

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

září–listopad 2021 • ročník 13 • číslo 3

aktuálně

**OSLAVY KÁVY
NA MORAVĚ**

akce

**GASTRONOMICKÉ VELETRHY
I PODZIMNÍ FESTIVALY JÍDLA**

téma

**VEČÍRKY A FIREMNÍ AKCE
PROHŘEŠKY PŘI STOLOVÁNÍ**

**JOHAN
HOTEL**

**JOHAN
HOTEL**

inzerce

www.kavafest.cz

  /kavafest

1.–7. 10.
KÁVATOUR
Zlínského kraje

eta
2021
**KAVA
FEST**

16. 10.
DEN KÁVY
Kongresové centrum Zlín

eta

 **HAUSBRANDT**
TRIESTE 1897


TOMÁŠ COLÁN

 **sana
plasma**

 ZDRAVOTNÍ
POJIŠŤOVNA
MINISTERSTVA
VNITRA ČR **211**

 **KÁVA
FEST**
2018-2021

VOMA[®] maso
uzeniny

Žitkovská klobása

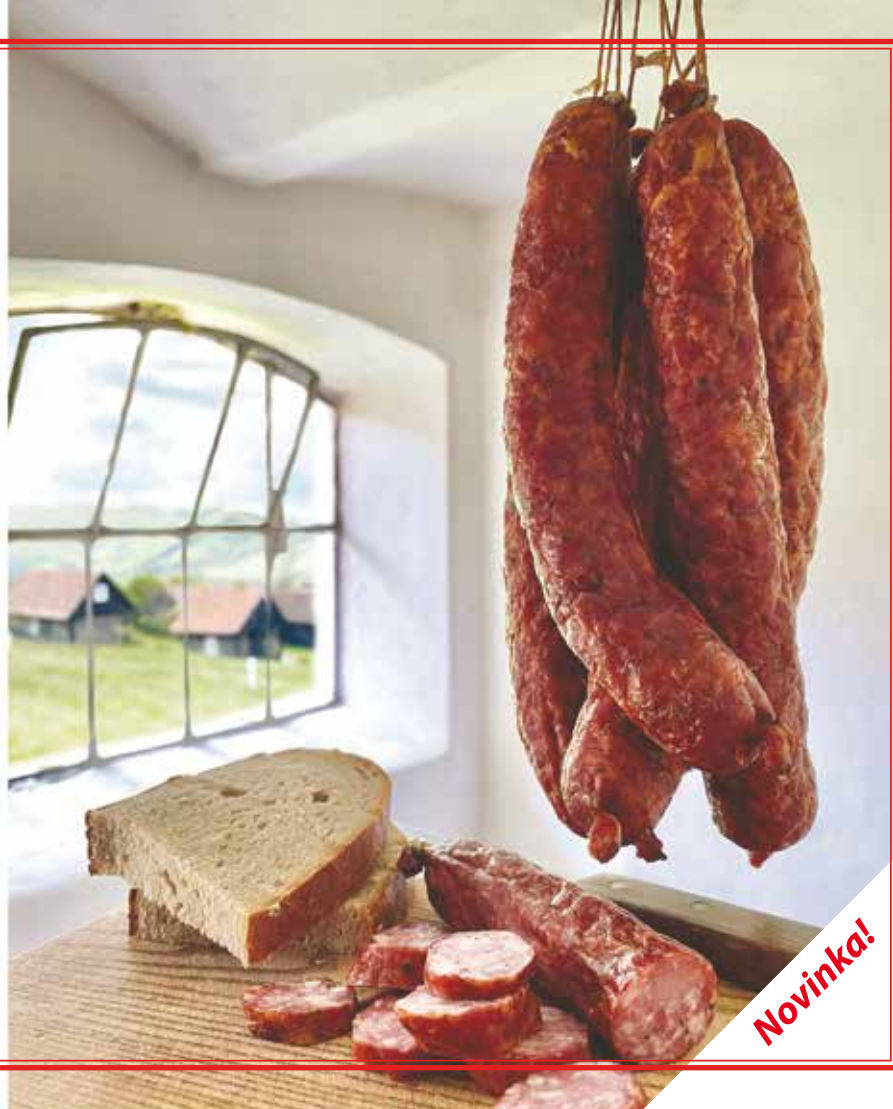
Ochutnejte naši skvělou novinku!

Žitkovská klobása představuje tradiční chutě a vůně z našich kopanic. Tato polosuchá tepelně opracovaná klobása s vysokým obsahem masa je ochucená dokonalou směsí koření a bylinek, nakonec je pomalu zauzená bukovým dřevem.

Nejvhodnější je pro studenou kuchyni, ale vyzkoušejte ji i teplou a překvapí vás příjemnou změnou chutí.



www.vomaub.cz



Novinka!

OBĚDVALI JSTE UŽ V BRAZILEIRO?

OSLAVY | VEČÍRKY | PRONÁJEM RESTAURACE

vaří brazilský kuchař lehká kuchyně

snídaně obědy formou rautu saláty

jídlo s sebou domácí dezerty a limonády



Restaurant & Cafe Brazileiro | Hotel Ondráš | Kvitková 4323, Zlín | tel. 773 071 361 | www.brazileiro.cz



TAK NÁM TO ZATÍM NĚJAK ŠLAPE

Když po pěti měsících restaurace v květnu otevřely vnitřní prostory pro zákazníky, bylo už tenkrát jasné, že spousta lidí z provozu odešla a že tak budou chybět. Tato situace dnes šroubuje mzdy v gastronomii směrem nahoru, suroviny zdražují, vlastně tak nějak zdražuje všechno.

Hospodští jsou opět v televizi za dabáky, protože tu zdraží pivo, tu meničko nebo cokoliv z jídelního lístku. Proč? Vždyť by to mohli dotovat! Třeba ze svého?

Závěr roku je také obdobím firemních večírků a nejrůznějších oslav. Poptávka je, a tak kdo má lidi v provozu, může brát i rezervace. Uvnitř časopisu vám přinášíme několik tipů, kde se dá takový večírek udělat, a v rozhovoru s mistrem etikety – Ladislavem Špačkem se dozvíte, na co si máte dát pozor.

Také podzim bude plný krásných gastronomických akcí. My vás speciálně zveme na Kávafest, který bude v říjnu ve Zlíně. Pro milovníky kávy přímo ráj na zemi.

Přátelé dobrého jídla a pití, užívejte si a vychutnávejte podzim. A v prosinci? Třeba někde na „večírku“.

Zdraví vás

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner



inzerce

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



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

PŘIVEZL JSTE SI Z DOVOLENÉ NĚJAKÝ GURMÁNSKÝ ZÁŽITEK NEBO TIP NA JÍDLO, KTERÉ BYSTE CHTĚL NABÍZET SVÝM HOSTŮM V RESTAURACI? KDE OBVYKLE HLEDÁTE INSPIRACI?



ADAM KUTAL
ŠÉFKUCHAŘ
U JOHANA
ZLÍN

Gurmánský zážitek jsem si jednou přivezl z Řecka. Byl nádherný. V takové malé restauraci v centrálním městě jsem si dal pečené kůzlečí s cizrnou a bylo to úplně fantastické. Akorát si myslím, že tady u nás jsme zvyklí na jiné typy masa než na kůzlečí.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE

Žádný gastronomický zážitek jsem si letos nepřivezl, ale potvrdilo se mi, že v jednoduchosti a kvalitních surovinách je krása. A stačí to! Nejednou jsem navštívil italskou restauraci, kde to bylo prostě skvělé. Určitě něco hostům už nabízíme v rámci hotelové penze. Inspirace leží všude kolem nás. Kdo chce, ji vidí, kdo nechce, ji nevidí.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE U HRADU
ŠTERNBERK

Na dovolené jsem byl v Praze a v jedné vyhlášené restauraci jsem dostal něco, co mě totálně dostalo. Byl to neskutečný gurmánský zážitek a inspirace v jednom, a přitom šlo o velice jednoduchou věc. Prostě jsem na talířku dostal jejich pivní sýr a s ním i máslo, cibulku a papriku, abych si ho sám namíchal. Vrcholem ale bylo, když mi číšník v mističce donesl k tomu ještě pivní pěnu. A samozřejmě dobře načepované pivo. Souhra chutí byla naprosto luxusní.



ROMAN PAULUS
ŠÉFKUCHAŘ
LOBSTER CATERING
OLOMOUC

Na dovolené v Rakousku ve Wachau, jsem si opět připomněl, jak výborné jsou tamější meruňkové knedlíky. Připravené z tvarohového těsta, obalené v opražené strouhance, to je určitě něco, co na našem menu hosté najdou. Jen je potřeba počkat zase do příští sklizně.



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE LAVILLA
ZLÍN

Pracovní povinnosti mi bohužel v létě neumožnily strávit dovolenou v zahraničí. Pokud se dostanu k moři, rád vyhledávám například rybí trh. Stačí se po něm projít a člověk nasbírá hodně inspirace. Při poslední návštěvě takového trhu jsem si odnesl malé kalamáry. Momentálně servírujeme v restauraci Paellu, do které jsem zakomponoval právě tyto kalamáry plněné drůbežím masem s olivami a citronovým konfitem. Skvěle se doplňují s šafránovou rýží. Inspiraci nejvíce hledám na kulinářských cestách po Evropě.

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Pršténé. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 20. 9. 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

StamgastaGurman

StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI

Letos budou vinaři připravovat svá vína tak, abychom je mohli ve čtvrtek 11. 11. ochutnat v rámci akce Žehnání Svatomartinského vína. Na Masarykovo náměstí tato vína přiveze svatý Martin na bílém koni v doprovodu římských vojáků, kteří připomenou legendu o plášti a žebřákovi. V rámci slavnostního zahájení od 10.45 hod. do 11.30 hod. nás čeká kulturní program a slavnostní obřad žehnání. Po slavnostním zahájení můžete ve vinném stanu degustovat požehnaná vína z vinařské oblasti Slovácko, hudbou a zpěvem k dobré náladě přispěje cimbálová muzika Kunovjané. A protože k dobrému vínu nesmí chybět jídlo, budou pro vás připraveny husí speciality. Více na www.uherske-hradiste.cz.



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

V letošním roce se mohou všichni zájemci o cyklistiku i pěší turistiku potkat v Uherském Hradišti na 16. ročníku akce Na kole vinohrady Uherskohradištska. Symbolicky uzavřít cyklostezky na Uherskohradištsku můžete v sobotu 9. října na Masarykově náměstí. Kromě vinných sklípků mohou registrovaní účastníci akce na jednotlivých trasách navštívit řadu zajímavých míst. Registrace účastníků už probíhají online na www.slovacko.cz/nakolevinohrady a budou možné také v sobotu 9. října od 8.30 hod. přímo na Masarykově náměstí. Od 9.30 bude následovat slavnostní zahájení a starty jednotlivých stezek. Odpoledne bude na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti připraven pro účastníky akce i širokou veřejnost kulturní program a nachystán bude i malý vinný trh, na kterém budou svá vína prezentovat vinaři z jednotlivých tras. Více na www.uherske-hradiste.cz.

inzerce

FOR GASTRO & HOTEL 7.-9. 10. 2021

PVA
EXPO PRAHA

Veletř FOR GASTRO & HOTEL jako platforma pro restart pohostinství

Restartovat segment HoReCa je cílem 11. ročníku veletrhu hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL. Ten se uskuteční ve dnech 7. až 9. října 2021 v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech. V nové hale 3 a v hale 5 budou k vidění profesionální expozice vystavovatelů z daného oboru. Ve Vstupní hale II proběhne také KONGRES FOR GASTRO & HOTEL.

Odborná akce FOR GASTRO & HOTEL je důležitou příležitostí pro tuzemské podnikatele a firmy z oboru pohostinství. Je pořádána za účelem uzavírání kontraktů, osobního setkání s odborníky, obchodními partnery i s veřejností. Také letos na podzim budou představeny novinky a trendy v technologiích, návštěvníci si odnesou podněty pro podnikatele v pohostinství a především inspiraci pro své provozy. Chybět nebudou ani kulinářské speciality, klasické potraviny a nápoje a s nimi spojené ochutnávky.



Účast přijali i noví vystavovatelé ze zahraničí, těšit se můžete na premiéru firem z Řecka, jedná se o společnosti **GREEN LIFE a REFRESH**, z Německa se bude prezentovat firma **HOBART**. V rámci veletrhu se uskuteční také doprovodný program určený čistě profesionálům: v Kongresovém sále ve Vstupní hale II proběhne první den veletrhu, ve čtvrtek 7. října, **odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL**. Jeho tématem bude Druhý restart: Spolupráce a peníze v pohostinství. Kongresem

bude rezonovat téma spolupráce oborových organizací při jednáních se státem. Profesionálům přijdou přednášet uznávaní odborníci, kteří poradí, jak fungovat v ekonomických otázkách, například financování podniku, nebo jak budovat stabilní tým personálu.

Více informací najdete na www.for-gastro.cz.



