

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

červen–srpen 2022 • ročník 14 • číslo 2

aktuálně

**TIPY A TRIKY
PRO LETNÍ GRILOVÁNÍ**

téma

**NÁPOJ ČECHŮ
PIVO JE V KURZU**

tip

**ZNOJMO CHUTNÁ
VINAŘSKÉ PROGRAMY**

inzerce

NOVINKA

**HOLBA
NEALKO**

RYZÍ CHUŤ NAŠICH HOR.
BEZ ALKOHOLU!



ZDENĚK
POHLREICH

VERONIKA
„BESKY“ DANIŠOVÁ

HONZA
HORKÝ



Prima FRESH FESTIVAL 

PARDUBICE

PARDUBICKÉ ZÁVODIŠTĚ —

11.–12. 6.

KONCERTY KAPEL

LAKE MALAWI

CIMBÁLOVÁ MUZIKA DENÁR
HERMÈS KAREL

www.freshfestival.cz



@freshfestival



MOKARO



Pardubický kraj





Tak si to teď užijme!

Už jarní návštěvnost gastrofestivalů naznačovala, že jsou lidé po dvou letech „půstu“ hladoví. Že chceme opět ochutnávat kvalitní jídla, nápoje a hlavně se bavit. A užívat si budeme i v létě!

V časopisu vás zveme většinou už na tradiční akce. Některé jsou posunuty z podzimu blíže k letním měsícům, protože, co kdyby? Kromě obvyklých letních radovánek, jako jsou grilování a dobře vychlazené pivo, vás zveme k návštěvě Znojma. Je to takový náš gurmánský tip pro letní dovolenou.

Turistická sezona naplno začíná a záhadou je, kde jsou všichni ti praceschopní lidé, kteří budou hosty obsluhovat. Našinec o práci v gastronomii téměř nemá zájem a přicházející lidé z Ukrajiny jsou jen slabou náplastí na její personální bolest. Tak snad to zachrání brigádníci, abychom si tu dovolenou opravdu užili.

Léto plné opravdových gurmánských zážitků vám přeje

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner

Zlínský kraj
Kráj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

inzerce



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



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

PIVO PATŘÍ KE KAŽDÉ SPRÁVNÉ LETNÍ GRILOVAČCE. GRILUJETE RÁDI? JAKÉ VAŠE PIVO BYSTE NA LÉTO DOPORUČIL(A) A PROČ?



LUDEK REICHL
SLÁDEK
PIVOVAR HOLBA
HANUŠOVCE

Ano, v létě poměrně často. Nedá se odolat už jenom v krásné jesenické přírodě, která nám nedovolí pobývat během dlouhých letních večerů vevnitř. Láká nás ven, byť i třeba jenom na zahradu ke grilování s rodinou nebo s přáteli. Pivo na léto? Záleží, pro jakou příležitost. Pokud je to například při práci, ideální je Horská 10, protože má nižší obsah alkoholu. Pro posezení s přáteli a vychutnání si dobrého piva je tím nejlepším zase Šerák. A pro večerní grilovačku a večerní posezení doporučuji Holbu Premium. Nicméně našťastí v Holbě myslíme i třeba na řidiče. Proto věřím, že ocením naši letošní novinku – Holbu Nealko. Snažili jsme se její chuť vyladit tak, aby byla co nejvíce podobná klasické variantě s alkoholem. A věřím, že se nám to povedlo.



NATAŠA ROUSKOVÁ
SLÁDKOVÁ
PIVOVAR ZUBR
PŘEROV

Ano, grilování neodmyslitelně patří k létu. Je to skvělá příležitost pro setkání s přáteli a rodinou u dobrého jídla a pití. Nejčastěji grilujeme tradiční steaky, ryby, sýry a zeleninu či ovoce. Letní měsíce tradičně přejí lehčím pivům, která mají dobrou pitelnost a člověk se jich tak rychle „nepřepije“, jako to může být u piv silnějších. Pro horké letní dny jsou ideální zejména jedenáctky, z našeho sortimentu např. 4x chmelená jedenáctka Zubr Grand nebo letní limitovaná edice jedenáctky Zubr Polotmavý 11. Velmi oblíbenou osvěžující alternativou jsou také ochucená nízkoalkoholická nebo nealkoholická piva, která si našla své místo na pivním trhu. V naší nabídce se jedná o nízkoalkoholické pivo Zubr Yuzu & Limeta, které si získalo velkou oblibu nejen u žen, ale třeba také u sportovců místo limonády na doplnění tekutin po sportovním výkonu.



PETR KOSTECKÝ
SLÁDEK
PIVOVAR LITOVEL
LITOVEL

S příchodem nastupujícího léta je pochopitelně touha být s přáteli v pěkném venkovním prostředí velmi intenzivní. K přátelskému posezení pořádná grilovačka nepochybně patří. Navíc po předešlých dvou letech si grilování užijí o to více. K poctivému kořeněnému grilovanému steaku, stejně jako ke klobáse či hamburgeru se nesmírně hodí naše letošní novinka hořký světlý ležák 11,5 Litovel Josef, který naprosto famózně doplňuje svou lahodnou a intenzivní hořkostí šťavnatou chuť grilovaných pokrmů. Zvlášť v teplých letních dnech nesmíme zapomenout také na řadu osvěžujících ochucených piv naší produkce, kam nepochybně patří známá značka Černý citron či stále oblíbenější Litovel Pomelo.



FRANTIŠEK ŠMÍD
SLÁDEK
PIVOVAR ZÁHLINICE
ZÁHLINICE

Ano, grilování patří k mým největším zálibám, proto mi i všichni přátelé říkají, že jsem se minul povoláním, že takové dobroty ještě nejedli. V letních měsících je v našem pivovaru největší zájem o piva s nižší stupňovitostí. Jedno z nejprodávanějších piv je tradiční český ležák Hospodář 11 a třeba Rolník 10, výčepní pivo speciálně chmelené americkým chmelem. Je velmi příjemně pitelné, a hlavně díky citrusovým tónům velmi osvěžující a perfektně se hodí k parným letním dnům strávených třeba u grilování.

**FOR GASTRO
& HOTEL**
29.–30. 9. 2022

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 5. 6. 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



StamgastaGurman



StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

NOVÁ HOLBA NEALKO

Potrpite si na autentickou chuť piva, ale někdy preferujete nealko verzi? Pak vás okouzlí novinka Holba Nealko. Každým vypitým douškem jako byste se vydali na návštěvu Jeseníků, z jejichž přírody se rodí. Chuťově se přibližuje variantě s alkoholem, ale po jeho konzumaci můžete usednout za volant. Více na www.holba.cz.



CULINARY SYMPOSIUM 2022 PŘEDPRODEJ ZAHÁJEN

Nevšední gastronomické setkání mágů světové kuchyně se blíží. Šéfkuchaři michelinských restaurací z celého světa přijedou do Prahy uvařit svá jídla a prozradit tajemství svého úspěchu. Jsou nejlepší a pro mnohé inspirativní. Symposium Culinary se koná v Praze **3. října 2022** a od 1. června je možné rezervovat vstupenku za zvýhodněnou cenu. Prvními známými šéfkuchaři, kteří na akci vystoupí, jsou: Paco Morales** z restaurace Noor a Søren Selin** z dánské restaurace AOC. Více na www.culinarysymposium.cz



GRILL & MUSIC NA TERASE AUGUSTIANU

Letní grilování si užijete také v Luhačovicích. Na terase Wellness & spa hotelu Augustiniánský dům se můžete těšit na grilování s gurmánským rautem a živou hudbou. Každou středu a sobotu od **29. června do 31. srpna** v čase 18.00–20.30 hod. vás kuchaři zvou na výborná jídla připravovaná na grilu. Svůj stůl si rezervujte předem na tel. +420 577 113 673. Více na www.augustian.cz.

SISSI ZE ZÁHLINIC JE ZLATÁ

Sissi, pivo inspirované rakouskou císařovnou, uvařené poprvé loni na podzim v Pivovaru Záhlinice, získalo na konci dubna Zlatou pivní pečeť na Mezinárodním pivním festivalu v Českých Budějovicích. Světlé pivo typu Bavorského Bocku 16% zvítězilo v kategorii Silné světlé pivo z minipivovaru. Sissi má jiskrnou, výrazně zlatou barvu. V chuti piva dominuje silné tělo, s jemně ovocnými tóny a vyváženou hořkostí. Více na www.zahlinickypivovar.cz.



ZAČÁTEK ŠIPKAŘSKÉHO SNU V HOSPODĚ NA RACKOVÉ

Hospodské šipky se v čase proměnily v regulérní sportovní odvětví, které má své soutěže, fanoušky, hvězdy i velké šipkařské turnaje. Svoji první sezonu s poctivými tréninky v hospodě na Rackové, hraje Darts Team Guru-Caffé nekonečný příběh.

Ač nováček v krajské soutěži, dokázal tým kamarádů získat 2. místo v základní části krajské soutěže, díky kterému se kvalifikoval na první velký turnaj – Mistrovství České republiky družstev v šipkách, v kategorii Elite.

Turnaj se konal v sobotu 28.–29. května ve Sportovním centru v Dobříkové. Na 32 týmů z celé České republiky (vždy dva nejlepší týmy z každého kraje) bylo rozlosováno do 8 skupin po 4 týmech.

„V sobotu v deset hodin se začalo hrát a končili jsme v deset večer. Byl to den plný bojů a infarktových stavů. V jed-

nom ze zápasů jsme prohrávali už 2:6, ale díky vystřídání hráčů, okamžité změně strategie a mohutné psychické podpoře, jsme výsledek obrátili na 9:8, aby pak zápas skončil remízou,” prozradil nám člen týmu Petr Klabal.

Po úvodních zápasech v turnaji určil los týmu Darts Team Guru-Caffé nekonečný příběh za soupeře pozdějšího vítěze – tým Mustang Knínice, přes který se už nepodařilo postoupit dále.

„Byla to naše první sezona. Vybrali jsme si nováčkovskou daň, ale naše výsledky jsou pro nás více než povzbuzující.



Také díky podpoře našich partnerů PSG a.s., Pivovaru Litovel a Guru-Caffé, se můžeme připravovat na další turnaje. Aktuálně nás čeká GAMLIN CUP ve dnech **23.–24. července**, na který intenzivně trénujeme,” doplnil s úsměvem Petr Klabal.

Máte rádi šipky? Staňte se fanoušky na [Facebooku](https://www.facebook.com/DartsTeamGuruCaffe) **Darts Team Guru-Caffé**.

MISTRY EVROPY VE FOTBALE SE STALI VINAŘI ČESKÉ REPUBLIKY!

To, co se dlouho nepodařilo našim hokejovým ani fotbalovým reprezentantům, zvládli moravští a čeští vinaři. Při své teprve druhé účasti na Mistrovství Evropy ve fotbale vinařů – VINO EURO 2022, navíc na domácí půdě, zvítězil FC Czech Wine Team složený z tuzemských vinařů. Ve finále, které se konalo v sobotu 4. června v Uherském Hradišti, porazil kolegy ze Slovinska 6:1 a získal tak zlaté medaile a titul evropských šampionů.



Domácí reprezentace prošla turnajem bez zaváhání. Svou základní skupinu vyhrála, když porazila nejprve Maďarsko 3:0, následně Portugalsko 3:1 a nakonec i Rakousko 3:2. Do semifinále tak naši vinaři, doplnění o dvě osobnosti, bývalého útočníka Sparty Praha Davida Lafatu a komentátora Jaromíra

Bosáka, postoupili z prvního místa a utkali se s vinaři z Německa. S těmi svedli nejvyrovnanější souboj, kdy po základní hrací době za stavu 0:0 přišly na řadu penalty. Ty zvládl lépe právě český tým a zvítězil v poměru 5:3. Ve finále pak suverénně porazil tým Slovinska 6:1, když zaznamenal hattrick

hráč David Michna, který se tak stal zároveň nejlepším střelcem turnaje s 5 góly.

