

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

jaro 2023 • ročník 15 • číslo 1

aktuálně

**ZELENÉ NÁPOJE A RECEPTY
PRO ZDRAVÍ**

téma

**NEZAPOMENUTELNÁ
SVATBA**

akce

**PŘIPRAVTE SE
GASTRONOMICKÉ JARO ZAČÍNÁ**

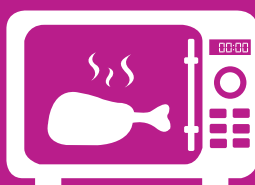
inzerce



Projektování
gastroprovozů



Vybavení restaurací
& barů



Zařízení
pro kuchyně



Jednorázové
nádobí



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

VIZOVICKÉ

TRNKŮBRANÍ

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

 www.facebook.com/trnkobrani

www.trnkobrani.cz

VIZOVICE

AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

18. – 19. 8.

**JAROMÍR
NOHAVICA
KRYŠTOF • MIRAI
HORKÝŽE SLÍŽE • TOMÁŠ KLUS
FLERET • POETIKA • TRAKTOR • ARGEMA**

předprodej vstupenek: **TICKETSTREAM®**



Komu se nelení, tomu se zelení

Letos to bez práce nepokvete, píše se v březnové studii agentury Data Servis, zaměřené na gastronomii. Údajně 83 % českých podniků mělo na přelomu roku ve svých provozech takové tržby, jaké očekávali, nebo dokonce vyšší.

Daří se především těm, které modernizují, porozuměly současným trendům hostů a jejichž nabídka reflektuje požadavky na kvalitu a servis. Trendy a těmi, kteří profitují nejvíce, jsou beerfood segment, moderní fast food i zajímavé kavárny.

Z průzkumu také vyplývá, že mladá generace hostů je početnější než starší, která už se do gastru moc nevrací.

Loňský razantní nárůst energií logicky přepsal všechny položky v jídelním lístku. Kdo nezdraží, dlouho nevydrží. První měsíce roku bývají v gastronomii těmi slabšími, takže se těšme už jen na to lepší.

Jarní gastronomické akce i velké festivaly jsou za dveřmi, a máme se rozhodně na co těšit!

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner

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

JAKÝM ZPŮSOBEM PŘÍZPŮBUJETE VAŠE MENU JARNÍM A VELIKONOČNÍM TRADICÍM?



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE LAVILLA



DAVID VALÍČEK
PRIVÁTNÍ ŠÉFKUCHAŘ

Jarní období je moje nejoblíbenější, co se gastronomie týká. Nabízí nám kuchařům skvělé produkty a náměty na jarní vaření, ať už jsou to například chřest, medvědí česnek či rebarbora, tak mladé maso v té nejlepší kondici jako mléčné jehněčí, kůzlečí nebo telecí. S oblibou tyto produkty zařazuji i do velikonočního menu, jehož součástí je každý rok i velikonoční vejce v podobě dezertu.

V kuchyni je to každé jaro stejné, prostě používám to, co právě roste, co je v obchodech, i to, co odpovídá tradicím. Na toto období se pokaždé těším, znamená, že konečně začíná zelená sezóna a s ní přichází například medvědí česnek, kopřivy, špenát, rád sáhnou ale i po brokolici. K zelenině se samozřejmě hodí jarní kuřátka, ryby, a především jehněčí. K tomu všemu vařím odlehčené omáčky. Preferuji delší úpravy pečených mas, zejména toho jehněčího, které obkládám bylinkami, jako je máta, česnek a rozmarýn. Každoročním hitem je pak medvědí česnek. Ideální je připravit si z něj pesto. Pro čtenáře časopisu Štamgast&Gurmán mám jeden tip. Aby nebylo pesto příliš ostré, nejprve si medvědí česnek zlehka blanšíruji, vymačkám z něj vodu a teprve pak vyrábím pesto, ideálně s nějakými opraženými oříšky či semínky. Takto připravené pesto dokonce vydrží déle a je jemnější a chutnější.



PAVEL SAPIK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE U SAPIKŮ

S příchodem jara samozřejmě sahám po čerstvých bylinkách, po chřestu, ale i smržích, na které se každoročně moc těším. Jsou to první jarní houby a jsou vynikající. V kuchyni máme samozřejmě mladé, jarní kopřivy, které sekám jako bylinky, nebo z nich dělám krém. Pokud jsou opravdu mladé a svěží, nemusí se ani spařovat. Z mas na jaře vybírám nejraději jehněčí, a když je, tak i kůzlečí. K Velikonocům zkrátka patří sezónní mladá zelenina, čerstvost i maso z mláďat.



RADEK KAŠPÁREK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE FIELD

Jarní menu restaurace Field každoročně čerpá životadárnou sílu z přírody. K jaru patří i Velikonoce a o těch se tradičně připravují pokrmy z toho nejmladšího a nejčerstvějšího. Proto i u nás pokaždé připravujeme jídla z toho nejchutnějšího masa mláďat, ale také z jarních bylinek, sezónních specialit i těch nejobyčejnějších surovin.



GastroIN

makro  akademie

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 29. 3. 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

 StamgastaGurman

 StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

ANKETA ZLATÝ KUCHAŘ MÁ SVÉ VÍTĚZE

V kavárně Café Louvre byly 30. března oznámeny výsledky ankety Zlatý kuchař, kterou vyhláší časopis Gastro&Hotel profi revue. O pořadí rozhodovala celá řada odborníků a fandů gastronomického řemesla. Volilo se v kategoriích Zlatý kuchař, Zlatý zahraniční kuchař, Objev roku, Síň gastronomické slávy, Zlatý cukrář a Hvězda street foodu. Zlatým kuchařem roku 2022 se stal Marek Fichtner (Červený jelen), stříbrnou příčku obsadil Pavel Býček (The Eatery) a s odstupem pouhého jednoho bodu byl bronzový Jan Puncočhář (U Matěje). Více na www.gastroahotel.cz.



Marek Fichtner



DOSÁHLI JSME PLNOLETOSTI! NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA HLÁSÍ 18. ROČNÍK

Oblíbená cyklistická akce Na kole vinohrady Uhersko-hradištska proběhne letos už po osmnácté. Symbolické otevření cyklostezek na kole, koloběžce nebo pěšky proběhne v sobotu 22. 4. Už od 8 hodin ráno si budeme na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti vychutnávat společnou snídani a horkou kávu. Následovat bude společné zahřátí v podobě rozcvičky. Pak už se můžete chystat ke startovnímu oblouku. Vyrazit od něj mohou cyklisti na celkem 5 tras, připravena bude i jedna trasa pro pěší. V terénu budou s otevřenou náručí čekat vinaři, kteří si s Vámi popovídají o tom, jaká byla vloni úroda a co nového se událo v jejich sklepích. Po návratu ze stezek na Masarykovo náměstí už nás čeká jen pohoda, víno a tradiční tombola. Nepocházejte ani koncert kapely.