RECEPT



RAGÚ Z HLÍVY ÚSTŘIČNÉ S KARLOVARSKÝMI KNEDLÍKY

Ingredience – ragú:

Hliva ústřičná – 2000 g
Cibule žlutá – 300 g
Sádlo škvařené – 125 g
Slanina bez kůže chlazená – 100 g
Pepr černý celý – 0,5 g
Kmín celý – 0,5 g
Zeleninový vývar, vlastní výroba – 500 g
Máslo 82% – 100 g
Sůl kamenná – 20 g

Příprava ragú (cca 25 minut):

Hlívu očistíme, omyjeme, odkrojíme kořenovou část a podélně natrháme na větší kusy. Oloupanou cibuli nakrájíme na výseče, slaninu na pravidelné, malé kostičky. Kostičky slaniny roztavíme v kastrole dosklovata, přidáme sádlo, nakrájenou cibuli a orestujeme ji do nazlátlé barvy. Přidáme natrhanou hlívu, orestujeme ji, ochutíme solí, drceným kmínem, čerstvě mletým pepřem z mlýn-

ku, zastříkujeme zeleninovým vývarem, přikryjeme poklicí a dusíme doměkka. Po 5 minutách poklici sundáme, protože působením soli se z hlívy uvolnila voda. Občas hlívu zamícháme a zkontrolujeme její měkkost, vaříme ji „na skus“. Poté šťávu z hlívy odcedíme a vmícháme do ní kostičky chladného másla. Tím šťávu zjemníme a zároveň lehce zahustíme. Dle potřeby dochutíme.

Ingredience – karlovarský knedlík:

Žemle – 1000 g
Mléko 1,5% – 400 g
Vejce – 400 g
Mouka hrubá – 80 g
Sůl kamenná – 20 g
Petřel listová – 50 g
Máslo 82% – 100 g
Muškátový květ, mletý – 0,5 g

makro akademie

Příprava knedlíku (cca 40 minut): Prosátou mouku smícháme s překrájenými lístky listové petržele. Měkkou žemli nakrájíme na kostičky o velikosti 1,5 cm. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme do pěny, ochutíme solí a muškátovým květem. Z bílků vyšleháme pevný sníh, ručně smícháme se žloutky, poté přisypáváme směs mouky a petržele. Krouživými pohyby zápěstí smícháme vše dohromady. Vznikne nám lehká hmota, kterou lehce ručně smícháme s kostičkami žemle. Z hmoty tvarujeme kulaté knedlíky, které vaříme pozvolným varem asi 15 minut ve slané vroucí vodě. Můžeme je vařit i na páře v konvektomatu asi 15 minut. Rozkrojením knedlíku se přesvědčíme, zda je uvařený. Poté knedlíky podběrákem vynadáme z vody, potřeme je máslem a uchováme je v teplém prostředí k servírování.

Text a foto: MAKRO Akademie

TERNO
coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ
A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

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.



Široký výběr čerstvého masa a uzenin nabízí masna MAKOVEC a.s.



Self-scanning a samoobslužné pokladny = **rychlý nákup** v Ternu Zlín.



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



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

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



Nabízíme **široký výběr** čepovaného **vína** a sudového **piva**.



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



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

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

www.terno.cz

VYHLÁŠENÁ RESTAURACE U JOHANA NOVĚ S HOTELEM A KAVÁRNOU

Restaurace U Johana ve Zlíně je dlouhodobě vyhlášena kvalitou svých gastronomických služeb a především grilovanými koleny. Dnes mohou ale zákazníci využít i služeb nového hotelu včetně posezení ve stylové kavárně. Řešíte často, kam ve Zlíně dopoledne vyrazit na byznys snídani? Nebo jenom hledáte prostor vhodný pro schůzku? Takové místo nedávno vzniklo ve Zlíně na Příluku. Více už majitel restaurace, penzionu a Johan Hotelu, Jan Balloš.

Co vás vedlo k myšlence postavit hotel?

Nad restaurací U Johana provozujeme už několik let penzion v domácím duchu. Protože naši hosté se k nám pravidelně a rádi vraceli, poptávka rostla. Tak vznikl v roce 2017 nápad vybudovat hotel domácího typu, kde bychom mohli hostům nabídnout nejen další příjemné ubytování, ale i dobrou snídani pro širokou veřejnost.

Kdy jste začali s výstavbou hotelu?

V lednu 2018 jsme s manželkou a našimi třemi syny pokřtili základní kámen. Hotel jsme stavěli svépomocí 3 roky. Velkou oporou a technickým poradcem nám byl stavbyvedoucí Robert Bukový. Hotel disponuje 12 pokoji a jedním apartmánem. Pro odpočinek a relaxaci našich hostů se pod střechu podařilo umístit mini wellness s panoramatickou saunou s výhledem na Příluku.



Součástí nového hotelu je i kavárna, která bude v ranních hodinách nabízet snídani pro hotelové i příchozí hosty. Odpoledne bude fungovat jako tradiční kavárna s nabídkou snacků, zákusků a přívlaskových vín, které si můžete vybrat v prosklené vinotéce.

Do budoucna bych si přál, abychom zde mohli pořádat poslechové večery s živou jazzovou a bluesovou hudbou. Koncept celého hotelu je PŘÍJEMNÉ DOMÁCÍ PROSTŘEDÍ S DOBROU VSTŘÍCNOU OBSLUHOU.

V jakém stylu jste hotel realizovali?

Hotel je zařízený v mo-

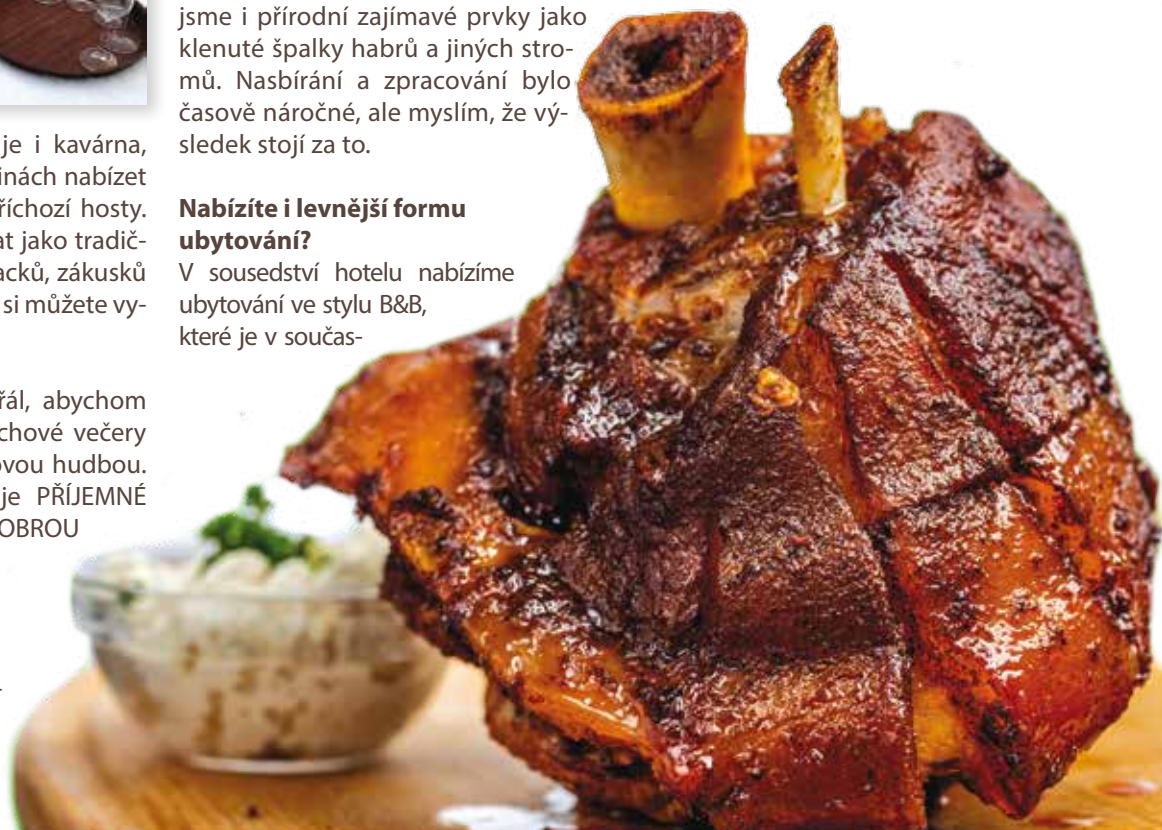


derním stylu s velmi citlivým použitím přírodních materiálů, které dokonale skloubil architekt David Maliňák. Snažíme se nabídnout vyšší standard kvalitního hotelového ubytování. Použili jsme i přírodní zajímavé prvky jako klenuté špalky habrů a jiných stromů. Nasbírání a zpracování bylo časově náročné, ale myslím, že výsledek stojí za to.

Nabízíte i levnější formu ubytování?

V sousedství hotelu nabízíme ubytování ve stylu B&B, které je v součas-

né době populární po celém světě. Nabízíme celkem pět dvoulůžkových pokojů ve variantě levného noclehu. Vedle hotelu a restaurace se nám navíc podařilo vytvořit hodně parkovacích ploch, takže hosté



nemají problém s příjezdem až k hotelu či penzionu. Všechno máme na jednom místě – restauraci, penzion, hotel.

Restaurace U Johana ve Zlíně je vyhlášená svojí specialitou, grilovanými vepřovými koleny. Proč právě kolena?

Jako mladý jsem pracoval v zahraničí. Jednou jsem navštívil výbornou bavorskou restauraci, kde grilovali kolena. A vždycky v ten den, kdy je měli v nabídce, se celá hospoda naplnila lidmi, a dokonale to tam žilo. A já jsem si říkal, grilovaná kolena, to je super nápad, to by přece mohlo fungovat i u nás, a tak vznikla myšlenka provozovat hospodu s grilovanými koleny. Moje první restaurace byla ve Spytihněvi – Kavárna u Přívozu, která funguje dodnes, a dodnes tam grilují kolena. Já po šesti letech odešel a postavil si vlastní restauraci U Johana ve Zlíně, tehdy ještě na zelené louce.

Od té doby vaříme á la carte nabídku, orientujeme se na byznys obědy, večere, na oslavy a firemní akce. Ve stejném režimu je i ubytování nad restaurací, a protože se nám časem vytvořila klientela, která za námi jezdí opakovaně, tak jsme naše prostory rozšířili i o nový hotel, který nabízí svojí vlastní snídaňovou kavárnu, vinárnu a saunu s výhledem.

Je těžké v dnešní době sehnat dobrého kuchaře?

Sehnat v dnešní době dobrého kucha-

ře je nablidský úkol. Mladá generace nemá moc o práci v gastronomii zájem. Gastronomie je těžký obor. Je to náročná práce...

Na kolik způsobů se dají upravit grilovaná vepřová kolena a kolik receptur používáte Vy?

Těch způsobů jsou tisíce a tisíce. My používáme jeden už 26 let. Jedná se o rodinnou recepturu, každý náš kuchař proto musí podepsat smlouvu o tom, že nebude recept odnášet jinam či ho prezentovat jinde. Je to zkrátka naše značka. Grilovaná kolena jsou stále podstatnou částí našeho prodeje. Je to vlastně taková pochoutka pro masaře.

Nabízíte ještě další speciality?

Od roku 2016 nabízíme hovězí loupnou plec BBQ smoke, se kterou jsme ve stejném roce vyhráli na Garden food festivalu ve Zlíně. Je to náš další topový recept. Ten způsob přípravy je poměrně zdoluhavý a technologicky náročný. Hovězí maso grilujeme kouřem. Je to texaský způsob úpravy hovězího masa. Dříve jsme ho nabízeli pouze na nabídku, dnes je to stabilní součást našeho jídelního lístku. Hodně se specializujeme na grilování všech druhů masa a ryb.

Vyrábíte i nějaké vlastní produkty?

Ano, vyrábíme vlastní paštiky a škar-

kové pomazánky, které si hosté mohou u nás zakoupit a odnést domů. Škvarkovou pomazánku podáváme v restauraci před každým jídlem jako takový start.

Co vy sám máte rád z české kuchyně?

Mám rád, když je dobrá svičková, držkovou polívku, pečený bůček, hovězí vařená líčka nebo zadělávané srdce s nadýchaným knedlíkem. Prostě poctivé jídlo.

Jak se vlastně člověk stane hostinským?

Buď je to osud, anebo to máte vtisknuté generačně. Nebo zkrátka tu práci máte jenom rád. Je to časově náročné povolání a dost tím trpí rodina. Když chcete dělat dobře hospodu nebo hotel s restaurací, tak se musíte smířit s tím, že lidem chcete sloužit. Host je od slova hostit. A pokud chcete ty lidi hostit, musíte naslouchat jejich potřebám, musíte se je snažit plnit. My jsme rodinný podnik, máme 34 zaměstnanců, pracuji tady já, moje manželka, můj syn. Mám za sebou 35 let v gastronomii. Naším záměrem není oslnit nebo dělat něco převratného, ale nabízet takové služby, aby se k nám hosté rádi vraceli, aby se tu cítili dobře... Zkrátka jako doma.

www.ujohana.cz, www.johanhotel.cz



NEJVĚTŠÍ OSLOVA KÁVY NA ZLÍNSKU UŽ BRZY!

Svátek všech milovníků kvalitní kávy, ale i těch, kteří do jejích tajů teprve chtějí proniknout, se bude opět konat na Zlínsku. Eta Kavafest přivítá zajímavé hosty v čele s Lukášem Hejlíkem, nabídne hostům spoustu příjemných kofeinových zážitků i možnost vyhrát lákavé ceny.

„Kavafest se koná každý rok u příležitosti Mezinárodního dne kávy, který spadá na 1. říjen. A stejně jako každý rok se lidé v rámci oslav opět mohou těšit na sedmidenní Kávatur, která propojí podniky nabízející kávu ve Zlínském kraji a jednodenní akci Den kávy



v Kongresovém centru Zlín,“ uvedl pořadatel akce Jaroslav Střecha.

