

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

červen–srpen 2021 • ročník 13 • číslo 2

aktuálně

**SKVĚLÉ RECEPTY
PRO LETNÍ GRILOVÁNÍ**

téma

**DEGUSTACE PIVA
JAKO ZÁŽITEK**

tip

**GURMÁN NA CESTÁCH
#MASTOZADAX**

inzerce

eta

2021

**KAVA
FEST**

není káva jako káva

1.–7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
Zlínského kraje

16. 10.

DEN KÁVY
Kongresové centrum Zlín

 /kavafest

www.kavafest.cz

 /kavafest



Je vaše restaurace vyhlášena specialitami české kuchyně?

Staňte se součástí značky Czech Specials!

Proč se nechat certifikovat?

- Zviditelníte vaši restauraci doma i v zahraničí.
- Českými specialitami ztraktivníte 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





Jídlo na talíři!

Dříve samozřejmost, dnes důležitá drobnost, ze které se dokážeme radovat. Restaurace i kavárny ožily ruchem a hosté i štamgasti se vrací do svých podniků, aby se tak mohl uskutečnit restart české gastronomie. Otázkou jen je, s kým budou přežít podnikatelé v pohostinství na návratu k normálu pracovat. V gastronomii zas e nejsou lidé! Chybí kuchaři, personál v servisu, recepční v hotelech, a turistická sezona je před námi...

Pozitivní je, že už první venkovní gastronomické akce potvrdily chuť návštěvníků se sdružovat a potkávat u jídla. Na následujících stranách proto najdete několik tipů, kam se vydat za dobrým jídlem. Prozradíme vám pár skvělých grilovacích receptů a vyrazíte si s námi na jižní Moravu, do královského města Znojma. Naučíme vás také degustovat pivo a jak správně připravit jeho ochutnávku.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám prima léto plné gurmánských zážitků.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner



inzerce



A CO BUDEME TISKNOT PRO VÁS?
WWW.GRASPO.COM



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

V LETNÍM HORKU PŘIJDE KAŽDÉMU VHOD JÍDLO, KTERÉ OSVĚŽÍ A ZÁROVEŇ ZASYTÍ. TAKOVÉ JSOU STUDENÉ POLÉVKY. MÁTE NĚJAKOU OBLÍBENOU? A PREFERUJETE Z OVOCE NEBO ZELENINY?



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAR
LA VILLA RESTAURANT
ZLÍN



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE

Mezi naprosté klasiky mezi studenými polévkami se určitě řadí Gazpacho, které neodmyslitelně patří k letním měsícům. Já osobně jsem spíše zastánce polévek zeleninových. Základem této polévky jsou zralá rajčata, papriky a okurky. Polévka zasytí sama o sobě, ale pokud navštívíte naši restauraci, tak jí můžete ochutnat v kombinaci s marinovanou makrelou, rajčatovým želé, paprikovým pyrém, nakládanou okurkou, a vše podtrhne výrazně slaná chuť Salicornie, tzv. mořský chřest.



ROMAN PAULUS
ŠÉFKUCHAR
LOBSTER CATERING
OLOMOUC



PETR NOVOTNÝ
ŠÉFKUCHAR
GRANDHOTEL TATRA
VELKÉ KARLOVCE

Studené polévky mám opravdu rád, v létě osvěží nejen nízkou teplotou. Osvěžující je sama kombinace chutí čerstvé zeleniny či ovoce. Osobně mám nejraději klasické Gazpacho dle tradičního receptu, ovšem s ozvláštňující vychytávkou – přidávám do něj čerstvé jahody. Část jahod rozmixuji a zbývající část nakrájím na kousky a přidám jako vložku. Kombinace zeleninové chuti s ovocem v tomto případě funguje dokonale. Výborná je také melounová polévka, kterou připravuji z melounu Cantaloupe. K vyhlášení správné chuti je důležité přidání bílého portského vína.

Nejraději mám melounovou polévku s koriandrem, citronem a chilli olejem, kterou podáváme na letní terase u nás v hotelu. K tomu je nejlepší teplá focaccia. Za mě top jídlo v letních dnech. Pak mám ještě rád studenou verzi polévky Vichyssoise. Studená polévka je z brambor a pórku. Na její zjemnění dávám crème fraîche.

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



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.

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prstné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 6. 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: www.shutterstock.com

StamgastaGurman.cz

f StamgastaGurman

Instagram StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

V RYTMU SAMBY A EXOTICKÝCH CHUTÍ

V pátek **30. července** se můžete těšit na slavnostní zahájení festivalu Brasil Fest Brno 2021 velkolepým koncertem na letní scéně hradu Špilberk s hvězdou z Brazílie – Yamandu Costa. Špička brazilské hudební scény, světově uznávaný kytarista a skladatel několikrát nominovaný na cenu Grammy, otevře festival svým nezapomenutelným vystoupením. V sobotu se pak uskuteční koncerty kapel



z Brna, celé republiky i zahraničí. Headlinerem bude kapela AYOM se zpěvačkou z Brazílie. Čeká vás také spousta tanečních vystoupení, jihoamerická gastronomie a drinky. Zlatým hřebem festivalu bude sobotní karnevalový samba průvod centrem Brna z Moravského náměstí na Zelný trh, který svou přítomností ozdobí tanečnice přímo z Brazílie, vítězka StarDance Veronika Lállová i několik desítek hudebníků.

Více na www.brasilfestbrno.cz.

ROCKOVÁ SLAVNOST PIVA

Máte rádi rock a pivo dohromady? Přijďte na rockovou pivní slavnost v sobotu **10. července** do Závěřic! Vystoupí Halford revival Praha, Black Sabbath revival Ostrava, AC/CZ Top AC/DC Tribute Show, Tabák Kabát revival Uherské Hradiště a Iron Maiden Revival Vsetín. Bude pro vás připraveno 10 druhů piv skvělých značek, především 11° z předem vychlazených beček, dále lahůdky z grilu a udírny. Při akci je možnost stanování a parkování zdarma. Organizátoři doporučují rezervaci vstupenek v předprodeji. Více na [f slavnostpiva](https://www.slavnostpiva.cz).



PIVNÍ SOUDEK PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

Žádná letní grilovačka, oslava nebo posezení s přáteli se neobejde bez dobrého piva. A pokud si ho můžete i sami načepovat, tak je postaráno i o zábavu. V Pivovaru Záhlinice tak můžete pořídit 5l pivní soudky. K jejich čepování nepotřebujete žádnou pipu, ani speciální výčepní zařízení. Stačí tedy vytáhnout vychlazený pivní soudek, jednoduše uvolnit jeho výčepní kohoutek a načepovat si.

Více na www.zahlinickypivovar.cz.



inzerce



★★★★
ALEXANDRIA
Spa & Wellness hotel

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE LUHAČOVICE

Jsme Vám blíží,
než si myslíte

Rezervace: 577 682 709

www.HotelAlexandria.cz

ROMAN PAULUS PŘIJAL NOVOU VÝZVU

ROZJÍŽDÍ VLASTNÍ BISTRO A NABÍZÍ CATERING PO CELÉ ČR

V gastronomii si už stihl splnit takřka všechny sny. Řemeslu se vyučil v zahraničí, vařil na zaoceánské lodi i v londýnském hotelu Savoy. Vedl kuchyni ve špičkových mezinárodních hotelech a stál v čele týmu, který šestkrát dobyl nejvyšší metu v oboru: michelinskou hvězdu. Je respektovanou šéfkuchařskou hvězdou, Paulusovy recepty inspirují celé generace milovníků dobrého jídla. Přesto však nechce upadnout do stereotypu a právě se vydává za novým cílem.

Vstupujete takřka denně prostřednictvím médií do českých domácností jako celebrita a influencer v gastronomii. Člověk by řekl, že máte kariérně vystaráno a můžete žít z podstaty. Přesto jste nedávno podnikl zásadní životní změnu...

Odjakživa mi bylo cizí ustrnout a usnout na vavřínech. I odchod v mládí do zahraničí byl riskantní cestou za snem – naučit se, jak to dělají ti nejlepší. Mám rád život „na cestě“, nechci se natrvalo usídlit v dobyté pozici. Životní etapa v Alcronu byla báječná, měl jsem možnost vést skvělý tým a podařilo se nám dosáhnout úspěchů, o nichž jsme na začátku ani nesnili. Ale když jsem začal cítit, že by mohl převládnout zvyk nad inspirací, rozhodl jsem se zkusit něco nového. Jsem přesvědčen, že nejen v gastronomii bude tato dekáda dekadou regionů a že kvalita nemusí být jen výsadou hlavního města.

Od nového roku jste šéfkuchařem společnosti Lobster Catering v Olomouci. Proč právě tam a není už tam kuchařské výsluní obsazeno Přemkem Forejtem a jeho Entrée?

Půda na tento přestup se připravovala dlouho. V Olomouci jsem byl před lety u zrodu konceptu Lobster Family Restaurant v Galerii Šantovka. Pomáhal jsem rozjíždět restauraci v italském stylu, která postupně získala renomé a prošla jí řada známých šéfkuchařských jmen.

V Olomouci mám zároveň spoustu přátel, účastnil jsem se tam Garden Food Festivalu a postupně si to město zamiloval. A začal si všímat, jak v něm gastronomie rok od roku získává stále lepší úroveň. Entrée byla bodem zlomu, díky Přemkovi se Olomouc stala významným cílem gastroturistiky z celé republiky. Dnes je tu spousta kvalitních restaurací včetně progresivních podniků, jako třeba Long Story Short Eatery & Bakery. Když jsem dostal nabídku vést dva nové koncepty od přátel, o kterých vím, že jim opravdu záleží na kvalitě, neváhal jsem.

Jeden z těch projektů se zaměřuje na catering. V čem vás catering láká a je to vaše oblíbená disciplína?

Catering je vaření spojené s poznáváním. Člověk má možnost poznat různá zajímavá místa, kam by se jinak dostal jen obtížně. Zároveň je při akcích více času na komunikaci se zákazníky. Poznáte spoustu zajímavých a inspirativních lidí. Pro Lobster Catering budujeme jako zázemí jednu z nejmodernějších kuchyní na Moravě. Nabízíme však služby po celé republice. Na každou akci, firemní večeřek, rodinnou oslavu či koncert pod širým nebem chystáme catering na míru. Musí dokonale podtrhnout atmosféru, aby lidé odcházeli s nezapomenutelným zážitkem. Samozřejmostí je, že vaříme jen z těch nejlepších surovin jak od lokálních farmářů, tak i ze zahraničí. Přímo



v Olomouci máme pro větší akce k dispozici unikátní kulisu – historickou pevnůstku Fort Escot z 19. století.

