

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

prosinec 2022 – únor 2023 • ročník 14 • číslo 4

aktuálně

VÁNOČNÍ TIPY
JAK SLAVÍ OSOBNOSTI

téma

MORAVSKÉ KUCHAŘKY
VE VÍDNI

tip

NOVINKY Z GASTRONOMIE
AKCE 2023

inzerce



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



www.zahlinicky pivovar.cz

HOTEL ZLÍN



UBYTOVÁNÍ S HISTORIÍ

WWW.INTERHOTELZLIN.CZ





To nejlepší na konec.

Takto se to aspoň říká. Firemní večírky, kafička s přáteli, adventní trhy, svařáky i punče, horké kaštiny a všemožné k zakousnutí, to vše se teď děje. Tak nějak to žije. Aktuálně do toho přichází zpráva o zrušení EET, což má údajně zjednodušit život podnikatelům – jiná strana, jiný úhel pohledu.

Závěr roku ale také svádí k bilančování. Co se podařilo, co ne, a jaké budou plány v tom novém roce. Nejenom gastronomie dostávala „čočku“ po celý rok. Vlastně si ji teď užíváme skoro všichni. A právě tato luštěnina patřila dříve podle tradic na štědrovečerní stůl. Dnes se konzumuje hlavně na Nový rok. Čočka má totiž zajistit peníze i bohatou úrodu.

Přátelé dobrého jídla a pití, štamgasti a gurmáni, přeji vám klidné i pohodové Vánoce, ať se nám všem daří v novém roce. A nezapomeňte, jak na Nový rok, tak po celý rok!

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner

700 **zlín.**



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

inzerce

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



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

ŠTĚDROVEČERNÍ TABULE JE V RODINÁCH ROZMANITÁ.

NĚKDE JE TRADIČNÍ, JINDE SE EXPERIMENTUJE. JAKOU MÁTE VY DOMA?



LADISLAV ŠPAČEK
ODBORNÍK NA ETIKETU
AUTOR KNIH
ETIKETA STOLOVÁNÍ

Každoročně se u nás podává naprosto tradiční večeře. S ženou jsme si oba přinesli do manželství recepty našich maminek. Ale protože mám silnější geny, vaříme rybí polévku podle té mojí. Dále se podává kapr v trojobalu s bramborovým salátem. Jedí ho všichni, kromě mě. Strašně nerad se totiž babrám v kostech, takže já mám výjimku a dostávám smaženého lososa, který je samozřejmě zcela bez kostí. Jako moučník servírujeme bábovku, nebo rakouskou sváteční štolu. Co se týče mého zapojení do vaření, tak zcela otevřeně přiznávám, že sám si uvařím jen čaj, kávu a snad vejce, ale to hned na dva způsoby. Proto vaření rád přenechávám své ženě.



PAVEL SAPÍK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE TERASA
U ZLATÉ STUDNĚ

U nás je vždy klasika. Připravuji krémovou kapří polévku, na kterou se vždy těší celá rodina. Mnoha lidem kapří polévka moc nevoní. Ale když se rozmixuje do krému, zjemní se smetanou a vytvoří velouité s julienne zeleninou, polévka je opravdu jemná a není cítit rybinou. Navíc do ní přidávám i kapří krokety a na závěr nadrobno nakrájenou petrželku. Doporučuji všem, je to neskutečná dobrota. Bramborový salát děláme hned ve třech verzích, klasický s majonézou, odlehčený s jogurtem a pak i rakouskou verzí bez zahuštění. Kapra si smažíme pěkně tradičně v trojobalu. V minulosti jsme zkusili třeba kapra načerno, ale nebylo to ono. Myslím, že jednou za rok si můžeme kapra dopřát pěkně smaženého. Je to tradice, stejně jako to, že se na vaření samozřejmě podílím.



TEREZA BEBAROVÁ
HEREČKA, DABÉRKA
MODERÁTORKA
AUTORKA KUCHAŘEK

Léta jsme s partnerem byli vegetariáni a naše štědrovečerní tabule byla tím pádem trochu alternativní. Tehdy jsme si oblíbili smažený ementál a bramborový salát s polníčkem a dýňovým olejem. Dnes už zase maso jíme, takže večeře je tradiční: rybí polévka, kapr, salát, dezert. A většinou vaří partner, protože už má všechny chody dosažené k takové dokonalosti, že by byl možná hřích mu do toho příliš zasahovat. Ale přípravy se aktivně účastním a dezert je samozřejmě zase má doména.



ROMAN PAULUS
ŠÉFKUCHAŘ
LEKTOR
AUTOR KUCHAŘEK

Na našem štědrovečerním stole je každoročně rybí polévka, kapr a salát. Moc rád si ale sváteční jídlo zpestřujeme mořskými plody a vše zapíjíme dobrým šampaňským a vínem. Kapra nesmažím v klasickém trojobalu. Buď ho dělám v nějakém těstíčku, nebo si dopřejeme kapří hranolky. Salát míchám s majonézou, ale máme vždy i odlehčenou verzi bez. Štědrovečerní večeři připravuji obvykle já. Vařit pro mou rodinu totiž nepovažuji za práci, je to pro mne zábava a každoroční milá povinnost.



JOSEF MARŠÁLEK
CUKŘAŘ
MODERÁTOR
AUTOR KUCHAŘEK

V tomhle to máme dost zjednodušené. Jako každý rok i tentokrát strávíme Štědrý večer s rodiči mého partnera Petra. Bude se podávat rybí polévka, bramborový salát a smažená ryba. Na stole bude cukroví, štrúdl a většinou k tomu všemu přijde jako slepí k houslím. Petrova máma je výborná kuchařka a o večeři se postará sama se svým manželem, Pětovým tátou.

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 6. 12. 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](https://www.facebook.com/StamgastaGurman)

[StamgastaGurman](https://www.instagram.com/StamgastaGurman)

JEDNOHUBKY

KONCERT EWY FARNE OTEVŘE

63. ZLÍN FILM FESTIVAL

Organizátoři Zlín Film Festivalu zveřejnili první akci doprovodného programu 63. ročníku. Na čtvrtek 1. června 2023 připravili koncert jedné z nejúspěšnějších zpěvaček u nás i v Polsku, stříbrné České slavice 2022 – Ewy Farne. „Jsem moc pyšná na to, jak teď naše show vypadá. Zahrajeme písně z poslední desky UMAMI, ale i starší singly, které provázejí moji hudební cestu,“ přiblížila Ewa Farna jak bude devadesátiminutový festivalový koncert vypadat. Vystoupení na Zlín Film Festivalu bude podle ní také pozvánkou na největší koncert jejího života k oslavě 30. narozenin.

Více na www.zlifest.cz.



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM ZÍSKAL PRESTÍŽNÍ OCENĚNÍ

Generální ředitel Petr Borák s kolegou Romanem Tatákem převzali za Wellness & spa hotel Augustiniánský dům ****S, prestižní ocenění od zakladatele portálu Amazing Places Petra Kotíka a obhájili tak vítězství z roku 2019 v kategorii Upper Class. Portál mapuje kouzelná místa pro dovolenou i na víkend, která nabízí kvalitní služby, nádherné prostředí, tradici, styl, dobrý design i výborné jídlo.



VÁNOČNÍ PIVO I NETRADIČNÍ LIMONÁDY

Snad každý milovník pěnivého moku ocení 5litrové soudky s vánočním pivem Záhlinického pivovaru. V různých dárkových baleních je tak možné kromě vánočního speciálu vyzkoušet třeba aktuální novinku – pivo Sissy. Pivovar ale vyrábí také jedinečné limonády bez umělých barviv a aromat. Kromě obvyklých příchutí jako jsou zázvor, citron, lesní plody, cola cherry, bezinka s mátou a růžový grep chystají na Vánoce v pivovaru překvapení v podobě švestky se skořicí a jablka.

Více na

www.zahlinickypivovar.cz.



JOSEF MARŠÁLEK KYNUTÉ

Jediná a úplná velkoformátová cukrářská kniha receptů na kynuté pečivo, kterou doopravdy potřebujete. Na čtyřech stech stranách najdete padesát receptů v pěti kapitolách, které jsou zachyceny na téměř šesti stech strhujících fotografiích Marie Bartošové. Ty vás mimo jiné zasvědí do přípravy moravských koláčů a povidlových buchet, pravé francouzské briošky, čokoládového pain au chocolat nebo croissantů z takového množství másla, až se srdce zastavuje. Naučíte se připravit vesnický pomalu kynutý chléb i chléb bez hnětení, škvarkové placky, osm druhů toustového chleba i rohlíky s oříškovým máslem. Smažených koblih a donutů z celého světa v knize najdete rovnou desítku. Josef Maršálek přenesl kus svého srdce a také třicet let praxe a zkušeností do této jedinečné výpravné kuchařky, která potěší všechny vaše smysly.

V prodeji na e-shopu marsalkovo.cz.



MORAVA ZNÁ SVÉ NOVÉ TOP SOMMELIERY LETOŠNÍ ROČNÍK S PŘEVAHOU ŽEN

Dvoudenní soutěžní klání Sommelier Moravy organizované Asociací sommelierů ČR, ve kterém se utkalo 23 studentů a 14 profesionálů, se uskutečnilo ve dnech 23. a 24. listopadu ve vinařství THAYA ve Znojmě. Titul Sommelier Moravy si odnesli Mária Šípková ze SOŠ Gos-SK Trnava a Matouš Forman působící ve společnosti Californian Wines. Co do počtu přihlášených soutěžících byl letošní ročník jedním z historicky nejúspěšnějších. Více o soutěži na www.sommeliermoravy.cz.



VÍDEŇ NA TALÍŘI ANEB KULINÁŘSKÉ DĚDICTVÍ NAŠICH BABIČEK

Až do 26. února 2023 budou mít návštěvníci Jihomoravského muzea ve Znojmě možnost zhlédnout ve výstavním sále v prvním patře minoritského kláštera výstavu „Videň na talíři aneb Kulinářské dědictví našich babiček“. Výstava představí vídeňskou kuchyni a její vliv na tradiční vánoční pokrmy nejen v moravsko-rakouském příhraničí. „Tématem znojemské výstavy je především lidová kuchyně, a protože bude probíhat v zimním období, zaměřili jsme ji na vánoční čas,“ prozrazuje autor výstavy, historik Jihomoravského muzea ve Znojmě Petr Eckl. Více na www.muzeumznojmo.cz.



NEJLEPŠÍM VÍNEM ČESKÉ REPUBLIKY PRO ROK 2023 JE RYZLINK VLAŠSKÝ 2021 POZDNÍ SBĚR

V Centru Excellence ve Valticích proběhlo ve dnech 23. a 24. listopadu finálové kolo hodnocení nejvyšší a největší soutěže vín v České republice, Salonu vín – národní soutěže vín ČR 2023. Absolutním šampionem se stalo víno Ryzlink vlašský, řada Flower Line, 2021, pozdní sběr z Vinařství Mikrovín Mikulov. Vítězné víno se propracovalo k titulu absolutního Šampiona tříkolovým systémem hodnocení, v konkurenci 2643 vín, což je rekordní počet a svědčí o velkém zájmu vinařů o tuto soutěž. Víno pochází z vinařské oblasti Morava, Mikulovské podoblasti.