KÁVATOUR PO ZAPOJENÝCH KAVÁRNÁCH

Letos se do Kávatur, v týdnu **od 1. do 7. října**, zapojí na 15 kaváren či restaurací.

„Tyto podniky vždy pro hosty připravují něco nad rámec běžného provozu, ať už se jedná o kávový dezert, zajímavou kávu na druhém mlýnku nebo zvýhodněnou kávovou nabídku,“ láká k návštěvě Jaroslav Střecha.

Lidé zapojené podniky poznají nejen podle plakátu ETA Kavafestu, ale i podle

SOUTĚŽ S KÁVOVÝMI PASY

Navštivte podniky zapojené do KÁVA-TOUR, sbírejte od nich razítka a hrajte o věcné ceny!

VÝHRY:

1. místo – kávovar Eta



2.–3. místo – balíček Hausbrandt v hodnotě 1000 Kč



4.–6. místo – baristické váhy



7.–10. místo – 1 kg zrnkové kávy



Podmínky soutěže na: www.kavafest.cz.

Ilustrační foto.

inzerce

eta KÁVAFEST

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

	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ ul. Šafaříkova 184/1, tel. 603 365 958 www.kava-kromeriz.cz		NA KAFE ul. Vavrečkova 5262, tel. 773 930 938 f nakafezlin	Kroměříž	Zlín
	RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA ul. Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 www.restauraceakavarnascena.cz		PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA ul. Školní 492, tel. 777 222 528-6 www.kavacajpohoda.cz	Kroměříž	Zlín
	PRAŽÍRNA A KAVÁRNA SMÝKALOVA KÁVA Valašská Polanka 103, tel. 730 895 636 www.smykalovakava.cz		PRAŽÍRNA U PANA DOMÁČÍHO ul. Masarykova 20, tel. 777 157 655 www.upanadomaciho.cz	Valašská Polanka	Zlín-Malenovice
	BAR 1931 nám. Práce 2523, tel. 775 870 182 www.bar1931.cz		AVIAN ul. Dr. E. Beneše 286, tel. 602 660 016 f kavarnaAvian	Zlín	Otrokovice
	BRAZILEIRO RESTAURANT&CAFE ul. Kvítková 4323, tel. 605 204 908 f brazileirozlin		CAFÉ KLÁŠTER ul. Komenského 305, tel. 730 150 446 f cafeklaster	Zlín	Napajedla
	CAFÉ BISTRO PARK ul. Školní 3363, tel. 777 222 528-6 www.kavacajpohoda.cz		DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE ul. Dr. Palka Blaho 416, tel. 602 778 520 www.kavarnaluhacovice.cz	Zlín	Luháčovice
	CAFFE ZONE ul. Partyzánská 7043, tel. 573 035 060 www.caffezone.cz		RESTAURACE VYHLÍDKA Pozlovce 206, tel. 608 434 390 www.vyhlicka-luhacovice.cz	Zlín	Pozlovce/Luháčovice
	MERCII CAFFÉ ul. Dlouhá 4212, tel. 737 190 007 @merciicaffe_zlin		MIMA COFFEE ROASTERY Mariánské nám. 308, tel. 737 777 635 www.mimacoffeeroastery.cz	Zlín	Uherský Brod



TĚŠIT SE MŮŽETE NA PŘEDNÁŠKY NAŠICH HOSTŮ



LUKÁŠ HEJLÍK

- Divadelní a filmový herec
- Autor Gastronomie a foodblogger



ALENA ANTONOVIČOVÁ

- Výtvarnice a náruživá cestovatelka
- Zakladatelka nadačního fondu Arhuacos na podporu Kolumbijských Indiánů



ROBERTO TREVISAN

- Zakladatel Mistrovství baristů ČR
- Certifikovaný lektor Školy kávy

toho, že jsou v nich k dispozici časopisy Štamgast&Gurmán s kávovou mapou kaváren a kávovým pasem pro razítka. „Účastníci najdete také na webu www.kavafest.cz,” poradil pořadatel.

KÁVOVÉ SOUTĚŽE O CENY

Návštěvníci si na Kávatur pochutnají na kávových specialitách a ti soutěživí mohou hrát také o lákavé ceny. „Stačí sbírat razítka do kávového pasu a hrát o kávové balíčky, kávy z nejrůznějších regionů či baristické váhy. Jak na to? Při návštěvě zapojeného pod-

niku požádejte obsluhu o razítko do kávového pasu. O hlavní výhru a další ceny budou moci soutěžit lidé, kteří nasbírají minimálně pět razítek,” uvedl Jaroslav Střecha.

Pořadatelé Kávatur připravili pro návštěvníky rovněž fotografickou soutěž Vyfoť kafe a vyhrať, do které se může zapojit každý, kdo pořídí fotografii své kávy v některém ze zapojených podniků. Tři autoři vítězných fotografií obdrží rovněž věcné ceny. Pravidla najdou zájemci na www.kavafest.cz.

inzerce

eta
tady je doma

Inspirovaný láskou ke kávě

kávovar ARTISTA PRO

Značková prodejna
NC Čepkov, Zlín

eshop.eta.cz



PŘEDNÁŠKY, WORKSHOPY I DEGUSTACE KÁVY

NEJVĚTŠÍ KÁVOVÁ AKCE NA MORAVĚ
BUDE VE ZLÍNĚ

Pokud máte rádi kávu, voní vám její čerstvě namletá zrnka a chtěli byste se o tomto nápoji i více dozvědět, pak si rozhodně nenechtejte ujít Den kávy ve Zlíně.

Jde o celodenní festival kávy, který se koná 16. října v čase od 10:00 do 17:30 hodin v prostorách Kongresového centra Zlín. „Tato akce přinese milovníkům kávy celodenní přednášky, workshopy, na kterých se lidé mimo jiné naučí vařit kvalitní espresso či latte art. Všichni se mohou těšit na degustace káv a také na velice oblíbený trh kávy, který je plný stánků s kávou a kávovým příslušenstvím. Návštěvníci budou mít možnost ochutnat a zakoupit kávy od velkých pražírů, ale i od těch regionálních a lokálních,“ zve k návštěvě organizátor akce Jaroslav Střecha.

ZAJÍMAVÍ HOSTÉ I PŘEDNÁŠKY

Třešinkou na pomyslném kávovém dortu bude účast zajímavých hostů a jejich

přednášky. Dorazí například známý lektor Školy kávy, česky mluvící Ital, Roberto Trevisan, který je také zakladatelem Mistrovství baristů České republiky. Svoji účast na festivalu potvrdil také herec, bloger a průvodce gurmánským světem Lukáš Hejlík, jehož Gastromapa je plná tipů kam se vydat na dobré jídlo, pivo, víno nebo kafe. „Žádný podobný město v Česku nenajdete. Já se sem každý rok vracím, třeba jen posedět v parku, užít si tu atmosféru a zažít toho originálního ducha. A pořad mě překvapuje, jak se posouvá. Zlín mám fakt rád, tak vyražte si ho užít,“ zve Lukáš Hejlík. Návštěvníci se mohou těšit



také na vyprávění Aleny Antonovičové, výtvarnice, cestovatelky a zakladatelky nadačního fondu Arhuacos na podporu kolumbijských indiánů, kteří pěstují

— inzerce —

Poznejte chuť bohaté italské kultury.

Výhradní distributor
prémiové italské kávy Hausbrandt
pro Českou republiku.



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

Showroom Hausbrandt Coffee Point | Tylova 725, Otrokovice | +420 770 698 989

www.hausbrandtkava.cz

a ručně sbírají tradičním způsobem kávové třešně.

UVÍTACÍ VÝHRY I SOUTĚŽ

O NEJLEPŠÍ KÁVOVÝ STÁNEK

Pro návštěvníky akce je kromě celodenního programu připraveno i několik soutěží. „Ve spolupráci s ETOU, generálním partnerem akce chystáme uvítací soutěž, kdy ihned po otevření získá každý desátý majitel vstupenky jako dárek baristickou váhu. Rozdáme tak do vyčerpání zásob 40 těchto hodnotných cen. Rozhodně se tak vyplatí přijít už ráno,“ láká k návštěvě organizátor. Soutěžit se ale bude i v průběhu dne každou hodinu, pod takovkou moderátorky akce. Milovníci italských káv mohou soutěžit zase o balíčky kávy Hausbrandt, která je zlatým partnerem festivalu. Hlavní výhru Dne kávy – domácí kávovar ETA má šanci vyhrát každý, kdo odevzdá soutěžní kupon s tipem „O nejlepší kávový stánek“, který bude součástí programu.

Více na www.kavafest.cz a [f](#) akce.

AKCE ETA KÁVAFEST, DEN KÁVY ZLÍN, ZÍSKALA VAŠI ZÁŠTITU CO PRO VÁS ZNAMENÁ KÁVA?



Bc. HANA ANČINCOVÁ
STATUTÁRNÍ
NÁMĚSTKYNĚ
HEJTMANA
ZLÍNSKÉHO KRAJE

Káva pro mne znamená především voňavou chvilku klidu s lahodným nápojem. Jakožto vyčerpávané ženě v politice mi dělá káva společníka každý den. Ráda si dopřeji cappuccino či caffè latte, pokud se chci rozmazlovat, ale při tvrdých jednáních sáhnou po malém silném espressu bez mléka a cukru, kterým doplním energii a nastartuji svůj motor. Preferuji kávu z Fair Trade zdrojů, kde se klade důraz na dodržování základních pravidel pracovního práva a také ochrany životního prostředí.



Ing. TOMÁŠ GOLÁŘ
SENÁTOR
ZA VOLEBNÍ
OBVOD Č. 78 (ZLÍN)

Pro mě je káva symbolem naší dřívější neznalosti, neboť jsme dříve kávu neuměli ani pořádně připravit, a ani pít. Nová doba nám však přináší jak nové druhy káv ze soukromých pražírén a správné postupy její přípravy, tak i novou náročnější skupinu konzumentů kávy. Proto jsem rád, že existuje akce, která vše nové prezentuje a propaguje. Já se právě naučil pít kávu až v posledních letech a jsem jejím nadšeným obdivovatelem. Je mi tedy velkou ctí přijmout nad touto akcí svou záštitu.

V OTROKOVICÍCH MAJÍ PRVNÍ BEZLEPKOVOU KAVÁRNU

Zkoušeli jste někdy jak chutná bezlepková pizza, burger nebo dort? Od června tohoto roku provozuje rodina Malotova kavárnu Avian v Otrokovicích, kde je veškerý sortiment čistě bezlepkový, ať už se jedná o dortíky ke kávě, pizzu, burgry, či saláty. Zajít si sem můžete na snídani, oběd či večeři.

Proč jste se rozhodli nabízet pouze bezlepkové jídlo?

„Na bezlepkový sortiment se zaměřujeme, protože náš syn nemůže jíst jinou stravu. Zjistili jsme, že je to poměrně těžko dostupná věc, respektive suroviny seženete, těch je spousta, ale člověk je pořád odkázaný na to, aby si všechno jídlo stále vozil s sebou. Málokdy se najde možnost koupit si něco jen tak do ruky či dát si cokoliv sladkého ke kávě. Proto jsme se rozhodli začít provozovat bezlepkovou kavárnu.“

Jak chutná bezlepková pizza, bezlepkový burger nebo bezlepkový dort?

„Je to těžké vychytat receptury tak,

abyste se co nejvíce přiblížili ke klasickým chutím, vždy to bude trochu jiné, ale máme zpětnou vazbu od našich zákazníků, kteří nejsou alergici na lepek, že se nám to daří.“

Lepek se nachází v mouce, čím vším se dá tato surovina nahradit?

„Existují různé směsi, které se chovají podobně při pečení a vaření jako mouka. Ale stále je to pokus-omyl, takže než jsme došli k takovým produktům, jaké nabízíme, trvalo to hodně dlouho. Musíte si s tím zkrátka hrát a neustále zkoušet. A projít si samozřejmě i nezdary.“

Proč jméno kavárny AVIAN?

„Je to takový náš kavárenský kvíz pro



zákazníky. Když si přečtete Avian pozpátku, tak vám vyjde NAIVA, zkratka aby lidi nebyli naivní. My nejsme naivní, víme, co a jak děláme.“

Není risk otevřít si v dnešní covidové době bezlepkovou kavárnu?

„Kdo nic neriskuje – nic nezíská. Hlavní myšlenka, proč mít bezlepkovou kavárnu, byla, aby náš mladý syn si mohl někam zajít s přáteli na dobré jídlo a nemusel mít zábrany v tom, co by si mohl dát. Naší snahou je, aby v Otrokovicích vzniklo do budoucna jakési centrum pro zdravý životní styl s výživovým poradenstvím a fitness centrem.“

MILUJETE ČOKOLÁDU? PŘIJĎTE NA ČOKOFEST!

Čokoládový Festival pořádaný agenturou ChrisEvents je první a největší veletrh svého druhu v České republice. Putuje po 18 městech celé země od Slavkova u Brna až po České Budějovice. Je jedinečnou událostí pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i přiučit vaření s čokoládou.

ČOKOLÁDOVÉ RECEPTY A ŠPIČKOVÍ KUCHAŘI

Čokoládový Festival přináší spoustu zajímavých akcí a zkušeností. V jeho rámci probíhají kulinářské přehlídky, na nichž špičkoví kuchaři předvádí své umění a seznamují návštěvníky se svými čokoládovými recepty. Budete možná překvapeni, s čím vším je možné čokoládu kombinovat. Už jste třeba někdy ochutnali vepřovou panenku plněnou švestkami a přelitou bylinkovou čokoládou? Nebo bramborovo-tvarohové noky v pomerančové čokoládě? Těšit se samozřejmě můžete i na spoustu dalších jídel, která se liší region od regionu.

