“. Pondělí otevírá prostor pro velikonoční veselí, pro pomlázku, spojenou s koledováním.

Dalším zvykem je polévat děvčata vodou, anebo je házet do potoka či rybníka. Důvodem je předat životodárnou fyzickou i duševní sílu vody milované osobě – děvčeti.

Obdobné polévání vodou praktikují i děvčata na velikonoční úterý. V tento den mohou šlehat chlápce právě děvčata, proto se tomu dni říká Odplatné nebo Odvetné úterý.

RAKOUSKO

V Rakousku se hraje hra s vajíčky. Lidé pečou preclíky ve tvaru věnečků a nejtypičtější barvou vajíček je především zelená. V Rakousku se traduje, že sníst o Velikonocích vejce, které snesla slepice na Zelený čtvrtek, přináší štěstí a zdraví a stejně jako u nás by si lidé měli dát v tento den k jídlu něco zeleného. Dospělí pak holdují poměrně novému zvyku, a to dát si místo špenátu k obědu, zelené pivo k večeři.



NĚMECKO

V Německu začínají velikonoční svátky na Velký pátek. K obědu či večeři se podává ryba. V sobotu a neděli se pe-



čou velikonoční beránci a barví vajíčka.

Do kostela chodí Němci až na Velikonoční neděli, a to s košíkem dobrot, které jim musí farář posvětit. V košíku nesmí chybět sladký chléb, šunka, vajíčka. Dalším německým zvykem je velikonoční strom ozdobený vajíčky a jinými velikonočními dekoracemi.

Velikonoce jsou tradiční slavnostní událostí, ideální pro oslavu s lahví sektu. Z Německa pochází i sekt Rotkäppchen, který se zde vyrábí od roku 1856.

inzerce

graspo.
KREATIVNÍ GRAFICKÝ DESIGN

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

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

www.graspo.com



umění, výtvarné
tiskání, tisk
třetího tisíciletí

Lada



JEHNĚČÍ KOTLETKY

S VINNOU OMÁČKOU, PEČENÝM BRAMBOREM A ZELENINOVÝM PYRÉ

Ingredience (2 osoby):

- jehněčí kotletky – 400 g
- mrkev – 200 g
- celer – 100 g
- hrášek – 100 g
- brambor – 3 velké kusy
- ředkev – 1 ks
- cuketa – 1 ks
- víno – 100 ml

- cukr – 50 g
- hovězí vývar – 1 l
- sůl – 10 g
- máslo – 100 g
- hrubozrnná sůl – 500 g
- tymián – 20 g
- smetana 33% – 2 ks
- bylinky na zdobení
- černý pepř – mlýnek

Postup: Hrubozrnnou sůl dejte na plech a na sůl položte umyté velké brambory. Pečte 40 minut na 180 °C. Po zchladnutí oloupejte a nastrouhejte na jemném struhadle. Potom na pánvi vymáchejte s máslem, pepřem, solí a tymiánem (vytvarujte váleček o velikosti mrkve).

Očištěné jehněčí kotletky si opeříme a opečeme na oleji, dáme do trouby na 180 °C a pečeme 10 minut, potom posolíme a necháme 4 minuty odpočinout v pokojové teplotě.

Vezměte si jednu mrkev, cuketu a ředkev, tu si nakrájete podélně na plátky (nářezový stroj). Ty se lehce osolí a orestují na másle, potom se rozloží na střídačku a na to se položí váleček z brambor a zamotá se (položít na talíř, vedle toho kotletky).

Ze zbylé mrkve, hrášku a celeru si uděláme pyrė. Mrkev uvaříme ve vodě do měkka až tam nebude téměř žádná voda a přidáme půlku smetany, potom rozmixujeme do hladka. Celer nakrájíme na malé kostky a pomalu uvaříme v celé

RECEPT



smetaně. Přidáme sůl a pepř, rozmixujeme do hladka. V osolené vodě si spaříme hrášek a rozmixujeme do hladka, přeecedíme přes jemné sítko. Pyrė si dáme do pipety a dozdobíme talíř.

V kastrolku si uděláme karamel a zalijeme vínem, trochu svaříme a přidáme vývar a tymián. Celé zredukujeme asi na 100 ml, až je omáčka hustá a lesklá.

Dobrou chuť vám přeje

Petr Novotný, šéfkuchař
Grandhotelu Tatra, Velké Karlovice

Foto: Petr Novotný

inzerce

Dej Bůh štěstí,
přejeme Vám
veselé Velikonoce
plné klidu,
pohody a radosti.



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67
tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



ADRIAGOLD
RADOST OCHUTNAT

PRODÁVEJTE
EXKLUZIVNÍ
ZMRZLINU
SE 100%
OVOČNOU
CHUTÍ



WWW.ADRIAGOLD.CZ

TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ SPECIALITY V ČESKÉ KUCHYNI

Jsou tradičními českými jídly, pečeme je o Velikonocích dodnes. Ale jak vzniklo jejich jméno, a kde je jejich původ? Jedním z nich je velikonoční nádivka, říká se jí velikonoční hlavička, a málokdo ví proč...