Tak co, jdete do toho s námi?

www.slovacko.cz/nakolevinohrady

inzerce

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★

DARUJTE
GURMÁNSKÝ ZÁŽITEK



Wellness & spa hotel Augustiniánský dům ****s

Luhačovice | www.augustian.cz

+420 577 113 666

OLOMOUCKÝ
TVARŮŽKOVÝ FESTIVAL

To musíte zažít.

Olomoucký tvarůžkový festival

15.-16. 4. 2023

10:00-18:00

Horní a Dolní náměstí
Olomouc

Tvarůžkové speciality a regionální produkty | Bohatý kulturní program | Gastronomická show známých nejen kuchařských hvězd | Folklorní vystoupení | Soutěže a dílničky pro děti

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

Nabídka pobytových balíčků:
www.moraviaforyou.cz

Zve statutární město Olomouc
Vstup zdarma



JEDINEČNÝ GASTROFESTIVAL

VEZME NÁVŠTĚVNÍKY NA CESTU
Z UHERSKÉHO HRADIŠTĚ KOLEM SVĚTA

V pátek 28. dubna od 11.00 do 22.00 hod. a v sobotu 29. dubna od 10.00 do 18.00 hod. se mohou milovníci gastronomie vydat na nejlukrativnější cestu letošního roku. Gastrofestival „Cesta kolem světa“ se uskuteční přímo na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti a zavede je prostřednictvím skvělého jídla a pití do všech koutů planety.

Gastrofestival „Cesta kolem světa“ nabídne milovníkům dobrého jídla a pití nejen vybrané pochoutky, ale taky doprovodný program a spoustu zábavy.

Z Uherského Hradiště do Ameriky? Přes Asii, nebo Egypt...

Degustační výlet po celé zeměkouli bude rozdělen do zón podle světových kuchyní. „Právě americké foodtrucky nabídnou luxusní burgery, kdy můžete ochutnat hned z deseti druhů. Představí se vám JJ Grill Bill, Comic Cone Food truck a Dej Burger. Velmi silné zastoupení bude mít Mexico, kde na vás budou čekat opravdové mexické speciality, jako jsou quesadillas a tacos, i ve vege variantě,“ láká na chuťovou cestu přes oceán organizátorka akce Monika Ondruchová. „Ochutnat můžete také výborná vepřová žebírka Spare ribs od Talisman Foodtruck,“ doplnila.

Autentická kuchyně bude čekat na stanovišti Egypta, kde můžete ochutnat kuřecí šaurma s nakládaným citronem, hovězí hawawshi s kořením 7 vůní, vegetariánský falafel s granátovým jablkem, oříškový dezert baklava nebo ibiškový džus – vše ve vege, vegan variantě i bez lepku. Zajímavostí bude příprava kávy v horkém písku, kterou můžete taktéž vyzkoušet.

Své stanoviště bude mít v Uherském Hradišti i oblíbená Asie. Bangkok on wheels přiveze speciality thajské kuchyně, např. thajský nudlový pokrm Pad Thai, pálivý salát Som Tam, Satay nebo thajskou klasiku Pad Kra Pao. Vyzkoušet můžete také rolovanou zmrzlinu, která má taktéž původ v Asii. Ve stánku „Hmyz na talíři“ si smlsnete na křupavém hmyzu, hmyzích lízátkách, žabích stehýnkách a exotických masech.

U sousedů z Německa bude právě probíhat Oktoberfest. „Ale i vy si můžete užít atmosféru tohoto oblíbeného svátku společně s obsluhou v bavorských krojích, dobrou klobásou a tuplákem vychlazeného piva! Přihlásit se můžete také do pivních soutěží nebo zatloukáni hřebíků,“ prozrazuje další z organizá-



torů Jakub Vodárek. Toto stanoviště bude nově doplněno o stylový tyrolský stánek se specialitami jako jsou sušené špeky, sýry, Almdudler nebo ovocný chléb Zelten.

Lákavá bude jistě také řecká zastávka, a sice ve food trucku Street food Gyradiko, kde mohou návštěvníci ochutnat autentickou řeckou kuchyni, a to sice gyros v pitě, grilovaný sýr halloumi nebo řecké dezerty. Kanadskou specialitu poutine, což jsou domácí hranolky smažené na hovězím loji přelité omáčkami s masem a různými doplňky, připraví catering VŠEPROAKCI.

Slunnou Itálii bude prezentovat MD food truck se svými pizzatiny – plněnými pizza trojhránky. Vychutnat si zde budete moci výborné dezerty, vafle, kávu a italskou zmrzlinu.

Zkrátka neprijdou ani milovníci klasické české kuchyně a výborného vína z „Mojí vinotéky“ z Uherského Hradiště.

Další doplňující prodejci nabídnou například výborné francouzské makrony od Judyth sweet art, španělské churros nebo speciální food truck plný různých druhů oříšků a sušeného ovoce.



PROGRAM GASTROFESTIVALU

V průběhu Gastrofestivalu se uskuteční extrémní jedlíkovská exhibice s profesionálním jedlíkem Jaroslavem Němcem. V pátek v 17.00 hod. se pokusí o překonání rekordu ve vypití 2 kilového pštrosího vejce. Tím ale jeho pokusy nekončí. Dalšími chody v extrémním menu budou ptačí sliny a nejsmradlavější ovoce na světě durian. Zajímavé povídání o cestování a různých světových kuchyních si můžete vyslechnout od kuchaře, cestovatele a průvodce Maroka pana Milana Václavíka. Odvážnější z návštěvníků se mohou zúčastnit soutěže v pojídání hmyzu či hamburgerů na čas o zajímavé ceny. Pro děti zde budou připraveny nafukovací atrakce, balonky, malování na obličej, tetování a pískové malování. V sobotu odpoledne pak zahraje písničkář Honza Grebík. Na akci srdečně zvou agentury Event Time a VŠEPROAKCI.

PROJEZTE SE K VELIKONOCŮM, JAK VELÍ TRADICE

Čtyřicet dnů před Velikonocemi mnoho lidí dodržuje půst. Nejde jen o křesťanskou tradici, jsou jedinci, kteří prostě chtějí odlehčit jídelníček ze zdravotního či redukčního důvodu. Poslední týden před svátky se vyznačuje tím, že si každý člověk může užívat na vlně tradic. Přidáte se letos i vy?

Neděle před Velikonocemi se nazývá Květná. Po ní se lidé začínají připravovat na nejkrásnější svátky jara. První den, ke kterému se váží tradice v oblasti gastronomie, je středa, tedy škaredá středa. Traduje se, že v tento den zradil Ježíše Jidáš, který ale svůj čin neunesl a oběsil se. Hospodyňky na jeho podlost reagují tím, že pečou tzv. Jidáše. Jde o kynuté pečivo ve tvaru oprátky obalené v cukru a skořici. V mnoha domácnostech se na škaredou středu připravují jídla, která prostě nejsou vzhledově pěkná. Typický je třeba sladký trhanec s palačinkového těsta nebo bramborových placek. A když se připeče, nevadí, má být přece škaredý...



Zelený čtvrtek jasně napovídá, co by se mělo objevit na talíři. Dříve v domác-

nostech voněly luštěniny, zejména zelený hrášek. Dnes je v módě špenát nebo

nějaký odlehčený salát. In je zkrátka vše, co má zelenou barvu.

