

# Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO  
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

prosinec 2021 – únor 2022 • ročník 13 • číslo 4

**aktuálně**

**RECEPTY  
PRO SVÁTEČNÍ STŮL**

**téma**

**DOMÁCÍ ETIKETA  
O VÁNOCÍCH**

**tip**

**DÁRKOVÉ POUKAZY  
KÁVA DO FIREM**

inzerce



*Dej Bůh štěstí,  
přejeme vám krásné svátky  
plné klidu, pohody a radosti.*



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



# VOMA MÁ PRODEJNU ROKU

**Řeznicko-uzenářskou prodejnu roku Zlínského kraje se stala prodejna masa a uzenin VOMA, s.r.o. v Uherském Hradišti v Rezidenci Hradební.**

Český svaz zpracovatelů masa letos organizoval již 14. ročník celostátní soutěže, jež je určena všem podnikatelům, kteří se zabývají prodejem masa a masných výrobků v ČR.

Náročný hodnocení probíhalo „tajnými“ zákazníky a následně odborná

porota hodnotila nabídku zboží, hygienu prodeje, a také úroveň obsluhy personálem i komunikaci se zákazníkem. Porota rovněž přihlížela ke skutečnosti, zda je převažující část prodávávaného masa českého původu, což společnost VOMA svým zákazníkům plně zaručuje.



„Děkujeme všem našim zákazníkům za přízeň a těšíme se na jejich návštěvu, ať už v Uherském Hradišti nebo v některé z našich dalších prodejen, ve kterých je čeká prvotřídní kvalita našich výrobků, krásné prostředí a vždy milý a ochotný personál. Děkujeme ale i zaměstnancům, kteří se podílí na výrobě našich skvělých produktů, a především personálu vítězné prodejny,



„která má na tomto ocenění lví podíl,“  
zhodnotil majitel firmy VOMA, s.r.o.  
Miroslav Mahdalík.



## POTĚŠTE A OBDARUJTE SVÉ BLÍZKÉ NAŠÍM DÁRKOVÝM POUKAZEM

- ♦ konzumace v restauraci
- ♦ romantický pobyt pro 2 osoby



restaurace • ubytování • catering

Hotel Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž  
tel. +420 573 505 650, mob. +420 724 505 655  
[www.octarna.cz](http://www.octarna.cz)



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★

DARUJTE  
ZÁŽITEK



Vášeň pro  
GASTRONOMII  
& WELLNESS

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům \*\*\*\*\*  
Luhačovice | [www.augustian.cz](http://www.augustian.cz)  
+420 577 113 666



### Bylo – nebylo

Restaurace jsou plné lidí. Mladí chodí ve velkém na pivo, obsluha bere jednu rezervaci za druhou a celé rodiny vyrážejí na víkendové obědy do restaurací, aby si užily společně strávené chvíle. Číšníci a servírky jsou usměvaví a odpočatí kuchaři se těší na svoji směnu.

Také v kavárnách je plno. Hosté čekají, až se něco uvolní, aby si pak mohli všichni u jednoho stolu nekonečně povídat, a přitom pomalu popíjet dokonale připravenou kávu.

Hotely praskají ve švech, denně přijíždějí turisté, kteří v gastronomických podnicích utrácí velké peníze.

A protože to všechno náramně funguje, tak se mají dobře zaměstnanci, dodavatelé i poskytovatelé služeb, které gastronomie potřebuje. Zkrátka si všichni slušně vydělají a nemalé peníze se dostanou i do státní pokladny, aby země mohla zkvétat.

Bylo – nebylo. Je prosinec 2021 a všechno je jinak. Jen ty pohádky v televizi opravdu budou. A bude i vánoční polévka, kapr, bramborový salát, talířky plné zákusků, jednohubky a chlebičky. Máme se dobře.

**Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám pohodové Vánoce a prima nový rok 2022.**

Jaroslav Střecha,  
vedoucí časopisu.

### 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.

inzerce



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



**Graspo**  
TISKÁRNA

# ANKETA

**SMAŽENÝ KAPR PATŘÍ NEODMYSLITELNĚ K VÁNOCŮM.**

**JAK HO MÁTE NA ŠTĚDRÝ VEČER NEJRADEJI VY? MÁTE NĚJAKÝ TIP, JAK HO PŘIPRAVIT, ABY CHUTNAL I TĚM, KTEŘÍ KAPRA ZROVNA MOC NEMUSÍ?**



**MARTIN STRAKA**  
KUCHAŘ  
VEDOUcí SMĚNY  
AUGUSTINIÁNSKÝ  
DŮM \*\*\*\*S  
LUHAČOVICE

Já kapra na Štědrý večer připravuji klasicky v trojobalu. Je ale pravda, že v naší větší společnosti smaženého jási jen polovina, pro ostatní připravuji kapra na bílém víně a kmínu, jako podkovy. Smaženého kapra máme rádi jako filet bez kůže, i když to dá trochu víc práce. Pokud někomu nechutná kapr, je možnost i jiné ryby, jak na smažení, tak i přírodní způsob. To znamená třeba jen na pánvi na másle a k tomu se hodí například treska, které dávám celkově přednost třeba před lososem.



**RADIM SVAČINA**  
ŠÉFKUCHAŘ  
FRANKIE'S PUB  
OSTRAVA

Kapra o Vánocích si rád dopřeju klasicky smaženého jako řízek, kdy si naporcované filety nechám odpočinout v mléce, abych se zbavil občasného nepříjemného pachu. Maso tak také hezky zkréhne. Filety osuším, osolím, opepřím a zakápnu je citrónovou šťávou. Pak je obalím v klasickém trojobalu z mouky, kterou si ještě osolím, rozšlehaného vajíčka a strouhanky. A usmažím. Také ale rád rodinu překvapím jinou úpravou, třeba kaprem pečeným v troubě na kořenové zelenině a víně. Tato úprava by mohla chutnat i těm, kterým kapr jinak moc nevoní.



**MIROSLAV JANČA**  
ŠÉFKUCHAŘ  
RESTAURACE  
ATMOSFÉRA  
LUHAČOVICE

Doma smaženého kapra už moc neděláme. Dříve jsme ho připravovali v bylinkovém, celozrnném obalu. Marinované kapří hranolky – ty by mohly chutnat i těm, kteří kapra zrovna nemusí. Za vyzkoušení to určitě stojí. Teď se zaměřujeme spíše na mořské ryby, ale kdo ví, třeba se časem znovu vrátíme k tradičnímu smaženému kapru s bramborovým salátem.



**JULIUS LÖFFLER**  
ŠÉFKUCHAŘ  
RESTAURACE LAVILLA  
ZLÍN

Musím se přiznat, že klasický smažený kapr mým favoritem není, ale i u nás na štědrovečerní tabuli samozřejmě nechybí. Dávám přednost raději stále populárnějšímu receptu, a to kapřím hranolkám. Myslím, že tento druh úpravy je schůdnější i pro ty, kteří klasického kapra moc nemusí třeba pro jeho typickou rybí chuť a vůni. Hranolky se totiž nejlépe přes noc marinují ve směsi koření a bylinek. Mám je nejraději s citrónovou kůrou, česnekem a libečkem. Poté se obalí v mouce, já přidávám i škrob, a zprudka se vysmaží v oleji. A pokud k nim připravíte zelný salát podle chuti a například omáčku ze zakysané smetany s koprovým olejem, tak si i takzvaní odmítači této ryby určitě pochutnají a hlavně zachovají tradici kapra na štědrovečerní tabuli.

partner



partner



ASOCIACE HOTELŮ  
A RESTAURACÍ  
ČESKÉ REPUBLIKY

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 3. 12. 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

## NEJLEPŠÍ VÍNO ČESKÉ REPUBLIKY PRO ROK 2022 JE ZE BZENEC

**V**e dnech 24. a 25. listopadu proběhlo ve valtickém Centru Excelence finálové hodnocení nejvyšší a největší soutěže vín v České republice. Absolutním šampionem Salonu vín – národní soutěže vín ČR 2022 se stalo víno Chardonnay barrique, EGO No. 97, 2019, výběr z hroznů ze Zámeckého vinařství Bzenec. Vítězné víno se tak tříkolovým systémem hodnocení propracovalo k titulu absolutního šampiona v konkurenci 2402 vín.



## TIP NA DÁRKOVÝ POUKAZ GURMÁNSKÉ MENU S PÁROVÁNÍM ZDARMA!

**G**urmánským menu v hotelu Augustiniánský dům s vinným párováním zdarma můžete obdarovat své blízké. Při zakoupení dárkového poukazu na tříchodové gurmánské menu pro dva získáte vinné párování pro 2 osoby v hodnotě 780 Kč zdarma. Nabídka platí pro období 20. 1. – 30. 3. 2022. Rezervace na **+420 577 113 673** nebo na **www.augustian.cz**.

