

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

léto 2023 • ročník 15 • číslo 2

aktuálně

V LÉTĚ FRČÍ
GASTROFESTIVALY

tip

GRILOVÁNÍ
S BYLINKAMI

téma

PIVNÍ TRENDY
NOVINKY Z PIVOVARŮ

inzerce

Chut'
na max!

ADRIA GOLD
RADOST OCHUTNAT

3v1

JEDINEČNÁ
TOČENÁ

LUXUSNÍ KOPEČKOVÁ

EXTRA FRUIT

Více ovoce, než si dokážete představit.

Vyrobeno ze 100 % ovoce.

Bez aromat, chemických
barviv a konzervantů.

OSVĚŽUJÍCÍ
OVOČNÁ DŘEŇ

U Dvora 210, Nivnice | Tel. 577 996 159 | www.adriagold.cz

GuruCaffé® Pizzeria & ristorante

KVALITA, KTEROU MÁ SMYSL VYZKOUŠET



LAHODNÁ KÁVA I KÁVOVÉ PIVO.

PIZZA Z RYZE ITALSKÝCH SUROVIN,
I S VLASTNÍM ROZVOZEM.

OBJEDNÁVEJTE NA: PIZZERIA.GURU



„PIVO JAKO KŘEN“, POTVRZUJE PEČEŤ PIVNÍ KVALITY.



NEJVĚTŠÍ NABÍDKA RUMŮ V ŠIROKÉM OKOLÍ.

POSEZENÍ NA ZAHRÁDKĚ VYUŽÍVAJÍ V LÉTĚ S OBLIBOU
TURISTÉ, PROJÍŽDĚJÍCÍ CYKLISTÉ I MOTORKÁŘI.



PŘIPRAVUJEME PRO VÁS NOVINKY!

- KÁVOVÝ BAR
- PRAŽÍRNU VÝBĚROVÉ KÁVY
- SHOWROOM KÁVOVARŮ A PRAŽIČEK KÁVY

Guru-Caffé pizzeria & ristorante | Racková 155 | tel. 775 511 560 | www.guru-caffe.cz



Gurmánské léto rozpaluje uhlíky

Gastronomické festivaly „jedou“ už od jara a lidé si je užívají, což je výborná zpráva. Také léto je plné zajímavých akcí a na následujících stránkách časopisu najdete spousty tipů.

Synonymem gurmánského léta jsou grilovačky, které se už u nás stávají takovým národním sportem. Je to ale také společenská událost. Setkání s přáteli i rodinou u jednoho stolu plného všelijakých dobrot. Pokud aktivně grilujete, ať už jste začátečník nebo zkušený nadšenec, máme pro vás několik žhavých rad, jak a co by se dalo vylepšit.

K letnímu grilování patří i pivo. A na Moravě máme mnoho pivovarů, které za svou kvalitu sbírají soutěžní ocenění. Ale hlavně, lidé jejich pivo kupují, protože jim chutná, což je nejvyšší ocenění. Doufám jen, že zvýšení DPH u piva v plánovaném úsporném balíčku nevyžene štamgasty z hospod.

Přátelé, štamgasti a gurmáni, přeji vám léto plné opravdových gurmánských zážitků.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

zlín.



ASOCIACE VÝVOJE
A RESTAURACE ZLÍ
THE CULINARY ASSOCIATION
OF RESTAURANTS AND CATERERS



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

inzerce



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



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

JAKÁ JE VAŠE OBLÍBENÁ SUROVINA PRO GRILOVÁNÍ?
PROZRADÍTE NÁM K NÍ NĚJAKOU KUCHARSKOU VYCHYTÁVKU?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE

Jako oblíbenou surovinu rád používám vyztáhlé hovězí maso, ať je to flank steak, rib eye, nebo cokoliv co je cenově dostupné pro většinu zákazníků. Výborná kombinace je s mletou kávou, chilli a římským kmínem. Jinak kdo nemá rád větší experimentování, určitě postačí kvalitní maso, olivový olej, bylinky, barevný pepř a mořská sůl.



JAN RIMPLER
ŠÉFKUCHAR
KULINER – ŠKOLA VAŘENÍ
BRNO

Rád griluji na dřevěném uhlí a právě díky němu mají všechny suroviny nezměnitelnou chuť a vůni. Často připravuji hovězí steaky z vyztáhlého masa, ryby i zeleninu.

Poslední dobou také rád připravuji různá masa v marinádách. Často na ta minutkovu používám slaný nálev podobný tomu na uzení. Tedy voda, sůl, koření, cibule, bylinky a česnek.

Skvělou marinádu také připravíte z hořčice, protlaku, worcesteru a sojové omáčky s přidáním česneku a bylinek. Mým tipem a kuchařskou vychytávkou určitě budou tři důležité věci.

1. Maso před grilováním vytáhnout z lednice alespoň dvě hodiny předem.
2. Všechnu marinádu důkladně setřít, aby se na grilu nepřipalovala.
3. Gril rozpálit na cca 250 °C, maso opéct a vždy nechat odpočívat.

Přeji pohodovou grilovací sezonu a dobrou chuť.



LADISLAV JAKOUBEK
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE BALTACI
ZLÍN

Pro grilování mám v oblíbě vyztáhlá masa s tukovým krytím. Bohatá vrstva tuku dává masu tu správnou chuť i vůni. Ideální je např. vepřová pluma nebo hovězí picanha. Nejoblíbenější marináda je rovněž ta nejjednodušší. Kombinace tymiánu a rozmarýnu s čerstvě namletým pepřem nahrubo – to nikdy nezklame. Před grilováním potřím plochu grilu špekem a masa vkládám na rozpalený gril. Ugrilované steaky nechám cca 5 minut odpočinout a až na konec vydatně posypu penízkovou mořskou solí „Maldon“.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAR
BISTRO NRO 66
OLOMOUC

Je to červená kapie. Na grilu ji opeču dočerna. Doslova ji spálím. Pak ji oloupu. Připravím si marinádu z olivového oleje, česneku, čerstvé bazalky, přidám piniové oříšky a nakrájenou papriku na proužky. Nechám dva dny odležet. Na grilu opeču dobrý chleba a na něj dám papriky a čerstvý kravský sýr. Je to ne skutečná dobrota.



JITKA ULIHRACHOVÁ
ŠÉFKUCHARKA
MAKRO AKADEMIE

Moje oblíbená surovina na grilování je vepřová krkovička. Na marinování používám jen trochu čerstvého tymiánu ze zahrádky. Těsně před vložením na gril ochutím solí a pepřem z mlýnku. Griluji na kvalitním dřevěném uhlí cca 3 minuty z každé strany.

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prstné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 9. 6. 2023. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz. Foto na titulní straně: www.shutterstock.com

StamgastaGurman.cz

f StamgastaGurman

Instagram StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

KOČÍ S NOVOU RECEPTUROU RADLER, KTERÝ SI ZAMILUJETE

Pro letošní léto pro vás uvařili v Záhlinském pivovaru nízkoalkoholické pivo KOČÍ se zbrusu novou recepturou. Po napití převažuje v chuti sladové tělo s osvěžující hořkostí vyhlášených českých chmelů. V parných letních měsících doporučuje sládek pivovaru pivo smíchat s jejich bezinkovou limonádou. Vznikne vám bezkonkurenční radler, který si zamilujete.

Více na www.zahlinickypivovar.cz.



DOŠLO TI PIVO? ZLINSKAPIVOTEKA.CZ TO ZAŘÍDÍ!

Sto padesát druhů pív si můžeš objednat a kurýr ti ho doveze. Jsi s kamarády na chatě anebo máš zízeň doma? Žádný problém! Zlinskapivoteka.cz bude všem žízňivým k dispozici sedm dní v týdnu od rána do večera. Člověk si vybere z široké nabídky, objedná si a maximálně do dvou hodin bude mít zásilku doma. Unikátní služba všem pivařům začne fungovat začátkem července. Pro období grilovaček a venkovní posezení je to servis k nezaplacení. Zlinskapivoteka.cz nabídne mnoho pív různých pivních stylů. Vybere si tak úplně každý. Navíc jsou tu i dvě výdejní místa Zlínské pivovárky, a to v Malenovicích a ve Zlíně na Vršavě.



SPOLU S LÉTEM PŘÍCHÁZÍ DO HOSPOD VIŠŇOVÝ LEŽÁK

Spolu s přicházejícími letními dny určitě přijde vhod osvěžení v podobě správně vychlazeného netradičního piva. Ideální volbou je Višňový ležák, který vás osvěží svou plnou chutí a příjemnou hořkostí s příchutí višní. V tomto karmínově červeném, nefiltrovaném, spodně kvašeném ležáku se snoubí višňové tóny s typickou pivní chutí. Díky této vyváženosti mu přijdou na chuť nejen příznivci netradičních pív, ale i milovníci klasických pív. Višňový ležák 12 je součástí nového projektu Sládkův Tip společnosti Pivovary CZ Group, ve kterém jsou zákazníkům v průběhu celého roku představována výjimečná a netradiční piva. K dostání je od 2. června na čepu ve vybraných pivnicích a restauracích především na střední Moravě. Ručně stačené pětilitrové soudky budou v prodeji regionálně v maloobchodních a velkoobchodních sítích či v některých hospodách.



inzerce

NADCHÁZEJÍCÍ DEGUSTAČNÍ MENU

DÎNER EN FRANCE

15. 6. 2023
18.00 hodin

Baltaci | RESTAURACE ZLÍN



ZÁŘÍ 2023 STEAK NIGHT

OBJEVUJTE CHUTĚ
SVĚTA S BALTACI



MENU K NAHLÉDNUTÍ

ME
DEGUSTAČNÍ
NU

ČERVENEC 2023
BARVY ASIE

SRPEN 2023
USA BBQ
MAXI BURGER
WEEKEND

CO NÁS JEŠTĚ ČEKÁ?



FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ

Už osmý ročník Festivalu malých pivovarů se uskuteční v sobotu 17. 6. od 16.00 hod. na nádvoří Nového Kláštera v Napajedlích. Svá piva a pivní speciály představí regionální pivovary. Na pódiu opět čekají živelné kapely, které podpoří atmosféru festivalového odpoledne a večera. Zahraje Hluchý Dovrat, Street crew a Metallica Revival Litovel. Chybět nebude hlasování o nej pivovar, pivní soutěže a ani aktivity pro děti.

Více na www.kknajedla.cz.

GULÁŠ A PIVO PRO VŠECHNY ZÁVODNÍKY

V neděli 3. 9. 2023 se uskuteční v Trnavě u Zlína už tradiční závod – triatlon O Trnavského kolíka. Registrace závodníků je v Pivovaru Vraník. Každý z borců se tak bude snažit absolvovat trať – 100 metrů plavání, 1 kilometr běhu a 10 kilometrů na kole, v co nejkratším čase. Na nejrychlejšího Trnavského kolíka pak čeká bečka piva a pro každého závodníka guláš a pivo.

Více na www.trnavskykolik.cz.



FOODFESTIVAL

OCHUTNEJ SVĚT LEGENDA SE VRACÍ

Šestý ročník foodfestivalu Ochutnej Svět se po covidové pauze opět vrací s podtitulem „legenda se vrací“. A to doslova! Sestava letošních podniků je přímo legendární.

Slogan akce zní „Bez letenek a pasů ochutnají naši návštěvníci doslova celý svět“.

Zásadními novinkami festivalu je změna místa konání, a to přesun do UMČ Židenice do míst, kde industriální nádech nechybí, do míst, které čeká velká budoucnost a my budeme moc potěšeni, když budeme moci být u toho. V místech Nové Zbrojovky jsme si vybrali legendární kotelnu. Tohle místo plně nahrazuje Malou Ameriku, kterou jsme milovali pro její industriální nádech.