Foto: www.shutterstock.com

ADRIA GOLD
RADOST OCHUTNAT

CHUT' NA MAX!
EXTRA FRUIT

3v1 2,5 KG OVOCE
V JEDNOM KÝBLÍKU

LUXUSNÍ KOPEČKOVÁ
JEDINEČNÁ TOČENÁ
OSVĚŽUJÍCÍ OVOČNÁ DŘEŇ

- Jedinečná chuť
- Více ovoce, než si dokážete představit
- Vlastní receptury
- Vyrobeno ze 100% ovoce
- Bez aromat, chemických barviv a konzervantů

www.adriagold.cz

ADRIA GOLD zmrzlina

TIP PRO JARNÍ OSVĚŽENÍ

grapefruit
zázvor
lesní směs
citron
cola

Limonády s příchutí
vyrobené
v pivovaru



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



Na Velký pátek je velký půst. O mase by si lidé měli nechat jen zdát, a nejlépe ani to ne. V tento den se jí jen velice obyčejná a jednoduchá jídla. Na stolech se objevují polévky z brambor a zeleniny nebo luštěniny. Nikdo by neměl jíst sladkosti, alkohol je vyloučen a všichni by se měli připravovat na nadcházející vyvrcholení Velikonoc. Ne každý to tak ale dělá.

Bílá sobota je předurčena k pečení ve-

likonočních beránků. Mohou být z pšikotového těsta, ale i z tvarohového. V dávných dobách Židé obětovali živé beránky, dnes si toho svého většina lidí raději upeče, tedy nasladko.

Bílou sobotou končí čtyřicetidenní půst! Na stole se objevovala velikonoční nádivka, ve které obvykle nechybělo uzené maso, vejce a zelené bylinky. Dříve to bývaly především nasekané mladé kopřivy, dnes hospodyňky zachovávají

alespoň zelenou barvu a v nádivce se objevuje hlavně pažitka nebo petržel. Na Bílou sobotu se také zadělávaly mazance, nejčastěji z kynutého těsta, které rodina na Boží hod velikonoční odnášela do kostela k pomazání.

Velikonoční neděle je tradičně ve znamení hodování. Půst je zapomenut, stoly se mají prohýbat pod různými pečenými masy. Prim hraje jehněčí i kůzlečí maso. Oblíbená jsou jarní kuřátka, nadívané krůty či tradiční řízky s bramborovým salátem. V mnoha domácnostech nechybí koláče a mnohde cukroví, byť jde často o prebytky z Vánoc vytažené z mrazáků.

Velikonoční pondělí se pojí s pomlázkou. Není divu, že se vždy jedla vajíčka na všechny možné způsoby. A po neděli plné jídla tak přichází na řadu pondělí plné jídla. Pro koledníky se chystají obložené chlebičky, pečou se různé masové rolády, při vaření se používají jarní bylinky, jako mladé kopřivy nebo medvědí česnek. Velikonoce končí a spouště lidem by prospěl další půst. Ten už ale není na pořadu dne...

inzerce



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízí nejen trvanlivé výrobky, uzeniny, sýry a jiné mléčné výrobky. Dále také originální dárková balení trvanlivých výrobků, která zaručeně potěší Vaše blízké, zaměstnance či obchodní partnery.

NOVINKY V NAŠEM SORTIMENTU

Prsíčková klobása	175,- Kč/kg
Uzená krkovice bez kosti	160,- Kč/kg
Zauzená křížová kost speciál	130,- Kč/kg
Tyrolský nářez	120,- Kč/kg
Párek loupáček	110,- Kč/kg
Točený salám	99,- Kč/kg

Otevírací doba:

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

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



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



Veselé Velikonoce

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinicky pivovar.cz



VEJCE JAKO SYMBOL JARA ZAJÍMAVOSTI I PRAKTICKÉ RADY, KTERÉ SE VÁM ROZHODNĚ BUDOU HODIT!

Kraslice neboli zdobená vejce jsou odjakživa symbolem Velikonoce a potažmo také přicházejícího teplého období, kterého se všichni už jistojistě nemůžeme dočkat. Víte ale, proč jsou vajíčka znamením jara, kde je nakupovat, jak je skladovat a jak dlouho vydrží čerstvá? Prozradíme v článku!

Tradice zdobení vajíček se k nám dostala z Římské říše. Lidé si totiž už v předbiblické době vysvětlovali vznik života legendou o obrovském vejci, jež vyšlo z „božských úst“. A na základě této myšlenky pak dostalo vejce i svůj význam – znak plodnosti a hojnosti. Rolníci prý zakopávali čerstvá vejce před prvním zaoráním půdy, to aby jim přinesla bohatou úrodu. Dávala se dokonce i zemřelým do hrobu na jejich poslední cestu, symbolicky je měla vyprovodit mezi starým a novým životem. Vejce totiž představovalo duši, která se pak pomyslně vypustí z tvrdé skořápky.

VAJÍČKA A VELIKONOCE

Zvyk konzumovat vajíčka během jarních svátků pravděpodobně souvisel s půstem, jenž tradičním svátostem předcházela a při němž se vejce jíst nesměla. Proto lidé netrpělivě čekali, až postní doba skončí. Zároveň – stejně jako za pohanských dob – i v případě křesťanských svátků symbolizovala

vejce nový život a naději, která měla souviset se zmrtvýchvstáním Ježíše. Barvení vajíček má pak historii delší, než jsou Velikonoce. Původně se takto totiž odlišovala ta uvařená od čerstvých.

JAKÁ JE TRVANLIVOST?

Ačkoliv se s vejci setkáváme téměř denně, v trvanlivosti této pochoutky se vlastně tolik nevyznáme. V lednici nám mnohdy zůstanou poměrně dlouho a my pak přemítáme nad tím, kdy je ten nejvyšší čas vajíčko spotřebovat, nebo zda jej už rovnou vyhodit. Za ideální dobu, po kterou vejce skladovat, se považují dva, maximálně tři týdny. Nevyplatí se proto kupovat tzv. do zásoby. Zárukou čerstvosti je také nákup od lokálních dodavatelů. A jak poznáte, že je vejce skutečně čerstvé? Jednoduše! Platí totiž, že čím je vajíčko starší, tím je žlutek tekutější a je obtížné jej od bílku oddělit.



POZOR NA USKLADNĚNÍ

Vejce skladujte špičkou dolů, ideálně v lednici při pěti až osmi stupních. Nesvědčí jim výrazné změny teploty, při kterých se často tvoří plísň. Proto dvířka lednice rozhodně nebudou tou správnou volbou k umístění. Také se doporučuje vajíčka vytáhnout z lednice asi o půl hodiny až hodinu dříve, než je začnete připravovat. Budou tak mít menší teplotní šok. A pozor! Nikdy vejce neumývejte, zbytečně byste jim narušili ochrannou mikroflóru.