Více informací naleznete na:

www.vinoeuro.com/cs

f [vinoeuro2022](#)

Instagram [vinoeuro2022](#)

Text a foto: PR

inzerce

BAŤA PIL BAŤOVKU A CO VY?

Baťovka je limonáda s opravdovým příběhem, který se začal psát již v roce 1897. Baťa ji vyráběl, píjával a prodával. Je to slovácké pití s valašskou duší.

V současné době můžete vybírat z příchutí cola, malina, citron, bílý hrozen a sodová voda. Voda, která je v našich limonádách, pochází z vrtu, který se nachází v podhůří Bílých Karpat.

Uvědomujeme si nebezpečí plastového odpadu a nechceme zatěžovat životní prostředí. Proto vám garantujeme, že Baťovka byla a vždy bude pouze ve skleněných obalech.

OD BATI – CHUTNÁ TI



DESET LET S VÁMI V POHODĚ

Místo, kde vás uvítají s úsměvem a přátelskou rodinnou atmosférou v klidné části Luhačovic. Vítejte v hotelu Pohoda. Před deseti lety prošel zásadní rekonstrukcí, aby se proměnil v moderní čtyřhvězdičkový wellness hotel. O pohodě v Pohodě jsme rozmlouvali s ředitelem hotelu Josefem Michálkem.

Hotel prošel před deseti lety kompletní revitalizací.

Co nového přinesla vašim hostům?

Hotel Pohoda byl v průběhu čtrnácti měsíců kompletně rekonstruován do čtyřhvězdičkového standardu. Kapacita hotelu byla navýšena z původních 81 lůžek na současných 183 a samozřejmě tomu musela být přizpůsobena kapacita restaurace a relaxačního centra. Nově byl potom vybudován hotelový wellness, tedy bazén, whirlpooly a saunový svět, který je hostům neomezeně k dispozici v rámci celého pobytu. V zásadě jsme tedy hostům připravili více prostoru ve vyšším standardu.

Lidé si chtějí na dovolené především odpočinout a udělat něco i pro své zdraví. Jak jste na tom třeba s nabídkou wellness aktivit?

Škála relaxačních a regeneračních procedur je v relaxačním centru velmi široká. Drtivá většina hostů čerpá některý z relaxačních balíčků, které jsou odborně sestaveny a konzultovány s lékařskými kapacitami. Velmi oblíbeným typem pobytu je například Týden celkové relaxace nebo čtyřdenní Minirelax. Vše podstatné o nabídce je k nahlédnutí na webových stránkách hotelu www.pohoda-luhacovice.cz.

Co dalšího byste doporučil zažít?

Jednoznačně POHODU – ta je totiž alfa i omegou naší činnosti. Samozřejmě nemohu opomenout gastronomický zážitek v restauraci Atmosféra nebo návštěvu Dětského ráje, která bude asi největším zážitkem pro malé návštěvníky hotelu Pohoda.

Předpokladem spokojenosti je i dobré jídlo a jeho servis. Mění se i v tomto preference vašich hostů, když srovnáte uplynulých 10 let?

Preference hostů zůstávají celá léta velmi podobné – pohladit oko i jazyk krásným vzhledem a výtečnou chutí. Co se ale posouvá je obrovský nárůst kvality a sortimentu surovin od nabídky nejrozličnějších druhů a typů masa přes dezerty až k nápojům, kdy velký boom zažívají minipivovary, ale také třeba pražírny kávy. Je opravdu z čeho vybírat, a i když člověk za život nemůže ochutnat úplně vše, může se o to celý život snažit (úsměv).

Doporučil byste váš hotel spíše rodinám s dětmi nebo pro individuální turistiku?

Už jsem zmínil Dětský ráj, který je nejmodernějším hřištěm s občerstvením

v širokém okolí. Rodiny s dětmi jsou vítány a plno dětí bývá v hotelu logicky v období jarních a letních prázdnin. To ale vůbec neznamená, že by si svou pohodu v hotelu Pohoda nenašli také hosté bez dětí. Kromě turistiky je v Luhačovicích možné využít bohatého kulturně společenského dění a mezi tím relaxovat v bazénech nebo v saunovém světě.

Hotel je situován v klidné části Luhačovic, nedaleko známé Pozlovické přehrady. Máte pro své hosty tip na trávení volného času?

Přehrada je oblíbeným místem „Luhačovjanů“, „Pozlovjanů“ i návštěvníků Luhačovic. Z hotelové recepce dorazíte na hráz lehkou chůzí během sedmi minut a poté už se kocháte příjemným prostředím, které doplňují nejen půjčovny sportovního vybavení, ale také místní hospůdky. Ta atmosféra je okouzlující. Přehrada dle mého názoru přesně doplňuje společenský život centra Luhačovic. Ale aby hosté neměli strach ze vzdálenosti lázeňské kolonády – pro hosty hotelu Pohoda je připraven šestkrát denně hotelový minibus, který je v případě přání hosta do městského centra bezplatně přepraví.



Při návštěvě vašeho hotelu vídám známé tváře. Jaký je váš recept na pohodu v Pohodě?

Luháčovice jsou velmi oblíbeným a vyhledávaným místem napříč generacemi a kulturní a společenský život tady běží v podstatě celoročně. Proto je i pro nás zpestřením, když můžeme přivítat známé osobnosti a připravit pro ně pohodu, ať už se jedná o herce, zpěváky, sportovce, nebo jinak veřejně známé osobnosti.

Vypadá to, že vaši hosté jsou v Pohodě spokojení.

Chystáte přesto nějaké novinky?

Hotelový život se bez inovací neobejde. Touha poskytnout stále vyšší standard služeb a komfortu hostům je tím, co nás žene kupředu. Současná situace sice úplně nenahrává zásadním investičním krokům, pohodový tým už ale chystá novinky pro rok 2023. Nechte se překvapit (úsměv).



www.pohoda-luhacovice.cz



GASTRONOMICKÉ TIPY ŠÉFKUCHAŘE RESTAURACE

Miroslav Janča je už několik let šéfkuchařem restaurace **Atmosféra** v hotelu **Pohoda**. Spolu se svým kuchařským týmem a pohodovým servisem se stará o spokojenost hostů. I když volného času moc nemá, přesto nám prozradil několik novinek z restaurační kuchyně.

O co mají hosté největší zájem?

Zájem je především o hotelové ubytování spojené s polopenzí a společenské akce, typu svatby a oslavy.

Jaké novinky jste připravili pro letošní letní sezonu?

V dubnu na začátek sezony jsme spustili nové *À la carte* menu.

Vaše kuchyně i servis se může pochlubit moderní gastronomií.

Jak se vám daří takovou úroveň udržet?

Úroveň v dnešní neklidné době je velmi těžké udržet, vše závisí na personálním obsazení daných pozic. Každá z nich je velmi důležitá pro fungování restaurace jako celku. Myslím, že úroveň držíme individuálním přístupem.



Hotelová restaurace **Atmosféra** je otevřena i pro neubytované hosty.

Na co byste je speciálně pozval?

Hosty, kteří nejsou ubytováni, bych určitě pozval na nové *À la carte* menu, letní grilování na terase hotelu, a nebo jen tak posedět u dobré skleničky vína nebo regionálního piva.

Co bych měl ve vaší restauraci rozhodně ochutnat?

Určitě bych pozval na ochutnání jídel z našeho nového menu a to třeba na telecí váleček s koprovým velouté, graille brambory, vejce v panku strouhance a citronový gel. Jinak je u nás samozřejmě stále co ochutnávat.

NA MORAVĚ NEJVOŇAVĚJŠÍ BEZDĚKOVSKÝ LEVANDULOVÝ FESTIVAL

Jen pro vás bude vonět rozkvetlá levandule 5. a 6. července v Bezděkově! Letos, již pošesté, je připravený populární a na Moravě nejvoňavější Bezděkovský levandulový festival.

V době rozkvetlých levandulí na několika hektarech v těsné blízkosti Levandulového statku můžete prožít dva dny v naprosté uvolněnosti a pohodě volných dnů v čase začínajících prázdnin.

Program festivalu je nejen specificky levandulový s komentovanými prohlídkami levandulových záhonů i jejich zpracováním na statku. Ukázkami vaření s levandulí se šéfkuchařem gastrocentra Kuliner Plus Janem Rimplerem, možností relaxační procházky Levandulovou naučnou stezkou v blízkém okolí areálu i možností navštívit Levandulový krámk s nabídkou levandulových produktů.

FESTIVALOVÝ PROGRAM

Po celou dobu bude v areálu připraven multižánrový hudební program sestavený z vynikajících regionálních i profesionálních hudebních skupin (Mikash, The Brownies, Crazy Dogs, Michal Prokop trio, Roman Ondráček, Xindl X, Vašo Patejdl, Holátka, Welzl Gang, Mistříňanka, O5 a Radeček, Stracené Ráj, Zakafi, Brass Tools).

Ani to ale není zdaleka všechno. Svými vzpomínkami, postřehy a zážitky nejen z přírody, ale i z televizního vysílání vám zpřijemní tento den i Vladimír Kořen.

Program je připraven i pro děti – zábavné hry, soutěže, malování na obličej, modelování balonků, dětský kolotoč, jízda na ponících. Pro všechny je připraveno dostatek prodejních stánků se speciálními výrobky, bylinkami, kosmetickými výrobky, bylinnými nápoji atd. Vy sami se můžete pak zapojit do soutěže o „Nejchutnější bábovku“, kterou s popisem a receptem vystavíte, a ty nejlepší budou druhý den ohodnoceny cenami.

V občerstvovacích stáncích bude pro Vás připraveno pivečko i nealko nápoje, zmrzlina i káva, klobásky na grilu, stánkové i cateringové teplé občerstvení. Taktéž i velká parkoviště na louce před



Bezděkovem čekají jen na vás, tak jako 40členný organizátorský team vedený hospodářem Levandulového statku Lukášem Drlíkem.

Neváhejte a přijďte!

www.levandulovystatek.cz



TVARGLE FEST

FESTIVAL S VŮNÍ TVARŮŽKŮ A PIVA



V polovině září ožije centrum Velké Bystřice u Olomouce gastro-kulturním festivalem. V pátek 16. září totiž startuje druhý ročník TVARGLE Festu! Festival pro nadšence piv z minipivovarů a milovníky tvarůžkových specialit. Na své si přijdou také rodiny s dětmi.

Festival zahájí v pátek večer vystoupení kapely Distant Bells – Pink Floyd Revival z Brna. Otevřeny budou brány gastro zóny s více jak 15 druhy piv na čepu. V sobotu bude program startovat již od dopoledních hodin. Těšit se můžete na cooking show nebo soutěž v pojídání tvarůžkových kremrolí. Program zpestří

TVARGLE Run pro malé i velké sportovce na Pivovarské ulici. Registrujte sebe i kamarády včas! Pro malé návštěvníky bude připravena pohádka z divadla Tramtarie. Vrcholem kulturního programu bude koncert kapely LEON a noční ohňostroj. Vstup na TVARGLE Fest je zdarma.



Na TVARGLE Festu budete moci ochutnat výběr lokálních minipivovarů s celou řadou pivních speciálů. Slavnostně bude naražen pivní speciál TVARG za účasti vrchního sládky Davida Kapsii. Gastro zóna bude nabitá specialitami z tvarůžků z pivovarské restaurace TVARG, Tvarůžkové cukrárny či Food Factory Olomouc. O dobrou kávu se postará rodinná pražírna Café Gape

a drinky namíchají barmani z irského pubu Black Stuff z Olomouce. Po celé odpoledne budou probíhat exkurze do pivovarské výroby TVARG s průvodcem a ochutnávkou piva přímo z tanku. Už se nemůžete dočkat? Tak na viděnou na TVARGLE Festu ve Velké Bystřici.