Jedni tvrdí, že podle toho, že se do tohoto jídla obíralo maso z vařené telecí hlavy. To však druzí vyvrací, na Velikonoce se určitě nezabýjela telata, ta se nechávala dorůst a zužitkovala se v dospělém věku, ale spíše jehňata, kůzlata a králci, kteří zrovna moc masa na svých hlavičkách nemají. Proto se do této **velikonoční nádivky**, která vlastně není nádivkou, protože se jí nic nenadívá, ale spíše nákypem, dává většinou uzené maso. I u tohoto receptu platí, co kraj, to jiný postup.

Základem zůstává starší bílé pečivo nakrájené na kostičky, doplněné uzným masem, nebo slaninou, někde zase klobáskou. Zelenou barvu i chuť dodávají bylinky, jako popenec, kontryhel, listy pampelišek, řeřicha a určitě spařené nasekané kopřivy či špenát. Někde se přidává naťová cibulka, pórek, někde mladý česnek nebo česnek

medvědí. Do správné nádivky také patří minimálně tolik vajec, kolik bylo ran Kristových, to je pět. Hlavička se jedla na Bílou sobotu, po příchodu z kostela a byla prvním a zároveň hlavním jídlem tohoto posledního postního dne. Její název mohl proto vzniknout i zkomořením slova hlavní, hlavnička, hlavička. K nádivce se jedla červená řepa s křenem nebo kysané zelí.

K českým Velikonocům patří určitě i sladký **mazanec**. Ten se pekl tradičně na Bílou sobotu a hospodyně ho s sebou braly do kostela, kde jej kněz požehnal. Mazanec převzal své jméno od dávného velikonočního zvyku, kdy se krajíce chleba namáčely ve víně a mazaly medem, nebo medem s mandlemi, proto tedy mazanec. Recepty a složení surovin se lišily podle krajů i podle majetkových poměrů. Někde byl mazanec jen z ky-



nutého těsta, někde byl plný mandlí a hrozinek, někde se dávaly místo mandlí ořechy a místo hrozinek sušené ovoce. Vláčnost dodávaly mazancům strouhané syrové brambory, smetana i tvaroh. Po vytvarování těsta se na povrchu musely udělat ostrým nožem dva zářezy do tvaru kříže. Kromě křesťanské symboliky jde o praktickou věc, mazanec tak lépe nakyne a při pečení má kudy utíkat pára, která by jinak mazanec potrhala.

Dobrou chuť!

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

Suroviny:

- 800 g uzeneho masa
- 8 rohlíků nebo 1 veka
- 8 vajec
- 250 ml mléka
- sůl a pepř
- muškátový oříšek
- několik hrstí bylinek podle chuti – mladé kopřivy, petrželka, pažitka...
- sádlo a strouhanka na vymazání pekáčku

Postup:

1. Uzené maso uvaříme ve vodě a necháme vychladnout. Pak ho nakrájíme na kostky.
2. Rohlíky nebo veku nakrájíme na kostičky a dáme do větší mísy. Žloutky rozšleháme v mléce, osolíme, opepříme a ochutíme několika strouhnutími



muškátového oříšku. Vlijeme na pečivo a necháme vsáknout. Přidáme nakrájené maso. Bylinky posekáme, přidáme do mísy a vše promícháme. Nakonec vmícháme sníh z bílků.

3. Pekáček nebo zapékačí misku vymažeme sádlem, vysypeme strouhankou a vlijeme těsto. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 stupňů asi 35–40 minut dozlatova.

KOMPENZAČNÍ PROGRAMY NEPOMOHOU VŠEM POTŘEBNÝM

Podnikatelé, kteří již přes rok čelí opakovaným zákazům činnosti ze strany vlády, jsou na konci svých sil. Podle průzkumu Hospodářské komory ČR, kterého se zúčastnilo 600 subjektů z řad provozovatelů ubytovacích a stravovacích zařízení, hrozí ukončení provozu do jednoho měsíce 20 % z nich, 60 % podnikatelů pak může skončit do čtvrt roku.



Přestože právě tito podnikatelé se s ekonomickými dopady opatření potýkají nejvíce, podle zjištění HK ČR je pro ně vyčleněno z pětisetmiliardového schodku státního rozpočtu pouze 7 %. Veřejnost zároveň kvůli mediálním výstupům vlády nabývá dojmu, že podniky v pohostinství a ubytovacích službách jsou více než dostatečně kompenzovány, ačkoliv současné podpůrné programy dvěma třetinám provozovatelů pokrývají méně než 30 % nákladů firmy.