Zmínili jste však dva koncepty, ten druhý zní neméně zajímavě. Mluví se o Paulusově novém bistru...

V těchto měsících se v Olomouci dokončuje supermoderní kancelářská budova Envelopa Office Center, jejímž srdcem bude obrovské prosklené atrium. A právě v něm bude sídlit bistro, které bude „mým dítětem“. Dlouho mě láká rehabilitovat koncept kantýny, pověst tohoto typu podniku z pochopitelných důvodů utrpěla za minulého režimu. Mám vizi samoobslužného bistra, kde se lidé rychle a pohodlně občerství, ovšem v kvalitě, na kterou jsou od Pauluse zvyklí. Nepůjde o podnik typu „fine dining“, rozdíl však bude ve stylu, nikoliv v gastronomické laťce. Od bohaté snídani přes dobrý oběd po výbornou kávu a servis při večerních společenských akcích chceme nabídnout komplexní službu. A dítě to bude skutečně „vymazlené“. Velká pozornost je věnována designu interiéru, vizuální stránka má umocnit gastronomický zážitek.

Přejeme Romanu Paulusovi hodně úspěchů na cestě za snem!



HAMBURGER FEST 2021

6. ROČNÍK SVÁTKU BURGERŮ
JE TADY!

V sobotu 3. 7. 2021 se v Napajedlích v areálu Nového Kláštera uskuteční 6. ročník populárního Napajedelského Burger festivalu. Také letos se rozhodně máte na co těšit!

Festival se ponese v americkém duchu. Můžete se tedy těšit na americkou hudbu, hostesky a také dekorace.

Odpoledne nám zpřijemní uherskohradištská rocková kapela SORY. Na pódiu je pak vystřídají legendární GENEREACE, se kterými můžete pařit do nočních hodin. Štafetu pak převzme DJ Michal Gaja, který vám bude hrát již tradičně až do konce akce.

Chybět nebude oblíbená soutěž v pojídání burgerů s atraktivními cenami od partnerů akce.

A na jakéže restaurace se můžete na festivalu těšit? Ty nejlepší burgery pro vás budou připravovat restaurace Dede Burger,

Angel Grill, Comi Con, Safis Burger, Annes Foodtruck, Imervere a další. Nabídnou vám kvalitní burgery s trhaným hovězím masem, vege burger, různé barevné burgery, pikantní krávu, BBQ burger a další. Nebudou chybět různé dezerty, waffle, palačinky, donuty, rolovaná zmrzlina nebo kvalitní káva a víno.

Výtečné burgery můžete proložit lahodným drinkem – ve stánku s míchanými koktejly. Co by to byl za festival bez pořádného piva?! Letos si můžete vychutnat desítku Radegast! Pro návštěvníky bude jako vždy připraveno pohodlí v párty stanech nebo v chill out zóně. V průběhu dne můžete také hlasovat pro pro krále hambURGER FESTU! U vstupu

dostanete hlasovací žeton, který poté odevzdáte Vaší NEJ restauraci do boxu!

Festival můžete navštívit s celou rodinou. Pro děti zde bude k dispozici skákací hrad, heliové balonky, malování na obličej a tetování.

Akci pořádá Klub kultury Napajedla a agentury VŠEPROAKCI a EVENT TIME.

Vstupné: 120 Kč/dospělí, děti do 15 let zdarma

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

Text a foto: PR

Cesta kolem světa

GASTRO FESTIVAL

NPAJEDLA ZA NOVÝM KLÁŠTEREM

OCHUTNEJ CELOSVĚTOVOU KUCHYNI NA JEDNOM MÍSTĚ V JEDEN DEN!

28. 8. 12-20 hod.

BAMBINO PÁRTY ZÓNA

VSTUP ZDARMA

eventtime
VŠEPROAKCI
Stamgast & Gurman

NA KONCERTĚ VÍNO A JAZZ ZAZPÍVÁ V UHERSKÉM HRADIŠTI I BÁRA BASIKOVÁ



V plném proudu jsou přípravy na 22. ročník CZ&SK HELLO JAZZ WEEKENDU. K tradičním pořadatelům z Uherského Hradiště a Kyjova se letos přidává i Hodonín, který bude hostit jeden ze tří různých koncertů s názvem „Vino a Jazz“.

Festival zahájí ve čtvrtek hradištský koncert „Vino a Jazz“, na kterém se v doprovodu zlínského **F dur jazzbandu** představí i **Bára Basiková**. V pátek se projekt „Vino a Jazz“ přesune do Hodonína a Kyjova, zatímco v Hradišti se po dvou letech na hlavní festivalové scéně objeví **Peter Lipa** s jeho dokonale fungujícím bandem.

Naopak zcela novou tvář na festivalových jevištích budou ostravští **Point of Few**, kteří dodají energii a multižánrový přesah. Kapela **2 Towers Hulu Jazz** složená z muzikantů z různých částí Čech a Moravy obstará hlavně jazzovou klasiku a swing. No a překvapením pro diváky

i pořadatele bude letošní sestava **Jiné Trio**.

Program festivalu zahrnuje celkem 8 produkcí ve čtyřech městech (Uherské Hradiště, Kyjov, Zlín a Hodonín). Uskuteční se dva hlavní koncerty, tři koncerty v režimu „Vino a jazz“, jedno jamování, jedna odpolední svačina a jedna tradiční jazzová snídaně.

Cena vstupenek na hlavní koncert je v předprodeji 250 Kč a na místě 300 Kč. Na koncerty „Vino a Jazz“ je v předprodeji 200 Kč a na místě 250 Kč. Ostatní doprovodné akce budou přístupné bez vstupného. Předprodej bude zahájen v pondělí 14. června v MIC v Uh. Hradišti a Kyjov.



Peter Lipa, Jazz Weekend 2019



Jan Dudek a Ivo Kaňovský, „Vino a Jazz“ 2020

www.jazzweekend.cz

Text a foto: PR

inzerce



★★★★
HOTEL POHODA

**svatby
&
oslavy**

hotel | restaurace
wellness | pobyty

BEZDĚKOVSKÝ LEVANDULOVÝ FESTIVAL

NEJVOŇAVĚJŠÍ FESTIVAL NA MORAVĚ!

Je už pět let skutečně uznávaným pojmem mezi všemi festivaly. Tahákem pro všechny zájemce o oslavu léta i začátku prázdnin v příjemném prostředí areálu Bezděkovského statku s vůní levandulí, specifickým občerstvením, farmářskými trhy, nádhernou okolní přírodou a po dva dny s hudebním a zábavním programem sestaveným pro všechny generace rodin, od dětí až po seniory.

Po dva dny se tisíce návštěvníků společně baví, veselí, poznávají mnohé zajímavosti o pěstování levandulí, relaxují a odpočívají nejen u připravených setů s posezením, ale i mezi záhony rozkvetlých levandulí. Festival se koná každoročně ve stejný termín dvou státních svátků, **5. a 6. července** v areálu, jehož součástí je prostorná louka s pódiem pro účinkující. Louku po jedné straně lemuje více jak 20 stánků farmářského trhu s lokálním zbožím, převážně zdravé výživy, z různých částí Moravy. V prostoru areálu jsou pro návštěvníky stánky s občerstvením se specializovanou levandulovou příchutí (levandulová limonáda, káva, pivo, zmrzlina, víno, klobásky atp.).

Tyto gurmánské zážitky jsou však už brzy zrána doplněny prožitky z hudebního i odborného a zábavného programu. Po slavnostním zahájení hospodářem Levandulového statku Lukášem Drlíkem, starostou Města Úsova Jiřím Holoušem a některým z čestných hostů, začíná na pódiu nonstop program profesionálních i amatérských hudebních skupin různých žánrů, sestavený tak, aby byly uspokojeny všechny věkové a zájmové kategorie posluchačů. A tak vedle melodií a písní pop-music, zazní i cimbálová muzika nebo krojovaná dechová hudba s lidovkami, aby je pak vystřídal rock-

ová kapela či revival Beatles, folk, ba i krojovaný folklorní hanácký soubor tanečníků se svou kapelou nebo sóloví zpěváci oblíbení z televize.

Hudební tok melodií bývá přerušen i zajímavými krátkými rozhovory moderátora programu s odborníky na pěstování levandule, jejího využití, nebo s farmáři soukromého zemědělství. Velký zájem vyvolá vždy „kuchařská show“ šéfkuchaře a majitele Kuliner školy vaření – Jana Rimplera, který na pódiu vaří specializovaná jídla s levandulí a ochutnávku nabízí přítomným návštěvníkům. Stejně podobným gurmánským doplněním programu je „Soutěž o nejchutnější bábovku“, do níž i s receptem během obou dnů přinášejí návštěvníci své výrobky. Odborná porota je pak ohodnotí, návštěvníci ochutnají a vítězové jsou veřejně odměněni.

Největší odborný zájem však účastníci projevují o „Komentované prohlídky“, v nichž se od majitele statku na poli dovědí, jak se levandule pěstuje a při další prohlídce v prostorách statku jsou seznámeni se zpracováním, sušením i využitím plodiny k různé výrobě. Hotové výrobky (kosmetické, hygienické i gastronomické) si mohou koupit ve statkovém obchůdku. V upomínku je možné pořídit kytičku voňavých levandulí nebo



se nechat vyfotit festivalovým fotografem, samozřejmě mezi levandulemi.

Pro ty, kteří se chtějí projít krásnou okolní přírodou s půvabnými výhledy do okolí, je už třetím rokem připravena Bezděkovská levandulová naučná stezka v délce 1,5 km se začátkem i ukončením v areálu vhodná především pro rodiny s dětmi. Její součástí jsou velmi zajímavá vědomostní stanoviště i s lesním barem, kde je možno se občerstvit. Dětem je navíc věnována část areálu, kde je pro ně po celý den připravena zábava – hry, malování na obličeje, výroba zvířátek z balonků, dětský ruční kolotoč, dětská střelnice, ukázka práce kováře, ale i jízda na koni či poníku.

www.levandulovystatek.cz





Garden Food Festival®

Bzenec

Zámecký park

17.—18. 7.

Nový Jičín

Amfiteátr Na Skalkách

30. 7.—1. 8.

Písek

Palackého sady

14.—15. 8.

Uherské Hradiště

Smetanovy sady

21.—22. 8.

Olomouc

Smetanovy sady

4.—5. 9.

Ostrava

Černá louka

18.—19. 9.