NAKRMTE SVĚ UŠI ZLÍNSKÝM PODCASTEM! ŠTAMGAST A GURMÁN ZA MIKROFONEM

Od konce září můžete pravidelně poslouchat Zlínský podcast, ve kterém si povídá moderátor Petr Kopčil s lidmi, kteří mají ke Zlínu vztah. První otázka je pro hosty vždy stejná – co milujete ve Zlíně? V podcastovém studiu ve Zlíně se vystřídali mimo jiné závodní jezdec Erik Cais, fotograf Jsf Abb, Petr Eliáš, Lukáš Králíček, Blanka Kovandová, Jaromír Světlík a další prima lidé našeho krásného města. Jedním z listopadových hostů byl vydavatel časopisu, který právě čtete, Jaroslav Střecha. Můžete si tak poslechnout nejen důvod proč se přestěhoval do Zlína, ale především co ho zde těší, kam rád zajde na kávu, kam na oběd. Probíralo se mimo jiné proč Zlín nemá vybudovanou kavárenskou kulturu. Tento díl Zlínského podcastu se stal trochu nečekaně gastro speciálem, takže určitě doporučujeme poslechnout! Zlínský podcast má slogan – naše město naše příběhy. Ani jeden rozhovor není stejný, ani jeden rozhovor není míň nebo víc důležitý. Zlínský podcast je rozšířením facebookové skupiny Co miluji ve Zlíně, kterou Petr Kopčil založil a spravuje. Se studiem se můžete setkat nejen na veřejných akcích, ale i v rámci připravovaného živého pořadu ZlínSKY podcast. Hledejte buď přímo na Spotify, nebo na www.zlinsky podcast.cz.



BAR 1931 ZDOBÍ TISÍCE BANĚK Z IRISY

Nenechtejte si ujít vánoční atmosféru baru v Obchodním domě Zlín: 12 tisíc baněk na jednom místě. Zajít sem můžete denně od 11.00 hod. na oběd, odpoledne na kávu s dezertem a večer na nové zimní drink menu. Novinkou je happy hour: od 15.00 do 19.00 hod. vybrané drinky za 95 Kč! A před barem jsou do 23. 12. vánoční trhy s vyhlídkovým kolem. Ideální tip na advent, www.bistrovalachy.cz.



DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ STUDUJTE GASTRO

Gastro je opět ve varu! Obor nutně poptává další odborníky a vyučené gastronomy i hoteliéry. Právě takové vychovává Střední škola gastronomie a obchodu ve Zlíně, která pořádá ve čtvrtek 19. ledna 2023 Den otevřených dveří. Všichni zájemci o studium si tak budou moci v době od 9.00 do 17.00 hod prohlédnout prostory školy a osobně se potkat s učiteli. Škola také představí obory pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. **Více na www.gaozl.cz.**



KAVÁRNA & BISTRO AVIAN POMÁHÁ

Ve spolupráci s otrokovickou kavárnou Avian si vás dovoluujeme pozvat na adventní kávičko spojené s dobrým skutkem. Společně pomůžeme Ariance z Otrokovic, která bojuje zdatně se svým osudem, narodila se s genetickou vadou a má spousty dalších nepěkných diagnóz. Za každou prodanou kávu od 24. 11. do Vánoc posíláme 15 % z ceny na transparentní účet. Avian se specializuje na své bezpečkové speciality jako jsou delikátní zákusky, sušenky či velmi zdravé a chutné raw chuťovky. Doménou jsou také skvělé snídaně, které vás nastartují do nového dne. A ani milovníci pizzy nebudou ochuzeni – samozřejmě opět v bezpečkovém podání. Více na: [f Vaše srdce Ariance](https://www.facebook.com/vase.srdce.ariance).



Vaše
Ariance



VAŠE SRDCE ARIANCE,
Z.S.
123-3891530227/0100
CZ77 0100 0001 2338 9153 0227
Majitel účtu: VAŠE SRDCE ARIANCE,
Z.S.

V HLAVNÍ ROLI SLIVOVICE MLADÍ MÍCHALI KOKTEJLY



Někde soutěží studenti ve znalosti cizích jazyků, jinde tvoří dorty či zákusky. Střední škola gastronomie a obchodu Zlín uspořádala klání nazvané Slivcup 2022, v němž hlavní roli hrála slivovice. Bylo vidět, že mladí barmani se v ní cítili jako ryby ve vodě.

První ročník barmanské soutěže Slivcup 2022 se konal 25. listopadu v prostorách školy ve Zlíně. Zúčastnili se jí žáci z jedenácti středních škol. Do bojů se zapojilo devatenáct statečných dívek i chlapců.

Významným partnerem soutěže byla firma Rudolf Jelínek. Proto nesla název Slivcup 2022. Úkolem rodičích se barmanských hvězd bylo připravit míchaný nápoj v kategorii Fancy Cocktail s použitím povinné ingredience Slivovice Jelínek 45% v libovolném množství.

V odborné porotě zasedli mistři svého oboru. Mezi porotci se objevil Michal Floriš, skvělý barman, mixolog a inovátor, který své zkušenosti získal během působení po celé střední Evropě v síti TGI Fridays.

Celou soutěž zpestřila skvělá barmanská show od významných barmanů. Svě umění představili Jakub Orel, Lukáš Jílek a současný držitel ocenění Best show on the World Karel Kleineidam. Do show se zapojil také student pořadatelské školy Michal Novotný, pro kterého to byla premiéra vystupovat po boku světoznámých jmen.

A jak to nakonec dopadlo? Celou soutěž vyhrála Ema Wostrá ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek-Místek. Druhé místo obsadila Daniela Kulíková ze Střední odborné školy obchodu a služeb Martin a bronz brala Natálie Jašková ze Střední odborné školy Josefa Sousedíka Vsetín.

Ema Wostrá získala absolutně nejvyšší bodové ohodnocení s poměrně velkým



odstupem od zbývajícího startovního pole. Porotu velmi zaujal i celkový servis nápoje, který tvořil dřevěný podstavec vyplněný živým mechem.



TERNO GRIL

coop | TERNO

NABÍDKA TEPLÝCH JÍDEL

KAŽDÝ PRACOVNÍ DEN 1 LEVNÉ MENU JEN ZA 99,- Kč



Kdo ochutná, tomu zachutná

www.terno.cz

menu jen za

99 Kč



večírky a oslavy

V JELÍNKOVĚ KOŠTOVNĚ

R. JELÍNEK

www.rjelinek.cz

NÁVŠTĚVNICKÉ CENTRUM
VIZOVICE

NA CO SE NEJVÍC TĚŠÍTE O VÁNOCÍCH?

MÁTE NĚJAKÝ RODINNÝ ZVYK, TRADICI NEBO JÍDLO, KTERÉ PATŘÍ JEN K VAŠIM VÁNOCŮM?

Vánočka, salát, stromeček, zlaté prasátko... to jsou obecně známé zvyky. Některé rodiny si vybudovaly vlastní tradice – chodí na procházku „krmit“ zvířátka do lesa, setkávají se se sousedy a zpívají koledy, jinde to není ten správný Štědrý den bez vycházky do kostela k betlému. Zeptali jsme se tedy šesti osobností:



JOSEF HOLCMAN
SPISOVATEL
ZLÍN

Na advent. Na to těšení, co už bylo. Že se sejde rodina a zastavíme se. I když já bych měl mít v důchodě na zastavování času dost. Když jsem byl malý, tak tatínek před Štědrým večerem vzal oplatky, pomazal je medem a šel je dát našim zvířátkům, to znamenalo koni Furinovi, krávě i koze. Teď na činzáku žádná zvířata nemáme, tak vzpomínám a zapisuji to: Sníh se kdysi zajíkal našimi touhami.



PETR KOPČIL
VIZIONÁŘ
A KREATIVEC
BÍLÉ KARPATY
(zakladatel
Co miluju ve Zlíně)

Pokud bych měl dodržet ducha Vánoc, pak bych jednoznačně odpověděl, že se těším na příchod Ježíše v tom pravém smyslu. Loni jsme se přestěhovali do hor, do Bílých Karpat, takže tady mám také spoustu nových zvyků a tradic – například speciální oplatky u večeře, křížek na čelo, který se dělá prstem namočeným v medu... no je toho spousta k objevování! Doufám, že bude letos v televizi Mrazík, naše dvojčata mají sedm let, takže už by se u toho mohla taky královsky pobavit.



ZDENĚK JULINA
HEREC
OLOMOUC

My jsme úplně normální rodina, žádné tajné recepty. Musí být rybí polévka!!! Bez ní by nebyly Vánoce. Pro nás je celý advent už svátek. Nikdy si nenecháme ujít vánoční trhy v Olomouci. Atmosféra je tam vždycky úžas-

ná. Nejvíc se těším na 26. prosince – to k nám přijedou mladí s vnučkem! Jak říkám, fakt jsme úplně tuctová rodina.



ANTONÍN VRBA
NOVINÁŘ A FOLKLORNÍ
SLOVÁCKÝ YOUTUBER
VELKÁ NAD VELIČKOU

O Vánocích se těším především na tu atmosféru, určité zklidnění mého akčního života... a to již v době adventní. Letos se obvlášt těším po letech "půstu" na opětovné společné folklorní koledování Horňáci a Kyjováci v první adventní víkend v Praze! Tradici máme, že se v průběhu svátků sejdem celá rodina. Letos a předloni byla a bude tato tradice porušena, když mně do roku zemřeli oba rodičové. Jídlo je u nás taky tradiční a jsem přesvědčený, že do budoucna se nebude ani měnit. Před štědrovečerní večeří pronese manželka řeč s pomodlením. Poté se jako předkrm podává oplatek s medem. Následuje polévka kyselica bez uzeného s pravými hříby, bramborový salát, který umí skvěle připravit bez majonézy maminka mojí ženy. K tomu řízky ze dvou kaprů. Většinou nám toto štědrovečerní menu vydrží až do Štěpána.



PETRA KRÁLOVÁ
HEREČKA
ZLÍN

Miluji chvíle, kdy se po štědrovečerní večeři celá rodina sejde u piana. Manžel hraje koledy i jiné naše oblíbené písně a všichni zpíváme. Jsou to pro mě okamžiky štěstí a vím, že právě na ty budeme jednou nejvíce vzpomínat. Vánoce se u nás nesou v duchu tradičním. Můj muž se snaží ulovit kapra a já upéct cukroví. Na Štědrý den zobeme kanapky s domácím křenem a s manželem



popijíme jeho domácí vaječný likér. Moc mě baví připravovat vánočního kapra s bramborovým salátem, který ve světle svíček a za zvuků Rybovy mše nemá svou atmosférou konkurenci. Jsem milovník vánočních příprav a zdobení, takže štědrovečerní tabuli vymyslím a plánuji dlouho dopředu. Protože ale milujeme jídla i z různých koutů světa a z našich cest si vozím recepty, nechybí ani o Vánocích nějaká specialita. Zamilovali jsme si vánoční šneky po burgundsku a synové mě letos poprosili, aby k cukroví přibylo i španělské churros. Proč ne?



JANA KUBÁČOVÁ
ŘEDITELKA
CENTRA ŽIVÝ ZLÍN
ZLÍN

Na Vánocích mám nejradši tu intenzivní blízkost, kterou můžeme s rodinou zažívat. Častěji spolu sedíme u stolu, povídáme, hrajeme hry. Děti nás vždy nenápadně vtáhnou do svého světa a my si dovolíme být sami dětmi. Náš Štědrý den je trochu něčeho z různých koutů. Krájíme jablíčka, máme jen snídani, a pak až slavnostní večeři. A když mezi tím něco zobneme, máme pro jistotu vlastní záložní zlaté prasátko. A mezi tím téměř pravidelně nějaký výlet nebo procházku. Taky hrajeme koledy, každý máme svůj nástroj. Večeři začínáme mým zvykem – oplatkem s medem. A děkujeme za to, že se můžeme opět sejít u stolu. Když jsem byla mladší, začínali jsme večeři modlitbou. Hlavně kvůli dětem máme klasický bramborový salát a řízky, ale vedle toho také vinnou klobásu, na kterou byl zvyklý můj muž. S cukrovím nečekáme až na svátky, ale zobeme celý advent to, co většinou s dětmi napeču.

OSLAĎTE SI VÁNOCE KÁVOVÝM KOKTEJLEM



Vykouzlete si doma tu pravou vánoční pohodu s lahodným drinkem Skotské kafe! Jakmile ho jednou ochutnáte, nebude bez něj sledování pohádek a zakusování cukroví už nikdy kompletní.

Obecně platí, že lidé v zimě pijí převážně těžší, hutnější koktejly s vyšším obsahem alkoholu, protože si s ním organismus v tomto ročním období dokáže lépe poradit. Za chladného počasí také podvědomě upřednostňujeme sladší chutě znamenající přísun energie. Jako základ se do těchto nápojů hodí whisky

či bourbon či jakýkoliv jiný tmavý, tedy vyzrálý, destilát.