Asociace hotelů a restaurací ČR oceňuje, že vláda nakonec schválila dva kompenzační programy, z nichž jeden má pokrývat 60 % nákladů, stejně jako že srovnávacím

obdobím bude i rok 2019, který ještě nebyl poznamenán pandemií. Na druhou stranu vláda nevyslyšela požadavky zástupců postižených oborů, aby podniky do deseti zaměstnanců byly kompenzovány částkou odpovídající 90 % jejich ztrát a u ostatních podniků 70 %. Evropská pravidla to přitom umožňují. Zároveň vláda nakonec rozhodla, že program mohou čerpat pouze firmy, jimž propadly tržby minimálně o 50 %, nikoliv původních 30 %. Nárok na podporu tak nebudou mít ti, kdo se snažili své ztráty minimalizovat. Kompenzace tedy kvůli snaze vlády vydat co nejméně prostředků na podporu postižených oborů opět minou část podnikatelů v gastronomii a ubytovacích službách.

JUNIORSKÝ NÁRODNÍ TÝM AKC ČR



Jsou mladou krví české gastronomie. Tvrdě trénují v kuchyních, aby pak mohli reprezentovat Českou republiku v juniorských gastronomických soutěžích. A jsou úspěšní! Původní tým (na fotografii) získal na 25. kuchařské olympiádě IKA 2020, která se konala v německém Stuttgartu, stříbrnou a bronzovou medaili. V kategorii juniorských národních týmů se tenkrát setkala 24 týmů talentovaných kuchařů z celého světa.

Po olympiádě začal covid-19 a junioři pracují v omezeném režimu. Přesto se stále něco děje a aktuálně v dubnu tým čeká další nábor nových členů.

Text a foto: AHR

Zdroj: Marek Svoboda, manažer týmu

ČAJOVNY SKOMÍRAJÍ PODPOŘTE JE KELÍMKEM POVZBUZUJÍCÍHO ČAJE



Věděli jste, že Česká republika je čajovou velmocí? S počtem více než 200 čajoven je totiž v tomto ukazateli na hlavu nejsilnější na celém světě. Češi si čajovny oblíbili krátce po sametové revoluci a láska ke kvalitnímu sypanému čaji z různých koutů světa podávanému ve stylovém prostředí je už neopustila. Česká čajovna je zkrátka globálně unikátní kulturní fenomén!

O to víc zamrzí, jak tvrdě současná koronavirová krize na tuzemské čajovny dopadá. Mnohé z nich se totiž po roce restrikcí zmítají v existenčních potížích. Některé už nadobro zavřely, jinde se ale snaží bojovat jako řada dalších gastronomických podniků třeba otevřeným výdejním okénkem nebo provozem jednoduchého e-shopu.

Čajová komunita proto na sklonku zimy přišla s podpůrnou kampaní nazvanou Rize z krize, k níž se připojila padesátka čajoven po celém Česku. Jejím cílem je přivést k čajovým okýnkům co nejvíce lidí, kteří podnik podpoří zakoupením

kelímku tureckého černého čaje Rize s sebou.

„Čaj z regionu Rize jsme vybrali pro jeho snadnou přípravu, příznivou cenu, přístupný chuťový profil a působivé euforizující účinky. Pro nepravidelné konzumenty čaje může být zajímavou alternativou ke kávě,“ uvedl Jiří Boháč, jeden ze strůjců kampaně a vedoucí skupiny Czech Teatenders, která pod křídly České barmanské asociace sdružuje české teatendery.

Mapu zapojených čajoven naleznete na webu rizezkrize.cz. „Zároveň chceme



všechny vyzvat, aby kampaň pomáhali šířit na sociálních sítích pod hashtagem #rize_z_krize. Věříme, že se nakonec podaří udržet jedinečnou kulturu českých čajoven při životě,“ dodal Jiří Boháč.

Text: Michael Lapčík, Česká barmanská asociace, foto: CBA

Vážení čtenáři, ano, toto slůvko si aspoň jednou za život řekne před oltářem většina z nás. Je to zdánlivě jednoduché, postavíte se vedle své milované bytosti, které následně slíbíte společný život, děj se co děj.

Jenže všechno, co vypadá na první pohled jednoduše, většinou tak jednoduché není. Předně musíte najít partnera, se kterým do toho života chcete jít. Následně nastává obrovský kolotoč příprav. Musíte se shodnout na místě, kde si to důležité ANO! povíte. Na počtu hostů, na samotných hostech, na svátečním menu, na dortu, na šatech, na dekoracích...

Minulý rok do svateb „hodil vidle“ koronavirus. Od března se lidé potýkali s různými druhy zákazů a příkazů. Doplatila na to spousta zamilovaných párů, některé dokonce naplánovanou svatbu musely přesunout a třeba ji dodnes neměly. Podle statistik bylo o pětinou méně obřadů než v předchozím roce. Nejistota dále trvá, budoucí nevěsty pláčou a ženiši nervózně čtou další a další zprávy.

Věříme, že po přečtení naší přílohy Svatby bude pro vás všechno tak nějak jednodušší. Protože, jak říká svatební koordinátorka Blanka: „Hlavní je, se z toho nezbláznit“.



Foto: Samphotostock.cz

I SVATEBNÍ MENU MŮŽE MÍT SVŮJ PŘÍBĚH

Ptáte se, co tím máme na mysli? Tak si představte, že se na vaší svatbě sejdou dvě rodiny, vaši přátelé, spolužáci, kteří se navzájem neznají...