Program a workshopy najdete na
www.gardenfoodfestival.cz



NEJPRESTIŽNĚJŠÍ GASTRONOMICKÁ AKCE V ČESKÉ REPUBLICE

V Divadle Hybernia v Praze se bude konat 27. září 2021 již sedmé pokračování Culinary Symposium Prague. Opět přijedou kuchaři, kteří umějí předat kus své filozofie, svého nadšení, umějí obohatit zkušenostmi a nasměrovat k té nejlepší gastronomii. Koho letos uvidíme vařit?

IGOR

... doslova vytvořil a vede světoznámou restauraci COCOCO založenou na tradiční ruské kuchyni s použitím moderních kuchařských technik, IGOR GRISHECHKIN z Petrohradu je skvělým příkladem expanze ruských kuchařů mezi světovou elitu. Jeho práce je oceňována po celém světě, byl jedním z přednášejících na prestižní konferenci „madrid fusion“ a dostal se mezi 120 nejlepších restaurací dle Pellegrina.



OLDŘICH*

... první český kuchař, který v České republice dostal michelinskou hvězdu a každým rokem ji úspěšně obhájí. Z restaurace La Degustation se OLDŘICH SAHAJDÁK vrací na pódium symposia po sedmi letech. Je prototypem světového kuchaře nejen svojí prací, ale i velkou skromností a pokorou. Je zván na zajímavá setkání kuchařů jako je cheftable v Malmö.



POUL**

... z dalekých Faerských ostrovů, vskutku nehostinné krajiny, dokázal tento mladý kuchař POUL ANDRIAS ZISKA vytvořit špičkovou restauraci jménem KOKS. V kuchyni pracuje pouze devět kuchařů a každý je jiné národnosti. Společně vaří pro maximálně 24 hostů pouze ze surovin, které se dají vypěstovat na ostrovech. Ve svých 28 letech se zasloužil o větší povědomí o Faerských ostrovech svojí gastronomií.



WUTTISAK

... celosvětově je možná známější než někteří kuchaři s michelinskými hvězdami. WUTTISAK WUTTIAMPORN z Thajska vaří nejen takzvanou „progresivní“ thajskou kuchyni, ale je zároveň i designerem. To je jedním z důvodů více jak 200 tisíc fanoušků na jeho Instagramu. Dlouholetý šéfkuchař Charm resortu na ostrově Phuket bude na symposiu první šéfkuchař bez restaurace. Své umění totiž ukazuje na různých eventech po celém světě.



PAOLO***

... španělský gastronomický kouzelník narozený v Itálii PAOLO CASAGRANDE studoval na prestižní škole Alfreda Beltrame v severní Itálii. On sám považuje za nejdůležitější na cestě k úspěchu důslednost, odhodlanost, stálost a vášeň pro vaření. Díky dlouholeté spolupráci s Martínem Berasategui mu byla svěřena restaurace Lasarte v Barceloně, pro kterou získal tři hvězdy Michelin.



ERIC**

... dvě hvězdičky Michelin a šest dětí, jak se tohle dá skloubit? Dánský kuchař ERIC VILDGAARD z restaurace JORDNAER ví, jak na to. Společně se svojí manželkou Tinou vedou restauraci na okraji Kodaně a svojí první hvězdu obdrželi již po prvním roce fungování. Kdysi býval vymahačem, dnes je šéfkuchařem, který oslnil a překvapil celé Dánsko svým jedinečným stylem samouka.





Televize, která vám zachutná



Mňam TV



imnam.cz



imnam.cz

OCHUTNÁVKA JAKO ZÁŽITEK

Překvapivě široká škála pivních chutí přímo láká k jejich porovnávání. Správně řízená ochutnávka může být vděčnou společenskou zábavou.

Ochutnávku piva si můžeme připravit sami. Potřebujeme místo, kde nás nebudou příliš rušit vnější vjemy, protože potřebujeme koncentrovat smysly. Obecně platí, že při ochutnávce piva v podniku nejvíce ruší hluk, hudba a rozhovory lidí u jiných stolů. Pokud se chceme zabývat vůní piva, je jasné, že by mělo vždy jít o nekuřácký prostor. Netvrdím, že pivo neochutnáte u pultu přeplněného pivního baru, ale o část dojmů vás vliv nevhodného okolí určitě připraví. Optimální je samostatný salonek, ať už v oblíbené hospůdce, pivovarské restauraci nebo v pivotéce. Ochutnávat můžeme i doma, nejlépe s přáteli.

Taková setkání orientovaná na rozmanitost piva přitom nejsou výhradně

mužskou záležitostí, mnohdy se jich dokonce účastní s větším nadšením ženy. Pokud je budeme organizovat přirozeným způsobem, lze z nich pravidelně udělat i společenskou záležitost. Snobství k pivu nepatří, stejně jako více či méně teatrální gesta a příliš květnatý jazyk. K ochutnávce potřebujeme dobře zvolené pivní sklo, a to především z hlediska tvaru. Smyslem není konzumace značného množství alkoholu, takže jednotlivé vzorky se mohou pohybovat mezi objemy 0,1 l až 0,3 l. Pokud nás některý vzorek neoslovil, není zvykem jej dopíjet, ale zároveň se zásadně nevyplivuje, jako je to možné u vína. Sklenice musejí být naprosto čisté

a v optimálním případě by neměly mít žádný dekor. Bezprostředně před naléváním nebo čepováním je opláchneme čistou vodou. Pivo naléváme na začátku zpravidla po skle. Podle konkrétního stylu piva pak volíme takový způsob, abychom docílili optimální pěnivosti. K tomu slouží i určité rituály při nalévání. U bavorských kvasnicových pšeničných piv například chceme, aby kvasnice nezůstaly na dně lahve. Proto se lahvi před dolitím poslední čtvrtiny obsahu zakrouží. U belgických stylů piv,



inzerce

PIVNÍ SPECIÁLY
Klasický český minipivovar

Pivní Anděl

- Široký výběr sudových a lahvových piv z českých i zahraničních pivovarů
- Možnost zapůjčení výčepního zařízení • Pivní speciály z vybraných minipivovarů
- Dárkové pivní balíčky a multipacky • Nabídka pivní kosmetiky a suvenýrů

ODMĚŇUJEME VĚRNÉ ZÁKAZNÍKY

- 1 Registruj se v prodejně Pivní Anděl do věrnostního programu YESPASS pro Fajnšmekry!
- 2 Za každý nákup získáš YESPASS body.
- 3 Za získané body si vyber slevy v prodejně Pivní Anděl nebo na **YESPASS.cz**

ZLÍN PRŠTNÉ, KÚTIKY 626 www.pivniandel.cz

KOČÍ NOVÉ PIVO NÍZKOALKOHOLICKÉ

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR
WWW.ZAHLINICKYPIVOVAR.CZ

kde probíhá dokvašování v lahvi, naopak dolítí kvasnic do sklenice nedoporučujeme. Ponechávají se v lahvi nebo vylijí samostatně do jiné sklenice, protože staré kvasnice nepříznivě změni chuť nápoje.

Pro ochutnávání piva je zásadní teplota nápoje. Pokud bude příliš studený, vůně ani chuť se nerozvinou. Řada pivovarů dnes uvádí doporučenou teplotu podávání buď na etiketě, nebo na svém webu. Obecně ji můžeme odvodit od stylu piva. V Čechách se výrazné chlazení piva považuje za součást naší pivní kultury. Pokud se chceme zabývat pivními styly z jiných zemí, je potřeba si uvědomit, že u řady některých z nich se naopak považuje nízká teplota za degradaci nápoje. Při vychlazení na úroveň ležáku se vůně a chuť dostatečně neprojeví. Pivovary obecně inklinují k doporučování nižších teplot u svého sortimentu. Velkým problémem v případě lahvového piva je navíc stabilní nastavení chladniček na teploty vhodné pro uchovávání potravin nebo ležáku, se kterými se setkáme nejen

JAK SERVÍROVAT PIVO PŘI OCHUTNÁVCE

- nikoli hned po transportu, ale odpočinuté v lahvi nebo sudu alespoň jeden den
- čerstvě nalité z právě otevřené lahve nebo načepované ze sudu, nikoli odstáté
- vychlazené na správnou teplotu
- do správně zvolené sklenice
- do perfektně čisté a mokré sklenice, nikoli namražené
- všem u stolu najednou a do sklenic stejného druhu

doma, ale i v některých restauracích. V případě archivních piv pak platí, že se uchovávají při odlišných teplotách, než při jakých je budeme podávat. Pokud chceme svrchně kvašené pivo archiovat správným způsobem, neobejdeme se tedy bez speciálních chladniček určených často původně na víno.

Text: pochází z Knihy o pivu, Pavel Borowiec, Marcela Titzlová
K dostání na www.smartpress.cz

PIVNÍ SKLO OVLIVŇUJE VNÍMÁNÍ PIVA

Sklenice ovlivňuje vlastnosti piva svým objemem, tvarem, tloušťkou skla, a přidanými prvky v podobě ucha nebo nohy včetně její délky. Velmi podstatným detailem je v tomto směru zaoblení horního okraje sklenice.

1. **džbáněk** – pro světlé výčepní a ležák
2. **hladká sklenice** – pro speciální ležáky
3. **sklenice** – na pšeničné pivo
4. **pohár** – pro *pale ale* [pejl ejl]
5. **pohár** – pro silné *ale* a ječná vína
6. **kalich** – pro opatské a trapistické *ale*



inzerce

**Již 7 let
vaříme pivo...**

Pivovar Vraník s.r.o. ♦ Trnava u Zlína ♦ www.pivovarvranik.cz

**V. ROCKOVÁ
SLAVNOST
PIVA**

10.7.21

ZÁDVEŘICE

sobota od 16 h - areál fotbalového hřiště
[facebook.com / rockova.slavnost.piva](https://facebook.com/rockova.slavnost.piva)

TIP PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

grapefruit
zázvor
lesní směs
citron

**Limonády s příchutí
vyrobené
v pivovaru**

***NOVĚ
ZAKOUPÍTE
V KRÁMKU
DARY KRAJE
VE ZLÍNĚ**

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR
Záhlinice 67
tel. 773 632 727
www.zahlinickypivovar.cz

JAK PŘIPRAVIT OCHUTNÁVKU PIVA

Do ochutnávky není dobré zařazovat vyšší počet vzorků než šest. Pokud toto číslo překročíme, nezapamatujeme si charakteristické vůně i příchutě.

Piva nám začnou splývat. Tomu do jisté míry zabrání, když postupujeme od světlých piv po tmavá, od stylů s nižším obsahem alkoholu až po vysoký.