## PIVO JAKO DÁREK I LIMONÁDY NA SVÁTEČNÍ STŮL

**R**ok se s rokem sešel a v Pivovaru Záhlnice sládek uvařil Vánoční speciál 13%. Po dlouhém ležení v tanku si pivo získalo nezaměnitelnou chuť a vůni, kterou si teď milovníci piva mohou opravdu vychutnat. Vánoční speciál pořídíte v dárkovém soudku i v láhvi – multi packu. V pivovaru si ale můžete vybrat i z nabídky limonád. Nově třeba s příchutí cola cherry. Více na **www.zahlinickypivovar.cz**.



## VÝSTAVA COFFEE OBJEVTE VĚDU SKRYTOU V KÁVĚ

**V**IDA! science centrum v Brně otevřelo největší i nejdražší výstavu ve své historii, která je věnovaná nejoblíbenějšímu horkému nápoji na světě – kávě. Výstavu COFFEE připravilo Deutsches Museum v Mnichově a provede vás po nevěstní cestě od zrnka k šálku. Prozkoumáte kávu jako rostlinu, objevíte chemické procesy s ní spojené a seznámíte se s technologiemi, které ji provází už po staletí. Těšte se na desítky historických exponátů, ale i interaktivní části, kde si kávu vychutnáte všemi smysly. Součástí výstavy je i malá pražírna a o víkendech také pojiždná kavárna.



Expozice COFFEE představuje kávu z pěti hlavních pohledů – biologického, chemického, technologického, ekonomického a historického. „Dozvíte se například, jak vypadá káva pod mikroskopem. Zjistíte, jaké jsou účinky kofeinu, nebo přičichnete k nejdůležitějším sloučeninám, ze kterých se skládá vůně kávy. Prohlédnete si nejmenší kávovar na světě, ale i skleněný kávovar za dvacet tisíc dolarů připomínající gotickou katedrálu. Vyslechnete skutečné příběhy otroků z kávovníkových plantáží a přečtete si zábavné omyly spojované v minulosti s pitím kávy,“ odpověděla na otázku, co všechno je možné na výstavě zažít, Barbora Hrončoková, koordinátorka dočasných výstav ve VIDA! Na ploše 600 m<sup>2</sup> nabízí výstava téměř 200 samostatných exponátů doplněných multimediálními projekcemi a 16 interaktivními stanovišti. Všechny informace jsou tu dostupné jak v češtině, tak angličtině. Výstava potrvá do 30. 6. 2022.

## SOMMELIERKY OVLÁDLY SOUTĚŽ SOMMELIER MORAVY

**V**Louckém klášteře ve Znojmě proběhla v předposledním listopadovém týdnu soutěž Sommelier Moravy pořádaná Asociací sommelierů ČR. V sommelierském klání, zaměřeném na vína z Moravy a Čech, nedaly sommelierky svým mužským konkurentům šanci a obsadily první příčky. Mezi juniory zvítězila Kateřina Albrechtová, studentka SŠ Brno Charbulova, mezi profesionály pak Natálie Bordáčsová z JustWINE Brno.



— inzence —

## Filtry vody BRITA Professional



**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



## GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

### TIP NA DÁREK

- zvolte si hodnotu šeku
- zaslání šeku na e-mail

tel.: +420 577 943 047  
mob.: +420 608 866 377

info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz



# WELLNESS, RELAX I ROMANTIKA



**V** nádherné přírodě v oblasti Bílých Karpat, v bezprostřední blízkosti Luhačovické přehrady a 1500 metrů od lázeňské kolonády vznikl moderní rodinný penzion Panorama. „Penzion díky svému vybavení vítá návštěvníky bez ohledu na roční období a počasí,“ říká v našem rozhovoru provozovatelka Jana Vráblíková.

**V blízkosti lázeňských Luhačovic jste postavili nový penzion. Co vás k tomu vedlo?**

Ke stavbě nás vedla myšlenka ubytovacího zařízení apartmánového typu, které v této oblasti chybí. Také skutečnost, že jsme sami často hledali ubytování, které by uspokojilo děti a také nabídlo odpočinek pro rodiče či prarodiče. Proto máme pro děti velkou dvoupatrovou hernu, venkovní hřiště a pro dospělé příjemný wellness.

**Kdo je vaším typickým návštěvníkem?**

Původně to byly rodiny s dětmi. Později jsme poznali, že poskytované služby chce využívat i starší generace. Z naší krátké zkušenosti (fungujeme od července 2021) se ukazuje, že období prázdnin využívají právě rodiny s dětmi. Mimo tuto

dobu je penzion a jeho okolí klidnější a nabízí odpočinek a pohodu.

**Co můžete nabídnout?**

Vedle herny a wellness mohou naši návštěvníci využít nabídku regeneračních masáží, úschovu kol, nabíječku elektromobilů, monitorované parkoviště, zapůjčit si dětskou postýlku. Jsme schopni zajistit přípravu rodinných oslav i firemních akcí do padesáti osob. Nabídnout můžeme také bezbariérový apartmán s vlastním vchodem.

**Co je možné využít ve vašem wellness?**

Ve wellness je k dispozici zážitkový bazén s vířivkou i brouzdalištěm pro děti, finská sauna s ochlazovací kambalou, Kneippův chodník a příjemná odpoči-

várna. Vstup je neomezený a je zahrnut v ceně ubytování.

**Nabízíte svým hostům i stravování?**

K ubytování nabízíme snídaně formou švédských stolů. Na přání jsme schopni zajistit i bezlepkovou variantu.

**Máte už nějakou zpětnou vazbu od svých hostů, jak se jim u vás líbilo?**

Ano máme, na ubytovacích portálech je celkem více než sto pozitivních referencí. Mnozí návštěvníci si při odjezdu rezervují další pobyt, což nás samozřejmě velice těší.

**NÁŠ TIP:** Dákové vouchery k narozeninám i Vánocům.

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

inzerce

Text a foto: PR

## Ahoj, jsi ze Zlína?

Poznej i ty web který je postaven pro město Zlín.

Náš web je určen pro všechny, kteří žijí a podnikají ve Zlíně a rádi by představili své služby a výrobky.

V této nelehké době je potřeba pomoci všem gastro zařízením a otevíráme vybrané možnosti portálu které, budou od **1.12. zcela zdarma.**

Provozujete restauraci, pizzerii či hospůdku?

Ozvěte se nám, pošleme vám návod a poté můžete inzerovat přes nás své polední menu.

**Pro náročnější máme typ E-vizitka – PRÉMIUM.**

Co vše naše služby umí, si přečtete zde: [www.jsemzezlina.cz/evizitka](http://www.jsemzezlina.cz/evizitka).



**JSEM  
ZE ZLINA.cz**

# FESTIVAL PLNÝ ČOKOLÁDY

OSLADÍ ŽIVOT  
V MNOHA MĚSTECH



**J**e lahodná, jemná, krásně sladká a rozplývá se na jazyku – čokoláda. A právě ona je hrdinkou největší sladké události v České republice nazvané Čokoládový festival. I příští rok bude putovat po městech napříč naší zemí. Návštěvníkům rozšíří obzory a ukáže jim, jak čokoládu ochutnávat, jak s ní vařit i jak ji lépe poznat.

## V HLAVNÍ ROLI ČOKOLÁDA

Lidé, kteří navštíví Čokoládový festival, se mohou těšit na spoustu zajímavých, a hlavně chuťově výrazných zážitků. Dozví se například, jak se dá čokoláda použít v kuchyni při vaření. Mnohé dost možná překvapí, s čím vším lze kakaoovou pochoutku kombinovat. Podívají se, jak špičkoví šéfkuchaři připravují například lososa v bílé čokoládě s lékořicí nebo polévku z červené řepy s malinami a bílou čokoládou. Že vám ty chutě nejdou dohromady? Přijďte, ochutnejte a uvidíte, že se mýlíte. Těšit se samozřejmě můžete i na spoustu dalších jídel, která se liší region od regionu.

## ČOKOLÁDA, KAM SE PODÍVÁŠ

Každý milovník čokolády tento festival prostě musí milovat. Kde totiž na jednom místě ochutná tolik druhů, tolik cukrovinek a výrobků z čokolády? Takže radče vstoupit, a projdete se po pomyslné čokoládové mapě. Ochutnáte například tu z Ekvádoru, Jávy nebo například z Pobřeží slonoviny či z Belgie. Překvapí vás čokoládové víno nebo pivo, různé likéry, bonbony, pralinky či makronky. Rozšíříte si obzory a při odchodu se budete cítit jako pravý čokoládový král či královna.

## KLENOTY POKAŽDÉ JINAK

Jsou jako pestrobarevné klenoty, každý je jiný, každý má jiné přísady a jinak chutná. Řeč je o pralínkách. Není člověka, který by si z široké nabídky nevybral. Na Čokoládovém festivalu nejenže můžete ochutnat spoustu druhů, ale podíváte se, jak se takové pralinky vyrábí a také si nějakou zkusíte vytvořit. Uvidíte, že se u toho zabaví celá rodina.

## CO OBAL, TO UMĚLECKÉ DÍLO

Možná vás to překvapí, ale k čokoládě ladí i umění. Na festivalu tak můžete sledovat i různorodé vystoupení tanečních skupin i jednotlivých tanečnicků, 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 světových soukromých sbírek. K vidění jsou obaly rozmanitých velikostí, barev a tvarů a další předměty související s čokoládou.