Skotské kafe vymysleli v brněnském baru 4pokoje, když si chtěli vylepšit klasickou irskou kávu. Pokud nejste v kuchyni či za barem úplnými začátečníky, s receptem si hravě poradíte:

- 30 ml dobré skotské whisky
- 15 ml čokoládového sirupu
- 50 ml filtrované kávy
- banánová pěna



Tekuté ingredience smíchejte, prohřejte a podávejte ve sklenici či hrníčku. Hladinu ozdobte banánovou pěnou (vyšlehané banány, smetana, mléko, cukr, kokosový rum a citronová šťáva), kterou můžete při nedostatku času jednoduše nahradit šlehačkou.



inzerce



HOTEL POHODA



DOPŘEJTE SOBĚ
A SVÝM BLÍZKÝM
POHODU
V LUHAČOVICÍCH



hotel | restaurace
wellness | pobyty





VYZKOUŠELI JSTE UŽ FITNESS CUKROVÍ? MOŽNÁ JE TEN PRAVÝ ČAS!

Říkáte si, že přeci fitness cukroví nemůže být tak lahodné jako to klasické? Omyl, může být i lepší! Vyzkoušejte recepty, které si zamilujete a budete je chtít od této chvíle péct každé Vánoce. Proteinové pistáciové kuličky, linecké i kokosky bez cukru – na výběr je spousta dobrot, které nejsou náročné na přípravu ani ingredience.

Odlehčená fitness verze klasického cukroví se neobejde bez kvalitních surovin. Jen ty vám zaručí, že výsledek bude

nejen dobře chutnat, ale i obsahovat spoustu tělu prospěšných látek v době vstřebatelné podobě.



FIT KOKOSKY

Ingredience:

- 4 vejce
- 200 g strouhaného kokosu
- kůra z jednoho citrónu nebo pomeranče
- extrakt z vanilkových lusků na oslazení

Postup:

Přehřejte troubu na 150 stupňů. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, do kterého následně přidejte vanilkový extrakt, kokos a kůru z citrusů. Vše dobře promíchejte. Z takto připravené směsi vytvarujte na plech kokosky. Pečte asi 20 minut, ale vždy pečlivě hlídejte.



FITNESS PISTÁCIOVÉ KULIČKY

Ingredience:

- 200 g sušených datlí bez pecek
- 100 g mandlí
- 2 lžičce kakaa
- 200 g nesolených pistácií (vylopaných)

Postup:

Nasekejte pistácie najemno a odložte je stranou. Vypeckované datle rozmixujte společně s mandlemi a kakaem. Lehce navlhčenými rukama tvarujte kuličky, které obalte v připravených pistáciích.



inzerce

Pf 2023

Přejeme Vám krásné Vánoce a úspěšný rok 2023

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz

KAVÁRNA "U PRÍVOZU" SPYTIHNĚV

GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

TIP NA DÁREK

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

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
info@kolena-spytihnev.cz
www.kolena-spytihnev.cz



ŠTĚDROVEČERNÍ TABULE KREATIVNÍ VÝZVA

Ani k vytvoření domácí vánoční výzdoby není potřeba ruinovat bankovní konto. Paní Ilona žije v Liptále a je sociální pedagožka. Má velkého koníčka – floristiku, a i když absolvovala odborné kurzy, považuje se za nadšeného „hobíka“, který vázáním a aranžováním kytek vyplňuje každou volnou chvíli.

Pro náš časopis ideální objekt pro kreativní výzvu. Zadání bylo jednoduché: za nedělní odpoledne vytvořit výzdobu štedrovečerní tabule jen z toho, co je zrovna po ruce! A jak to dopadlo? A vyzkoušíte to také?

„Byla to opravdu improvizace. Pomáhaly mi děti – devítiletá Jůlinka a šestiletý Pavlík. Vykrojit tvary z mrkve napadlo Jůlinku. Je to náš vánoční zvyk, dáváme si je pro štěstí do polévky, děti pak baví různé vánoční symboly v polévce hledat. A to krásné kapří prkýnko si Pavlík zrovna včera koupil na adventním jarmarku.

Sněhové vločky z papíru nám vyšly spíš jako sluníčka, ale vůbec nám to nevadilo. Papír, špejle, špunty, fixy, ořechy, mrkev, perníčky... všechno bylo doma po ruce. Pak už jsme si jen „hráli“ a zkoušeli různé aranže. Chtěla jsem tabuli v přírodním stylu a Jůlinku napadnul ten modrotisk – inspirací byla asi zástěra, kterou používám při vaření.

Moc jsem si to adventní tvoření s dětmi užila a všem vřele doporučuji vyzkoušet si to. Nemusí být všechno perfektní. Důležitý je ten společný zážitek – to v obchodě člověk nekoupí,“ zhodnotila paní Ilona.



inzerce

Svátky plné pohody



WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★

Darujte
ZÁŽITEK



Vášeň pro
GASTRONOMII
& WELLNESS

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

JAK VYPADÁ OPRAVDU TRADIČNÍ ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘE?

Pokud jste zapřisáhlí milovníci tradic, měli byste obloukem obejít kádě s kapry a z nákupního seznamu škrtnout brambory na salát. Jsou to totiž – z pohledu historiků a etnografů – novoty, které se v českých a moravských domácnostech masově zabydlely až v druhé půlce minulého století...

Etnografka Muzea Luhačovického Zálesí Blanka Petráková má díky vyprávění pamětníků přesný obrázek o vánočním menu. „Paní Šústková z Kaňovic, narozená v roce 1943, popsala složení večeře v době svého dětství takto: Na Štědrý večer byly tři druhy polévky. Chybět nesměla hřibová kyselice, dále byla jíšková s nudlemi a kyselice se zelím. Dále pečené tašky se sušenými švestkami, sypané mákem, sladká rýže, hrachová kaše. Také vařené sušené ovoce – švestky, hrušky, jablka. Maso se nejedlo, ani ryba nebyla. Před večeří dostal každý vánoční oplatek a na něm kousek medu.“

Důležitý byl počet chodů – magický význam v tomto směru měla pro naše předky čísla 6, 9, nejlépe však 12, za každý měsíc v roce jeden. Za samostatný chod se tak považovalo například i sušené ovoce nebo ořechy.

„Jako jeden z nejdůležitějších zvyků pro oslavy Vánoc na Luhačovickém Zálesí je popisován zvyk konat po celý Štědrý den pravidelnou každodenní práci, protože lidé věřili, že případné zahále-



Foto: www.shutterstock.com

ní, hádky nebo nečistota v domě by se potom opakovaly po celý rok. Z podobných důvodů se například nedoporučovalo hospodyně v tento den cokoli někomu půjčovat, aby se věci z domu nevynášely po celý následující rok,“ zmínila Blanka Petráková s tím, že v šedesátých a sedmdesátých letech minulého století začala převažovat světská a konzumní stránka oslavy Vánoc. „Ro-

diny na vesnicích a malých městech si ale stále udržely duchovní náplň svátků. Zvyk, který přetrval ze starých časů až dodnes, je například půst před Štědrovečerní večeří. Ten se ještě v roce 1998 zachovával v 70 % domácností, přičemž postem je myšlena konzumace bezmasých jídel – vánočky ke snídani a jednoduché polévky na oběd,“ uzavřela etnografka.

inzerce

7 tipů na dárky (nejen pro gurmány) z Beskyd



Lámete si hlavu s dárky? Věnujte poukaz s platností 1 rok do Resortu Valachy s hotely Lanterna, Horal a relaxačním centrem Wellness Horal ve Velkých Karlovicích. Máme pro vás pár tipů:

Wellness pobyt v hotelu Lanterna či Horal je nezapomenutelný zážitek díky špičkovým wellness a gastro službám. Pobyt zahrnuje snídani, večeři a volný vstup do Wellness Horal, v Lanterně navíc i odpolední snack.

Degustační menu v Lanterně

Šestichodové menu s moravskými víny v zážitkové restauraci Vyhlídka je skvělý dárek pro náročného gurmána.

Kurzy pečení a vaření

Tip pro vášnivé kuchařky a kuchaře. Resort Valachy pořádá kurzy pečení frgálů a další akce.

Wellness den pro zdraví

Celodenní pobyt ve Wellness Horal s masáží a tříchodovým menu je ideální časový i cenový kompromis mezi „pouhou“ masáží a dovolenou.

Tematické pobyty s osobnostmi

Spa hotel Lanterna bude hostit zajímavé osobnosti, věnujte poukaz na některý pobyt:

- 1. Zbigniew Czendlik a Viktorie M. Kopecká: Večer (před)tříkrálový v Lanterně
- 19. – 22. 2. Běžkařský kemp s M. Koukalem
- 26. – 29. 3. Flow s Marianem Jelínkem
- 12. – 14. 4. J. Ševčíková, J. Vojáček: Biologie vztahů
- 1. 5. a 8. 12. Ladislav Špaček: Etiketa stolování
- 9. – 12. 7. Sebekoučink s Marianem Jelínkem

Pobyt Relaxační neděle

Restart za super cenu: věnujte poukaz na zvýhodněný pobyt z neděle na pondělí v hotelu Lanterna nebo Horal se snídaní, večeří a volným vstupem do Wellness Horal.

Hodnotové poukazy

Nevíte si pořádku? Věnujte hodnotový poukaz. Obdarovaný si sám vybere, za co jej utratí.

Info na www.valachy.cz/darkove-poukazy



SYMBOL ZNOJEMSKÉHO ADVENTU

PROVONĚNÉ TRHY, KULTURNÍ PROGRAM NA NÁMĚSTÍ
A ŠUPINA PRO ŠTĚSTÍ

Provoněné trhy, tradiční koncerty, zimní pohádkové a filmové kino, ohrada s ovečkami a spousta dalšího uvádí program Znojemského adventu. Centrem trhů, koncertů a dalších částí kulturního programu, jako je vystoupení škol a školek, zimní kino a představení pro děti, bude Masarykovo náměstí.

Během několikátýdenního hudebního maratonu se představí multižánrové kapely jako Tomáš Kočko & Orchester, HangOver, PoZemi, Paroháči, Květinka, LuckySings, Radosti a spousta dalších. Hudební část programu na Masarykově náměstí doplní dopolední i večerní projekce zimního kina, které se zaměří na české filmové klasiky. Těšit se můžete třeba na Pelíšky, Tři oříšky pro Popelku, S čerty nejsou žerty, Veselé Vánoce přejí chobotnice nebo S tebou mě baví svět. Podruhé si také budete moci v rámci zabijačky na Masarykově náměstí zakoupit nejrůznější masné pochutiny. Na své si přijdou také děti, které mohou 11. prosince navštívit Jáiny dílničky v Dolním sále Znojemské Besedy a užít si tvořivé dopoledne.

VÁNOČNÍ STROMY NA NÁMĚSTÍ

Hlavním symbolem adventního času ve Znojme jsou nazdobené vánoční stromy. Hlavní strom na Masarykově náměstí bude smrk stříbrný, jeho výška je přibližně 12 m. Další, menší bude na Horním náměstí, opět smrk stříbrný, který měří téměř 8 m. Tím ale výzdoba centra nekončí. Vánoční osvětlení ozdobí také ulici Hradní. Světelné řetězy budou umístěny na budově pivovaru, Enotéky, ale i Expozice pivovarnictví a samotné vstupní bráně. Stejnou výzdobu budete moci vidět i na Václavském náměstí. Chybět nebude ani brána se jmelím u Enotéky, fotostěna s obrazem Josefa Lady a tradiční ohrada



da s ovečkami, která letos vyroste na ulici Hradní v prostoru bývalé loupežnické věže. Na náměstí Komenského se vrátí vyhlídkové kolo. Z ptáčích perspektiv výšky až 25 m tak uvidíte vánočně laděné Znojmo z jedinečného pohledu.