SBÍRKA OBALŮ OD ČOKOLÁD

Ale k čokoládě patří i umění. A tak vedle regionálních uměleckých společností můžete sledovat i různorodé vystoupení tanečních skupin i jednotlivých tanečníků, zaposlouchat se do tónů jihoamerické hudby anebo si poslechnout tradiční českou muziku. Nedílnou součástí festivalu je i výstava čokoládových obalů, které jsou ceněným sběratelským artiklem. Na festivalu uvidíte výstavu části jedné z nejrozsáhlejších světové soukromé sbírky. K vidění jsou obaly rozmanitých velikostí, barev a tvarů a další předměty související s čokoládou.

ČOKOLÁDA NA VŠECHNY ZPŮSOBY

A těch stánků s nejrůznějšími sladkostmi! Čokolády ze všech koutů světa, bonbony, pralinky, makronky, horká čokoláda, čokoládový kebab, cookies, čokoládové víno a likéry, prostě co si jen dokážete představit. Čeká vás široká nabídka delikates a výrobků z čokolády, na které jen tak nezapomenete a které jste možná ještě ani neviděli. Například čokoládové pivo jen tak v nějakém supermarketu asi nekoupíte, o čokoládovém kebabu nebo nářadí z výborné čokolády ani nemluvě.

SOUTĚŽE I PROGRAM PRO DĚTI

Ve festivalovém programu samozřejmě nechybí ani workshopy a četné aktivity pro děti včetně dětského koutku, takže si tu na své přijde skutečně celá rodina. Čokoládový Festival nezapomíná ani na soutěže. V rámci každého festivalového zastavení probíhají soutěže o hodnotné ceny. No a na konci celého čokoládového maratonu získá jeden výherce cenu největší a nejhodnotnější. Jakou? Nechte se překvapit. Nebo prostě navštivte jakýkoli z festivalů a dozvíte se vše na vlastní uši.

ČokoFest je jedinečné setkání všech milovníků čokolády, na kterém byste rozhodně neměli chybět!

www.cokoladovy-festival.cz



KDY A KAM NA ČOKOFEST

24.–26. 9. 2021	Slavkov u Brna – zámek
8.–10. 10. 2021	Teplice – OC Galerie
15.–17. 10. 2021	Praha – Galerie Harfa
22.–24. 10. 2021	Kladno – kulturní dům
28.–31. 10. 2021	Valtice – zámek
12.–14. 11. 2021	Kroměříž – výstaviště
19.–21. 11. 2021	Litomyšl – zámek
26.–28. 11. 2021	Ostrava – Černá Louka
28.–30. 1. 2022	Lysá nad Labem – výstaviště
11.–13. 2. 2022	Olomouc – OC Šantovka
18.–20. 2. 2022	Hradec Králové – OC Futurum
25.–27. 2. 2022	Plzeň – OC Olympia
11.–13. 3. 2022	Znojmo / Hatě – Freeport
18.–20. 3. 2022	Turnov – Kulturní centrum
25.–27. 3. 2022	České Budějovice – výstaviště





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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ZL **ATRAKCE**

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



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



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


ZL **BOWLINGY**

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

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

GASTRO VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

ZL **HOTELY A PENZIONY**

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

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM *****
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 KOSTELC
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

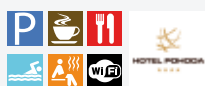


LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
Moravní 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

PENSIION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

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

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LEŠA
Podleší-Křivé 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 BISTRO PARK
Školní 3363, Zlín
tel. 777 222 526
FB Café Bistro park



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

HAUSBRANDT COFFEEPOINT
Tylova 725, Otrokovice
www.hausbrandtkava.cz



ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE
Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

Mercii Caffè
Dlouhá 4212, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

NAKAFFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín
tel. 777 222 526, 777 222 528
www.kavacajpohoda.cz



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
Vičnovská 2344, Uherský Brod

MIMA COFFEE ROASTERY
Mariánské nám. 308, 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
Havlíčková 1854, Otrokovice

U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
Kvitková 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

BISTRO U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

BRAZILEIRO
Kvitková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361



BUDVARKA ZLÍN
nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům Zlín)

BŮRGER
Školní 3362/11, Zlín

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



DOLCEVITA
nám. Míru 12, Zlín

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



HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPODA BIVOJ
Tečovice 302

HOSPŮDKA U KOVÁRNY
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 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
Broučková 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 SOLNÉHO PRAMENE
Solné 1055, Luhačovice

RESTAURACE U STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín-Kostelec

1	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ	ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž
2	RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA	ul. Tovačovského 2828, Kroměříž
3	PRAŽÍRNA A KAVÁRNA SMÝKALOVA KÁVA	Valašská Polanka 103
4	BAR 1931	nám. Práce 2523, Zlín
5	BRAZILEIRO RESTAURANT&CAFE	ul. Kvítková 4323, Zlín
6	CAFÉ BISTRO PARK	ul. Školní 3363, Zlín
7	CAFFE ZONE	ul. Partyzánská 7043, Zlín
8	MERCII CAFÉ	ul. Dlouhá 4212, Zlín
9	NA KAFE	ul. Vavrečkova 5262, Zlín
10	PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA	ul. Školní 492, Zlín
11	PRAŽÍRNA U PANA DOMÁČÍHO	ul. Masarykova 20, Zlín-Malenovice
12	AVIAN	ul. Dr. E. Beneše 286, Otrokovice
13	CAFÉ KLÁŠTER	ul. Komenského 305, Napajedla
14	DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE	ul. Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice
15	RESTAURACE VYHLÍDKA	Pozlovice 206, Luhačovice
16	MIMA COFFEE ROASTERY	Mariánské nám. 308, Uherský Brod

Generální partner:

Zlatý partner:

Partneři:



Mediální partneři:



KÁVOVÁ MAPA

Zlínského kraje
2021

eta
2021

KAVA FEST

není káva jako káva

caffezone®
Vše kolem kávy ...

SPECIALIZOVANÁ PRODEJNA ZNAČKOVÝCH KÁV,
KÁVOVARŮ A DOPLŇKŮ
KLIMATIZOVANÁ KAVÁRNA, VŽDY VÝBĚR ZE 2 DRUHŮ KÁV
PROFESIONÁLNÍ PORADENSTVÍ
VÝHRADNÍ DOVOZCE A DISTRIBUTOR ITALSKÝCH PRODUKTŮ

CAFFE MAURO
Moretto
EPOS

CAFFEZONE, ul. Partyzánská 7043, Zlín, tel.: 573 035 060, info@caffezone.cz www.caffezone.cz



1.-7. 10.
KÁVATOUR
Zlínského kraje

16. 10.
DEN KÁVY
Kongresové centrum Zlín

www.kavafest.cz
/kavafest
/kavafest

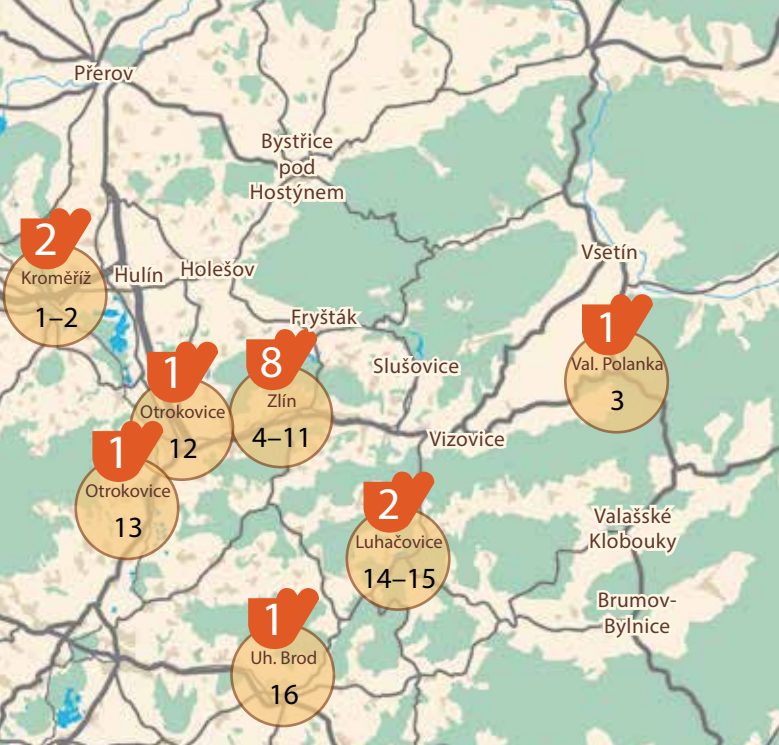
eta
tady je doma

- 20 %
SLEVA na kávový
sortiment ETA

- Slevový kupon lze uplatnit ve všech značkových prodejnách ETA po předložení tohoto kuponu a na eshop.eta.cz po zadání kódu KAVAFEST20
- Kupon nelze uplatnit na akční a již zlevněné zboží
- Slevy nelze počítat a kombinovat
- Platnost kuponu je 20. 9. - 30. 11. 2021

SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY





PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ

ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž

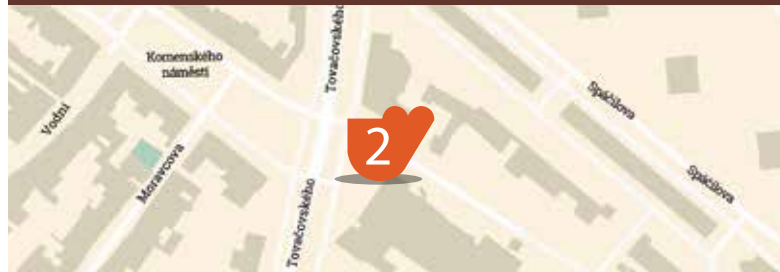
razitko



RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA

ul. Tovačovského 2828, Kroměříž

razitko



PRAŽÍRNA A KAVÁRNA SMÝKALOVA KÁVA

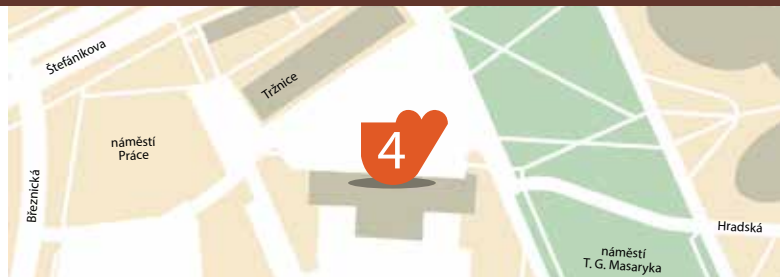
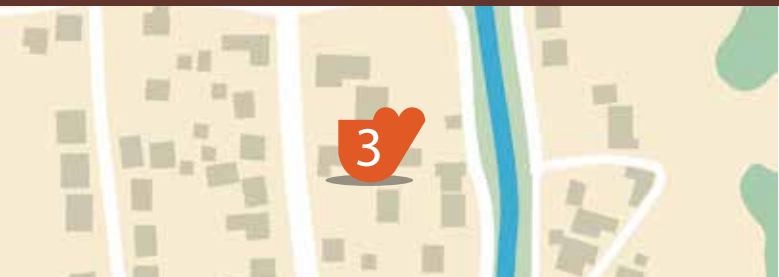
Valašská Polanka 103

razitko

BAR 1931

nám. Práce 2523, Zlín

razitko



BRAZILEIRO RESTAURANT&CAFÉ

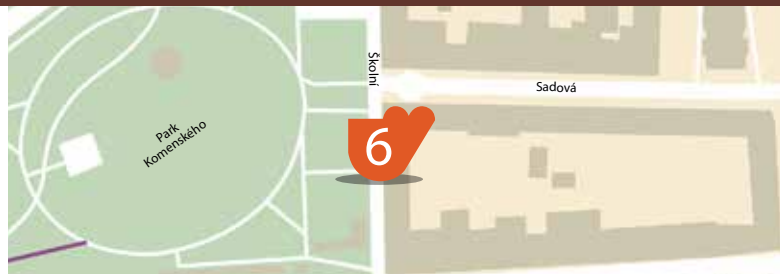
ul. Kvítková 4323, Zlín

razitko

CAFÉ BISTRO PARK

ul. Školní 3363, Zlín

razitko



CAFFE ZONE

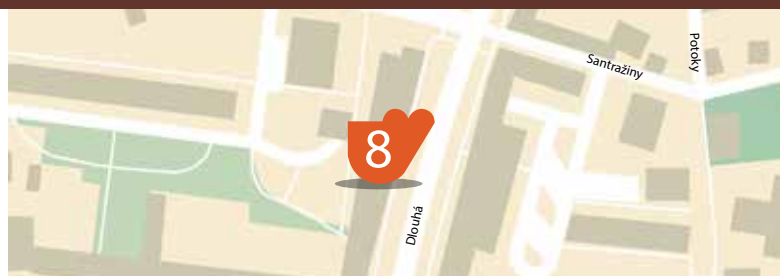
ul. Partyzánská 7043, Zlín

razitko

MERCII CAFÉ

ul. Dlouhá 4212, Zlín

razitko



NAKAFFÉ

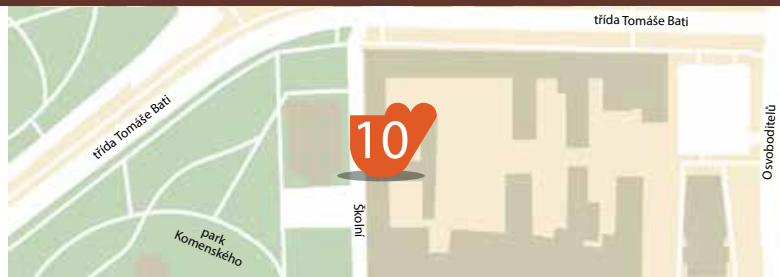
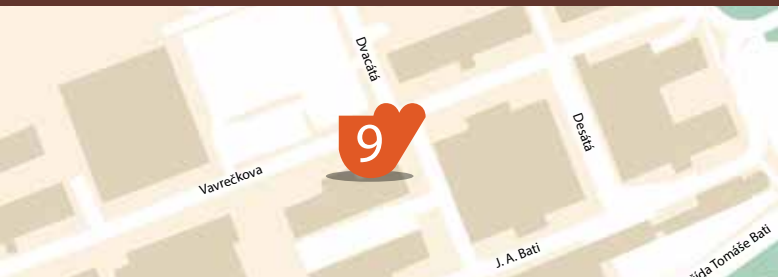
ul. Vavrečkova 5262, Zlín