Uspořádání ochutnávky vyžaduje přípravu. Potřebujete perfektně čisté pивní sklo bez dekoru, degustační sousto a pramenitou vodu, abyste mohli zbavit chuťové buňky hořkosti nebo sladkosti z předcházejících vzorků. Pokud má mít ochutnávka úspěch, je nutné věnovat pozornost také teplotě nalévaného nápoje.

V případě vzorků, kde má být vyšší, je třeba je s dostatečným předstihem, třeba i v řádu několika hodin, vyjmout z chladicího prostoru. Český milovník piva podvědomě inklinuje k dobře vychlazeným pivům a nižší teplotu vyžaduje i u piv, kterým nesvědčí a brání rozvinutí vůně i chuti. Zvyk pít příliš studené pivo podporují u svých hostů i majitelé pivních barů, které takové



pivo skladují zásadně spolu s ležákem v ledničkách nastavených na jednu teplotu. Během ochutnávky svrchně kvašených piv si proto vyzkoušejte proměny chuti od chvíle, kdy jsme podávali pivo, až po dobu, kdy získá pokojovou teplotu okolo 15 °C. S tímto odstupem si lze uvědomit, o co nás podchlazení piva u některých stylů připraví. Naléváme 1 až 2 dl piva.

DOPORUČENÉ TEPLOTY PŘI PODÁVÁNÍ PIVA

1. Podchlazené (3 °C)

S mimořádně nízkou teplotou se čepují záměrně piva, u nichž podchlazení zakrývá ryze komerční pojetí nápoje bez výraznější vůně a chuti. Někteří majitelé pivnic se takto pokoušejí zakrýt také vady piva, aby se jim podařilo je vůbec prodat.

2. Studené (6–7 °C)

Doporučovaná teplota pro český čepovaný ležák a pro piva s vyšším řízem, jako je klasický německý pils, hefeweizen nebo kristallweizen. V tomto případě se teplota může mírně měnit podle ročního období.

3. Chlazené (7–10 °C)

Tato teplota platí především pro některá svrchně kvašená piva nových stylů, která mají širší paletu vůní a chutí, také u těch, která se hodí jako doprovod

k jídlu, třeba americké styly pale ale, IPA, stout nebo porter. Dále se tato teplota hodí pro lambic a gueuze, belgický golden ale, oud bruin stejně jako altbier, dále spodně kvašená speciální piva, jako je vídeňský ležák, schwarzbier, piva z nakuřovaných sladů, festbier, bock, doppelbock nebo weizenbock.

4. Při sklepní teplotě (10–13 °C)

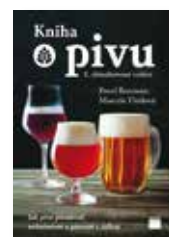
Je to vhodná teplota pro svrchně kvašená piva původních anglických stylů jako bitter, mild, old ale, porter a stout, dále svrchně kvašená piva s vyšším obsahem alkoholu, především belgický světlý opatský ale, belgický strong ale či triple ale.

5. Při vyšší teplotě než 13 °C

Jen výjimečně používaná teplota je vhodná pro velmi plná piva s výjimečně vysokým obsahem alkoholu, jako je barley wine, silný tmavý trapistický ale, quadrupel, kvalitní baltic porter nebo imperial stout.

Text: pochází z Knihy o pivu, Pavel Borowiec, Marcela Titzlová

K dostání na www.smartpress.cz



inzerce

Olomouc léto na pohodu

 KULTURA  GASTRO  ZÁŽITKY

TURISTICKÁ SLEVOVÁ KARTA ZDARMA PRO KAŽDÉHO,
KDO SE UBYTUJE NA 2 A VÍCE NOCÍ. AKCE PLATÍ
OD 1. 7. DO 31. 8. 2021 NEBO DO VYČERPÁNÍ ZÁSOB.



LETNI.OLOMOUC.EU

OLOMOUC


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.skanzenmodra.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
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice
Tel. 577 105 285
www.vyhlička-luhacovice.cz



LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovce 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 Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

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

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

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

HOSPODA KYČERKA
Pluskevce 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LEŠA
Podleší-Křivě 610, Valašské Meziříčí

ROZMARYN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL **KAVÁRNY A BARY**

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

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

KAFÉ ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

KM okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště **VS** okres Vsetín **ZL** okres Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE

nám. 3. května 1302, Otrokovice

NAKAFFÉ

Vavrečkova 5262, Zlín

UH 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 & COCKTAIL BAR ACADEMY

Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ

Ztracená 11/31, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS

Kovářská 2, Kroměříž

PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘÍŽ

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

Havlíčkova 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN

Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE

Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín
Specializovaná prodejna. Čerstvě pražená káva.

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS

OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

PIVOVAR ZÁHLINICE

Záhlínice 67

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN

Jateční 169, Zlín

Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚDINY

nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

UH CHOCOMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

Stolařská 2338, Uherský Brod
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY

Malinovského 389, Uherské Hradiště
E-shop: www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA

Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

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

KM ROJAL CASH & CARRY

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

VS MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROJAL CASH & CARRY

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

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BERNARD PUB

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



BISTRO U BARCUCŮ

Mokrá 5215, Zlín

BRAZILEIRO

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361



BUDVARKA ZLÍN

nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům Zlín)

BÜRGER

Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín

DOLCEVITA

nám. Míru 12, Zlín

GURU-CAFFÉ NEKONEČNÝ PŘÍBĚH...

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



HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ

Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčkova 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE

nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT

Vavrečkova 7074 (Budova 13), 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 VÁGNERŮ

Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN

Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA

nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

třída 2. května 1036, Zlín

TERASA 1

Dlouhá 5617, Zlín

UMBRELLA PIZZA & RESTAURANT

Štefánikova 159, 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

ZUBROVNA U ZUBRA

Na Honech 15541, Zlín

UH**MOTEL PEPČÍN**

Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE

Babice 413

RESTAURANT NET

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

U ČERNÉHO JANKA

Moravská 82, Uherský Brod

KM**HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**

Miškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147

**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 Sladovných 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA

Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN

Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN

Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

RESTAURANT OCTÁRNA

Tovačovského 318, Kroměříž

TACL RESTAURANT

Palackého 518/14, Holešov

VS**HOSPODA KYČERKA**

Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LEŠA

Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ

Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE

Rokytnice 24, Vsetín

ZL**ŠKOLY****STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE****A OBCHODU ZLÍN**

Univerzitní 3015, Zlín
www.gaozl.cz

**VINOTÉKY****BALKANEXPRESS**

Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

LAVITE

Lešetín II/7147, Zlín
Tel. 777 598 989
www.lavite.cz
Wine & Food Shop

lavite

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA

nám. Míru 9, Zlín

UH**CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**

Modrá 227

VINOTÉKA RÁJ VÍNA

Bří Lužů 126, Uherský Brod

GASTRO TIP**MAKRO BRNO**

Kaštanová 506/50, Brněnské Ivanovice

MAKRO OLOMOUC

Olomoucká 791, Velká Bystřice

MAKRO OSTRAVA

Místecká 280, Ostrava-Hrabová

inzerce



Televize, která
vám zachutná



Mňam TV



imnam.cz



imnam.cz

KOPR

MILOVANÝ I NEMILOVANÝ

Kopr je silně aromatická bylina a stejně jako například koriandr má svoje velké příznivce i absolutní odmítače. Je však jednou z mála bylin, která má v kuchyni i v léčitelství velmi dlouhou tradici.

V oblasti medicíny se kopr doporučoval například proti nadýmání, zápachu z úst a psímu kousnutí. Je jednou ze vzácných bylinek, která má také silné antibakteriální vlastnosti a prý se dovede poprat i se zlatým streptokokem.

Kopr se používal i jako konzervační prostředek, například Arabové ho dávali do vína, aby se cestou nezkazilo, i do mléka, aby hned nezkyslo.



Kopr však od samého začátku používali nejen bylinkáři, ale hlavně kuchaři. Kopr roste po celé Evropě, význam v kuchyni má ale především na severu, východě a jihovýchodě Evropy. Koprem se v mnoha kuchyních koření světlé, hlavně smetanové omáčky na ryby, neobejde se bez něho ruský boršč, ani bulharský studený tarator. Hodí se však také

k čerstvému zelenému salátu, k novým bramborám, stejně dobře jako k okurkám, rajským jablíčkům a cuketám. Kuchaři na rytířských hradech a v patricijských domech ho používali k nakládání okurek a zelí a dělá se to tak dodnes.

V české kuchyni máme jako svoji speci-

alitu hlavně koprovou omáčku, buď s hovězím masem, nebo jen s vařenými vejci, a samozřejmě výbornou polévku kulajdu. Využíváme i koprový květ, který nesmí chybět v nakládaných okurkách. Málokdo ale ví, že naše prababičky z kopru v kuchyni používaly i jeho semínka, která jsou chuťově podobná římskému kmínu, bez kterých se neobešla vepřová a skopová pečeně, dávaly je i do nádivek a mléka, které vydrželo déle čerstvé, a drtily je do tvarohu a domácích sýrů, které potom neplesnivěly.

Vyzkoušejte si lahodnou chuť kopru ve spojení s jemnou rybou. Pstruží filátka se studenou koprovou omáčkou jsou regionální specialitou z Polabí:

PSTRUŽÍ FILÁTKA SE STUDENOU KOPROVOU OMÁČKOU

Suroviny na 2 porce:

- 2 pstruzi á 200–220 g
- 150 ml bílého vína
- 100 g kořenové zeleniny
- 100 ml vody
- divoké koření
- sůl

Suroviny na omáčku:

- 100 g majonézy
- 100 g kysané smetany
- sůl
- cukr
- kopr

Postup:

Řádně vykuchané a opláchnuté pstruhy podélně prořízneme. Zbavíme kostí a kůže. Nakrájenou kořenovou zeleninu vložíme do kastrůlku s vínem



a vodou, solí a divokým kořením. Krátce povaříme. Poté přidáme pstruží filátka, která zvolna vaříme 3–4 minuty. Uvařená filátka se zeleninou kládeme na talíře, podáváme k nim vařené

brambory s petrželkou a studenou omáčku připravenou z majonézy, kysané smetany, soli, malého množství cukru a jemně nakrájeného čerstvého kopru.



AHR ČR JSME SLYŠET?



Občas se setkáváme s polemikou, jak moc je nás slyšet nebo není, na veřejnosti. Domnívám se, že pokud je něco pozitivního na současné situaci, tak je to právě fakt, že lidé začínají více vnímat význam cestovního ruchu, ubytovacích a stravovacích služeb. Vede je k tomu hlavně praktická zkušenost se situací, kdy nemohou nikam jet na víkend či na prázdniny, případně si jen tak posedět s přáteli v restauraci.

