

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

duben – květen 2022 • ročník 14 • číslo 1

aktuálně

**SEZONA AKCÍ ZAČÍNÁ
KAM VYRAZIT?**

téma

**TRADICE VELIKONOC
ZDRAVÁ JÍDLA**

tip

**JARNÍ SVATEBNÍ PŘÍLOHA
TRENDY 2022**

inzerce

*Zmrzlina
pod jednou střechou*



LUXUSNÍ
KOPEČKOVÁ



JEDINEČNÁ
TOČENÁ



OSVĚŽUJÍCÍ LEDOVÉ
SMOOTHIE

VOMA® maso
uzeniny



Šunka
Beruška

30 let
s Vámi
VOMA

ŠUNKA NEJVYŠŠÍ JAKOSTI
S NÍZKÝM OBSAHEM SOLI

95%
masa



OLOMOUCKÝ
TVARŮŽKOVÝ FESTIVAL

To musíte zažít.

Olomoucký tvarůžkový festival

23.-24. 4. 2022

Horní a Dolní náměstí Olomouc
10:00-18:00

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

Nabídka pobytových balíčků: www.moraviaforyou.cz

Zve statutární město Olomouc | vstup zdarma





Když nemůžeš, tak přidej...

Přišel číšník z provozním a říká mu, že by chtěl přidat v práci. A on mu říká: „Ano, máš pravdu, tak přidej!“ A ono se teď tak nějak přidává ze všech stran. Přidává se někomu na platech, přidává se na cenách za energie, přidává se na cenách surovin.

Například středně velká restaurace, která platila měsíčně 35.000 Kč za energie nyní platí 70.000 Kč za měsíc. Provozní, který kupoval maso do restaurace za 120 Kč/kg nyní platí 180 Kč/kg. Uvedené příklady jen říkají, že nárůsty jsou v desítkách procent! Logicky tak zdražuje i jídlo v gastro-podnicích následované cenou piva.

Covidové šílenství je utlumené ještě větším šílenstvím z Kremlu a hospodští, kteří 2 roky drželi své podniky v provozu, jsou teď postaveni ještě před větší výzvou. I zde platí, když nemůžeš, tak přidej!

Máme tu jaro, s ním i Velikonoce, největší svátky křesťanů. V dobrém očekáváme něco nového, pozitivního, něco lepšího. Věřme, že to i tak bude.

Prima jarní čtení vám přeje
Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner



Zlínský kraj



Zlín
Český rozhlas

inzerce



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



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

JARO PŘINÁŠÍ DO KUCHYNĚ SVĚŽÍ A MLADÉ POTRAVINY.
PO JAKÉ INGREDIENCI S PŘÍCHODEM JARA VŽDY NEJRADEJI SÁHNETE?
MÁTE TIP NA ZAJÍMAVÉ JARNÍ JÍDLO A JEHO DOMÁCÍ PŘÍPRAVU?



ALEŠ ÚLEHLA
ŠÉFKUCHAŘ
ALEXANDRIA****
SPA & WELLNESS HOTEL
LUHAČOVICE

Mojí oblíbenou ingrediencí, typickou pro toto období, je medvědí česnek. Je to první zelená jarní bylinka. Protože mám jeho chuť moc rád, vždy si připravím jednoduché špagety aglio e olio. Můžete přidat i parmazán, ale nejlepší je nechat vynít jen svěží chuť medvědího česneku.



**JÁRA BONN
HANOUSEK**
ŠÉFKUCHAŘ
EKOCENTRUM
NA PASECE
VELÍKOVÁ

Mým jarním tipem je ředkvičková pomazánka. V ní je obsaženo hned několik prvních jarních surovin. Ke zhotovení osmi dospělých porcí potřebujeme 3–4 polévkové lžíce nasekané pažitky (10 g), 80 g červených ředkviček, 200 g čerstvého sýru, ¼ čajové lžičky soli, špetku bílého mletého pepře. Pažitku si pěstuji na naší zahrádce. Ředkvičky vyhlížím u místních ekologických zemědělců. Čerstvý sýr si vyrobím předceděním vlastnoručně vyrobeného jogurtu z mléka od farmáře. Hotovou ředkvičkovou pomazánku podáváme s vlastnoručně upečeným kváskovým chlebem z bio celozrnné pšenično-žitné mouky.



ROMAN PAULUS
ŠÉFKUCHAŘ
LOBSTER CATERING
OLOMOUC

Každý rok se těším na svěží medvědí česnek, chřest, na smrže, na jehněčí a telecí maso nebo na mladé kopřivy. Právě z nich připravuji své oblíbené kopřivové pesto. Potřebuji na něj svazek čerstvých jarních kopřiv, které krátce spařím, zchladím v ledové vodě a vymačkám. Dále přidám tři lžíce strouhaného parmazánu, tři stroužky česneku, čtyři lžíce vlašských ořechů, 50 ml slunečnicového oleje, 50 ml extra panenského olivového oleje, pepř a sůl. Všechny suroviny rozmixuji a používám podobně jako bazalkové pesto.



TOMÁŠ KUCHAR
KUCHAR
VEDOUČÍ SMĚNY
AUGUSTINIÁNSKÝ
DŮM ****S
LUHAČOVICE

Na jaře velmi rád sáhnu po medvědí česneku, z kterého doma rád připravuji pesto nebo používám mladé kopřivy na nádivku a smrkové výhonky plné vitamínu C, které suším a poté rozmělním na prach. V „Augustiánu“ připravujeme tento prach s kombinací lososa, koprového podmáslí a hrášku.

inzerce

To nejlepší z Moravy

30. 4. 2022, 10–16 hod.

Zámek Slavkov–Austerlitz
Slavkov u Brna

FOOD FESTIVAL PRO CELOU RODINU

minipivovary, vinařství, likérky,
zabijačkové speciality, sýry,
sladkovodní ryby, cimbal,
soutěže a doprovodný program
pro děti v krásném prostředí
zámeckého parku!



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 31. 3. 2022. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz. Foto na titulní straně: www.shutterstock.com

StamgastaGurman.cz

f StamgastaGurman

Instagram StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

I CÍSAŘOVNA SISSI MÁ SVÉ PIVO

Alžběta Amálie Evženie, známá pod přezdívkou Sissi, byla bavorská princezna z rodu Wittelsbachů a po svém sňatku s Františkem Josefem I. se stala i rakouskou císařovnou. Na její počest uvařili v Pivovaru Záhlinice nové silné světlé pivo, typu Bavorského Bocku 16%. Pivo má jiskrnou, výrazně zlatou barvu. V jeho chuti dominuje silné tělo, s jemně ovocnými tóny a vyváženou hořkostí.

Více na www.zahlinickypivovar.cz.



McCain PŘINÁŠÍ INOVACE DO RETAIL SEGMENTU

McCain, lídr v segmentu mražených bramborových produktů, přichází s několika produktovými novinkami dle nejnovějších trendů – batátovými hranolkami Sweet Potatoes a bramborovými měsíčky s bylinkami Mediterranean Wedges. Představila i nové obaly vlnkové produktové řady 1.2.3 Fries. Společnost též intenzivně komunikuje závazky společenské odpovědnosti.

Více na www.mccain.cz.



FESTIVAL VÍNA VOC ZNOJMO SE BLÍŽÍ

Letošní již 14. ročník vinařské akce zavádí novinku v termínu, a tak se na svá oblíbená vína můžete těšit vždy první květnovou sobotu. Letos tedy uvedení nového ročníku vín VOC Znojmo připadá na **7. května** a nově certifikovaná vína si dle tradice budete moci vychutnat od 10.00 do 21.00 hod. v historických kulisách města Znojma.

Více na www.vocznojmo.cz.



NA KOLE VINOHRADY ZAHÁJÍME JIŽ SNÍDANÍ

Vsobotu **30. dubna** nasednou na kola, kolo-běžky či vyrazí pěšky příznivci zdravého pohybu a dobrého vína. Bude se konat 17. ročník Na kole vinohrady Uherskohradištska. Začneme hned v 8.00 hod. ráno, protože snídaně je základ dne! Přes den se budeme kochat dechberoucími výhledy ve slováckých vinicích a sklepních uličkách. Den završíme podvečerním koncertem kapely Huménečko pod širým nebem. Při něm budeme moci vychutnávat slovácká vína na vinném trhu. Zajištěno bude také občerstvení lokálního charakteru. Ani po koncertě zábava neskončí, prostor pro příjemné oddechové chvíle nabídnou závěrem dne Moja vinotéka ve Vodní ulici nebo Vinný sklep U Lisu ve Vinohradské ulici. Registrace na akci jsou již spuštěny na www.slovacko.cz/nakolevinohrady. Nejdůležitější novinkou je zbrusu nová stezka Ryzlinku rýnského s přídomek „Královská“.



ZELENÉ PIVO, ZELENÁ PIZZA, ZELENÝ BURGER I PANÁK ZELENÝ

Zelené pivo na Zelený čtvrtek se už stává tradicí v českých barech, hospůdkách a restauracích. Ve zlínském podniku U Osla však kromě zeleného piva Starobrno ochutnáte v předvelikonočním období také zelenou pizzu, burger a panáka zelené. Od čtvrtku **14. dubna** do neděle **17. dubna**, vždy od 15.00 hod. se můžete těšit na velikonoční nabídku – špenátovou pizzu i pizzu s rukolou. Hovězí burger se zelenými bulkami a pepermintový likér. Restaurace a pivnice U Osla prošla před lety zdařilou rekonstrukcí a je zařízena v irském stylu.

Více na www.uoslazlin.cz.



inzerce

WHISKY FEST BRATISLAVA

Festival (nielen) pre milovníkov whisky

2. - 3. 6. 2022

16.00 - 23.00 hod.

V-KLUB
Nám. SNP č. 12
Bratislava 1

whiskyfest.sk
vstupenky-predpredaj.sk

predpredaj.sk



FAIR PLAY ZLÍN

Hledáme kuchaře a pomocnou sílu do kuchyně sídlící v Ekocentru Na Pasece Velíková

Máte pevný vztah ke zdravému životnímu stylu, úctu k surovinám, nebojíte se učít novým věcem a nevadí vám trávit čas s inspirativními lidmi v příjemném prostředí? Pak u nás můžete najít práci, která vám přinese radost i smysl. Lze odborně růst pod vedením zkušeného šéfkuchaře...

Pro více informací kontaktujte Tomáše Černého:
tel. 602 566 844, mail: info@fairplayzlin.cz

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

DARUJTE
GURMÁNSKÝ ZÁŽITEK



Wellness & spa hotel Augustiniánský dům **s**

Luhačovice | www.augustian.cz

+420 577 113 666

VELIKONOCE UŽ KLEPOU NA DVEŘE! VSAĎTE LETOS NA TRADICE I KVALITNÍ POTRAVINY

Pomlázky, kraslice, jarní výzdoba i oblíbené pokrmy – Velikonoce se kvapem blíží, a proto je nejvyšší čas se na ně pořádně připravit. Držte se letos zvyklostí a mějte na paměti, že během svátků jara má každý den svůj neopomenutelný význam. Nechte se inspirovat našimi tipy, proveďte svou kuchyni a Velikonoce si užijte se vším všudy!

Jak už název napovídá, na Škaredou středu bychom se vedle vymetání sazí z komína měli věnovat také přípravě nevhledných a neupravených jídel. Zelený čtvrtek zase přeje něčemu zelenému a ať už jde o hrách, špenát, nebo nejrůz-

nější bylinky, právě tyto plodiny by měly dle pověr zaručit pevné zdraví po celý rok. Velký pátek se nese ve znamení toho nejprísrnějšího půstu a opravdové hodování pak tradičně začíná Bílou sobotou a trvá až do Velikonočního pondělí.

Ať už se pustíte do přípravy jakéhokoliv pokrmu, nezapomínejte, že kromě samotného receptu je neméně důležitý i výběr surovin. Dbejte proto na kvalitu a sáhněte po bioproduktech pocházejících z ekologického zemědělství.

ŠKAREDÁ STŘEDA A CUKETOVÉ BRAMBORÁKY

Kromě trhanců či škvarkových placek se podle tradic na Škaredou středu podávají také bramboráky v jejich klasické podobě. Co takhle ale pro tentokrát zvolit alternativu a dopřát si něco odlehčeného? Vsaďte na variantu s cuketami a uvidíte, že si pochutnáte nejen vy, ale i celá rodina!