Naši návštěvníci se mohou těšit na zastoupení kuchyní napříč celým světem. Nebude chybět jediná česká Srilanka restaurant z Prahy, extrémní kuchyně v čele

s hmyzem. Těšit se ale můžete na pojetí moderní klasiky české kuchyně až po asijskou fusion. Nebude chybět ani vinný košť s podtitulem ochutnej Pálavu. Součástí foodfestivalu je již tradiční foodmarket s nabídkou delikates lokálního i mezinárodního zastoupení.

„Velkou ctí je taktéž přivítat na našem festivalu legendy moravské gastronomie a to v čele s králem brněnského streetfoodu Bucheckem a Lukášem Hejlíkem, který je v Brně proslulý svým speciálem Gastronomy s tématem BRNO. Náš festival má strategickou polohu za vlakovou zastávkou Brno-Židenice. Takže zda přijedete vlakem, autem, na kole, šalinou či pěšky, je už jen a jen na vás,“ láká k návštěvě pořadatelka festivalu Dana Drásalová.



V rámci programové části potkáte:

- Již 10. letého Zlobínka v kuchyni, který letos přichází s receptem na pravé thajské kari, současně všem rodičům i dětem ukáže, jak si už od předškolního věku díky jednoduchým pomocníkům může každé dítě připravit samo svačinu či třeba ovocný salát.

- Těšit se naši hosté mohou i na festivalovou výzvu, kdy náš kamarád, nejznámější český maxijedlík Jaroslav Němec, vymění nejsmradlavější menu za extrémní několikachodové menu, kde nebudou chybět slepičí pařáty, balut nebo dezert s husí krví.

- Pro děti i dospělé bude připravena velká funzóna a lehce undergroundová stage.

Text a foto: PR

TÝDEN ŽIDOVSKÉ KULTURY S JEDINEČNÝM JÍDLEM

Festival židovské kultury plný přednášek, koncertů, tanečních vystoupení i ukávek židovské kuchyně se uskuteční v Holešově ve dnech 25.–29. července.

Židovská kuchyně je velice unikátní, a přitom velmi rozmanitá, neboť zahrnuje množství pokrmů ovlivněných či přejatých z místních kuchyní, které obývá židovské etnikum. Největší komunita Židů žije v Izraeli, a proto je židovská kuchyně téměř identická s kuchyní izraelskou.

Židovská kuchyně rozhodně stojí za pozornost. Zahrnuje jídla, která vás budou stát jen pár korun, a přesto nasýtí celou rodinu, jsou chutná a výživná. Na své si přijdou i milovníci sladkého – židovské dezerty nevyžadují žádné speciální suroviny ani hodiny příprav a chutnají přímo božsky!

Židovská kuchyně je neobvyklá tím, že do ní zasahuje sama filosofie židovské-

ho stravování a prvky náboženských pravidel, ty jsou konkrétně obsaženy především v Tóře a jsou nazývány kašrut. Mnohdy tato pravidla nezasahují jen do jídla samotného a jeho přípravy, nýbrž i do jeho podávání (kupříkladu času podání či používání různého typu nádobí), či třeba do práce řezníků, jelikož židovská kuchyně má i svá vlastní pravidla pro usmrcení zvířat. Z židovské kuchyně též pochází slovo košer znamenající v původním významu čistý/povolený a odkazující tedy na rozlišení potravin podle rituální čistoty.

www.zidovskyfestival.cz

25.–29. července 2023
/Zámecká restaurace/

Můžete se těšit mimo jiné na tato jídla:

- ŠAKŠUKA /zelenina zapečená s vejci/
- FARFAL /se špenátem a kuřecím masem/
- KAŠA VARNIŠKES /pohanka s houbami/
- BALKÁNSKÉ BLINCESY /palačinky s lečem a balkánským sýrem/
- MRKVOVÝ CIMES /mrkev, rozinky, skořice/

Těšíme se na Vás!

Upozorňujeme, že jídla nejsou košer.

Text a foto: PR



NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL 2023

8. ROČNÍK SVÁTKU BURGERŮ
KLEPE NA DVEŘE!

V sobotu 1. 7. 2023 se v Napajedlích v areálu Nového Kláštera uskuteční 8. ročník populárního NAPAJEDEL-SKÉHO 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. Sympatické hostesky Jack Daniel's budou korzovat areálem a rozdávat dárky! Program pak vygraduje ve večerních hodinách, kdy na pódiu vystoupí rocková kapela JASNO. Tu pak vystřídá kapela HALOGEN, se kterou zažijete ten správný bigbít, jak se na Napajedla sluší a patří!

Mimo burgery si můžete pochutnat na čerstvých vaflech, zmrzlině, dezertech, ale také na churros 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 NAPAJEDEL-SKÉHO BURGER FESTU! U vstupu dostanete hlasovací žeton, který poté odevzdáte vaší NEJ restauraci do boxů!

Náš festival můžete navštívit s celou

rodinou. Pro děti zde bude k dispozici skákací hrad, heliové balonky, malování na obličej a tetování.



NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL
Sobota 1. 7. – 11.00–2.00 hod.
Areál za Novým klášteřem Napajedla

Organizátoři: agentury Event Time
a Vše pro akci

Vstupné: děti do 15 let zdarma,
dospělí 120 Kč, ZTP 60 Kč

OTROKOVICKÉ LETNÍ SLAVNOSTI CESTA KOLEM SVĚTA

O trokovické letní slavnosti, které se letos uskuteční 15. a 16. července, budou letos ve zcela novém duchu. Hlavní dění se bude odehrávat na Štěrkošti, kde se mohou lidé těšit na kapely zvukných jmen jako jsou Jelen, Xindl X, Buty, Kašpárek v rohlíku nebo Premiér. Součástí tohoto hudebního festivalu bude také gastro festival na téma „Cesta kolem světa“.

Gastrofestival „Cesta kolem světa“ nabídne milovníkům dobrého jídla a pití vybrané pochoutky. Degustační výlet po celé zeměkouli bude rozdělen do zón podle světových kuchyní. „Právě americké foodtrucky nabídnou luxusní burgery, kdy můžete ochutnat hned z 10 druhů. „Představí se vám JJ Grill Bill, Comic Cone Food truck a Dej Burger. Velmi silné zastoupení bude mít však také Mexico ve foodtrucku Tož Tacos nebo Roburito, kde na vás budou čekat opravdové mexické speciality, jako jsou quesadillas, tacos nebo chilli con carne nachos,“ lákají na chuťovou cestu přes oceán organizátoři.



TERNO

VINOTÉKA TERNO ZLÍN



NABÍDKA ČEPOVANÝCH VÍN



Grüner Veltliner
Chardonnay
Irsai Oliver
Pinot Gris
Sauvignon Blanc
Tramini



Cabernet Sauvignon
Merlot
Modrý Portugal Rosé

Dobré víno pro každého!

Cena 56 – 59 Kč/litr



ZAHÁJEN PRODEJ TOČENÉ ZMRZLINY Z OPOČNA

Třída Tomáše Bati 398, Zlín - Louky

FOR GASTRO & HOTEL

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

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

7. SETKÁNÍ LÍDRŮ
ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ



**VÝHODNÉ CENY
VÝSTAVNÍCH PLOCH
do 16. 7. 2023**

P V A
EXPO PRAHA

www.for-gastro.cz
1.-3. 11. 2023

OFICIÁLNÍ
VOZY



SLOVÁCKÉ LÉTO

NABÍDNE TRHY PLNÉ DOBROT A TRADIČNÍ JAROŠOVSKÉ PIVO



Slovácké léto v Uherském Hradišti je desetidenní festival plný sportu, zábavy a hudby, který nabízí vyžití všem od dětí přes profesionální a amatérské sportovce až po seniory. Letošní ročník přinese i příjemné gastronomické zážitky.

TRHY SLOVÁCKÉHO LÉTA SOBOTA 1. 7., 9.00–16.00 HOD.

Trhy na Slováckém létě jsou místem, kde se snídaně promění v oběd a procházka v nákup čerstvých a kvalitních lokálních produktů. V nabídce bude třeba čerstvá zelenina a přírodní kosmetika z Velehradu, ovčí dobroty, zavoní to u stánku Pekárny 1. republiky a chutnat bude od bistra Zahradní veget nebo Moja vinotéka a u mnoha dalších, kteří jídlo i přírodní produkty připravují s péčí a láskou. Součástí Trhů Slováckého léta bude i zábava pro děti, bazárů a hudební doprovod. Stačí si vzít s sebou deku a o vše ostatní se postarají organizátoři.

„Tento rok jsou Trhy Uherské Hradiště jednorázové, na Slováckém létě si je chceme vyzkoušet. Rády bychom však vytvořily komunitu, která je bude navštěvovat pravidelně a budou se konat třeba i dvakrát měsíčně,“ prozrazuje Nicola Tošnarová, jedna z organizátorek Trhů na Slováckém létě.

MINT MARKET SOBOTA 8. 7., 10.00–18.00 HOD.

Populární moderně pojaté trhy se svě-

ží módou, šperky, designem, delikatesami, kosmetikou a dalšími poctivě zpracovanými výrobky poprvé zavítají do Uherského Hradiště, a to v rámci Slováckého léta. Kromě módy, šperků či kosmetiky se mohou návštěvníci těšit i na kvalitní dobroty, namátkou makrony Judyth Sweet Art, Prosecco The Bubbles Van, Y-Coffe a mnoho dalších prodejců.

NA ČEPU BUDE JAROŠOVSKÉ PIVO

Partnerem kultury a dodavatelem piva se letos na Slováckém létě stane Jarošovský pivovar. „Chtěli jsme dát šanci lokálnímu řemeslnému pivovaru, který k regionu patří stejně jako Slovácké léto. A stejně jako Slovácké léto rád podporuje dění v regionu a přispívá k rozvoji nejrůznějších kulturních akcí. Navíc lidé na Slovácku mají jarošovské pivo rádi,“ říká zakladatel Slováckého léta Marek Pochylý.

„Pro nás, pro malovaný pivovar z Jarošova, je naprosto přirozené podporovat kulturní, sportovní i benefiční akce u nás doma. Máme tedy obrovskou radost z našeho nově uzavřeného part-

nerství se Slováckým létem, které pro nás naplňuje všechno výše uvedené. A těšíme se moc, až náš Jura 11°, ležák, který je tu doma, konečně poteče proudem z výčepů na této skvělé akci,“ dodává Martin Melichárek, ředitel Jarošovského pivovaru.

Pokud někdo spíše než pivo dává přednost vínu, může navštívit stánek vinařství Víno Hruška.

SLOVÁCKÉ LÉTO 2023 SPORTOVNĚ HUDEBNÍ FESTIVAL PRO KAŽDÉHO 30. 6. – 9. 7. 2023 UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Koncerty:

IMT Smile, Kapitán Demo, Pokáč, Mňága a Žďorp, Argema, Alkehol, Polemic, Reflexy aj.

Sporty:

Volejbal, florbal, fotbal, in-line, pétanque, cyklistika, běh, Nordic Walking, Jumping maraton aj.

www.slovackeleto.cz



VÍNO A JAZZ

24. CZ&SK HELLO JAZZ WEEKEND



Už 24. ročník festivalu se uskuteční od čtvrtka 20. do soboty 22. července a bude mít mimořádně slavnostní příchuť! V úterý 30. května totiž oslaví 80. narozeniny stálce festivalu a jeho první dramaturg, slovenský jazzman Peter Lipa.

Hlavní festivalový koncert na nádvoří Jezuitské koleje v Uherském Hradišti tak bude součástí jeho celoročního narozeninového turné a taky jedním z míst, kde pokřtí své CD natočené v New Orleans – NOLA.

Aby těch jazzových legend v letošním programu nebylo málo, tak nás svou návštěvou poctí i **Mojmír Bártek**, trombonista, skladatel, aranžér a pedagog, který osmdesátku oslavil už vloni. Se svou kapelou **The Young Pekač** nabídne světové standardy stejně jako své vlastní jazzové kompozice.