razitko

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA

ul. Školní 492, Zlín

razitko

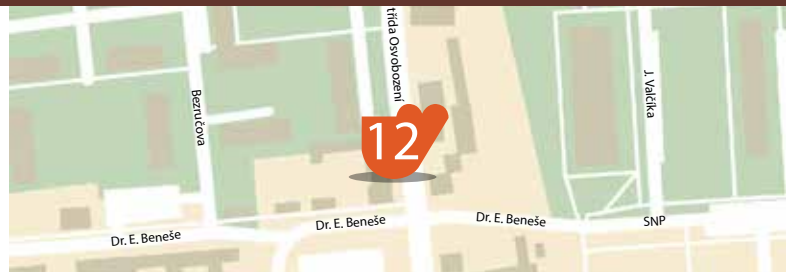
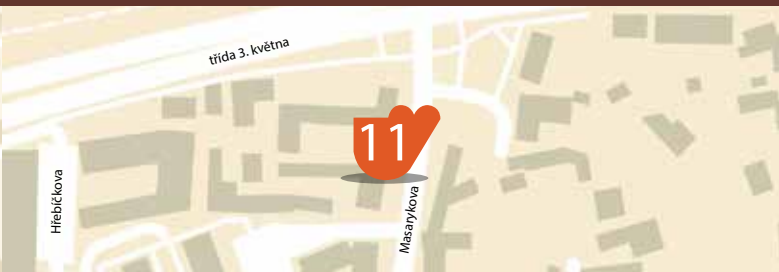


PRAŽÍRNA U PANA DOMÁČÍHO
ul. Masarykova 20, Zlín-Malenovice

razitko

AVIAN
ul. Dr. E. Beneše 286, Otrokovice

razitko

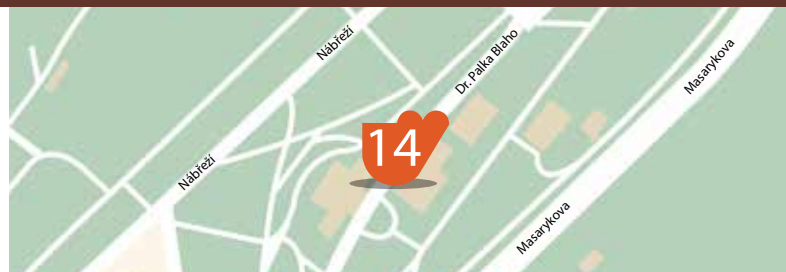
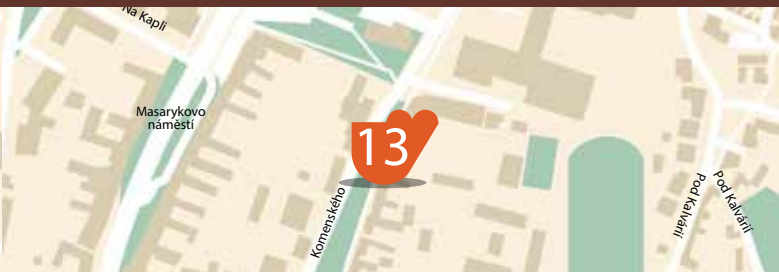


CAFÉ KLÁŠTER
ul. Komenského 305, Napajedla

razitko

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

razitko

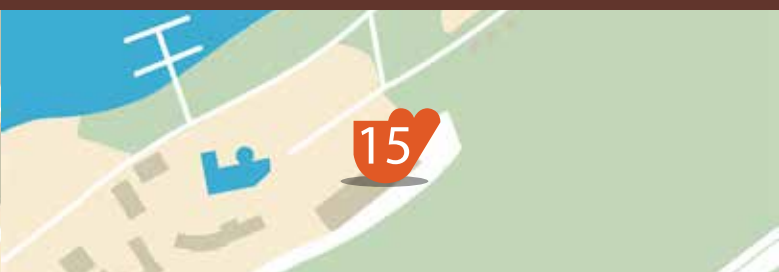


RESTAURACE VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

razitko

MIMA COFFEE ROASTERY
Mariánské nám. 308, Uherský Brod

razitko



Příprava skvěle chutnající vody do karaf pro vaši restauraci.

Blok aktivního uhlí PURITY C1000 AC s jemností filtrace až 0,5 µm, spolehlivě odstraňuje látky, které negativně ovlivňují chuť vody.



Aqualink s.r.o.
Výhradní distributor
BRITA Professional
CZ & SK

Cacovická 54
614 00 Brno, ČR
tel.: +420 722 951 680
web: aqualink.cz
e-mail: info@aqualink.cz

SPX-CAR

AUTORIZOVANÝ PARTNER VOLVO CAR

U nás ve Volvu pijeme
špičkovou kávu z rodinné pražírny



MR. COFFEE



SPX-CAR GROUP a.s.
tř. Tomáše Bati 410
Zlín-Louky

www.mrcoffee.cz
[f/volvozlin](https://www.facebook.com/volvozlin)
www.spx-car.cz



SVĚTOVĚ UNIKÁTNÍ FESTIVAL ŠAMPAŇSKÉHO BUDE NA PODZIM V PRAZE

Akce, která nesmí uniknout žádnému gurmetovi, natož pak milovníkům šampaňského – již 14. ročník festivalu Grand Jour de Champagne se na podzim uskuteční v Praze. Od úterý 2. listopadu do úterý 16. listopadu budou mít možnost návštěvníci vyzkoušet ty nejlepší pokrmy v kombinaci se šampaňským, degustovat unikátní láhve i ochutnávat vína jednotlivých domů. Pokud chcete zažít něco neobvyklého, najdete to v bohatém festivalovém programu.

Úterý 2. listopadu

OPENING PARTY – CHAMPAGNE CASINO

Zahajovací večer festivalu. Jeden z nejširších champagne listů vůbec – 234 druhů. Champagne casino v hlavní roli.

20.00 – Buggy's bar

Středa 3. listopadu

TOP LAHEV – DOM PÉRIGNON 1966

Ikonické champagne zahajuje festival. Příležitost ochutnat skvělý ročník po 55 letech. Hodnocení R. Juhlina – 97 b. Láhev pochází přímo ze sklepa v Hautvillers.

18.00 – Ellory bistro

Čtvrtek 4. listopadu

CHAMPAGNE EXHIBITION

Velká degustace cca 30 champagne z produkce 18 domů.

13.00 – 19.00 Velkopřevorský palác

Pátek 5. listopadu

BANKET & CHAMPAGNE MENU

Každý stůl je zasvěcen portféliu jednoho domu, u kterého jsou přítomni 1–2 zástupci. Pět chodů à la "Haut gastronomie" je párováno s champagne od neročníkových brut přes blanc de blancs, blanc de noirs, rosé až po prestige cuvée. Prezentováno hostujícím kuchařem.

20.00 – restaurace Obecní dům

Pondělí 8. listopadu

VERTIKÁLNÍ DEGUSTACE SALON/ DELAMOTTE

Jeden z vrcholů festivalu. Degustaci uvede zástupce domu. Delamotte – Blanc de Blancs NV, 1999, 1991, Salon – 1997, 1999, 2002

18.00 – místo konání upřesníme

Úterý 9. listopadu

HUMŘI, KREVETY A ÚSTRICE

Champagne Brut, Extra Brut, Blanc de Blancs, Prestige Cuvée & mořské plody na břehu řeky Vltavy.

19.00 – Občanská plovárna

Středa 10. listopadu

ASIA WELCOMES CHAMPAGNE

Asijská kuchyně a champagne nabídne moderní kombinace receptur šéfkuchaře SaSaZu. Pět druhů champagne doplní mnohachodové večerní menu. Jedna z nejpopulárnějších akcí Grand Jour!

19.00 – SaSaZu

Čtvrtek 11. listopadu

CHAMPAGNE GROWERS

Miloš Danihelka uvádí malé pěstitele champagne.

18.00 – L'Fleur bar

Pátek 12. listopadu

TRÉSOR DE CHAMPAGNE

Degustace vín z domů hodnocených R. Juhlinem min. 4 hvězdami. De Venoge Grand Vin des Princes 1993, Diebolt-Vallois Blanc de Blancs 1997, Mailly Grand Cru L'Intemporelle 2000, Nicolas Feuillatte Cuvée „225“ 1999, Henriot Brut Millésimé 1998. Uvádíme při příležitosti znovuotevření e-katalogu www.champagnetresor.com.

18.00 – místo konání upřesníme



Sobota 13. listopadu

SNÍDANĚ S LANÝŽI

Tradiční akce festivalu. Několik druhů lanýžů speciálně sbíraných pro Grand Jour. 5 chodů/5 champagne.

10.00 – místo konání upřesníme

Neděle 14. listopadu

KRUG – VERTIKÁLNÍ DEGUSTACE

Unikátní degustace ročníků 2000, 1996, 1990, 1989, 1988.

17.00 – místo konání upřesníme

Pondělí 15. listopadu

DUELY VESNIC GRAND CRU

Speciální degustace zaměřená na duely champagne z vesnic Mesnil /Cramant, Bouzy /Ambonnay

17.00 – místo konání upřesníme

Úterý 16. listopadu

ČOKOLÁDA A CHAMPAGNE

S chokolatiérem Ellory Real Chocolate Factory ochutnáte 3 druhy champagne (Extra Brut, Millésimé, Rosé). Společně vytvoříte zcela originální náplně do pralinek, které budete kombinovat s víny.

17.00 – Ellory Real Chocolate Factory

Více na www.champagne-grandjour.cz.

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 1 5541, 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**

Míškovice 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 Sladovnách 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

ROZMARYŇ 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

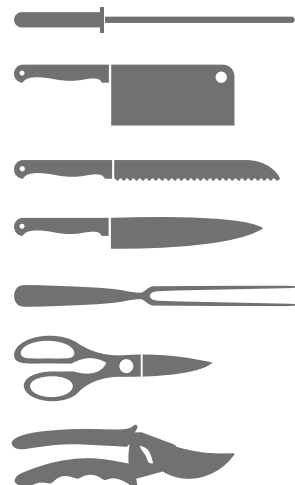
Olomoucká 791, Velká Bystřice

MAKRO OSTRAVA

Místecká 280, Ostrava-Hrabová

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!
Tel. 777 862 625**

inzerce

KODS SEDLČANY
NOŽIŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO**Česká kvalita**
to ještě nezařizlaNavštivte náš e-shop na **www.kds.cz**

REAKCE AHR ČR A HK ČR NA NÁVRH MPSV O OMEZENÍ AGENTURNÍCH ZAMĚSTNANCŮ



Ministryně práce a sociálních věcí Jana Maláčová předložila vládě návrh na zákonné omezení poměru agenturních zaměstnanců ve firmách. V praxi by to znamenalo, že například hotel může využít pouze 10 % z celkového stavu zaměstnanců formou zprostředkování agenturní společnosti.

Hospodářská komora ČR a Asociace hotelů a restaurací ČR nesouhlasí se zbytečnými omezujícími podmínkami pro trh práce. Jakékoliv omezení musí mít racionální základ a dobré odůvodnění (za to lze považovat například nepřítomnost dětské práce). Ale jestli bude firma zaměstnávat větší nebo menší počet žen, mužů, studentů nebo agenturních zaměstnanců, musí zůstat zcela na její vůli (a potřebách) a možnostech trhu práce.

Je třeba si uvědomit, že agenturní zaměstnanci jsou nejvíce využíváni na sezónní práce (v zemědělství, logistice, dopravě) a na flexibilní vykrytí neplánovaných zakázek. Pro firmy využívající zaměstnance v těchto případech by

tak jakákoliv kvóta byla likvidační.

Sociální demokracie se vrací k návrhu, který již před několika lety neprošel legislativním procesem a který ve skutečnosti žádné problémy neřeší. Pokud se MPSV domnívá, že dochází k nedodržování podmínek agenturního zaměstnávání a s tím souvisejících povinností v oblasti nediskriminačního nakládání s agenturními zaměstnanci, mělo by se soustředit na kontroly prostřednictvím Státního úřadu inspekce práce (SUIP) a zbytečně nedeformovat trh práce. Zvláště v době, kdy se nejen cestovní ruch, ale služby všeobecně potýkají s kritickým nedostatkem zaměstnanců, je podobná myšlenka jen další překážkou už tak značně poškozeného podnikání v našem oboru.