Text a foto: PR

FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ



Nejlepší orosená piva z malých pivovarů, parádní atmosféra, pivní soutěže, zábava pro děti a hlavně skvělá hudba na Festivalu malých pivovarů 25. června 2022!



Po dvouleté odmlce způsobené pandemií se znovu uskuteční všemi oblíbený Festival malých pivovarů v Napajedlích! Poslední červnovou sobotu se spolu sejdeme na nádvoří Nového Kláštera a ochutnáme vynikající piva, místní i přespolní. Těšit se můžete nejen na pivní soutěže, ale i na bohatý program pro děti.

Festival se letos bude konat již posedmé. Na programu je především degustace piv od desítky pivovarů – Pivovar Chmelnice, Řemeslný Minipivovar DUBŇÁK, Jarošovský pivovar, Pivovar Lucky Bastard a Moravia Pivovar Mazák, Podřevnický pivovar, Pivovar Rotor, Topolský pivovar, Pivovar Zlosin, Klášterní pivovar Želiv.

Na pódiu se vystřídá trojice živelných kapel – Ciment, Iron Maiden revival Moravia a Warning Vision, které dokreslí atmosféru pohodového odpoledne.

V průběhu dne můžete hlasovat o nejlepší pivovar festivalu, na základě řádných ochutnávek, zúčastnit se soutěže v pití piva a dalších aktivit, včetně programu pro menší děti. Nebude chybět ani pestrá nabídka z grilu a letní osvěžující koktejly ze stánku Café Klášter.

Festival nabízí možnost strávit pohodové odpo-

ledne se svou rodinou, či s přáteli a ochutnat při tom piva, která běžně ve vaší oblíbené hospodě nečepují. Akce se koná pouze jednou do roka, proto si nenechte ujít tuto ojedinělou příležitost!



Text a foto: PR

NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL 2022

7. ROČNÍK SVÁTKU BURGERŮ KLEPE NA DVEŘE!

V sobotu 2. 7. 2022 se v Napajedlích v areálu Nového Kláštera uskuteční 7. ročník populárního Napajedelského Burger Festivalu. Ty nejlepší burgery, drinky a kvalitní kapely tu budou na jednom místě a jen pro vás!

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

Nudit se s námi určitě nebudete! V programu nebude chybět oblíbená soutěž v pojídání burgerů s atraktivními cenami od partnerů, která vždy přiláká spousty diváků. Dále pak shlédnete různé exhibice, vystoupení, můžete se projet na býkovi nebo vyzkoušet dočasné tetování na tělo. Sympatické hostesky Jack Daniel's budou korzovat areálem a rozdávat dárky! Program pak vygraduje ve večerních hodinách, kdy na pódiu vystoupí rocková kapela Sory, tu vystřídá kapela Minami a pořádný bigbít až do rána si můžete užít s kapelou Scarlet Rose.

Mimo burgery si můžete pochutnat na čerstvých vaflích, zmrzlině, dezertech, palačinkách, ale také na amerických



kých donutech a výborné kávě. Samozřejmě nebude chybět vychlazené pivo, bohatá nabídka míchaných drinků a vína.

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

V průběhu dne můžete také hlasovat pro krále Napajedelského Burger Festu! U vstupu dostanete hlasovací žeton, který poté odevzdáte vaší NEJ restauraci do boxů!

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

POZNAČTE SI DO DIÁŘE

2. 7., 11.00–02.00

Napajedelský Burger Festival,
Napajedla u Zlína

16. 7., 12.00–24.00

Otrokovické letní slavnosti,
Otrokovice u Zlína

17. 7., 12.00–18.00

Otrokovické letní slavnosti,
Otrokovice u Zlína

3. 9., 11.00–23.00

Kunovický Burger Festival,
Kunovice u Uherského Hradiště

**NAPAJEDELSKÝ
BURGER
FESTIVAL
2022** AREÁL NOVÉHO KLÁŠTERA
NAPAJEDLA

SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ BURGERŮ O HODNOTNÉ CENY / DĚTSKÁ ZÓNA / LIVE KAPELY

MINAMI **scarlet rose** **SORY**

KLUB KULTURY NAPAJEDLA **VŠEPROAKCI** **eventtime**

VSTUPNÉ: 10 Kč / děti do 10 let zdarma

ČTYŘIKRÁT CHMELENÝ LEŽÁK BITR: ZAJDĚTE SI NA NĚJ I VY

Starobrnění sládky vyšli vstříc preferencím milovníků prémiového hořkého piva a na jejich přání uvařili ležák s hořkostí 35 IBU. Čtyřikrát chmelový hořký ležák Bitr můžete v hospodách na Zlínsku přímo od čepu ochutnat i vy!

Světlý čtyřikrát chmelový hořký ležák Bitr se vaří tradičním způsobem na dva rmuty z nejkvalitnějších surovin. Za příjemné pravé chmelové aroma Bitr vděčí kombinaci tří prvotřídních typicky českých odrůd včetně nejznámějšího Žateckého poloraného červeňáku. Ten se pro svou jemnost a příjemné aroma používá i při závěrečném studeném chmelení v ležáckých tancích. Správné složení použitých chmelů zajistilo Bitru vyváženou chuť a skvělou pitelnost. Pivo je dále charakteristické jiskrně zlatavou barvou, středním řízem, vyšší hořkostí od prvního loku a lahodným chmelovým dozvukem, nabádajícím k dalšímu napití. Extrakt původní mladiny (dříve stupňovi-

tosti) spodně kvašeného ležáku Bitr činí 11,5 % hm. a hořkost 35 jednotek IBU.

O Bitr je dobře postaráno i při jeho ležení, kdy dozrává v tancích v historickém pivovarském sklepě z roku 1872. Ten je vytesán do skály Žlutého kopce, což umožňuje udržovat optimální teplotu při zrání piva. Starobrnění sládky se při vaření Starobrno Bitr vrátili ke kořenům pivovaru. Díky kombinaci klasických metod a vysokého podílu ruční práce připravili poctivý hořký ležák.



EXTRA HOŘKÝ BITR

LEŽÁK

Starobrna



CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín

U OSLA

L. Váchy 517, Zlín

HOSPODA LHOTA

Lhota 265, Zlín

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Hlavní 47, Pozlovice

RESTAURACE MORAVA

Nám. Sv. Ondřeje 39,
Uherský Ostroh

DŘEVÁK BAR

Nivky, Ostrožská Nová Ves

NEJLEPŠÍ PIVA A PIVOVARY

ZLATÉ POHÁRY PIVEX ROZDÁNY



Na 30. galavečeru pivovarníků a sladovníků, který se konal v prostorách Orea Congress hotelu v Brně byly vyhlášeny nejlepší piva a pivovary v odborné soutěži PIVEX.

Pivex je nejstarší odbornou degustační soutěží piva a již třicet let ji řadí pivovarníci do pozice nejpřesvědčivějšího a nejvýznamnějšího odborného degustačního hodnocení piva v České republice.

Odborným a produkčním garantem degustací je po celou historii soutěží Výzkumný ústav pivovarský a sladařský v Praze a jeho sladařské pracoviště v Brně. Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjištění odborných degustátorů.

VÝSLEDKY PIVOVARSKÉ SOUTĚŽE:

ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2022

V jednotlivých kategoriích získávají vítězné značky piva – výrobní průmyslové pivovary ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2022. Soutěžní hodnocení odbornými degustátory se uskutečnila anonymně ve dvou degustačních kolech. Ve vyhlášených kategoriích dvoukolového hodnocení v odborné degustační soutěži lahvových piva (včetně balení PET/plechovka) jsou udělována ocenění



za umístění na 3. a 2. místech a ZLATÝ POHÁR pro vítěze. Do soutěže bylo letos přihlášeno celkem 45 pivních značek. Nejvyšší absolutní cena – CHAMPION – je udělována pro značku piva, která ze všech zúčastněných a hodnocených piva získala v součtech a stanovených kritériích absolutně nejlepší hodnocení.

CHAMPION – ZLATÝ POHÁR PIVEX 2022

ZUBR GOLD • Pivovary CZ Group – pivovar ZUBR

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRAND** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
2. místo **HOŘKÁ ZE SKLEPA** • Pardubický pivovar, a.s.
3. místo **STAROBRNO BITR** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar STAROBRNO

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **ZUBR GOLD** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
2. místo **GAMBRINUS ORIGINAL 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
3. místo **BERNARD KVASNICOVÉ PIVO 10** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL za studena chmelený** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
2. místo **BERNARD S ČISTOU HLAVOU FREE** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.

3. místo **BIRELL SVĚTLÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOLICKÁ A NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **LITOVEL POMELO FREE** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel
2. místo **BIRELL POMELO GREP** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Prazdroj Plzeň
3. místo **COOL NA GREP** • Pivovary Staropramen, s.r.o.

TMAVÁ PIVA

1. místo **BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
2. místo **LITOVEL PREMIUM DARK** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel Prazdroj Plzeň
3. místo **VELKOPOPOVICKÝ KOZEL MISTRŮV TMAVÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice

ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2022

Letos 8. ročník soutěže sudových piva byl uspořádán pro české průmyslové a řemeslné pivovary. Byly vyhlášeny tři kategorie pro jednokolové degustační odborné hodnocení. Systém anonymních degustačních hodnocení je stejný jako u lahvových piva. V každé kategorii jsou udělována ocenění na 3. a 2. místě. VÍTEZ obdrží titul a symbolickou cenu ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2022, v sekci MINIPIVOVARŮ cenu ZLATÝ miniSOUDEK PIVEX 2022. Do soutěže bylo přihlášeno 35 značek piva z průmyslových pivovarů a 8 značek z řemeslných pivovarů.



ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2022

1. místo **GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 12** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
 2. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
 3. místo **BRANÍK LEŽÁK** • Pivovary Staropramen, s.r.o.

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **BRANÍK SVĚTLÝ** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
 2. místo **BERNARD PIVO SVĚTLÉ VÝČEPNÍ 10% hm.** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
 3. místo **RADEGAST RATAR** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Nošovice

ZLATÝ MINISOUDEK PIVEX 2022 – SEKCE MINIPIVOVARY

1. místo **MEDLÁNECKÝ KLUZÁK 11** • Czech Craft Beers, a.s. – pivovar Moravia Brno
 2. místo **BRNĚNSKÁ 12** • Parní pivovar Petr Hauskrecht, Brno
 3. místo **PLNOTUČNÁ 12** • Minipivovar Zlatá kráva – Radovan Sochor, Nepomuk

ZLATÝ POHÁR SPECIAL PIVEX 2022

Úvodní 1. ročník soutěže pivních speciálů

lů byl vyhlášen ve výročním 30. ročníku soutěží PIVEX 2022 společně pro průmyslové a řemeslné pivovary. Soutěž byla vyhlášena ve sloučené kategorii – svrchně kvašená piva, a to v podkategorii STOUT, PORTER a ostatní PIVA – IPA, APA, NEIPA, pšeničné, ALE a další. Degustaci speciálů provedla odborná dvacetičlenná hodnotící komise složená se zástupců přihlášených pivovarů a doplněná nezávislými odbornými degustátory. V soutěži jsou udělována ocenění na 3. a 2. místě. Vítěz získává titul a symbolickou cenu Zlatý pohár SPECIAL PIVEX 2022. Do soutěže bylo přihlášeno 13 značek piva z průmyslových pivovarů a řemeslných minipivovarů.