Posledním účinkujícím hlavního festivalového koncertu bude po několika letech opět sestava amerického pianisty a skladatele **Skipa Wilkinse**. Na festival přijede se svým synem Danem (saxofon), dalším americkým hudebníkem Jessy Simpsonem (bicí) a Tomášem „Kaštanem“ Barošem (kontrabas).

Hlavní koncert v Kyjově bude letos mírně odlišný od toho hradištského, protože na něm nahradí svůj loňský výpadek covidem přemožený **Pražský Big Band** Milana Svobody. Mojmír Bártek s kapelou a taky sestava Skipa Wilkinse budou účinkovat i na kyjovské Jančovce.

Letošní koncerty Víno a Jazz odehraje v Uherském Hradišti i v Kyjově zlínská stálce **F-dur Jazzband** se svými sólisty

Zuzkou Sapárovou a Rolandem Hamajem a speciálním hostem festivalu, ukrajinskou zpěvačkou **Victorii Shostak**.

Victoria bude účinkovat i v pátek v CENTRO Zlín Malenovice a na sobotní Jazzové snídani spolu se slovenským pianistou **Martinem Mičianem**. A součástí dopoledního setkání bude také natáčení pořadu **Na kafe do Cafe** s oslavencem **Peterem Lipou**.



Zajímavostí letošního festivalu bude výstava žilinského fotografa a jazzového „démona“ **Ivana Kelly Köhlera**. Jediným tématem expozice bude Peter Lipa. A pokud se chystáte do 30. června na výlet do Paříže, můžete si jazzové fotografie Ivana Köhlera prohlédnout i v jazzovém klubu Paris-Prague v Českém centru.

Předprodeje na hlavní koncerty a koncerty Víno a Jazz budou zahájeny 22. května 2023 v MIC Uh. Hradiště a Kyjov.

PŘEHLED KONCERTŮ

Sobota 3. 6. ve 20.30 hod.

Hudební klub Nětčice (Jančovka), Kyjov

Festivalový prolog:

„Four in Blue“ s Ondřejem Konrádem

Středa 19. 7. v 19.30 hod.

Masarykovo nám., Kyjov

Jam session

Čtvrtek 20. 7. v 19.30 hod.

Kolejní nádvoří, Uh. Hradiště

Víno a Jazz:

F-dur Jazzband + speciální host Victoria Shostak

Pátek 21. 7. v 16.00 hod.

OC CENTRO Zlín Malenovice

Jazzová svačinka:

Victoria Shostak, Martin Mičian a Milo Suchomel

v 19.30 hod.

Kolejní nádvoří Uh. Hradiště

Hlavní koncert:

Mojmír Bártek & The Young Pekač, Peter Lipa Band, Skip Wilkins Band

v 19.30 hod.

Masarykovo nám., Kyjov

Víno a Jazz:

F-dur Jazzband + speciální host Victoria Shostak

Sobota 22. 7. v 10.00 hod.

Kolejní nádvoří – Cafe Colejní, Uh. Hradiště

Jazzová snídane:

Victoria Shostak, Martin Mičian a Milo Suchomel

v 19.30 hod.

Hudební klub Nětčice (Jančovka), Kyjov

Hlavní koncert:

Mojmír Bártek & The Young Pekač, Big Band Milana Svobody a Skip Wilkins Band

After Party:

DJ Magdalena Happy feet



LEVANDULOVÝ FESTIVAL 2023

ZVE NA BOHATÝ PROGRAM A PESTROU GASTRO SCÉNU

Dva dny plné zábavy, hudby a dobrého jídla u levandulového pole. Tak by se dala shrnout nejbohatší akce na Moravě – Levandulový festival. Jeho sedmý ročník proběhne 5.–6. července 2023 na Levandulovém statku v Bezděkově. Na program se mohou těšit všechny věkové kategorie.

Celou akci vás provede moderátor Vladimír Kořen známý z pořadu Zázraky přírody v České televizi. Samozřejmostí je hudební program – letos na pódiu zahrají Eddie Stoilow, Yoyo Band, Věra Martinová, Thom Artway, Šárka Vaňková a další.

„Máme pestrou skladbu muzikantů, velice hojné zastoupení lokálních prodejců a zajímavých food trucků, ale na co se hlavně těším, je letošní novinka spolupráce s Univerzitou Palackého v Olomouci a jejich program pro děti. Neměl bych zapomenout ani na zajímavé povídání, které nás čeká s Tomášem Mitáčkem, zakladatelem Sonnentoru,“ vyjmenovává body programu organizátor Levandulového festivalu Lukáš Drlík.

Do světa levandule návštěvníky vtáhne levandulová stezka, komentované prohlídky statku a odpočinek v levandulovém poli. Oblíbené je také focení v levandulích a na památku si můžete

odnést i levandulovou sazeničku. Ovšem i u levandule dojde na chuťové pohárky, ochutnat můžete levandulové pivo, levandulovou limonádu, levandulové víno, levandulovou klobásu, levandulový cider, makronky, levandulovou kávu i míchané drinky!

Gastro scéna láká na to nejlepší z Olomouce, občerstvení totiž nabídne i Bistrotto Romana Pauluse a tým z Long Story Short Eatery & Bakery. Stánky s občerstvením a výrobky obsadí prodejci, jejichž nabídka bude převážně z oblasti Hané a Jeseníků. Nabízet budou pestrou škálu produktů z oblasti zdravé výživy, přírodní kosmetiky, specializovaných potravin a nápojů atd.

I tento rok odborná porota rozhodne o nejlepší bábovce festivalu, do soutěže se jako každý rok zapojují návštěvníci. Podmínkou je přinést svůj výtvar i s receptem a ty nejlepší bábovky budou oceněny.



Přijďte si užít dva dny plné omamné vůně levandule a bohatého programu.

www.levandulovystatek.cz



AKTUÁLNÍ DOMÁCÍ PIVNÍ TRENDY

Zatímco ještě v roce 2009 se téměř polovina piva zkonsumovala v hospodách a restauracích, v loňském roce to bylo jen 31 %, což je společně s covidovými roky nejnižší úroveň za poslední desítky let. Loňský rok nepřinesl tak výrazné oživení pivovarského trhu, jak se očekávalo.

VÝSTAV PIVA V ČR

Celkový výstav piva v roce 2022 v Česku sice vzrostl meziročně o 945 tisíc hektolitřů na 20,5 milionu hektolitřů, i tak ale zůstává výrazně pod úrovní roku 2019. Na domácí trh směřovalo celkem 15,6 milionů hektolitřů, což je o milion hektolitřů méně než v roce 2019 (poslední předpandemický rok).

SPOTŘEBA NA OBYVATELE

Pomalý návrat hostů do restaurací ovlivnil i celkovou konzumaci piva v přepočtu na obyvatele. Ta zůstává na historicky nejnižších úrovních – v loňském roce činila 136 litrů, což je s výjimkou dvou covidových let, také nejnižší hodnota za poslední dekády. Potvrdilo se dominantní postavení tradič-

ního ležáku (56,1 %), který dlouhodobě roste na úkor výčepního piva (39,8 %).

EXPORTU NAŠEHO PIVA SE DAŘILO

V zahraničí se nejtradičnějšímu českému exportnímu artiklu loni dařilo. Vývoz piva vzrostl meziročně o 2 %, a vrátil se tak na historicky nejvyšší úroveň 5,4 milionů hektolitřů srovnatelnou pouze s rokem 2019. Nejvýznamnějšími exportními trhy byly Slovensko, Německo a Polsko. Z nich největší meziroční nárůst zaznamenalo Slovensko (17 %), následované Polskem (10 %).

NEALKOHOLICKÁ PIVA JSOU ČÍM DÁL OBLÍBENĚJŠÍ

I nadále roste obliba nealkoholického



piva včetně ochucených variant, v loňském roce se ho vyrobilo celkem 1,3 milionů hektolitřů, což je meziročně o 13 % více a historicky zatím nejvyšší objem. Obliba nealkoholického piva setrvale roste už desátým rokem. Pivovary reagují na trend čím dál širší nabídkou nealkoholických piv různých příchutí, které jsou vyhledávané jako vítané osvěžení nejen v teplých měsících.

Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven

inzerce

**PIVO
BOD.CZ**

Objevte pivní

SVĚT

s Pivobodem!



Nakupujte přímo od pivovarů
www.pivobod.cz

KUPÓN 15% SLEVA
GURMAN15

NA PRVNÍ NÁKUP NA PIVOBOD.CZ



LOBKOWICZ

Ježek

KLÁŠTER

RYCHTÁŘ

ČERNÁ HORA

Platan

Uherský Brod

18+

TIP PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

grapefruit
zázvor
lesní směs
citron
cola

Limonády s příchutí
vyrobené
v pivovaru



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz

SVATOVÁCLAVSKÉ SLAVNOSTI

9. 9. 2023



VÝSTAVIŠTĚ
KROMĚŘÍŽ

www.vystavistekromeriz.cz



ARAKAIN
DĚDA MLÁDEK ILLEGAL BAND
DESMOD / IMT SMILE
PRAŽSKÝ VÝBĚR
VITRIOIL / ZÁŘÍ
DEFACTO
MILOŠ MEIER
NŠOČI

PIVOVARSKÉ SOUTĚŽE PIVEX 2023 MAJÍ SVÉ VÍTĚZE I CHAMPIONA



České pivovary a minipivovary změřily své síly v odborné pivovarské soutěži PIVEX, do které bylo letos přihlášeno 95 pivních značek. Degustátoři hodnotili láhiová (balená), sudová a speciální piva. Nejlépe hodnocené pivo pak získalo titul Champion.

ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2023



CHAMPION – ZLATÝ POHÁR PIVEX 2023

ZUBR GOLD • Pivovary CZ Group – pivovar ZUBR



SVĚTLÉ LEŽÁKY

- 1. místo **LITOVEL JOSEF** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel
- 2. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
- 3. místo **STAROBRNO BITR** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar STAROBRNO

3. místo **HOLBA HORSKÁ 10** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Holba

3. místo **HOLBA NEALKO** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Holba

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

- 1. místo **ZUBR GOLD** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
- 2. místo **BRANÍK SVĚTLÝ** • Pivovary Staropramen, s.r.o.

NEALKOHOOLICKÁ PIVA

- 1. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
- 2. místo **KRUŠOVICE HOŘKÉ NEALKO** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Krušovice

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOOLICKÁ A NEALKOHOOLICKÁ PIVA

- 1. místo **DÉMONICKÝ REFRESH GRAPEFRUIT** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín

ZUBR GOLD OPĚT ABSOLUTNÍM VÍTĚZEM V SOUTĚŽI O ZLATÝ POHÁR PIVEX 2023

V letošním 31. ročníku soutěže O Zlatý pohár PIVEX odbornou porotu nejvíce zaujalo světlé výčepní pivo ZUBR Gold, které bylo vyhlášeno absolutním šampionem celé soutěže. Na stupně vítězů v kategorii světlých ležáků dosáhl i dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus, který získal stříbrnou medaili.

Do letošního ročníku soutěže O Zlatý pohár PIVEX se ve všech kategoriích přihlásilo celkem 95 soutěžních vzorků piv a jako absolutní šampion soutěže mezi nimi zazářilo pivo ZUBR Gold, které tak obhájilo svůj úspěch z předchozího roku. ZUBR Gold ovládl také kategorii světlých výčepních piv, ve které získal zlatou medaili. V soutěži zabodoval i dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus, který získal stříbro v kategorii světlých ležáků.

Úspěch pivovaru navíc podtrhly medailové příčky v soutěži Zlatý soudek PIVEX, kde v kategorii světlých ležáků zvítězila dvanáctka ZUBR Gradus a stří-

brnou medaili získala 4x chmelená je-denáctka ZUBR Grand.