Většinou se je snažíme stmelit slivovicí, společnými hrami, tancem a zážitky. Ale co kdybychom začali dřív a pomohli jim rozjet konverzaci už u svatební hostiny? A místo nervózního cinkání příborů, byste slyšeli smích a vzájemné povídání.

Je to ve skutečnosti prosté, proměňte jídlo v interaktivní zábavu. Vyměňte klasický předkrm, servírovaný před každého hosta zvlášť, v mix různých misek servírovaných do středu stolu. Lidé si je budou vzájemně podávat a vyměňovat a každá miska bude nabízet jiné překvapení. A ideálně by přišel mezi hosty i šéfkuchař a popsal tajemství několika misek. Prozradil jejich původ a příběh. A když už vypráví kuchař, je to jen krůček k příběhům vašich hostů. Nikam se nespěchá, lidé nehltají, ale jídlo si užívají a s ním i společnost ko-

lem. Zdá se vám to nereálné, a příliš komplikované? Stačí využít pozvání šéfkuchaře restaurace Element Brno (až to bude možné) a tento styl stolování si vyzkoušet. Opravdu funguje a není to pro číšníky a kuchaře komplikovanější, spíš naopak.

A dá se to aplikovat na hlavní chod. I tradiční svíčková může být servírovaná do středu stolu, kdy si každý host nabere tolik knedlíků, kolik zvládne, a nedojde pak ke zbytečnému plýtvání a vyhazování jídla. Neostýchá se požádat číšníka o přidání omáčky, protože ji má před sebou na stole a může si posloužit sám nebo nabídnout hostům kolem.

Pokud hledáte něco lehčího, než je tradiční svíčková, dostali jsme na Clubhouse tip na hovězí po burgunsku (Boeuf bourguignon) – krásně dušené, podávané s různými přílohami uprostřed stolu – bramborové nebo batátové pyré, grilovaná zelenina, a hodí se i k těstovinám. Takže můžete nabídnout zajímavé kombinace u jednoho hlavního chodu, a tak rozvinout konverzaci, jak to chutná sousedovi s jinou přílohou.

Pokud si přejete větší variaci pro své hosty, přejděte po polévce k obědovému rautu. Máte 120 osob a bojíte se, že by servírování trvalo příliš dlouho, jak budou stát v jedné frontě? Vytvořte samostatné sekce (stations), které budou nabízet např. burger bufet, dru-

há vegetariánskou sekci, jiná masovou, rybí speciality apod. Svatebčané budou na pohodu přecházet mezi různými „food stations“ a bude to pro ně takový malý festival jídla. A zase – zážitek a prostor ke konverzaci s kuchaři, obsluhou a mezi sebou.

O SVATBÁCH NA CLUBHOUSE

Zajímá vás copak to je ten Clubhouse? Jedná se o novou audioplatformu, prozatím jen pro majitele iphone. Dostanete pozvánku přes SMS od známého a po přihlášení už můžete zdarma konverzovat s kýmkoli po celé ČR a celém světě. Nebo jen naslouchat zajímavým přednáškám a povídání s lidmi, ke kterým byste se v dnešní covid době neměli šanci dostat. Jako právě my jsme měli tu možnost probírat svatební menu se světovým šéfkuchařem Tomášem Regerem na pravidelné „roomce“ Svatby s příběhem.



Foto: Filip Matuška



TAK TROCHU JINÁ SVATBA

Plánujete svatbu a chcete ji pojmout trochu netradičně? Máme pro vás několik typů, jak si váš velký den užít, tak trochu jinak.

INDUSTRIÁLNÍ SVATBA

Bohosvatba, vintage nebo svatba v přírodě. Svatební styly, které poslední roky jsou nejvíc trendy, a každá druhá nevěsta po takové svatbě touží. Letošní sezóna však zaznamenala velký boom industriálních prostor. Že si neumíte přestavit svatbu ve staré továrně nebo nádražním skladě? Vezměte do těchto prostor designery, nechte jim volnou ruku a rozhodně budete nadšeni.

Výhody industriálních prostor:

- prostory můžete využít jak na malé, tak i na velké svatby
- svatba nekončí o půlnoci, ale svatebčané můžou slavit i další den
- na místě můžete mít svůj oblíbený catering nebo strýčka, který vám připraví hostinu

- prostory si můžete ozdobit podle vašich představ

SVATBA ZAČÍNÁ AŽ ODPOLEDNE

Pamatujete si, kdy jste museli být před obřadem už v 10 hodin na místě, a nevěsta musela maskovat kruhy pod očima, protože musela vstávat v 5 ráno, aby se stihla nalíčit a učešat?

Poslední roky se obřady posunují na odpolední čas a ze svatebního oběda se stává pozdní raut. Opouští se i od tradičního servírování polévky a hlavního chodu, a stále více svatebčanů upřednostňují raut, grilování nebo pečení selete.