AKC ČR PŘIPRAVUJE



Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhláší 4. ročník soutěže pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, středních škol, nemocnic, léčebných zařízení, lázní, domovů seniorů atd.

Nejlepší kuchařka/kuchař roku 2021 ve společném stravování

Korespondenční kolo je do 26. 9. 2021. Praktické finálové kolo se uskuteční **od 26. 10. 2021 do 27. 10. 2021** v MAKRO AKADEMII Praha, zúčastní se 10 nejlepších v korespondenčním kole z každé kategorie.

AKC ČR, regionální pobočka Šumava ve spolupráci s Gastrofest České Budějovice pořádají 15. ročník soutěže **ČESKÝ KAPR** – na téma:

Český kapr v moderní úpravě

Místo konání: Gastrofest České Budějovice
Datum konání: **18.–19. listopadu 2021**
Český kapr je nominační soutěž pro školy na finále Gastro junior Brno 2022.

Více na www.akc.cz.

Text: AHR ČR

V ČESKU UMÍME NEALKO DRINKY JAN ŠEBEK SKONČIL NA MISTROVSTVÍ SVĚTA TŘETÍ

V Karlových Varech, přímo na kolonádě u slavného Vřídla, se na konci letošního srpna uskutečnilo mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink. V konkurenci barmanů z 18 zemí si skvěle vedl reprezentant České republiky Jan Šebek, který skončil celkově třetí.



Jan Šebek, jenž působí v Becher's baru karlovarského hotelu Pupp, se mohl opřít o podporu domácího publika. Prezentoval se mu koktejlem Rhubizz kombinujícím nealkoholický destilát Seedlip Grove 42, cordial Monin Paragon Rue Berry, rebarborovou šťávu, perlivou minerální vodu Mattoni a lístek shiso.

„K jeho přípravě jsem použil suroviny, které reprezentují důležité ideje současného barmana. Ať už jde o udržitelnost našeho jednání vůči životnímu prostředí, používání moderních technologií, nebo využití sezónních a lokálních ingrediencí,“ vysvětlil český barman, který za obsazení bronzové příčky obdržel odměnu ve výši 2 tisíc dolarů. Soutěž vyhrála Greta Grönholm

z Finska, z druhého místa se radoval Rakušan Stefan Haneder.

Prezident spolupřátající České barmanské asociace Aleš Svojanovský vzdvihl český úspěch v podobě třetího místa Jana Šebka. „Podařilo se mu vytvořit velmi moderní koktejl, který je snadno replikovatelný v kterémkoliv baru u nás i v zahraničí,“ dodal.

Mattoni Grand Drink je celosvětově uznávaná barmanská soutěž s více než dvacetiletou tradicí. Letošní 23. ročník byl zároveň podesáté pořádán jako oficiální Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů pod záštitou Mezinárodní barmanské asociace. Základem všech soutěžních koktejlů je vždy mi-



nerální voda Mattoni, barmani zároveň musí dodržet přísně nízkokalorickou skladbu svých originálních drinků.

Nealkoholické míchané drinky jsou v posledních letech jedním z trendů globální barové scény. Některé přední české koktejlové bary mají nealkoholické koktejly vlastních receptur ve stálé nabídce a ze strany hostů reflektují čím dál vyšší zájem o tyto drinky.



ZDE může být víno
dle vašeho výběru

GURMÁNSKÝ

zážitek nadělíme za vás!

SLEVA 15 %

Pro čtenáře časopisu
Štamgast&Gurmán
na služby a e-shop:

www.cheesemafia.cz

KÓD: GURMAN15

Platí do 31. 12. nad 500 Kč



RŮZNÁ DÁRKOVÁ BALENÍ!

koše



bedýnky



krabičky



VYBÍRAT MŮŽETE Z TOHO NEJLEPŠÍHO:

Nabízíme kvalitní sýry z celé Evropy, skvělé domácí i zahraniční uzeniny, řecké olivy, španělské BIO mandle, paštiky a další delikatesy, které najdete na www.cheesemafia.cz

Speciální přání vyřizuje Martin Svačina
+420 776 333 338 info@cheesemafia.cz

Marlenka
Přírodní sýry a máslo

Již 16 let jsme výhradním distributorem
Marlenky ve Zlíně, Uh. a okolí - 776 333 338.

BARMAN ROKU

VYMÝŠLEL VÍTĚZNÝ KOKTEJL TŘI MĚSÍCE

Aktuálně nejlepším barmanem České republiky je Jan Šebek z Becher's baru karlovarského Grandhotelu Pupp. Rozhodlo o tom finále Czech Bartenders League ročníku 2019, které se kvůli covidovým omezením mohlo uskutečnit až letos v srpnu.

V soutěži pořádané Českou barman-skou asociací v jejím brněnském centru Abzac se utkalo 14 nejlépe hodnocených barmanů ročníku. Vítězný Jan Šebek ve svém koktejlu Chodec zkombinoval whisky Johnnie Walker s likérem Fernet STOCK, domácím woody cordialem a domácí sodou



z fermentovaných jablek. Jako ozdoba posloužila domácí sušenka z oříškového likéru.

„Myšlenkou mého drinku je pokrok. To, že by se člověk neměl bát udělat krok kupředu. Kvůli náročnosti některých domácích ingrediencí na výrobu jsem koktejl vymýšlel zhruba tři měsíce. Ročník 2019 jsem chtěl vyhrát, nevynechal jsem kvůli tomu snad jedinou soutěž,“ podotkl Jan Šebek pár chvil poté, co přebíral pohár pro Barmana roku 2019 kategorie Classic.

Jan Šebek bude v příštím roce reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa v kubánské Havaně. Na druhém místě Czech Bartenders League skončil Filip Štumper, třetí příčku obsadil Filip Polzer.



Na programu celodenního eventu nazvaného Abzac hands up! bylo kromě barmanského soutěžení také předávání ocenění v různých juniorských i profesionálních soutěžních kategoriích, stejně jako přednášky VIP gastronomických osobností nebo ochutnávky partnerských produktů.

VÍTĚZOVÉ SKUPIN GRAND PRIX CBA – FINÁLE CZECH BARTENDERS LEAGUE

skupina Bohemia Sekt

Peter Pliešтик

skupina STOCK Plzeň-Božkov

Jan Šebek

skupina Jan Becher – Pernod Ricard

Filip Štumper

skupina Rudolf Jelínek

Filip Polzer

skupina Ultra Premium Brands

Jan Lukas

BARMAN ROKU 2019 PROFI FLAIR

1. Václav Abraham
2. Martin Vogeltanz
3. Karel Kleineidam

MISTR KÁVY CBA ROKU 2019 PROFI

1. Kamil Hégr
2. Patrik Pažd'ora
3. Lenka Kapicová

BARMAN ROKU 2019 JUNIOR CLASSIC

1. Nicola Carajiová
2. Barbora Kociánová
3. Jakub Valenta

BARMAN ROKU 2019 JUNIOR FLAIR

1. David Sedlák
2. Oleksandr Pavliuk
3. Dmytro Pavliuk

MISTR KÁVY CBA ROKU 2019 JUNIOR

1. Nicola Carajiová

2. Martina Tereza Bártová
3. Ted Zahradil

TEATENDER CBA ROKU 2019 JUNIOR

1. Jana Večeřová
2. Barbora Kociánová
3. Dominika Hoffmannová

PIVNÍ SPECIALISTA CBA ROKU 2019 JUNIOR

1. Michal Křivan
2. Nicola Carajiová
3. Barbora Kociánová

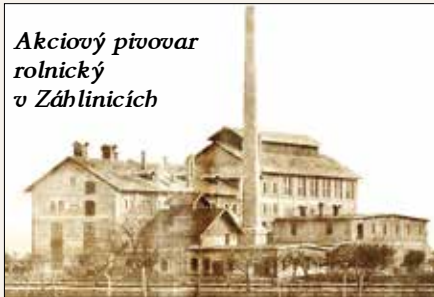
CENA BOHUMILA PAVLÍČKA ZA CELOŽIVOTNÍ PŘÍNOS GASTRONOMII

Bohumil Váchal

PIVOVARSKÉ LISTY

Období páry významně ovlivnilo i pivovarnictví. Na vaření piva parou přecházelo ke konci 19. století v Německu čím dál více pivovarů. A tuto moderní vymoženost využil i nově otevřený akciový rolnický pivovar roku 1896 v Záhlinicích u Hulína. Vydavatel a nakladatel Pivovarských Listů, Císařský rada Karel Tiller, technický sládek a profesor na sladovnické škole, popsal svoji návštěvu Záhlinického pivovaru v novinách z 1. října 1896 takto...

*Akciový pivovar
rolnický
v Záhlinicích*



Vaření piva parou v zemích československých.

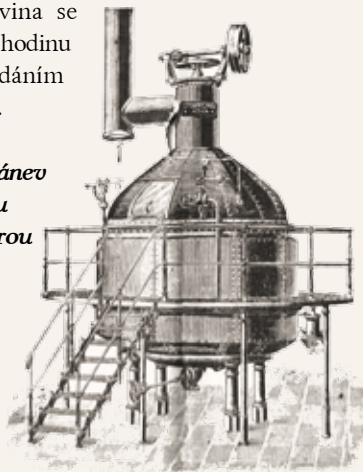
Akciový pivovar rolnický v Záhlinicích na Moravě:

U příležitosti cesty, podniknuté do moravsko-slezského středohoří, navštívil jsem dne 3. července t. r. nový akciový rolnický pivovar v Záhlinicích u Hulína, zvědav jsa ochutnat pivo, které se vaří výhradně parou a mimo to je kvašeno čistými varečnými, věci tudíž, pro které u nás není ještě náležitého poznání a pochopení. Pivům vařeným parou se dosud vytýkala tu nedostatečná pěnovost, jinde opět nedostatečná jadrnost a chlebnatost aneb nestálost v lahvích a dopravných nádobách. Velmi mne zajímalo přesvědčit se, zda-li tyto výtky jsou opodstatněny. Nuže, shledal jsem také v Záhlinicích jako již před tím v Berlíně opak toho všeho, neboť pivo parou vařené od piva přímým ohněm vařeného, pokud se zejména chlebnatosti, barvy, pěnovosti a trvanlivosti týče, rozeznati nelze.

Laskavým průvodcem mně byl ředitel p. J. Peška, který mi ochotně veškeru manipulaci a zařízení každé jednotlivé místnosti ukázal.

Postup práce ve varně byl tento: Rmutuje se na dva husté a jeden jalový. Vystírá se do studené vody a přihřevkem zahřeje se stírka na 30° R. První rmut vyhřívá se parou celou hodinu do 60°, načez se čtvrt hod. zaváří, čímž docílí se na kádi 40°. Druhým rmutem, který se půl hodiny do 60° vyhřívá a čtvrt hodiny pováří, stoupne teplota ta na 50 a třetím na 60° R. Předek na pánvi udržuje se při 60° R tak dlouho, pokud není výstřelek všechn na kotli, pak se vaří mladina sama 1 hodinu a s chmelem dvě hodiny. Chmel se dává na dvakrát, druhá polovina se dává 1 hodinu před vydáním na štoky.

*Parní pánev
s úplnou
armaturou*



DALŠÍ ZAJÍMAVOSTI:

V Záhlinicích spotřebují 24 ctů. metr. prachového černého uhlí za 24 hodin a sice nejen na vaření 100 hl., ale též na chlazení, osvětlování a pohyb veškerých strojů.

Slad k várce upotřebený pocházel z hánácké sladovny v Brodku.

Pivo ze spilky spouští se do 40-60 hl. sudů ve sklepě skladném, v němž panuje teplota 0-1° R. Po 3 až 4 měsíčním ležení stáčí se ležák do ¼, ½, a 1/1 hektolitrových soudků.

Parní pánev v Záhlinicích jest dílem akciové společnosti pro stavbu strojů dřive Brand & Lhuillier v Brně, která tímto v každém ohledu výtečným zařízením si získala zvučné jméno; důkazem toho jest, že, ač pivovar záhlinický teprve od května t. r. své pivo vystavuje, již dva pivovary objednaly varní garnitury úplné podle vzoru záhlinického.

Kdo vstoupí do takové varny, pozná hned, jaké poskytje výhody: je to hlavně naprostá čistota celé místnosti, pak úspora paliva.

Zdroj:
Pivovarské Listy, číslo 19/1896

NOVÉ PIVO ZÁHLINICKÝ UNIKÁT

Staletí uplynulo a svět pivní kultury se vyvíjí stále dál. Měnila se technologie, receptury. Šlechtili se vstupní suroviny ať už chmel, kvasnice nebo ječmen, a právě ječmen Chlumecký (Dregrův veleraný) je u tohoto piva výjimečný. Jedná se o pivo celosvětově jedinečné svého druhu a nikde jinde nebudete mít možnost toto PIVO ochutnat.

K historické odrůdě však nesmí chybět ani původní receptura z roku 1896.

Velká zásluha patří výzkumnému ústavu pivovarskému a sladařskému, kdy se jim podařilo odebrat hrstku ječmene z kmenové banky VUŠ. Během několika let ožívování a množení, konečně ječmen dostali do potřebného množství pro sladování.