SEZNAMTE SE S OCENĚNÝMI PIVY: ZUBR Gold

Světlé výčepní pivo ZUBR Gold zaujalo odbornou porotu svou střední zaokrouhlenou plností a silnějším dobrým řízem. Charakteristickým znakem tohoto piva je střední intenzita hořkosti s jemným, harmonickým charakterem, vyrovnané spojující chuť sladu a chmele.

ZUBR Gradus

Síla a plnost, to jsou dvě hlavní charakteristiky dvanáctistupňového ležáku ZUBR Gradus, který je uvařen z několika odrůd

českého chmele, zejména z aromatického Žateckého poloraného červeňáku, a z kombinace klasického a speciálního sladu zvaného karapils. Ten pivu dodává vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantarovo-medovými odstíny.

ZUBR Grand

Nejoblíbenějším a nejprodávanejším pivem v sortimentu pivovaru je 4x chmelený ležák ZUBR Grand, který vyniká vyšší plností a výraznou lahodnou hořkostí. Díky chmelení na čtyřikrát v přesně daných časech a množství si zachovává příjemné aroma čerstvě načesaného chmele.

www.zubr.cz



Sládková pivovaru Zubr Nataša Rousková

2. místo **LITOVEL POMELO** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel
 3. místo **LITOVEL ŘEZANÝ CITRON** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel

TMAVÁ PIVA

1. místo **BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
 2. místo **ČERNÁ HORA TMAVÁ – GRANÁT** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Černá Hora
 3. místo **LOBKOWICZ PREMIUM ČERNÝ** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín

ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2023

1. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
 2. místo **ZUBR GRAND** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
 3. místo **LITOVEL JOSEF 11,5** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel



SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **HOLBA HORSKÁ 10** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Holba
 2. místo **BRANÍK SVĚTLÝ** • Pivovary Staropramen, a.s.

3. místo **RADEGAST RÁZNÁ 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

ZLATÝ MINISOUDEK PIVEX 2023 – SEKCE MINIPIVOVARY

1. místo **MEDLÁNECKÝ KLUZÁK 11** • Czech Craft Beers, a.s. – pivovar Moravia Brno
 2. místo **FRANZ SPALEK VÝROČNÍ LEŽÁK** • Minipivovar PROUD – Plzeňský Prazdroj, a.s.
 3. místo **MERKLÍNSKÝ KROKODÝL** • Minipivovar Petr Petružálek, Merklín



ZLATÝ POHÁR SPECIAL PIVEX 2023

1. místo **BALTIC PORTER 19** • Minipivovar U TOMANA Brno – Leram Brewery, s.r.o.
 2. místo **SOUTOCK** • MINIPIVOVAR PROUD – Plzeňský Prazdroj, a.s.
 2. místo **REBEL INDIA PALE ALE** • Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod, a.s.
 3. místo **PROUD YUZU PALE ALE** • MINIPIVOVAR PROUD – Plzeňský Prazdroj, a.s.



Text a foto: PR

ZLATÝ LITOVEL JOSEF 11,5% SLAVÍ FAMÓZNÍ ÚSPĚCHY U ODBORNÍKŮ I ZÁKAZNÍKŮ

Hořký ležák Josef 11,5 % uvedl pivovar Litovel na trh v březnu 2022 a o rok později světlý ležák bezkonkurenčně ovládl svoji kategorii v prestižní soutěži O Zlatý pohár PIVEX 2023, a získal zlato.

Výstav Josefa za rok 2022 překonal hranici 7 000 hl a letošní čísla zatím naznačují, že jej pivovar významně překročí.

Cesta za úspěchem Josefa vychází z respektu k tradici

Pivovarské řemeslo se v Litovli dědí z generace na generaci a historie pivovaru sahá až do roku 1893. Světlý hořký ležák Litovel Josef 11,5% byl uvařený na počest zakladatele litovelského pivovaru, Josefa Svozila a sládek Petr Kostelecký ho uvařil podle tradičních postupů s dvojitou dávkou chmele na závěr chmelovaru, díky které dosáhl výrazně lahodné hořkosti.

„Inspirace pro přípravu tohoto exkluzivního piva se zrodila při výběru chmele

přímo na chmelnici. Světlý ležák má 32 jednotek hořkosti IBU, tedy přesně tolik, kolik let měl Josef Svozil při založení první chmelnice,“ říká Petr Kostelecký, sládek pivovaru Litovel a s hrdostí dodává: „Stoupající obliba Josefa 11,5% jednoznačně potvrzuje, že poctivá jedenáctka s vyladěnou hořkostí přesně vystihla očekávání našich zákazníků i přísná degustační kritéria odborné poroty.“

Perfektně vyladěná chuť světlého ležáku vítězí

Hořký ležák Josef 11,5% je v dokonalé harmonii pivovarského řemesla a těch nejlepších surovin – chmel z tršického okolí, slad z úrodné Hané a voda z chráněné krajinné oblasti Litovelské Pomoraví. Vyniká plnou chutí, zářivou zlatou



barvou s bohatou pěnou a vyladěnou hořkostí. Jeho vůně čerstvě načesaného chmele a harmonicky sladčené chuti pivovar docílil díky dvojitě dávkce tršického chmele na závěr chmelovaru a dobrou zrání v ležáckých tancích 40 dní.

Zákazníci i štamgasti si ho mohou vychutnat ve více než 400 restauracích a pivnicích především na střední Moravě, nebo si jej mohou koupit lahvový ve vybraných obchodech.

www.litovel.cz

Text a foto: PR

PIVO ZLÍNSKÝ ŠVEC

SLAVÍ 15 LET

Rok 2012 – to je rok, kdy se opět po 70 letech uvařilo v Malenovicích pivo, které se zde vařilo od středověku, do roku 1942. To pivo se jmenuje Zlínský švec a jeho začátky sahají až do roku 2008, kdy se ještě vařilo v Sazovicích. Ano, letos je to už 15 let, kdy to všechno začalo!

Dnes už je Zlínský švec zavedenou značkou, která se těší oblibě u spousty nejen zlínských pivařů. V Malenovicích se vaří jak klasická spodně kvašená piva českého typu, tak i svrchně kvašená piva. Některá piva se vaří celoročně



a některá pouze sezónně. V létě například 8° Cyklošvec anebo oblíbený Summer ALE.

Přímo v pivovaru mají hosté k dispozici hospůdku s klenutými stropy. V létě je v ní chládek, vždyť se nachází v bývalém ležáckém sklepe. Kdo má rád sluníčko, může si sednout ven na zahrádku, k pivu si dát i něco malého na zub a užít si atmosféru jediného pivovaru ve Zlíně.

Dalším místem, kde si lidé mohou pochutnat na pivu Zlínský švec, je nová Hos-



poda Vršava. I zde jim načepují to nejlepší z Malenovic, ale těch míst, kde se čepuje pivo Zlínský švec, je samozřejmě ve Zlíně a Zlínském kraji podstatně více. V létě i na festivalech po celé České republice.

www.zlinskysvec.cz

Text a foto: PR

RODINNÝ HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ OGAR V POZLOVICÍCH u LUHAČOVIC

ogar
HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ
PIVNÍ LÁZNĚ

Heslo
„ŠTAMGAST“
30%
sleva



Vyzkoušejte Ogarovy pivní lázně

WWW.OGAR.CZ

ogar
HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ
PIVNÍ LÁZNĚ

VALAŠSKÝ HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ OGAR
POŘÁDÁ

ogar
HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ
PIVNÍ LÁZNĚ

NEDELE 10.6. 19:30 HOD.

Legendární **POUTNÍCI**

PÁTEK 16.6. 19:30 HOD.

HONZA VANČURA a **PLAVCI**

NEDELE 18.6. 19:30 HOD.

Praque **QUEEN** revival

ÚTERÝ 20.6. 19:30 HOD.

Ivo **JAHELKA** a Mirek **PALEČEK**

ČTVRTEK 22.6. 19:30 HOD.

Max & Veronica Itálie

PÁTEK 30.6. 19:30 HOD.

SCHELINGER revival **BAND**

SOBOTA 8.7. 19:30 HOD.

PAVLÍNA JÍŠOVÁ a **KALANDRA**
Memory Band

STŘEDA 19.7. 20:00 HOD.

Č E C H O M O R

REZERVACE NA: 775 980 012, OGAR@OGAR.CZ

TELEVIZE TVS NATÁČÍ ŠPETKU SLOVÁCKA 2

POKRAČOVÁNÍ OBLÍBENÉHO SERIÁLU
NABÍDNE 24 NOVÝCH RECEPTŮ

V jedné z památkových chalup Skanzenu Rochus bylo v dubnu pořádně rušno. Poklidný život, který zde za normálních okolností doprovází jen občasné bečení ovcí, v jarních dnech rozvířil televizní štáb regionální televize TVS. Točilo se zde totiž pokračování oblíbeného seriálu o vaření Špetka Slovácka 2!

První řada kulinářského seriálu Špetka Slovácka se rodila v letech 2015–2016 pod režisérskou taktovkou Jaromíra Šallé. Tehdy vzniklo celkem 27 epizod, které měly ve vysílání televize TVS velký divácký úspěch a oblíbě se stále těší i na internetu.

„O druhé řadě seriálu Špetka Slovácka jsem přemýšlel už nějaký čas. Ale ten rozhodující impuls přišel s úspěchem první řady, kterou jsme na podzim poskytli portálu STREAM.cz. Za půl roku vidělo jednotlivé, osm let staré epizody skoro 650 tisíc nových diváků. A to je velmi dobrý argument pro pokračování v této hezké práci,“ uvedl jednatel televize TVS Jan Dudek.

Právě divácká odezva tak byla hlavní motivací, proč se televize TVS rozhodla natočit pokračování seriálu, v němž znovu ožijí osvědčené recepty našich babiček, podle kterých si můžete uvařit nebo upéct tradiční a oblíbené pokrmy slovácké kuchyně. Ty opět vzešly z Kuchařky tradičních receptů na Slovácku, jejímž tvůrcem je Region Slovácko.

Svým formátem navazuje Špetka Slovácka 2 na svou o osm let starší sestru. „Nějaká vyložená změna konceptu není. Opět jde o recepty a o to, aby se diváci podle nich naučili něco uvařit. Můžu ale prozradit, že místo toho vyskakovacího animovaného strýčka ze seriálu Slovácko sa ne-sudí budeme mít živého strýčka Slávka,“ prozradil novinku režisér pořadu Pavel



Göbl, který je podepsán například pod filmy Tichý společník nebo Veni, vidi, vici.

Hlavními protagonisty, kteří nechají diváky doslova nahlédnout pod pokličku, bude šestice zkušených kuchařů z Hluku, Bánova a Bystřice pod Lopeníkem. Sekundovat jim bude ostřílená Petra Kučerová, která se role moderátorky a pomocné kuchařky ujala už v první řadě seriálu.

„Nacházíme se v novém prostředí, první řadu jsme natáčeli v Památkovém domku v Kunovicích, tentokrát jsme ve Skanzenu Rochus v Uherském Hradišti. Domeček je podobný – starý, hezký, fotogenický... věřím, že na kameře bude

vypadat krásně! Oproti minulému natáčení vaříme tentokrát místo dvou jídel čtyři jídla denně, takže je to docela náročné jak pro kuchařky, tak pro štáb. Natáčecí dny jsou poměrně dlouhé,“ přiblížila vznik seriálu Petra Kučerová.

A jak si zkušená moderátorka natáčení užívá? „Po prvním natáčecím dnu jsem přišla domů úplně zmrzlá, protože hrozně dlouho trvalo, než se nám podařilo domeček vytopit. Další dny už to bylo lepší. Jinak tady máme takové bojové podmínky, protože nádobí umýváme většinou v kýblu ve studené vodě. Ale i naše babičky to tak dělaly, takže je to takové autentické a patří to k tomu,“ vyprávěla Petra Kučerová.