Text: Darija Senčuková, myjsmebio.cz

NECHTE SE HÝČKAT PIVNÍ LÁZNĚ I GASTRONOMICKÝ ZÁŽITEK

Vypravte se do pivních lázní v samém srdci Valašska a nechte se hýčkat. Toužíme inspirovat, překvapovat, sdílet náš pohled na svět a hlavně nabídnout našim klientům to nejlepší.

Luxusní pobyt naplněný lázeňskými procedurami, gastronomickým zážitkem, vynikajícím pivem, čokoládou a atmosférou srdce Valašska s jeho přírodou, valašským folklórem a rožnovskými hodinami, které již dávno nebijí smutně.

Můžete zde ochutnat Rožnovské pivo od nejúspěšnějšího domácího pivovaru v Česku! Náš pivovar se pyšní širokým sortimentem vařených piv – od klasických nefiltrovaných a nepasterovaných ležáků až po vysokostupňové pivní speciály.



KRÁLIČÍ HOP, TVOŘIVÉ DÍLNY

A PROGRAM NA NÁMĚSTÍ
NABÍDNOU VELIKONOCE VE ZNOJMĚ

Znojenské Velikonoce, které se pojí s největším křesťanským svátkem, připomenou historická řemesla, zdobení vajíček a další tradice. Program uvede několik hudebních vystoupení na Horním náměstí a na Masarykově náměstí opět vyroste ohrada s ovečkami.

Hlavním centrem dění bude Horní náměstí, kde vedle hlavní scény pro koncerty vyroste také zázemí pro králičí hop – speciální soutěž, která nabídne opravdu jedinečnou podívanou pro děti. Letos opět znojenské školy a školky připravují také velikonoční břízky na ulici Obrokové, které k procházce prvních jarních dnů ve Znojmě patří.

Prvním bodem programu budou Jájiny dílničky, a to už v sobotu 1. dubna na Znojenské Besedě. O opravdu pestrou podívanou se postará vystoupení škol a školek ve středu 5. dubna na hlavní scéně Horního náměstí. Od ranních hodin po odpolední čas se představí mateřské a základní školy, vedle nich také hudební školy a Středisko volného času Znojmo. Kdo vyrazí do centra města ve čtvrtek 6. dubna, pozná, co je to „mít za ušima.“ Po celý den bude na Horním náměstí k vidění nejrůznější drobné zvířectvo a hned ve třech časech se představí soutěž v králičím hopu. Program zakončí vystoupení hudební školy a Dechové kapely Skaláci.

Po klidném Velkém pátku se na sobotu 8. dubna připravují historické řemeslné dílny s pěti stanovišti tematických aktivit. S pomocí košíkáře tak bude možné uplést si pomlázku, pomocí koření se ozdobí kachní vajíčka, představí se drátenictví, ale také ruční tisk a originální velikonoční dekorace ze starého notového papíru. V sobotu pak nebude chybět hudební zážitek, a to v podání uskupení Big Bang ZUŠ Znoj-



mo a kapely Nečarej. Na Bílou sobotu nezapomínáme ani na oblíbené sbírání vajíček v podzemí. Už po dvanácté nabídneme zkrácenou prohlídku tajemných chodeb znojenského podzemí s programem pro děti, na které bude na konci čekat i odměna.

Posledním dnem programu bude neděle, kdy do Znojma dorazí hudební tělesa jako Brtnický Dostavník a kapela Koňaboj. Protože symbolicky k Velikonocům patří také ovečky, vyroste na Masarykově náměstí ohrada, kde si je budou moci návštěvníci prohlédnout. Svůj velikonoční program už nyní představilo také Jihomoravské muzeum ve Znojmě a GaP / Galerie a Prostor.

Podrobný program, harmonogram bohoslužeb a spoustu dalšího najdete na webu www.znojmskabeteseda.cz nebo v tištěné formě v TIC Obrokové a Louka.

TOP AKCE 2023 VE ZNOJMĚ

- 1. 5. – **Festival dechových hudeb**
Kde: nádvoří Louckého kláštera
- 5. 5. – **Majáles**
Kde: centrum města Znojma
- 12.–13. 5. – **Dny partnerských měst**
Kde: Horní náměstí ve Znojmě
- 27. 5. – **Dětský den**
Kde: městské parky ve Znojmě
- 17. 6. – **Pivní slavnosti**
Kde: areál městského pivovaru ve Znojmě
- 28. 6. – 2. 7. – **Znojmo žije divadlem**
Kde: Horní náměstí ve Znojmě
- 4. 8. – **Slavnosti okurek**
Kde: ulice Hradní ve Znojmě
- 8.–10. 9. – **Znojenské historické vinobraní**
Kde: centrum města Znojma
- 11. 11. – **Slavnosti Svatomartinského a mladého vína**
Kde: Masarykovo náměstí ve Znojmě
- 16. 11. – **Setkání cimbálových muzik**
Kde: Centrum Louka ve Znojmě
- 3.–22. 12. – **Znojenský advent**
Kde: centrum města Znojma



VELIKONOČNÍ PEČÍNKA: JAK NA PŘÍPRAVU JEHNĚČÍHO MASA?



Chystáte-li se na největší jarní svátky poctit svou rodinu nějakou specialitou, sáhněte po jehněčím. Mladé maso by totiž nemělo chybět na žádné velikonoční tabuli. Nemusíte se obávat typické aromatické vůně skopového, jehněčí maso není tak výrazné. Naučte se zpracovat ne zcela obvyklý kus masa. Uvidíte, že úspěch bude zaručen!

Proč vyzkoušet jehněčí?

Neholdujete-li vůni skopového masa, nemusíte se obávat. Jehněčí má sice specifickou chuť, ale pokud jej dobře připravíte, což zvládne opravdu každý, tak si ji zamilujete a k jehněčímu se budete vracet zas a znova! Jehněčí maso je nejen delikátní, je zároveň bohaté na vitamín D, B nebo mnoho dalších tělu prospěšných prvků – jako je železo, zinek, fosfor i vápník.

Stejně jako v případě jiných druhů masa, i u jehněčího záleží na konkrétním receptu. Každá partie masa se připravuje trochu jinak, a proto doporučujeme minimálně poprvé zajet přímo na farmu, která jehněčí maso nabízí, osobně a nechat si na místě doporu-

čit, jaká část masa bude pro váš recept ta nejlepší.

Obávaná příprava

„Pokud se chystáte připravovat jehněčí poprvé, měli byste sáhnout po kýtě,“ poradil známý kuchař Hugo Hromas a doplňuje, že k pečení se bude hodit také hřbet nebo plec. Je důležité, abyste z masa odstranili blány a viditelný povrchový tuk. Doporučujeme použít spíše menší a užší nůž. Chybějící tuk můžete nahradit třeba slaninou, dodáte tak masu na šťavnatosti a vyhnete se vysušování v troubě.

Při pečení si dejte pozor na teplotu a výsledný dojem ovlivní zejména servírování. Protože je typickým znakem

jehněčího masa tuhnutí při nižších teplotách, doporučujeme ho vždy podávat na vyhrátých talířích.