KOLEDY Z VĚŽE, PONOCNÝ A NOVÉ VÁNOČNÍ ALBUM

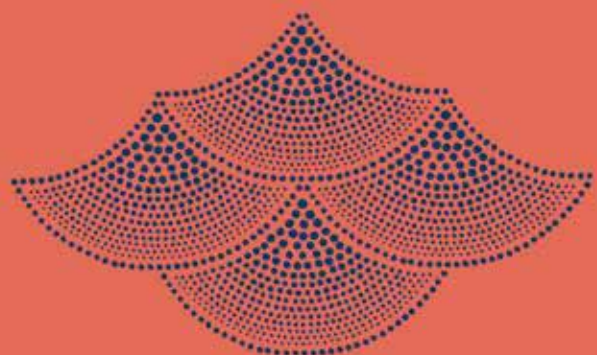
Ačkoliv je radniční věž letos obydlena řemeslníky, kteří ji rekonstruují, o jedinečný zážitek v podobě koled z věže nepřijdete. Trubači si pro změnu vyšlápou nedalekou Vlkovu věž, kde vždy v úterý a ve čtvrtek od 18 hodin zahrají ty nejznámější koledy, které k Vánocům patří. Také ponocný se z tradice vydá do města Znojma. Potkat ho můžete v historickém centru od pátku do neděle mezi 17 až 19 hodinou. Vánoční atmosféru historického centra Znojma i letos doplní reprodukováné koledy.



Známé koledy si poslechnete v podání Moravia Brass Bandu a jejich pěveckých hostů, z jejich nového alba V půlnoční hodinu. Album vydané před několika týdny nabízí typické vánoční melodie v jedinečné úpravě pro žesťový orchestr. Právě toto album, za kterým stojí Český rozhlas Brno, bude možné zakoupit v Turistickém informačním centru Obroková a Louka.

inzerce

Text a foto: PR



ZNOJEMSKÝ ADVENT

trhy na náměstí · koncerty · koledy z věže · zimní kino
divadlo · ohrada se živými zvířaty

ZNOJEMSHABESEDA.CZ

TAK ŠTASTNÉ A ÚSPORNÉ!

Vánoce jsou svátky klidu, nezkoušejte naši třídu – prosba, kterou jsme jako žáci ke konci prosince psávali před hodinou matematiky na tabuli. Tedy ne, že by to pokaždé zabralo... Vlastně je to spíš protimluv – použít slova Vánoce a klid v jedné větě.

První čokoládové figurky se v obchodech objeví už v září a pak už to šílenství (pouze s malou dušičkovou pauzou) jen graduje. Reklamy v televizi jsou naléhavější a naléhavější a v prosinci už není kam utéct před tou pohodou, kterou vám zaručí jen průvan v peněžence...

Podle statistik Češi jen na vánočních dárcích utratí kolem 60 miliard korun! A po covidových časech, kdy Ježíšek většinu vyřizoval on-line, se o adventu nákupní centra zase plní, tržby stoupají a někteří lidé si kvůli



Foto: www.shutterstock.com

nákupu vánočních dárců berou dokonce i půjčky.

Vánoce jsou také časem největšího plýtvání jídlem. V Česku podle Mendelovy univerzity doma vyhodíme v přepočtu na osobu za rok téměř 34 kg jídla, které

by se ještě dalo sníst – velkou část právě o Vánocích.

Kdy se z duchovního „Narodil se Kristus Pán, veselme se“ stalo konzumní, „A když sníst se, co je v míse, televizor pustíme, v izbě dusné všechno usne k blaženosti

SPECIÁL ZUBR MAXXIM 14° PODTRHNE VÁNOČNÍ ATMOSFÉRU

Limitovanou edici čtrnáctistupňového speciálu ZUBR Maxxim jsme opět uvařili při příležitosti vánočních svátků. Příjemně hořký ležák je degustační lahůdka, díky které si Vánoce opravdu vychutnáte.



Čtrnáctistupňový speciál zlatavě jantarové barvy se smetanovou pěnou je vyrobený podle tradiční receptury klasickým výrobním postupem. V ležáckých tancích zraje toto výjimečné pivo 90 dnů. Vyhlášený slad z hanáckých ječmeneů a vybrané odrůdy chmele, zejména z oblasti Tršicka, mu dodávají jedinečné aroma s lahodnou plnou chutí a výraznější příjemnou hořkostí. ZUBR Maxxim se skvěle hodí do chladnějšího zimního období, kdy pivní fajnšmekři preferují silnější a plná piva.

Speciál naleznete na čepu vybraných pivnic a restaurací zejména na střední Moravě a k dostání je i v lahvích, a to v balení multipack ZUBR Maxxim po osmi kusech, nebo po dvou kusech společně s dalšími vybranými pivy z produkce pivovaru ZUBR ve speciálním multipacku ZUBR Sládkova výběrová edice.



coop | TERNO

Příjemné prožití
vánočních svátků
a šťastný nový rok
2023 vám přejí
zaměstnanci

Terno Zlín

www.terno.cz

mé"? Dají se svátky prožít úsporně, ale bez kompromisu ke kvalitě? Přinášíme několik tipů...

PODĚLTE SE O STAROSTI I NÁKLADY

„U nás doma se chováme úsporně hlavně co se týká času věnovaného přípravě štedrovecerní večeře. Můj tatínek a manželova maminka už ovdověli, a tak jsme zavedli tradici, že se všichni na Štědrý den scházíme u nás a přípravy na večeři si dělíme,“ vysvětlila Martina ze Zlína a dodala: „Manželova maminka je výborná kuchařka a má na starosti polévku a salát, které připraví den předem a pak je jen přiveze k nám domů. My se staráme o zbytek – upečeme kapra, nazdobíme stůl. Generace našich rodičů byla zvyklá na Štědrý den běhat kolem plotny a večery pak bývaly pod tlakem. Jsme rádi, že je tohoto můžeme ušetřit. Šetříme samozřejmě i jinak. Nakupujeme suroviny přesně na počet hostů, takže nic nezbyvá a nikdy nic nemusíme vyhazovat.“

KVALITA MÁ PŘEDNOST PŘED KVANTITOU

„U nás doma se už léta řídíme na Vá-

noce jednou zásadou – raději míň než tuny cukroví, které pak nežere ani Vašon, náš pes. Oč méně, o to kvalitněji – tedy raději máslo než náhražka, raději opravdová šlehačka než náhražka, raději kvalitní čokoláda na pečení než levná náhražka a tak dále... Takže úsporně, i když nekupujeme levné věci. A třeba marmeládu mám roky vlastní, domácí, co voní létem, protože rybízové na linecké bývají drahé a navíc plné jablek. Taky už dávno nesoutěžíme, kdo má víc druhů,“ popisuje svůj přístup k vánočním přípravám Jana z Prahy.

PLÁNUJTE DOPŘEDU

Světlana bydlí na vesnici a má doma tři teenagery a manžela. Díky jejich apetitu je prý v lednici pořád průvan a ani nemusí být svátky. Při vánočních nákupech si pak Světlana už vybudovala rutinu: „Doma udělám seznam ingrediencí pro maximálně sedm druhů cukroví. Většinou manžel i kluci chtějí osvědčenou klasiku – linecké, vanilkové rohlíčky, kokosové kuličky, griliášové řezy, včelí úlky, mrkvové šátečky a čokoládová kolečka slepovaná máslovým krémem.“

Sepíšu množství mouky, cukru, másla a dalších ingrediencí a vyrazím na nákup.“ Nejtěžší je odolat různým akčním nabídkám, ale se třemi dětmi je prý poměrně odolná. „Nic dalšího nevyvymýšlím, protože vím, že pár dnů po Vánocích musím ještě upéct dva dorty pro mladší syny, kteří mají na začátku ledna narozeniny. Do vánočního nákupního košíku ještě patří určitě ovoce, sušené i čerstvé. A také dobré víno a sýry. Pokud bych přece jen musela na něčem šetřit, byly by to poslední dvě položky. Cukroví totiž u nás doma k Vánocům patří a vím, že se po něm vždy jen zapráší. Většinou jsou krabice už 27. prosince prázdné... prostě čtyři chlapi v chalupě.“ Pravidla mají i pro vánoční dárky. Kluci jsou zvyklí, že každý dostane pod stromeček jen jeden ústřední dražší dárek, podle vlastního přání a pak už jen drobnosti.

Přejeme vám milí čtenáři hodně odolnosti v obchodech a ještě víc času na to podstatné – na pohodu, setkávání a rozjímání! A samozřejmě nepamenejte, že Vánoce jsou svátky klidu.

inzerce

sana
plasma

„Poukákejte
darováním
krevní plazmy“

VSAĎTE NA TRADICI
A 15 LET ZKUŠENOSTÍ

800 Kč

PŘÍSPĚVEK ZA ODBĚR



Bartošova 5532, Zlín
tel: +420 572 662 730,
e-mail: zlin.sanaplasmaCZ@takeda.com

www.sanaplasma.cz

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



KDE JÍST & PÍT

WHERE TO EAT & DRINK

ZL ATRAKCE

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



SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzenmodra.cz



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



GASTRO VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

ZL HOTELY A PENZIONY

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

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

HOTEL VILA VIOLA
Bílá čtvrť 431, Luhačovice

INTERHOTEL ZLÍN
náměstí Práce 2512, Zlín

JOHAN HOTEL
Pančava 607, Zlín

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



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovce 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhačovice.cz



ZÁMEK WICHTERLE
Osvozené 24, Slavičín

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MAXI
Otkarova 81, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

PENSIION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HORSKÝ HOTEL ČARTÁK
Solanec pod Soláněm 186, Hutisko-Solanec

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

KAPKA RESORT
Lhota u Vsetína, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY A BARY

13KA GELATERIA
Vavrečkova 7074, Zlín

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

AVIAN
Dr. E. Beneše 286, Otrokovice

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE204
třída T. Bati 204, Zlín

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, Kvitková 4352, Zlín

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE
Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFÉ ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MERCII CAFFÈ
Dlouhá 4212, Zlín

NAKAFFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín

BO CAFE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CAFE CLUB
Kouniceva 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CUKÁRNA 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

CAFÉ & COCKTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CUKÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘÍŽ
Safaříkova 184, Kroměříž

CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LA ŠIŠKA
Velké Karlovice 954

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

BALANCE COFFEE & WINE
Velká Mikulášská 37/10, Znojmo

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

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

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.

ROJAL CASH & CARRY
tř. 3. května 1189, Zlín-Malenovice (OC Centro Zlín)
E-shop: www.rojal.cz

UH **Z DĚDINY**
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
Stolařská 2338, Uherský Brod
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY
Malinovského 389, Uherské Hradiště
E-shop: www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM **PIVOVAR ZÁHLINICE**
Záhlínice 67

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž
E-shop: www.rojal.cz

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

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

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

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

MAKRO BRNO
Kaštanová 506/50, Brněnské Ivanovice

MAKRO OLMOUC
Olomoucká 791, Velká Bystřice

MAKRO OSTRAVA
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

ZL **RESTAURACE**

Restaurace Baltaci Napajedla
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BERNARD PUB
Gahurova 5265, Zlín

BISTRO U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

BUDVARKA ZLÍN
nám. Práce 2523, Zlín

BÜRGER
Školní 3362/11, Zlín

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



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



HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPODA BIVOJ
Tečovice 302

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE
nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074 (Budova 13), Zlín

RADEGASTOVNA REX
Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava 679, Zlín



RESTAURACE MYSLIVNA
třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Příluky

RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SOLNÉHO PRAMENE
Solné 1055, Luhačovice

RESTAURACE U STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvození 655, Zelechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

TERASA 1
Dlouhá 5617, Zlín

U OSLA
L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
Tel. 603 166 451
f PivniceUOsla



U PANA DOMÁČÍHO
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZÁMEK WICHTERLE
Osvození 24, Slavičín

VS

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

ZUBROVNA U ZUBRA
Na Honech 5541, Zlín

UH **MOTEL PEPCÍN**
Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RISTORANTE MAXI HOTEL PIZZERIA
Otkarova 81, Uherské Hradiště

U ČERNÉHO JANKA
Moravská 82, Uherský Brod

KM **HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**
Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE KANADA
Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MYSLIVNA
Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

ZL **VINOTÉKY**

BALKANEXPRESS
Zarání 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

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

lavite

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
nám. Míru 9, Zlín

UH **CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**
Modrá 227

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod





AHR ČR OCENILA NEJLEPŠÍ HOTELIÉRY RESTAURATÉRY I PENZION

Členové Asociace hotelů a restaurací České republiky se sešli v Brně v hotelu Best Western Premier International na valné hromadě a konferenci. Dvoudenní akce vyvrcholila slavnostním galavečerem s předáním výročních cen Hoteliér roku, Penzion roku a Restaurátor roku a dalších. Mimořádné ocenění získal Lukáš Hejlík za podporu restaurací a kvalitní gastronomie v České republice.