- 2 cukety
- 4 brambory
- 2 vejce
- 150 g hladké mouky
- 4 stroužky česneku
- sůl, pepř
- sušená majoránka

Cukety a brambory nastrouhejte nahrubo, posolte a nechte odstát přibližně 10 minut. V cedníku ze směsi vymačkejte přebytečnou vodu. Přendejte do mísy, přidejte česnek, vejce,



sůl, pepř, majoránku a mouku (část můžete nahradit také ovesnými vločkami). Důkladně promíchejte a nechte několik minut odstát. Na pánvi rozehřejte olej a placičky smažte dozlato-

va asi 4 minuty z každé strany. Poté je nechte chvíli odležet na ubrusku, aby se zbavily přebytečného tuku. Podávejte třeba s jogurtem nebo zakysanou smetanou.

ŠPENÁTOVÁ POLÉVKA NA ZELENÝ ČTVRTEK

- 50 g másla
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 brambora
- 450 ml kuřecího vývaru
- 500 ml mléka
- 500 g čerstvého špenátu
- kůra z citronu
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- lžičce zakysané smetany

V hrnci rozehřejte máslo, přidejte cibuli, 5 minut opékejte a vmíchejte česnek. Zalijte vývarem, přidejte nakrájenou bramboru a nechte 10 minut probublávat, dokud kousky brambo-



ry částečně nezměknou. Poté přilijte mléko a opět povařte. Dále vmíchejte polovinu špenátu a kůru z citronu. Vařte 15 minut, nechte vychladnout

a rozmixujte. Přidejte druhou polovinu špenátu a opět rozmixujte. Polévku okořeňte dle chuti a podávejte se lžičí zakysané smetany.

TIP: Více informací o biopotravinách se dozvíte na myjsmebio.cz.



ALEŠ ÚLEHLA

INSPIRACI HLEDÁM V REGIONÁLNÍCH SUROVINÁCH A JEJICH ZAPOMENUTÝCH I OSVĚDČENÝCH KOMBINACÍCH

Aleš Úlehla je už téměř rok šéfkuchařem ALEXANDRIA**** Spa & Wellness hotelu. Vaří bezmála 30 let, z toho polovinu ve Švýcarsku, v německém Rustu a londýnském hotelu Marriott. Pár minut před otevřením Francouzské restaurace jsme si stihli popovídat nejen o práci šéfkuchaře.



Co je podle Vás nejdůležitější při samotném vaření?

Můj první šéfkuchař ve Švýcarsku říkal, že je to otázka štěstí a musím říct, že když je člověk v psychické pohodě, vaří se stokrát lépe. Samozřejmě je to i o surovinách, zjednodušeně řečeno, klid, kvalitní suroviny a věnovat čas i péči všem krokům během vaření. Když toto dodržíte, jídlo bude vždy chutnat skvěle.

Co obnáší příprava jídelního lístku a kde berete inspiraci?

Základem při tvorbě nového menu je výběr surovin podle ročního období a aktuální sezóny. Nabídka musí být pestrá, tak aby si každý vybral to své. Samozřejmě naši nabídku doplňuje každý den polední menu za výhodnou cenu. Inspiraci hledám v regionálních surovinách a jejich zapomenutých i osvědčených kombinacích a v přírodě.

Na co byste pozval hosty do Francouzské restaurace?

Pozvěte rodinu ke stolu! Pomalu pečena kachna plněná jablky a pomeranči, červené zelí s brusinkami, bramborový a karlovarský knedlík je skvělou

volbou pro rodinné oslavy. Francouzská restaurace je taky nejromantičtější restaurací v Luhačovicích. Flambovaný steak pro dvě osoby nebo flambované palačinky jsou nezapomenutelnou show přímo u Vašeho stolu.

Máte nějakou kuchařskou radu nebo tip?

Tuk dává chuť, takže použitím kvalitního másla a smetany nikdy nic nezkazíte a rád používám víno. Vinná kyselost jídlo skvěle osvěží.

A na konec typická otázka pro šéfkuchaře, vaříte doma?

Moje žena vzpomíná, jak jsem jí vyvařoval, když jsme se poznali. Teď už doma téměř nevařím.

inzerce

Text a foto: PR

Zelené püllitry opět přivítají Velikonoce. I na Zlínsku

Sedmnáct let. Tak dlouho už se v pivovaru Starobrn v ulici Hlinky v Brně každoročně vaří slavné Zelené pivo. Püllitry v celé České republice se zazelenají jako každoročně na velikonoční **Zelený čtvrtek 14. dubna**. Celkem budou mít milovníci Zeleného piva k dispozici 3 785 hektolitrů.

Na Zelené pivo se můžete vydat i v našem regionu – speciálně vás zveme do provozoven **U Osla a Canada Pub** ve Zlíně, kde po celý rok čepují skvělá čerstvá starobrněnská piva. Letos navíc k pivu připravují i speciální zelené menu. Zelené pivo bude na čepu i v dalších hospodách na Zlínsku, například v **Zámecké Vrátnici** ve Vizovicích, **Pivnici Masaro**

v Uherském Hradišti, v **Hospůdce Na Kruháci** v Pohořelicích i spoustě dalších – jejich seznam najdete na stránkách www.zelenepivo.cz.

A co vlastně je Zelené pivo 13? Po celou dobu své existence se vaří podle stejné receptury. Důležitou roli hraje světlý ječný slad, který speciálně pro Zelené pivo tradičně připravují ve sladovně v Prostějově. Výroba i parametry tohoto sladu se trochu liší od těch běžně používaných pro ostatní druhy piv. Zelené pivo se vaří z kvalitní vody, uvedeného sladu a žateckého chmele tradičním způsobem na dva rmuty. Spolu s chmelem se do mladinové pánve přidává

výluh, připravený z několika druhů bylin – jednou z nich je kopřiva. Svou silu speciální pivo získává spodním kvašením po dobu osmi dnů. Poté při teplotě okolo jednoho stupně Celsia dlouho dozrává, čímž se chuťově zakaluje a získává typický buket a říz. Posledním krokem ve výrobě je přidání likéru. Nezaměnitelné zelené zbarvení piva je tedy kombinací několika faktorů: unikátní technologie, použitých surovin, bylinného výluhu a likéru.

Užijte si po dvouleté pauze letošní Velikonoce se Zeleným pivem tak, jak jste byli zvyklí. S přáteli i rodinou, pěkně pohromadě.



CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín



U OSLA
PIVOVAR • RESTAURACE

L. Váchy 517, Zlín

TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ POKRMY NA KTERÉ SE POZAPOMNĚLO

Nejznámější velikonoční dobroty, jako je beránek, mazanec, nádivku, jidáše, připravujeme každým rokem. Co letos ochutnat další tradiční jídla spojená s Velikonocemi, na kterých si každoročně pochutnávali naši předkové?

TRHANCE

Škaredá středa svým názvem připomíná Jidášovu zradu Ježíše. Podle tradice má v ten den jídlo vypadat nevzhledně. Tak vznikly trhance – palačinky nebo bramboráky, které se při obracení na pánvi schválně potrhaly.

KOČIČÍ TANEC

Typické staročeské jídlo, které se tradičně připravovalo na Zelený čtvrtek, kdy se měly jíst luštěniny. Dělal se z kombinace krup a čočky ochucené majoránkou a česnekem. Jako alternativa se používaly brambory se zelím.

PRAŽMO A PUČÁLKA

Na Zelený čtvrtek se podle tradice jedlo také hodně zelených pokrmů. Často se na-

kličovaly luštěniny, které v sobě obsahovaly hodně výživných látek. Potom někoho napadlo tuto zdravou dobrotu zprudka opéct na másle, čímž se sice ztratila většina výživných látek, zato po správném dochucení vznikl chutný oběd. Pražmo se nazývá takto tepelně upravené naklíčené obilí, pučálka naklíčený hrách.

ŠKVARKOVÉ PLACKY

Mnozí z vás je možná doma běžně připravujete, věděli jste, že toto jídlo se tradičně podávalo na Zelený čtvrtek?

ŠUMAJSTR

Tento další typický bezmasý velikonoční pokrm, pochází ze Slovácka a Záhoří. Připravuje se zapečením vařených krup s fazolemi, ochucuje se



Kočičí tanec

stejně jako Kočičí tanec – česnekem a majoránkou.

VELIKONOČNÍ PTÁČCI

Ptáček je stejně jako vejce symbolem zrození. Velikonoční ptáčky se dělali z kynutého těsta. Nejprve se vytvaroval váleček a na něm se udělal uzlík. Jeden konec se vytvaroval do zobáčku a nůžkami nastříhl. Jako oči se použily hrozinky.

Text: red, foto: Radek Frýsa



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízíme nejen trvanlivé výrobky, maso, uzeniny, ořechy, sýry či jiné mléčné výrobky, ale také nevšední a originální dárková balení trvanlivých výrobků, která zaručeně potěší Vaše blízké, zaměstnance či obchodní partnery.

**NEVÁHEJTE A NAVŠTIVTE NAŠI KMOTROVU SALÁMOVNU
A VYBERTE SI Z NAŠEHO ŠIROKÉHO SORTIMENTU.
TO VŠE ZA SUPER VÝHODNÉ CENY, KTERÉ V JINÉM
OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE!...**

Otevírací doba:

po - pá 7:30 - 17:00 hod., st - 7:30 - 18:00 hod.

Těšíme se na vaši návštěvu!

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



...i chuť má svého Kmotra | www.kmotr.cz/eshop

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



CO ZEMĚ, TO JINÉ VELIKONOČNÍ ZVYKY ZNÁTE NĚKTERÉ Z NICH?

Největší křesťanský svátek, Velikonoce, slaví věřící po celém světě stejně. Různé jsou ale zvyky a tradice spojené s tímto obdobím. Některé už téměř zanikly, jiné přetrvávají dodnes. Věděli jste například, že Španělskem v tu dobu procházejí strašidelné osoby ve špičatých kápích?

IRSKO

Věřící Irové jsou striktnější v dodržování čtyřicetidenního půstu než ostatní země. Dlouhodobé odpírání masa se vždy nejvíc podepsalo na tržbách řezníků, přišli proto s tradicí slanečkových průvodů. Ty se konaly vždy poslední den půstu, na Bílou sobotu, jako milá připomínka zákazníkům, že se již následující den může konzumovat maso. Vejce, která slepice snesly o Velkém pátku, se sbírají a na Hod boží by každý měl sníst alespoň jedno.



zemi neuvěřitelné množství turistů. Je totiž na co se dívat. O svatém týdnu můžete potkat na ulicích velkých měst nejružnější procesí, včetně strašidelně oděných osob se špičatými kápěmi připomínajícími Ku Klux Klan. S ním to ale nemá nic společného, kápě směřují symbolicky vzhůru k božímu odpuštění. Na venkovních pódii herci ztvárňují velikonoční biblické scény.

FRANCIE

O Velikonočním pondělí se děti baví hledáním čokoládových vajíček, které pro ně dospělí schovali. V jihofrancouzském městě Haux Velikonoce každoročně oslavují obří omeletou ze 4500 vajec. Tato tradice sahá až k Na-



poelonovi. Když projížděl jižní Francií se svým vojskem, zachutnaly mu místní omelety natolik, že místním přikázal připravit pro jeho vojáky na příští den tuto vaječnou pochoutku obřích rozměrů.

ITÁLIE

V Itálii je tradičním velikonočním moučником pečená holubice z kynutého těsta. Tu dostanete v různých tvarech, příchutích i barvách. Časté jsou také preclíky, jejich tvar symbolizuje ruce spojené při modlitbě. Lidé se obdarovávají vejci, děti se zase baví tím, že jimi o sebe navzájem ťukají a vyhrává ten, jehož vejce je nejméně potlučené. Velmi oblíbená jsou čokoládová vajíčka. Ostatně z Itálie prý tato pochoutka pochází.