**náš
TIP**

Jehněčí se vyznačuje specifickou vůní, na kterou Češi nejsou příliš zvyklí. Aroma je přítomné hlavně v tuku, takže se doporučuje odstranit lůj. „Přirozeně se dá vůně utlumit také máčením v mléce a samozřejmě kořením a bylinkami, například tymiánem, rozmarýnem či česnekem,“ podělil se o tip Hromas. Skvělým výběrem jsou také čerstvě nasekané bylinky – kerblík, koriandr i medvědí česnek.

inzerce



JKS
Kyjov

OBLÍBENÝ SVÁTEK BURGERŮ JE TADY!

backstage

HAMBURGER FEST 27.5.2023

11:00 - 21:00

KAPELA KRÍDLA / THE MUZZLES
KOUZELNÉ HRÁTKY S JIRKOU HADAŠEM
MODERÁTOR ONDŘEJ ALBRECHT

DĚTSKÁ ZONA / RELAX ZONA / SOUTĚŽE

MASARYKOVO NÁMĚSTÍ KYJOV / VSTUP ZDARMA

JACK DANIEL'S KRÍDLA tvs! Bina Sopoty kadyzrnud.cz



PROSTOR NAD MUZEEM J. A. KOMENSKÉHO

GASTRO BROD FESTIVAL

uherský
brod backstage

PROGRAM 22. 4. 2023

11:00 The Dees Four
12:15 Kuchařská show JIŘÍ KRÁL
13:00 FreeTom s Tomášem Mikulcem
13:45 Kuchařská show JIŘÍ KRÁL
14:00 Loutková pohádka Divadlo Brod
O perníkové chaloupce (muzeum)
15:00 Kroky Michala Davida (revival)
16:00 Loutková pohádka Divadlo Brod
O Červené karkulce (muzeum)
17:00 Honza Grebík

FESTIVALOVÉ HRÁNÍ PRO DĚTI,
PO CELÝ DEN ŠERMIŘSKÝ KLUB UHERSKÝ BROD A SKAUTI
AKTIVITY PRO DĚTI BERUŠKA
PRO DĚTI BUDOU PŘIPRAVENY ŠPEKÁČKY

PŘIVÍTEJTE JARO LEHKOU SNÍDANÍ



Začněte své první jarní dny obměnou svého jídelníčku. Vezměte to hezky z gruntu – hned od snídaně! Vyzkoušejte tipy na skvělé šťávy, které vás dozajista správně naladí. Zapomeňte na teplé čaje, které jste pili ještě zachumlaní v dece. Zpříjemněte si začátek dne čerstvými šťávami, jež vám dodají energii rovnou na celý den. Kombinací se meze nekladou, a proto popustěte uzdu své kreativitě.

JARNÍ ZELENINOVÁ BOMBA

- 150 g jarní listové zeleniny (např. špenát, polníček i salát)
- ½ petržele (může být i celer)
- 1 jablko
- šťáva z půlky citrónu
- 1,5 hrnku vody

Jablko očistěte, nakrájejte na větší kousky a vložte do mixéru. Přidejte opláchnuté listy zeleniny, citrónovou šťávu, vodu a mixujte, dokud směs není tekutá.



OVOCNÉ PROBUZENÍ

- 2 jablka
- hrst zmražených malin
- šťáva z půlky citrónu
- máta

Jablko očistěte, oloupejte, nakrájejte na menší kousky a vložte do mixéru. Přisypejte zmražené maliny, nakapejte šťávu z půlky citrónu a vše dobře rozmixujte. Pokud bude směs hustá, přidejte vodu. Na závěr ozdobte mátou.

ZELENÁ SNÍDANĚ

- hrst lístků kopřivy
- 1 jablko
- 1 hruška
- lžička medu
- 1 hrnek vody

Kopřivu opláchněte, jablko a hrušku očistěte a nakrájejte na menší kousky. Vložte do mixéru, zalejte hrnkem vody a na závěr přidejte lžičku medu. Vše dobře promixujte. Pakliže by se vám směs zdála příliš hustá, přidejte vodu.





PRIMA FRESH FESTIVAL PŘINESE JEŠTĚ VÍC ZÁŽITKŮ

Prima **FRESH**
FESTIVAL

Prima FRESH festival letos objede celou republiku a představí naše legendární restaurace v čele s vyhlášeným Café Imperial. Letošní ročník festivalu je v tomto ohledu unikátní, protože s podobnými gastrozážitky jste se zatím v regionech nemohli setkat. Tour startuje v květnu v Plzni a pokračuje do Pardubic, Liberce a nově zamíří i do Brna a Olomouce.

„Letošní rok bude pro Prima FRESH festival doslova přelomový. Festivalovou tour rozšiřujeme o další dvě města na Moravě, nově tak pokryjeme území celé ČR. Navíc jsme připravili výrazné koncepční změny pod heslem ‘Ještě více gastronomických zážitků,’“ přibližuje novinky letošního ročníku festivalu jeho ředitel Petr Jirásek.

A co si pod tím představit? Dorazí ty nejluxusnější a nejlepší podniky u nás, které jsou považovány v ČR za legendy. Jedním z takových legendárních podniků je Café Imperial, které je pod vedením Zdeňka Pohlreicha mezi gurmány skutečným pojmem. A svoje menu bude servírovat ve spolupráci s Valoria Restaurant.

Se svojí restaurací a degustačním menu dorazí také Národní tým kuchařů a cukrářů, vyhlášená restaurace U Sapíků na Klokočné nebo Restaurant Marcela Ihnačáka.

Hvězdně obsazená bude i cooking stage, kde se vedle Zdeňka Pohlreicha a dalších vyhlášených kuchařů vystřídají i domácí kuchařské celebrity. „Účast na festivalu potvrdila i finalistka kuchařské soutěže Besky,“ dodává Petr Jirásek.

Kromě pochoutek a gastrozážitků z celého světa nebudou na festivalu chybět



vybrané lokální podniky, kavárny, minipivovary a vinařství z ČR i ze světa. Novinkou bude zbrusu nová DeguStage, která bude zaměřená na řízené degustace. Součástí festivalu se opět stane i Great Taste zóna, kde se budou prezentovat delikatesy světové úrovně.

Dokonalý dojem pak přinese cimbálka ve vinařské stage a také živá hudba na hlavní scéně, kam se přijde vyřádit třeba Děda Mládek Illegal band. V sobotu pak atmosféru rozproudí stand up comedy Na stojáka s Lukášem Pavláskem.

Vstupné zůstává na 150 Kč za oba dny v předprodeji nebo 150 Kč za den

Prima FRESH festival 2023

- **Plzeň 19.–20. května**
Park za OC Plzeň Plaza
- **Olomouc 26.–27. května**
Výstaviště Flóra, Smetanovy sady 603
- **Brno 2.–3. června**
Hrad Špilberk
- **Pardubice 9.–10. června**
Dostihové závodiště, Pražská 607
- **Liberec 16.–17. června**
Park Ruprechtická 14

na místě. Děti do 140 cm a ZTP mají vstup zdarma.





www.freshfestival.cz

KÁVOVÝ FESTIVAL TWO COFFEE CHAMPS CO LETOS ZAŽIJEME?