OCENĚNÍ TĚCH NEJLEPŠÍCH ZA ROK 2022

AHR ČR udělila ocenění za příkladný přístup k oboru, vynikající výsledky a podporu dobrého jména hotelnictví a gastronomie následujícím kolegům:

Hoteliérem roku za hotely do 80 pokojů se stal **IVO LACHMAN** – majitel a provozovatel Wellness Hotelu Panorama Blansko.

Hoteliérem roku za hotely nad 80 pokojů byl vyhlášen **MILAN KRAJOVAN** – ředitel Astoria Hotel & Medical SPA Karlovy Vary.

Cenu **Restaurátora roku** si odnesli **DAVID VIKTORIN** – šéfkuchař restaurace Chateau Petit z hotelu Hraniční zámeček v Hlohovci u Břeclavi a **PETR BERKA** – manažer restaurace Angus Farm Soběsuky.

Cenu **Penzion roku** získal **RADEK**

HOŠTICKÝ, majitel Penzionu Valtice.

Odpovědným hotelem byl vyhlášen **Mosaic House Design Hotel Prague**.

Školou roku se stala Střední škola Charbulova Brno a ocenění převzala ředitelka školy **JANA MARKOVÁ**.

Asociace pravidelně oceňuje také práci **mladých manažerů do 30 let**, letošní uznání za vynikající manažerskou práci si odnesl **MYKYTA ISACHENKOV**, Cluster Front Office Manager, NH Prague City hotel.

Mimořádné ocenění za propagaci provozovatelů restaurací převzal **LUKÁŠ HEJLÍK**, herec a tvůrce průvodců českou gastronomií.

Kompletní seznamy nominovaných a příběhy jednotlivých oceněných jsou k dispozici na www.cenyahr.cz.

VÝROČNÍ CENY AHR ČR

Ceny Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR) jsou udílány každoročně v rámci posledního večera Výročních konferencí. Ocenění je výrazem uznání členů asociace, kteří svým působením v profesním životě i společenskými aktivitami přinášejí příklad ostatním.

Výroční ceny AHR ČR jsou udílány v kategoriích:

- Hoteliér roku nezávislé hotely
- Hoteliér roku řetězcové hotely
- Restaurátor roku samostatné restaurace
- Restaurátor roku hotelové restaurace
- Penzion roku

AHR ČR však uděluje i zvláštní ocenění jakým je cena JUDr. Vladimíra Štětiny, tzv. mimořádná cena a nejlepší studentská práce.

NOC HOTELŮ 2023

KLEPE NA DVEŘE

V prvním měsíci příštího roku, konkrétně 27. ledna 2023, se otevrou pro místní obyvatele na jednu noc dveře mnoha hotelů v Praze a dalších městech ČR. Tento den a večer otvírají hoteliéři již posedmé své hotely pro obyvatele čtvrtí, ve kterých podnikají.

Smyslem akce je poděkování pražských hotelů a hlavního města vám za podporu tuzemského cestovního ruchu. Hosté budou mít možnost nahlédnout do zákulisí hotelů, setkat se se zajímavými lidmi nebo jen strávit romantickou noc ve svém městě. Po odhalit pokličku hotelového provozu a objevit, co vše hoteliéři dělají pro životní prostředí, udržitelnost života ve svých městech a šíření dobrého jména daných destinací.

Noc Hotelů bude možno zakoupit i jako dárekový voucher pro své blízké. Možnost rezervace pokojů platí do vyčerpání kapacity. Přijďte jen na jeden den poznat svoje město i z druhé strany, očima turistů.

Rezervace si mohou zájemci udělat na webových stránkách www.nochotelu.cz. Seznam hotelů bude uveřejněn v prvním týdnu v prosinci 2023. Sledujte profil na [f NocHotelu](https://www.facebook.com/NocHotelu), zde se časem dozvíte více.



NÁRODNÍ TÝM KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ MÁ NOVÉ SLOŽENÍ



Po vrcholné soutěži Kuchař roku dostali pozvánku do Národního týmu AKC ČR první tři neúspěšnější soutěžící. Tým posílili Lukáš Čížek, Michal Voldřich a Martin Košťál. Další posilou je Vojtěch Petržela, který se přesunul z juniorského týmu do seniorského. Mančaft je v dobré kondici a díky partnerům se mohl kvalitně připravit na vrchol letošní sezóny – Světový pohár v Lucembursku, který se uskutečnil od 26. do 30. listopadu 2022 na Expo Gast v Lucembursku. Akce je jednou z nejvýznamnějších světových soutěží pořádanou Světovou asociací kuchařů (WACS).



ČEŠTÍ BARMANI NA KUBĚ? ŠAMPIONÁT PLNÝ SMŮLY



A ni medaile, ani ostuda. A kopec dobře odvedené práce za kulisami. S takovou bilancí se z karibské Kuby vrátila výprava České barmanské asociace, která se v letovisku Varadero od 4. do 9. listopadu zúčastnila koktejlového mistrovství světa World Cocktail Championship.

České barvy na šampionátu hájili zkušení barmani Jan Šebek v klasické kategorii a Martin Vogelanz v exhibiční kategorii Flair. Prvně jmenovaný nepostoupil ze základní skupiny, druhý skončil na 7. až 11. místě. „Oba udělali pro úspěch maximum, na mistrovství přijeli skvěle připravení. Špičkového umístění se nám nepodařilo dosáhnout částečně i kvůli tomu, že některé okolnosti hrály proti nám,“ zhodnotil výsledek prezident CBA Aleš Svojanovský.

V kategorii klasických barmanů nastou-

pil Jan Šebek jako úplně první soutěžící celého mistrovství, jehož se účastnili zástupci 64 zemí. „To je vždycky trochu smůla, techničtí i jakostní komisaři ještě nemívají úplně zkalibrované hodnocení, navíc chytnul zrovna ty nejpřísnější z celé IBA. Nelíbil se jim domácí led, přestože byl předem konzultován. Problém nastal také s přívodem elektřiny kvůli vypalování ozdoby do grepové kůry. Smůla na smůlu, ale z mého pohledu nemělo Honzovo vystoupení chybu, bylo naopak exkluzivní,“ zdůraznil Aleš Svojanovský svůj názor.

Ve flairové kategorii za Českou republiku nastoupil několikanásobný účastník mistrovství světa Martin Vogelanz. V obrovské konkurenci se mu podařilo umístit na dělené 7. až 11. příčce, která zajišťovala postup do soutěže o nejlepší trik. „Vybral si hodně těžký, a bohužel mu asi o milimetr nevyšel. Flair hodně záleží na tom, jaký máte den, jak se vyspíte. Rozhodují maličkosti,“ dodal Aleš Svojanovský.



NOVÁ PODOBA POTRAVINÁŘSKÉHO VELETRHU V BRNĚ

SALIMATECH

Příležitost navázat nové obchodní vztahy, přehled o českých i zahraničních dodavatelích v oboru, profesionální prostor pro prezentaci firmy a produktů. To vše přinese Mezinárodní veletrh pro potravinářství a gastronomii SALIMATECH, který se uskuteční od 7. do 9. února 2023 na výstavišti v Brně. Tentokrát s novým pojetím a zaměřením na technologie v potravinářství.

Potravinářský veletrh bude poprvé otevřen pouze pro odbornou veřejnost, což přinese mnohem více prostoru pro navazování kontraktů, přehlídku nejmodernějších technologií a diskuze s odborníky. Tomu je přizpůsobeno nové zaměření. „V minulých ročnících se po výstavní ploše procházeli kromě odborné veřejnosti také koncoví zákazníci s cílem nakoupit potraviny, v nadcházejícím ročníku však bude mít veletrh pouze B2B charakter. Tento žádaný koncept ze strany vystavovatelů si zasloužil nové pojmenování SALIMATECH místo původního názvu SALIMA,“ uvedl Tomáš Moravec, generální ředitel společnosti Veletrhy Brno.

VŠECHNY HLAVNÍ OBORY POTRAVINÁŘSTVÍ NAJDETE NA JEDNOM MÍSTĚ

Nový koncept pod značkou SALIMATECH zahrnuje nejen zmíněné moderní



technologie pro výrobu potravin a automatizaci v potravinářství. Svě místo zde mají i specializované obory, které jsou tradiční součástí potravinářských veletrhů. Zastoupeny budou potřeby pro mlynářství, pekařství a cukrářství, zařízení pro zpracování potravin a nápojů, vybavení gastro provozů a hotelů i technologie pro vinařství. Chybět nebude ani nabídka potravin, přísad a nápojů se zaměřením na velkoobchodní prodej.

TÉMATA NOVÉHO ROČNÍKU VELETRHU

Aktuální situace na trhu i ve společnosti souvisí s tématy, která budou na veletrhu diskutována. Vedle automatizace a digitalizace výroby bude pozornost věnována především energetickým úsporám a efek-

tivitě. V popředí jsou také témata jako potravinová soběstačnost nebo bezpečnost a vývoj ve výrobě potravin.

SALIMATECH SE KONÁ SOUBĚŽNĚ S OBALOVÝM VELETRHEM EMBAXPRINT

Vysoké procento produkce obalového průmyslu směřuje právě do potravinářských firem. Proto se souběžně s veletrhem SALIMATECH koná Mezinárodní veletrh obalů a tisku EmbaxPrint. Opět se jedná o B2B veletrh s předpokladem vysoké míry zahraniční účasti – minulého ročníku se zúčastnilo 63 % vystavovatelů ze zahraničí. EmbaxPrint je lákavý i svým doprovodným programem např. vzorovou balicí linkou Packaging Live, která ukazuje kompletní proces balení v praxi.



Text a foto: PR

BRITA

Zveme vás na návštěvu
našeho stánku na výstavě
SALIMA ve dnech
7. - 9. 2. 2023

Přijďte si prohlédnout nové
výdejníky vody BRITA.

www.brita.czinfo@aqualink.cz**Vybavení
restaurací****Zařízení
pro kuchyně****S VÁMI****Jednorázové
nádoby****Čistící
prostředky****vybavení
nejvyšší kvality
s exkluzivním
servisem****GASTRO
Novotný**

Gastro Novotný, Selská 58, Brno
tel. 777 771 906, 777 771 910
WWW.gastronovotny.cz

PLES JAKO BRNO

PLES JAKO BRNO SE VRACÍ PŘIVEZE DO BRNA I LONDÝNSKÉ HVĚZDY

Ples jako Brno se vrací. A rovnou s jubilejním 10. ročníkem. Své narozeniny oslaví ve velkém – delikátními pokrmy, promyšlenou produkcí a programem, který hosty ohromí už 28. ledna 2023 v brněnské Fait Gallery.

Večer rozproudí nestárnoucí skupina Olympic či dechberoucí vystoupení čtyř londýnských sopranistek, které svět zná pod názvem IDA. Hudební hvězdy vystupovaly například pro prince Edwarda na hradě Windsor. Hosté se mohou dále těšit na show českého zpěváka Michala Hruzy a zpěvačky Olgy Lounové. Chybět nebude již tradiční dobročinná dražba.

Právě dokonalý program a produkce večera je něčím, na co jsou hosté luxusní události Ples jako Brno zvyklí. Ovšem dalším neodmyslitelným zážitkem na události je dokonalý catering. Ten už od prvního ročníku připravují šéfkuchaři z brněnské restaurace Valoria Restaurant. A i na jubilejní ročník plánují dokonale vyladěné menu s prvotřídními surovinami.