ŠPANĚLSKO

Španělé slaví Velikonoce se vsí okázalostí. I proto v tomto období navštíví



Text: red



Navštivte prodejnu OXALIS na luhačovické kolonádě

Sypané čaje a výběrové kávy
Domácí dezerty a drobné snacky
Ledové čaje a kávy ve skle
Originální dárky
Designové příslušenství



přes
30 let
ve Zlíně

Autorizovaný servis ve Zlíně



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

www.mazdazlin.cz

inzerce

PŘEDPOSLEDNÍ DUBNOVÁ SOBOTA BUDE V UHERSKÉM BRODĚ PATŘIT SKVĚLÉMU JÍDLU!

V sobotu, 23. 4. se v Uherském Brodě uskuteční oblíbený Gastro Brod Festival. Od 10.00 do 19.00 hod. se louka za Muzeem J. A. Komenského zaplní food trucky a stánky s pestrá nabídkou lahodných pokrmů a dobrého pití. Akci doplní atraktivní program.

Milovníky jídla potěší nejen lokální produkty z bio farem, ale také italská pasta podávaná přímo z bochníku parmezánu, španělská paella, mexické burritos a mnoho pochoutek z dalších světových kuchyní. Návštěvníci budou moci ochutnat netradiční egyptskou a orientální kuchyni, pštroší maso připravené na grilu, sušené červíky nebo žabí stehýnka. K výběru bude několik druhů burgerů z kvalitního čerstvého masa včetně jejich vegetariánských verzí. Chuťové pohárky malých i velkých hostů polechtají dobroty v podobě škrábané nebo kozí zmrzliny, palačinek, trdelníků, bublinkových vafel nebo sladké pochoutky churros




s mléčnou belgickou čokoládou. Na čepu budou připraveny 4 druhy pív, lahodné víno od tuzemských vinařů, alko i nealko míchané drinky, domácí limonády a voňavá káva.

O gastronomické zážitky, bohatý zá-

bavní program pro celou rodinu a přátelskou atmosféru nebude nouze.

Aktuální informace naleznete na:

 **Gastro Brod Festival 2022**



DOBROTY Z FOOD TRUCKŮ JIŽ PODRUHÉ V HODONÍNĚ!

Více než 15 malovaných autíček přijede 7. a 8. května na Masarykovo náměstí do Hodonína a nabídne svým návštěvníkům to nejlepší jídlo z české i zahraniční kuchyně a pestrý program pro všechny.

Food Truck Sraz bude po oba dny zahájen před polednem a potrvá až do pozdějšího večera. Návštěvníci ochutnají opravdové lahůdky. Těšit se mohou na chutné burgery mnoha druhů včetně jejich vegetariánských verzí, řecký gyros a souvlaki od rodilého Řeka, mexické quesadillas, originální plněnou pizzu pizzatini, kanadskou poutine, kuřecí křídýlka nebo voňavou kachničku. Ani milovníci sladkého nepřijdou zkrátka – lahodné francouzské palačinky, škrábaná zmrzlina, placky s povidly a mákem à la slovácký patent nebo třeba velmi oblíbené tvarohové koblížky.

Na čepu bude připraveno několik dru-



hů pív, domácí limonády, lahodná káva, míchané alko i nealko nápoje a relax zóna Backstage baru.

V sobotu odpoledne na podiu vystoupí např. skvělí Late Bloomers a kapela AkuStyk hrající pop-rock trochu jinak. Malí návštěvníci si v neděli užijí písničky od Veselušky. Nebudou chybět ská-

kací hrady a mnoho další zábavy. Celým víkendem provede zkušený moderátor Ondřej Albrecht.

Vstupné je zdarma.

Aktuální informace naleznete na:

 **Food Truck Sraz Hodonín**



NEJVĚTŠÍ GASTROFESTIVAL VE ZLÍNSKÉM KRAJI

SE PO DVOULETÉ PAUZE
OPĚT VRACÍ NA KROMĚŘÍŽSKÉ VÝSTAVIŠTĚ!

V neděli 22. května v 10 hodin se otevřou brány kroměřížského Výstaviště a přivítají zde Mňam! Gastrofestival plný skvělého jídla, pití a zábavy pro širokou veřejnost.

Více než 70 stánků a stylových food trucků nabídnou pestrou ochutnávku tradičních pokrmů i specialit z celého světa. Návštěvníci zde najdou ty nejlepší burgery z českého masa nesoucí nejvyšší ocenění, kanadskou specialitu poutine, mexickou a italskou kuchyni, japonské či egyptské a orientální pochoutky. Netradiční delikatesy typu sušených červíků, žabích stehýnek a pštrosího masa. Milovníci plodů moře se mohou těšit na ústřice, krevety i chobotnice nebo třeba španělskou paellu. Nemale zastoupení mají české a slovenské pochoutky a produkty od lokálních farmářů, jako je černá kozí zmrzlina, uzené maso z Jeseníku, valašský bochník, tvarůžky a zvěřina. Malí i velcí sladkomilové by neměli minout stánky s moderními cukrářskými výrobky, bublinkovými vaflemi a palačinkami.

Pouze pro náš gastrofestival pivovarníci připraví **pivní speciál MŇAM**. V nabíd-



ce budou **piva z pivovarů Holba, Zubr a Litovel**. Žízeň zažene široký výběr alko i nealko míchaných drinků z Backstage baru včetně pohodlné relax zóny, vína z Moravy, ale i prosecco z Itálie, domácí limonády a voňavá káva. V rumovém baru se zájemci dozví mnoho zajímavostí o jejich výrobě a historii.

Do Kroměříže přijede oblíbený herec a nadšený kuchař **Petr Rychlý**, který jako moderátor provede návštěvníky celým dnem. V soutěži **Hánácké vdolek 2022** jedlíci ukážou, kolik se do nich vejde sladkých vdolečků. Na podiu se představí také **Klaun Brdík** se svým dětským programem nebo **ka-**

pela Party Leaders plná skvělých hudebníků. Děti si budou moci zadovážet v Dětském světě nebo si užít mnoho dalších zábavných aktivit.

Celá akce proběhne od 10 do 20 hodin v areálu Výstaviště v Kroměříži, který nabízí všem návštěvníkům vysoký komfort a pohodlné parkování. Vstupné je 100 Kč, děti do 150 cm a lidé ZTP/P mají vstupné zdarma. Prostory jsou bezbariérové.

Aktuální informace naleznete na:

www.backstage-agency.cz/mnam-festival-2022



PRIMA FRESH FESTIVAL

NABÍDNE DELIKATESY S OSCAREM
A ŽIVÉ KONCERTY



Tři festivalová místa, kuchařská esa v čele se Zdeňkem Pohlreichem, delikatesy světové úrovně, špičkové restaurace, škola kávy, vinaři i malé pivovary a k tomu koncerty. To je stručný výčet toho, co nabídne Prima FRESH festival 2022, který v plné síle zahájí v květnu festivalovou tour v Plzni, pokračovat bude v červnu v Liberci a zakončí ji v Pardubicích.



lím si, že se budou mít diváci nač těšit. Navíc jsme letos přichystali živé koncerty. V Plzni a Liberci vystoupí Děda Mládek Illegal Band a do Pardubic dorazí kapela Lake Malawi," zve na novinky v programu Petr Jirásek.

Během dvou festivalových dnů svoje degustační menu nabídnou jak lokální bistra a restaurace, tak ty nejlepší podniky v ČR, a bude to jízda kolem světa: Latinská Amerika, Mexiko, Vietnam, Japonsko, Severní Amerika, Španělsko, Itálie, Francie, ale i naše česká klasika. „Návštěvníci festivalu budou moci ochutnat burgery, tacos, burrito, sushi, Bún bò Nam Bộ, steaky, trhané

PEPŘ, KTERÝ NEMÁ NIKDO JINÝ NA SVĚTĚ

GOLDEN FORK je nejvyšší gastronomická trofej, kterou je možné v rámci celosvětové soutěže Great Taste získat. Přesně tohle ocenění si odvezli Lukáš Hejtmánek a Lenka Trchalíková, spoluzakladatelé značky .pepper.field. Ocenění, které zatím nemá žádný jiný produkt z České republiky obdrželi za lyofilizovaný kempotský pepř. Na Prima FRESH festival dovezou .pepper.field nejen svůj stánek s kompletní nabídkou, ale na festivalu bude i restaurace, která při tvorbě degustačního menu bude pepř používat. „Mám z úspěchu české značky na tak významné gastronomické soutěži obrovskou radost a jsem moc rád, že se .pepper.field zúčastní našeho festivalového turné. Mít na akci držitele gastronomického Oscara je pro mě velká čest," říká Petr Jirásek.

Prima FRESH festival letos odstartuje v květnu, a to v sobotu 21. května v Plzni, ale pozor tentokrát se milovníci dobrého jídla potkají v areálu Plzeňského Prazdroje. „Naše tradiční místo – park za OC Plaza je uzavřen kvůli dlouhodobé rekonstrukci, proto jsme museli najít jinou alternativu. Věříme ale, že areál pivovaru bude plnohodnotnou náhradou a všichni společně si festival užijeme," vysvětluje pořadatel festivalu Petr Jirásek. V Liberci, kde festival otevře brány 3. a 4. června, zůstává místo stejné, a to park Budyšínská. O týden později, 11. až 12. června, festivalem ožije pardubické závodíště.

hovězí, tataráky, španělské churros, zvěřinu, ale i netradiční exotické ovoce. I letos uděláme radost milovníkům extrémní gastronomie, servírovat se bude maso z krokodýla, šneci, žáby, ale i menu plné hmyzu, třeba švábi nebo saračata," popisuje pestrou festivalovou nabídku Petr Jirásek.

Great Taste zóna bude kompletně nabídnuta delikatesami světové úrovně, což znamená, že tyto delikatesy obdržely ocenění v soutěži Great Taste Awards – Oscar v oblasti gastronomie. Skvělé paštiky doveze Melememaso a Čongrády, džemy a sirupy Mlsný Filip a Bouda 1883 – Originál ze Znojma, ostré chilli

GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY OKOŘENÍ KONCERTY

Festival bez Zdeňka Pohlreicha si už dovede představit málokdo a jeho příznivci nebudou ani letos zklamáni. „Během festivalové tour se na Big Green Egg Cooking stage objeví kromě Zdeňka Pohlreicha také například Veronika „Besky“ Beskydiatová známá z televizní show, a pochopitelně další kuchařská esa. Mys-



bude nabízet My-Chilli a Zach's pesto & chilli a čokoládová dražé Pražská čokoláda Steiner & Kovarik. Seznam ale rozhodně nekončí, Great Taste zóna nabídne luxusní datle, sýry, makronky, zmrzlinu, nanuky nebo sladké dezerty.

VÍNO PROPOJÍ MORAVU A ITÁLII

Moravská vína budou mít silné zastoupení prostřednictvím Vinařství Piálek & Jäger s.r.o., které bylo v roce 2021 vyhodnoceno jako finalista kategorie Malá vinařství v soutěži Vinařství roku a rok před tím dokonce zvítězili. Dále z Moravy doveze víno Vinařství OBELISK, Arte Vini, vinařství Petr Skoupil, Vinařství Vladimír Tetur a další. Z Itálie dorazí bublinky, a to prostřednictvím motocyklu Piaggio s názvem Vezu Bublíny, které se specializuje na prosecco. Nabídku italských vín pak rozšíří společnost DIVINUM.

Atmosféru vinařského sklípku vytvoří ve Vinařské zóně pravá moravská cimbálka – cimbálová muzika Denár bude hrát vždy celou sobotu. K tomu samozřejmě řízené degustace vybraných vinařství, a to vše za podpory Vinařského fondu.

VŮŇĚ KÁVY ZAVANE Z ENZO BENCINY COFFEE STAGE

Kávovou stage bude mít na starost Robert Trevisan a Štěpánka Havrlíková ze Školy kávy, kteří přichystali kontinuální celodenní program na téma káva, její příprava, pěstování a vše, co s ní souvisí. Kromě toho budou svoji kávu, nejružnější kávové nápoje a sladké dezerty nabízet malé kraftové pražírny a kavárny.

APA, IPA A DALŠÍ

Znalci piva už vědí, o čem je řeč. Když doplníme ležáky a pivní speciály, tak už je jasné, že se jedná o nabídku vybraných TOP 10 pivovarů a kraftových minipivovarů, které letos nebudou na festivalu chybět.