Naše organizace již od loňského března vydává každým dnem minimálně dvě stanoviska na dotazy médií, což je historicky nejvyšší frekvence komunikace s veřejností. Snažíme se být objektivní, kritičtí, ale v případě, že se něco podaří, umíme i vyjádřit naše poděkování. Data a konkrétní údaje jsou pro nás vždy základem jakékoliv argumentace.

Veškeré mediální výstupy jsou k dispozici na našem webu (www.ahrcr.cz), a tudíž se s nimi může seznámit kdokoli a to nejen z řad našich členů, ale i široké veřejnosti. Na základě jednání a právě i veřejného tlaku jsme docíli-

li například rozšíření kompenzačních programů a urychlení procesu proplácení stávajících. Ne vždy se vše povede podle našich společných představ, mnohdy je to o kompromisu, v mnoha rozhodnutích mají poslední slovo vláda a zákonodárci, ale je důležité v tomto tlaku neustávat, protože jinak bychom nedosáhli ani zlomku toho, co se dosud podařilo. Děkujeme vám za podporu a budeme rádi, když budete naše zprávy a stanoviska také vy co nejvíce sdílet s vašimi kolegy a veřejností.

Václav Stárek,
prezident AHR ČR



Asociace kuchařů a cukrářů, pobočka
Severní Morava a Slezsko
a
Matice svatohostýnská

pořádají u příležitosti svátku Sv. Vavřínce
na Svatém Hostýně 7. srpna 2021

4. ROČNÍK KUCHAŘSKÉ POUTI

9:30 Sraz před bazilikou

10:15 Slavnostní mše svatá

Bude nám potěšením, když vzdáte hold našemu řemeslu a
přijedete v rondonech, čepice nejsou povinné

Připraven je bohatý doprovodný program a občerstvení:

- prodej cukrářských knih, Helenčino pečení, paní Vybíralové
- prodej koláčů a perníků
- dětská dílnička - sádrové masky, vyřezávání ovoce a zeleniny, aj.
- Kotlíkový guláš od Juniorského a Seniorského týmu, AKC Severní Morava a Slezsko

MĚSTA ODPOUŠTĚJÍ POPLATKY ZA ZAHRÁDKY, PODPORUJÍ TÍM RESTAURACE A BARY

Již několik desítek měst v Čechách i na Moravě avizovalo, že až do konce roku 2021 nebudou po restauracích, kavárnách, barech a dalších gastronomických podnicích požadovat uhrazení poplatků za venkovní zahrádky. Podnikatelé decimovaní koronavirovou krizí a souvisejícími restrikcemi tím měsíčně ušetří i desetitisíce korun.



Gastronomie patří mezi vůbec nejvíce zasažené obory pandemií čínského viru. Provozovatelé gastronomických zařízení momentálně v rukou obraze každou korunu, často už jednu z posledních, které mají. Letošní průzkum České barmanské asociace mezi členskou základnou totiž ukázal, že bezmála šestina jejích podnikajících členů už bohužel zkrachovala. Více než polovina respondentů pak v dotazníku odhadovala své finanční rezervy na maximálně tři měsíce podnikání.

Za takového stavu Česká barmanská asociace vyzvala městské úřady všech krajských a okresních měst v celé České republice, aby podnikatelům v gas-

tronomii prominuly poplatky za pronajímané venkovní prostory, a to pro celý kalendářní rok 2021. „Věřím, že pro městské rozpočty nepůjde o nijak závažnou zátěž. Na druhou stranu takové opatření pomůže všem podnikatelům, pro které částky už v řádu desetitisíců v aktuální bezútešné situaci znamenají velké peníze,“ uvedl prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Na výzvu asociace do uzávěrky vydání kladně zareagovaly tři desítky měst. Jejich představitelé buďto informovali, že se již dříve na odpouštění poplatků usnesli, anebo agendu projednali na základě výzvy, tak jako třeba v Opavě. „Vedení města žádost projednalo

a schválilo, a to na období od 17. května do 17. října,“ odpověděl na výzvu České barmanské asociace opavský magistrát.

Restaurační zahrádky jsou od poplatků pro letošek osvobozeny například také v centru Brna. Městskou část toto rozhodnutí ochudí zhruba o 6 milionů korun, které by na poplatcích inkasovala. Podle vyjádření tajemníka úřadu městské části ale bude chybějící příjem vyvážen společenským a kulturním oživením města. V Brně navíc budou letos pokračovat s projektem sdílených zahrádek, jenž se zde osvědčil už loni, kdy město umístilo do veřejného prostoru v blízkosti různých vyhlášených gastro-pointů 500 lehátek k volnému využití.

SKVĚLÉ RECEPTY PRO LETNÍ GRILOVÁNÍ

Teplé letní dny si přímo říkají o posezení s přáteli u dobrého jídla, a ideálně i vína. Právě proto jsme pro vás připravili pár receptů, ke kterým se skvěle hodí moravská anebo česká vína. S jejich doporučením nám pomohl hlavní sommelier Národního vinařského centra Ing. Marek Babisz. Na nic nečekejte a vyzkoušejte je!

SALÁT S KOZÍM SÝREM

Počet porcí: 4

Co budeme potřebovat:

- dvě balení rukoly anebo mixu salátu
- dvě zralé hrušky
- dvě hrsti vlašských ořechů
- 200 g měkkého kozího sýru
- 200 g zrajícího sýru s modrou plísní
- 4 lžíce tekutého medu
- 4 lžíce citronové šťávy
- 4 lžíce balzamikového octa

- mořskou sůl
- 4 lžíce olivového oleje

Postup:

Salát či rukolu pečlivě umyjeme a necháme okapat. Dle potřeby můžeme nakrájet. Hrušky omyjeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na kostičky. Nasekané ořechy a nakrájený sýr na menší kousky smícháme ve větší míse. Postupně přidáme med,

citronovou šťávu, balzamikový ocet, mořskou sůl a olivový olej. Lehce promícháme a můžeme podávat společně s vínem.

TIP SOMMELIERA:

„Zde je potřeba zvolit výraznější bílé víno. Ideálně pro tento pokrm vyzkoušejte Hibernál nebo Sauvignon s trochou zbytkového cukru, tedy polosuché či polosladké.“



GRILOVANÝ ANANAS

Počet porcí: 4

Co budeme potřebovat:

- 1 zralý velký ananas
- 1 limetku
- třtinový cukr
- Skořici

Postup:

Oloupeme ananas a nakrájíme ho na stejně silné plátky. Ty položíme na gril a pokapeme šťávou z limetky. Dle chuti posypeme cukrem a skořicí. Ananas obracíme, dokud cukr lehce nezkaramelizuje a nebude opečený dozlatova.

TIP SOMMELIERA:

„K tomuto pokrmu doporučuji bílé víno se zbytkovým cukrem (víno polosladké a sladké) kvality výběr z hroznů nebo výběr z bobulí, popř. botrytické výběry. Odrůdy Rulandské šedé, Ryzlink vlašský nebo Chardonnay.“



TIPY NA GRILOVÁNÍ OD ŠÉFKUCHAŘE PETRA STÁDNÍKA:



1. Nejraději griluji na kvalitním dřevěném uhlí, které má skvělou výhřevnost a dodá pokrmům jedinečnou chuť. Doporučuji uhlí Metro Professional nebo Josper.

2. Sám používám gril keramické vajíčko Tarrington House, které je poměrem cena/výkon jedničkou na trhu, nahřátí grilu je během 15–20 minut.

3. Keramický gril vám umožní díky regulaci vzduchu lehce a rychle zaudít připravované pokrmy kouřem, bez zastříkávání vodou či jinými technikami, které uvolňují vzletající popel na maso,

což je velmi škodlivé. U grilu je výhodou vzdálenost grilovací plochy od ohně, protože nedochází k té největší chybě, kterou při grilování lidé dělají a to, že se maso přepaluje vznikajícími ohnivými plamínky.

4. Základem kvalitního grilování je výběr masa, jeho původ a také vyzrállost. Kvalitní masa nekořením, jen je ochutím po ogrilování mořskou solí Maldon.

5. Je nutné si dobře připravit čistou nepřilnavou grilovací plochu a teplotu grilu 220–230°C.

KUŘECÍ ŠPÍZY S CUKETOU, ŽAMPIONY, PAPRIKOU A BYLINKAMI

Počet porcí: 4

Co budeme potřebovat:

- 500 g kuřecího masa
- 10 ks žampionů
- 2 větší papriky
- cuketa
- bílý jogurt
- čerstvé bylinky podle chuti (bazalka, rozmarýn, kopr, libeček, petržel)
- strouhanou citrónovou kůru
- olivový olej
- sůl
- jehly na špíz

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na cca 3 cm velké kostky a odložíme si je do misky. Očistíme žampiony a přepůlíme je. Cuketu nakrájíme na kolečka, anebo kostky, a papriku na širší plátky. Na připravené jehly střídavě na-



vlékáme maso a zeleninu, dokud nebude jehla zcela plná. Bylinky nakrájíme nadrobno a vmícháme do bílého jogurtu, přidáme dvě lžice olivového oleje, nastrouhanou citrónovou kůru a špetku soli. Marinádou pak natřeme připravené špízy, které následně položíme na rozehřátý gril.

TIP SOMMELIERA:

„Zde můžeme opět volit suché lehce aromatické bílé víno z ročníku 2019 a odrůdy Müller Thurgau nebo Sylvánské zelené. Druhou variantou může být svěží a ovocné růžové víno z loňského ročníku odrůd Cabernet Sauvignon nebo Cabernet Moravia.“

inzerce

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★

LETNÍ GRILL
& MUSIC



Vášeň pro
GASTRONOMII
& WELLNESS

Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům ****s
Luhačovice | www.augustian.cz
+ 420 577 113 666

GRILOVANÁ KOLENA

IHNED S SEBOU A BEZ ČEKÁNÍ!

- MASOVÉ RAUTY
- KRKOVICE
- SELATA
- JEHŇATA
- ŽEBRA
- KRŮTY
- KÝTY



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

📍 Spytihněv 565 | [f grilovana.kolena.spytihnev](https://www.facebook.com/grilovana.kolena.spytihnev)

www.kolena-spytihnev.cz

GRILOVANÝ HERMELÍN PO ITALSKU

Počet porcí: 4

Co budeme potřebovat:

- 4 hermelíny
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce provenzálského koření
- čerstvá bazalka / rozmarýn
- sušená rajčata
- hrst piniových oříšků
- alobal

Postup:

Bazalku či rozmarýn (dle chuti) nasekáme najemno a smícháme v misce společně s olivovým olejem a provenzálským kořením. Hermelín vyndáme z obalu a k ruce si připravíme alobal, do kterého pak sýr zabalíme. Mezitím hermelín ponoříme do oleje s kořením a ze všech stran jej potřeme, položíme jej pak na alobal a na něj kládeme sušená rajčata a piniové oříšky. Důkladně zabalíme a položíme na gril. Na mírném ohni necháme přibližně 5–10 minut grilovat.