CATERING NA KOLEČKÁCH

Rozhodně si zvolte prostory, kde můžete mít svůj catering a objednejte si třeba foodtruck. A jak to vlastně funguje? Objednáte si foodtruck na danou dobu, upřesníte počet porcí a je hotovo. Jediné, co je k tomu potřeba, je místo, elektřina a přístup k vodě. A rozhodně na tom ušetříte.

UDĚLAT SVATBU V PIVOVARU NENÍ OBVYKLÉ, ALE JE TO MOŽNÉ?



FRANTIŠEK ŠMÍD,
SLÁDEK
PIVOVAR ZÁHLINICE

Ano, je to možné, a dokonce velmi poptávané. Původní sklepy našeho pivovaru, ve kterých se nacházejí dva sály s celkovou kapacitou 120 osob, zaujmou především svou architekturou a dobovým provedením. Už při první návštěvě budoucích novomanželů dojde k okouzlení a o to větší natěšenosti na den D. Svatební hostiny a obřady mohou probíhat jak ve vnitřních, tak i ve venkovních prostorech pivovaru. Občerstvení, výzdoba nebo třeba hudba nabízí nekonečnou škálu možností. Vždy záleží na vás, jakou možnost si vyberete. Samozřejmě lze poskytnout i pouze prostor a vše ostatní si můžete zařídit dle svých představ.

A na své si přijdou i milovníci kávy nebo koktejlů. Na danou dobu si můžete objednat kávový stánek nebo pojízdný bar, který připraví nejen skvělou kávu/koktejly, ale zabaví i svatebčany. Proč si nezkusit namíchat svůj koktejl nebo zkusit latte art? Novinkou jsou také mobilní bary Piaggio, které k vám přijdou s luxusním Proseccem nebo s božskou zmrzlinou.

Mít tradiční svatbu nebo ji pojmout trochu jinak, to už je na vás. Nejdůležitější je, že je to váš den a jenom na vás záleží, jak si ho užijete!

inzerce

Text: Veronika Hvizdalová, foto: FoodPark Brno

**SYMPOSIUM
CULINARY PRAGUE**

By Tomáš Kalina

27. 9. 2021

Praha Divadlo HYBERNIA

GENERÁLNÍ PARTNER SYMPOSIA:

VE SPOLUPRÁCI S:



NA CO SE SNOUBENCI NEPTAJÍ, ALE MĚLI BY...

Jako koordinátor svateb řeším se snoubenci ledacos. Za ty roky jsou jejich požadavky čím dál tím zajímavější, což mi dělá radost. I když přijdou připravení se sestaveným harmonogramem, vždy je spousta detailů ani nenapadne, a tak jich pár přináším v kostce právě zde, protože vím, že jim přijdou vhod.

Dostatečně dlouho před obřadem zkontrolujte platnost občanek svědků a řidičský průkaz vašich řidičů, ať předejdete komplikacím, které se nedají vyřídit během jednoho dne.

I když máte církevní obřad, bez matřiky to nepůjde. Tam vám předají potřebné dokumenty a po svatbě vystaví oddací list.

Ptejte se předem provozního restaurace, kde plánujete hostinu, jestli mají dostatek chladících zařízení na výslužky a dort, jestli mohou zařídit hudební podkres při hostině, jaké je korkovné/špuntovné, poplatek za založení tabu-

le, kdy a jak se bude vyrovnávat účet za hostinu – možnost platby kartou, na fakturu apod., jak to bude s úklidem dekorací a výzdobou, budete potřebovat vlastní přepravky na zbylé jídlo z rautu nebo budou nějaké k dispozici přímo v restauraci..., a pokud možno, všechny tyto otázky nenechte až na pátek před svatbou. To ocení každý správný provozní a vy také, protože předejdete zbytečnému chaosu.

Nezapomeňte také nahlásit nejen celé a poloviční porce, ale také počty dětských židliček bez jídla a bez přípitku, počty nealko přípitků (děti, řidiči, těhotné...), alergie, speciální požadavky,



Foto: Marek Hořava

včetně místa pro vozíčkáře (přístup do restaurace a na toaletu).

Myslete i na neděli po svatbě, ať nejde nevěsta na snídani ve svatebních šatech.

inzerce



★★★★
HOTEL POHODA



**svatby
&
oslavy**

hotel | restaurace
wellness | pobyty

A teď k těm nejdůležitějším radám, které jsou jen a jen na vás a pro vás milí snoubenci.

NEBUĎTE SOBEČTÍ A HLEĎTE NA MALIČKOSTI

Někdy snoubenci připravují svatbu, jako by na ni byli zvaní jen oni dva. Sice bude vše podle jejich představ, ale většina svatebčanů to neocení, budou rozmrzeli a novomanželé se nedočkají takových zážitků a vzpomínek, které by si přáli.