Pro něco tvrdšího v podobě prémiového alkoholu a koktejlů bude třeba zamířit do Chill out a barové zóny. Pochopitelně před tím bude nutné mít postaráno o děti, což zařídí program v Dětské zóně.

www.freshfestival.cz

VSTUPENKY

Předprodej:

- dvoudenní vstupenka – 150 Kč
- festivalová sklenička na víno od Crystalexu + 2denní vstupenka – 189 Kč
- Každá vstupenka zakoupená v předprodeji bude zařazena do soutěže o gril MiniMax od Big Green Egg v hodnotě 29 tisíc korun. Výherce bude vylosován v rámci programu Big Green Egg Cooking and Music stage na každém festivalu.

Vstupenky na místě:

- jednodenní vstupenka – 150 Kč

Prima FRESH festival Plzeň

21.–22. 5. 2022

Nádvoří Plzeňského Prazdroje, Plzeň

Prima FRESH festival Liberec

3.–4. 6. 2022

park Budyšínská, Liberec

Prima FRESH festival Pardubice

11.–12. 6. 2022

pardubické závodistiště, Pardubice



JEDINEČNÝ GASTROFESTIVAL

VEZME NÁVŠTĚVNÍKY NA CESTU
Z POPOVIC KOLEM SVĚTA

V sobotu 14. května 2022 se mohou milovníci gastronomie vydat na nejchutnější cestu letošního roku. Gastrofestival Cesta kolem světa se uskuteční v AMFITEÁTRU BUKOVINA V POPOVICÍCH a zavede je prostřednictvím skvělého jídla a pití do všech koutů planety. Gastrofestival si tak můžete užít v jedinečném prostředí krásné přírody a udělat si zde klidně piknik – deky a koše budou k dispozici!

Třetí ročník gastrofestivalu Cesta kolem světa nabídne milovníkům dobrého jídla a pití nejen vybrané pochoutky, ale taky doprovodný program a spoustu zábavy.

Z POPOVIC DO AMERIKY? PŘES ASII NEBO EGYPT

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

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

U sousedů z Německa bude právě probíhat Oktoberfest. „Ale i vy si můžete užít atmosféru tohoto oblíbeného svátku společně s obsluhou v bavorských krojích, dobrou klobásou a tuplákem vychlazeného piva! Přihlásit se můžete

také do pivních soutěží nebo zatloukání hřebíků,“ prozrazuje další z organizátorů Jakub Vodárek.

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

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

PROGRAM: EXTRÉMNI JEDLÍKOVSKÁ EXHIBICE I ZÁBAVA PRO DĚTI

V průběhu sobotního dne se návštěvníci mohou těšit na písničkáře Honzu Grebika, taneční vystoupení, cestovatelkou přednášku nebo soutěže v pojídání hmyzu, do které se mohou zájemci zapojit.

Tak jako minulý rok, i letos bude v programu extrémní jedlíkovská exhibice a bude se na co dívat!

POZNAČTE SI DO DIÁŘE

14. 5. (11.00–20.00 hod.)

**GASTROFESTIVAL
„CESTA KOLEM SVĚTA“**
amfík Popovice u Uh. Brodu

2. 7. (11.00–02.00 hod.)

NAPAJEDLSKÝ BURGERFEST
Napajedla u Zlína

16. 7. (12.00–24.00 hod.)

OTROKOVICKÉ LETNÍ SLAVNOSTI
Otrokovice u Zlína

17. 7. (12.00–18.00 hod.)

OTROKOVICKÉ LETNÍ SLAVNOSTI
Otrokovice u Zlína

3. 9. (11.00–23.00 hod.)

KUNOVICKÝ BURGERFEST
Kunovice u Uh. Hradiště

„Gastrofestival Cesta kolem světa chystáme pro celou rodinu, a tak samozřejmě myslíme i na zábavu pro děti, například oblíbený skákací hrad, malování na obličej, tetování, heliové balonky a hračky. Pro rodiče pak bude připravena chill out zóna s thajskými masážemi. Všechny příznivce dobrého jídla zveme 14. května do Popovic na cestu kolem světa,“ uzavírají organizátoři akce.



**GASTRO
FESTIVAL**
CESTA KOLEM SVĚTA

AMFÍK BUKOVINA POPOVICE 14. 5. 2022
11:00 - 20:00 HOD.

OCHUTNEJ CELOSVĚTOVOU
KUCHYNI NA JEDNOM MÍSTĚ
V JEDEN DEN!

SM TERNO ZLÍN NEČEKANÉ MOŽNOSTI NA JEDNOM MÍSTĚ

Kvalitní 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 chlebíčky nebo obloženou mísu na oslavu? Odnést si hotové teplé jídlo? Jste milovník sýrů? Či fandíte BIO potravinám nebo bezlepkovým potravinám? 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 objednávat i chlebíčky, slané dorty či obložené mísy, které dodají vaši 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 které jinde už moc nenařazíte. Jídlo si můžete odnést



s sebou. 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 sortiment 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 na 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 dárků.

K tomu SM Terno Zlín pro své zákazníky pravidelně připravuje víkendové akce nebo týdenní akce pod názvem „TOP AKCE“.

Více informací a přehled o akcích najdete na webových stránkách: www.terno.cz/terno-zlin

Text a foto: PR

NĚKDO TO RÁD HOŘKÉ PIVO S IBU 35

V těchto dnech přichází na trh nové pivo – Hořká 11. Jedná se o historicky nejvíce hořký ležák z produkce pivovaru Černá Hora.

„Vzniku chuťového profilu ležáku Hořká 11 předcházely debaty s našimi zákazníky a pijáky piva. Závěr byl jednoznačný – někdo to rád hořké. Rozhodli jsme se vydat touto cestou a vedle již osvědčených černohorských ležáků, které nadále zůstávají v nabídce, začít vařit i ležák s vyšší hořkostí,“ říká sládek a výrobní ředitel pivovaru Černá Hora Mgr. Ing. Libor Doseděl.

Hořká 11 je vařena z moravských sladů na původní stupňovitost 11,2 % hm. Je třikrát chmelená s kombinací žateckých chmelů a odrůdy chmele Agnus, která dává pivu vysokou hořkost.

„U Hořké 11 jsme po interních i externích testech piva zvolili pro tento ležák ideálních 35 IBU, které zaručují intenzivní, ale příjemnou hořkost piva,“ vysvětluje sládek. Obsah alkoholu 4,5 % obj. odpovídá středně prokvašeným ležákům a zachovává pivu příjemnou sladovou plnost.

Dej Bůh štěstí!

www.pivo-cernahora.cz

Text a foto: PR



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



UH GASTRO VYBAVENÍ

NOVEPOKLADNY.CZ
Chodská 1203, Rožnov pod Radhoštěm
Tel. 734 576 577
www.novepokladny.cz



TIP CANDOLA
Černokostecká 95, Praha 10 – Strašnice
Tel. 601 301 960
www.candola.cz



GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

ZL HOTELY A PENZIONY

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

KM

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM*****
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEC
Lázně 493, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 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
Moravní 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



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



ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

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

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

VS

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

VS

PENZION NA KRAJI LESA
Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN 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

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFÉ & GELATO
třída 3. května 1170
OC Centro Zlín-Malenovice

CAFÉ SUPREME
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE
Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MERCII CAFFÈ
Dlouhá 4212, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

NAKAFE
Vavrečkova 5262, Zlín

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín

LA ŠIŠKA
Velké Karlovice 954

UH BO CAFE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CAFÉ 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 KÁVY
Vlčnovská 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 CAFÉ & COCKTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘÍŽ
Šafarikova 184, Kroměříž

VS CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

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

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

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
Kvítková 540, Zlín

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS
OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN
Jateční 169, Zlín
Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚJINY nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)	BUDVARKA ZLÍN nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům Zlín)	RESTAURACE TOMÁŠOV U Lomu 638, Zlín	RESTAURACE SPORT BABICE Babice 413
UH CHOCOMANIA Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště	BÜRGER Školní 3362/11, Zlín	RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC Sokolská 5147, Zlín	RESTAURANT NET Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště
LIQUORMANIA Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště	CANADA PUB Gahurova 5265, Zlín Tel. 573 776 573 www.canadapub.cz	RESTAURACE U JOHANA Vizovická 410, Zlín-Přiluky	RESTAURANT PANOPTIKUM Vlčnovská 2344, Uherský Brod
ROJAL CASH & CARRY Stolařská 2338, Uherský Brod E-shop: www.rojal.cz	GURU-CAFFÉ NEKONEČNÝ PŘÍBĚH... Racková 155 Tel. 721 120 120 www.guru-caffe.cz	RESTAURACE U KAJMANA L. Váchy 128, Zlín	U ČERNÉHO JANKA Moravská 82, Uherský Brod
ROJAL CASH & CARRY Malinovského 389, Uherské Hradiště E-shop: www.rojal.cz	HARLEY PUB Dr. E. Beneše 512, Otrokovice	RESTAURACE U SOLNÉHO PRAMENE Solné 1055, Luhačovice	KM HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ Míškovice 22 Tel. 724 184 266, 603 802 147
U MLSNÉHO KOCOURA Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště	HOSPODA BIVOJ Tečovice 302	RESTAURACE U STAŇKŮ Lázně 47, Zlín-Kostelec	KOZLOVNA U KOZLA Školní 1583, Holešov
KM PIVOVAR ZÁHLINICE Záhlínice 67	HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ Lešetín I/610, Zlín	RESTAURACE U TONKA Masarykovo nám. 414, Vizovice	POD STAROU KNIHOVNOU Kollárova 528/1, Kroměříž
ROJAL CASH & CARRY Hulínská 2322, Kroměříž E-shop: www.rojal.cz	HOSPŮDKA U PECIVÁLA Havlíčková 1854, Otrokovice	RESTAURACE U VÁGNERŮ Osvobození 655, Zelechovice nad Dřevnicí	RADNIČNÍ SKLÍPEK Kovářská 20, Kroměříž
VS MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm Areál Rožnovské pивní lázně	KAVÁRNA U PŘÍVOZU Spytihněv 473	RESTAURACE VLŽAN Pasecká 4431, Zlín	RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA Tovačovského 2828, Kroměříž
ROJAL CASH & CARRY Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí E-shop: www.rojal.cz	MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDIKÁ RESTAURACE nám. Práce 1099/1, Zlín	SELSKÁ KRČMA nám. 3. května 1606, Otrokovice	RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL Velké náměstí 24/9, Kroměříž
ROŽNOVSKÝ PIVOVAR Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm Areál Rožnovské pивní lázně	MOTOREST ZÁDVEŘICE Zádveřice 48	TERASA 1 Dlouhá 5617, Zlín	RESTAURACE KANADA Zlínská 1416, Holešov
TIP CHEESE MAFIA Zámecké náměstí 1250, Frýdek-Místek	POTREFENÁ HUSA ZLÍN třída T. Bati 201, Zlín	UMBRELLA PIZZA & RESTAURANT Štefánikova 159, Zlín	RESTAURACE MYSLIVNA Velehradská 507, Kroměříž
MAKRO BRNO Kaštanová 506/50, Brněnské Ivanovice	PUOR ZLÍN PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT Vavrečkova 7074 (Budova 13), Zlín	U OSLA L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří) Tel. 603 166 451 f PivniceUOsla	RESTAURACE VODNÍ MELOUN Velké náměstí 34, Kroměříž
MAKRO OLMOUC Olomoucká 791, Velká Bystřice	RADEGASTOVNA REX Okružní 4701, Zlín	U PANA DOMÁČÍHO Masarykova 20, Zlín-Malenovice	RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN Brunské 3, Bystřice pod Hostynem
MAKRO OSTRAVA Místecká 280, Ostrava-Hrabová	RESTAURACE A ZÁBavní PARK GALAXIE Vršava 679, Zlín	VALAŠSKÝ ŠENK Lázeňská 451, Vizovice	RESTAURANT OCTÁRNA Tovačovského 318, Kroměříž
ZL RESTAURACE	RESTAURACE MYSLIVNA třída T. Bati 3250, Zlín	ZÁMEK WICHTERLE Osvobození 24, Slavičín	TACL RESTAURANT Paľackého 518/14, Holešov
BALTACI ORIGINAL RESTAURANT Masarykovo náměstí 212, Napajedla	RESTAURACE NA PŘÍSTAVU Přiluky 178, Zlín	ZELENÁČOVA ŠOPA Dlouhá 111, Zlín	VS HOSPODA KYČERKA Pluskovec 774, Velké Karlovice
BERNARD PUB Gahurova 5265, Zlín	RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ Lípa 259, Zlín	UH MOTEL PEPCÍN Havříce 400, Uherský Brod	PENZION NA KRAJI LESA Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí
BISTRO U BARCUCŮ Mokrá 5215, Zlín	RESTAURACE PICASSO Broučkova 5240, Zlín	RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště	RESTAURACE U VYCHOPŇŮ Jasenice 596, Vsetín
		RESTAURACE KONÍČEK Družstevní 167, Uherské Hradiště	ROZMARÝN RESTAURACE Rokytnice 24, Vsetín