## FESTIVAL PLNÝ SOUTĚŽÍ A HER

Na Čokoládovém festivalu si najdou to své návštěvníci bez rozdílu věku či pohlaví. Pořadatelé připravili různé

## KDY A KAM NA ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL V ROCE 2022

21.–23. 1.	Lysá nad Labem – výstaviště
28.–30. 1.	Ostrava – výstaviště Černá louka
11.–13. 2.	Olomouc – OC Šantovka
18.–20. 2.	Hradec Králové – OC Futurum
25.–27. 2.	Plzeň – OC Olympia
4.–6. 3.	Kroměříž – výstaviště
11.–13. 3.	Teplice – OC Galerie
18.–20. 3.	Turnov – kulturní centrum
25.–27. 3.	České Budějovice – výstaviště

[www.cokoladovy-festival.cz](http://www.cokoladovy-festival.cz)

workshopy pro všechny zvědavé, kteří se chtějí hlavně naučit něčemu novému. Na děti čekají různé aktivity a zábavné soutěže. V rámci každého festivalového zastavení se konají soutěže o hodnotné ceny. Na konci celého čokoládového maratonu získá jeden výherce cenu největší a nejhodnotnější. Jakou? Nechte se překvapit. Nebo prostě navštivte jakýkoliv z festivalů a spatříte vše na vlastní oči.

Text a foto: PR



# CERTIFIKÁT CZECH SPECIALS BUDOU MÍT I CUKRÁRNY!



**K**aždý úspěšný projekt se musí dále rozvíjet. Není tomu jinak ani u projektu Czech Specials, který až do letošního roku certifikoval pouze restaurace, které dobře vaří českou kuchyni v tradiční i moderní formě.

Od nového roku budou mít možnost cukrárny, a to včetně cukráren hotelových, a také kavárny, které svým hostům nabízejí české cukrářské výrobky v tradiční i moderní formě, zažádat o certifikaci Czech Specials. Podmínkou pro certifikaci je mít vždy v nabídce minimál-

ně 3 české cukrářské výrobky ve vysoké kvalitě. Vybrané cukrářské výrobky Czech Specials jsou již nyní na webových stránkách [www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz).

Od ledna 2022 na těchto stránkách najdou zájemci o certifikaci i veškeré podmínky a postup při certifikaci. Naleznou zde i elektronickou žádost o certifikaci. Po jejím vyplnění a uhrazení certifikačního poplatku je navštíví kontrolor a provede degustaci výrobků. Kontroloři jsou zkušení cukráři a kuchaři. Pokud kontrolor shledá vše v pořádku, získá cukrárna certifikát s platností na 3 roky a bude

zařazena do marketingových aktivit na podporu projektu Czech Specials.

Cílem tohoto projektu je zvýšení povědomí o regionální gastronomii České republiky doma i v zahraničí a také marketingová podpora cukráren a kaváren, které nabízejí typické české zákusky a tím pomáhají k zachování tohoto národního kulturního bohatství. Cukrárny, které se do projektu přihlásí, mají tak možnost se více zviditelnit a do svých provozoven přilákat více tuzemských i zahraničních zákazníků.

## Ochutnejte Česko!

 [czechspecials](https://www.facebook.com/czechspecials)  
[www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz)



## SM TERNO ZLÍN NEČEKANÉ MOŽNOSTI NA JEDNOM MÍSTĚ

**K**valitní a čerstvé potraviny ve velké míře od regionálních dodavatelů – to samo o sobě mnohdy ke spokojenosti zákazníků stačí. V SM Terno Zlín jde ale jen o poctivý základ. Možnosti, které nabízí, jsou nepřehledné. Chcete kytici z klobás? Objednat si chlebičky na oslavu? Odnést si hotové teplé jídlo? Jste milovník sýrů? Či fandíte BIO? V Ternu Zlín jste na správné adrese.



V SM Terno Zlín je každý den otevřeno dárkové centrum, kde jsou připraveni vyrobit vám balíček na míru a klidně i na počkání. Pokud ale máte vlastní originální představu, třeba v podobě kytice z uzenin nebo panenky ze sýru, pak je lepší řešit to včas objednávkou. Své představy můžete probrat se zaměstnanci dárkového centra na čísle 577 110 517. Kromě toho lze objedná-

vat i chlebičky, slané dorty či obložené mísy, které dodají vaší oslavě tu správnou chuť. Více na čísle 577 110 511.

Populární je také jídelní kout, kde můžete po celý den vybírat z široké nabídky hotových jídel. Nechybějí mezi nimi ani tradiční česká jídla, třeba prejt, na který jinde už moc nenarazíte. Bezkonkurenční možnosti vám Terno Zlín nabízí i v případě sýrů – mimo jiné je v nabídce mnoho druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie či Řecka. A nechybí ani zdravá výživa, BIO potraviny, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu. Nabízíme vám také široký sorti-

ment kvalitního čerstvého hovězího či vepřového masa od firmy Makovec, a.s., dále pak kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. V naší vinotéce si také můžete zakoupit devět druhů čepovaného vína.

### ODMĚŇTE SE ZA NÁKUP

Samozřejmostí je, že za každý nákup sbíráte body na vaši zákaznickou kartu. Po nasbírání určitého množství bodů je můžete vyměnit za jeden z dáreků. K tomu SM Terno Zlín pro své zákazníky pravidelně připravuje mnoho soutěží.

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

# ZAMĚSTNANCI POŽADUJÍ PO ZAMĚSTNAVATELÍCH KVALITNÍ KÁVU

**D**ůvodů, proč pít kávu, je celá řada. Vedle dodání energie a požitku z chuti plní socializační funkci, a to nejen ve volném čase, ale i v zaměstnání. Zatímco před několika lety se na kvalitu kávy v pracovním prostředí příliš nehledělo, dnes parametry kávového řešení podléhají důkladnému výběru a odrážejí přání zaměstnanců. Ti dokáží ocenit kvalitní kávu, nebo se naopak nezdráhají vyjádřit svou nespokojenost. Personalisté a office manageri tento posun vnímají a vycházejí svým kolegům na poli kávy vstříc. Vedle kávy samotné věnují pozornost i úpravě kávových zón a prostředí, ve kterém si lze kávu vychutnat.



## KÁVA SE STÁVÁ DŮLEŽITÝM BENEFITEM

Kávová kultura v ČR se stále zlepšuje a podíl zaměstnanců, kteří kávu na pracovišti hodnotí jako důležitý benefit a požadují tak její kvalitu, strmě roste. Společnosti se tomuto trendu přizpůsobují a přáním svých zaměstnanců ohledně kávy vycházejí vstříc. „Kvalita a chuť kávy je mezi zaměstnanci věčným tématem, proto také pravidelně zjišťujeme jejich zpětnou vazbu. Při výběru kávy

tak vycházíme z chuťových preferencí našich zaměstnanců,” popisuje Kateřina Lukášová, HR ředitelka společnosti Sazka. Kvalita kávy může sehrát důležitou roli i při samotném přijímání pracovníků. „Česká republika má nejnižší nezaměstnanost v EU a druhou nejnižší na světě. Páka je tedy na straně zaměstnanců, kteří mohou být velmi vybíraví,” říká José Kadlec, spoluzakladatel společnosti GoodCall zabývající se recruitmentem. A dodává: „Káva jako součást dalších benefitů patří mezi prvky, kterými společnostmi o zaměstnance soutěží. Proto lze kávové řešení využít i jako konkurenční výhodu na poli recruitmentu.“

inzerce

## CBD COFFEE

SOUSTŘEDĚNÍ,  
AKTIVITA, VÝKON.  
NASTARTUJTE SVŮJ  
DEN S CBD COFFEE.

Využijte slevový kód\*  
Štamgast a gurmán a k objednávce  
CBD coffee dostanete 250 g balíček  
kávy do automatu s 50% slevou

\*slevový kód: CBD50

### OBJEDNÁVEJTE ZDE:

e-mail: [kava@lauracoffee.cz](mailto:kava@lauracoffee.cz), telefon: +420 602 399 644  
web: [eshop.lauracoffee.cz/CBD](http://eshop.lauracoffee.cz/CBD)





## VEDE ESPRESSO, ROSTE ALE I OBLIBA MLÉČNÝCH VARIANT

Společnosti výběr druhů kávy přizpůsobují přáním svých zaměstnanců. „V poslední době roste zájem o mléčné varianty kávy na pracovišti, dominantní ovšem stále zůstává klasické espresso,“ popisuje Lumír Františák, obchodní manažer JDE Professional, pod kterou spadá značka prémiové kávy L'OR Professional. „U nás v Sazce jednoznačně vítězí espresso,“ potvrzuje dominanci této varianty Kateřina Lukášová, „s odstupem pak následuje Lungo a Ristretto. Poměrně oblíbená je také bezkofeinová káva. Dlouhodobě si vedeme statistiky o počtech a druzích kávy, které se v našich kancelářích vypijí. Tomu pak přizpůsobujeme další objednávky,“ dodává. Tato slova potvrzuje i Simona Dandová, HR & Executive Assistant firmy Damejidllo.cz: „Naším kancelářím rovněž vévodí osvědčená klasika v podobě espressa (v pondělí někdy i dvojitě espresso). Kolegové však vítají i mléčné varianty a opravdu nás zaskočila ohromná obliba horké čokolády. V každém dospělém je zkrátka kus dítěte.“