Je nutné promyslet, co všechno byste si přáli vy a vzít v potaz, co mají rádi lidé, které berete za svědky vašeho svatebního dne. Máte rádi raw stravu? Dejte si ji spíš do rautu než jako hlavní jídlo pro všechny. Milujete jazz, ale na něj se nedá pařit do dvou do rána. Mějte ho jako podkres u oběda a pak pozvěte DJe, který to s vámi pořádně roztočí na hudbu, která se bude líbit většině. Babička je po operaci a potřebuje nealko přípitek? Proč jí ho nedopřát?! Svědkyně je veganka nebo celiak? Většina restaurací a cateringových služeb vám jistě vyjde vstříc. Samozřejmě, že nemů-

žete vyžadovat 100 rozdílných jídel se speciální úpravou pro každého hosta. Ale malý bezlepkový dortík mamince ženicha určitě udělá radost. Svatba je o maličkostech, které potěší lidskou duši a všechny naše smysly. Odměnou vám budou šťastní svatebčané, kteří s vámi vydrží juchat až do rána.

NAUČTE SE BÝT SOBEČTÍ A KAŠLETE NA MALIČKOSTI

Opačný problém vidím tam, kde se snoubenci naopak snaží vyhovět úplně všem, nezklamat ty nejbližší a pak se ocitnou na svatbě, kterou takto vlastně vůbec nechtěli. A to je opravdu smutné. Jsou malé bitvy, které vůbec nestojí za to bojovat a situace, do kterých byste si neměli nechat mluvit. Když bude nevěsta chtít být poprvé spatřena ženichem až u oltáře, je třeba vysvětlit rodičům, proč ji ženich nevyzvedává doma, jak se tradičně dělá. Chcete mít uvolněnou svatbu a umožnit lidem si odpoledne zaplavat v bazénu? Napište jim na oznámení: „Plavky s sebou“ a už je to na nich, jestli budou celý den v šatech a oblecích, nebo do toho skočí s vámi. Pořád je to váš den.

NEMÁ CENU SE STRESOVAT

A k těm maličkostem, které je potřeba neřešit – počasí ani covid neovlivníte, nemá smysl se kvůli tomu stresovat. Výzdoba je důležitá, ale není potřeba zdobit restauraci do 3 do rána a pak si ani neužít vlastní svatbu. Přátele určitě ocení radostnou nevěstu víc, než vše barevně sladěné až po smetáček a lopatku.

Pokud chcete mít svatbu, na kterou budete v dobrém vzpomínat vy i všichni vaši hosté, tak jednoduše hledejte rovnováhu mezi tím, co je vašemu srdci opravdu blízké a pro vás dva důležité, a tím, udělat radost a krásný den všem ostatním. Nebojte se projevit emoce, protože o tom to celé je. Nechat nás na jeden den nahlédnout do vašeho vztahu, vidět, že se máte rádi a oslavovat vaši lásku. Mohou přijít těžké dny, ale vy budete mít na co vzpomínat...

Blanka Červenáková

Koordinátor svateb
www.svatbyspribehem.cz

inzerce



Party stany | Nábytek vč. potahů | Podlahy | Baldachýn | Osvětlení bílé i barevné
Vytápění, chlazení | Taneční parket | Pódium | Speciální efekty

HOTEL V LUHAČOVICÍCH JAKO SVATEBNÍ DAR

Své první hosty přivítal ALEXANDRIA**** Spa & Wellness hotel v roce 1939. Tehdejší tisk považoval stavbu hotelu za „poslední architektonický počín, který Luhačovice povznesl na lázně světového formátu a středisko moderní společnosti.“

Stín druhé světové války dolehl i na Alexandrii. Po sezóně v roce 1942 byl zabaven pro vojenské účely a 30. dubna 1945 byla existence hotelu ohrožena. Německá armáda namontovala na nosné sloupy dynamitové nálože. Nakonec však, nejspíš díky objevu zásob dobrého vína ve sklepení od demolice upustila. Po roce 1948 se stal hotel díky prvotřídní obsluze a špičkové kuchyni oblíbeným místem funkcionářů minulého režimu včetně ministrů, prezidentů i zahraničních vládních delegací.

Z umělců si tento hotel velmi oblíbil herec Vlasta Burian a spisovatel

Milan Kundera. Dramatické i veselé hotelové příběhy z minulého století napsal s nadhledem a humorem, v knize Svatební dar, hotelový majordomus, pan Vincenc Jančařík. Alexandria byla totiž skutečným svatebním darem pro milenkou nejvýznamnější osobnosti českého a slovenského stávitelství 30. a 40. let minulého století.

Řekněte si svoje „ano“ v hotelu, který dostala manželka stavebního magnáta Alexandra Lozovského jako svatební dar, i vy. Čtyřhvězdičkový ALEXANDRIA**** Spa & Wellness hotel v Luhačovicích je ideálním místem pro svatby.



Díky jedinečné lokalitě na svůj svatební den nikdy nezapomenete ani vy, ani vaši hosté. Ať už si zvolíte obřad v lázeňském parku nebo v obřadní síni radnice, která je v bezprostřední blízkosti hotelu, zažijete neopakovatelné chvíle a dokonalou romantickou svatbu.