inzerce

DESIGNOVÉ
LAMPÍČKY

NEŠPINIVÉ LÁTKY

ODOLNÉ SKLO

KVALITNÍ
PORCELÁN

PROFESIONÁLNÍ
SLUŽBY

KOMPLETNÍ
SORTIMENT
PRO KUČAŘE,
PROFESIONÁLY
I DOMÁCÍ
NADŠENCE

CANDOLA
VÁŠEŇ PRO STOLOVÁNÍ

www.candola.cz

PLATFORMA JOBS4UA.CZ ZPROSTŘEDKUJE PRACOVNÍ PŘÍLEŽITOSTI ZÁJEMCŮM Z UKRAJINY

Agentura CzechInvest ve spolupráci s Hospodářskou komorou ČR, AHR ČR, Svazem měst a obcí a dalšími profesními sdruženími spustila novou platformu www.jobs4ua.cz, jejímž účelem je přímé zprostředkování pracovních nabídek kvalifikovaných českých zaměstnavatelů pro zájemce z Ukrajiny. Členové AHR ČR v rámci projektu status kvalifikovaného zaměstnavatele získávají automaticky bez další nutnosti jej prokazovat. Zájemce o projektu informují Krajská asistenční centra pomoci Ukrajině i další organizace pomáhající příchozím ukrajinským občanům.

Web projektu je dostupný v české i ukrajinské jazykové mutaci, přičemž umístěné inzeráty jsou automaticky překládány do ukrajinštiny pod dohledem rodilého mluvčího. V současnosti platforma nabízí krom samotných pracovních inzerátů také základní informace ohledně práce a pobytu v Česku, její záběr však bude i nadále rozšiřován.

V současnosti je připravována v koordinaci s Ministerstvem práce a soci-



álních věcí varianta propojení s Úřadem práce.

Věříme, že se tato iniciativa stane oboustranně prospěšnou jak pro ukrajinské občany hledající pracovní uplatnění v Česku, tak i pro samotné zaměstnavatele, kteří dlouhodobě čelí nedostatku pracovních sil.

KALENDÁŘ JARNÍCH AKCÍ AKC ČR



4. 5. (7.00–15.30 hod.)

BOHUMÍNSKÉ GRILOVÁNÍ

Soutěž určená pro žáky středních škol s gastronomickými obory a pro žáky středních hotelových škol z České republiky.

Místo konání: Bohumín

19. 5. (9.00–14.00 hod.)

GRILOVANÉ POKRMY A LETNÍ MENU

Další ze série workshopů s Honzou Horkým, který ukáže jak na steak z vyzrálého masa, saláty, marinády a vhodné kombinace s přílohou.

Místo konání: Rožnov pod Radhoštěm

28. 5. (9.30–14.00 hod.)

SLEZSKÝ BIGOS NA HRADĚ 2022

Soutěž 2–3členných družstev jak amatérů, tak profesionálních kuchařů o nejchutnější bigos uvařený v kotlíku na ohni.

Místo konání: Slezská Ostrava

Více informací na: www.akc.cz

CBA TEAM CHALLENGE: STUDENTI GASTRONOMIE KONEČNĚ ZASE BUDOU SOUTĚŽIT



Dva roky pandemie zanechaly zřetelnou jizvu v krajině gastronomických soutěží, zvláště co se týká juniorských kategorií. Nepořádalo se prakticky nic, tradice mnohých letitých soutěží se zprátrhala. Nyní nazrála doba pro její obnovování, nebo uskutečňování nových nápadů.



Ve středu 20. dubna se proto v brněnském centru České barmanské asociace Abzac uskuteční první ročník týmové soutěže CBA Team Challenge. Zápolit mezi sebou budou čtyřčlenné studentské týmy gastronomických

škol. Každý tým se musí zapojit do čtyř z šesti disciplín.

Klasičtí barmani se poměří v míchání lehkých letních long drinků, exhibiční barmani připraví dva koktejly a vystříhnou při tom sadu artistických kousků. Hned dvě disciplíny budou zaměřeny na studenty holdující čaji. Ti se při slepé degustaci vynasnaží správně určit pět čajových vzorků, v čajové mixologii zase budou připravovat koktejl na bázi čaje nebo čajového elixíru. Mladí baristé ukážou své schopnosti při přípravě espressa a cappuccina a konečně juniorští pivní specialisté absolvují vědomostní test a předvedou čepování

piva dvěma různými technikami – „na hladinku“ a „na dva razy“.

Zvítězí kolektiv, který dosáhne nejvyššího součtu bodů za jednotlivé disciplíny.

„Středoškolští studenti v období pandemie přirozeně ztratili spoustu návyků, ty soutěžní nevyjímaje. Věřím, že se nám je podaří brzy obnovit a podpořit tak motivaci mladých lidí, aby se profesionálně věnovali gastronomii. Už je nejvyšší čas!“ říká prezident pořádající České barmanské asociace Aleš Svojanovský s tím, že očekává účast až 15 školních týmů z celé republiky. Uzávěrka přihlášek je 5. dubna.

VELETRH WINE PRAGUE 2022

PROBĚHNE 10. A 11. KVĚTNA

Veletrh Wine Prague 2022, největší profesionální vinařská akce v České republice, proběhne v termínu 10. až 11. května. V tuto chvíli se uzavírají přihlášky vystavovatelů a celý organizační tým se intenzivně věnuje přípravám tohoto svátku vína.

Dokončují se i přípravy bohatého doprovodného programu. „S postupným rozvolněním vládních opatření jsme zaznamenali velký nárůst zájmu o veletrh z řad vinařů, obchodníků s vínem a tuzemských dovozců. I proto můžeme již nyní potvrdit účast důležitých tuzemských vinařských spolků a sdružení, jako je VOC ZNOJMO, VOC MODRÉ Hory, Vinaři Hustopečska, z. s., Mikulovští vinaři, z. s., Sdružení slováckých vinařů, z. s., V8 a další.

Již tradičně se na veletrhu bude i samostatně prezentovat řada významných vinařství od nás i ze zahraničí, ale velký společný stánek chystá například i Maďarsko. Samozřejmě nebude chybět ani velmi solidní nabídka dovozců vín a všeho, co k vínu a gastronomii patří.

Návštěvníci budou mít na degustování vín nově k dispozici české sklo nejvyšší světové kvality. Partnerem veletrhu je totiž sklárna Květná 1794, díky které budou moci účastníci na místě degustovat z několika typů špičkových sklenic určených pro různé styly vín,“ říká prezident veletrhu Wine Prague Michal Šetka.



Veletrh Wine Prague 2022 se tak po dvou letech nucené pandemické přestávky vrací v plné síle a je na co se těšit.

Veškeré aktuální informace a registraci pro návštěvníky najdete na: www.wineprague.com.

Text a foto: PR

FOR GASTRO & HOTEL

12. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

29.–30. 9. 2022

6. SETKÁNÍ LÍDRŮ ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ

**NEJVÝHODNĚJŠÍ
CENY**
VÝSTAVNÍ PLOCHY DO
30. 4. 2022

PVA
EXPO PRAHA

www.for-gastro.cz
29. 9.–1. 10. 2022

OFICIÁLNÍ
VOZY



62. ZLÍN FILM FESTIVAL

VYZÝVÁ K SETKÁVÁNÍ
A SPOLEČNÝM ZÁŽITKŮM



Letošní ročník Zlín Film Festivalu se v plné parádě vrací do svého tradičního jarního termínu – konat se bude od 26. května do 1. června 2022. Návštěvníci se mohou těšit na nepřebornou řadu zajímavých filmů z celého světa. Do Zlína zavítají také filmové hvězdy z České republiky i ze zahraničí. Ve svém doprovodném programu se festival připojí k oslavám 700 let od první písemné zmínky o Zlíně.

VYPNĚTE POČÍTAČE, VYRAZTE DO ZLÍNA

Šedesátý druhý ročník nejstaršího a největšího festivalu filmů pro děti a mládež letos opustí tradiční formát s hlavním tématem. Tentokrát bude tématem festival sám. Neopomene ani významné zlínské jubileum. „700 let od první písemné zmínky o Zlíně je pro nás neopomenutelné téma, a protože je náš festival nedílnou součástí kulturního života města, rádi bychom v doprovodném programu na toto jubileum navázali a v jeho průběhu připomenuli i významnou roli filmu ve Zlíně,“ uvedl prezident Zlín Film Festivalu Čestmír Vančura.

Festival se chce také zaměřit na vzájemnou osobní komunikaci. Po dvou letech, které jsme strávili většinou online, vyzývá všechny bez rozdílu věku, aby vypnuli své počítače, omezili e-komunikaci a vyrazili do festivalového Zlína do kina, na koncert nebo jen tak za zábavou.

FESTIVALOVÝ PROGRAM

Filmový i doprovodný program nabídne celou řadu možností, jak společně strávit volný čas. V tradičních festivalových lokacích, zejména na náměstí Míru, v parku Komenského, na zámku a v přílehlém sadu Svobody mohou návštěv-



ní očekávat filmové workshopy, vědecké i tvořivé dílny, koncerty, divadelní přestavení, virtuální realitu a další zábavu. Potkat se mohou s filmovými celebritami, třeba na autogramiádách ve Zlatém jablku, v talk-show Festival Café nebo při procházkách po červeném kongresovém centru.

PŮLMARATON

Velmi nabitá bude neděle 29. května, která bude z velké části zasvěcena sportu. Sedmý ročník Festivalového půlmaratonu

MONET+ Zlín 2022, který je dnes největší běžec-kou událostí ve Zlínském kraji, odstartuje nově již v 10 hodin dopoledne od kongresového centra. Cílovou pásku protnou běžci na náměstí Míru, kde bude připravený i další sportovní program. Pro běžce vyznávající kratší tratě a pro rodiny s dětmi je na programu rodinný běh o délce 1400 metrů. Registrace na všechny typy běhů jsou otevřeny na webu: zliinskypulmaraton.cz.

DRAŽBA FILMOVÝCH KLAPEK

Ve stejný den proběhne i dražba 25. ročníku Salonu filmových klappek. Unikátní projekt, do kterého výtvarníci vkládají svá díla, pomáhá z výtěžku aukce financovat práce studentů filmových škol a začínajících filmařů. Do letošního ročníku svými umělecky ztvárněnými klapkami přispělo přes 120 výtvarníků zvučných jmen. Pravidelně se zapojují například Kristian Kodet, Iva Hüttnerová, Kateřina Miler, Dagmar Dudová nebo Jiří Slíva. „Je pro nás potěšením a ctí, že jsme letos přebrali v pořadí již 10. klapku od pana Jaroslava Němečka, autora nejdéle nepřetržitě vydávaného dětského komiksu. Jeho Čtyřlístek četlo, čte a, pevně věříme, že nadále bude číst mnoho generací,“ doplnil Čestmír Vančura.

Aktuální informace k festivalu najdete vždy na www.zlifest.cz.



VELIKONOCE VE ZNOJMĚ

NABÍDNOU TRHY, KONCERTY, SBÍRÁNÍ VAJÍČEK V PODZEMÍ A KREATIVNÍ TVOŘENÍ

Velikonocní program spojený s největším křesťanským svátkem nabídne v centru Znojma od 9. do 24. dubna tradiční trhy, koncerty, králičí hop, sbírání vajíček v podzemí, řemeslné dílny nebo třeba kreativní tvoření. Ve Znojmě k Velikonocům nepatří jen pondělní pomlázka, ale právě kulturní a doprovodný program, který Znojmská Beseda pravidelně připravuje. Letos se tak dvouleté odmlce vrátíme k vystoupení škol a školek, výstavě drobného zvířectva, přehlídce králičího hopu a dalším částem programu," představil František Koudela, ředitel Znojmské Besedy.