## KÁVOVÉ KOUTKY JSOU MÍSTEM PRO PRÁCI I RELAX

Ruku v ruce s poptávkou po kvalitní kávě roste i zájem o vylepšení kávových zón a koutků. „Bez kávových zón se dnes neobejde žádný projekt,“ popisuje Jakub Čížek, Design Leader designerské a stavební společnosti Tétris,

kteřá se zabývá i realizací kancelářských prostor. „Zda zvolit jednu větší kávovou zónu, nebo spíše menší koutky ve větším počtu, nelze zobecnit. Vždy záleží na zadání klienta a velikosti prostor. Důležité ale je, aby relaxační a kávové zóny byly lehce dostupné všem zaměstnancům,“ dodává Čížek.

inzerce

Zdroj: Radka Lejčková, Peprconsulting

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

# VÁŠ DODAVATEL KVALITNÍCH KÁV A SPOLEHLIVÝCH KÁVOVARŮ

## KOMPLEXNÍ PROGRAM PRO FIREMNÍ ZÁKAZNÍKY ZAHRNJE:

- profesionální poradenství a pomoc s pořízením vhodného kávovaru
- široký sortiment nabízených káv, čajů a doplňků
- rychlé dodání zboží (vše máme skladem)
- možnost dodání značkových šálek a sklenic
- v případě pravidelných odběrů garantujeme servis kávovarů do 24 hod.
- možnost bezplatného zapůjčení náhradního kávovaru



VÝHRADNÍ DOVOZCE  
A DISTRIBUTOR

CAFFE  
**MAURO**  
a tostataru lenta

**Moretto**

EPOS  
CAFFÈ

**MOKITO**  
Il Caffè dal 1931



CAFFE ZONE, ul. Partyzánská 7043, Zlín, tel.: 603 852 020, info@caffezone.cz

# TŘETINOVÝ ÚBYTEK

## HOSTŮ RESTAURACÍ A HOTELŮ ZA PRVNÍ TÝDEN ZPŘÍSNĚNÍ VLÁDNÍCH OPATŘENÍ



**H**oteliéry a provozovatele restaurací čeká zřejmě další těžká zima. Přestože vláda deklaruje, že lockdown není na pořadu dne, zpřísnění opatření a tlak na očkování vede k dalšímu poklesu zájmu o čerpání služeb všeobecně. Pomalu se rozjíždějící cestovní ruch opět přibrzdí. Je to hlavně kvůli nejistotě, která momentálně v budoucích krocích ministerstva zdravotnictví panuje mezi lidmi i firmami.

Asociace hotelů a restaurací ČR provedla na začátku listopadu rychlý průzkum mezi členy, do kterého se obratem zapojilo celkem 522 hotelů, restaurací a penzionů z celé republiky. Z průzkumu jasně vyplývá další vlna poklesu poptávky do konce roku. Václav Stárek, prezident AHR ČR, k tomu uvedl: „Momentálně prožíváme smart lockdown, kdy vláda sice služby nezavírá, ale využívá je jako nástroj pro motivaci občanů k očkování. To způsobilo již od úvodního týdne poměrně zřetelné propady v tržbách a počtu zákazníků. Náš obor je opět využíván pro dosažení cílů státu, ale finanční riziko za tato opatření nesou samotní podnikatelé. Vláda by měla jednoznačně stanovit, jaká opatření a za jakých podmínek budou následovat,

a zároveň začít řešit, jak podnikatelům ve službách pomoci. Nástroje k tomu již má, a to ve formě možností otevřít kurzarbeit, stejně jako obnovit program Covid – Nepokryté náklady.“

### Vybraná data z průzkumu AHR ČR:

- 70 % restaurací zaznamenalo v minulém týdnu snížení počtu zákazníků o jednu třetinu.
- Polovina restaurací zaznamenala propad tržeb 20–40 %.
- Celoroční tržby v letošním roce poklesly oproti roku 2019 o 50 %.
- 84 % provozovatelů zaznamenalo rušení hromadných akcí, přes 30 % respondentů pak stornovalo více než polovinu původně rezervovaných akcí.

**22. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ se uskuteční online!**  
Tématem soutěže je pro cukráře i kuchaře Roláda – trochu opomíjený styl.

Odborná porota vybere 6 kuchařů a 6 cukrářů do on-line soutěžního finále, které se bude konat 9. prosince. V rámci soutěžních 45 minut musí soutěžící bez cizí pomoci ze základních surovin připravit 4 porce moderního předkrmu či deserty zakomponovatelného do tříchodového menu, a to včetně servisu. Servis 4 porcí musí být proveden v časovém soutěžním limitu 45 minut. Soutěžní pokrm musí v rámci letošního tématu soutěže obsahovat komponent Roláda. Soutěžící je povinen zajistit videopřenos po celou dobu svého časového limitu. Záběr musí obsahovat celou pracovní plochu, aby bylo zajištěno, že soutěžícímu nikdo nepomáhá a nejsou použity žádné již předem hotové výrobky.

Průběh celého soutěžního vaření se bude přenášet na YouTube kanál, kde budou moci výkony soutěžících sledovat diváci a samozřejmě jim fandit.

Text: AHR ČR

Text: AKC

# KDYŽ SE UČITELÉ UČÍ O DRINCÍCH, ČAJI I KÁVĚ



**A**by mohli svým žákům a studentům předávat vždy aktuální informace korespondující se současnými trendy, musejí se také samotní učitelé učit a neustále vzdělávat. A proto Česká barmanská asociace už 13 let pořádá dvoudenní workshop pro pedagogy středních škol s gastronomickým zaměřením. Od letoška pro velký zájem dokonce dvakrát ročně.

Zatím poslední workshop se uskutečnil 5. a 6. listopadu v brněnském centru Abzac. Necelá stovka volných míst vyhrazená pro učitele z celého Česka byla v rezervačním systému fuč ani ne týden od spuštění registrace.

Nejvíce živo bylo v hlavním sále centra, kde kantoři míchali koktejly z prémiového rumu, bourbonu, whisky a ginu. „Byl jsem mile překvapen, že účastníci nepotřebovali výraznější dohled a drinky Gimlet, Old Fashioned a Kentucky Mule zvládli bez problémů připravit. Ladili jsme spíš jenom detaily,“ podotkl Petr Kymla, ambasador prestižní barmanské soutěže World Class pro Českou repub-

liku, jenž tuto část workshopu vedl.

V kávovém salonku baristé učitelům demonstrovali vhodnost různých druhů kávy pro přípravu „na filtr“. Využívali k tomu rozmanité technologie, například Chemex nebo Hario V60. Následovala degustace dvou výběrových arabik, jedné směsi a jedné čisté robusty.

Tématem čajové části workshopu pak bylo propojení různých druhů čaje s vhodným druhem alkoholu. Po degustacích čajů Keemun, Darjeeling Mullootara a Genmaicha k nim posluchači přiřazovali hodící se alkoholické produkty. „V druhé polovině jsme si připravili čajový koktejl, jenž se skládal



z šumivého vína, čaje Genmaicha připraveného metodou cold brew a pepřového cordialu. Výraznou perlivost drinku jsme zajistili pomocí výrobku sodovky,“ okomentovali obsah semináře jeho autoři Jan Zlámaný s Františkem Šuterou.

Dalšími body programu byly prezentace o kávových koktejlech, hygieně v gastronomii i důležitosti kvality vody. Osvěžením se stalo praktické párování moravských jednohubek s ovocnými pálenkami.

Nabitě vědomosti kantoři zúročili v závěrečné soutěži zahrnující několik disciplín od čepování piva přes přípravu espressa až po servis vína na rychlost a přesnost.