Francouzská restaurace si zachovala původní tvář z dob první republiky. Podmanivá atmosféra podniku dokonale ladí s luxusní kuchyní a prvotřídními službami. Volný vstup do wellness je samozřejmostí pro všechny ubytované hosty. Díky profesionálnímu personálu se budete cítit jako v bavlnce. Ať už přijedete v rodinném kruhu nebo pozvete i přátele, všechno proběhne hladce podle vašich představ. Vaše sny bude plnit zkušený tým odborníků.

Luhačovice mají kouzlo v každém ročním období. Přijďte den před svatbou a užijte si nejkrásnější moravské lázně plnými doušky.

www.hotelalexandria.cz

SPRÁVNÁ KYTICE UMÍ ZVÝRAZNIT KRÁSU NEVĚSTY

Neoddělitelnou součástí každé nevěsty je její svatební kytice. I ty podléhají různým trendům a módním vlnám. Správně zvolená kytice je důležitým doplňkem nebo ozdobou svatebních šatů, která zvýrazní krásu nevěsty.

Při výběru se hlavně zohledňuje stříh a barva šatů, případně zdobení. Platí pravidlo, čím zdobnější šaty, tím je kytice jednodušší! Důležitou roli hrají samozřejmě správné druhy a barvy vybraných květin.

Velmi oblíbené jsou především pivoňky díky bohatému květenství a barevné

rozmanitosti. Dále pak tulipány, trsvitě růže, luční květy. Trendem se stávají menší a bohatší květy. Pomalu se ustupuje od fialové barvy, upřednostňuje se růžová s kombinací tradiční bílé s přirozenou zelení a přírodními materiály.

Unášíme se ve stylu BOHO. Kde domínuje jednoduchost, elegance, čisto-



ta, radost a volnost s převládajícími, již zmíněnými přírodními motivy. Stále více jsou v oblibě kytice a celková výzdoba ve stylu vintage, prostě příroda, venkov, klasika...

Text a foto:   Camilla Flowers



Foto: Filip Matuška

SVATBY V DOBĚ COVIDU (NE)BUĎME POZITIVNÍ

Začátek pandemie loni v březnu vyděsila nejedny snoubence. V následujících měsících už bylo jasné, že to se svatbami nebude jednoduché. „Ty nervy mých snoubenců byly nepopsatelné. Byla jsem pro všechny nejen koordinátorkou, ale taky psycholožkou, farářkou, věštkyní a vzdáleným ramenem, na kterém se mi nevěsty občas vyplakaly, v jednom,“ pousmála se svatební koordinátorka Blanka Červenáková.

Ze všech stran se na ni sypou dotazy, jaká bude svatební sezóna v roce 2021. I když nemá věšteckou kouli, věří, že bude úžasná, plná emocí a radosti. „Ano, vím, že je těžké v takové nejisté době plánovat. Nicméně moje největší rada zní, nepřestávejte!

SVATBY BĚHEM TÝDNE

Se všemi mými nevěstami jedeme v přípravách jakoby covid-19 neexistoval. Protože, když se pak cokoli přihodí a svatba nebude moct být, budeme připraveni. Obvoláme dodavatele a svatební místo

a vybereme vzdálenější termín. A klidně ve všední den. Protože víte co? Přece jen něco pozitivního přinesla tato situace – snoubenci se přestali obávat svateb v týdně. A že jich v roce 2020 bylo,“ pousmála se s tím, že za ni jsou právě svatby během týdne daleko lepší než ty sobotní. Proto její rada zní, dělejte svatby v týdně nebo mimo hlavní sezónu. Pokud tedy pandemie dovolí.

Nespornou výhodou je, že budou mít dodavatelé s největší pravděpodobností volný náhradní termín. Snouben-

RADY OD SVATEBNÍ KOORDINÁTKY V DOBĚ COVIDU:

- Dělejte svatby i v týdně nebo mimo sezónu.
- Zjistěte si předem případný nový náhradní termín.
- Zvažte „mikrosvatbu“.
- Nepřestávejte!
- Hlavní je, se z toho nezbláznit.

ci tak nemusí dělat kompromisy a nepřijdu o zaplacené zálohy. „Většina svatebních dodavatelů se z důvodu zrušení lockdownu vrací zpět, ale je lepší se hned na začátku domluvit s provozovatelem místa hostiny a všemi okolo, jak to bude vypadat nejen, když bude nouzový stav, ale i když bude jen nějaké omezení a restrikce. A pokud panikaříte už teď a přemýšlíte o přesunu svatby, protože to zatím nevypadá růžově, tak, než se unáhlíte, zkuste si zatím jen orientačně zjistit případný volný náhradní termín,“ poradila.