1. místo **SOUTOCK – žitná IPA** • Plzeňský Prazdroj, a.s.
 2. místo **COTEL – stout** • Minipivovar Proud – Plzeňský Prazdroj, a.s.
 3. místo **PRIMÁTOR WEIZEN** • Primátor, a.s.
 3. místo **BIRELL stylu IPA** • Plzeňský Prazdroj, a.s.

PIVOVAR TŘICETILETÍ PIVEX

Od 20. ročníku v roce 2012 jsou v pěti-letém cyklu udělována mimořádná výroční ocenění pro pivovary ze soutěží

pod značkou PIVEX. V letošním 30. roce soutěží udělili pořadatelé mimořádné ocenění PIVOVAR TŘICETILETÍ – ZLATÝ SUPERPOHÁR PIVEX 1992–2022.

1. místo **Pivovar ZUBR**

TOP TUCET PIVOVARŮ PIVEX 1992–2022

Podle dosažených výsledků téměř třiceti soutěžících pivovarů České republiky za tři desetiletí degustačních soutěží byla sestavena galerie TOP TUCET – dvanáctka nejlepších pivovarů certifikovaných degustacemi v soutěžích PIVEX.

1. místo **pivovar ZUBR**
 2. místo **pivovar LITOVEL**
 3. místo **pivovar RADEGAST**
 4. místo **pivovar GAMBRINUS**
 5. místo **pivovar VELKOPOPOVICKÝ KOZEL**
 6. místo **pivovar STAROBRNO**
 7. místo **pivovar BERNARD**
 8. místo **pivovar HOLBA**
 9. místo **pivovar STAROPRAMEN**
 10. místo **pivovar LOBKOWICZ**
 11. místo **pivovar VELKÉ BŘEZNO**
 12. místo **pivovar KRUŠOVICE**

ZUBR POTVRZUJE POVĚST NEJLEPŠÍHO PIVOVARU ZA POSLEDNÍ TŘI DEKÁDY



Pivovar ZUBR se v roce 2022 může radovat z mnoha úspěchů – nejenže slaví jubilejní výročí 150 let od svého založení, ale byl také vyhlášen nejúspěšnějším pivovarem na odborné degustační soutěži o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2022, a získal tak titul Pivovar třicetiletí.

„Na ocenění Pivovar třicetiletí jsme patřičně hrdí, protože je důkazem dlouhodobě vysoké kvality našeho piva. Bez dodržování klasických výrobních postupů, vybraných surovin a bez lidí, kteří vaří pivo s láskou a maximální péčí, by to nešlo. Jen tak může vzniknout pivo s dobrou pitelností, správným řízem a chutí,“ uvádí k získání titulu Pivovar třicetiletí sládková pivovaru Zubr Nataša Rousková.

Pivovar ZUBR se umísťuje na odborných degustačních soutěžích každý rok, což svědčí o dlouhodobé kvalitě jeho piva. Ani letošní jubilejní 30. ročník soutěže o Zlatý pohár PIVEX nebyl výjimkou a přinesl převládajícímu pivovaru mnohá ocenění.

Mezi konkurencí 45 pivních značek odbornou porotu svými jedinečnými



vlastnostmi nejvíce zaujalo světlé výčepní pivo Zubr Gold, a stalo se tak absolutním vítězem celé soutěže. V prestižní kategorii světlých ležáků

pak zvítězila 4x chmelená jedenáctka Zubr Grand a v soutěži o Zlatý soudek získal stříbrnou medaili mezi ležáky dvanáctistupňový ZUBR Gradus.

7+1 POSTŘEHŮ O NÁRODNÍM NÁPOJI ČECHŮ ANEBO HOJNOST CHUTÍ JE V KURZU

Pivo k naší tuzemské kotlině patří už stovky let. Od nepaměti je také považováno za český národní nápoj. V Česku vaří pivo již přes 500 velkých i malých pivovarů a stovky, možná tisíce domácích pivovarníků.

Čeští spotřebitelé mohou ochutnat a vyzkoušet pestrou nabídku různých pivních značek. Ale, znají Češi vůbec pivo? Vědí, z čeho se vaří? Při jaké teplotě by se mělo pít? Kolik je v pivu vlastně vody? Sedm plus jedna postřehů o českém pivu a pivovarnictví sestavil Roman Šolc, obchodní sládek Pivovaru Radegast. Tak dej Bůh štěstí.

CHMEL, KAM SE PODÍVÁŠ

Věděli jste, že Česko je chmelařská velmoc? Dokonce patříme do TOP trojky mezi světovými pěstiteli chmelle – před námi je jen USA a Německo. V české krajině najdeme asi 8 % světové plochy, na které se pěstuje chmel. Jedná se o přibližně 5 000 hektarů (v roce 2021 to bylo 4971 ha). Nejvíce se u nás pěstuje slavný Žatecký poloraný červeňák (asi 85 % plochy), ale jsou tu i dvě desítky dalších odrůd včetně třeba Kazbeku, Saaz Late nebo Agnusu.

PROČ MLUVIT PŘI PIVU I O VODĚ?

Protože v každém pivu je asi 92–93 % vody. Je tak jednou ze základních surovin, které mají na výslednou chuť piva ohromný vliv. Proto si každý pivovar své zdroje vody střeží jako oko v hlavě. Bez kvalitní vody dobré pivo zkrátka



neuvaříte. Je lepší tvrdá, nebo měkká voda? Záleží na tom, v jakém pivním stylu má být pivo uvařeno. Pro tradiční české ležáky je ideální měkká voda.

S OSMIČKOU NIC NEZKAZÍTE!

Lahvové pivo na sedmý schod můžete dát, ale tu správnou chuť piva zaručí jen ideální servírovací teplota. A jaká by měla být? Nejlépe si český ležák nebo výčepní pivo vychutnáte, když se vychladí na 7 až 8 °C. Když sáhnete po vytipovaném speciálu, například ve stylu IPA, tak si pivo nachystejte na teplotu 8 až 10 °C.

HOJNOST CHUTÍ NA VZESTUPU

S různými pivními styly a chutěmi se v posledních letech doslova roztrhl pivovarnický pytel. Čeští spotřebitelé

nikdy neměli na výběr takovou chuťovou hojnost a pestrost. Češi si v současnosti mohou vybrat z desítek až stovek různých pivních speciálů v pestré paletě pivních stylů od tradičních ležáků českého typu přes pšeničná piva, portery, bocky, americké ejly až po styl India Pale Ale (IPA). K pivní rozmanitosti se přidávají i větší pivovary. Třeba Radegast uvařil první svrchně kvašené pivo ve své historii ve stylu Session IPA s názvem ROG IPA.

HOŘKOST ANEB IBU JE VŠUDE

Češi si hořká piva oblíbili, to je další trend posledních let. České pivovary na jejich zájem samozřejmě patřičně reagují. Které z piv má na světě nejvíce hořkosti (označující se zkratkou IBU)? V zahraničí se objevují piva s hořkostí

FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ
NAPAJEDLA
25 / 6 / 2022
NOVÝ KLÁŠTER 16 HOD.
10 MIN!
PIVOVARŮ
IRON MAIDEN REVIVAL
CIMENT + WARNING VISION
PIVNÍ SOUTĚŽ • PROGRAM PRO DĚTI • STÁNEK PATRA

Již 8 let
vaříme pivo...
VŘANÍK
pivovar
penzion
hostinec
Tmava u Zlína • www.pivovarvranik.cz



až 2 600 IBU, v Česku se dají ochutnat piva s hořkostí přes 125 IBU.

KDYŽ CHMEL, TAK V PELETÁCH?

Na varnách většiny českých pivovarů už čerstvý chmel nenajdete. Proč tomu tak je? O kvalitu jde „až“ v první řadě. Chmel v podobě pelet si díky speciálnímu zpracování zachovává své prvotřídní chuťové vlastnosti celý rok. Právě proto jsou využívány

chmelové pelety, a ne lisované chmelové šišky.

ČESKÉ PIVO JE UNIKÁT?

Je to tak a máme to od Evropské unie potvrzené černé na bílém. Už od roku 2008 se značka České pivo zapisuje do povědomí lidí nejen u nás, ale i v zahraničí. Chránění zeměpisné označení má zapsáno 18 českých pivovarů. Co musejí splňovat? Pivo je potřeba uvařit u nás za použití čes-

SPRÁVNÉ DOMÁCÍ SERVÍROVÁNÍ ZNÁTE?

Čeští hospodští už jsou často velcí profíci a vědí, jak hostům pivo správně načepovat a naservírovat. Ale co doma? Stačí pivo vyndat z lednice nebo ze sklepa? Opatrně otevřete láhev, aniž byste jí třepali. Je nutné začínat s čistou, chladnou sklenicí, vypláchnutou před naléváním studenou vodou. Držte láhev pod úhlem 45° a sklenici téměř vodorovně, poté lijte pivo po stěně do středu svažující se sklenice – pivo tak získá perfektní chuť a ideální pění. Když je láhev z poloviny prázdná, narovnejte sklenici a zbytek obsahu nalijte přímo do středu. Postupně zvyšujte vzdálenost mezi lahví a sklenicí, vytvořené víření uvolní aroma. Zbytek piva rychle nalijte do sklenice, proudem vytvoříte hustou vysokou pěnu.

ké vody, českého chmele a českého sladu. Sládky musejí dbát na tradiční postupy a technologie. Bez výjimek.

Text: Roman Šolc

POCHUTNEJTE NOVÉ PŘÍCHUTĚ NAŠICH LIMONÁD

KIWI COLA CHERRY LITCHI



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



VÍNA PŘÍMO OD VINAŘE KUPUJI, CO MI CHUTNÁ

Už se vám někdy stalo, že koupená láhev vína nebyla úplně podle vašich chuťových představ? S nápadem nabídky fresh stáčených vín za velkoobchodní ceny otevřela nově vinotéka FRESH WINE & GO ve Zlíně.

KVALITA ZA ROZUMNOU CENU

Malá, nekomerční vinařství z celého světa můžete ochutnat na jednom místě. A nekupujete zajíce v pytli! Stáčená vína z oblíbených vinařských regionů Rakouska, Jihoafrické republiky, Maďarska, Španělska i Severní Makedonie jsou zárukou kvality. A každý týden se dováží nová vína.



BUBLINKY NA LÉTO PŘÍMO Z ITÁLIE

Straccheto Spritz, Hugo Spritz, frizzante – fresh vinné koktejly i jemně perlivé víno dovezené přímo od vinařů z Itálie vás spolehlivě osvěží a jsou tak ideální tip pro letní posezení i party. K tomu prkénko s italskými sýry a salámy... V příjemném prostředí vinotéky si vychutnáte skleničku. Pro letní party a oslavy s přáteli ale můžete mít celý sud (24 l v ekoobalu) nebo i láhve těchto osvěžujících nápojů.

ROZVOZ PO ZLÍNĚ I VÍNO PRO GASTRONOMII

Své oblíbené víno si můžete z vinoté-



ky nechat také poslat prostřednictvím služby WOLT nebo Dáme jídlo. Pro zákazníky s odběrem vína v KEG sudech je zdarma k dispozici výčepní zařízení a speciální program pro odběratele v gastronomii.

Každý týden najdete jedno víno v nabídce 2 + 1 litr zdarma!



KUPON:

**FRESH WINE & GO – KÁVA ZDARMA
PŘI NÁKUPU NAD 100 Kč**

Platí do 30. 9. 2022



FRESH WINE & GO (WINCAFE) • tř. Tomáše Bati 3762, Zlín
f freshwinego, i freshwinecz

Text a foto: PR



★★★★
ALEXANDRIA
Spa & Wellness hotel

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE LUHAČOVICE

Jsme Vám blíž,
než si myslíte

Rezervace: 577 682 709

www.HotelAlexandria.cz

ZAČÍNALI JSME OD NULY UŽ 30 LET DRŽÍME KVALITU

Poctivá vůně a chuť masa nejvyšší kvality. To jsou produkty, které se jeden den vyrobí a vzápětí druhý den prodají. A je to také jeden z pilířů, na kterém stojí již třicet let uherskobrodská firma VOMA.