TIP SOMMELIERA:

„Skvěle ho doplní víno. Zde můžeme vybrat buď středně plné suché, jemně barikové bílé víno odrůd např. Chardonnay

nebo Rulandské bílé z ročníků 2018 nebo 2019, anebo středně plné suché červené víno z ročníků 2018 či 2019 odrůd Svatovavřínecké nebo Frankovka.“

Text a foto: Dominika Uhrvá, Shutterstock, Vinařský fond
TIP sommeliera: Ing. Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování vám nabízíme **široký sortiment kvalitního čerstvého masa**. Hovězí a vepřové maso od firmy Makovec a.s., kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. Tóny grilovaných mas podtrhne vhodně vybrané **koření**, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.



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

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



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

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

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



Jste milovníky sýrů?

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



Self-scanning
= rychlý nákup
v Ternu Zlín!



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



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

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

www.terno.cz



ZARUČENÝ ÚSPĚCH

HOUBY NA GRILU

Ťuky tuk, sezóna rozpálených grilů klepe na dveře, ba co více, je tady. Gurmáni opět stojí před otázkou, co bude letos hitem letních grilovaček. My pro vás máme jednoduchý tip, se kterým budete mít zaručený úspěch – sáhněte po žampionu! Možná budete sami překvapeni, jak dokonale může tato zdánlivě obyčejná houba skvěle chutnat.

Samotné, nakládané, nadívané, v salátu, ve špízu i v hamburgeru. Tam všude hrají hlavní roli, a hlavně neodolatelně chutnají. Podmínkou samozřejmě je sehnat kvalitní plodnice a pak už nic nebrání uspořádat letní žampionové hoddy pod širým nebem. „U nás pěstujeme bílé i krémové žampiony, v nabídce máme ale i portobella, které jsou na gril přímo ideální,“ zhodnotil majitel společnosti Sporea Vladimír Jantula.

Právě tato firma je největším dodavatelem žampionů na našem trhu, a tak je jasné, že šéfovi houby chutnat musí. A taky, že chutnají. „Je fakt, že když jdeme někam na grilovačku, s naším oblíbeným receptem vždy sklízíme úspěch. Nemusí to být přitom žádný kus masa, prostě si vezmeme naše žampiony a připravíme dobrotu, která vždy zmizí velice rychle,“ pousmál se trochu tajemně Vladimír Jantula. A jak svou delikatesu dělá? Vezme si hlavičky portobella, z obou stran je potřel olivovým olejem a položí na gril. „Nejprve stranu, kde jsou lamely, dám dolů. Po chvíli houby obrátím. V misce mám připravenou směs ze sýra s modrou plísní a z šunky. A právě tou opatrně naplním kloboučky portobella a dogriluji,“ poradil Vladimír Jantula. Když dá grilované plněné žampiony na talíř, nestihne ani říct PORTOBELLO, a už jsou pryč.

Žampiony se mohou grilovat i samotné. Chutnají, když se potřou olejem a nakrájenými bylinkami – petrželkou, bazalkou a tymiánem. Velké kloboučky portobella dokážou hravě nahradit v hamburgeru plátek masa. Naopak malé kloboučky krémových žampionů jsou vynikající coby součást špízu. Grilované žampiony ozdobí každý zeleninový salát, a pokud už někdo musí mít na grilu maso, pak právě žampiony jsou tou nejlepší přílohou.

Společnost Sporea pěstuje také hlívu. Takže je více než jasné, že Vladimír Jantula sází často na gril i ji. „Vybírám si mladší a menší plodnice, které nechávám krátce marinovat v oleji se směsí bylinek. Hlíva na grilu krásně zžehne a je vynikající,“ pousmál se. Takto ugrilovaná hlíva je vynikající samotná, ale i na saláty, do sendvičů, hamburgerů, a když už to musí být, tak i jako příloha k pořádnému steaku.

Dalším špičkovým adeptem na gril je houba shiitake. Tato japonská perla má vynikající a originální chuť, ale má také příznivý vliv na lidský organismus. Delikatesní je, když se připraví marináda z olivového oleje, citrónu, česneku, tymiánu a majoránky. V ní se houbičky půl hodiny marinují. Pak se zabalí do alobalu a položí na pár minut na gril.



PÁR RAD ZÁVĚREM

Žampiony, hlíva i shiitake jsou vynikající a zdraví prospěšné houby. Jsou až notoricky známé, přesto se lidé často dopouštějí několika chyb při jejich přípravě. „Například žampiony není třeba vůbec loupat. Stačí je otřít suchým hadýrkem od hlíny a mohou se hned používat,“ poradil Vladimír Jantula. Dalším pravidlem je, že solit se musí až na závěr, tedy v momentě, kdy už jsou houby ugrilované. Žampiony by se neměly umývat pod vodou a hlívu zase není třeba předvařovat. Tyto houby nemusíme nijak kořenit. Sedí k nim ale bylinky, hlavně tymián a čerstvá majoránka. A jak už bylo řečeno, dobrý žampion nahradí na grilu i kus masa. Nevěříte? Tak to zkuste!

Text: PR, foto: Samphotostock.cz

SPOREA

DODÁVÁME HOUBY DO VAŠÍ KUCHYNĚ

HLÍVA ÚSTŘIČNÁ



ŽAMPIONY



SHIITAKE

A DALŠÍ EXOTICKÉ HOUBY



TIPY PRO LETNÍ GRILOVÁNÍ

Konečně nastává čas grilování. Čas dobrého jídla a příjemných okamžiků s nejbližšími. Není proto důležitějšího úkolu než pohostit rodinu či přátele a připravit jim gurmánský zážitek, na který budou rádi vzpomínat.

V létě mnohem víc potěší lehké pokrmy a jednoduché chutě. Důležité je vybírat hlavně kvalitní suroviny, které sami o sobě budou výtečné na talíři a s vaší láskyplnou péčí na grilu a případně správně zvolenou marinádou podtrhnou šťavnatost a delikátnost masa. S jistotou v tomto případě můžete vybrat české kuřecí maso od Drůbežářského závodu Klatovy, které vyniká vysokou jakostí a kvalitou.

Na grilování využijte například kuřecí prsní řízků či kuřecí řízků stehenní bez kosti a úspěch máte zaručený. Na trhu najdete i oblíbená marinovaná kuřecí masa ve formě balení Family grill a Party grill.

Pokud si však chcete připravit marinádu podle svého a potěšit nejbližší svým umem, tak vyzkoušejte některou ze tří, které doporučujeme.

JOGURTOVÁ MARINÁDA

Ingredience:

- 250 g bílého jogurtu
- šťáva a kůra z jednoho citronu
- 4 lžice slunečnicového či olivového oleje
- 2–4 stroužky česneku
- čerstvá bazalka a oregano
- sůl



Postup:

1. Na pracovní plochu si připravte všechny ingredience.
2. Nakrájejte si nadrobno čerstvou bazalku, prolisujte česnek a nastrouhejte kůru z citronu.
3. Připravte si misku, do které si naložíte připravené maso. Jako první do misky vložte bílý jogurt. Poté přidejte šťávu i nastrouhanou kůru z jednoho citronu. Přilijte olej a přidejte prolisovaný česnek a bylinky.
4. Naložte do marinády kuřecí plátky a nechte 2 hodiny minimálně v lednici, v lepším případě nechte přes noc marinovat.
5. Nezapomeňte naložené maso vyndat alespoň o hodinu dřív, než se jej rozhodnete grilovat, předejdete tak teplotnímu šoku masa.

HOŘČIČNÁ MARINÁDA

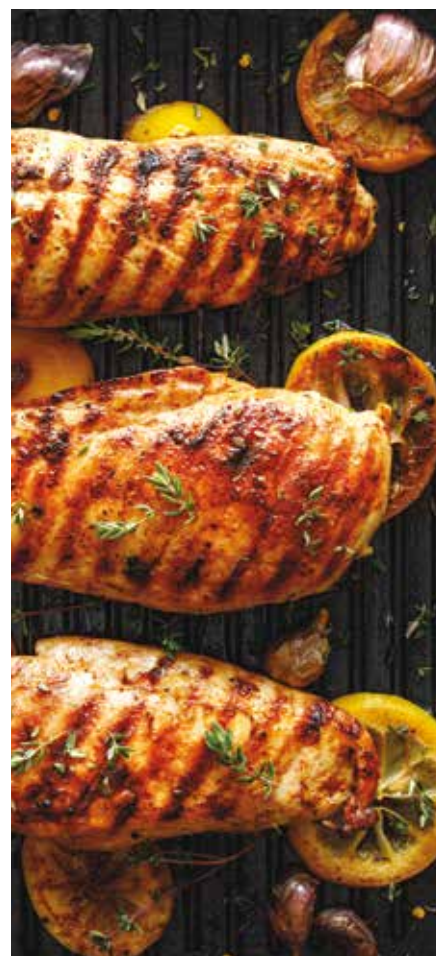
Ingredience:

- 4 lžice slunečnicového či olivového oleje
- 2 lžice kečupu
- 1 lžice kremžské hořčice
- sójová omáčka
- 5 stroužků česneku
- čerstvá bazalka
- červená paprika
- kari
- sůl



Postup:

1. Nejprve si všechny ingredience vyskládejte na pracovní plochu.
2. Nasekejte čerstvou bazalku nadrobno a utřete 5 stroužků česneku.
3. Připravte si misku, do které postupně smíchejte olej, kečup, hořčici a přidejte bylinky a koření, utřený česnek a dle chuti přidejte sójovou omáčku.
4. S připravenou zálivkou potřete kuřecí maso a nechte pár hodin, nejlépe přes noc v marinádě.
5. Nezapomeňte naložené maso vyndat alespoň o hodinu dřív, než se jej rozhodnete grilovat, předejdete tak teplotnímu šoku masa.



MEDOVÁ MARINÁDA

Ingredience:

- 3 lžice slunečnicového či olivového oleje
- 2 lžice medu
- 4 lžice sójové omáčky
- 3–4 stroužky česneku
- čerstvá bazalka a oregano
- 2 lžičky citronové šťávy
- sůl
- pepř

Postup:

1. Na pracovní plochu si připravte všechny ingredience.
2. Nakrájejte si nadrobno bazalku a prolisujte česnek.
3. Připravte si misku a smíchejte v ní sójovou omáčku, olej a med. Přidejte do směsi prolisovaný česnek, pepř, sůl a bylinky. A dochuťte citronovou šťávou.
4. Naložte do marinády kuřecí plátky a nechte 2 hodiny minimálně v lednici, v lepším případě nechte přes noc marinovat.
5. Nezapomeňte naložené maso vyndat alespoň o hodinu dřív, než se jej rozhodnete grilovat, předejdete tak teplotnímu šoku masa.