Text a foto: Kateřina Nosková

TRADIČNÍ SLOVÁCKÁ KUCHYNĚ MÁ SVÉ KUČAŘKY I FESTIVAL



Recepty slovácké kuchyně jsou většinou jednoduché, z běžně dostupných surovin, přesto velmi chutné. I to nahrává popularitě dvou dílů Kuchařky tradičních pokrmů na Slovácku. První díl je členěn na kapitoly dle etnografických částí Slovácka, druhý podle ročních období.

V obou dílech naleznete celkem 250 receptů doprovazených fotografiemi. Kuchařky si objednejte na www.tradicni-vyrobek.cz nebo navštivte kamenou prodejnu na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti.

Slovácké kuchyni je věnován dokonce i gastrofestival, a to Slovácký festival chutí a vůní, který letos proběhne už po deváté. Nenechte si ujít příležitost zavzpomínat díky chutím a vůním na prázdniny u babičky, a to v sobotu



tu 23. 9. 2023 v dobových prostorách Skanzenu Rochus v Uherském Hradišti.

Text a foto: PR

Fakt, že se při přípravě natáčení Špetky Slovácka 2 televizní štáb někdy pořádně zapotí, potvrzuje také šéfproducentka televize TVS Barbora Dojčár, která má na starosti logistiku a praktické záležitosti. „Největší problém jsme měli asi se štedrovečerním menu, kdy jsme ve všech možných obchodech sháněli kapra, ale teď na jaře měli jen rybí prsty nebo pangasia. Naštěstí se nám asi napoštěstí v jednom obchodě kapra podařilo sehnat. Potom jsme ho ještě museli převážet paní kuchařce do Bystřice, aby si mohla recept nejdřív vyzkoušet a natrénovat. Jinak nás natáčení moc baví, je to sranda,“ prozrazuje perličky z natáčení Barbora Dojčár.

Tvůrci pořadu tentokrát připravili celkem 24 nových receptů, které svou povahou korespondují s jednotlivými měsíci v roce. Diváci se tak mohou těšit například na vrany, klobásovou máčku, svíčkovou, cvíboch, mrkváně, trdelník, čučkovou polévku, ušmúraný regiment a mnoho dalšího.

„Nejvíce mi zatím chutnalo pečené jehněčí. Celkově je to moc příjemná práce.



Člověk se nají a dokonce si někdy i něco odveze domů...“ usmíval se Pavel Göbl, kterému přizvukovala i Petra Kučerová: „Ochutnávka je samozřejmě na tomto projektu asi to nejkrásnější. Zatím jsme ochutnali úplně všechno, co se uvařilo, a všechno bylo skvělé. Divákům můžu slíbit, že pokud si podle Špetky Slovácka sami uvaří, určitě nebudou litovat,“

zve ke sledování kulinařského seriálu televize TVS oblíbená moderátorka.

Špetka Slovácka 2 by se ve vysílání televize TVS měla objevit už letos na podzim. Čekání na premiéru si můžete zkrátit zhlédnutím první řady seriálu, kterou najdete na webu itvs24.cz.

Text a foto: PR

inzerce



★★★★
HOTEL POHODA



**svatba
v pohodě
na Pohodě**

www.pohoda-luhacovice.cz

CUKRÁŘE ČEKÁ NERVY DRÁSAJÍCÍ SOUBOJ

Už po páté se cukráři sjedou do Olomouce. Ve dnech 7. a 8. října se tam koná Moravský cukrářský šampionát. Místem sladkých soubojů je tradičně pavilon C na Výstavišti Flora Olomouc.

Soutěže se může zúčastnit každý milovník cukrářiny, který je k 1. říjnu 2023 starší 15 let. Do juniorské kategorie se mohou zapojit soutěžící ve věku od 15 až 19 let. Zájemci mohou podávat přihlášky až do 20. září na stránkách www.akc.cz. Tam najdou i veškeré podrobnosti k soutěži.

Šampionát bude mít tento rok deset kategorií. Tou nejvýznamnější je svatební dort. Musí být minimálně dvoupatrový a soutěžící budou usilovat o to, aby byl jejich dort krásný, ale i originální, kreativní a samozřejmě i chutný. I další kategorie je náročná. Mladí cukráři musí prokázat svou zručnost při výrobě makronek. Musí upéct tři druhy a připravit i tři druhy náplní. Porota zhodnotí nápaditost, kombinaci barev a také chuť makronek.

Soutěžící si mohou zvolit i kategorii cukrářský exponát. Pokud tak učiní, čeká je výroba slavnostního dortu nebo příprava mísy malých dezertů. Dort má splňovat dané podmínky. Například musí být více-dílný. Kolik pater bude mít, záleží na jeho výrobcu. Kdo si zvolí dezerty, musí počítat s tím, že napeče čtyři druhy po šesti kusech. Neméně zajímavá kategorie nese název jedlé květy. Účastníci šampionátu budou modelovat cukrové květiny. Musí zvládnout šest druhů.

Stejně jako každý rok je i letos připravená kategorie pro juniory, kteří se pokusí nazdobit svůj dort na dané téma. Tentokrát to je dort na motivy české nebo slovenské pohádky. Musí být jednopatrový.

I další kategorie je hravá. Soutěžící zapo-



menou na tradiční perníkové chaloupky, za úkol budou mít upéct 3D perníčky ve tvaru vánočního vlaku.

Cukrářské klání se neobejde bez své pralinkové kategorie a uměleckého exponátu. Tím je zhotovená skulptura, figurky z margarínu, tuku, ledu, těsta, soli, cukru, karamelu, čokolády, modelovacích či hmot. Fantazii se meze nekladou. I další kategorie se týká perníku, a to na téma domácí hospodyňka. Tyto perníčky mají být zdobené, malované nebo s využitím 2D ART techniky. V poslední kategorii mají cukráři za úkol vyrobit svatební dort, ale na svatbu zlatou, což může být zajímavá výzva.

www.moravskycukrarskysampionat.cz

Text a foto: PR

OLOMOUC HOSTÍ SOUTĚŽ MLADÝCH KUCHARŮ

Spousta adrenalinu, snahy, ale i dobrých nápadů a nadšení bude opět vidět na Olima Cup 2023, na soutěži mladých odborníků v gastronomii. Bude se konat už po sedmadvacáté, a to ve dnech 5. a 6. října. Soutěžící musí počítat i s mezinárodní konkurencí.

Soutěž pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc. Právě tam celá akce propukne.

Mladí kuchaři se mezi sebou utkají v několika věkových kategoriích. Kuchaři junioři ve věku 17 až 23 let budou mít za úkol připravit čtyři porce moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je kuřecí stehno ve dvou tepelných úpravách.

Další kategorií je soutěž kuchařů kadetů ve věku 15 až 17 let. Během 45 minut připraví tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativi-

ty. Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu.

Souboj mezi sebou svedou i kuchaři senioři, kteří dosáhli třidvaceti let. Soutěž je hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů. Také senioři budou pracovat s kuřecím stehnem a uvařit moderní teplý pokrm s přílohami. Budou mít za úkol v časovém limitu připravit a prezentovat dva druhy tepelné úpravy, jako například vaření a pečení nebo sous vide a smažení. Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelné jídlo a přispět ke správnému technologickému zpracování mletého masa.



Jak junioři, tak i senioři se budou muset popasovat s vykostěním kuřecího stehna. Povinnou surovinou pro ně jsou Pancetta plátky Galbani.

Zájemci o Olima Cup mají čas pro podání přihlášky a uhrazení startovného do 29. září. Veškeré informace najdou na www.akc.cz.

Text a foto: PR

VÝROČNÍ CENY AHR ČR 2023



ASOCIACE
HOTELŮ A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Opět máte možnost nominovat vaše týmy, vaše kolegy z oboru nebo vaše nadřízené na nejméně jednu z cen AHR ČR. Výroční ceny AHR ČR jsou udíleny každoročně v rámci galavečera, který je slavnostním zakončením Konference AHR ČR.

Ocenění je výrazem uznání členů asociace, kteří svým působením v profesním životě i svými společenskými aktivitami přinášejí pozitivní příklad ostatním. Nominovat může kdokoliv, Kandidátem mohou být výhradně členové AHR ČR dle jednotlivých kategorií.

Nominace byly spuštěny 1. 5. 2023 na webu www.cenyahr.cz a budou pokračovat až do 31. 8. 2023.

Své kolegy, přátele i nadřízené můžete nominovat hned v několika kategoriích: **Hoteliér roku, Restauratér roku, Škola roku** či kategorie **Mladý manažer roku**. O cenu Mladého manažera se mohou ucházet kolegové do 30 let a je určena nejen „střednímu managementu“, ale právě i mladým lidem pracujícím jako vedoucí směn, manažeři nebo asistenti manažerů.

Dalšími kategoriemi pro nominaci

jsou **Penzion roku** a **Odpovědný hotel/restaurace**.

Odpovědné podnikání je postavené na sdílení hodnot mezi firmou a okolím. Jde o způsob podnikání, které jde nad rámec zákonných, komerčních a společenských očekávání, a proto je i tato kategorie velmi důležitá. V dnešní době je otázka odpovědného podnikání klíčová. Proto neváhejte a nominujte i v této kategorii svůj hotel/restauraci a podpořte tak odpovědné podnikání.

Výroční ceny AHR ČR za rok 2023 budou předány během slavnostního galavečera dne 1. 12. v Karlových Varech. Budeme rádi, pokud u toho budete s námi.

Roadshow 2023

21. 6. 2023 | Interhotel Olympic Praha



Asociace kuchařů a cukrářů,
pobočka Severní Morava a Slezsko



a
Matice svatohostýnská
pořádají u příležitosti svátku Sv. Vavřince

6. ROČNÍK KUCHAŘSKÉ POUTI



5. srpna 2023
na sv. Hostýně



9:30 Sraz před bazilikou
10:15 Slavnostní mše svatá
Bude nám potěšením, když vzdáte hold našemu řemeslu a přijedete v rondonech, čepice nejsou povinné.
Připraven je doprovodný program a občerstvení.

Text a foto: AHR ČR

Text a foto: PR

ČESKO MÁ BARMANKU ROKU 2022 JE JÍ CAROLA URRU



Trofej Barman roku 2022 získala Carola Urru z pražského AnonymouS Baru. Rozhodlo o tom úterní finále Czech Bartenders League, které bylo součástí programu tradičního eventu České barmanské asociace Abzac hands up.



Na startu finále Czech Bartenders League se nakonec sešlo čtrnáct nejlepších barmanů loňského ročníku. Ten patnáctý, a nutno říci, že jeden z nejtěžších favoritů a bodový lídr uplynulé sezony – Honza Šebek – se kvůli akutním zdravot-

ním důvodům omluvil a do souboje tak bohužel nezasáhnul.

Carola Urru zvítězila s drinkem Blazovice. Teplý koktejl obsahuje zlatou Vizovickou slivovici 2020, likér Monin Amaretto, sirup Monin Mirabelle Cherry Plum, citronovou šťávu, medový punč a kvetoucí čaj s měsíčkem. Autorka jej vyrobila málo vídanou metodou blazer, při níž se zapálená tekutina přelévá z nádoby do nádoby, a ozdobila ho jedlou květinou.

„Chtěla jsem trochu změnit zaběhnutou hru v tom smyslu, že Barmana roku do-

posud vyhrávali pouze Češi, a povedlo se to. Soutěžní vystoupení pro mě bylo obtížnější jen zpočátku, kdy jsem se snažila mluvit česky. S trochou cviku ale zvládnete cokoliv,“ říká barmanka s italskými kořeny.

„K tvorbě drinku mě inspirovala historie rodiny Jelínků, stejně jako rebelský a odvážný koncept mého domovského AnonymouS Baru nebo tradiční česká medicína v podobě ranní slivovice a dobré teplé polévky,“ dodává Carola, jejíž profesní ambice je budovat si dobré jméno po celém světě a jednoho dne si otevřít vlastní bar v Praze.