Tři dny plné kávy, dobrého jídla a piva? To není sen, ale realita letošního Two Coffee Champs 2023. Druhý ročník kávového festivalu se letos uskuteční 19.–21. 5., v těchto dnech zaplní bratislavskou Novou Cvernovku na 50 slovenských, ale také zahraničních pražírén.

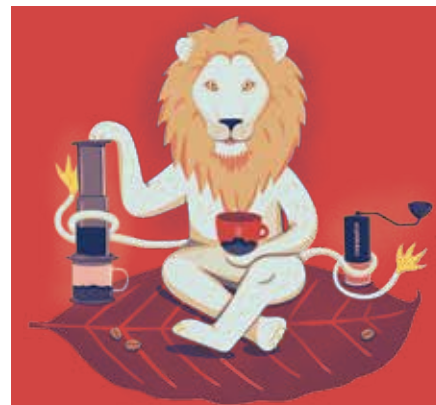
Těšit se můžeme na neomezenou konzumaci kávy v podobě nápojů na bázi espressa, ale i filtrované kávy, na kávové profesionály, kteří rádi odpoví na všechny naše zvědavé dotazy, dobré jídlo a skvělé pivo. Šampionát navíc přivede do města známe kávové osobnosti z různých evropských států.

Na přednáškách a workshopech se dozvíte něco víc o cestě kávy a budete si moci i vyzkoušet nejrůznější dovednosti s kávou spojené. Svoje vnímání chuti potrénujete v cuppingové zóně, kde budou probíhat řízené degustace. A pokud vám na festivalu nějaký vzorek zachutná, můžete si jej odnést jako balíček zrn také domů. Na soutěžním podiu se v průběhu dvou dní vystřídá více než 70 soutěžících.

Výherce slovenského šampionátu v přípravě AeroPressu pojede reprezentovat Slovensko na světový šampionát. V československém baristickém souboji se zase hraje o cestu do Kolumbie.

Nový šampionát umožní soutěžení v týmech a přizve na stage vedle slovenských baristů také české kolegy a kávové nadšence. Káva spojuje, a tak minimálně na tyto tři dny spojí i slovenskou a českou kávovou komunitu v jednu. Těšit se můžeme také na latte art throwdown, který prověří schopnosti veřejnosti a baristů v malování mlékem do kávy.

Kávu nasajeme všemi smysly, dveře Nové Cvernovky otevíráme již 19. 5.!



Společně potkáme slovenského šampiona v přípravě AeroPressu a najdeme kávový talent Československa. Lístky na festival jsou již nyní v prodeji na GoOut.

www.twocoffeecamps.com



TAK NEVÁHEJTE A PŘIJEĎTE OCHUTNAT!

Aquapalace Hotel Prague je rájem pro všechny hosty, kteří chtějí navštívit přilehlý aquapark. Může se přitom jednat o páry, nebo i celé rodiny. Zázemí v něm ale najdou i účastníci různých kongresů v konferenčním centru hotelu.

Aby se všichni hosté hotelu cítili příjemně a komfortně, musí se o ně dobře postarat tamní šéfkuchařka se svým týmem. A to ona dělá více než dobře. Na jídelním lístku figurují zdravá a chutná jídla pro děti a jejich rodiče, ale i delikatesy pro náročné gurmány. Na své si přijdou také hosté s různými dietními omezeními. I oni si mohou v tamní hotelové restauraci pochutnat. Stejně tak tam najdou vynikající zázemí i účastníci konferencí, pro které je vždy připraveno vše na klíč, od kávové přestávky, přes pracovní obědy až po večere.

Šéfkuchařka hotelu Maria Blom připravila pro všechny hosty bez rozdílu

věku či pohlaví novou jarní nabídku. Vyniká kvalitou a čerstvostí surovin, což jsou atributy v její kuchyni naprosto samozřejmé. „Věříme, že v rozsáhlé bufetové restauraci Astra si každý vybere to své oblíbené. Pro gurmány je pak určena druhá hotelová À la carte restaurace Terresa. Na hotelovém lobby baru Barracuda pak můžete ochutnat některý s vynikajících míchaných nápojů, ať už nealkoholický anebo také „dospělácký“. K posezení na



baru také patří drobné snacky, které lze objednávat od skončení snídani až do pozdní noci. Tak neváhejte a přijeďte ochutnat!“ láká hosty vedení hotelu.



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*****
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavika 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábrží 487, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

HOTEL VILA VIOLA
Bílá čtvrť 431, Luhačovice

INTERHOTEL ZLÍN
náměstí Práce 2512, Zlín

JOHAN HOTEL
Paňčava 607, Zlín

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



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



ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL 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 FRESKA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brunsné 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

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

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

CAFÉ SUPREME
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaha 416, Luhačovice

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE
Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábrží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

NAKAFFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín

BO CAFE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CAFÉ CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

MIMA COFFEE ROASTERY
Mariánské nám. 308, Uherský Brod

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFÉ & COCKTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘIŽ
Safariškova 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 MÁČŮ
Tyršovo nábrží 486, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice

POTRAVINY A NÁPOJE

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

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
Areal Rožnovské pivní lázně

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

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

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

MAKRO OLOMOUC
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 BARCUCHŮ
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

ITALSKÁ RESTAURACE
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

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

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PIVNICE SALOON
Tyršovo nábřeží 486, Zlín

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
Lípa 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
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

TERASA 1
Dlouhá 5617, Zlín

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



U PANA DOMÁČÍHO
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

ZUBROVNA U ZUBRA
Na Honech 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
Otakarova 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
Brunské 3, Bystřice pod Hostýnem

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

VS **HOSPODA KYČERKA**
Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA
Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

ZL **VINOTÉKY**

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

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



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

UH **CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**
Modrá 227

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod

První vlna zvýhodněných vstupenek do 31. 5.

trojúhelníkové letní slavnosti 15.-16. 7.

JELÉN BUTY XINDL X KAŠPÁREK V ROHLÍKU

BON JOVI TRIBUTE PRAGUE PREMIER

HLAVNÍ PÓDIUM NA ŠTĚRKÁČI!

NAPAJEDELSKÝ **BURGER FESTIVAL**

NAPAJEDLA

AREÁL NOVÉHO KLÁŠTERA

SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ BURGARŮ O HODNOTNÉ CENY / DĚTSKÁ ZÓNA / LIVS KAPIT

HALOGENT jasna

11-02 HOOL. 1.7.

WINE PRAGUE 2023

NEJVĚTŠÍ PROFESIONÁLNÍ
VINAŘSKÁ AKCE V ČR

Wine
Prague 2023



Veletrh Wine Prague 2023, největší profesionální vinařská akce v České republice, proběhne na výstavišti PVA EXPO PRAHA v Letňanech v termínu 16. až 17. května. Na návštěvníky bude již tradičně čekat mnoho vystavovatelů z ČR i ze zahraničí.