TIP: Pokud chcete potěšit převážně pánskou část návštěvy, můžete do této marinády přidat i 60 ml whisky.

VEGGIE BURGER S AVOKÁDOVOU SALSOU A BATÁTOVÝMI HRANOLKAMI

RECEPT

Ingredience:

Brioška máslová – 700 g
Metro Chef Veggie Burger – 1135 g
Olej řepkový na opékání – 50 g
Metro Chef Dip guacamole jemný – 1×1 kg
Metro Chef Kečup jemný – 200 g
Tabasco Sriracha – 50 g

Doplňky:

Salát ledový – 500 g
Rajčata – 200 g
Okurka sterilovaná – 250 g
Metro Chef Hranolky batátové mražené – 1000 g
Olej rostlinný na smažení – 500 g
Sůl kamenná – 20 g

Příprava veggie masa (cca 10 minut):

Pánev mírně potřeme olejem a necháme dobře nahřát. Rozmražené veggie burgery opékáme na mírném ohni z každé strany 3 minuty.

Příprava doplňků (cca 10 minut):

Omytá rajčata nakrájíme podélně na



slabé plátky. Omytý ledový salát překrájíme na drobné nudličky. Sterilované okurky necháme okapat a nakrájíme je na podélné plátky.

Příprava dresinků (cca 10 minut): Odvážené množství kečupu smícháme dle chuti s omáčkou Sriracha (Pozor Sriracha je hodně pikantní!). Jako druhou omáčku použijeme guacamole dressing.

Příprava hranolek (cca 10 minut): Do nahřátého oleje cca 170°C vložíme mražené hranolky a dle velikosti smažíme cca 5 minut. Okapané hranolky mírně osolíme a ihned servírujeme. Hranolky můžeme také péci v troubě na 180 °C po dobu asi 10 minut.

Příprava briošky (cca 3 minuty): Briošku podélně rozřízneme na dvě poloviny a nasucho ji opečeme z nakrojené strany dozlatova. Díky tomu je brioška křupavá.

Servírování: Spodní díl opečené briošky potřeme dresinkem Guacamole. Dále vrstvíme nudličky ledového salátu, plátky rajčete, opečený veggie burger a plátky sterilované okurky. Horní díl opečené briošky potřeme dresinkem Guacamole a připraveným pikantním kečupem a tím burger zaklopíme. Burger propícháme špejlí. Jako doplněk servírujeme smažené batátové hranolky.

Pokrm můžeme servírovat i do krabiček.



Petr Stádník, šéfkuchař

makro akademie

Text a foto: MAKRO Akademie

inzerce



Televize, která vám zachutná



Mňam TV



imnam.cz



imnam.cz

*„Ochutnej
naše výhody“*

#MASTOZADAX
znojmo



ZNOJMOZADAX.CZ



ZNOJMO SÁZÍ NA PODPORU TURISMU A VY Z TOHO BUDETE TĚŽIT: #MASTOZADAX

Letošní dovolená ve Znojmě má jasná pozitiva. „Podpořil jsi znojemské hotely, kavárny, vinárny a další podnikatele? Pak si zasloužíš poznat naše nejzajímavější turistické cíle zadox,“ hlásí kampaň Znojmo Zadox s hlavním komunikačním hashtagem #mastozadax, kterou Znojmo a Znojemská Beseda pro letošní sezónu spouští. Reaguje tím na složitou situaci v souvislosti s bojem proti koronaviru.

DEJ SI SVÍČKOVOU S PĚTI A MÁŠ ZNOJMO ZADAX

Chcete někam vyrazit na prodloužený víkend? Nebo se poohlížíte, kam letos vyrazit na českou dovolenou? **Znojmo vás zabaví a odmění zároveň!** Ubytujete se ve Znojmě a hned máte **volný vstup do věhlasného podzemí**. Až vám bude druhý den kručet v břiše, myslete na to, že za super oběd v restauraci získáte vstup třeba do Expozice pivovarnictví. Další den můžete na kanoi brázdit poklidný tok řeky Dyje, jejíž okolí kypí přírodním bohatstvím.

Odměňovat se můžete po celou dobu vašeho pobytu. Důležité je vědět, kde všude takový poukaz #mastozadax získat. Důležité je vědět, kde všude takový poukaz #mastozadax získat:

www.znojemska-beseda.cz/turismus/mastozadax



ZNOJEMSKO JE IDEÁLNÍ PRO DOVOLENOU VŠEHO DRUHU

Znojmo má svým návštěvníkům rozhodně co nabídnout a láká na různorodost chutí, ze kterých si vybere opravdu každý. Skloubení historie s panenskou přírodou, lahodným vínem a bohatým kulturním vyžitím zaručí nevšední zážitky, které si vychutnáte všemi smys-

ly. Tato kombinace navíc vytváří ideální prostředí jak pro romantický výlet, tak pro aktivní rodinnou dovolenou. Neváhejte navštívit druhé největší město Jižní Moravy a přesvědčte se, že #znojmochutna.

Turistická kampaň #mastozadax ve Znojmě poběží **do konce září 2021**.

JAK ZÍSKAT VOLŇÁSKA?

1. Udělejte útratu ve vybraném podniku

Stačí utratit 150 Kč v restauraci, 1000 Kč za ubytování nebo 200 Kč za další služby. Důležité je vybrat si podnik, který se účastní projektu #mastozadax.

2. Vyberte si pamětihodnost

Už jste byli ve znojemském podzemí, na radniční věži nebo v Expozici pivovarnictví? Ne? Jednoduše to napravíme! Vyberte si, kterou atrakci chcete zadox navštívit.

3. Uplatněte poukaz #mastozadax

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

OBJEVTE, JAK ZNOJMO CHUTNÁ

Když se řekne Znojmo, většina z vás si představí buď ráj okurek, nebo srdce Znojemské vinařské podoblasti. Avšak toto místo spolu s jeho okolím skrývá mnohem více chutí než ty, které jsou všeobecně známé.

Jeho jedinečnost tkví především v jeho historii, která na vás při toulkách městem dýchá z každého zákoutí. Není se ani čemu divit, protože první písemná zmínka o Znojmě pochází již z 11. století. A tak se různé stavební slohy podepsaly do vzhledu měštanských domů a ulic, které vás zaujmou hned při první procházce.

KULTURNÍ PAMÁTKY A PODZEMÍ

Stopy znojemské historie tedy rozhodně nelze přehlédnout, bez povšimnutí určitě nemohou zůstat dvě národní kulturní památky, a to Loucký klášter a rotunda sv. Kateřiny, která je nejvzácnější znojemskou památkou. Centrum města se pyšní také zachovalým hradebním pásem, v jehož věžích je umístěna expozice vývoje znojemského opevnění a výstava historických zbraní i zbroje. Nejnavštěvovanější památkou, ze které si odnáší spoustu zážitků především malé děti, je každoročně znojemské podzemí. Jeho chodby ukrývají dvě stálé expozice a několik pohádkových postav, ke kterým se vážou bájně legendy. Ti odvážnější mohou vyzkoušet jednu z adrenalinových tras, ve kterých se v podzemním bludišti dostanete ještě hlouběji.

MUZEUM PIVOVARNICTVÍ

A kdo by to byl kdy řekl, že zrovna ve Znojmě se seznámíte s historií vaření piva. V areálu znojemského hradu se na-

chází nejlépe opravená památka Jihomoravského kraje v kategorii velkých necírkevních staveb za rok 2017, Expozice pivovarnictví. Zde můžete obdivovat technologické zařízení varny z roku 1930, vyrobenou ve Škodových závodech v Plzni. Jeden z exponátů scezovací kádě si můžete dokonce prohlédnout i zevnitř a formou videa se seznámit s historií znojemského pivovaru.

TO MUSÍTE VIDĚT

Budete-li centrem města už nabaženi, můžete se za zajímavými místy vydat prakticky na všechny světové strany. Ze Starého Města vás klikaté uličky svedou přímo do panenské přírody Národního parku Podyjí, druhově nejbohatšího velkoplošného chráněného území v České republice. Úchvatné scenérie skalních vyhlídek, hlubokých lesů, chráněných vřesovišť i meandrů řeky Dyje si můžete vychutnat po skvěle značených turistických i cyklistických stezkách. Ty vás dovedou například na vyhlídky Králův stolec a Sealsfieldův kámen, proslulou vinici Šobes, zříceninu s rozhlednou Nový Hrádek anebo třeba k nejmenšímu rakouskému městečku Hardegg. Po pár kilometrech vás krajina, která je mylně považována za „placku“, překvapí svým převýšením a kopcovitým terénem. Ať už na kole, nebo tzv. po svých, se můžete vydat také po stezce Euro-Velo 13, kterou lemuje i několik bunkerů



a pevností z doby před druhou světovou válkou nebo 350 m zachovalé železné opony včetně strážní věže.

NA VODU A DO PŘÍRODY

Pro ty, kteří chtějí zvolit jinou formu Kochání se přírodou, se nabízí využití splavného toku Dyje. Zachovalé říční údolí je místem klidu a přírodního bohatství. Krajina se zde dochovala netknutá díky tomu, že tvořila přirozenou hranici mezi Českem a Rakouskem a splavnou se stala až roku 2014. Její pověst klidné řeky ji zajišťuje prostředí bez davů projíždějících vodáků a přitahuje tak skutečné milovníky vodáctví, které nelákají bujaré večírky ale nové zážitky. Jakmile vyjedete na vodu a necháte se unášet proudem, nenarazíte na žádné plovoucí občerstvení ani na přeplněný kemp. Ideální tedy je si nachystat svačinu a užívat si onu „cestu do pravěku“. Přesně tak si budete připadat až zpozorujete, že krajina kolem si žije svým životem a místo hluku uslyšíte hlasy zdejší přírody.



VE ZNOJMĚ SE USKUTEČNÍ FESTIVAL HUDBY A VÍNA

Hudební festival Znojmo, který má v termínu 8. až 25. července na programu více než třicet koncertů a doprovodných akcí, se letos koná už po sedmnácté. Ročník s podtitulem „Pocta živlům a katastrofám“ se uskuteční na různých místech města Znojma a také v jeho okolí – v přírodě i v krásných prostorách zámku a kostelů. Letošní festival je hlavně snahou vrátit vše do normálních kolejí.