Text: Michael Lapčík, foto: CBA

BYLINKY

U GRILOVÁNÍ DODAJÍ ŠMRNC

Stojíme na prahu grilovací sezóny. Přemýšlíte, jak ji letos ozvláštnit, aby byla ještě úžasnější než ta loňská? Pokud ano, zapojte do hry bylinky. Možná budete překvapení, jak dokážou povýšit zažité chutě.

Kus masa na gril umí dát každý. Na trhu je dnes nepřeberné množství různých kořenících směsí, se kterým je příprava snadná jako facka. Samozřejmě, i ty dokážou vykouzlit příjemné chutě a není žádná hanba je použít. Jsou však mezi námi lidé, a není jich málo, kteří rádi přijímají výzvy a nespokojí se s málem. Možná právě pro ně nastal čas zahodit sáčky s kořením, vzít nůžky a spolehnout se na zahrádku nebo aspoň na zelenou část hypermarketů. A vzít na milost bylinky.

Asi většina milovníků grilování použila tradiční petrželku nebo tymián. Častým pomocníkem je také rozmarýn či čerstvá majoránka. Toto vše dodá masu šmrnc a v kombinaci s čerstvě mletým pepřem, chilli papričkami a olivovým olejem se dá vytvořit naprosto úžasná marináda. Jsou ale další bylinky, které lidé až tak často do ruky neberou.

ESTRAGON, FRANCOUZ S ŠARMEM

Tuhle bylinku mají hodně v oblibě Francouzi. Estragon je velice výrazný, proto ho stačí opravdu špetka. Rozumí si s masem a také s rybami. Vyzkoušet můžete například grilované krůtí kousky. Nechte si změkhnout kostičku másla a vmíchejte do ní lžici nakrájeného estragonu. Maso osolte, opepřete a promažte estragonovým máslem. Můžete napíchat na jehly a grilovat.

KAMARÁD OD ZVĚŘINY

Pro mnohé gurmány je svátek, když se dostanou ke zvěřině. Pokud máte k dispozici například hřbet z divočáka, rozhodně se poohlédněte po šalvěji. Pak už jen stačí vzít citronovou kůru z celého citronu, šťávu z půlky citronu, lžici nasekaných lístků šalvěje, špetku čerstvě mletého citronového pepře a soli a tyčovým mixérem vše rozmixovat. Plátky masa naložíme do této směsi, a necháme marinovat ideálně přes



noc. Před grilováním posolíme a pomazeme olejem.

TROCHA EXOTIKY NEŠKODÍ

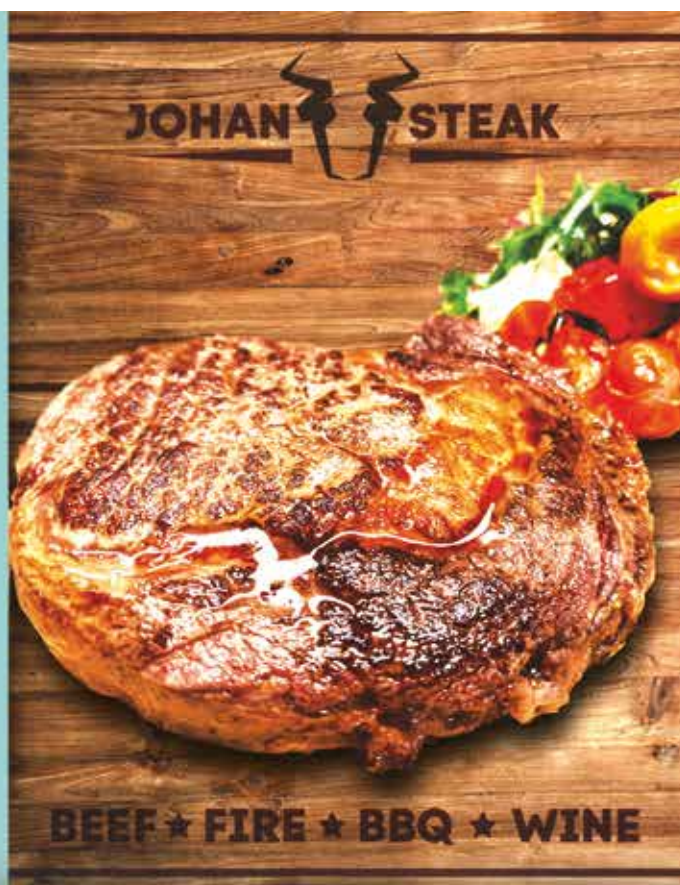
O koriandru se říká, že buď ho člověk miluje, nebo naprosto nesnáší. Pokud patříte do druhé skupiny, či ještě netušíte, kam vlastně patříte, zkuste ho vzít na milost. Koriandr si skvěle rozumí s drůbežím masem. Pro začátek si vezměte kuřecí čtvrtky. Vymačkejte šťávu ze čtyř limet, přidejte hrnek nasekaného koriandru, dvě lžice česnekové soli, pepř a olivový olej. Směsí potřete kuřecí maso a nechte marinovat přes noc. Následující den se mů-

žete pustit do grilování. Výsledek vás mile překvapí.

BYLINKY I PRO ZDRAVÍ

Zatímco kupované směsi koření mnohdy mohou obsahovat například glutaman sodný, kterému bychom se měli co možná nejvíce vyhýbat, bylinky jsou zdraví prospěšné. Například taková šalvěj je balzámem na zažívání. Zdravému trávení napomáhá i estragon. Tymián zase působí proti průjmům a nadýmání. Má i protizánětlivé účinky.

Ať už sáhnete po jakékoli bylince, grilování bude určitě svěžejší a voňavější. Stačí vyzkoušet a nebát se.

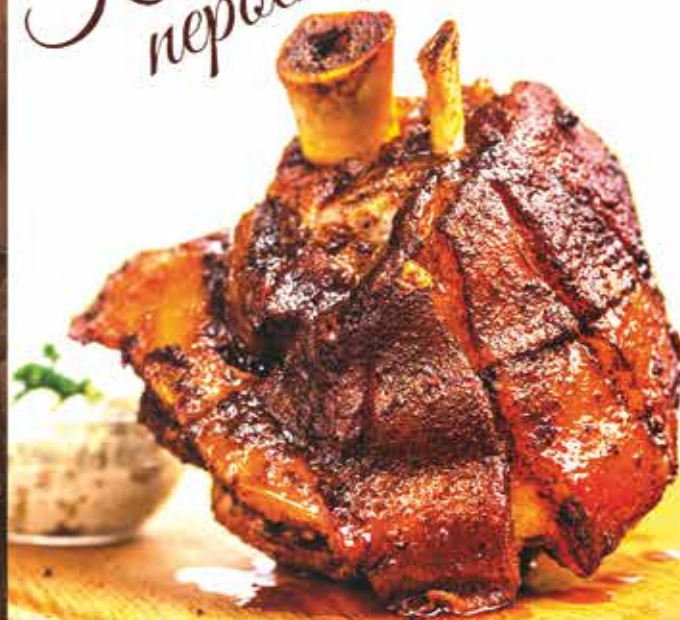


Restaurace U Johana | Vizovická 410 | Zlín-Přiluky
Rezervace na tel. +420 577 018 282
www.ujohana.cz

**Grilované
selátko**
pro Vaše oslavy a párty...



*Kdo neochutná,
nepochopí...*



TRHANÉ VEPŘOVÉ I HOVĚZÍ MASO

KROK ZA KROKEM



Ozvláštněte svou grilovací párty pochoutkou v podobě trhaného masa. Vybírat lze z kousků hovězích i vepřových, vždy ale volte kvalitu. Jen ta dodá vaší gurmánské specialitě tu pravou chuť.

Trhané hovězí nebo vepřové maso se k nám dostalo z Jižní Ameriky a v posledních letech se těší velké oblibě. Kromě kvalitního kusu masa ale budete potřebovat i dobrý gril a trpělivost, peče se velmi pozvolna.

Maso by obecně nemělo být příliš libové, aby dosáhlo správné šťavnatosti. Tuk je v tomto případě nositelem chuti, vždy tak sáhněte po prorostlejších kouscích. Na trhané vepřové se hodí krkovička. V případě hovězího doporučujeme krk nebo libovější zadní.

Krok č. 1: VÝBĚR MASA

Při výběru masa si dejte záležet a zaměřte se na původ. Vydejte se třeba na některou z blízkých farem a nechte si poradit farmářem.

Krok č. 2: ODSTRANIT TUK A OKOŘENIT

Dalším krokem je odstranění přebytečného tuku z povrchu masa. Poté maso svažte kuchyňským provázek tak, aby se opékalo rovnoměrně z každé strany a potřete jej olivovým olejem. Následuje směs koření. Volte klasickou kombinaci – čerstvě nam-



letý pepř a kvalitní sůl. Dále můžete doplnit o prolisovaný česnek a čerstvý tymián nebo jiné bylinky dle vlastního výběru.

Krok č. 3: POZVOLNÉ GRILOVÁNÍ

Nikam nespěchejte. Obecně platí, že čím větší kus masa budete grilovat, tím více času nad přípravou strávíte. Steaky o hmotnosti alespoň 2 kg se grilují při teplotě 110–120 stupňů v délce asi 4–6 hodin. Záleží na druhu a velikosti, maso je potřeba kontrolovat teploměrem, teplota by měla být mezi 90 a 94 stupni. Hotové je ve chvíli, kdy má teplotu asi 95 stupňů a jde trhat prsty.

Krok č. 4: TRHÁNÍ

Hotové maso přemístěte ideálně na pr-

kénko, aby se lépe trhalo. Dále budete potřebovat dvě vidličky, pomocí kterých steak natrháte. Maso trhejte do té doby, než budete mít z pečinky vlákna. Takto připravené maso podle chuti ještě okořeňte.

S čím trhané maso podávat?

Oblíbená specialita v hovězí variantě se nejčastěji podává namísto mletého masa v opečených bulkách v kombinaci s pikantní omáčkou a čerstvou zeleninou. Trhané vepřové je delikátní i samotné na žitném chlebu s hořčicí.

Zdroj:

Kateřina Chalupová, PEPR Consulting

SÝRY, KTERÉ BUDETE MILOVAT

Neven vegetariáni rádi sáhnou po jiném kousku, než je maso. Ovšem docílit krémové struktury dobře propečeného sýru, aniž by se připálil, není vůbec jednoduché. V zásadě se držte toho, aby měl sýr pevnější strukturu a vydržel vyšší teploty. Na gril pak nedoporučujeme klasické čerstvé sýry, které jsou spíše určené k přímé konzumaci.

Na gril se naopak hodí kyperský typ sýru tzv. halloumi. Jedná se o kombinaci kozího a ovčího sýru, který dobře snáší vysoké teploty, takže bude na povrchu krásně upečený a uvnitř krémový. Řada tuzemských ekofarem již má v průběhu letní sezóny tento typ sýra běžně v nabídce, stačí se na něj jen zeptat. Tuto pochoutku nemusíte ani balit do alobalu.

Totéž platí o sýru typu oštiepok. V případě ostatních sýrů, které nejsou určené přímo ke grilování anebo je plánujete rozkrojit a naplnit bylinkami, se alobalu nevyhnete. Také v případě mladého kozího sýru bude nezbytné vytvořit vaničku z alobalu, protože bude mít tendenci rychle se roztéct. Naopak tvrdé kozí sýry, bez tenké ušlechtilé plísně



na povrchu, budou bez problému. Při výběru nezapomínejte na nejdůležitější vlastnost – kvalitu, která vždy ovlivní výsledek. Bio farmy nabízejí širokou škálu mléčných výrobků, ze kterých si určitě vyberete.

BIG GREEN EGG: TO JE LÁSKA NA PRVNÍ POHLED

Na světě neexistuje lepší a kvalitnější keramický kamado gril. Big Green Egg takové, jaké ho známe dnes, má kořeny v daleké historii a je výsledkem v podstatě neustálého vývoje. Tyto hliněné pece na dřevo byly ve východní Asii používány pro přípravu jídel před více než 3000 lety. Zde byli tito předchůdci Big Green Egg objeveni a osvojeni Japonci. Do Ameriky si jej přivezli američtí vojáci v minulém století.