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



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


**TIP** **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 KOSTELEČ**  
Lázně 493, Zlín

**HOTEL RADUN**  
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

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

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

**HOTEL SALOON**  
Tyršovo nábřeží 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



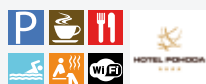
**HOTEL VILA VIOLA**  
Bílá čtvrť 431, Luhačovice

**JOHAN HOTEL**  
Pančava 607, Zlín

**UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA**  
Moravín 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 FRESKA**  
Velké náměstí 109, Kroměříž

**HOTEL OCTÁRNA**  
Tovačovského 318, Kroměříž

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

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

**HOSPODA KYČERKA**  
Pluskovec 774, Velké Karlovice

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

**HOTEL U VYCHOPŇŮ**  
Jasenice 596, Vsetín

**PENZION NA KRAJI LESA**  
Podleší-Křivě 610, Valašské Meziříčí

**ROZMARYN PENZION**  
Rokytnice 24, Vsetín

**ZL** **KAVÁRNY A BARY**

**ADRIA GRANDE**  
OC Zlaté jablko, Zlín

**AVIAN**  
ul. Dr. E. Beneše 286, Otrokovice

**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

**CAFÉ & 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, Kvitková 4352, Zlín

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

**JIZBA LUHAČOVICE**  
Masarykova 198, Luhačovice

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

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

**KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO**  
Kvitková 119, Zlín

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

**KAVÁRNA TOVÁRNA**  
Vavrečkova 7074, Zlín

**MERCII CAFFÈ**  
Dlouhá 4212, Zlín

**MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE**  
nám. 3. května 1302, Otrokovice

**NAKAFFÈ**  
Vavrečkova 5262, Zlín

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



**LA ŠIŠKA**  
Velké Karlovice 954

**BO CAFE**  
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště  
Dětský koutek

**CAFE CLUB**  
Kounicova 76, Uherský Brod

**CAFÉ BAR LA ROSCO**  
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

**CUKRÁRNA U BUDAŘŮ**  
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

**JINÉ CAFÉ**  
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

**JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVA**  
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

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

**CAFÉ BISTRO MATINÉ**  
Ztracená 11/31, Kroměříž

**CUKRÁRNA AMADEUS**  
Kovářská 2, Kroměříž

**PRAŽÍRNA KÁVA KROMĚŘÍŽ**  
Šafaříkova 184, Kroměříž

**CAFÉ TUCAN**  
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

**LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA**  
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

**BALANCE COFFEE & WINE**  
Velká Mikulášská 37/10, Znojmo

**KAFEBISTRO V MAKRO**  
Místecká 280, Ostrava-Hrabová  
PO–PÁ 8.00–16.00

**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**  
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)

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

**MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA**  
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm  
Areal Rožnovské pivní lázně

**ROJAL CASH & CARRY**  
Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí  
E-shop: www.rojal.cz

**ROŽNOVSKÝ PIVOVAR**  
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm  
Areal Rožnovské pivní lázně

**CHEESE MAFIA**  
Zámecké náměstí 1250, Frýdek-Místek

**MAKRO BRNO**  
Kaštanová 506/50, Brněnské Ivanovice

**MAKRO OLOMOUC**  
Olomoucká 791, Velká Bystřice

**MAKRO OSTRAVA**  
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

**ROJAL CASH & CARRY**  
Komenského 914/21A, Kyjov  
E-shop: www.rojal.cz

**RESTAURACE**

**BALTACI ORIGINAL RESTAURANT**  
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

**BERNARD PUB**  
Gahurova 5265, Zlín

**BISTRO U BARCUCHŮ**  
Mokrá 5215, Zlín

**BRAZILEIRO**  
Kvítková 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



**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 KOVÁRNÍ**  
Lešetín 1/610, Zlín

**HOSPŮDKA U PECIVÁLA**  
Havlíčková 1854, Otrokovice

**KAVÁRNA U PŘÍVOZU**  
Spytihněv 473

**MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDIKÁ 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**  
Příluky 178, Zlín

**RESTAURACE NA RYBAŘSKÉ BAŠTĚ**  
Lípa 259, Zlín

**RESTAURACE PICASSO**  
Broučková 5240, Zlín

**RESTAURACE TOMÁŠOV**  
U Lomu 638, Zlín

**RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK**

Sokolská 5147, Zlín

**RESTAURACE U JOHANA**

Vizovická 410, Zlín-Príluky

**RESTAURACE U KAJMANA**

L. Váchy 128, Zlín

**RESTAURACE U SOLNÉHO PRAMENE**

Solně 1055, Luhačovice

**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**

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 SKLIPEK**

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 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 LESA**

Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

**RESTAURACE U VYCHOPŇŮ**

Jasenice 596, Vsetín

**ROZMARÝN RESTAURACE**

Rokytnice 24, Vsetín

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

Univerzitní 3015, Zlín

www.gaoz.cz

**VINOTÉKY****BALKANEXPRESS**

Zarámí 5523, Zlín

**GALERIE VÍN**

Santražiny 5285, Zlín

**LAVITE**

Lešetín II/7147, Zlín

Tel. 777 598 989

www.lavite.cz

Wine &amp; Food Shop

**lavite****VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA**

nám. Míru 9, Zlín

**UH****CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**

Modrá 227

**VINOTÉKA RÁJ VÍNA**

Bří Lužů 126, Uherský Brod

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

inzerce

**TERNO**  
coop TERNO

*Všem našim zákazníkům přejeme krásné prožití vánočních svátků, hodně zdraví a mnoho splněných přání v novém roce.*

*Doufáme, že u nás budete vždy s nákupy spokojeni a těšíme se na každou Vaši návštěvu.*

*Vaše Terno Zlín*

A pokud nevíte, čím potěšit své blízké na Štědrý den, nabízíme Vám kvalitní a originální **dárkové koše, kazety a balíčky** z našeho dárkového centra. Nyní si můžete i na svůj stůl zakoupit **obložené mísy, talíře a chlebičky**, které si lze objednat na tel. 577 110 511.

**...český obchod s českým zbožím...**

# ZNOJMO MÁ ŠIKOVNÉ KAVÁRNÍKY A RESTAURATÉRY

**S**vařák si uvaříme doma a koledy si zazpíváme sami. Takhle smutně mohl vypadat nadcházející vánoční čas po vyhlášení opatření. Bez sváteční atmosféry ale nebudeme. „Ve Znojmě máme šikovné kavárníky a restauratéry, kteří každému něco dobrého rádi dopřejí,“ informuje Jakub Malačka, starosta města Znojma.

O část programu ve Znojmě opravdu nepřijdeme. „Každý čtvrtek se rozezní koledy z věže, navštívit můžete ohradu s ovečkami na Hradní ulici, při troše štěstí potkáte od čtvrtka do neděle v historických ulicích ponocného, nařízení nám také dovolují pokračovat v programu městského divadla,“ přibližuje František Koudela, ředitel Znojemské Besedy.

Pro letošní rok se několik týdnů připravuje také novinka na náměstí Komen-



ského. „Vyhlídkového kola mezi Horním a Středním parkem se opatření dotknou, ale nezamezí jeho provoz. V tuto chvíli víme, že zájemci musí prokázat bezinfekčnost, kterou bude provozovatel kontrolovat a že je potřeba dodržovat bezpečné rozestupy. O krásný výhled z ptáčích perspektivy ale návštěvníci nepřijdou,“ vysvětluje Karel Podzimek, místostarosta, který má kulturu ve své gesci.

V provozu kromě vyhlídkového kola zůstanou také veřejná kluziště. Na ledové ploše na ulici Sokolská bude kapacita omezena na 100 osob, i tady bude zapotřebí prokázání bezinfekčnosti. Na Horním náměstí bude kapacita omezena na 20 osob.

Více informací na:  
**[www.znojemskabeseda.cz](http://www.znojemskabeseda.cz)**

inzerce

Text a foto: PR

**Znojemský  
advent**

# KAM PRO VÍNO V DOBĚ ADVENTU?

**Informační centrum VOC Znojmo Vlkova věž otevírá koncem listopadu, aby nabídlo vína VOC Znojmo v době Znojmského adventu.**

„Letos se do Znojmského adventu zapojujeme již podruhé. A stejně jako adventní čas provází vůně koření, medu či ovoce, i vína z typických znojmských odrůd mají své nezaopomenutelné aroma. Sauvignon voní po broskvích, angreštu či černém rybízu, Ryzlink rýnský doprovází medové tóny a vůně lipového květu, Veltlínské zelené se vyznačuje muškátovým a mandlovým nádechem. Právě taková vína mohou zpříjemnit čas adventu, doplnit sváteční stůl nebo se stát vítaným dárkem pod vánočním stromčkem. Informační centrum VOC Znojmo v přízemí Vlkovy věže bude otevřeno každý pátek, sobotu a neděli. Přijďte během Znojmského adventu na skleničku



skvělého vína ze speciálního vinného baru i na návštěvu ochozu Vlkovy věže s vyhlídkou,” přibližuje František Kouřel, předseda VOC Znojmo.

Pro aktuální informace doporučujeme sledovat web [www.vocznojmo.cz](http://www.vocznojmo.cz), [f](#) a [i](#) VOC Znojmo.

## ADVENTNÍ GURMÁNSKÉ TIPY

26. 11. – 23. 12. 2021

**ZNOJMO**

### Adventní pivovarské exkurze

Znojmský městský pivovar v období adventu nabízí možnost exkurze do pivovaru. Komentované prohlídky doplněné degustací právě uvařeného piva probíhají každý pátek (mimo 24. a 31. 12. 2021) a začínají vždy v 16.00 hod. Nutná je však předchozí rezervace a nákup vstupenek nejpozději půl hodinu před začátkem exkurze.

26. 11. – 31. 12. 2021

**ZNOJMO**

### Enotéka s vůní svařáku

Kdo se půjde projít na vyhlídku u rotundy sv. Kateřiny do areálu bývalého znojmského hradu, toho kroky povedou nejen okolo pivovaru a ohrádky s živými ovečkami, ale také k Enotéce znojmských vín. Tato „chytrá vinotéka“ nabízí vína z celé Znojmské vinařské podoblasti a umožňuje samoobslužně ochutnat na 120 druhů vín od třicítky regionálních vinařů.