Pivo patří do kategorie světlý ležák plzeňského typu. Řadí se na špičku našeho sortimentu a navazuje na již velmi úspěšné pivo Originál 1927 a Chlumecký 1902. Proto i tentokrát se vracíme ještě mnohem hlouběji do minulosti, ještě dříve, než byl rok 1927 u Originálu, a to do dřívějšího století 1896. Kdy se prvně uvařilo pivo v té době nejmodernějším parním pivovaru v Záhlinicích. Trvalo 125 let, než se nám podařilo recepturu získat, Unikát uvařit a nazvat ho pivem předků.

www.zahlinickypivovar.cz

„Dej Bůh štěstí.“



inzerce

NEJLEPŠÍ PIVA A PIVOVARY V DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽI PIVEX 2021



Odborná hodnocení PIVEX řadí pivovarští odborníci do pozice nejprestižnějších a nejvýznamnějších oborových degustačních hodnocení piva v České republice. Slavností vyhlášení výsledků se uskutečnilo v rámci 29. setkání pivovarníků a sladovníků Česka v Brně.

Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci v soutěžích PIVEX jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjištění odborných degustátorů. V obou kolech soutěže jsou u všech vzorků piv prováděny laboratorní rozborů a sensorická hodnocení v laboratořích VÚPS (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský v Praze). Konečný výsledek je určen součtem hodnot z obou kol a laboratorními rozborů potvrzujícími deklarované hodnoty přihlašovaných piv.



ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2021

V jednotlivých kategoriích získávají vítězné značky piv – výrobní průmyslové pivovary ZLATÝ POHÁR pro vítěze. Nejvyšší absolutní cena CHAMPION je udělována pro znač-

ku piva, která ze všech zúčastněných a hodnocených piv získala v součtech a stanovených kritériích absolutně nejlepší hodnocení. Do degustační soutěže balených piv bylo v letošním roce přihlášeno 30 značek.

Zubr Gradus

šampionem mezi ležáky

Pivovar Zubr navázal na úspěchy v soutěži o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2021. Stejně jako v loňském roce se pivem roku stal dvanáctistupňový ležák Zubr Gradus, který zároveň zvítězil v kategorii světlých ležáků.

Dvanáctistupňový ležák Zubr Gradus je nejnovějším pivem ve stálém portfoliu pivovaru Zubr a ihned po svém uvedení si získal oblibu nejen u konzumentů, ale také odborníků. Jedná se o světlý dvanáctistupňový ležák uvařený z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického Žateckého poloraného červeňáku z tršické oblasti, a z kombinace klasického



a speciálního moravského sladu zvaného „karapils“. Ten dodává ležáku vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantaro-medovými odstíny. Zubr Gradus byl vyhlášen nejlepším světlým ležákem roku na soutěži České pivo 2019 a stal se absolutním šampionem soutěže Zlatý pohár PIVEX v letech 2020 a 2021.

inzerce

ČESKÝ KLENOT

Šlik

Svijany
český rodinný pivovar
1564

VODA Z HLUBIN
ČESKÉHO RÁJE

POLORANÝ
ŽATECKÝ ČERVEŇÁK
Z VLASTNÍCH CHMELEŇIC

SMĚS ŘEMESELNÝCH
SLADŮ Z HUMNOVÝCH
SLADOVEN

PŮVODNÍ KRMEN
PIVOVARSKÝCH KVASNIC

WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ — ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ

CHAMPION – ZLATÝ POHÁR PIVEX 2021

ZUBR GRADUS • Pivovar ZUBR, a.s.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovar ZUBR, a.s.
2. místo **EXCELENT 11** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
3. místo **GAMBRINUS PATRON 12** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **GAMBRINUS ORIGINAL 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
2. místo **ZUBR GOLD** • Pivovar ZUBR, a.s.
3. místo **LITovel MORAVAN** • Pivovar Litovel, a.s.

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
2. místo **BIRELL POLOTMAVÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
3. místo **STAROPRAMEN NEALKO** • Pivovar Staropramen, s.r.o.

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOLICKÁ A NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL POMELO GREP** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Prazdroj Plzeň

2. místo **COOL NA LEMON** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
3. místo **LITovel POMELO** • Pivovar Litovel, a.s.

TMAVÁ PIVA

- Certifikát **VELKOPPOVICKÝ KOZEL ČERNÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice

ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2021

Soutěž sudových piv je vyhlášena pro české průmyslové a řemeslné pivovary. Byly vyhlášeny 3 kategorie pro jednokolové degustační odborné hodnocení. Systém anonymních degustačních hodnocení je stejný jako u lahvových piv. Vítěz obdrží titul a symbolickou cenu ZLATÝ SOUDEK, v sekci minipivovarů pak cenu ZLATÝ miniSOUDEK. Do soutěže se přihlásilo 25 značek piva z průmyslových pivovarů a 8 značek z řemeslných pivovarů.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 11** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
2. místo **LITovel PREMIUM** • Pivovar Litovel, a.s.



3. místo **MISTRŮV LEŽÁK** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
2. místo **BERNARD PIVO SVĚTLÉ VÝČEPNÍ 10% hm** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **DESÍTKA 10%** • Pivovar Svijany, a.s.

ZLATÝ miniSOUDEK PIVEX 2017 – sekce MINIPIVOVARY

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **MERKLÍNSKÝ KROKODÝL** • Pivovar Petr Petružálek, Merklín u Přeštice
2. místo **BRNĚNSKÁ 12** • Parní pivovar Petr Hauskrecht, Brno
3. místo **DALEŠICE HOŘKÁ 12** • Akciový pivovar Dalešice

JSME ZASTÁNCI PESTROSTI CHUTÍ

Pivovar Černá Hora má po dvaceti pěti letech nového vrchního sládká. Letos v březnu se jím stal Libor Doseděl. Na varně s tradiční technologií využije dříve nabyté zkušenosti.

Co je pro piva z Černé Hory typické?

Máme velmi kvalitní zdroj vody na Zeleném Kříží a výroba v našem pivovaru je naprosto tradiční. Každý z ležáků má na varně vlastní způsob vaření, kvasíme v otevřených spilkách a využíváme výhradně suroviny schválené pro výrobu českého piva. Právě tuto tradiční normu výroby s hrdostí udržujeme a věřím, že i proto jsou naše piva vyhledávaná. Mimo to se v poslední době díváme i na exportní možnosti a tam se nám výrazně otevírá cesta k pivním speciálům.

Váš sortiment zahrnuje i svrchně kvašená piva. Je pro pivovar vaší velikosti složité vařit oboje?

Obtížné to rozhodně není. Bohužel se restriktive spojené s pandemií negativně

projevily na objemech piva, které pivovar dodával na trh. Tím se nám ale zároveň otevřela možnost oddělit jednu část spilek a vyhradit ji výhradně pro svrchně kvašené speciály.

Vařil jste pivo v Čechách i na Moravě. Vnímáte odlišnosti v chuťových preferencích konzumentů piva z těchto historických území?

Spíše bych řekl, že vnímám rozdíly mezi Prahou, Brnem a pak menšími městy. Ve městech je vyšší poptávka po speciálech a po variabilitě chutí piv. „Podkomínové“ oblasti tradičních pivovarů mají spíše konzervativnější přístup k chutím a je tam větší zájem o ležáky. Co samozřejmě nelze nevidět, je čistě obchodní tendence přetahování o kvalitní provozovny mezi



pivovarskými skupinami a tím narušení dominance pivovaru v jeho regionu.

NÁŠ TIP: Pivo Černá Hora si můžete objednat s rozvozem až k vám domů na www.pivo-cernahora.cz.

LADISLAV ŠPAČEK:

PRAVIDLO „U STOLU SE NEMLUVÍ“ JE NESMYSL, KTERÝ NÁM KDYSI VTLOUKALI DO HLAVY V MATEŘSKÉ ŠKOLCE

Závěr roku je obdobím firemních akcí a večírků. Zeptali jsme se mistra etikety Ladislava Špačka, který působí jako konzultant v oboru komunikace a etikety, pořádá přednášky pro manažery firem a úřadů a je autorem řady knih o etiketě, jak že to s tou etiketou vlastně teď je.

Etiketě se věnujete řadu let. Jsme teď na tom lépe nebo hůře než předchozí generace?

Etiketa se vyvíjí, protože odráží vztahy mezi lidmi a ty se mění taky. Chováme se více neformálně, ležérněji, oblečení je méně formální (kravatu už nemusíme mít ani do dobré restaurace nebo na večírku), navazování vztahů už není tak formální jako za časů našich prarodičů. Škoda jen, že někteří lidé si vykládají toto zjednodušení etikety jako pokles úcty k ostatním lidem nebo k prostředí, kde se vyskytujeme, takže jsou schopni jít do divadla ve svetru a džínách. Měli bychom žít moderně, ale současně dodržovat pravidla, která platí stovky let.

O jaká témata je největší zájem na vašich kurzech etikety? Na co se lidé nejvíce ptají? V čem se cítí nejvíce nejistí?

Velký zájem je o oblékání, v tom spousta lidí, zvláště mužů, cítí nejistotu. Nevědí, že večer nechodíme do společnosti ve světlém obleku, že k obleku nosíme jen šněrovací boty, mnozí si už neumějí uvázat kravatu. Další důležité téma je stolování, málokdo umí stolovat správně, tak aby stůl byl oázou kultury stolování. Mnozí lidé nevědí, jak jíst pečivo, jak držíme příbor, jak držíme sklenice, co s ubrouskem. Ti v mých kurzech objevují nový svět, získávají spoustu poznatků, které jim jejich rodiče nemohli přirozeně dát – pokud nebyli urozeného původu.



Blíží se nám firemní večírky, na kterých lidé často potkávají své nadřízené, se kterými třeba běžně nepřichází do styku.

Na co si mají dát pozor?

Především sami šéfové musejí dbát

inzerce

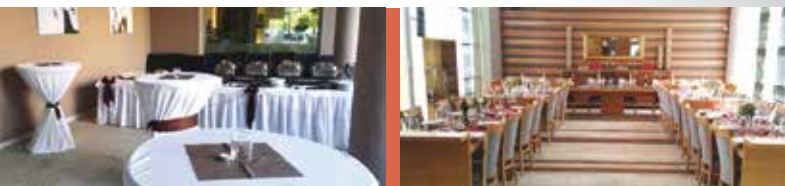
 RESTAURACE
& KAVÁRNA

**VAŠE AKCE
BEZ STAROSTI**

Zajistíme pro vás:

catering, svatby, rodinné oslavy, rauty, plesy, firemní školení i večírky.

- RESTAURACE 62 míst + terasa 40 míst
- KAVÁRNA 45 míst + terasa 25 míst
- BOWLING BAR 80 míst



Restaurace a kavárna Scéna | Tovačovského 2828 | Kroměříž
rezervace na tel. 604 419 020 | www.restauraceakavarnascena.cz

**Oslavy, večírky,
firemní eventy**

v atraktivním filmovém prostředí



www.filmovyuzel.cz

 FILMOVÝ UZEL
ZLÍN

+420 702 221 080

SKANZEN MODRÁ

Pravé slovácké
gořalky

SKANZEN
slovačské
gořalky

TIP na vánoční dárek

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

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



Centrum slováckých tradic Modrá 327 • 687 06 Velehrad
Tel.: +420 572 508 034 • recepcie@stskanzen.cz

www.goralky.cz
www.skanzenmodra.cz

na to, aby dodrželi to, co vyhlásili, třeba že večírek je neformální a dress code je casual. Všichni přicházejí v džínách a košili a ve dveřích stojí pan ředitel v černém obleku, pak mají všichni chuť se otočit a vrátit se domů, protože se cítí podvedeni. Vedení firmy by mělo hrát roli hostitelů, chodit mezi lidmi, přisedat si k nim a bavit se se zaměstnanci. A taky odejít včas, dřív, než si po pár skleničkách podřízení dodají kuráž a začnou panu řediteli tykat a vyčítat mu, co provedl špatně. Včas odejít znamená umožnit zaměstnancům, aby se konečně pobavili podle svého.

Na večírcích se pije, na večírcích se také jí. Jaké jsou nejběžnější prohřešky při stolování v restauracích, kterých se stále neumíme zbavit?

Je toho hodně, protože stolování je nejhorší oblastí etikety české společnosti. Lidé neumějí spoustu dovedností, stolování vyžaduje zvládnout manipulační techniky s příborem, měli bychom vědět, jak sedět u stolu, jak jíme pečivo,



těstoviny, moučníky, jak pijeme víno, jak dolévat dámám vodu, jak jim pomoci usednout a vstát, jak konverzovat u stolu. Pravidlo „u stolu se nemluví“ je nesmysl, který nám kdysi vtlučkali do hlavy v mateřské školce.

Dáma, ale i pán je na večírku. Co má člověk udělat, když se stane

nehoda a víno/jídlo skončí na bílé halence či košili?

Nejlepší je obrátit nehodu v žert, v zábavnou historku. Stát se to může každému, i korunovaným hlavám. Jestli si ovšem polijeme košili tak, že to nejde zakrýt, nezbyvá než společnost opustit, i mne to jednou potkalo. Nebyla to moje chyba, polila mě

TANKOVNA
Moskva

STYLOVÁ PIVNICE V CENTRU ZLÍNA




FIREMNÍ VEČÍREK

NEJEN PRO MILOVNÍKY PIVA

NABÍZÍME

- Skvělé tankové pivo
- Pivní speciály českých i zahraničních pivovarů
- Dárkové pivní packy a pivo s sebou
- Moderní i klasická kuchyně



ZAJISTÍME

- Večírek až pro 70 osob
- Občerstvení dle vašich představ
- Pivní degustaci
- Sestavení programu na míru

Bližší informace vám rádi poskytneme obratem, vše záleží na individuální domluvě.
Kontaktní osoba: Martin Hlobil, zlin@mojetankovna.cz, 724 412 958

www.mojetankovna.cz



ZÁMEK WICHTERLE
HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ



Osłavy na zámku

Plánujete rodinnou oslavu, svatbu, nebo firemní akci?
Díky kouzelnému prostředí Zámku Wichterle se Vaše oslava stane jedinečnou vzpomínkou.