Firma dlouhodobě zaměstnává své pracovníky. Vždyť více než polovina jich zde pracuje již přes deset let. Společně s tradičními hodnotami v řeznickém umění, vlastními recepturami i využíváním nových a moderních technologií, se tak VOMA řadí mezi špičku podnikatelských firem v celém kraji. Firma také získala řadu ocenění. „Pro zákazníka je důležitá kvalita našich nabízených produktů a tu my jim rádi poskytujeme,“ říká spoluzakladatel firmy Miroslav Mahdalík.

Jaké byly začátky? Jaká je filozofie firmy a kam směřuje do budoucna? To vše prozradil prokurista společnosti Voma, Petr Koníček.

Jsmo právě ve vaší původní provozovně v centru Uherského Brodu, kde jste začali v roce 1992 rozjíždět vaši výrobu. Jak se dál firma rozrůstala?

V roce 2004 jsme dokončili nový závod uzenářské výroby Na Močidlech, opět v Uherském Brodě. Byly pořízeny nové, moderní technologie a další prodejny. VOMA disponovala vlastními dopravními a chladiřenskými prostředky a dělala vše pro zkvalitňování své nabídky. Naše výroba se tak postupně navyšovala, a tak jsme otevřeli další prodejny.



Dnes provozujeme šest vlastních prodejen. Z toho jsou tři v Uherském Brodě, dvě v Uherském Hradišti a jedna je v Bojkovicích. Zbytek prodáváme do obchodních sítí prodejen typu Jednota. Snažíme se držet nezávislého trhu. Dodáváme také malým obchodníkům na vesnicích, kteří jsou naši tradiční prodejci. Do toho dnes spadá i síť večerek, které zásobujeme formou ambulantního prodeje.

Jak je to s vašimi dodavateli? Odebíráte od českých dodavatelů, či zahraničních, což je v poslední době běžné?

Po celou dobu chceme nakupovat pouze české maso. Například veškeré maso které zpracováváme, což jsou vepřové půlky, nakupujeme od českých farmářů a porážené na českých jatkách v regionu Moravy nebo jižní Moravy. To samé u hovězího. To bereme pouze z mladých býků a zase jde výhradně o české dodavatele. Tuto surovinu, kterou nakupujeme, si tady rozbouráme.

Zdá se, že osvědčené způsoby se vám vyplatily. Řekněte, využíváte i nové technologie, receptury nebo třeba i suroviny?

Už to u nás není jen o klasické výrobě, dnes máme nové technologie, zajímáme se o nové trendy. I když je výroba a zpracování masa a uzenin konzervativní, tak vývoj jde dopředu. Stále se přichází na nové vylepšení receptur, stále chceme ve výrobě dosáhnout kvalitnějších produktů. Podmínkou je zkrátka dodržení systémů kvality. Udržení veškerých parametrů a kvalita masa musí být standardizovaná.

I když je to zjevné, přesto nám povězte, jak se vaše firma za třicet let svého působení posunula dopředu?

Rozhodně největší posun kromě budování prodejen, zaznamenala při výrobních procesech a využívání modernějších technologií, za zmínku stojí



TOP VÝROBKY Z VOMY:

1. Lopenická slanina
2. Božkovy klobásy
3. Mahdalíkovy pářečky
4. Tlačenka
5. Grand šunka

i pravidelná obnova vozového parku. Na začátku nebylo nic, dnes se dá říct, že je téměř vše.

A jak to vlastně vypadalo, když jste začínali před těmi třiceti lety?

Každý příběh je stejný, pokud jste něco nezdědili, tak jste jako my začali od nuly. Začátky tak nebyly jednoduché. Nikdo nevěděl, jestli se nám toto podnikání vrátí. Když jsme začínali, tak deset až dvanáct zaměstnanců dělalo všechno. Ale začínali jsme symbolicky. V provozovně, kterému Broďané dodnes říkají: na Kollerovém. Zde je totiž řeznictví od roku 1910. Nejdříve jsme kupovali starší technologii, kterou jsme vozili z Německa. Pak jsme postupně začali budovu na (dnes, pozn. red.) Moravské ulici rekonstruovat, nakupovali jsme nové technologie. Dosud se snažíme měnit výrobní technologii během 5–7 let, stejně tak nakupujeme nové vozy.

Firma VOMA se může jako jedna z mála pochlubit i dalším pozitivem, a tím je stabilní personál. Většina zaměstnanců zde pracuje více než deset let.

Máme tady nejstarší zaměstnankyni, ne však věkem, ale pracuje tady od roku 1996. A ano, větší polovina lidí je u nás víc než deset let. A to je vizitka naší firmy.

www.vomaub.cz

AHR ČR

HOSTILA SETKÁNÍ EVROPSKÝCH HOTELIÉRŮ A RESTAURATÉRŮ

Text: AHR ČR

Na konci dubna se v Praze sešli zástupci asociací sdružených v konfederaci HOTREC, která zastupuje sektor HOREKA na evropské úrovni, při příležitosti konání její 84. valné hromady. AHR ČR se organizace této prestižní akce ujala po 12 letech při příležitosti nadcházejícího předsednictví České republiky v Radě Evropské unie.

Během odborné konference hovořili mj. poslanci Evropského parlamentu, zástupci Evropské komise, náměstek ministra pro místní rozvoj Ondřej Profant a prezident Hospodářské komory ČR Vladimír Dlouhý. Spojující linkou mezi přednáškami bylo téma obnovy a výhledu vývoje cestovního ruchu a pohostinství v nadcházejícím období. Velmi silným momentem bylo rovněž vystoupení našich kolegů z Ukrajinské asociace hotelů a resortů, které proběhlo na dálku prostřednictvím videokonference.

NOMINACE NA VÝROČNÍ CENY AHR ČR BYLY SPUŠTĚNY

Po vynucené odmlce se opět vrací možnost nominovat své kolegy na Výroční ceny AHR ČR. Kandidáty z řad členů AHR ČR je možno navrhnout do



31. 8. 2022 v tradičních kategoriích Hoteliér roku, Restauratér roku, Penzion roku, Škola roku, Mladý manažer roku či Odpovědný hotel/restaurace roku, a to na www.cenyahr.cz. Ocenění udělené na základě volby odborné poroty bude novým držitelům předáno během slavnostního galavečera v Brně dne **21. 10. 2022**.



KUCHAŘEM ROKU 2022–2023 JE LUKÁŠ ČÍŽEK!



Do finále soutěže vtrhlo osm šéfkuchařů. Na jejich výkony dohlíželo pět komisařů.

Letošní soutěž Kuchař roku ovládl Lukáš Čížek. Lukáš je 6 let majitel a šéfkuchař restaurace Farma fish and steak, Vrchlabí. Jeho výkon byl skutečně excelentní. Druhé místo obsadil Martin Košťál. Krásné třetí místo vybojoval Michal Voldřich.

ZAPIŠTE SI DO DIÁŘE:

- **6. 8. 2022**
5. Svatovavřínecká pouť kuchařů a cukrářů ČR a oslava 20. výročí založení pobočky severní Morava a Slezsko
- **24. 8. 2022**
Soutěž nejlepší kuchařka/kuchař roku 2022 ve společném stravování
- **29. 9. 2022**
26. ročník Olima Cup Olomouc 2022
- **1. 10. 2022**
4. ročník Moravský cukrářský šampionát 2022

Text a foto: AKC

Více na www.akc.cz.

HAPPINESS NEBOLI ŠTĚSTÍ VYZKOUŠEJTE LETOŠNÍ NEJLEPŠÍ NEALKO KOKTEJL ČESKÉ REPUBLIKY



Už na první pohled je tenhle koktejl malým uměleckým dílem. A co teprve, až ochutnáte... Zvládnete si Happiness (Štěstí) připravit podle přiloženého receptu?



Nealkoholické míchané nápoje jsou už nějaký ten rok trendem. V koktejlových barech po nich sahají ti, kteří z nějakého

důvodu nechtějí pít alkohol, a přitom si pochutnat a užít si společenskou interakci. Nebo po dvou, třech alkoholických drinkech mají chuť na další, ale zároveň si chtějí po zbytek večera zachovat důstojnost.

Nealko drink Happiness vymyslel barman karlovarského Becher's Baru Vítězslav Cirok, a to v letošním národním kole soutěže v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink pořádaného Českou barmanskou asociací a společností Mattoni 1873. V konkurenci desíti barmanů z celého Česka nenašel přemohitele, bude proto reprezentovat Českou republiku v červencovém světovém finále.

HAPPINESS

Ingredience:

- Paragon Timur Berry 2 cl
- Čerstvá šťáva z růžového grepu 2 cl
- Kdoulový nektar 4 cl
- Mattoni Grand perlivá 10 cl

Ozdoba:

- Čerstvý list eukalyptu

Postup přípravy:

Do míchací sklenice nalijeme všechny ingredience kromě minerální vody a pečlivě promícháme. Do sklenice s ledem nalijeme perlivou minerální vodu Mattoni, přelijeme směs z míchací sklenice a ozdobíme.

„Jednou z definic štěstí je stav, kdy jsou mysl, tělo a duše v harmonii. A já jsem se snažil tuto harmonii vyjádřit drinkem, v němž každá z ingrediencí reprezentuje buď mysl, tělo nebo duši,“ popsal Vítězslav Cirok filozofii svého koktejlů.

Text: Michael Lapčík, foto: CBA

BARISTA CUP OSTRAVA 2022

FESTIVAL VÝBĚROVÉ KÁVY

LETOS V DUCHU PODMOŘSKÉHO SVĚTA

Vy všichni, které z hlubin únavy zaručeně dostane jen silná káva, vy všichni, kteří jste letos přišli o své frappé či Espresso Martini v plážovém baru, ale i vy všichni, kteří kávu nepijete, pouze vám voní, doražte na letošní Barista Cup a podpořte nejen svého oblíbeného baristu či kavárnu, ale i celou gastroscénu, která to teď potřebuje jako sůl.



Jako již tradičně se potkáme v Trojhalí Karolína a to v sobotu **25. června** od 10.00 hod. a společně shlédneme nemilosrdný souboj žraloků kavárenské scény. Krom slaneho vánku ve vlasech můžeme slíbit ještě originální doprovodný program včetně kávových workshopů a cuppingů. Hladoví také určitě odcházet nebudete.

Pro koho je festival určen?

Samozřejmě pro soutěžící, jejich rodiny, hlasitě fandící kamarády, hosty kaváren ve kterých působí, zaměstnavatele, kolegy a pro všechny ostatní, kteří milují kávu nebo jen chtějí strávit příjemnou sobotu. Akce je kids and good dogs friendly, což slibuje spoustu aktivit a vyžití i pro ty nejmenší.

Jak bude soutěž probíhat?

Jeden barista, 12 minut, 4 cappuccina a 4 espressa. Pod drobnohledem porotců, kteří budou hodnotit jak vzhled a chuť nápojů, tak samotnou přípravu, servírování a vystupování baristy.

Novinkou letošního roku je Latte art



stage, kde si budou návštěvníci moci v průběhu celého festivalového dne zažít přípravu kávy na vlastní kůži pod vedením profesionálních baristů.

Rozšiřujeme společně kávovou komunitu a podpoříme gastro provozy v našem kraji. Těšíme se na vás v sobotu 25. června v Trojhalí Karolína.

Vstup na festival je zcela zdarma.