Big Green Egg otevřelo své brány v Atlantě ve státě Georgia v roce 1974. Společnost začala importem japonských a asijských kamado pecí. Po nějaké době však padlo rozhodnutí využít poznatků a zkušeností, a zrodilo se zelené vajíčko.

DOŽIVOTNÍ ZÁRUKA

Díky keramice, která byla speciálně vyvinuta ve spolupráci s NASA, jsou keramické grily Big Green Egg absolutním evergreenem po celém světě. Keramika dosahuje mimořádných kvalit, za kterou si výrobce stojí a garantuje doživotní záruku na keramické části grilů.

NEOMEZENÉ MOŽNOSTI

VAŘENÍ

Možnosti grilování a vaření jsou téměř neomezené. Můžete jej použít k vaření, pečení, grilování, dušení nebo uzení a nebudete věřit, jak rafinované a výjimečné chuti můžete dosáhnout. Kamado je skvělý pomocník pro pečení při velmi nízkých i velmi vysokých teplotách. Dá se v něm udit i při teplotách pod 100 °C, ale i péct pizzu při 350 °C. Keramika má vysokou akumulační schopnost tepla,



dovoluje grilování i v zimních měsících. Při otevírání víka nedochází k velkým teplotním výkyvům v grilu, a navíc má nízkou spotřebu paliva.

KOMPLETNÍ VYBAVENÍ

Díky originálním komponentům si můžete Big Green Egg zabudovat do venkovní kuchyně. Samozřejmostí je veškeré vybavení: náčiní, rošty, pizza kameny, ochranné obaly, pánve, stojany i stoly z rodiny Big Green Egg.

PŘEDNOSTI:

- Doživotní záruka na keramické části.
- Mimořádně kvalitní keramika.
- Perfektní cirkulace vzduchu.
- Dokonalá regulace teploty.
- Nekonečné možnosti technik vaření.
- Grilování 365 dní v roce (až do -20 °C).
- Jedinečný design.

Text a foto: PR

TO NEJLEPŠÍ GRILOVÁNÍ



GRILOVÁNÍ NEJEN PRO MILOVNÍKY ZELENINY

INSPIRUJTE SE A PŘEKVAPTE VÝTEČNÝMI BEZMASÝMI DOBROTAMI

Vegetariánské grilování si získává čím dál více příznivců. A není se čemu divit! Vždyť ze sezónní zeleniny se dá vykouzlit nespočet barevných, voňavých a chutných kombinací. Inspirujte se našimi recepty, které si zamiluje každý, a to i ten nejzarytější milovník masa!

Zpestřit si grilování bezmasými pochoutkami je vždycky skvělý nápad. Pokud navíc víte, jak zeleninu správně upravit, aby byla co nejlahodnější, máte vyhráno! Naprostým základem výtečných pokrmů jsou ale bezpochyby kvalitní suroviny. Ty hledejte mezi produkty ekologického zemědělství, které v obchodech najdete pod označeními logy biolistu a biozephyru.

GRILOVANÝ KVĚTÁK S MARINÁDOU Z MEDU A HOŘČICE

- květák
- 100 g ořechů (např. lískové)
- 50 g vinného octa
- 2 lžičky hořčice
- stroužek česneku
- med
- sůl, pepř



Nejprve se pusťte do marinády. V míse smíchejte hořčici, ocet, olej a dochuťte solí, pepřem, prolisovaným česnekem a medem. Dále opražte nadrcené oříš-

ky. Květák rozdělte rovnoměrně na čtyři části, mírně osolte, opepřete a potřete zálivkou. Zabalte jej do alobalu a grilujte na mírném ohni rovnoměrně

ze všech stran asi 30 minut, dokud nezměkne. Grilovaný květák pak vyjměte z alobalu, opět potřete zálivkou, posypte opraženými oříšky a podávejte.

GRILOVANÝ LILEK S PLÍŠŇOVÝM SÝREM

- 2 lilky
- 150 g plísňového sýru
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- rozmarýn
- petržel
- sůl, pepř

Lilky omyjte, nakrájejte na kolečka tenká přibližně 1 centimetr, osolte, opepřete a nechte 30 minut odstát. Mezitím si na jemno nastrouhejte plísňový sýr. V misce smíchejte olej, prolisovaný česnek a na jemno nasekaný rozmarýn. Po 30 minutách lilky pomocí papírové utěrky zbavte přebytečné vody. Grilujte na mírném žáru pouze z jedné strany. Po 5 minutách lilky otočte, potřete ochuceným olejem a posypte sýrem. Grilujte zhruba dalších 8 minut, posypte nasekanou petrželkou a podávejte.



GRILOVÁNÍ S DĚTMI: RECEPT PRO TY NEJMENŠÍ

Gril nemusí být jen dospěláckou záležitostí. Musíme mít ale na paměti, že děti prorostlými steaky většinou příliš neoslhneme. Vybírejte proto méně tučné a oku líbivější pochoutky.

Jídlo venku milují děti stejně jako dospělí. Fascinuje je totiž proces grilování a příprava dobrot na ohni jim připadá tajuplná. A proto málokteré dítě lákadlu grilované večeře odolá. Navíc můžete děti zapojit do příprav. Těm větším můžete svěřit krájení zeleniny a napichování špízů a těm menším zase přípravu marinád. Uvidíte, že si užijete spoustu legrace.

BAREVNÉ KUŘECÍ ŠPÍZY

Na špízy:

- 250 g kuřecího masa
- 1 ks červené cibule
- 1 ks cukety
- 1 ks žluté papriky
- 1 ks rajčete

- extra panenský olivový olej
- sůl a pepř

Na marinádu:

- 1 ks citronu
- lžička sójové omáčky
- lžice medu
- extra panenský olivový olej

Do misky přidejte všechny ingredience na marinádu, dobře pomíchejte a zakápněte citronovou šťávou. Poté si připravte maso. Nakrájejte ho na kousky a naložte do marinády alespoň na jednu hodinu a dejte odpočinout do lednice. Mezitím si připravte zeleninu, kterou očistíte a nakrájete na



plátky tak, aby držela na špízu. Jakmile je maso odpočaté, napichujte ho společně se zeleninou na špíz, zakápněte olivovým olejem, zabalte do alobalu a grilujte 15 minut.

Zdroj:

Kateřina Chalupová, PEPR Consulting



inzerce

**VI. ROCKOVÁ
SLAVNOST
PIVA**



1.7.23



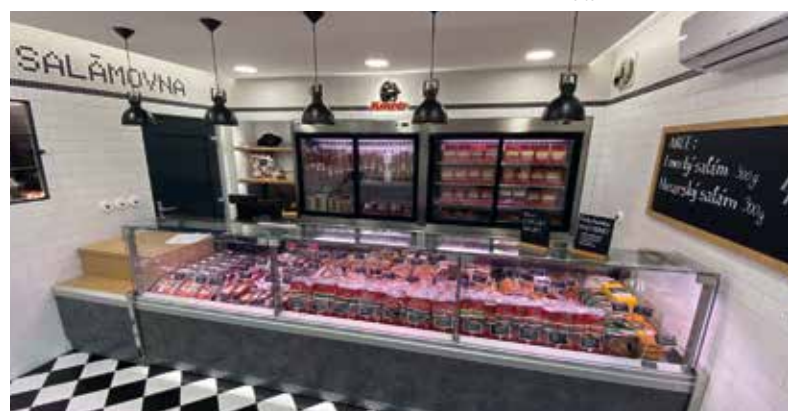
ZÁDVEŘICE

sobota od 15 h - areál u fotbalového hřiště
[facebook.com / rocková slavnost piva](https://facebook.com/rockova-slavnost-piva)



17 00 **SYMPL**
19 00 **METALLICA** REVIVAL
21 00 **BLACK SABBATH** REVIVAL
23 00 **KISS** REVIVAL
00 30 **IRON MAIDEN** REVIVAL

Předprodej vstupenek: smsticket



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 7.00 - 17.00 hod., st - 7.00 - 18.00 hod.
Těšíme se na vaši návštěvu!

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



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

NAVŠTIVTE SALON VÍN ČR



Jak jinak strávit den v hlavním městě vína – ve Valticích než návštěvou Salonu vín ČR. V prostorách zámekského sklepa ochutnáte totiž to vůbec nejlepší, co mohou čeští a moravští vinaři nabídnout.

Expozice Salonu vín ČR je pravým rájem pro milovníky vína. Zde si můžete vychutnat a objevovat více než sto pečlivě vybraných vín z Čech a Moravy. Ve zlaté stovce převažují bílá vína, která tvoří zhruba dvě třetiny všech vín. Vedle nich v Salonu najdete také vína červená, růžová a šumivá. Pro ty, kteří rádi objevují nové možnosti, nechybí ani cuvée. Mezi nejčastěji zastoupenými bílými odrůdami je Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské šedé a Veltlínské zelené. Z modrých odrůd pak Rulandské modré, Frankovka a Merlot. Jelikož každý rok odborná porota hledá ta nejlepší vína ze všech koutů České republiky, v Salonu vín najdete vína od malých vinařů až po ty největší producenty.

Při návštěvě Salonu vín v prostorách valtického zámku nebudete jen degustovat skvělá vína, ale rovněž se dozvíte zajímavosti o jednotlivých vinařstvích, která za viny stojí. K dispozici jsou krátké profily každého zastoupeného vinařství, kontaktní údaje a odkazy na vína, která byla oceněna zlatou medailí. S celou škálou

nabízených vín se můžete seznámit skrze hned několik programů, které Salon vín nabízí. Oblíbená volná degustace probíhá formou dvouhodinové ochutnávky libovolných vín. Pokud byste se rádi nechali provést světem vína profesionálem, můžete se zúčastnit degustace řízené sommelierem. A jestli preferujete rychlou degustaci podle sebe, máte možnost využít samoobslužného degustačního automatu. Salon vín také kladě důraz na vzdělávání svých návštěvníků a podporu tuzemských vinařství. Kromě degustací nabízíme také naučnou expozici, která vás provede fascinujícím světem vína. A na závěr si můžete vína, která vám zvláště chutnala, zakoupit přímo na místě a vzít si je s sebou domů.

A jak se vlastně vína do Salonu vín dostanou? Vína přihlášená do Salonu vín musí nejprve projít systémem nominací oblastních soutěží systému Národní soutěže vín. Z postupujících vín pak odborná porota vybere během dvoukolového hodnocení vítězných 100, které ocení zlatou medailí. Navíc se udělují



Šampionem Salonu vín pro rok 2023 je Ryzlink vlašský z řady Flower Line, ročník 2021, pozdní sběr z vinařství Mikrovín Mikulov. Toto vynikající víno pochází celkem ze tří vinic – Bergrusu v Perné, Orechové hory v Březi a mikulovské vinice Za cihelnou. Kombinace těchto terroir dává vínu typické aroma sušených bylin a krásně zralého ovoce. K tomu na vás v chuti čekají výrazné citrusové tóny s příjemnou mineralitou v závěru.

Toto a další špičková vína od našich vinařů můžete v trvalé expozici Salonu vín ochutnat od úterý do soboty a od června do září také v neděli!

také medaile stříbrné a vyhlašují se tituly „Vítězové kategorie“, „Nejlepší kolekce“ a konečně „Šampion“ svého ročníku.

www.salonvin.cz



LETOŠNÍ HUDEBNÍ FESTIVAL ZNOJMO

BUDE 17DENNÍ OSLAVA

Hudební festival Znojmo, jehož 19. ročník se koná v termínu 14. až 30. července 2023, má na programu více než třicet koncertů a doprovodných akcí. Ročník s podtitulem „Oslava hudbou“ se uskuteční na různých místech nádherného města Znojma a také v jeho okolí – v přírodě i v krásných prostorách zámků a kostelů.