Součástí každého ročníku Plesu jako Brno je dobročinná dražba. A v roce 2023 tomu nebude jinak. Pokud organizátoři sečtou všechny předchozí ročníky, díky dražbě už událost pomohla částkou 8 627 000 korun. Dražba desátého ročníku předá peníze třem dobročinným nadacím. „Jsme hrdí, že díky události můžeme pomáhat, je to spojení dobré věci a zážitku v podobě jedinečného plesu,“ přibližuje jeden z organizátorů Plesu jako Brno Bedřich Snášel.

V prodeji jsou celkem čtyři varianty vstupenek nesoucí názvy podle brněnských architektonických skvostů. Ty nejhodnotnější mizí nejdříve. Aktuálně zbývá už jen pár vstupenek. „Aktuálně nám zbývá méně než třetina míst. Protože je pro nás zásadní komfort kaž-



dého hosta, není možné místa přidávat. Každý host si se vstupenkou pořizuje výjimečný zážitek – od několika hudebních vystoupení přes dokonalou produkci celého večera až k neomezenému luxusnímu cateringu a nápojům,“ dodává Bedřich Snášel.



SVĚTOVÝ RUM, KTERÝ VYRÁBÍ ČESKÝ FINANČNÍK, ŠOKUJE

A si málokdo by čekal, že člověk pracující ve finančním byznysu může míchat rum světových parametrů. Jen málokdo by čekal, že uspěje na ostrově Mauricius, kde si cizince k tělu zrovna moc nepouští. A do třetice, jen málokdo by věřil, že tak lahodný nápoj je vůbec rum. Ale on to rum je. Je to Ragan.

Na začátku příběhu stojí vytižený byznysmen. Práce má nad hlavu a klienty z celého světa. Jedna pracovní schůzka ho zavede na Mauricius. Ještě v letadle je přesvědčen, že půjde o krátké pracovní jednání, ale chyba lávky. Cesta mu změni celý život. „Ostrov mi učaroval. Je to nádherné, a přitom strategické místo. Neuvěřitelně dobře se tam daří cukrové třtině. A od ní je jen kousíček k výrobě rumu. Dostal jsem tam nabídku k byznysu, našel si starou firmu, kterou jsem převzal a začal od nuly,“ začal vyprávět Jiří Ragan.

S vynikajícím nápadem v té době přišla jeho žena. Je výbornou kuchař-

kou a napadlo ji, že by měli míchat rum v naturální kvalitě. A tak se i stalo. Zpočátku československý pár slyšel různé posměšky od místních. Přece není možné, aby jim nějaký Čech fušoval do řemesla? Pak ale nastal šok, když Jiří Ragan získal zlatou medaili na tamním rumovém festivalu. Najednou ho všichni začali brát vážně.

TO NENÍ RUM, TO JE BÁSEŇ

Když začne Jiří Ragan mluvit o svém stejnojmennému rumu, změni úplně tón hlasu a je znát, že tady jde o vášeň. „Zapomeňte, co jste dosud věděli o rumu. Ochutnejte tento a pochopíte, o čem mluvím,“ usmívá se tajemně.

Za unikátní chutí stojí více věcí. Předně je to voda, kterou si master blender nechává speciálně upravovat, aby byla naprosto čistá. Pak je zde ona cukrová třtina z Mauricia. Je v té nejlepší kvalitě. Ale to není všechno. Nejlepší rum potřebuje ty nejlepší ingredience. „Používáme excelentní španělskou vanilku a karamel z oblasti Cognac. Když k tomu přidáte mistrně zvládnutou destilaci, trojitě pálení a následné zrání v dubových sudcích z jižní Afriky, ve kterých před tím zrál červené víno, dostanete velice pěkný rum. Takový, který sbírá ocenění, kam přijde,“ podotkl sebevědomě Jiří Ragan.



Text a foto: PR



VYCHUTNEJTE SI
VÁNOČNÍ POHODU
PLNÝMI DOUŠKY

GRILOVANÁ KOLENA

IHNED S SEBOU A BEZ ČEKÁNÍ!

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



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

📍 Spytihněv 565 |  grilovana.kolena.spytihnev

www.kolena-spytihnev.cz

CESTOVATELSKÝ FESTIVAL CESTOBRANÍ

OPĚT POZVE NÁVŠTĚVNÍKY
DO CELÉHO SVĚTA

V sobotu 25. února 2023 se v kině Hvězda v Uherském Hradišti uskuteční už 4. ročník cestovatelského festivalu Cestobraní. I tentokrát umožní návštěvníkům prostřednictvím zážitků pěti cestovatelů poznat mnoho zajímavých koutů Země.

Moderátor večera Jiří Eibensteiner vezme přítomné stopem do Severní Ameriky, Gita Matlášková bude vyprávět o ochraně přírody v Indonésii. Se Štěpánem Míškem projedou Jižní Ameriku od rovníku po Buenos Aires a Markéta

Kutilová povypráví o tom, jak se cestuje s dětmi Afrikou a Asií. Katarína Klusová se podělí o zkušenost s tříměsíční prací na rybářské lodi na Aljašce.

Cestobraní se dvakrát muselo uskutečnit online, vloni se příznivci cestování v legendárním kině poprvé sešli osobně. „Byl to skvělý zážitek a zájem nás příjemně překvapil. Doufáme, že čtvrtým ročníkem se nám podaří na něj minimálně navázat,“ doufá jeden z organizátorů Marek Pochylý ze spolku Mysli Jinak. Ten kromě Cestobraní podporuje další smysluplné projekty jako Běh pro Paměť národa, Vyběhni v Movemberu s Uherskohradištskou nemocnicí nebo networkingová setkání v HUBu123.



Cestobraní bude probíhat od 14.00 do 20.00 hod., následovat bude neformální večírek s hudbou. Po celý den budou moct návštěvníci ochutnat speciality z bistra Zahradní veget nebo čaj z projektu Teabus.

Vstupenky na cestovatelský festival Cestobraní jsou k dispozici na webu Městských kin Uherské Hradiště – www.mkuh.cz.



Text a foto: PR

inzerce

ZDE VZNIKAJÍ
**kulinářské
delikatesy**



NOVINKA
SKLADEM

včetně elektrospotřebičů

lednička, sporák, trouba, digestoř a i dřez
v případě vyprodání dodací lhůta 3-4 týdny

Super cena

28 990,-

KUCHYNĚ RESPEKTA "GERDA"
OBI č. 6235076



včetně elektrospotřebičů

lednička, sporák, trouba, digestoř a i dřez
lhůta dodání cca 4 týdny

NOVINKA
NA OBJEDNÁVKU

Super cena

57 490,-

KUCHYNĚ RESPEKTA "GABRIEL"
OBI č. 6250989



DOKÁŽETE

COKOLIV

S

OBI

RECEPT OD JOSEFA MARŠÁLKA

OŘECHY S JABLEČNÝM KARAMELEM

Tak na tohle cukroví mám zcela jasnou vzpomínku z dětství. U babičky Josefy jsme se strýcem Lukášem tlačili těsto do formiček, a po upečení v plynové troubě je zaboja nemohli dostat ven. Bylo to k vzteku. Pravdou ale je, že ze všech nepodarků během pečení byly nakonec skvělé rumové kuličky. Dnes už vím, že to bylo tím, že se formičky po minulém pečení umyly vodou. To nikdy nedělejte. Stačí je ubrouskem vytřít a nechat na suchém místě dobře zaschnout. Takto budou připraveny na další pečení.

Počet kusů: 30

Stupeň obtížnosti: 1

Čas na přípravu: 1,5 hodina

TĚSTO:

- 110 g máslo
- 75 g cukr
- 165 g mouka hladká
- 90 g mleté vlašské ořechy
- 1 g skořice mletá
- 1 g sůl

NÁPLŇ:

- 120 g cukr krupice
- 70 g jablečný 100% mošt
- 125 g máslo
- 100 g smetana 33%
- 2 g mořská sůl
- 1 kousek celé skořice

POSTUP:

Na těsto smícháme rychle všechny ingredience, dokud se nespojí v homogenní hmotu. Vmačkáme do lehce máslem vymazaných formiček na ořechy tak, aby vznikla prohlubeň. Snažíme se těsto natlačit spíše do stran; při pečení



MOJE RADA:

Formičky po pečení nemyjte vodou. Stačí je ubrouskem vytřít a nechat na suchém místě dobře zaschnout. Takto budou připraveny na další pečení.

mírně zteče. Upečeme je na plechu ve vyhřáté troubě při 160 °C, asi 20–25 minut; ještě vlažné z formiček vyklepeme. Na krém smícháme cukr krupici, jablečný mošt, sůl a skořici a ve větším hrnci vaříme, dokud nevznikne zlatavý karamel. Ten za stálého míchání zalejeme ve dvou ve třech dávkách horkou smetanou, dáváme pozor, abychom se nepopálili. Nakonec přidáme máslo a směs přivedeme opět k varu.

Odstavíme z ohně, vyjmeme skořici a necháme mírně vychladnout. Potom krém ponorným mixérem rozšleháme dohladka. Necháme nejlépe přes noc v lednici pořádně vychladnout a poté našleháme do hladkého nadýchaného krému. Pomocí sáčku s řezanou trubičkou ořechy slepujeme po dvou k sobě.

Uložíme, do krabice na suché a chladné místo.



Pro kakaovou variantu můžete do těsta přidat místo 15 g mouky 15 g kakaa. A do horké karamelové náplně po uvaření přidat 50 g hořké čokolády. Postup zůstává stejný.

NOVINKY CZECH SPECIALS

OCHUTNÁVEJTE ČESKO I O VÁNOCÍCH

Pod logem projektu Czech Specials jsou sdružené od roku 2018 restaurace, které dobře připravují česká jídla, ať už v tradiční, nebo moderní formě. Certifikát zaručuje, že v těchto restauracích bude vždy na jídelním lístku minimálně jedna polévka a dvě hlavní jídla označená jako česká specialita. Czech Specials je však nejen certifikační značkou, ale i průvodcem po těchto restauracích.

Co je v projektu Czech Specials nového?

Od června tohoto roku se certifikace rozšířila o cukrárny a kavárny, které mají v nabídce tradiční české zákusky. Certifikát Czech Specials obdrželo již 15 cukráren. V roce 2022 bylo certifikováno také 30 restaurací.

V květnu jsme poprvé předali cenu Czech Specials, „**Nositel tradic české kuchyně**“. Prvním nositelem ceny, a tohoto čestného titulu, se stal pan Martin Jiskra, majitel a šéfkuchař restaurace Zájezdní hostinec „U Jiskrů“ v Kbelnici u Písku.

Čestný titul bude udělován vždy v roce konání soutěže Kuchař roku, tzn. jednou za dva roky. O nositeli čestného titulu roz-



hodují společně zástupci agentury CzechTourism a Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Nositelem se může stát ten, kdo se v uplynulých letech nejvíce zasloužil o zviditelnění české kuchyně, kdo českou kuchyni nejen vaří a rozvíjí, ale také ten, který ji svojí činností propaguje a podporuje doma nebo v zahraničí.

Od června letošního roku má Czech Specials webové stránky www.czech-specials.cz v novém, moderním designu. Aktualizací prošla i mobilní aplikace, která spolehlivě zavede milovníky české kuchyně do certifikovaných restaurací.

Nabídku našich certifikovaných restaurací a cukráren pravidelně prezentujeme nejen na webu a facebooko-



vých stránkách projektu, ale i na webu www.kudyznudy.cz a www.visit-czechrepublic.com. Nebudou zde chybět ani pozvánky na adventní a vánoční speciality našich certifikovaných restaurací.

Ochutnávejte Česko i o Vánocích! Více na www.czechspecials.cz.

inzerce



Sladké Vánoce

a lahodný rok 2023
Vám přeje
televize Mňam



15. JAZZFEST ZNOJMO 2023

19. 1. – 24. 3. 2023

WINE GOES TO JAZZ

Znojemský JazzFest je opět ve znamení lásky ke kvalitní hudbě a skvělému vínu. Na festivalu je pro návštěvníky na každé akci připravena degustace vína od místních vinařů. Hudba bude znít v historickém centru města, v klubech a sklepeních, divadle a řadě dalších míst.