IMPROVIZACE ŠÁRKY A KARLA

Koordinátorka přidala i konkrétní případ. Jedním z párů, který se nebál improvizovat, byl Šárka s Karlem, kteří z původně plánované svatby v Řecku přesunuli vysněnou plážovou svatbu do Honětic. U obřadu na Trojáku sice trochu poprchávalo, ale jinak to byla svatba nabitá emocemi a láskou. „U biotopu jsme si to užili skoro jako na pláži. Nechybělo ani prozrazení pohlaví miminka, které bylo na cestě. Teď už si užívají malého Karla a na všechny stresy se změnami lokace dávno zapomněli,“ pokračovala Blanka Červenáková.



Foto: Radek Lavička

Snoubencům radí, aby si zkusili promyslet i tzv. mikrosvatbu. „Největší výhodou takové svatby o 15/ 20/ 30 lidech je to, že ji můžete udělat opravdu takovou, jakou jste si vysnili, ale protože počet svatebčanů postupně narůstal, museli jste slevovat v rámci rozpočtu ze svých přání,“ spatřuje pozitiva koordinátorka.

Takto si lidé dovolí mít vysněné místo, dodavatele, špičkové víno, sushi dort, koktejly, program, nádhernou výzdobu, zkrátka vše, o čem kdy snili. „Protože pointou této svatby není výrazně ušetřit, ale právě plnit si přání a udělat opravdu nezapomenutelnou svatbu pro všechny,“ vysvětlovala. V rámci covidu a ome-

zení všichni nepozvaní pochopí, že se nedostali na VIP list a zlobit se nebudou. „A vy rozmazlíte sebe a své nejdražší a nejmilejší. Budete moct přestat sledovat zprávy a měnit se podmínky, jelikož v takovém malém počtu svatba prostě bude možná. Co vy na to?“ obrací se na snoubence Blanka Červenáková.



foto: Filip Matuška

MIKROSVATBA MARKÉTY A DAVIDA

Příkladem takové mikrosvatby může být den „D“ Markéty a Davida. Oba původně plánovali velkou svatbu na 25. dubna 2020. Všem je asi jasné, že to neklaplo. A tak termín přesunuli na 17. října s tím, že už ta prokletá korona bude snad za námi. Když pak v týdnu svatby se zatajeným dechem sledovali zprávy, jestli se vůbec bude moct konat nebo ne, byli nakonec svým způsobem rádi, že se počet hostů snížil na 22. Někteří nemohli, protože byli v karanténě nebo v cizině, jiní se báli. Přirozeně se jim snížil počet hostů, a to v konečném důsledku znamenalo vymazanou svatbu s dostatkem všeho pro všechny.

inzerce

WEDDING SHOW

SVATEBNÍ VELETRH

23. 10. 2021

Kongresové centrum / Zlín
Sobota od 10:00 - 17:00 hodin

WS

- ⊙ VŠE PRO VÁŠ SVATEBNÍ DEN
- ⊙ MODNÍ PŘEHLÍDKY A VYSTOUPENÍ
- ⊙ TRENDY SVATEBNÍ SEZÓNY 2022

SOUTĚŽ O SVATBU ZDARMA!



I s dostatkem emocí a radosti z toho, že to konečně klaplo, i když jinak, než si původně představovali.

„A moje rada na závěr? Asi nejdůležitější je, hlavně se z toho nezbláznit! Svatba a plánování by měla být ra-

dost. Bohužel z mých zkušeností většinou právě ti nejbližší snoubence nejvíc stresují – svými názory, obavami a nekončícími připomínkami. Od toho jim často ulevím já, ale pokud nemáte vedle sebe nikoho, kdo by vás uklidnil, zkuste tu být oporou jeden pro druhé-

ho,” radí Blanka Červenáková a dodala: „Protože toto je jen malé šokbrtnutí na cestě manželstvím a životem. I když to tak teď zrovna nevypadá, tak po 20 letech manželství a víc jak 200 svatbách opravdu vím, o čem mluvím.“

PETRA A PEDRO PŘESOUVAJÍ TERMÍN

Petra s Pedrem na svoji svatbu teprve čekají. Původní květnový termín 2020 přesunuli na začátek října 2020. V září si vybrali šaty, Petra si zašla na zkoušku účesu a make-upu a s Pedrem vybrali příchutě svatebního dortu. Za dva týdny nato všem bylo jasné, že se za nimi nedostanou hosté ze Švédska ani z Portugalska. A tak zase přesunuli termín, tentokrát na konec května 2021. Ovšem vzhledem k tomu, co se teď děje, už mají další náhradní termín na pátek 13. 8. To pro jistotu a také proto, ať se nestresují. „Věřím, že nad covidem nakonec vyhrájí a budu jim moct udělat nádhernou svatbu s celou rodinou,“ doufá Blanka Červenáková.



foto: Mirek Bednařík

Text: Blanka Červenáková, www.svatbyspribehem.cz

inzerce

PMS
SÝKORA
PÁNSKÁ MÓDA



PRODEJNA ZLÍN
třída Tomáše Bati 190 (pod kostelem)

 Pánská móda Sýkora
www.panska-moda-sykora.cz

Sleva 10 %
platí při předložení kuponu do 31. 12. 2021.



Mňam TV



imnam.cz