V dramaturgii festivalu očekávejte dva koncerty Pavla Šporcla a další skvělé interprety z oblasti klasické hudby. Nezapomene ale ani na cimbálovou muziku, jazz a crossover programy a také na gastroakce.

“Ve vlastní produkci tentokrát připravujeme inscenaci Harmonie planet Antonia Caldary. V obnovené premiéře po 300 letech se uskuteční ve Znojmě gratulační opera v režii Tomáše Ondřeje Pilaře,” uvedl Jiří Ludvík, prezident festivalu.

Hudební festival Znojmo se mezi jinými vymyká těsným propojením kvalitní hudby a vína. Na každém koncertu nebo operním představení mají návštěvníci v ceně vstupenky zdarma degustaci vína od některého z místních vinařů.

FESTIVAL JAK VÍNO...

Hudební festival Znojmo se také snaží provázat přitažlivou hudbu s nezaměnitelným vínem znojemského regionu. Všechny koncerty jsou doprovázeny ochutnávkou vín regionálních vinařů. Akce spojuje téměř dvě desítky vinařství, která na koncertech provádějí degustace a besedy o víně. V rámci festivalu vzniká také unikátní limitovaná edice festivalových vín. Jedinečnou kolekci nejlepších vín vybírá speciálně po festivalu utvořená komise sommelierů, vinařů a osobností. A jelikož k dobrému vínu patří i lahodné jídlo, připravuje několik znojemských restaurací i speciální festivalová menu.

KRÁSY ZNOJMA A OKOLÍ

Festival se také zaměřuje na spojení kvalitní hudby se vzácnou historickou architekturou Znojma. Koncerty se z velké části konají pod širým nebem a snaží se ukazovat místa, kde se koncerty běžně nepořádají. Mezi atypická místa patří bezesporu zchátralý zámek v Uherčicích, Národní park Podyjí, nádvoří historických domů či radniční věž. Celá řada koncertů v průběhu festivalu nabízí svým žánrovým rozpětím hudeb-

ní zážitek opravdu každému – ať již jde o koncerty malých nadaných umělců, renomovaných sólistů, komorní koncerty, koncerty napříč žánry nebo třeba koncerty jazzové. Součástí festivalu je i oblíbený doprovodný program pro dospělé i pro ty nejmenší – hudba v ulicích, setkání na pomezí ČR a Rakouska, dětské hudební odpoledne, jazzový piknik v Národním parku Podyjí, putování za varhany v kraji, noční karneval, vinné degustace a mnohé další.



TIPY Z PROGRAMU

PAVEL ŠPORCL: Gratulační sonáty

Na zahajovacím koncertu zazní oslavné sonáty pro housle a klavír v podání patrona festivalu Pavla Šporcla za doprovodu pianisty Igora Ardaševa.

PÁ 14. 7. | nádvoří JM muzea, Znojmo

PAVEL ŠPORCL: Koncert uherčického zámku

Zbrusu nový crossover projekt českého houslového virtuóza vznikl na míru festivalu za účasti dvojnásobného držitele ceny Grammy Briana Charetta (US).

ST 19. 7. | Státní zámek Uherčice

IL GIARDINO ARMONICO: Barokní afekty

Celosvětově uznávaný italský hudební ansámbl se zaměřuje na interpretaci hudby 17. a 18. století, nahrál již 39 desek a pyšní se řadou ocenění včetně ceny Grammy.

PÁ 21. 7. | jízdárna Louckého kláštera, Znojmo

A. CALDARA: Harmonie planet

Mistrovské dílo dvorního císařského vicekapelníka Antonia Caldary, které mělo premiéru ve Znojmě před 300 lety. Obnovená česká premiéra gratulační serenaty. Jedinečné zpracování ve festivalové produkci. Účinkují: Adam

Plachetka, Andreas Scholl, Dagmar Šašková, Hana Blažíková, Jaroslav Březina, Valer Sabadus, Franko Klisovic a Czech Ensemble Baroque, pod taktovkou dirigenta Romana Válka, v režii Tomáše Ondřeje Pilaře.

ČT 20. 7., so 22. 7., ne 23. 7. | jízdárna Louckého kláštera, Znojmo

METASTASIO: Myslivečkova oslava největšího z básníků

Dílo uznávaného libretisty Pietra Metastasia představí pěvkyně Kateřina Kněžíková a Jarmila Vantuchová v doprovodu orchestru L'Armonia Terrena pod vedením Zdeňka Klauďy.

PO 24. 7. | nádvoří Státního zámku Vranov nad Dyjí

CZECH ENSEMBLE BAROQUE: Oslava vody

Koncert v Národním Parku Podyjí v nádherné scénérii žulového lomu v Mašovicích.

ÚT 25. 7., st 26. 7. | lom Mašovice u Znojma

Koncert ze znojemských archivů

Hudební poklady skryté ve znojemských archivech interpretuje Capella Sebastiani.

NE 30. 7. | kostel Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava, Znojmo – Louka

VYDEJTE SE ZA GASTRO ZÁŽITKY DO ZNOJMA



#ZNOJMOCHUTNA

znojmskabeseda.cz

SLAVNOSTI PIVA ODSARTUJÍ

V SOBOTU 17. ČERVNA V AREÁLU PIVOVARU

Sobota 17. června bude ve Znojmě patřit Slavnostem Znojemského piva. Od 14 hodin se pro návštěvníky otevrou výčepní místa Znojemského městského pivovaru a dalších minipivovarů. Nebudou chybět ani nejrůznější gastronomické zážitky.

„S hlavním partnerem Znojemským městským pivovarem jsme opět připravili 3 hudební scény, na kterých se během jediného dne představí 11 hudebních vystoupení. Novinkou bude také zapojení minipivovarů, které se během slavností usídlí na ulici Přemyslovců,“ informuje František Koudela, ředitel Znojemské Besedy. Z regionálních minipivovarů se ke slavnostem přidá Hasičský pivovar Bítov, Minipivovar U Dyje, Biskupický pivovar a Pivovar Hnanice.

Tři hudební scény, více jak desítky koncertů a program pro děti, to je program Slavností Znojemského piva. Hlavní scéna opět vyrostne u Enotéky na ulici Hradní, kde vystoupí punk rocková kapela Beach Bum, multižánrová skupina Botox, dále autorská kapela UDG s hity jako Hvězdář nebo Kurtizána. Ve večerních hodinách se představí Peneři strýčka Homeboye – česká rapová skupina působící od devadesátých let 20. sto-

letí pod zkratkou PSH. Program ukončí česká crossover skupina Cocotte Minute. Další scéna u rotundy sv. Kateřiny nabídne odpolední program pro děti, které se mohou těšit na Cryo show bláznivých vědátorů a Transformers show. Od 17 hodin se představí DJ Martin Gabi a ve 21 hodin DJ Hrusha s odvázaným doprovodem saxofonu. Třetí scéna na pivovarské Zahrádce nabídne koncerty skupiny Těsný sako, Crown, Páni kluci a Irnis a metalový nářez kapely X-Core.

Pivní i gastronomickou nabídku připravuje domácí Znojemský městský pivovar. „My se na Piváky jako každý rok moc těšíme, je to pro nás už tradičně vrchol sezóny a pilně se chystáme na fanoušky, které pořádně pohostíme. Letos máme přichystáno 6 druhů piv od tradičních ležáků Znojemské 11° a 12° přes polotmavou Rotundu a silné 4x chmelené Zetko po speciály jako je naše New England IPA BombaZtic. V našem sklepe už zraje i speciální ležák, který chystáme právě na Piváky, tam ho slavnostně představíme a narazíme,“ po-

pisuje Miroslav Harašta, ředitel Znojemského městského pivovaru.

Vstup na akci je zdarma a kompletní program najdete už nyní na webu Znojemské Besedy nebo na Facebooku. Pivní slavnosti ve Znojmě pořádá Znojemská Beseda ve spolupráci se Znojemským městským pivovarem.



PRÉMIOVÁ VODA

BEZ KOMPROMISŮ V CHUTI A KVALITĚ



#znojmochutna



NOVINKA ZNOJEMSKÉHO PODZEMÍ!

DO KRYTU CIVILNÍ OBRANY
MÍŘÍ PRVNÍ NÁVŠTĚVNÍCI

Jak vybrat správnou trasu pro vedení optického kabelu mezi provozy Znojenské Besedy – tak se začal psát příběh zpřístupnění krytu civilní obrany pod Masarykovým náměstím. Dochovaný prostor, pravděpodobně určený pro bezpečí vyvolených, měl sloužit jako protiradiační kryt.

Sociální zařízení, ventilátor pro cirkulaci vzduchu a elektroinstalace, to je původní zařízení, které se snad nikdy nepoužilo. Nyní se jedná o doplňky, které se staly součástí nového prohlídkového okruhu znojemského podzemí. „Více jak dva roky práce od probourání podzemních chodeb po technické přípravy prohlídek přinesly pro návštěvníky opravdu autentickou prohlídku krytu civilní obrany. Je to pro nás unikátní projekt, zejména kvůli náročnosti realizace. Pracovali jsme s báňskými odborníky, se zkušenými stavebními pracovníky, ale také s pamětníky a historiky. Nový okruh návštěvníkům přinášíme symbolicky v dubnu na začátku turistické sezóny,“ komentuje František Koudela, ředitel Znojenské Besedy.

Návštěvník se seznámí se všemi podobami podzemních chodeb od počátku vybudování, až po moderní historii. Výklad nabídne také souhrnné a zásadní informace o druhé světové válce, o studené válce, o budování protiradiačních krytů se závěrem, kdy systém civilní obrany zanikl. Prohlídka o délce téměř 700 metrů je doplněna o exponáty jako je protichemický oblek, plynová maska, funkční radiometr, polní telefon, ale i dýchací přístroj, oživovací zařízení Spireta V. a chemické průkazníky. Na chodbách návštěvníci najdou informační panely se snímky původních dokumentů, mezi kterými jsou také mapy plánovaných zásahů amerických zpravodajských služeb v případě napadení.



Na novou trasu se průvodci s návštěvníky budou vydávat několikrát za měsíc, vždy v předem vypsane termíny. Kapacita prohlídky je omezena na 8 osob a zájemci budou muset splňovat předpoklady pro její zvládnutí, stejné jako jsou zapotřebí pro adrenalinovou trasu č. 2., tzn. od 15 let za doprovodu zodpovědné osoby – bližší informace viz návštěvní řád.

www.znojenskabeseda.cz



Text a foto: PR

— inzerce —

KÁVA FEST



14/10/2023
Kongresové centrum Zlín

www.kavafest.cz



ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ 8.–10. 9. 2023



**Mirai • Mikolas Josef • Queenie • Aneta Langerová • Pokáč
Hrubá hudba • VUS Ondráš • Bert and Friends**

VSTUPENKY V PRODEJI

ZNOJEMSKEVINOBRANI.CZ

VIZOVICKÉ

TRNKŮBRANÍ

POŘÁDÁ RUDOLF JELÍNEK A. S. A NEDOMYSLENO, S. R. O.

 www.facebook.com/trnkobrani

www.trnkobrani.cz

HLAVNÍ PARTNEŘI



R. JELÍNEK



VIZOVICE
AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

18. – 19. 8.

**KALBA, KTEROU
(NE) ZAPOMENEŠ**

**JAROMÍR
NOHAVICA**

KRYŠTOF • MIRAI

HORKÝŽE SLÍŽE • TOMÁŠ KLUS

FLERET • POETIKA • TRAKTOR • ARGEMA

BARBORA POLÁKOVÁ • VISACÍ ZÁMEK • PAM RABBIT

PREMIÉR • HODINY • ŠROUBY A MATICE • KOSOVCI

SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ ŠVESTKOVÝCH KNEDLÍKŮ

předprodej vstupenek: **TICKETSTREAM®**

HLAVNÍ MEDIÁLNÍ
PARTNEŘI



prima+