ČTVRTEK 19. 1. 2023

19.00 Sklepení U Císaře Zikmunda, Znojmo

Will Johns

Will Johns dosahuje mistrovské rovnováhy mezi starým soulem a moderním vkusem, je jedním z nejvýraznějších britských bluesových interpretů na světě. Je narozen s hudbou v krvi. Účinkující: Will Johns – kytara, zpěv, Tomáš Liška – baskytara, Tomáš Hobzek – bicí.

Vinař koncertu: Víno Vaněk

PÁTEK 20. 1. 2023

21.00 Sklepení U Císaře Zikmunda, Znojmo

Jazzy talking

Fenomenální uskupení ze Znojma ve složení Gizela Burská (zpěv), Michal Smrčka (piano), Marek Weiss (příčná flétna), Květoslav Jagoš (basa), Martin Havlík (bicí)

Vinař koncertu: Vinařství Thaya

PÁTEK 20. 1. 2023

18.00 Klub Harvart, Znojmo

Šarivari Swingbans

Tato kapela si jméno teprve získává, avšak už má za sebou několik desítek vystoupení po celém Jihomoravském kraji. Jejich skladby jsou zpívané s vtípnými texty a zaujme tak posluchače celého věkového spektra. Účinkující: Honza Jeřábek MUStr. – baskytara, kontrabas, zpěv, Pepa Polický – klarinet, tenorsaxofon, valcha, zpěv a kapelník, Michal Smrčka – klávesy, zpěv, Zdeněk Novotný – bicí, Lukáš Navrkal – pozoun, benjo, zpěv, Antonín Bendík – trumpet, zpěv, Ondra Doležal – kytara, banjo, zpěv.

Vinař koncertu: Vinice-Hnanice

PÁTEK 20. 1. 2023

21.00 Gap, Znojmo

Sakoba trio

V kapele hrají Radek Zapadlo na Saxofon, Vilém Spilka na Kontrabas a Martin



Kleibl na Bicí. Sakoba je jako origami, skládá se z rozličných elementů do jednotného dílka.

Vinař koncertu: Vinařství Špalek

PÁTEK 20. 1. 2023

22.00 Na Věčnosti, Znojmo

Lydian project

Čtyři nadaní muzikanti hrají progressive/fusion muziku s jemným nádechem jazzu. V loňském roce tato kapela natočila své debutové album Keys In The River. Účinkující: Radek Jablonovský – Keys, Lukáš Kurka – kytara, Matouš Řeháček – basa, Vojtěch Vaida – bicí.

SOBOTA 21. 1. 2023

19.00 Obroková ulice – pod Radniční věží, Znojmo

Zmrzlý jazz Koudas Quartet

Jazzová sestava s kapelníkem a trumpetistou Ladislavem Kouckým.

Vinař koncertu: Vinařství U Stehlík

SOBOTA 21. 1. 2023

Vinné sklepy Nového Šaldorfa

Kopání písku pro Vídeň

Zimní putování po otevřených vinných sklepech Nového Šaldorfa s ochutnávkou vín, hudbou ve sklepních uličkách a dobrovolnou recesistickou soutěží družstev v kopání písku.



SOBOTA 21. 1. 2023

19.00 Obecní sál, Nový Šaldorf

Tančírna Swing kong orchestra

Toto seskupení amatérských i profesionálních muzikantů, které již několikrát úspěšně ve Swingové tančírně vystoupilo, hraje k tanci i poslechu už více než padesát tři let. Swingová kapela přinese dobrou náladu na taneční parket.

PONDĚLÍ 23. 1. 2023

19.00 Sklepení U Císaře Zikmunda, Znojmo

Gilad Atzmon

Gilad Atzmon je špičkový jazzový saxofonista, vystudoval Rubinovu hudební akademii v Jeruzalémě, sloužil v izraelské armádě, léta žil v dobrovolném exilu v Londýně ve Velké Británii, kde jako hráč na saxofon patří k velmi vyhledávaným jazzovým hudebníkům.

Vinař koncertu: Vinařství Piálek & Jäger

Kompletní program na:

www.jazzfestznojmo.cz

KULINÁŘSKÉ DĚDICTVÍ NAŠICH BABIČEK

VÁNOČNÍ INSPIRACE

Snad téměř v každé moravské domácnosti uchovávají jako rodinný poklad kuchařské recepty, které si kdysi z Vídně přivezla praprababička či prababička. Vánoční cukroví, jako jsou zázvorky nebo vanilkové rohlíčky, smažený řízek či tažený jablkový závin se staly běžnou součástí našich jídelníčků, aniž bychom si uvědomovali, že většina z nich má původ v městské vídeňské kuchyni.

A když se ve Vídni chlubí palačinkami, povidlovými taštičkami a ovocnými knedlíky, málokdo si připustí, že jsou tyto dobroty výsledkem kulturní výměny mezi metropolí staré monarchie a venkovským prostředím historických zemí Čech a Moravy.

ČESKÉ A MORAVSKÉ KUCHAŘKY VE VÍDNI

Ve Vídni pocházelo služebnictvo v domácnosti především z Horního a Dolního Rakouska a ze slovanských zemí, zde především z Čech a Moravy. České přistěhovalkyně byly mezi pomocnicemi

v domácnosti zpravidla nejspodnější, nejhůře placenou a nejvíce vykořisťovanou skupinou. Měly nízké školní vzdělání, byly často bez prostředků a pracovaly jako „dívky pro všechno“ v domácnostech středních a spodních společenských vrstev.

Služba v domácnosti se v 19. století vyvinula v profesní oblast, ve které dominovaly ženy. Vyučení kuchaři pracovali především v kuchyních šlechty nebo ve vyšší gastronomii. V měšťanských domácnostech byly oproti tomu zaměstnané kuchařky jako zkušené, často ale jen zaškolené odborné pracovní síly.



Kuchyně panského domu: Ernst von Malortie: Das Menu 2. Theil, Hannover 1887.

Pracovní den kuchařky začínal v době mezi pátou a sedmou hodinou ráno. Musel se roztopit sporák a ohřát voda, nakoupit potraviny na trzích na přípravu tří až pěti jídel, vyřídit pochůzky a mnoho dalšího. Pokud byla v domácnosti služka, přebírala těžké práce, jako například štípání dřeva nebo nošení vody. Průměrná denní pracovní doba činila 16 až 18 hod.

Pro vídeňské měšťanské domácnosti představovaly jižní Čechy a jižní Morava důležité náborové oblasti a tisíce českých kuchařek si s sebou přinášely

recepty a kuchařské postupy. Staraly se o neustálou dynamiku kulturní výměny. Jako příklad mohou posloužit dvě sestry Julie a Alžběta Svobodovy z Plavče, kuchařky u šlechtické rodiny Widmannů, která mimo jiné vlastnila panství Plaveč u Znojma a Luka nad Jihlavou. S největší pravděpodobností s nimi lze spojit vznik tzv. Zámecké kuchařky z Plavče – sbírky německočeských receptů, u nichž lze v několika případech sledovat spojení s kuchyněmi dalších šlechtických rodů (Stadelmayr, Gardelli, Daun a dalších) spojených s Vídní.



Anna Dorn, kuchařská kniha Österreichisches, Musterkochbuch, Vídeň 1891.



Julie Svobodová (nar. 1877) byla kuchařkou na zámku v Lukách nad Jihlavou (soukromá sbírka).

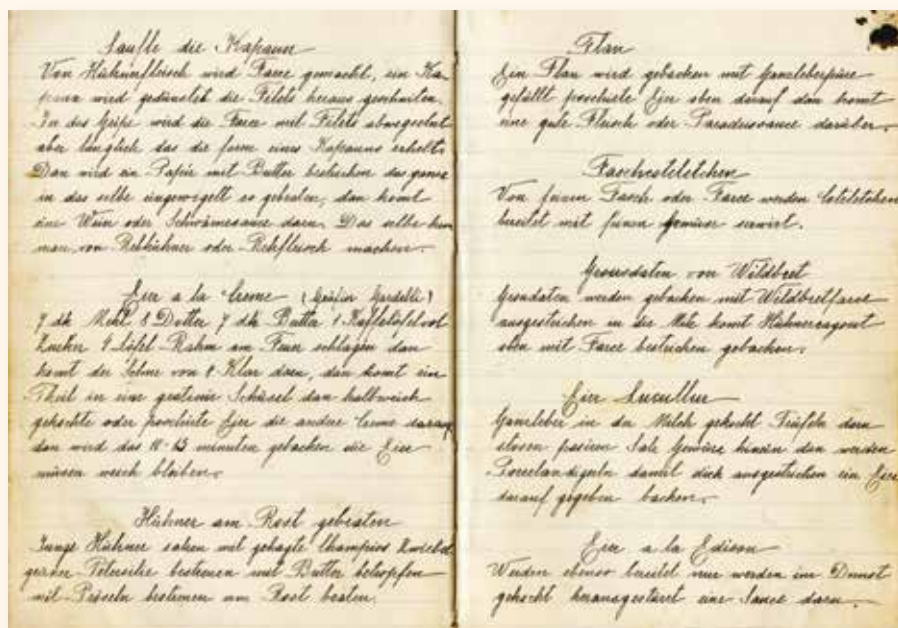
RUKOPISNÉ KUČAŘKY 19. STOLETÍ

Potřeba zaznamenat kuchařské recepty vedla v 19. století mnoho kuchařů a kuchařek k vytvoření vlastních kuchařských knih. Tito lidé, kteří prošli náročnou praxí šlechtických, klášterních a měšťanských kuchyní se většinou obraceli na publikum z řad emancipovaného měšťanstva, na hospodyně a začátečnice.

Rukopisné kuchařky nejlépe odrážejí vzájemné ovlivňování vídeňské měst-

ské kuchyně a lidové kuchyně různých regionů Čech a Moravy. Tento kulturní transfer je velmi dobře patrný na tzv. Zámecké kuchařce z Plavče z doby kolem roku 1900. Jednotlivé recepty jsou psány převážně německy, objevují se však i české předpisy. Němčina autorky kuchařky je velmi jednoduchá a gramatika značně pokulhává. O to cennější jsou záznamy o tom, odkud jednotlivé recepty pocházejí.

Mnozí autoři a autorky se snažili svými kuchařskými knihami oslovit všechny vrstvy obyvatel, což odráží i názvy knih:



Ukázka receptů ze Zámecké kuchařky z Plavče, kolem roku 1900 (soukromý majetek).

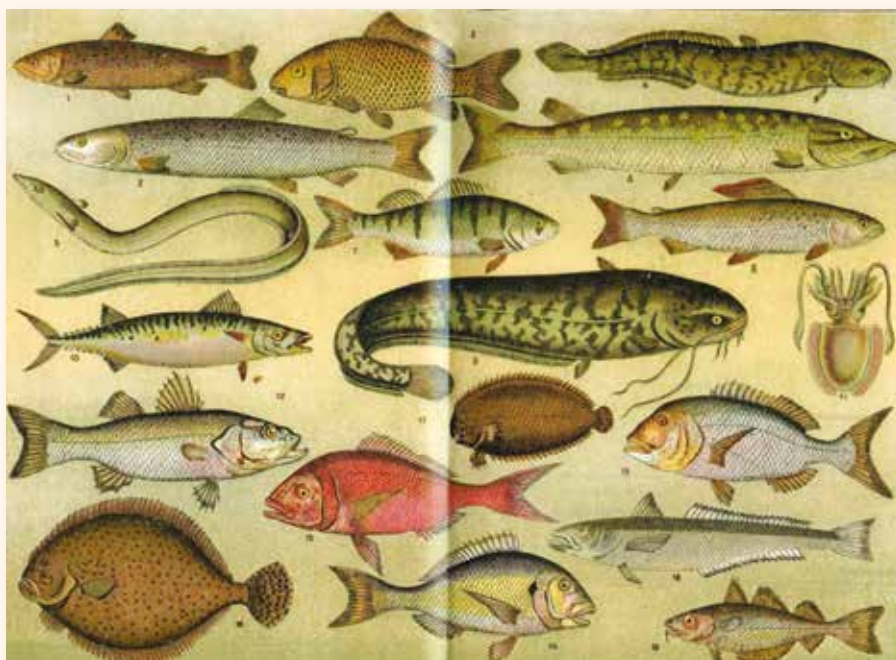


Titulní list kuchařské knihy Bewehrtes Koch=Buch... (Osvědčená kuchařka) vydané ve Vídni v roce 1759 se svolením Marie Terezie.