První vlašťovkou bude workshop pro děti tematicky zaměřený na velikonoční tvoření. Proběhne v GaP (Galerie a Prostor) na Kollárově ulici, a to v sobotu 9. dubna od 10 hodin. Hlavním centrem dění v dalších dnech bude Horní náměstí. Od 13. do 17. dubna se na pódiu představí nejen znojmské školy a školky, ale také interpreti jako Šarivari swing band, Paroháči, Dechová hudba Skaláci, Petra Börnerová trio nebo Cimbal Hell Band. Těšit se můžete také na výstavu drobného zvířectva a tradiční soutěž Králičí hop. Chybět nebudou ani řemeslné dílny, ve kterých si budete moct uplést pomlázku, namalovat vajíčko, vyrobit zajíce ze slámy nebo složit zkoušku velikonočního koledníka. Symbolicky k Velikonocům patří také beránek a ovečky, které si budete moct prohlédnout v ohradě na Masarykově náměstí. Několikadenním programem Znojmo zve nejen na samotná vystou-

pení, ale také třeba na procházku městem. Velikonocní atmosféru zpestří opět ozdobené břízky na ulici Obroková, kterých se ujmou děti ze znojmských základních a mateřských škol. Programovou stálicí je sbírání va-

jíček v podzemí. Půlhodinové prohlídky podzemí spojené s programem pro děti proběhnou 16. dubna v dopoledních i odpoledních časech.



AKCE POŘÁDANÉ ZNOJMSKOU BESEDOU V ROCE 2022 VE ZNOJMĚ

9.–17. 4.

ZNOJMSKÉ VELIKONOCE

9. a 10. 4. – dílničky,
13. 4. – 17. 4. – program Horní
a Masarykovo náměstí

1. 5.

FESTIVAL DECHOVÝCH HUDEB

nádvorní kláštera v Louce

6. 5.

MAJÁLES

Horní náměstí

13.–14. 5.

DNY PARTNERSKÝCH MĚST

Horní náměstí

28. 5.

DĚTSKÝ DEN

Horní, Střední a Dolní park,
Hradební příkop

11. 6.

PIVNÍ SLAVNOSTI

centrum města

1. 7. – 31. 8.

ZNOJMSKÉ KULTURNÍ LÉTO

centrum města

5. 8.

SLAVNOSTI OKUREK

ulice Hradní

17.–21. 8.

ZNOJMO ŽIJE DIVADLEM

Horní náměstí, nádvorní
znojmského hradu

9.–11. 9.

ZNOJMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

centrum města

11. 11.

SLAVNOSTI SVATOMARTINSKÉHO A MLADÉHO VÍNA

centrum města

16. 11.

SETKÁNÍ CIMBÁLOVÝCH MUZIK

klášter v Louce

25. 11. – 21. 12.

ZNOJMSKÝ ADVENT

Horní a Masarykovo náměstí,
ulice Hradní

www.znojmskabeseda.cz

JAK VYZRÁT NA JARNÍ ÚNAVU STRAVOU



Celý článek najdete na
www.StamgastaGurman.cz.

Jarní období je začátkem nového cyklu. Vše začíná, rodí se nové a expanduje. Zatímco v zimě bylo nutné odpočívat, relaxovat, nabírat sílu, jaro nás nutí k aktivitě.

Kdo ovšem v lednu či únoru vyčerpával své tělo nadměrným sportem, sexuální aktivitou, nedostatkem spánku apod., ten pak nemá pro jarní skok sílu. Klíčem k jaru plnému vitality tedy je zimní období. To, jak chytře zacházíme s naší energií v zimě, se přímo odráží na množství energie na jaře.

Proto příčinou jarní únavy je zanedbání zimního spánku. V chladu je třeba pečovat o ledviny, snídat teplé polévky či kaše, pít horké nápoje, chránit bedra a udržovat dobré vztahy (ledviny jsou dvě a symbolicky poukazují na to, že i člověk nechce být sám, zimní dlouhé večery jsou pro pěstování vztahů ideální).

Jarní období má podle tradiční medicí-

ny vztah k játrům, volnosti, růstu, přívalu energie. Jenže tento nápor se může projevit i hněvem a agresivitou – zejména, pokud energie v těle neproudí harmonicky, ale různě se zasekává a stagnuje. Výbušní lidé mají vždy oslabená játra (a žlučník, protože jim každou chvíli „někdo hne žlučí“). Podle tradiční medicíny se horkost jater projevuje mimo jiné i svěděním či pálením očí a jarními alergiemi.

Proto patří k jaru také masopust, který začíná tzv. „Popeleční středou“, kdy se uděloval věřícím křížek z popela na čelo na znamení pomíjivosti života (z popela jsi povstal a v popel se obrátíš). Popeleční středa zahajuje předvelikonoční půst. Je dobré omezit tučná jídla, alkohol a maso. Pokud dodržíme

půst a věnujeme se harmonizaci těla i ducha, budeme se cítit s příchodem velikonočních svátků a silných jarních energií jako bájný Fénix, jenž je symbolem znovuzrození. Právě jaro je skutečným začátkem nového roku, kdy máme dostatek síly uskutečnit svá předsevzetí.

I naši předci, kteří žili daleko více v souladu s rytmy a energií přírody, pečovali pravidelně o očistu těla a mysli. Drželi půsty, chodili včas spát a brzy vstávali, pořádali sváteční reje, přijímali sílu z přírody a děkovali jí za to. Na jaře vždy pořádali hromadu zelených výhonků, které právě vykoukly ze země – kopřiv, pažitky, pampelišky, petržele, ale třeba i bršlice kozí nohy – pro mnohé obtížného plevelu. Všechny tyto byliny jsou detoxikační a nabitě jarní silou.

Text: Marcela Volavka Kaniová

FESTIVAL VÍNA VOC ZNOJMO JIŽ V SOBOTU 7. 5. 2022

VOC ZNOJMO
VÍNA ORIGINALNÍ CERTIFIKACE

Festival vína VOC Znojmo se blíží! Letošní již 14. ročník zavádí novinku v termínu, a tak se na svá oblíbená vína můžete těšit vždy první květnovou sobotu.

Letos tedy uvedení nového ročníku vín VOC Znojmo připadá na sobotu 7. května a nově certifikovaná vína VOC Znojmo si dle tradice budete moci vychutnat od 10.00 do 21.00 hod. v historických kulisách města Znojma (Horní náměstí, Václavské náměstí, ulice Obrokova, Slepíčí trh a nově i chill zona u rotundy sv. Kateřiny).

Návštěvníci se mohou těšit na bohatý program, kde vystoupí tradičně Cim-

bálová muzika Antonína Stehlíka, slovenská World music kapela Hrdza nebo Trombenik, pražská kapela se zcela osobitou interpretací temperamentní lidové hudby.

Gastronomické speciality vám připraví BB BajoBistro, GATO production, Chesse Mafia nebo BALANCE coffee & wine.

Více na www.vocznojmo.cz.



PEČENÉ KRÁLIČÍ KULIČKY S KUKUŘIČNÝM PYRÉ

RECEPT



Ingredience – maso:

Králík chlazený – 1400 g
Vepřový bůček bez kůže a kosti – 300 g
Sůl kamenná – 20 g
Mléko 1,5% – 500 g
Žloutek – 50 g
Pepř černý, celý – 8 g
Zeleninový vývar, vlastní výroba – 500 g
Másto 82% – 100 g
Sůl kamenná – 20 g

Příprava králíka (cca 60 minut): Králík vykostíme a maso semeleme na masovém mlýnku. Vepřový bůček očistíme a také semeleme. Maso meleme dobře vychlazené. V míse smícháme králíčí maso s mlékem, žloutkem, ochutíme solí a pepřem a vymícháme do konzistence lepivého prátu. Poté vmícháme mletý vepřový bůček. Z vymíchané hmoty vytvarujeme malou placičku, opečeme, ochutnáme a je-li

maso správně ochuceno následně z masa tvarujeme kuličky o hmotnosti 25 g. Kuličky rovnáme na plech potřený olejem. Hotové kuličky pečeme v troubě předem ohřáté na 170°C cca 7 minut.

Ingredience – zeleninové kuličky:

Brambory, varný typ B – 500 g
Mrkev – 500 g
Dýně muškátová – 500 g
Vývar zeleninový, vlastní výroba – 500 g
Sůl kamenná – 8 g
Másto 82% – 100 g

Příprava přílohy (cca 30 minut): Z oloupaných brambor, mrkve a dýně vykrojíme kuličky, které uvaříme v zeleninovém vývaru s máslem na skus. Před servírováním pečené kuličky a kuličky zeleninové orestujeme na másle a servírujeme.

Ingredience – kukuřičné pyrė:

Kukuřice cukrová zrno, mražená – 500 g
Šalotka banánová – 100 g
Másto 82% – 150 g
Zeleninový vývar, vlastní výroba – 300 g
Olej olivový extra panenský – 50 g
Sůl kamenná – 5 g

Příprava pyrė (cca 15 minut): Očištěnou šalotku nakrájíme na plátky a krátce orestujeme na oleji. Pak přidáme kukuřici, lehce orestujeme a vše zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme doměkka asi 10 minut. Pak kukuřici rozmixujeme na hladké pyrė, do kterého vmixujeme kostky vychlazeného másla. V závěru přípravy přilijeme trochu olivového oleje, který přidá pyrė na lesku. Vše dochuťme solí a propasírujeme.

Text a foto: MAKRO Akademie

V HOSPODĚ NA RACKOVÉ POKŘTILI JOSEFA

V poslední březnový pátek pokřtili štampgasti v restauraci Guru-Caffé v Rackové na Zlínsku spolu se zástupci pivovaru Litovel jejich nové pivo – Josef.

Litovel Josef je světlý, hořký ležák 11,5%. Za jeho vznikem stojí emeritní sládek Miroslav Koutek a současný sládek pivovaru Litovel Petr Kostecký, který nám prozradil i příběh nového piva.

„Jméno Josef dostalo pivo na počest zakladatele pivovaru Josefa Svozila. Rozhodnutí o jeho uvaření pak padlo přímo na chmelnici, kdy jsme posuzovali kvalitu úrody.

Hořkost piva je vybroušena díky dvojité dávce chmele na závěr chmelovaru. Má 32 jednotek hořkosti IBU – tolik let měl Josef Svozil při založení první chmelnice. Pro jeho vaření jsme použili slady z naší úrodné Hané, Tršické chmele, a to vše za využití naší originální receptury při vaření,“ řekl sládek pivovaru Petr Kostecký.

www.litovel.cz



ROZHOVOR S HVĚZDOU NOVÉ KULINÁŘSKÉ SHOW TELEVIZE MŇAM LUKÁŠEM NECKÁŘEM

O bjeďte svět asijské gastronomie s tímto slavným barevným kuchařem v jeho novém pořadu **Barevný svět Lukáše Neckáře**, který vysílá Mňam TV každý den ve 21:30 hod. Proniknete v něm do rozmanitého světa jednoduchých, zdravých a hlavně chutných jídel, které si hravě můžete připravit i u vás doma.

Proč tě ze všech světových kuchyní nejvíc oslovila právě ta asijská?

Asijská kuchyně mě zaujala už v dětství. Díky dědovi, který byl diplomat, jsem měl možnost ochutnat spousty zahraničních delikates. A právě ty odlišné chutě mě hrozně bavily. Byly sladké, kyselé, pálivé, umami a jinak voňavé. Fascinovalo mě to. Později jako kuchař jsem se k asijské kuchyni připlétl na speciálních akcích a úplně jsem tomu propadl.

Kde ses naučil vařit?

Když začnu od začátku, nastoupil jsem v roce 1995 na obor kuchař a vyučil jsem se ve 4 hvězdičkovém hotelu na Vyšehradě, tenkrát se ještě jmenoval Panorama. Už při škole jsem měl několik úvazků a brigád. Od mojí maturity už uplynulo 22 let a já jsem stále v oboru! To asi vypovídá o tom, co pro mě jídlo znamená. Ale od té doby jsem se značně posunul (smích) a vytříbil své recepty.