Místa pro vaši akci:

- restaurace (20 míst) • kavárna (20 míst) • salonek (15 míst)
- vinný salonek (20 míst) • velký sál (40 míst) • letní terasa (40 míst)




Zámek Wichterle – Hotel a pivní lázně | Osvobození 24, Slavičín
recepcí tel. +420 608 275 009 | restaurace tel. +420 776 270 060 | e-mail: hotel@zamekwichterle.cz

f Instagram Zámek Wichterle | www.zamekwichterle.cz

neopatrná dáma, ale to už nikomu nevysvětlíte. Smutně jsem se usmál a opustil jsem sál.

Ovlivnila pandemie etiketu? Jak se zachovat nyní na večírku? Podávat ruku ostatním nebo ne? Může muž políbit na tvář dámu?

Jasně, ano, žádná pandemie nemůže zrušit pravidla etikety, která platí stovky let. Pandemie skončila, začneme si opět podávat ruce, líbat se na přivítanou, objímat se. Nenechme si kvůli hrůzám, které na nás chrlí epidemiologové denně v televizi, vzít si radost ze života, ze vzájemného setkávání.

Součástí našich životů se stala rouška, která se může v restauracích při jídle sundávat. Platí i u toho nějaká etiketa?

Neplatí, to je hygienická ošklivost, kterou jsme museli nějaký čas strpět, ale nastal čas zvolat: „Vzhůru do života!“ Jakmile pandemie odejde, což už prožíváme, vraťme se ke krásnému životu a ke kontaktům mezi lidmi. Snažili se nás to odnaučit, ale nedejme se!

NÁŠ TIP

KNIHA MODERNÍ ETIKETA

Etiketa prochází v posledních letech bouřlivým vývojem. Co platilo celá desetiletí, ba staletí, se relativizuje. Začínáme pochybovat, zda ještě musíme mít kravatu do divadla, punčochy v létě na svatbu kamarádky. Přibývá naopak nových zkušeností.

Moderní etiketa provází nástrahami moderní doby, kdy přemýšlíme, jaký kompromis zvolit mezi pohodlím a ohledem na ostatní, i na prostředí, ve kterém jsme se ocitli. Kniha Moderní etiketa je menší verzí obsáhlé ETIKETY, největšího díla o etiketě, jaké kdy u nás vyšlo. Je však uživatelsky přátelštější, snadno se v ní orientujeme, má příjemný formát, který z ní činí věrného průvodce doma i na cestách, a najde si místo v každé domácí i firemní či školní knihovně. Obsahuje vše, co od praktické příručky očekáváme:

Zaměřuje se na naše každodenní potřeby, seznamuje s pravidly oblékání pro různé společenské i pracovní situace, upozorňuje na nástrahy a současně dává dobré rady, jak řešit různé situace. Obsáhlá je pasáž o zdravení, podávání ruky či představování, tykání a vykání. Velkou pozornost věnuje stolování, protože etiketa u stolu je kámen úrazu i v lepších rodinách. Kniha informuje o moderních trendech tak, aby poskytla co nejaktuálnější informace všem zájemcům o etiketu a byla nám i naši nejbližším skvělým pomocníkem, který nás bude provázet labyrintem etikety.



ODPOČINEK A RELAX V SRDCI LUHAČOVIC

VIOLA
est. 1929

Představte si komfortní vilu s luxusem první republiky. Představte si místo, kde vás budou hýčkat gurmánskými snídaněmi i příjemným a blahodárným wellness. Blízko budete mít do lázní, ale i do krásné a tiché přírody. Je to sen? Ne, řeč je o hotelu Viola v centru Luhačovic.

Psal se rok 1929, když v Luhačovicích postavili nádhernou funkcionalistickou vilu. Píše se rok 2021 a ve vile sídlí hotel Viola. Má moderně zrekonstruované prostory a lidé zde najdou komfortní, a přitom domácí prostředí. Návštěvníci jistě ocení i umístění hotelu, sídlí totiž ve vyhlášené Bílé čtvrti v Luhačovicích, v těsné blízkosti lázeňského centra a současně na okraji lesa, přilehlého parku, ve kterém se dokonce nachází nejstarší pramen Aloiska. Navíc se kousek od hotelu nachází také Městská plovárna s 25metrovým bazénem a vodním světem. Je to tedy místo pro ideální dovolenou, nejlépe s milovanou osobou.

Viola patří do souboru tří vil, které kon-

cem dvacátých let minulého století projektoval významný brněnský architekt Bohuslav Fuchs. Hosté si zde mohou vybrat pobyt v jednom z devíti dvouložkových pokojů. K dispozici jsou i dvě studia a dva apartmány. Při krásném počasí asi každý uvítá velkou jižní terasu pro odpočinek a relaxaci.

Přijedete-li do hotelu Viola s někým hodně blízkým, určitě s radostí využijete menší a příjemné wellness vybavené finskou saunou, hydromasážní vanou a relaxační zónou. Ráno jistě přijde vhod bohatá gurmánská snídaně formou rautu. Mimo hlavní sezónu jsou v hotelu Viola k dispozici i jednodenní či dvoudenní ubytování pro pracovní cesty.



JELÍNKOVA KOŠTOVNA

MÍSTO PRO VAŠE AKCE!
oslavy • školení • svatby



Jelínkova koštovna nabízí:

- ♦ bar R. JELÍNEK s širokým výběrem destilátů
- ♦ uspořádání oslav, svateb, výstav, firemních akcí či školení
- ♦ zajištění rautů a ochutnávek
- ♦ kapacita Jelínkovy koštovny až 250 osob
- ♦ firemní akce až pro 1 000 osob v celém areálu

RUDOLF JELÍNEK a.s., Razov 472, 763 12 Vizovice

Tel. +420 577 686 129 • mob. +420 725 653 115 • e-mail: polachova@rjelinek.cz • www.rjelinek.cz

R. JELÍNEK

★★★★
HOTEL POHODA



**svatby &
oslav**

hotel | restaurace
wellness | pobyty

KUCHAŘI OPĚT ZMĚŘÍ SÍLY NA OLIMA CUPU

Naostržené nože, pečlivá příprava, nastudované recepty. To, a ještě více si vezmou s sebou kuchaři junioři, kadeti i senioři do velkého klání nazvaného Olima Cup 2021. O vavříny ve světě špičkové gastronomie zabojují 14. a 15. října v Olomouci.

Už 25. ročník soutěže odborníků z oblasti gastronomie s mezinárodní účastí je rozdělen podle věku do tří kategorií – kadet, junior a senior.

KADETI

Benjamínci ve věku 15 až 17 let si ověří, jak dokáží uspět v náročné konkurenci vrstevníků. Může jít o žáky středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžít mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a nadšenci ze zahraničí. Za úkol budou mít během 45 minut připravit tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Odborná porota bude hodnotit

samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu.

JUNIOŘI

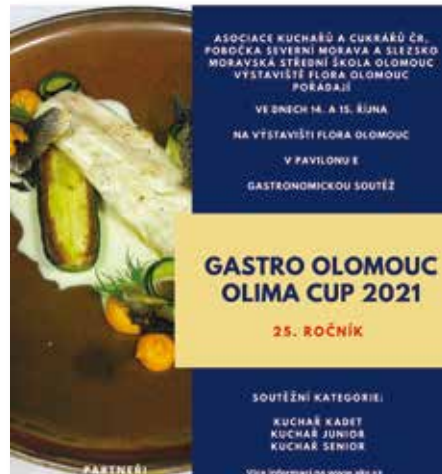
V této kategorii se utkají chlapci a dívky ve věku 17 až 23 let. Soutěž je určena pro žáky a studenty gastronomických a středních škol s gastronomickými obory, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Zapojit se mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a cizinci. Junioři již mají zadání o něco náročnější. Musí uvařit čtyři porce moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je vepřová kotleta. Mladí kuchaři musí v časovém limitu připravit a prezen-

tovat dva druhy tepelné úpravy, například pečení, smažení či vaření v páře.

SENIOŘI

Zde budou vařit kuchařky a kuchaři nad 23 let. Zúčastnit se mohou zaměstnanci hotelů, restaurací, penzionů a dalších gastronomických zařízení. Zkušení borci si jistě poradí a připraví čtyři porce moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut, přičemž hlavní roli opět hraje vepřová kotleta. Nesmí být přítom použito žádné další maso (například bůček na plnění do rolády). I tito soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat dva druhy tepelné úpravy.

Více na www.akc.cz.



inzerce



FLORA OLOMOUČ

HORTIKOMPLEX

... v říši ovoce a zeleniny

14. – 17. 10. 2021

PODZIMNÍ ZAHRADNICKÉ TRHY
OLIMA – festival gastronomie a nápojů
čt – so 9 – 17 | ne 9 – 16



CUKRÁŘI JDOU DO BOJE ČEKÁ JE ŠAMPIONÁT

Profesionálové i amatéři, mladí i starší, ženy i muži, ti všichni, kteří naši zalíbení v cukrařině a mají chuť navzájem poměřit své dovednosti, se sejdou na Moravském cukrářském šampionátu 2021, který se bude konat 16. a 17. října v areálu výstaviště Flora Olomouc.

Soutěže se může zúčastnit každý cukrářský nadšenec i profesionál, kterému je 15 let a více. Šampionát pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR pobočka Severní Morava a Slezsko, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc. Účastníci se mohou přihlásit do několika soutěžních kategorií. Budou péct nebo zdobit dorty, perníčky nebo třeba vytvářet lahodné pralinky.

SVATEBNÍ DORT

Je to výzva, svatební dort patří k vrcholům cukrářského umění. A právě s ním se budou muset popasovat i soutěžící na šampionátu. Podmínkou je, aby jejich dort byl požitelný, zdravotně nezávadný a minimálně dvoupatrový.

SVATEBNÍ DESIGN DORTU

Dobrý cukrář musí dort umět upéct, aby byl dobrý. Neméně důležité ale je, aby byl moučník i krásný. A právě tato disciplína čeká na soutěžící, podmínkou je ovšem věk 18 let. Zdobení dortu musí zvládnout ručně a na jeho dekorování mají 90 minut. Dort musí být pokryt potahovací hmotou, královskou glazurou, čokoládovou nebo jinou glazurou (polevou).

CUKRÁŘSKÝ EXPONÁT

Je libo dort nebo mísu zákusků? Soutěžící si budou moct vybrat. Musí zvládnout buď vícedílný slavnostní dort, nebo čtyři druhy malých zákusků po šesti ku-

sech. Tématem je Masopust. I zde platí, že všechny ozdoby i moučníky musí být nejen jedlé, ale samozřejmě i chutné a krásné.

JEDLÉ KVĚTY

Jsou krásné a snad každý je má rád. Na Moravském cukrářském šampionátu ale musí cukráři zvládnout květy jedlé. Takové, které ozdobí ty nejpovedenější dorty. Hodnotit se bude celkový vzhled, kreativita a originalita, odborná práce, obtížnost použitých technik a autentičnost.

JUNIORSKÝ DORT

Jak už název kategorie napovídá, zde se utkají mladí cukráři ve věku 15 až 21 let. Snad ještě mají v paměti pohádky Ondřeje Sekory, protože ty jsou tématem této disciplíny. Porotci se tak mohou těšit na dorty ve tvaru berušek, motýlů či jiného hmyzu. Fantazii se meze nekladou, dort ale musí být jedlý a jednopatrový.

DEKORATIVNÍ 3D PERNÍČKY

Na šampionátu si soutěžící, porotci i návštěvníci připomenou vůni Vánoc. Další disciplínou jsou totiž medové perníčky, a to dokonce ve formě betlému. Cukráři budou péct svatou rodinu, pastýře či různá zvířátka a všechny je mohou nazdobit polevou.

CUPCAKES – LIVE SHOW

Jsou velice oblíbené, moderní, praktické a neskutečně dobré malé moučníky.



Cupcakes má snad každý rád a je jen dobře, že i ony jsou soutěžním tématem letošního šampionátu. Soutěžící musí zvládnout vyrobit šest kusů na téma Velikonoce. Budou pracovat v kuchařském studiu a prokážou, jak se vlastně k práci umí postavit.

UMĚLECKÝ EXPONÁT

Pod tímto zvláštním názvem kategorie se skrývá zhotovená skulptura, figurky z margarínu, tuku, ledu, těsta, soli, cukru, karamelu, čokolády či modelovacích hmot. Hlavním cílem je ztvárnit, pokud možno atraktivně, jakékoliv téma. Velikost výtvaru? Bez omezení s ohledem na soutěžní prostor a vstupní dveře.

ČOKOLÁDOVÉ PRALINKY

Poslední, a velice atraktivní disciplínou, jsou čokoládové pralinky. Cukráři musí vytvořit tři druhy. První dle vlastní fantazie. Druhá musí být polévaná a třetí tvarovaná pralinka. Podmínkou je, aby se pralinka vešla porotcům do úst.

Více informací najdou zájemci na webu www.akc.cz.

inzerce



Televize, která vám zachutná



Mňam TV



imnam.cz



imnam.cz

Oslavy, školení, firemní akce



Vyhlička Family
Luhačovice



Recepce: +420 608 434 390, vyhlidka@vyhlidka.eu, www.vyhlidka-luhacovice.cz



#znojmochna