ADVENT – „MALÁ DOBA POSTNÍ“ ŽELVY, ŽABÍ RAGÚ, VYDRY A BOBŘI

Adventní období je tradičně dobou předvánočního půstu. Někdy je přirovnáváno k postní době před Velikonocemi a říká se mu „malá doba postní“, od které se vlastně v dřívějších časech nelišil repertoárem pokrmů.

Převážně katolické obyvatelstvo staré monarchie muselo dodržovat půst více než třetinu roku (uvádí se 148 postních dní). Tuto skutečnost odrážejí i recepty uváděné v kuchařkách. K postním pokrmům patřily pokrmy z ryb (pečené, smažené a dušené), moučné pokrmy (nudle, knedlíky, flíčky, nočky, závin, náky, trhanice a kaše), zeleninové pokrmy a velký počet vaječných pokrmů, které jsou dnes – stejně jako mnoho dalších jídel – z velké části zapomenuty.



Ryby (Prato, K.: Die Süddeutsche Küche, 1901)

v průběhu roku velký výběr až 50 druhů sladkovodních ryb, dovážených do hlavního města z mnoha oblastí monarchie, jako například pstruzi ze severních Čech, štiky z Dunaje a z rybních farem v Čechách a na Moravě, či mořských ryb

z dalmatského pobřeží, byli obyvatelé venkova odkázáni na vlastní zdroje.

Běžným původním druhem byl také rak říční, který se používal nejen pro přípravu vydatných pokrmů, ale také v kombinaci

s nakládaným ovocem. Oblíbené bylo račí máslo, které se z raků připravovalo. Želví maso bylo kulinařskou specialitou, ze kterého zkušení kuchaři připravovali polévky a paštiky.

PŘEDVEČER VÁNOC – ŠTĚDRÝ DEN

Štědrý den – 24. prosinec – je nejen vyvrcholením adventu a vigilií Božího hodů vánočního, ale také začátkem Vánoc. Štědrovečerní zvyky navazují na dávné oslavy zimního slunovratu, které postupně překryl křesťanský svátek narození Ježíše Krista.

Den se ještě nesl ve znamení adventního půstu, skutečné Vánoce začínaly až po setmění. Ke slavnostně prostřenému stolu zasedal hospodář s rodinou a veškerou čeledí. Pestrá skladba pokrmů na štědrovečerním stole byla spojena s hojností a bohatstvím, které měla domácnosti zajistit. Na stole tak nechyběly pokrmy z máku či čočky nebo med, který měl do rodiny přinést soudržnost.

Plavečský kronikář Jan Vonásek uvádí v roce 1887 šest typů štědrovečerní

večeře podle majetkových poměrů domácnosti. V nejhudších domech se na stole objevila velmi prostá jídla – čočková či kmínová polévka, jahelná kaše se sirupem a cukrem, sušené vařené křížaly a vánočka. Do bohatších selských a řemeslnických domácností pronikala poměrně rychle jídla, s nimiž se hospodyně setkávaly ve městech nebo na šlechtických zámcích. Objevují se jídla z ryb – rybí polévka, ryba načerno s knedlíkem, smažená ryba se zelím a rovněž obřadní pečivo v podobě vánočky a ovoce (jablka), ořechy a víno. Dnes již tradiční smažený kapr s bramborovým salátem se zcela prosazuje až v době po druhé světové válce.

Podobně pozdě se na štědrovečerní stůl dostalo vánoční cukroví. Vedle starobylých perníků se postupně objevuje v selských domácnostech škvarkové pečivo, zázvorový či oblíbené vanilkové rohlíčky.



Pečené ryby (Jermářová, B.: Velká vzorná kuchařka. Praha 1923).

KULINÁŘSKÉ VÁNOCE

Boží hod vánoční patřil k největším svátkům celého roku. Oslavy probíhaly spíše v rodinném kruhu, všude panoval posvátný klid a pokoj. Adventní půst byl u konce a na stůl se opět vrátilo maso.

V jižních Čechách se jedla nejčastěji vepřová pečeně se zelím a knedlíkem, na Znojemsku se později setká-

váme se smaženými řízkami podávanými s bramborovým salátem. V německém prostředí byla oblíbená pečená husa, opět se zelím a knedlíkem. Husa se na některých místech objevovala na stolech ještě po návratu z půlnoční mše (Miroslav).

Na druhý svátek vánoční – den sv. Štěpána, kdy čeleď odcházela se služby na

dovolenou, bylo opět slavnostně stolováno. K oblíbeným pokrmům patřila především zvěřina – zajíc ve smetanové omáčce s knedlíkem. Na jihu Čech pokračovaly vepřové hody, objevila se i drůbež – kachna, husa nebo krůta.

S bohatým stolem se setkáváme i na **Nový rok – 1. ledna**. Opět nechybělo vepřové maso, prastarý symbol hojnosti a štěstí. Připravovala se vepřová pečeně, řízky, ovar s křenem a v některých rodinách i čočka, která měla přinést bohatství.

Vánoční období pak pokračovalo ke svému druhému vrcholu, kterým byl svátek **Tří králů – 6. ledna**. V jižních Čechách se mnohdy slavnostně odbyval už předvečer svátku večerí, kdy se podávala masová polévka, šterc se škvarky, vepřová pečeně s knedlíky a zelím a nakonec mléko s chlebem. Na Znojemsku se pekly pletýnky (vánočky) pro děti. Dospělí jedli kyselá sardele nebo herinky s cibulí.



Marinování sledi s cibulí byli jedním z oblíbených vánočních pokrmů (zdroj: www.wikipedia.org).

VÁNOČNÍ RECEPTY KOLEM ROKU 1900

TAŽENÝ JABLKOVÝ ZÁVIN

¼ kg hladké mouky nasypeme na vál nebo do mísy, 2 dkg másla dobře rozmícháme s 1/8 l horké vody, 1 vejcem a trochou soli a za stálého míchání spojíme s moukou tak, že vypracujeme hladké, vcelku měkké těsto, které rukou či vařečkou zpracováváme tak dlouho, ať se nelepí. Těsto pak ještě dobře prohněteme a necháme pod nahřátým kastrolem ½ hodiny odpočívat. Pak ho položíme na pomoučenou utěrku a nejprve jej rozválíme a pak vytáhneme prsty do tenka. Těsto pokapáme rozpuštěným máslem, posypeme 1 ½ kg jablek (nakrájených na plátky), 10 dkg opražené strouhanky (8 dkg másla), 3 dkg rozinek, 10 dkg cukru a skořici. Těsto zavineme, potřeme dobře máslem a upečeme.



Oblíbeným vánočním pečivem byly různé druhy závinů/štrúdlů. Klasický vídeňský recept na tažený závin uvádí Kuchařka z Miroslavi z doby kolem roku 1900. Zdroj: www.homebaking.at

ŠLEHANÉ ZÁZVORKY

Ušlehají se 2 celá vejce, 2 žloutky a 25 dkg cukru nad párou. Když hmota zhoustne, šlehá se do úplného vychladnutí. Pak se vmíchá opatrně 30 dkg mouky, těsto se vyndá na vál, přidá se trochu zázvoru, vypracuje se a vyválí na 4 mm silně. Tvořítkem vykrájí se zázvorky, nechají se v chladu 6 hodin odležet, pak se pečou v troubě při nízké teplotě.



Zázvorky patří k jednomu z nejstarších druhů vánočního cukroví, které se jen zvolna dostávalo na stoly venkovských domácností, kde bylo vnímáno jako něco cizorodého. Svědčí o tom vzpomínky Františky Peterové z Mikulovic (nar. 1901), která vypráví: „My zato měli na Vánoce cukroví – zázvorky. Naučila jsem se je ve Vídni. Babička ale dělala zle, protože to bylo panský.“ Recept pochází ze Zámecké kuchařky z Plavče a zaznamenán byl někdy kolem roku 1900.

Zdroj: www.pribehjidla.blogspot.com

Škvarkové pečivo

15 dkg škvarků pomeleme na masovém stroju, 15 dkg hladké mouky, 10 dkg neloupaných pomletých mandlí, 13 dkg cukru, 1 žloutek, kůra a šťáva z jednoho citronu, 2 lžičce rumu, špetka mletého nového koření, 1 lžičce prášku do pečiva. Vypichujeme hvězdičky, upečeme. Slepujeme k sobě vždy dvě marmeládou.



Podobně jako zázvorky patří i škvarkové pečivo ke starým druhům vánočního cukroví. Recept zapsala Alice Wienerová do svého sešitu kuchařských receptů s názvem Mein Kochbuch někdy kolem roku 1900.

Zdroj: www.lejcas.wz.cz

CHLAZENÁ JÍDLA QUICKDELI

AKCE 4 + 1 GRÁTIS

KUP 4 JÍDLA

A 5. DOSTANEŠ ZDARMA



PRODEJNA CHLAZENÝCH JÍDEL QUICKDELI - J.A.BATI - 22. BUDOVA SVITU
OTEVÍRACÍ DOBA: PONDĚLÍ - PÁTEK 9:00 - 16:00
OD 24.12.2022 DO 1.1.2023 ZAVŘENO
WWW.DNESNEVARIM.CZ

Akce platí od 1.12.2022 do 31.1.2023.

KUPON AKCE - PLATNOST DO 31.1.2023
4+1 ZDARMA
CHLAZENÁ JÍDLA QUICKDELI
J.A.BATI - 22. BUDOVA

Všestranný **kávový mistr**
hledá novou práci.

NIVONA

Nová Nivona NICR 690

Německá technologie - vyroben ve Švýcarsku.

Novinka s mnoha inovacemi:

- Snadná příprava kávy a mléčných nápojů díky systému Easy Spumatore
- Průběžné programování
- Ukládání receptur, moje káva, až 5 receptur
- Nový 2,4" barevný TFT displej. S dalšími výjimečnými technologiemi Nivona jako je - Aroma Balance systém.
- Nastavitelná intenzita kávy v 5 úrovních
- Systém předspaření
- Nastavitelný stupeň mletí
- Nastavitelná teplota kávy ve třech stupních
- Nastavitelné množství kávy (20 až 240 ml)
- Snadné a rychlé čištění EasyClean
- Zásobník na předem namletou kávu (1 porce)
- Dávkování horké vody na čaj
- Vyjímatelná nádržka na vodu
- Vyjímatelná spařovací jednotka pro snadné čištění
- Filtr na pitnou vodu CLARIS v balení
- Kontrolka výměny filtru
- Automatický program pro odvápňování a čištění
- Tlak čerpadla 15 barů
- 1 455 W
- Režim EKO





ChrisEvents s.r.o.
uvádí

NEJVĚTŠÍ SLADKÁ UDÁLOST V ČR

ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

r. 2023

Stánkový prodej
Workshop
Koncerty
Soutěž



KROMĚŘÍŽ Výstaviště	20.–22. ledna
OLOMOUC Galerie Šantovka	10.–12. února
OSTRAVA Černá Louka	17.–19. února
PLZEŇ OC Olympia	24.–26. února
TEPLICE Galerie Teplice	3.–5. března
HRADEC KRÁLOVÉ OC Futurum	10.–12. března
TURNOV Kulturní Centrum	17.–19. března
ČESKÉ BUDĚJOVICE Výstaviště	24.–26. března



www.cokofest.cz



[CokoladovyFestival](https://www.facebook.com/CokoladovyFestival)



[#cokofestcz](https://www.instagram.com/cokofestcz)