Text a foto: PR



## Přejeme vám příjemné prožití adventního času a Vánoc

Kompletní nabídku našich vín a dárkových předmětů najdete na **e-shopu [www.znovin.cz](http://www.znovin.cz)**, který jsme připravili i v mobilní verzi. Vína vám doručíme firmou MESSENGER a do našich výdejních míst v Čechách i na Moravě. Objednávky nad 5 000 Kč zavezeme zdarma po celé České republice.

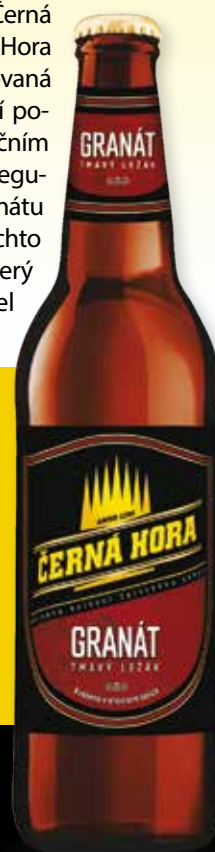
[www.znovin.cz](http://www.znovin.cz)



**ZNOVÍN  
ZNOJMO**

## TMAVÝ LEŽÁK ČERNÁ HORA GRANÁT ZÍSKAL OCENĚNÍ NA PRESTIŽNÍ DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽI ČESKÉ PIVO 2021

„To je skvělá zpráva pro příznivce pivovaru Černá Hora a obzvlášť pro milovníky značky Černá Hora Granát. Ochranná známka České pivo registrovaná u Evropské unie znamená, že suroviny, výrobní postup i parametry hotového piva odpovídají tradičním chráněným postupům. Ocenění v odborné degustační soutěži potvrzuje vynikající kvalitu Granátu z Černé Hory. Významnou roli při získání těchto ocenění hraje celý výrobní tým pivovaru, který si zaslouží poděkování,“ uvedl výrobní ředitel pivovaru Černá Hora, Mgr. Ing. Libor Doseděl.



**Naše pivo dovezeme i k vám domů.**

Objednávejte v e-shopu se slevou 10 % při vložení promo kupónu **SG10** do košíku [www.pivo-cernahora.cz](http://www.pivo-cernahora.cz).

inzerce



# BRAMBOROVÝ SALÁT KLENOT VÁNOC

**A**ť už patříte mezi stoprocentní milovníky klasických českých Vánoc, nebo žádné osvědčené tradice nikdy a nijak neprožíváte, typickou štedrovečerní večeři si nejspíš ujít jen tak nenecháte. Vánoční bramborový salát ve svých nejrůznějších podobách totiž obvykle nechybí v žádné domácnosti. Co by to taky bylo za svátky bez tohoto oblíbeného pokrmu?

Kde se vzal a proč se právě tento hutný salát z brambor, kořenové zeleniny, vajíček a pěknou porcí majonézy objevuje v menu 24. prosince? Správnou odpověď zná asi jen málokdo. Podle odborníků na gastronomii se však společně se smaženým kaprem jedná o dokonalou a vyváženou kombinaci, což jim dá jistě každý za pravdu.

Typický salát, jak ho známe, chutná ve všech domácnostech trochu jinak.

Jeho podobu lze totiž báječně zaměňovat a s jednotlivými ingrediencemi si můžete náramně vyhrát. Zkuste se i vy pro letošek nedržet striktně stejného receptu a vyzkoušejte naše tipy na studené bramborové přílohy, které budou mít určitě úspěch u celé rodiny.

Ať už se ale pustíte do jakéhokoli receptu, dejte si opravdu záležet na surovinách,



Pro více dalších informací navštivte weby [www.myjsmebio.cz](http://www.myjsmebio.cz), [kamprobio.cz](http://kamprobio.cz) a [lovime.bio](http://lovime.bio).



ze kterých budete svá jídla připravovat. Vsaďte na kvalitu a sáhněte po biopotravinách. Získají si vás svou přirozenou chutí, vůní i vzhledem, který nepůsobí uměle. V supermarketu je spolehlivě poznáte podle log biolistu a biozebry.

## CIBULOVO-BRAMBOROVÝ SALÁT

- 1,5 kg brambor
- 4 cibule
- 2 dcl vývaru
- 0,5 kg uzeného masa (nemusí být)
- lžíce octa
- cukr, sůl, pepř na dochucení

Nejprve uvařte brambory ve slupce a nechte je vychladnout. Následně je oloupejte a rozkrájejte na plátky či kostičky. Cibuli pokrájejte na tenké půlměsíčky, lehce orestujte a poté podlijte vývarem. Dle chuti dochuťte octem, cukrem, solí a pepřem. Vše společně po-



vařte alespoň 20 minut, aby byla cibule pěkně měkká. Směs vylejte do uvařených brambor a důkladně promíchejte.

Přidat můžete také na kostky nakrájené uzené maso, které dodá salátu perfektní chuť. Podávejte jej vychlazený.

## SMETANOVÝ-BRAMBOROVÝ SALÁT S BYLINKAMI

- 1,5 kg brambor
- 2 kelímky smetany
- 3 stroužky česneku
- kousek pórku (nemusí být)
- sůl, pepř na dochucení
- bylinky na ozdobu (např. kopr, petrželka, pažitka)

Brambory oloupejte a rozkrájejte na tenké plátky, přendejte do pekáče a přelijte smetanou. Dochuťte solí, pepřem, rozmačkaným česnekem i pokrájeným pórkem –



promíchejte. Společně pečte cca 40 minut na 180 stupňů – do změknutí brambor.

Nechte pořádně vychladit a podávejte s nasekanými čerstvými bylinkami.





# NEMÁTE RÁDI RYBÍ POLÉVKU?

## PŘINÁŠÍME 2 TIPY NA TY NEJPOPULÁRNĚJŠÍ ŠTĚDROVEČERNÍ VARIANTY

**T**radiční staročeská polévka, jak se rybí variantě často přezdívá, se na štědrovečerním menu objevuje už více než sto let. Vaří se tradičně z kapra a pro některé z nás je něčím, bez čeho si nedovedeme představit vánoční tabuli. Není však jedinou možností, kterou můžeme zvolit.

### VÝTEČNÁ HRACHOVKA SE SLANINOU A KRUTONY

- cca 200 g hrachu
- cca 100 g slaniny
- 4 stroužky česneku
- 1 ks cibule
- 4 lžičce sádla
- 1 l vývaru
- hrst majoránky
- sůl
- pepř
- pečivo na krutony



Hrách opláchněte a namočte ve studené vodě na několik hodin – ideálně den

dopředu. Cibuli čistěte a nakrájejte na kostky, slaninu také. Česnek oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Rozpalte hrnec se sádlem a smažte nejprve slaninu a po chvíli přidejte cibuli. Později vložte česnek. Asi po dvou minutách přidejte hrách a zalijte vývarem. Vařte tak dlouho, dokud nezměkne. Následně polévku rozmixujte. Dochutěte, solí, pepřem a majoránkou.

Pečivo nakrájejte na kostičky a na suché pánvi smažte dozlatova. A pokud byste chtěli být opravdu kreativní, můžete z pečiva namísto kostiček vykrojit třeba hvězdičky.



### HOUBOVÁ POLÉVKA, KTERÁ ZKRÁŠLÍ VÁNOČNÍ TABULI

- 200 g brambor
- dvě hrsti sušených hub
- 1 ks petržele
- 1 ks cibule
- čtvrtku celeru
- máslo v kvalitě
- hladkou mouku
- smetanu
- asi 1,5 l vody
- kmín
- sůl



Doporučujeme začít s přípravou vývaru. Nejprve si očistěte a najemno nakrájejte zeleninu. Houby podus-



te na másle se špetkou kmínu. K nim přidejte zeleninu, kterou také krátce orestujte a celou směs zalijte vodou. Ze zbylého másla si vytvořte jíšku. Na menším plameni v malém hrnci roze-hřejte máslo a postupně přidávejte mouku. Doporučujeme ji udělat tak

hustou, jak hustou chcete polévku. K jíšce nakonec přidejte smetanu a vše promíchejte, dokud se suroviny nespojí a hmota nezhoustne. Poté přidejte k vývaru a vše znovu důkladně zamíchejte, aby se ingredience spojily. Na závěr dochutěte.

Zdroj: Kateřina Chalupová, Peprconsulting

inzerce

Přejeme vám krásné Vánoce a pohodový rok 2022

HLÍVA ÚSTRÍČNÁ



ŽAMPIONY



SHIITAKE  
A DALŠÍ  
EXOTICKÉ HOUBY



DODÁVÁME HOUBY DO VAŠÍ KUCHYNĚ

Sporea s.r.o., Průmyslová 535, Lukov u Zlína • tel. 777 621 000 • www.sporea.cz

# LINECKÉ KOLÁČKY V MARCIPÁNU



## Ingredience – těsto:

Mouka hladká výběrová – 450 g  
Máslo 82 % – 300 g  
ARO Cukr moučkový – 150 g  
Vanilkový lusk – 0,2 g  
Vejce – 50 g  
Žloutek – 25 g  
Citron (na kůru) – 5 g

**Příprava těsta (cca 5 minut):** Sypké suroviny smícháme v míse a vysypeme je do kotle nebo na pracovní desku. Přidáme nastrouhané máslo, vejce, žloutek, zrnka z vanilkového luku a nastrouhanou kůru z citronu. Z této směsi vypracujeme ručně nebo v univerzálním stroji na rychlost jedno vláčné těsto. Jakmile je těsto propracované, vyjmeme ho a rozdělíme na díly. Každý díl zabalíme do potravinové folie a necháme v chladničce odležet.