Co tě ve tvé kuchařské kariéře nejvíc posunulo?

Hodně mi dal pobyt ve Francii, když mi bylo dvacet. Bydlel jsem a pracoval v malém luxusním hotýlku na jihu Provence, francouzsky jsem ještě moc neuměl. Byla to pro mě škola života. Cizí prostře-

dí, jiná země i kultura, ale hlavně úžasné jídlo. Naučilo mě to samostatnosti a vyzkoušel jsem si to od píky. Vypěstoval jsem si tam svůj vlastní systém a přiučil se, jak být dobrým manažerem.

V současné době máš na Mňam TV vlastní pořad – Barevný svět Lukáše Neckáře. Co to pro tebe znamená?

Pořadem **Barevný svět Lukáše Neckáře** se mi splnil sen. Moje práce je můj život a můj život je moje práce! Vaření miluju. A v tom pořadu je to snad vidět (smích). Předvádím v něm spoustu zajímavého jak z asijské, tak z kalifornské kuchyně. Chci však zbořit tyhle pomyslné hranice a naučit lidi, že se nemusí bát pustit se do receptů, které jim podle názvu připadají složité. Jsou to mýty, vaření musí být zábava. Tohle platí ve všech gastronomiích světa. Podělím se o spoustu tipů. Třeba na krájení, protože kuchyně je často o práci s nožem. Poradím, na co si dát u jednotlivých jídel pozor a také prozradím tipy získané dlouholetou praxí. Taky vám ukážu jak na sushi.

Čím tě zaujalo sushi?

Sushi mě dostalo úplně vším. Svou vůní, chutí, vzhledem a hlavně minimalismem. Je to krásná a čistá práce. V roce 2002 to byla dost výzva. Chtěl jsem umět něco extra a odlišit se. Učil



Lukáš je nejen známý sushiman, ale i zkušený lektor vaření, který z pouhých několika základních surovin dokáže na talíři vykouzlit umělecká díla. Inspirujte se jeho vařením a překvapte svou rodinu, či přátele pestrou paletou barev, chutí a tvarů.

jsem se asijskou kuchyní sice v Praze, ale přímo od Japonců, Thajců, Vietnamců, Filipínců i Indonésanů. Mezinárodní pracovní prostředí mi vždy vyhovovalo. Chovají k jídlu neuvěřitelnou úctu a to se mi na jejich vaření líbí nejvíc.

Tvůj pořad **Barevný svět** je pojmenovaný podle tvé značky **Color Sushi**. Proč používáš barvy?

Jídlo musí být v první řadě pastva pro oči. Co se nám nelíbí na pohled, to často ani nezkusíme. Chuť je u jídla až na třetím místě. Nejdůležitější jsou barvy, pak vůně a až potom chuť. Barvy získávám přirozeně ze zeleniny, červené řepy, mořských řas, wasabi, kurkumy a spousty dalších surovin. I moje **Color Sushi** má každý rok jinou podobu. Používám třeba designovou řasu, rýžový papír, jinou mozaiku zeleniny nebo posypy. Můžete ho ochutnat zejména na food festivalech. Ale přitom není vůbec těžké udělat si ho doma. Dívejte se na můj pořad a uvidíte sami.





SVATBA, NA KTEROU SE NEZAPOMÍNÁ

Budete letos slavit svůj velký den? Připravili jsme pro vás spoustu novinek a zajímavostí, tipy, jak zazářit a užít si oslavu, na kterou se nezapomíná. Pokud se rádi držíte nejnovějších trendů, naplánujte svatební oslavu klidně na celý víkend a těšte se na nevěstu v odvážných šatech. A pokud jsou víkendy obsazené, nebojte se ani termínu v pracovní den. Na žádné svatbě nesmí chybět svatební dort. Dozvíte se, po jakém se letos poohlédnout. Vyzpovídali jsme pro vás také tenistku Lucii Šafářovou, která nám prozradila podrobnosti o svém svatebním dnu s hokejistou Tomášem Plekancem.

Svatba, to je zážitek a po přečtení naší přílohy bude váš úspěch zaručen!

7 SVATEBNÍCH TRENDŮ PRO LETOŠNÍ ROK

Doba se mění a přináší neustále novinky. Co platilo loni, je letos out, ale zároveň platí, že i trendy se vrací. Jaké tedy jsou aktuální svatební trendy pro rok 2022?

1. PARTY NA CELÝ VÍKEND

Po covidu je obrovská poptávka po velkolepých svatebních oslavách s velkým počtem hostů, někdy i s party na celý víkend. Lidé chtějí zase tančit a užívat si.

2. VENKOVNÍ SVATBY

S tím jdou ruku v ruce stále populární venkovní svatby. Ať už je to party na vaší zahradě, nebo v krásném a stylovém šapitó, či ve stodole. Páry se přestávají obávat tematických svateb.

3. ŽIVÁ HUDBA

Častěji dávají snoubenci přednost kapele a živé hudbě při obřadu před reprodukcí hudby. Dopřávají hostům cimbálovou muziku, podkres u oběda v podobě zpěváka s kytarou nebo saxofonistu.

4. BÝT ECO-FRIENDLY

Roste také zájem o bezodpadové, eco-friendly svatby. Jsou odrazem životního stylu snoubenců, který chtějí zakomponovat i do svého svatebního dne.

5. SVATEBNÍ BARVY

Zemité a přírodní barvy pomalu nahrazují pastelové palety.

6. ZELEŇ JAKO DOPLNĚK

Co se květin týče, zeleň jako doplněk bude převládat. Uvidíme také znovu použitelné květináče na stolech, které si hosté mohou vzít domů.

7. ODVÁŽNĚJŠÍ NEVĚSTY

Odvážnější jsou i nevěsty ve dvojdielných a přiléhavějších šatech.

Text: Blanka Červenáková, Svatbysprozitekem.cz

inzerce



U nás svatebčané neprohloupí!

Ořiginální svatební hostinu vám přichystají v restauraci U Osla ve Zlíně na Podhoří. Stylová restaurace je zařízena v irském stylu. Své hosty kromě výborného jídla láká a vybízí k návštěvě i výborným tankovým pivem. Dětský koutek i možnost oddělených salonků zde oceníte při svatební hostině, firemní akci i rodinných oslavách.





DOBŘE UTAJENÁ SVATBA TOMÁŠE PLEKANCE A LUCIE ŠAFÁŘOVÉ

Svatba roku. Tak by se dala označit dobře utajená svatba hvězdného sportovního páru – hokejisty Tomáše Plekance a tenistky Lucie Šafářové, která se uskutečnila v loňském roce. Jak a proč o své svatbě přemýšleli, jsme se zeptali Lucie Plekanec Šafářové.

Když jste začali plánovat svatbu, jaké jste měli o ní představy? Chtěli jste od počátku to samé, nebo někdo toužil po větší a druhý třeba po menším, skromnějším obřadu?

Představu o svatbě jsme měli od začátku oba stejnou. Chtěli jsme menší svatbu kolem 40 nejbližších hostů v horách někde v zahraničí. Ale kvůli covidu jsme ji přesunuli do českých beskydských hor. A tím, že to bylo v Čechách našim hostům přístupnější, tak se nám počet zdvojnásobil.

Měli jste nějaké vysněné místo, kde by se svatba měla konat? Vyšlo vám vaše přání? Kde se vlastně konala?

Původně jsme plánovali svatbu v rakouských Alpách s obřadem na vrcholku hor, kam by se naši hosté dostali lanovkou, ale kvůli komplikacím jsme zvolili Beskydy, kam rádi jezdíme na výlety. V hotelu Endemit jsme byli poprvé s dcerou Leontýnkou, když byla ještě miminko, takže volba svatebního místa byla volbou od srdce.

Svatbu se vám podařilo před veřejností utajit, z jakého důvodu jste to tak chtěli?

Také jsme byli překvapení, že se nám svatbu podařilo utajit a že jsme si ji mohli s rodinou a přáteli v klidu užít. Stalo se tak díky naší skvělé koordinátorce Blance Červenákové a jejímu týmu Svatby s prožitkem a naší rodině a přátelům, kteří nikomu nic neprozradili.

Jaké menu se podávalo na vaší svatbě? Máte podobné chutě? Čím jste si připili na slavnostním přípitku?

Menu jsme zvolili tradiční české – drůbeží vývar s knedlíčky a domácí svíčkovou s knedlíkem a připili si proseccem. Večerní raut jsme poskládali společně s šéfkuchařem Martinem Opačítým. Všechno bylo vynikající. Nechyběla ani valašská kyselice, brynza se špekem, tatarák a ragú z divočáka. Děti byly nejvíc nadšené samozřejmě ze sladkého koutku se speciálním dortem jen pro ně z cukrárny Amadeus. Den před svatbou jsme měli společně s přáteli také posezení u grilu.

Nechali jste si se svatbou radit od profesionálů, nebo jste si ji udělali jen podle svého?

Jak dlouho vám trvaly přípravy?

Nechali jsme si poradit od naší koordinátorky a společně svatbu plánovali asi rok. Ale díky covidu jsme postupně měnili termíny i místo a svatbu v Endemitu i s novým datem jsme naplánovali ani ne za dva měsíce. Blanka nám doporučila všechny dodavatele a o vše se postarala. Kameraman Ondřej Němec a fotograf Patrik Pšeja s námi byli před svatbou jak v Alpách na obhlídku obřadu a hostiny, tak i na hokejovém zápase Kladna. S floristkou Marií Bednářovou z MB Flowers jsme se také sešli ještě před svatbou a nechali na ni výzdobu i výběr květin. Vše šlo hladce. Zbytečně jsme se z ničeho nestresovali. Prioritou pro nás bylo hlavně, ať si to naši hosté užijí a my s nimi. A to se povedlo na jedničku.

Text: Blanka Červenáková,
Svatbysprozitkem.cz

R. JELÍNEK



Oslavy a svatby v Jelínkové koštovně

RUDOLF JELÍNEK a.s. • Razov 472 • Vizovice
E: kostovna@rjelinek.cz • T: 577 686 129
www.rjelinek.cz

romantická
nezapomenutelná
okouzlující

svatba

na břehu
Luhačovicke přehrady

Výhlídka **Family**
Luhačovice

www.vyhlicka-luhacovice.cz

SVATEBNÍ VELETRH

Extravagant

WEDDING SHOW

22. 10. 2022

Kongresové centrum / Zlín

VSTUP
OTEVŘEN
10:00 - 17:00
HODIN

VSTUPNÉ 150 Kč - předprodej
200 Kč - na místě

- VŠE PRO VÁŠ SVATEBNÍ DEN
- MODNÍ PŘEHLÍDKY A VYSTOUPENÍ
- TRENDY SVATEBNÍ SEZÓNY 2023
- SOUTĚŽ O SVATBU ZDARMA !!!

www.wedding-show.cz



OCTÁRNA
hotel a restaurant

Svatby v romantickém prostředí

- ♦ obřad pod širým nebem nebo v kapli
- ♦ hostina v sále i salonku

restaurace • ubytování • catering

Hotel Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž
tel. +420 573 505 650, mob. +420 724 505 655
www.octarna.cz

ZÁŽITKOVÉ SVATBY ÚSPĚCH ZARUČEN!

Svatbu chtějí mít všichni krásnou a nezapomenutelnou. Ale jak toho docílit? Co takhle nabídnout vašim hostům kromě dobrého jídla a pití také zábavu a vzpomínky, kdy zapojíte všechny smysly?

INTERAKTIVNÍ A ZÁBAVNÉ MENU

Určitě by mělo být lahodné a chutné. Ale co takhle ho udělat interaktivní a zábavné? Tradiční svíčkovou zkuste podávat s různými druhy knedlíků a omáčkou uprostřed stolu tak, že si je lidé budou předávat a vybírat. Nejen, že ušetříte a nebude tolik zbytků, protože si lidé naloží, jen tolik kolik sní, ale budou spolu komunikovat už u oběda, kde většinou dochází k dialogům jen mezi těmi, kteří se znají. Nebo touto formou podávejte celý oběd v menších sdílených miskách s různými chody a ingrediencemi a příběhy vyprávěné šéfkuchařem přímo mezi hosty. Raut nemusí být jen klasický na jednom dlouhém stole, ale nechte catering připravit různé sekce – burger sekci, gril, studený bufet, sushi sekci. Chodíte spolu rádi na festivaly? Objednejte food truck a podávejte raut tímto zábavným způsobem. Nebo zavzpomínejte na období táborů a společně si klidně opečte i špekáčky. Záleží samozřejmě na stylu svatby a prostředí, kde se koná.