Pro nejaktuálnější informace nás prosím sledujte na sociálních sítích a webu www.baristacup.cz.

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



P V A
EXPO PRAHA

www.for-gastro.cz
29. 9.–1. 10. 2022

OFICIÁLNÍ VOZY



MLADÉ KUČAŘE ČEKÁ VELKÉ ZÁPOLENÍ



Tradiční gastronomické klání nazvané Olima Cup 2022 opět po roce prověří, jak jsou na tom se svým uměním mladí kuchaři. Nervydrásající mistrovství, které bude s mezinárodní účastí, se bude konat 29. a 30. září na výstavišti Flora Olomouc. Kdo si nakonec odnese vavříny?

Už po šestadvacáté se do Olomouce sjedou mladí odborníci v oblasti gastronomie. Všichni budou chtít vyhrát, takže to bude jistě napínavá soutěž. Pořádá ji Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc.

První den se na soutěžní plac postaví kuchaři v kategorii Kuchař junior ve věku 17 až 23 let. Tato část Olima cupu je určena pro žáky a studenty gastronomických a středních škol s gastronomickými obory, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí. Jejich úkolem bude příprava čtyř porcí moderní

ho teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je filet z tresky. Soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat dva druhy tepelné úpravy, jako je například vaření a pečení nebo sous vide a smažení. Povinně při tom musí použít smetanu na vaření a olej z vlašských ořechů.

Další den půjdou do boje borci v kategorii Kuchař kadet ve věku 15 až 17 let. Zúčastnit se mohou žáci středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol, ale i individuální zájemci z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí.

Kadeti se musí připravit na to, že pro po-

rotu během 45 minut uvaří tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu.

Po nich se dostaví ke sporákům soutěžící v kategorii Kuchař senior. Ta je určena všem profesionálům i nadšencům, kteří již oslavili 23 narozeniny. Stejně jako junioři i zkušenější soutěžící budou mít jako hlavní surovinu filé z tresky, a i oni se musí blýsknout dvěma druhy tepelné úpravy a do receptury zakomponovat smetanu na vaření a olej z vlašských ořechů.

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

Text a foto: PR

CUKRÁŘI SVEDOU BOJ HLAVNÍ ZBRANÍ BUDE JEJICH UM

Dorty, jedlé květy, malované perníky, čokoládové pralinky či makronky. Tyto a ještě jiné sladké delikatesy musí zvládnout borci, kteří se přihlásí do tradiční soutěže Moravský cukrářský šampionát. Bude se konat ve dnech 1. a 2. října na Výstavišti Flora Olomouc.



Už počtvrté dorazí do Olomouce cukráři, aby soutěžili, kdo z nich si zaslouží cukrové vavříny. Akci pořádá Asociace kuchařů a cukrářů, pobočka Severní Morava a Slezsko, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc.

Soutěž je určena všem cukrářům i nadšencům, kteří už oslavili své patnácté narozeniny. Jak na to? Stačí vyplnit elektronickou přihlášku na stránce soutěže www.akc.cz nebo www.moravsky-cukrarskysampionat.cz, a to nejpozději do 20. září.

Úkolem hlavní kategorie soutěže je příprava svatebního dortu. Cukráři musí počítat s tím, že musí upéct nejen jeden hlavní výstavní dort, ale i druhý menší de-

gustační, aby jej mohla porota ochutnat. Svatební dort má mít nejméně dvě patra.

Neméně zajímavá bude kategorie nazvaná Makronky. Malé tradiční francouzské dortíky patří mezi nejoblíbenější dezerty a jejich příprava není vůbec jednoduchá. Soutěžící tak čeká úkol upéct tři různé druhy makronek s různými barvami i náplněmi po čtyřech kusech.

V kategorii Cukrářský exponát účastníci vytvoří buď slavnostní dort vícedílný o minimální hmotnosti tři kilogramy, nebo mísu malých dezertů, ve které musí být čtyři druhy po šesti kusech. A aby toho nebylo málo, cukráři se musí držet tématu, kterým je Mikulášská občůzka.



Mladé i starší cukráře na soutěži čeká ještě modelace cukrových květin, dekorativní perník, tentokrát ve tvaru chaloupky s vodním mlýnem. Nejmladší junioři se popasují s úkolem upéct jednopatrový dort na téma Harry Potter.

V dalších kategoriích budou soutěžící tvořit figurky z margarínu, tuku, ledu, těsta, soli, cukru, karamelu, čokolády či modelovacích hmot. Svůj um dokážou při výrobě čokoládových pralinek nebo u zdobení a malování perníčků s využitím 2D ART techniky.

Cukráře profesionály i amatéry tak čeká zajímavý dvoudenní souboj. Koho láká, najde veškeré informace na webu pořadatelů.

Text a foto: PR

BRASIL FEST V BRNĚ

HUDBA, TANEC I BUBENICKÁ SHOW



Ve dnech 5.–7. srpna 2022 budete opět moci zažít pravou brazilskou atmosféru přímo v Brně. Těšit se můžete na koncerty, velký karnevalový průvod i jihoamerickou gastronomii.

Festival bude letos tentokrát navíc obohacen speciální tematikou "200 Años". Ponese se totiž v duchu oslav 200 let od osvobození Brazílie a zároveň 200 let od narození moravského přírodovědce Gregora Johanna Mendela.

Toto symbolické spojení Brna a Brazílie slavnostně zahájíme v pátek 5. srpna koncertem brazilských mistrů klasické kytary: Paulo Bellinati & Cristina Azuma. V sobotu pak v centru města proběhne velký karnevalový průvod. Mimo desítky bubeníků a tanečnic jej budou zdobit i alegorické vozy a symbolika 200letého výročí. Po karnevalu budou následovat koncerty s hlavními hvězdami tohoto dne: Luedji Luna, Da Cruz a Thamires Tannous. Do večera pak budou na celkem třech pódíích pokračovat další hudební, taneční a bubenická show domácích i zahraničních interpretů. V neděli se budeme moci přiblížit brazilské kultuře na vlastní kůži, a to na tanečních, hudebních, bubenických a capoeira workshopech v Lužánkách.



dami tohoto dne: Luedji Luna, Da Cruz a Thamires Tannous. Do večera pak budou na celkem třech pódíích pokračovat další hudební, taneční a bubenická show domácích i zahraničních interpretů. V neděli se budeme moci přiblížit brazilské kultuře na vlastní kůži, a to na tanečních, hudebních, bubenických a capoeira workshopech v Lužánkách.

Vítání jsou děti i dospělí! Součástí festivalu bude také nabídka tradičních specialit jihoamerické gastronomie. Pro aktuality a více informací o programu navštivte oficiální webové stránky festivalu či sledujte **brasilfestbrno** na Instagramu a Facebooku.

www.brasilfestbrno.cz

inzerce

Text a foto: PR



3. 10. 2022 / Praha HYBERNIA

SYMPOSIUM
CULINARY PRAGUE

By Tomas Kalina

PREMIUM
GASTRO
premium-gastro.com

Czech
Specials

TIPY & TRIKY KE GRILOVÁNÍ

OD ŠÉFKUCHAŘE PETRA STÁDNÍKA

Rozpálený gril, který už máme vyčištěný od hrubých nečistot, ještě těsně před začátkem grilování dočistíme látkovým hadříkem, který je jemně namočený v oleji. Fajn je použít třeba olej ve spreji, který na hadřík pohodlně nastříkáte. Tím se především odstraní ještě malé nečistoty, a navíc se mřížka grilu trochu omastí a grilované potraviny se vám na gril nepřichytí.

MASO

- Maso dáváme na rozpálený gril čisté, bez oleje nebo soli a pepře. Sůl způsobuje nechtěné přichycování na samotný gril.

- Maso ukládáme na gril směrem od sebe. Důvod je jednoduchý, nespálí-



me si tak ruce. Jednotlivá masa ukládáme jedno vedle druhého, co nejvíce blízko sebe.

- Kapající tuk z masa může způsobovat plameny. Pokud jsou vysoké, nesnažíme se je uhasit vodou či pivem, jak je běžně ve zvyku. Jednoduše přemístíme maso na jiné místo na grilu. Případně ho můžeme uložit i na jiné maso, pod kterým nehoří a chvíli vydržet, než plameny ustanou.

- Vypadá to, že je maso z obou stran již hotové? Vezměte ogrilované plát-



ky kleštičkami a vyskládejte je na boční stranu do komínku, aby se ugrilovaly také z boku a počkaly, než se dogriluje vše. Můžete pak servírovat všem hostům najednou.

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 nepřeberné. Chcete kytici z klobás? Objednat si chlebičky 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 sýrů, 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 chlebičky, slané dorty či obložené mísy, které dodají vaší oslavě tu správnou chuť. Více na čísle **577 110 511**.

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. Dále se neustále rozvíjí úsek



ovoce a zeleniny, kde se klade důraz na čerstvost, kvalitu a rozmanitost za přijatelné ceny. A nechybí ani zdravá výživa, BIO potraviny, výrobky pro vegetariány, vegany, 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 devět druhů čepovaného vína.

ODMĚŇTE SE ZA NÁKUP

Samozeřejmostí 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 víkendové akce nebo týdenní akce pod názvem „TOP AKCE“.

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

• Na tácku si připravíme olej společně se solí a pepřem, případně můžeme přidat i jiné koření. Ugrilované maso ve směsi obalíme a takto je připravené na servírování.

ZELENINA

• Můžeme grilovat prakticky jakoukoli zeleninu. Tradiční je lilek, paprika nebo třeba cibule. Skvěle se na gril hodí také květák či brokolice (obojí nakrájené na plátky), houby nebo zelí (nakrájené na silnější plátky, postačí hlávku zelí rozčtvrtit).

• I v případě zeleniny dáváme na gril jen čisté kousky, bez oleje či soli.

• Jelikož zeleninu můžeme jíst i bez tepelné úpravy, není potřeba ji mít na grilu dlouhou dobu. Křupavější si zachová svou jedinečnou chuť a živiny.

• Podobně jako v případě masa, také zeleninu po ugrilování jemně obalíme ve směsi oleje, soli a pepře. Takto je připravená na servírování.



inzerce

PRO NEZAPOMENUTELNOU zahradní párty



Super cena

14 999,-

KOMBINOVANÁ GRILOVACÍ
STANICE JAMESTOWN „DRAKE“
DBI č. 53273741



Super cena

2 899,-

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ
JAMESTOWN „JAXON“
DBI č. 6145742, 5606462, 1174382



Super cena

9 999,- set

SESTAVA ZAHRADNÍHO
NÁBYTKU „TRAVERSA“
DBI č. 5614144, 1171107



Další barevná provedení

obi.cz

Platí od 1. 6. do 30. 6. 2022 nebo do vyprodání zásob.

**DOKÁŽETE
COKOLIV
S
OBI**

DRESINKY A OMÁČKY PRO VAŠE GRILOVÁNÍ

6 TIPŮ OD ŠÉFKUCHAŘE MIROSLAVA JANČI

RESTAURACE ATMOSFÉRA

V HOTELU POHODA



ČESNEKOVÝ DRESINK

Majonéza, crème fraîche, pasta z pečeného česneku, citronová kůra, sůl, bílý pepř.

BAZALKOVÝ DRESINK

Majonéza, crème fraîche, bazalkové pesto, sůl, pepř, čerstvá bazalka.

TISÍC OSTROVŮ

Majonéza, kečup, šalotka, paprika, okurky sterilované, worcester, chilli paprička, tabasco, koňak, sůl, třtinový cukr, citronová šťáva.



CHIMICHURRI

[čimičuri]

Petrželka, chilli papričky, česnek, olivový olej, bylinky, červený vinný ocet.