Petr Stádník, šéfkuchař

## Ingredience – náplň:

Marmeláda rybízová – 200 g

## Ingredience – obalování a slepování:

Marcipán – 750 g  
ARO Cukr moučkový – 50 g  
Rybízová marmeláda – 50 g

Mouka (na vyvalování) – 100 g

## Tvarování a pečení (cca 30 minut):

Jednotlivé díly těsta válečkem vyválíme na plát o výšce 3 mm. Při vyvalování si průběžně těsto podsypáme hladkou moukou, při otočení z těsta přebytečnou mouku odstraníme štětcem nebo smetáčkem na mouku. Vypichovací tvořítko o průměru 2,5 cm nejdříve vložíme do misky s moukou, pak

vypícháme kolečko z vyváleného těsta, které přendáme na plech s pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C do světle narůžové barvy cca 8 minut.

**Dohotovení (cca 30 minut):** Rybízovou marmeládu si propasírujeme přes jemný cedník, aby byla hladká. Upečená vychladlá kolečka slepíme rybízovou marmeládou. Marcipán taktéž vyválíme na tenký plát 2 mm silný, tentokrát podsypáme moučkovým cukrem. Vypichovacím kolečkem o dva rozměry větším vypícháme marcipán a obalíme jím slepená linecká kolečka. Nakonec štětcem namočeným v marmeládě dekorujeme vrchní část výrobku.

inzerce



## Televize, která vám zachutná.



imnam.cz



Mňam TV



imnam.cz



# DOMÁCÍ ETIKETA O VÁNOCÍCH

Text: Ladislav Špaček, Etiketa stolování

**M**álokdy si během roku najdeme čas na slavnostní večeři, kdy se sejde celá rodina u svátečně prostřeného stolu. Vánoce jsou tou nejvhodnější příležitostí naplnit náš domov hřejivou atmosférou, láskou a pohodou. Nejen o Vánocích, ale o Vánocích zvlášť se k sobě chováme mile, zapomeneme na starosti, přestaneme si vyčítat to či ono, pomáháme si a snažíme se vidět všechny lidi kolem sebe z té lepší stránky.



Ke slavnostní atmosféře přispívá správně připravená tabule pro štědrovečerní večeři. Stůl bývá pokryt ubrusem a při této sváteční příležitosti by měl být pod ubrusem molton, plstěná podložka, která zaručuje, že nádoby a příbory nevydávají při položení na stůl hluk a nesmekají se. Ubrus má buď bílou, nebo jinou nevtíravou barvu, aby neodváděl pozornost od aranžmá pokrmů na talířích. Může být zdoben vánočními motivy. Na stole by neměla chybět svíčka, která vytváří slavnostní atmosféru. Uprostřed každého místa leží plochý talíř (odborně se mu říká masový, podává se na

něm hlavní chod) a na něm polévkový talíř. Pod talíře podle starého zvyku tátnek nenápadně položí drobné mince nebo šupinu z kapra, to aby se nás držely peníze celý příští rok. Zvláště pro děti je to vždy velké překvapení, které umocňuje kouzelný zážitek ze slavnostní večeře. Vlevo leží malý talířek na pečivo a vedle talířů pokládáme příbory. Je jich tolik, kolik bude chodů, a klademe je tak, abychom je odebírali postupně od vnější strany směrem k talíři. Příbor na moučník (malá vidlička a lžička) klademe nad talíře v pozici, v jaké si je pak přesuneme vedle talíře, tedy držadlo

vidličky směřuje doleva, lžičky doprava. Vpravo postavíme sklenice na nápoje, nejlépe do řady, a to zprava v pořadí, v jakém je budeme pít, nejprve sklenici na vodu, vlevo pak číši na bílé víno k rybě, hlavnímu chodu. Každý stolovník by měl mít ubrousek, máme-li látkový, položíme si ho na klín, papírový ubrousek se na klín nedává, leží na stole po celou dobu večeře. Složíme ho do trojúhelníka a položíme vlevo vedle talíře. I malé děti už mohou pomáhat aranžovat slavnostní tabuli, aby se naučily, jak ji uspořádat, v běžném životě běhu na to často nezbyvá čas.

Foto: Shutterstock.com



inzerce



★★★★

**HOTEL POHODA**



**DOPŘEJTE SOBĚ  
A SVÝM BLÍZKÝM  
POHODU  
V LUHAČOVICÍCH**

dárkové poukazy

hotel | restaurace  
wellness | pobyty



Příbor při jídle uchopíme tak, že nůž držíme v pravé ruce, vidličku v levé. Prsty musejí při držení příboru stále směřovat dolů, směrem k talíři. Konce stěnek se opírají o středy dlaní, stěnenky jsou celé uzavřené v dlaní, takže nejsou vidět, a ukazovákem vyvíjíme tlak na horní hranu příboru. Špička ukazováku je těsně nad koncem stěnenky, nepřejde ovšem k jídelní části vidličky nebo k čepeli nože. Nemůžeme držet příbor jako tužku, tak aby nám konce stěnek vykukovaly mezi prsty. Vidličku v levé ruce držíme hroty směrem dolů.



Moučníkový příbor (dezertní vidličku a lžičku velkou asi jako dezertní příbor) používáme tak, že vidličku v levé ruce použijeme klasickým způsobem a lžičkou manipulujeme jako s nožem. Lžičkou krájíme čokoládové soufflé, přihneme zmrzlinu a vidličkou neseme do úst. Můžeme vložit do úst i lžičku, můžeme také použít pouze samotnou vidličku nebo samotnou lžičku, podle toho, jaký moučník máme.

Ke štědrovečerní večeři se oblékáme slavnostně. Tatínek by měl mít oblek nebo sako a kalhoty, v lepším případě i kravatu, maminka šaty nebo halenku a sukni. I děti vedeme k tomu, že ke slavnostní tabuli neusedají v tom, v čem chodí do školy nebo na hřiště. Bílá košile a kalhoty pro chlapce a halenka a sukně nebo sváteční šaty pro dívčenko jsou tím nejlepším vkladem do jejich budoucího života v jejich vlastních rodinách.

Slavnostní večeři bychom měli zahájit krátkým proslovem nejváženější osoby u stolu, bývá to dědeček nebo otec. Měli bychom vzpomenout na ty, kteří nemohou být u štědrovečerní večeře s námi, neboť nás během roku opustili nebo jsou v daleké cizině, a popřát si, abychom se příští rok opět u štědrovečerního stolu všichni společně sešli.

Maminka nalévá polévku nejdříve tatínkovi, pak teprve dětem, děvčeti, pak chlapci, a nakonec nalévá sobě (hostitelka dostává jídlo jako poslední). Sedí-li s námi u stolu prarodiče, maminka obslouží nejdříve babičku, dědečka, pak tatínka a

děti. Už malé dítě si tak začíná uvědomovat, že jsou lidé společensky významnější, dospělí, a méně významní, to jsou děti. Nikdo se ničeho nedotkne, čeká se na maminku. Až maminka vezme do ruky lžičku, mohou vzít lžičku do ruky i ostatní a začít jíst.

U stolu sedíme zpřímá, nehrbíme se a lokty držíme u těla, abychom se nedotýkali ostatních u stolu. Je nespolečenské mít u stolu ruce v klíně, opíráme si je o hranu desky stolu, ale ne lokty o stůl. Pečivo neukusujeme, ale ulamujeme sousta a ta vkládáme do úst. Tálíř s polévkou bychom neměli naklánět. Příbor držíme tak, že konce držadel se opírají o středy dlaní, držadla jsou ukryta v dlani a ukazovákem vyvíjíme tlak na řez nožem a napichování vidličkou. Vidličku v levé ruce držíme hroty směrem dolů. Napíchujeme maso, nožem ukrojíme těsně u hrany vidličky menší sousto a vidličku s hroty směřujícími dolů vložíme do úst. Párátka u stolu nikdy nepoužíváme, vyštourávat si z mezizubních mezer zbytky masa a dojídat ho přece nebudeme mezi lidmi, to si necháme do koupelny. Sklenice na vodu držíme dole a číše na víno jen za stopku, abychom na

sklenicích nezanechávali mastné otisky prstů a neoteplovali nápoj ve sklenici. Před každým napitím si důkladně otřeme ústa ubrouskem a pijeme pouze tehdy, nemáme-li v ústech sousto. Hlídáme si čistotu okraje sklenice, abychom ostatní u stolu nezbavovali chuti k jídlu. Při večeři si povídáme, proto jsme se přece u stolu sešli. Nebavíme se ale o konfliktních tématech, vynecháme neúspěchy ve škole, nemoci, smutné události roku a třeba plánujeme dovolenou na horách, prázdniny, vzpomínáme na své blízké v cizině a těšíme se na dárky pod stromečkem. Po večeři následuje rituál rozbalování dárků. Máme-li malé děti, hrajeme hru na Ježíška, ale i větší děti by měly přistupovat ke stromečku s vážností a důstojně.