PROFESIONÁLNÍ BARISTA I CARAVAN BAR

Pokud jste milovníky kávy, proč si nepozvat baristu, který se v ní vyzná a s láskou a nadšením se o své know-how se svatebčany podělí. Budou se např. moct naučit, jak udělat v pěně cappuccina srdíčko nebo strom. Bude to pro ně zážitek. A o tom to je, tro-

chu je rozmazlit. Stejně jak to udělá i La Bella Caravan bar, kde vám k lahodné kávě nabídnou i prosecco nebo koktejly a usadí vás do jejich relax koutky přímo před karavanem. Na fotku je jak dělaný...

ZAPOJTE SVATEBČANY

Když jsme u koktejlů, dovolte si profi barmanskou show s ohněm i koktejly pro všechny. Anebo karikaturistu, díky kterému si vaši svatebčané odnesou úsměvnou památku v podobě vlastních portrétů. Nechte hosty zařadit na elektrickém býku. Nebo si zkuste představit, jak v době vašeho novomanželského focení usednou do kruhu vaše babičky, maminky společně s kamarádkami ze školy a jejich dětmi a s floristkou upletou věnečky, se kterými si pak uděláte parádní skupinové fotky a ženy budou mít na co vzpomínat.

Čekáte parné počasí? Zkuste investici do zákusků, které se budou ve vedrech spíš roztékat, částečně přesunout do zmrzlinového kola, které zajistí, aby se neroztékali vaši hosté. To nemluvíme o super fotkách u kola a kvalitním chladivým zážitkem pro malé i velké.

EMOCE I VZPOMÍNKY

Zážitkem může být i samotný dort, kdy páry už nevybírají jen chutnou příchuť. Ale spojí ji se vzpomínkou na jejich

první rande nebo na dort od maminky z dětství nebo z jejich společné dovolené. Takto můžete propojit emoce a vzpomínky do průběhu celé svatby. I třeba vonnými svíčkami a difuzéry s vaší oblíbenou vůní.

Hudba dělá svatbu, to určitě souhlasí všichni. Živá je za mě TOP, ať už je večer, při obědě nebo na obřadu. Takový kytarista nebo zpěvačka s klavírem nebo smyčcové duo nemá chybu a jejich tóny rozezvučí emoce. Cimbálovka navodí skvělou atmosféru k vínečku i ke zpěvu a kapela zase nenechá nikoho sedět. Opět jde o to, aby se všichni bavili. Můžou hrát vaše písničky, které vám připomínají maturiták nebo společný zážitek. Party pak nebude jen o hitech poslední sezóny, ale opět o zážitcích, vzpomínkách... emocích. A o tom to je. Svatbu si pořádně užít a prožít.

INSPIRACE VÁMI

Stačí si jen dát trošku práce, zastavit se, zamyslet a zavzpomínat. Dát do příprav a samotného dne kousek sebe. Kousek vás dvou a vašeho příběhu. A pak bude vaše svatba pro vás a vaše hosty nezapomenutelná. Jen z těch správných důvodů. Odpověď je vlastně jednoduchá – nechte se inspirovat vámi, tím, jací jste a co máte nebo děláte rádi a to si dovolu- te přenést do vašeho svatebního dne. Úspěch zaručen!



Projektování
gastroprovozů



Vybavení restaurací
& barů



Zařízení
pro kuchyně



Jednorázové
nádobí



Čistící
prostředky



vybavení nejvyšší kvality
s exkluzivním servisem



Gastro Novotný
Selská 58, Brno
tel. 542 21 18 42, 542 211 802
www.gastronovotny.cz



HOTEL POHODA



**svatba
v pohodě
na Pohodě**

Pronájem luxusních limuzín s řidičem

svatby | rozlučky se svobodou | narozeniny | plesy



*Limuzíny
Flexáček*

Přímá 526, Zlín | tel. 777 768 097 | www.lincolnzlin.cz

SVATEBNÍ DORTY I SLADKÉ BARY

NEBOJTE SE BÝT ORIGINÁLNÍ A ZAPOJIT FANTAZII

Letos sledujeme u snoubenců hlavně důraz na kvalitu surovin a řemeslné zpracování. Piškot má být vyšlehaný tak, jak to dělaly naše babičky, pěkně ručně a poctivě. Žádná pásová výroba vytažená z mrazáku. Lidí náhražky už poznají a raději si připlatí za kvalitu.



Co se týče příchutí, doporučujeme vyzkoušet netradiční čokoládový krém s koňakem pro dospělé. Pro děti nejčastěji nabízíme tvarohový nebo mascarpone krém s malinami, mangem nebo maracujou v kombinaci s vanilkovým korpusem. Můžete jim udělat radost speciálním svatebním dortem jen a jen

pro ně s vymodelovanými jedlými postavičkami. Samozřejmě se s chutí vrhnou i na stále populární sladký bar, kde na ně čekají nejen vymazlené dezerty v podobě tartaletek, macronek, cupcakes, popcakes a panna cotta, ale i domácí zmrzliny, čerstvé a sušené ovoce, popcorn a oříšky.

Velké několikapatrové dorty nahrazují dorty dvoupatrové. Ty se dají lépe převážet i skladovat. Při jejich krájení pak nemusíte přemýšlet, jak se ukrojený klínek vměstná na malý dezertní talířek. Pokud se obáváte, že nebude stačit, a chcete zajistit kousek pro každého svatebčana, ve sladkém baru bude dobře vypadat i malý jednopatrový dortík s jinou příchutí než váš hlavní dort. Ne-

bo můžete ušetřit a objednat extra dort bez zdobení na plechu jen na krájení. Takové menší dorty jdou také luxusněji nazdobit. Ať už krásnými květinami – živými nebo vymodelovanými nebo ovocem či sušenými travinami.

Nebojte se být originální a zapojit fantazii. V kurzu jsou i tematické dorty jako např. svatby – dorty ve stylu Harry Potter, indiánské, boho a jiné. Nejen dort, ale celá svatba by měla odpovídat vašemu životnímu stylu a vkusu. Měl by to být aspoň trošku odraz vás dvou a vašeho společného příběhu.

Dobrou chuť a spoustu lásky přeje tým cukrárny Amadeus

inzerce

Text: Blanka Červenáková

Mezinárodní veletrh vína
pro profesionály
a odbornou veřejnost

International wine fair

Víno v srdci Evropy

Wine in the heart of Europe

Wine
Prague 2022

10. – 11. 5. 2022

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com

ŽENIŠI CHTĚJÍ BÝT TRENDY LADÍ I PONOŽKY



Na své nejdůležitější ano v životě se v dnešní době pečlivě připravují i muži. Také oni chtějí vypadat dobře a zároveň se cítit pohodlně a komfortně. Dobrou zprávou pro ně je, že jim v tom módní trendy vychází vstříc, říká v rozhovoru Ondřej Sýkora.

Dámské svatební šaty podléhají moderním trendům. Jak jsou na tom pánské obleky?

Pánové téměř vždy počítají s tím, že oblek využijí i po svatbě, což u nevěst moc nehrozí. Takže si vybírají takové, jaké si mohou vzít na další slavnostní příležitosti nebo i do práce.

Jaký je tedy letošní trend pro ženichy?

Letos jednoznačně frčí kostkovaný oblek světlý, ale i tmavý. Dále jsou oblíbené barvy v odstínech světlé až stříbrné šedi. Takovou stálicí jsou obleky modré barvy všech možných odstínů. Ty si vybírají právě ti, kteří je pak chtějí nosit běžně do práce nebo je chtějí mít doma pro případ dalších slavnostních chvil, jako jsou rodinné oslavy nebo promoce.

Svatba s sebou přináší i náročné chvíle pro ženicha i nevěstu – pijí společně víno, jedí polévku.

Přizpůsobuje se tomu materiál obleku, aby byl třeba lépe omyvatelný?

Výrobci s tímto samozřejmě počítají. Například kravaty se šijí z látky s teflonovou úpravou, aby byly snadno omyvatelné. Sami přece moc dobře víme, co se občas kravatám na hostinách děje. Košile v tomhle ohledu zatím nemá novinky, ale ty se chystají na příští rok. Obleky mají úpravu proti ušpinění už několik let.

Na co by se měl ještě dívat ženich, když si vybírá oblek na svatbu?

Každý ženich by se měl cítit dobře a nesvázaně, vždyť v obleku stráví na svatbě celý den. Proto by neměl ustupovat ze svého komfortu. Svatební obleky jsou dnes už našťastí uvolněnějšího charak-

teru, jsou méně formální, ženich má na sobě zpravidla chinos kalhoty, košili nebo i triko a pěkné sako, nebo dokonce jen vestu. A pokud mu vše dobře padne, vypadá skvěle, a navíc se i tak cítí.

Jsou módní i nějaké doplňky? A co letos „frčí“ více, kravata či motýlek?

Trendy je stále motýlek, ačkoliv právě ten by podle pranostik vlastně neměl být. Velice oblíbené a moderní jsou motýlky vyrobené ze dřeva. Letos muži často sahají po těch v barvách mahagonu, hrušně nebo třešně. Když už si někdo chce vzít přece jen kravatu, zaměřuje se na její zajímavé uvázání. Kravata pak bývá často v barvách svatby. Manžetové knoflíčky se zase dají sladit stejně, jako spona na opasku. Dnes jsou důležité i trendy ponožky, které si často vybírají ženishi s motivy svého oblíbeného koníčku.

Text a foto: PR


PMS
SÝKORA
PÁNSKÁ MÓDA

SAKA – OBLEKY – KOŠILE – KRAVATY – OPASKY – OBUV



Od holiče po oblečení – příprava pro muže na celý svatební den...

PRODEJNA ZLÍN
třída Tomáše Bati 190 (pod kostelem)

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

Sleva 10 %
platí při předložení kuponu do 31. 12. 2022.



PRVNÍ PIVNÍ LÁZNĚ V LUHAČOVICÍCH A OKOLÍ

Užijte si pobyt v rodinném hotelu s důrazem na tradici, přátelskou atmosféru a kvalitní služby

TEL.: 775 980 015

Hlavní 47, Pozlovice



WWW.OGAR.CZ

ogar@ogar.cz

Pátek

8.4.

PLAVCI

Honza Vančura se svou legendární kapelou.

Sobota

9.4.

POUTNÍCI

Country a bluegrassová legenda opět na Ogaru!

Sobota

16.4.

Petra Börnerová Trio

Originální podání folku a blues.

Neděle

17.4.

The Muzzles - k tanci i poslechu

Funky, reggae, soul, rhythm and blues, rock 'n' roll, jazz...

Neděle

24.4.

ČECHOMOR

Výjimečný VIP koncert pro pozvané hosty!

Pátek

29.4.

Martin Kratochvil & JAZZ Q

Čtvrtek

19.5.

Ivo Jahelka & Mirek Paleček

Pátek

27.5.

Uršula KLUKOVÁ

Seťkání s oblíbenou herečkou a písničkářem Pepou Štrousem.

Pátek

24.6.

FOLK TEAM

Přední brněnská folklorová formace.

Neděle

26.6.

Karel KAHOVEC

a jeho kapela GEORGE & BEATOVENS

Pátek

8.7.

SCHELINGER REVIVAL

hostina těla

14. - 18.4. VELIKONOČNÍ SPECIALITY

Nově nás najdete

v CENTRO ZLÍN

tř. 3. května 1170, Malenovice



Jsme specialisté na

PIVO - LIHOVINY

NEALKO NÁPOJE

e-shop: www.rojal.cz



Starobrno Bitr
extra hořký
ležák 50 l

1399,-
s DPH



Zlatý Bažant
světlý ležák
12° 50 l

1499,-
s DPH



Březňák
Original 50 l

999,-
s DPH