BBQ OMÁČKA

Drcené rajčata, protlak, cibule, vinný ocet, Coca-Cola, zázvor, třtinový cukr, chilli, přepuštěné máslo, česnek, tekutý kouř.

CHILLI OMÁČKA

Chilli čerstvé, šalotka, česnek, cukr, kokosový cukr, vinný ocet, rybí omáčka, škrob, sůl.



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 chut má svého Kmotra | www.kmotr.cz/eshop

inzerce

OCHUTNÁVKA VÍN S CIMBÁLOVKOU

To nejlepší z vinic Znojemské vinařské podoblasti, vína nominovaná do Národního salonu vín, budete mít možnost ochutnat **3. září 2022** ve Znojmě. Bude zde připraveno více než 350 vín. Ochutnáte bílá, růžová i červená vína a sekty špičkové kvality za doprovodu cimbálové muziky. Jednotné vstupné na akci je 500 Kč. Cena pak zahrnuje neomezenou konzumaci degustačních vzorků a láhev při odchodu zdarma. Více na webu a [f](#) VOC Znojmo.



HUDEBNÍ FESTIVAL JAK VÍNO

O provázání kvalitní hudby s vzácnou architekturou Znojma a ochutnávkou vín regionálních vinařů se snaží Hudební festival Znojmo, který se letos uskuteční v termínu **8.-24. července 2022**. Co je důležité pro samotný výběr festivalových vín jsme se zeptali předsedy VOC Znojmo, Mgr. Františka Koudely: „Důležitá je kvalita vybraného vína, a vlastně i musí být vlajkovou lodí, TOP reprezentant vinaře. Vedle toho mohou být jednotlivá vína i zajímavá a odlišovat se od ostatních. Také nás zajímá pestrost a vyváženost festivalové kolekce vín, která tak reprezentuje Znojemskou vinařskou podoblast. Stejně jako je pestrý program koncertů, tak i tato kolekce“. Více na www.hudbaznojmo.cz.



FESTIVAL VE ZNOJMĚ VONÍ HUDBOU, LÉTEM I MÍSTNÍM VÍNEM

Hudební
festival
Znojmo

Hudební festival Znojmo, který má v termínu 8. až 24. července 2022 na programu více než třicet koncertů a doprovodných akcí, se letos koná už po osmnácté. Ročník s podtitulem *Andělé strážní a návraty domů* se uskuteční na různých místech města Znojma a také v jeho okolí – v přírodě i v krásných prostorech zámků a kostelů. Letošní festival je hlavně snahou vrátit vše do normálních kolejí.



V semknuté dramaturgii se můžete těšit na patrona festivalu Pavla Šporcla a další skvělé interprety z oblasti klasické hudby. Nezapomene ale ani na cimbalovou muziku, jazz a crossover programy a také na gastroakce.

„Návštěvníci Hudebního festivalu Znojmo už řadu let spojují termíny svých dovolených a výletů s programem fes-

tivalu. S tím vědomím jsme loni a předloni uspořádali festival, který se podařil prakticky jako jediný z kulturních akcí v České republice uspořádat beze změn, škrťů v programu nebo přesuny termínů,” vzkazuje Jiří Ludvík, prezident festivalu.

V létě ve Znojmě vznikne jedinečné scénické ztvárnění oratoria Josepha Haydna *Návrat Tobiaše*. Jako každoročně v rámci Hudebního festivalu Znojmo nechají pořadatelé vzniknout unikátní operní dílo nastudované premiérově právě pro festival.

Dechberoucí starozákonní příběh můžete na vlastní oči sledovat ve Znojmě 15., 16. a 17. července. Dílo vzniká v režii Tomáše Pilaře, který ve Znojmě zpracoval doposud největší operní scénické dílo v historii festivalu – *Händelova Saula* s Adamem Plachetkou v titulní roli.

I tentokrát se v hlavním obsazení představí Adam Plachetka a spolu s ním

Theodore Brown, Dagmar Šašková, Shira Patchornik a Lucie Kaňková. O hudbu se opět stará Czech Ensemble Baroque Orchestra v čele s osvědčeným manželským duem: dirigent Roman Válek a sbormistryně Tereza Válková.

Mezi vrcholy 18. ročníku Hudebního festivalu Znojmo dále patří koncert kapely Voces8, což je jeden z nejlepších světových vokálních souborů, do Znojma přijedou z Británie. Ondřej Havelka a jeho Melody Makers představí na nádvoří zámku v Uherčicích program věnovaný především Jiřímu Traxlerovi. Sopranistka Martina Janková a cembalistka Barbara Maria Willi zakončí festival recitálem složeným z děl českých skladatelů tvořících především ve Vídni v době působení velkého dvorního libretisty a básníka Pietra Metastasia. Zazní díla Josepha Haydna, Leopolda Koželuha a Jana Václava Huga Voříška.

Sledujte aktuální informace na: www.hudbaznojmo.cz.



OBJEVTE A OCHUTNEJTE ZNOJMO

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

Jeho jedinečnost tkví především v jeho historii, která na vás při toulkách městem dýchá z každého zákoutí. Není se ani čemu divit, protože první písemná zmínka o Znojmě pochází již z 11. století. A tak se různé stavební slohy podepsaly do vzhledu měšťanských domů a ulic, které vás zaujmou hned při první procházce. Stopy znojemské historie tedy rozhodně nelze přehlédnout, bez povšimnutí určitě nemohou zůstat dvě národní kulturní památky, a to Loucký klášter a rotunda sv. Kateřiny, která je nejvzácnější znojemskou památkou. Centrum města se pyšní také zachovalým hradebním pásem, v jehož věžích je umístěna expozice vývoje znojemského opevnění a výstava historických zbraní i zbroje.

ZNOJEMSKÉ PODZEMÍ

Nejnávštěvovanější památkou, ze které si odnáší spoustu zážitků především malé děti, je každoročně znojemské podzemí. Jeho chodby ukrývají dvě stálé expozice a několik pohádkových postav, ke kterým se vážou báje a legendy.

Ti odvážnější mohou vyzkoušet jednu z adrenalinových tras, ve kterých se v podzemním bludišti dostanete ještě hlouběji.

A kdo by to byl kdy řekl, že zrovna ve Znojmě se seznámíte s historií vaření piva. V areálu znojemského hradu se nachází nejlépe opravená památka Jihomoravského kraje v kategorii velkých necírkevních staveb za rok 2017, Expozice pivovarnictví. Zde můžete obdivovat technologické zařízení varny z roku 1930 vyrobenou ve Škodových závodech v Plzni. Jeden z exponátů scenzovací kádě si můžete dokonce prohlédnout i zevnitř a formou videa se seznámit s historií znojemského pivovaru.

PANENSKÁ PŘÍRODA I CYKLOSTEZKY

Budete-li centrem města už nabaženi, můžete se za zajímavými místy vydat prakticky na všechny světové strany. Ze Starého Města vás klikaté uličky svedou přímo do panenské přírody Národního



parku Podyjí, druhově nejbohatšího velkoplošného chráněného území v České republice. Úchvatné scenérie skalních vyhlídek, hlubokých lesů, chráněných vřesovišť i meandrů řeky Dyje si můžete vychutnat po skvěle značených turistických i cyklistických stezkách. Ty vás dovedou například na vyhlídky Králův stolec a Sealsfeldův kámen, proslulou vinici Šobes, zříceninu s rozhlednou Nový Hrádek anebo třeba k nejmenšímu rakouskému městečku Hardegg. Po pár kilometrech vás krajina, která je mylně považována za „placku“, překvapí svým převýšením a kopcovitým terénem. Ať už na kole, nebo tzv. po svých, se můžete vydat také po stezce EuroVelo 13, kterou lemují i několik bunkrů a pevností z doby před druhou světovou válkou nebo 350 metrů zachovalé železné opony včetně strážní věže.

PRO MILOVNÍKY VODÁCTVÍ

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





POZNAČTE SI DO DIÁŘE:

ZNOJEMSKÉ KULTURNÍ LÉTO

1. 7. – 31. 8., centrum města

SLAVNOSTI OKUREK

5. 8., ulice Hradní

ZNOJMO ŽIJE DIVADLEM

17.–21. 8., Horní náměstí, nádvoří znojemského hradu

ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

9.–11. 9., centrum města

SLAVNOSTI SVATOMARTINSKÉHO A MLADÉHO VÍNA

11. 11., centrum města

SETKÁNÍ CIMBÁLOVÝCH MUZIK

16. 11., klášter v Louce

ZNOJEMSKÝ ADVENT

25. 11. – 21. 12., Horní a Masarykovo náměstí, ulice Hradní

ZNOJEMSKÝ SILVESTR

31. 12., Masarykovo náměstí

lem si žije svým životem a místo hluku uslyšíte hlasy zdejší přírody. Na Dyji se můžete vydat na jeden až tři dny, avšak ti nejzdatnější mohou dojet až k Novomlýnským nádržím. Veškeré vybavení i nejrůznější kurzy si můžete zapůjčit a objednat ve vodáckém centru Stará vodárna, přímo pod znojemským hradem.

EXPOZICE PIVOVARNICTVÍ

Ačkoliv je Znojmo známo spíš vínem než pivem, přesto je dlouholetá i zdejší tradice vaření piva. Pivo se zde vařilo již od roku 1278, kdy římský král Rudolf I. udělil městu Znojmu právo várečné a mílové, až do roku 2009, kdy byla jeho výroba přerušena. V roce 2015 se sem po šestileté odmlce výroba piva vrátila. Vrátila se do míst původního pivovaru v předhradí znojemského hradu, kde se pivo téměř po 300 let vařilo.

I další část areálu bývalého pivovaru je využívána ve spojení s tímto moken, a to ve formě Expozice pivovarnictví jako pobočka Národního zemědělského muzea. Nachází se v nejzajímavější budově areálu bývalého pivovaru – varně. Její technologické zařízení z roku 1930 vyrobené ve Škodových závodech v Plzni tvoří jádro expozice a bylo v roce 2010 prohlášeno kulturní památkou. Do jednoho z exponátů – kádě může návštěvník i vstoupit a prohlédnout si ji zevnitř, kde se formou videosekvence seznámí s historií znojemského pivovaru. Prohlídka exponátů za doprovodu průvodce je doplněna o historii pivovarnictví ve Znojme a okolí a o pivo obecně. Expozice pivovarnictví je otevřena za spolupráce s Národním zemědělským muzeem a společností Heineken.



TRNKOVA ZAHRADA VE ZNOJMĚ:

ZÁBAVNÁ A INTERAKTIVNÍ VÝSTAVA
V LOUCKÉM KLÁŠTEŘE

Putovní výstava plná fantazie a radosti zaplnila prostory Louckého kláštera ve Znojmě. Multimediální projekt oživuje stránky z knihy světoznámého ilustrátora Jiřího Trnky, a nabízí tak dětem i dospělým netradiční setkání na pomezí výstavy, divadelního představení a animovaného filmu.

Přijďte prožít příběh Zahrady na vlastní kůži. Zveme všechny děti i dospělé, aby se přesvědčili, že jde o opravdu jedinečný koncept výstavy spojené s multimediálními technologiemi.

Zahrada je jediná kniha, kterou Jiří Trnka sám ilustroval i napsal. Inspirací mu byla skutečná zahrada, magické místo s mnoha zákoutími, sluncem zalitým trávníkem a bujnou vegetací. Stejně tak živá je i tato výstava, neboť i ona se s každým dalším zastavením vyvíjí, zdokonaluje a překvapuje inovativními prvky, nápady a s nimi spojenými příběhy. Unikátní projekt spojuje umění s novými technologiemi, a nabízí tak originální audiovizuální zážitek.