Veletrh letos čekají zajímavé novinky, které budou atraktivním zpestřením pro návštěvníky, ale současně navazuje i na spolupráci s tradičními partnery. „Samozřejmě spolupracujeme s velmi důležitou odbornou profesní organizací u nás, tedy Asociací sommelierů ČR, která bude mít na veletrhu svůj samostatný program. I letos budou mít návštěvníci na degustování vín k dispozici české sklo nejvyšší světové kvality. Partnerem veletrhu je již podruhé sklárna Květná 1794, díky které budou moci účastníci degustovat z několika typů špičkových sklenic určených pro různé styly vín. Nově jsme uzavřeli partnerství s velmi prestižními minerálními vodami San Pellegrino a Acqua Panna, které budou

k dispozici během všech organizovaných degustací pro vinaře a další vystavovatele, a také k zakoupení pro návštěvníky veletrhu,“ říká prezident veletrhu Wine Prague Michal Šetka.

„Zásadní novinkou letošního veletrhu bude speciální degustační zóna umístěná přímo v hlavní hale, ve které bude probíhat řada nesmírně zajímavých prezentací, seminářů a masterclass. Již nyní můžeme zmínit například dvě degustace organizované Národním vinařským centrem na téma důležitých tuzemských odrůd pod taktovkou národní sommelierky Kláry Kollárové, dále prezentaci nejprestižnějších tichých vín z portfolia LVMH a také špičkových rosé z Provence ze svě-

toznámého Château d'Esclans. A těšit se můžeme mimo jiné i na mimořádná vína ze slavného burgundského Château de Pommard,“ doplňuje Michal Šetka. Celý program bude průběžně aktualizován na webu veletrhu a finálně zveřejněn i ve veletržním čísle časopisu WINE & Degustation.

Již tradičně se na veletrhu bude jak v rámci spolků, sdružení či apelací, tak i samostatně představovat řada významných vinařství z České republiky.

Více informací najdete na oficiálních stránkách veletrhu www.wineprague.com.

Text a foto: PR

FOR GASTRO & HOTEL

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

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

7. SETKÁNÍ LÍDRŮ
ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ

**NEJVÝHODNĚJŠÍ
CENY
VÝSTAVNÍCH PLOCH
do 31. 5. 2023**

PVA
EXPO PRAHA

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

OFICIÁLNÍ
VOZY



STANOVISKO AHR ČR

K ÚVAZE O ZMĚNÁCH SAZEB DPH

A sociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR) se vyjádřila k zatím zveřejněným úvahám vlády ke změně struktury DPH.



Současná vládní koalice před parlamentními volbami deklarovala voličům, že nebude zvyšovat daně a tento slib byl opakovaně veřejně zopakován.

Jakékoliv zvýšení DPH se logicky už ze své povahy přímo promítne do cen konečných spotřebitelů. Úvaha o změně struktury DPH je podle AHR ČR celkem logická, pokud povede k zjednodušení současného systému a zároveň nebude představovat dramatické zvýšení cen pro jednotlivé komodity a služby.

Pro zákazníky by to znamenalo v době vysoké inflace další zdražení konečných cen. Pro podnikatele ve službách cestovního ruchu by tento krok znamenal další snížení jejich konkurenceschopnosti, kvůli

zvýšení konečné ceny spotřebitelům. A to v situaci, kdy se cestovní ruch ještě nestabilizoval z propadů způsobených omezením provozu v době pandemie, čelí nárůstu cen energií a veškerých vstupů.

Logickým krokem by tedy bylo, při zrušení super snížené sazby DPH, převedení položek do nové snížené sazby. Při přesunu do základní (tedy nejvyšší) sazby, by nárůst DPH o 11 %, mohl být „posledním hřebíkem do rakve podnikatelů“, tedy v některých případech i důvodem k ukončení podnikání.

Celý článek i aktuální sazby DPH ve vybraných evropských zemích najde zde:



Z GLOBAL CHEFS CHALLENGE



JSME PŘIVEZLI DVĚ ZLATA A STŘÍBRO!

Ke konci února proběhlo v italském Rimini evropské semifinálové kolo prestižní mezinárodní soutěže Global Chefs Challenge. Českou republiku reprezentovali vybraní členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR); kuchaři i cukráři. V mezinárodní porotě zasedl Miroslav Kubec, prezident AKC ČR. Naše delegace svými výkony potvrdila vysokou profesionalitu české gastro scény i to, jak je důležitá podpora mladé nastupující generace kuchařů a cukrářů.

Více o soutěži zde:



Kalendář soutěží 2023:

- 5. 4. GASTRO KRÁSNO CUP 2023
- 20. 4. AUSTERLITZ GASTROFORM CUP 2023 SLAVKOV U BRNA
- 16. 5. GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP 2023 BUDE V PLZNI

Text a foto: AHR ČR

Text a foto: AKC

STUDENTKA Z BRNA PŘEKONALA TRÉMU A ZÍSKALA CENU ČESKÉ RUČIČKY



V dnešní době možná více než kdy jindy platí známé pořekadlo, že řemeslo má zlaté dno. Avšak zájem mladých lidí o tento typ studia tomu příliš neodpovídá. A právě k propagaci učňovského školství dlouhodobě slouží každoroční ocenění talentovaných studentů České ručičky.



Cena České ručičky za gastronomický obor číšník se letos udílela v úterý 21. března jako součást soutěže CBA Team Challenge, kterou v brněnském centru Abzac uspořádala Česká barmanská asociace. Dorazila osmdesátka studentů ze 13 středních škol z celé republiky od Českého Těšína po Žatec. Ocenění získal ten student, jenž nabíral nejvíce bodů v disciplínách míchání koktejlů, přípravy kávy a čepování piva.

To se nakonec podařilo Kristýně Dluhové, studentce třetího ročníku brněnské Střední školy Charbulova, která má za sebou šest juniorských soutěží, přičemž hned v několika z nich se dokázala umístit na druhé či třetí příčce.

„K soutěžením mě přemluvila paní mistrová na praxi. Jakmile jsem ho vyzkoušela, už mě nepustilo. Přestože jsem odmalicka strašně trémista a na pódiu se klepu. Až dnes to bylo trochu lepší,“ přiznává.

Nejllepšího umístění na CBA Team Challenge dosáhla v barmanské disciplíně Johnnie Walker Cocktail Competition, v níž obsadila třetí příčku s koktejlem Bitter

Johnnie složeným z whisky Johnnie Walker Black Label, vanilkového likéru Monin, citronového sirupu Monin, broskvového pyré Monin a toniku Schweppes Bitter Lemon.

„Barmanství se mi moc zalíbilo a myslím, že bych se mu mohla věnovat i profesně. Vůbec by mi nevadilo míchat koktejly za barem v nějakém dobrém podniku. Baví mě hlavně ta výzva, jestli na to opravdu mám,“ říká Kristýna. A za svým cílem si svědomitě jde – kromě studia a přípravy na soutěže také chodí na brigády. Už si vyzkoušela pracovat v kuchyni, na place i v hotelu jako pokojská. Nyní ji můžete potkat v kavárně Limonado v brněnských Horních Heršpicích.