Návštěvníci Hudebního festivalu Znojmo už řadu let spojují termíny svých dovolených a výletů s programem festivalu. S tím vědomím jsme loni uspořádali festival, který se podařil prakticky jako jediný z kulturních akcí v České republice uspořádat beze změn, škrtů v programu nebo přesunem termínu.

“Doufali jsme už loni, že náš festival, bude právě tím, který situaci vrátí zpátky do normálu. Letos už tomu ale opravdu věřím. Těším se na krásné léto, které na Hudební festival Znojmo přinese mnoho zážitků. Ústřední téma festivalu jsme přizpůsobili současné myšlence. Celá dramaturgie zároveň nutí člověka zamyslet se nad současným stavem světa, ale zároveň se bude chtít smát živlům a katastrofám. Vždyť i výborný virtuos nebo zpěvák je hudební živel a často i během koncertu může dojít k docela velké hudební katastrofě. Zároveň když bouchne sopka, je to katastrofa, ale v sopečném prachu roste úžasné víno, takže vše špatné je vždy k něčemu dobré,” řekl Jiří Ludvík.

VŠECHNY KONCERTY JSOU V DUCHU LETOŠNÍ DRAMATURGIE

Vystoupí velké hvězdy naše i zahraniční. Již tradičně vystoupí Pavel Šporcl se svým Gala k 15 letům patronování festivalu. Operní hvězda Adam Plachetka má

připraven recitál na zámku ve Vranově nad Dyjí. Přijede velká operní diva Anna Prohaska s LaFolia Baroque orchestr a představí projekt Hudba Evropy v dobách moru. Moc se těšíme na I Fagiolini se 100 let starým projektem Waste Land určeným obětem Španělské chřipky. Zasmějeme se s Gentleman Singers či cimbálkou, ale zamyslíme se i nad našimi životy při operním představení ve festivalové produkci Den posledního soudu s Czech Ensemble Baroque.

DEGUSTACE ZDARMA

Kvalitní hudební zážitek podtrhuje lahodné víno od vinařů Znojemska. Na každém koncertu je připravena degustace jednoho z partnerských vinařů, od něž se můžete dozvědět o jeho víně a také ochutnat. Akce tak spojuje na dvě desítky vinařství, která na koncertech provádějí degustace a besedu o víně.

UNIKÁTNÍ FESTIVALOVÁ EDICE VÍN

V rámci festivalu vzniká také unikátní limitovaná editace festivalových vín. Každý rok se koná před festivalem zařazení vín do festivalové edice. Vinaři nominují obvykle tři vzorky, ze kterých odborná komise vybere jeden, který odbrzdí odznak Festivalové víno a vinaře pak zastupuje ve festivalové edici. Ta je každý rok unikátní kolekcí a vinaři považují za čest být spojeni

s hudbou a mít své víno oceněno festivalem. Víno festivalové edice je možno zakoupit na velkých koncertech, v infocentru festivalu, ve festivalových restauracích a místních vinotékách.

Některé programy vznikají přímo k pevnému propojení s ví-



GASTRO TIPY Z PROGRAMU:

čtvrtek 8. 7. 2021

DEGUSTACE FESTIVALOVÝCH VÍN

Sklepení u císaře Zikmunda, Znojmo

neděle 11. 7. 2021

GASTRO VEČÍREK S PATRONEM PAVLEM ŠPORCLEM

Sklep Piálek a Jäger, Nový Šaldorf – Sedlešovice

sobota 17. 7. 2021

VÍNA VE STÍNU VULKÁNU

Sklepení u císaře Zikmunda

neděle 18. 7. 2021

DVORNÍ HOSTINA NA VENKOVĚ

Písečné nad Dyjí



nem a koncert je tak doslova prošpikován povídáním o tomto lahodném moku. Na některých akcích víno dokonce hraje prim. Jedná se o sommeliérské minikurzy, nebo mimořádnou dobovou hostinu, kde se víno snoubí s vytríbenými dobovými pokrmy.

K výtečnému vínu a kulturnímu zážitku na Hudebním festivalu Znojmo patří také promyšlená gastronomie. V partnerských restauracích si můžete po celou dobu festivalu pochutnávat na chutných festivalových specialitách.

LETNÍ POHODA, JAK SE PATŘÍ

TADY SE URČITĚ NEBUDETE NUDIT

Každý si chce svoji dovolenou náležitě užít. Ať už jste singl, v páru nebo rodina s dětmi. Právě proto připravili na léto v královském městě Znojmo přímo smršť zážitků, kde si vybere to své opravdu každý.

Čekají vás desítky zážitkových večerů u rotundy, multižánrový minifestival Playáda, přesunuté Pivní slavnosti, Divadelní Louka, Slavnosti okurek, Znojmo žije divadlem nebo program na Káře.

LETNÍ DRINKY A PLÁŽOVÁ LEHÁTKA

Nejvyhledávanějším místem se v centru Znojma stává prostranství u rotundy sv. Kateřiny a vlastně i celý areál pivovaru, který v minulých letech prošel rozsáhlou revitalizací. Právě proto tam bude umístěna nová scéna, na které se odehraje hned několik koncertů. Kromě toho se můžete těšit na páteční



chill out párty, kde nebudou chybět letní drinky a plážová lehátka. Prostě letní pohoda, jak se patří.

PROGRAM NA KÁŘE I ŠPEKÁČKY

Čarodějnice už letos asi upálit nestihneme, ale můžete se utábořit na Káře.

Přijed'te na Znojemsko

www.znovin.cz

**OTEVŘENO
KAŽDÝ DEN**
ČERVEN–ZÁŘÍ
včetně sobot
a nedělí

VINICE ŠOBES
v Národním parku Podyjí
s ochutnávkovým stánkem

LOUCKÝ KLÁŠTER VE ZNOJMĚ
turistické centrum Znovínu i Znojma
ochutnávka vín

HAVRANÍKY
ochutnávkový stánek Staré vinice

Využijte **Vinařský turistický program** společnosti ZNOVÍN ZNOJMO. Díky němu navštívíte například **Loucký klášter** s Muzeem vinařství a firemními prodejnami vín ve Znojme. Pěší nebo cyklistické výlety okouzlují přírodou Národního parku Podyjí vás dovedou k ochutnávkovým stánkům na **vinici Šobes**, na **vinici trati Staré vinice** v Havraníkách. Vína z produkce Znovínu Znojmo můžete ochutnávat i v **Moravském sklípku v Šatově**. Na fanoušky nordic walking čekají speciální trasy **Znovín Walking**.

NOVINKA!

V letošním roce jsme pro vás připravili nový degustační stánek na vinici Peklo v Šatově.



**ZNOVÍN
ZNOJMO**



 **ŠANTOVKA**

ZA STAV TE SE

**FESTIVALY
DOBROTY
ATRAKCE
V OLOMOUCI**

santovka.cz



Špekáčky s dalším občerstvením a koncertem nabídne Táborák na Káře, a to **21. července** od 18 hodin.

PIVNÍ SLAVNOSTI

Nově na místě, kde se pivo vaří – v areálu Znojemského městského pivovaru! Na sobotu **7. srpna** jsou naplánovány tři hudební scény, a to na prostranství u rotundy, před Enotékou a na pivovarské Zahrádce. Zde se představí hned několik hudebních interpretů. To nejdůležitější ale nabídne právě místní pivovar. Těšit se můžete na tradiční výběry piva a na další gastronomickou nabídku.

SLAVNOSTI OKUREK

S MICHELINSKÝM ŠÉFKUCHAŘEM

Farmářské trhy se znojemskou okurkou v čele se uskuteční nově na ulici Hradní. Jejich součástí budou stánky s nejrůznější nabídkou. Nebude chybět soutěž o nejlepší sterilovanou okurku a rychlokvašku, a kuchařská show, tentokrát v podání michelinského šéfkuchaře Romana Pauluse. V části hudebního programu nebude chybět



i cimbálová muzika. Těm nejmenším se bude určitě líbit možnost zavařování okurek nebo návštěva řemeslných dílen. Slavnosti proběhnou v pátek **6. srpna** od 9.30 hodin.

PONOCNÝ A PROHLÍDKY MĚSTA ZNOJMA

O atmosféru nočního historického centra se bude starat ponocný. Ohlašovat večerku bude pravidelně v pondělí, ve středu a v pátek ve 21 hodin. Jeho tra-

sa povede od radniční věže přes Masarykovo náměstí, přes ulici Mikulášskou k ulici Přemyslovců na Václavské náměstí, a nakonec také na ulici Obrokovou. Pokud byste rádi viděli noční Znojmo z ptáčích perspektiv, nenechte si ujít také večerní prohlídky radniční věže s ponocným.

Kalendář akcí hledejte na **www.znojmskabeseda.cz** a **www.vstupenkyznojmo.cz**.

Text: PR, foto: VOC Znojmo

PROVOZ ZAHÁJEN



VINOBUS



VINAŘSKÝ AUTOBUS VOC Znojmo

| 14 zastávek | 59 kilometrů | 20 vinařství |

JÍZDNÍ ŘÁD

- **1. 5.–30. 6. 2021** – pouze soboty
- **1. 7.–14. 9. 2021** – denně kromě nedělí
- **15. 9.–31. 10. 2021** – soboty a svátky
- začátek jízdy v 9.00 a 13.45 hodin

VE VINOBUSU NA SHLEDANOU!

CO VÁS ČEKÁ

- sklepní uličky a vyhlášené vinice
- 8 degustačních zastávek
- novinky na trase
- cyklovlek pro přepravu kol
- možnost pronájmu jízdy s individuální trasou (teambuilding apod.)

Aktuální jízdní řád a rezervační systém na **www.vinobus.cz**

jihomoravský kraj



Projekt s podporou Vitisuřského fondu

REZIDENCE
POD KOSTELEM



Restaurační prostory k pronájmu v centru Uherského Brodu

www.RezidencePodKostelem.cz

ZASE UŽ VAŘÍME
JAKO DŘÍVE
TĚŠÍME SE NA VÁS



vaří brazilský kuchař

jídlo formou rautu

lehká kuchyně

domácí dezerty a káva



Kvítková 4323 (hotel Ondráš) | Zlín

Informace a objednávky na tel. 605 204 908

[f](#) [@](#) brazileirozlin



FOR GASTRO & HOTEL

11. VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ,
POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

7.–8. 10. 2021

5. SETKÁNÍ LÍDRŮ ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ

P V A
EXPO PRAHA



www.for-gastro.cz

7.–9. 10. 2021

OFICIÁLNÍ VOZY