Samotní autoři výstavy, Jan a Matyáš Trnkovi, hovoří o expozici jako o kybernetoskopu, jakémusi velkokapacitním zařízení na tvorbu zábavy. Prostřednictvím animací, filmových triků a projekcí ožívají převážně zvířecí obyvatelé magické zahrady. Malé návštěvníky čeká honička se zlomyslným kocourem na kočkodromu, o čem sní sádrový trpaslík odhalí pohled do trpaskopu, hudební vyzítí nabídne štekafón, slonograf ukrývá patnáct cirkusových čísel v podání nemotorných slonů a nebude chybět ani mluvící velryba. Zahrada je plná objevů, příběhů a her, ale dá se v ní i příjemně odpočívat. Stačí si lehnout pod nebehled a pozorovat rozkvetlé stromy, ptáky i poletujícího draka pod jasnou letní oblohou. Interaktivní výstava je určena dětem, dospělým, školám i školkám, a proto je zde běhání, skákání a prolézání dovoleno!

Příběh zapomenuté zahrady z jiných časů umocňují unikátní prostory Louckého kláštera. "Přípravy byly náročné, protože výstavu jsme umístili do prostor, které se běžně nevyužívali a patří k těm zpustlejším, které klášter nabízí. O to více je ale výstava lákavější," komentuje František Koudela. Kromě expozice samotné nabídneme také další



doprovodný program. Připravujeme výtvarný ateliér, scénická čtení, komentované prohlídky, speciální program pro školy a školky i kavárnu. Nabídneme také projekce filmů, na kterých spolupracoval Jiří Trnka. Ty budou k vidění v GaP / Galerii a Prostor, kde bude možné zakoupit knihy s ilustracemi Jiřího Trnky.

Výstava je otevřena od května do září, každý den od 10.00 do 18.00 hod. Vstupní bránu tvoří nové Turistické informační centrum v Centru Louka, na adrese Loucká 25. Před areálem návštěvníci najdou také parkoviště. Informace o provozu a vstupném najdete na: www.znojmskabeseda.cz



LUKÁŠ DAVID:

S NÁMI OCHUTNÁTE TO NEJLEPŠÍ Z REGIONU

Pravidelné zážitkové jízdy Znojmem s ochutnávkou místních vín a lokálních delikates organizuje v letním období Lukáš DAVID. Ze Znojma je to ale kousek i do Rakouska. Tak jsme se ho zeptali...

Zážitková jízda v ekobuse Znojmaček zní zajímavě. Jsou tyto projížďky ulicemi města spojeny s nějakým programem?

Zážitkové jízdy s ekobusem (Znojmačkem) jsou u nás vždy spojeny s nějakým programem. Pro děti jsou v rámci dopolední jízdy připravené hádanky, kvízy a ukázka vlastní šikovnosti. Nechybí ani návštěva kostela a představení jeho částí a jejich funkcí. Na závěr programu se děti osvěží zdravou svačinou a zahrají si na rytíře. Pro dospělé je asi daleko zajímavější večerní projížďka, která je kromě historie Znojma a slavných staveb a osobností spojena i s ochutnávkou toho nejlepšího, co vypěstovali naši vinaři.

Větší turistické cíle jsou notoricky známé. Je častý zájem turistů zažít něco „mimo hlavní trasu“?

Náš večerní program nabídne kromě de-

gustace vína u vybraných menších vinařů také informace o zajímavých tipech na výlet, místních památkách a tradicích. Návštěvníci si prohlédnou hned tři sklepní uličky ve třech vinařských obcích a budou obsluhováni samotnými vinaři, kterých se mohou zeptat na cokoliv, co je bude zajímat. A co je hlavní. Bezpečně se také díky nám dostanou po programu zpět na svůj hotel nebo penzion klidně i s cenným nákladem v podobě zakoupeného vína, které na program stačili ochutnat a za přátelské ceny i nakoupit.

Ze Znojma je to kousek k rakouským sousedům, kteří jsou také vyhlášenými vinaři. Tam nás zavezete také?

Cílem tohoto programu je právě to, představit oblast našich rakouských sousedů jako významnou vinařskou lokalitu plnou živých tradic a do značné míry odlišné vinařské kultury. Protože však začínáme brzy



ráno, vyrazíme nejprve na místa spojená s hospodářskými dějinami tohoto regionu a s úžasnou přírodou, která jej utváří. Navštívíme jedinou fungující manufakturu na výrobu knoflíků (Felling) a nejmenší město Rakouska se známou zříceninou (Hardegg). Odtud se od symbolického mostu, který až do roku 1989 dělil Evropu na svobodnou a nesvobodnou část dostaneme do historického městečka Pulkau a Schrattenthal, kde navštívíme jeden zajímavý kostel a nevšední sklepní uličku na hradbách a především ochutnáme zdejší skvělá vína. Mimochodem, právě láska k dobrému jídlu a pití nás s Rakušany spojuje více než cokoliv jiného...

Text a foto: PR

inzerce

MORAVIAN TOURS

PRAVIDELNÉ PRÁZDNINOVÉ PROGRAMY

Více informací a rezervaci umožní naše stránky www.moraviantours.cz resp. na tel.: +420 737 449 099 - Lukáš DAVID. Nástupní místo prázdninových programů je na ulici Přemyslovců naproti bráně Znojemského pivovaru (výjimkou je program „Vlakem do Vídně“).

Vlakem do Vídně za historií a zábavou pro celou rodinu

Celodenní výlet do podunajské metropole. Zažijete místní kavárenskou kulturu v centru i zábavní park Prater.

- ♦ každý čtvrtek (8:30-18:45) - vlakem ÖBB, sraz v nádražní hale
- ♦ Cena: 790 Kč, děti 650 Kč/os.



Dobře utajené moravské sklípky

Pro všechny milovníky vína, kteří chtějí blíže poznat 3 vinařské obce jižně od Znojma. Ochutnávka 12 vín přímo u našich partnerských vinařů.

- ♦ každý pátek (19:30-22:00) - minibus MB Sprinter
- ♦ Cena: 690 Kč/os.



Večerní romantická projížďka Znojmem s ochutnávkou vín

Zážitková jízda v ekobuse Znojmaček. Zábavná a poučná prohlídka města s úžasnými výhlídkami a skvělými víny.

- ♦ každý pátek (17:00-18:30) - Ekobus Znojmaček
- ♦ Cena: od 350 Kč/os.



Na skok k sousedům (Weinviertel Tour)

Půldenní výlet do blízkého regionu s prohlídkou zajímavých míst a ochutnávkou vín na atraktivních místech trasy.

- ♦ každou sobotu (8:30-14:00) - minibus MB Sprinter
- ♦ Cena: 790 Kč/os.

Objednáte-li během Vašeho pobytu minimálně 3 naše programy, získáte automaticky slevu ve výši 20 % z celkové ceny.

VÍNO, HISTORIE, ZPĚV...

VSTUPENKY NA ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ JSOU V PRODEJI

Dva roky jsme museli čekat, a je to tady. Znojenské historické vinobraní zažijete v letošním roce tak, jak ho znáte. Třináct multižánrových scén, velkolepý průvod krále Jana Lucemburského, vinařské mázhausy, stovky programových bodů jako historické tržiště, odpočinkové zóny a spoustu dalšího. Největší festival spojující víno a historii proběhne 9. až 11. září 2022.

Znojenské vinobraní se naposledy konalo v roce 2019, kdy na slavnost zamířilo bezmála 86 tisíc návštěvníků. Rekordní číslo tak posunulo vinobraní na jednu z největších multižánrových akcí v České republice. „Od 38. ročníku máme velké očekávání. Jsme přesvědčení, že opatření nám letos nezkazí plány, a proto právě teď dokončujeme přípravy této jedinečné historické slavnosti spojené s vínem. Tak, abychom se druhý zářijový víkend potkali se všemi návštěvníky, kteří se do Znojma chystají,“ komentuje František Koudela, ředitel Znojenské Besedy.

OCHUTNÁVKA PROGRAMU

Mezi hlavní lákadla opět patří velkolepý průvod krále Jana Lucemburského, který připomíná jeho historickou návštěvu města Znojma. Průvod čítající na 400 postav vyrazí do centra města během dvou festivalových dní a představiteli královské dvojice bude

opět znojemský rodák Miroslav Hrabě a Šárka Charvátová. Chybět nebudou ani historické scény, tržiště a odpočinkové zóny. Pestrou paletu hudebních žánrů tradičně představí Masarykovo a Horním náměstí a scéna na Káře. „V tuto chvíli můžu prozradit alespoň část hudebního programu, který opět nabídne interprety české a slovenské hudební scény. Těšit se tak můžeme na Marka Ztraceného, Lenny, Richarda Müllera, Jamese Harriese, skupinu Teepee, v neposlední řadě také kapelu Chinaski, a spoustu dalších,“ představil František Koudela. Další části programu, a to nejen hvězdné interprety, ale i nové scény představíme v nadcházejících měsících.

Vstupenky můžete zakoupit v Turistickém informačním centru na Obrokově ulici ve Znojmě nebo v síti Ticketstream. Pokud chcete dostávat pravidelnou dávku informací na co všechno

ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ 9.-11.9.2022



VSTUPENKY V PRODEJI

Několikaměsíční čekání na akci si nově budete moci zkrátit poslechem podcastového pořadu Z.BESEDY, který se v následujících dílech bude věnovat přípravám a dalším různým zajímavostem ze zákulisí Znojenského vinobraní. Pořad najdete ve všech podcastových aplikacích – Spotify, Apple Podcast, PodBean, YouTube a další.

TIP

se můžete těšit, sledujte web a oficiální událost na Facebooku.

www.znojemskevinobrani.cz



Vinice Šobes v Národním parku Podyjí
s ochutnávkovým stánkem

Využijte Vinařský turistický program

Od června
do září otevřeno
denně
9.00–18.00

Loucký klášter ve Znojmě – turistické centrum
Znovínu a Znojma, ochutnávky a prodej vín



VÍNA HRDÁ NA SVĚTĚ PŮVOD

www.znovin.cz

f Znovín Znojmo

@znovinznajmo_official



#znojmochna



ŠPALEK

JIŽ 30 LET VRACÍME ŽIVOT
NA KRAVÍ HORU

VINAŘSTVÍ ŠPALEK

Nový Šaldorf, Znojmo

vino@spalek.bio, www.spalek.bio

Svazenka vratičolistá
v našich vinicích



Ochutnávka vín VOC Znojmo u rotundy sv. Kateřiny

Znojemské historické vinobraní 9.–10. 9. 2022



pátek 9. 9.: 14–20 hod.
sobota 10. 9.: 12–20 hod.

**PROSTRANSTVÍ
S VYHLÍDKOU U ROTUNDY
SV. KATEŘINY V AREÁLU
ZNOJEMSKÉHO HRADU**

- pochůzková degustace formou placených bločků
- vína VOC Znojmo odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené
- nově ochutnávka nejlepších vín nominovaných do Národního salonu vín ČR
- první degustace vín VOC Znojmo zařazených v srpnové komisi
- cimbálová muzika Jožky Šmukaře

Těšíme se na setkání s Vámi!

www.vocznojmo.cz

f VOC Znojmo @ voc_znojmo

Záštitu nad akcí
převzal ministr
zemědělství
Zdeněk Nekula



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Projekt s podporou Vinařského fondu



Zveme vás
na

KAVAFEST

není káva jako káva

1.–7. 10.

KÁVATOUR

FESTIVAL V KAVÁRNÁCH

15. 10.

DEN KÁVY

ZLÍN



espresso šálek
60 - 90 ml

česna
espresso 80 ml

espresso

www.kavafest.cz

 /kavafest

GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

Když se chcete dobře najíst!

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



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

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

www.kolena-spytihnev.cz



**Televize, která
vám zachutná**



Mňam TV



[imnam.cz](https://www.instagram.com/imnam.cz)



imnam.cz