Dárky má rozbalovat nejmladší v rodině, každému dárku věnujeme pozornost, počkáme, až se rozbalí, abychom nepřipravili dárce o radost, pak teprve rozbalujeme další dárek. Po ukončení obřadu pod stromečkem si dospělí dají skleničku portského, vyprávějí si a děti si hrají s dárky, které dostaly, nebo si společně pustíme Tři oříšky pro Popelku.

inzerce

# GRILOVANÁ KOLENA

IHNED S SEBOU A BEZ ČEKÁNÍ!

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



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

📍 Spytihněv 565 | 📱 grilovana.kolena.spytihnev

[www.kolena-spytihnev.cz](http://www.kolena-spytihnev.cz)

# Př 2022

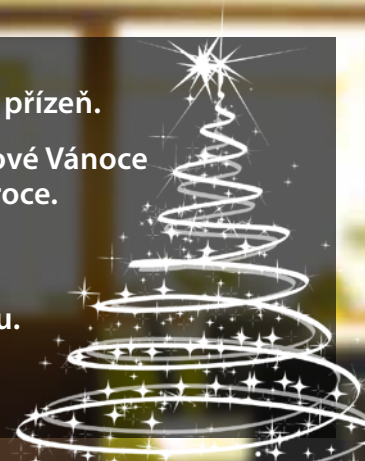


Děkujeme našim hostům a fanouškům za dosavadní přízeň.

Přejeme vám všem pohodové Vánoce a všechno dobré v novém roce.

Přijďte ochutnat kuchyň brazilského šéfkuchaře a výbornou brazilskou kávu.

Od 20. 12. bude restaurace uzavřena.



📍 Kvítková 4323 | Zlín

Informace a objednávky na tel. 605 204 908

📱 📷 brazileirozlin

# ROMANTICKÁ VEČEŘE V MINULOSTI A DNES

Text: Ladislav Špaček, Etiketa stolování

**V** ečeře při svíčkách – se kdysi nazývala romantická večeře v útulné vinárně s diskrétním číšníkem, který naléval z litrovky do malých buclatých skleniček Pražský výběr, což bylo červené nejhorší kvality (moravští vinaři říkali „pro Pražáky“), a v šeru svíček servíroval smažený sýr s tatarskou omáčkou a hranolky.



Dnes máme lepší možnosti. Rozhodne-li se muž, že pozve dámu svého srdce na romantickou večeři, musí především vybrat dobrou restauraci. Raději by se tam měl podívat předem a porozhlédnout se po prostředí a prohlédnout si stolní inventář. Mají tenkostěnné číše na dlouhých stopkách? Nalévají víno do třetiny číše, nebo až k okraji jako v hospodě? Mají plátěné ubrusky? Ubrus a pod ním molton (tenkou plstěnou podložku, aby sklenice a příbory nebouchaly o desku stolu)? Voní to tam, nebo cítíme pachy

z kuchyně? Je tam diskrétní osvětlení a tichá nevtíravá hudba?

Muž vchází do restaurace jako první, ne proto, aby bránil ženu před letícím půllitrem, ale protože je tam dle tradice více doma a ženu do restaurace uvádí. Muž ženě u šatny odebere kabát, pak se svlékne on, žena se zatím lehce upravuje. Ke stolu prostorem restaurace jde muž jako první. Když se nás ujme číšník, jde první on, pak žena a nakonec muž, aby žena byla „chráněna“ z obou stran. Muž ženě vyhradí lepší místo, to je zády

ke stěně, anebo s výhledem do okna. Ženu usadí, přisune jí židli a pak se teprve posadí sám. Žena by měla sedět po jeho pravici, to je čestné místo. Muži by neměli tento rituál podceňovat, ženy si ho podvědomě všímají a podle toho hodnotí mužovu galantnost. Pak si oba položí plátěné ubrusky na klín a vyčkají, až jim číšník nabídne menu. Obvykle objednává muž, ale žena může komunikovat také s číšníkem, zeptat se na složení jídla nebo si přát nějaké změny v přílohách. Víno doporučí someliér, ale zkušený muž, který se bude chtít před ženou vytáhnout, vybere víno sám. Měl by brát ohled na ženské chutě, vynechá drsný Syrah, který pro velký obsah tříslovin ženy „škrábe“ v krku, ale vybere něco jemnějšího, kulatějšího. Pak se můžeme zabavit pečivem namáčeným v olivovém oleji a balsamiku, můžeme se napít vody a čekáme na první chod. Jako první začíná jíst žena, až vezme příbor do ruky, může se přidat muž. První přípitek by měl být společný, iniciátorem je muž. Pozvedne číši, pronese něco hodně romantického („na tuto chvíli jsem čekal celý svůj život“) a nabídne číši k přituknutí. Sklenice držíme za stopku, aby cinknutí vyznělo. Když vzdalujeme číši od úst, všimneme si, zda na jejím okraji neulpěly zbytky jídla nebo stopy rtěnky.

Po večeři muž diskrétně zaplatí, dáme pomůže do kabátu a odveze ji taxíkem domů. Co bude dál, to už je za hranicemi našeho tématu...

**Kniha Etiketa stolování je obsáhlou a podrobnou příručkou etikety při stolování.** Zaměřuje se na praktická témata, která se týkají každého z nás. Seznamuje čtenáře s chováním u stolu, poskytuje návody, jak správně prostříti stůl a jak rozsadit hosty u stolu. Řeší rébusy, jak jíme běžná jídla i exotické pokrmy, proč bychom měli držet správně příbor, jak zacházíme s ubruskem, sklenicemi a dalším náčiním. Spolehlivě nás provede stolováním v restauraci i na banketu, ale velkou pozornost věnuje i domácímu stolování, které je sice jednodušší, ale ukrývá v sobě velkou odpovědnost být správným vzorem našim dětem. Zajímavě konfrontuje současné pojetí etikety u stolu s pravidly, která před sto lety stanovil legendární Jiří Guth-Jarkovský.

Etiketa stolování má velký přesah do gastronomie, seznamuje nás s velkými osobnostmi francouzské kuchyně a s dějinami stolování, věnuje pozornost vývoji gastronomie i věhlasným kuchyním, které nyní vládou světu. Jako bonus kniha představuje plejádu významných současných osobností našeho gastronomického světa.

Grafické a výtvarné řešení povyšuje knihu do sféry dárkových publikací s praktickým obsahem. Je užitečná pro každého, kdo chce stolovat podle společenských pravidel.

**Kniha vyšla v nakladatelství Universum, 978-80-242-7617-5, 368 stran, doporučená cena 599 Kč.**



# Klidné prožití svátků

přeje Mňam TV. Naše vánoční donuty vám zachutnají.



## Ingredience

500 g	hladké mouky
21 g	droždí
250 ml	vlažného mléka
3	žloutky
30 g	cukru
100 g	másla
100 ml	smetany ke šlehání
100 g	hořké čokolády

## Postup

1. Nechte vzejít kvásek.
2. Smíchejte ho s moukou, cukrem, mlékem rozmíchaným se žloutky a nakonec s máslem.
3. Hladké těsto přikryjte a nechte hodinu kynout.
4. Poté ho rozválejte na výšku 2 cm a pomocí dvou různě širokých skleniček vykrajujte kroužky.
5. Přikryjte utěrkou a nechte kynout 20 minut.
6. Smažte z obou stran ve vyšší vrstvě oleje.
7. Přiveďte k varu smetanu, odstavte z plamene a rozmíchejte v ní nalámanou čokoládu.
8. Po vychladnutí namáčejte v polevě a zdobte vybranými posypkami.



Spoustu slavnostní inspirace najdete zde:

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

 [Mňam TV](#)

 [imnam.cz](#)



Marlenka

Od roku 2005 jsme výhradním  
distributorem Marlenky  
ve vašem Zlínském kraji.

# Cheese Mafia

... váš e-shop plný dobrot

Co přihodit do košíku?



SÝRY

PŘIDAT DO KOŠÍKU



VÍNO

PŘIDAT DO KOŠÍKU



KLOBÁSKY

PŘIDAT DO KOŠÍKU



PAŠTIKY

PŘIDAT DO KOŠÍKU



BIO MANDLE

PŘIDAT DO KOŠÍKU



BIO OLIVY

PŘIDAT DO KOŠÍKU



MARLENKA

PŘIDAT DO KOŠÍKU



LANÝŽE

PŘIDAT DO KOŠÍKU

Nakoupit na [www.cheesemafia.cz](http://www.cheesemafia.cz)

Myslíme i na Vánoce!

Dárkové  
balíčky

Sváteční vína  
a likéry

VÁNOČNÍ SLEVA 15 %

KÓD: GURMAN15

PLATÍ DO 31. 1.  
NAD 500 Kč