Text: Michael Lapčík, foto: CBA

ZAHÁJENÍ 63. ZLÍN FILM FESTIVALU PŘIPADNE LETOS NA DEN DĚTÍ



Největší a nejstarší festival filmů pro děti a mládež na světě přinese i letos obyvatelům i návštěvníkům města Zlín na pestrý filmový program z různých koutů světa a celou řadu doprovodných aktivit s cílem posilovat a rozvíjet vztahy mezi rodiči, dětmi i prarodiči. Uskuteční se od 1. do 7. června 2023.

Snahou organizátorů je ukázat to nejlepší ze světové tvorby pro děti a mládež a nabídnout alternativu k běžně dostupnému audiovizuálnímu obsahu. Současně chtějí prostřednictvím filmu vzdělávat, rozšiřovat povědomí o okolním světě, otvírat a následně diskutovat o aktuálních tématech.

Ve svém filmovém programu nabídne letos festival opět soutěžní snímky v tradičních kategoriích. Kromě toho u příležitosti 100. výročí narození Břetislava Pojara přinese sekci věnovanou světově uznávané československé animaci. Tématu animované tvorby se bude festival věnovat ve filmovém, doprovodném i odborném programu. V rámci něj se chystají i speciální lektorské úvody s ukázkami různých typů animace.

Dramaturgie festivalu plánuje také reagovat na trend v oblasti seriálů pro teenagery v rámci nově vzniklé sekce Evropské web seriály pro mladé publi-



kum, které letos odstartuje pilotní ročník zaměřený na skandinávskou produkci. Každý den tak uvede festival jeden seriál s tematikou odrážející současné problémy dospívajících – identita, přistěhovalectví, coming out, šikana a další. Tato témata se promítnou i do návazných besed a diskusí s mladými lidmi.

Jako v předchozích letech bude součástí festivalu i bohatý doprovodný program na řadě míst ve Zlíně, který přinese zábavu, poučení i příležitosti pro smysluplné trávení společného volného času pro

celou rodinu. Neodmyslitelnou součástí festivalového programu je už tradičně i Salon filmových klapek, jehož 26. ročník vyvrcholí tradiční aukcí v neděli 4. června v Kongresovém centru Zlín. Stejně tak v tento den odstartuje v 10 hod. od Kongresového centra 8. ročník Festivalového půlmaratonu MONET+ Zlín 2023, který je již tradičně největší běžeckou událostí ve Zlínském kraji.

Více o festivalu a jeho programu na: www.zlinfoest.cz.





MŇAM!

GASTROFESTIVAL MÍŘÍ DO KROMĚŘÍŽE

Oblíbená gastroakce jara je tady! Již počtvrté se 14. května na Výstavišti v Kroměříži uskuteční Mňam! Gastrofestival, který nabídne chutě z celého světa i tradiční české pokrmy. Připraven bude bohatý program pro všechny návštěvníky, relaxační a zábavné zóny, kuchařské vystoupení a soutěž Hanácké vdolek 2023. Sládkové z několika pivovarů dají hlavy dohromady a připraví pivní speciál s příznačným názvem Mňam! Ležák. Zakoření festivalu novinkou v podobě koncertu kapely Fleret bude třešničkou na dortu.

Svým rozsahem největší gastroakce na Moravě „Mňam! Gastrofestival“ zaplní v neděli 14. května Výstaviště Kroměříž. Více než 90 stánků a barevných food trucků nabídne od typických českých jídel jako jsou béleše, tvarůžky, bramborové patenty s povídky a mákem, hanácké vdolky přes netradiční chobotnice, ústřice, sushi, pštrosí maso, žabí stehýnka, červíky až po delikátní italské pizzatini, pastu, mexické burrito, španělskou paellu, pořádné hamburgery, indonéskou kuchyni nebo gruzínské chačapuri a japonské koláče teriaki či netradiční španělské churros... to je jen krátký výčet všech specialit, které budou moci návštěvníci ochutnat na jednom místě.

Přímo na podiu proběhne kuchařská show a připravené menu bude možné i ochutnat. Celým dnem provede moderátorka Wendy Králíková. Odpoledne zpřijemní slavnými českými i zahraničními hity muzikanti z Foxy Hunters a děti si užijí Kouzelný karneval s Jirkou Hadašem. „I pro letošní ročník jsme se snažili připravit několik novinek. Jednou z nich je exkluzivní koncert oblíbené kapely Fleret, která zahraje na našem festivalu,“ za pořadatelskou agenturu Backstage agency říká Lukáš Lauman.

Na čepu bude skvělé pivo z pivovarů Holba, Zubr a Litovel, a také pivní spe-



ciál MŇAM!, který sládky uvaří speciálně jen pro tento gastrofestival! K tomu míchané alko a nealko koktejly, výborné víno, domácí limonády, točené prosecco nebo lahodná výběrová káva z několika pražírén. Příznivci moderního způsobu stravování jistě ocení low carb pokrmy, bio maso na grilu i bezlepkové potraviny. Produkty s CBD, čerstvé ovoce, lyo sortiment a marmelády si mohou lidé odnést s sebou.

Čas mezi ochutnávkami lze strávit v několika relaxačních zónách. Ve Fotokafe food trucku, speciální WV sanitce s kavárnou a fotokoutkem nebo sledováním programu na podiu, kde proběhne mnoho zajímavých rozhovorů s kuchaři a food truckery, soutěž Hanácké vdolek 2023, ochutnávky, a také další soutěže o krásné ceny. Dětem zpestří den dět-

ská zóna s malováním na obličej, tetovačkami, skákacími hrady, nafukovacími balonky a dílničkou s výrobou zástěr a ubrusů. Samozřejmě bude otevřen i dětský svět, který je nedílnou součástí Výstaviště Kroměříž.

Kam zamířit jako první, to určitě zamotá hlavu nejednomu z hostů. Mlsné jazýčky potěší chutné smažené karamelky, moderní cukrářské výrobky, bublinkové waffle či frgály a zmrzlina připravená na nespočet způsobů. Lokální, ale přesto netradiční lahůdky přiveze Tvarůžková cukrárna. Představí se také potraviny označené jako Regionální potravina a speciality ze Slovácka.

Co je to hydroponie přiblíží Pufutu pure future a olomoucký Lobster restaurant vám naservíruje dokonalé voňavé maso přímo ze smokeru.

Kroměřížské Výstaviště se pro příchozí otevře od 10.00 do 20.00 hod. Zajištěn je dostatečný počet míst k sezení, čisté sociální zařízení a velká kapacita parkoviště. Vstupné je ve výši 100 Kč, děti do 150 cm mají vstup zdarma. Držitelé ZTP zaplatí 80 Kč. ZTP/P mají vstup zdarma i s doprovodem.



TO NEJLEPŠÍ Z MORAVY FESTIVAL JÍDLA A ŘEMESEL

Již druhý ročník festivalu, který oslavuje umění řemesla a tradic Moravy se představí 29. dubna 2023 v parku zámku Slavkov – Austerlitz.

Těšit se můžete na ty nejlepší z moravských výrobců jídla, pochoutek nebo nápojů, ale také na folklorní vystoupení a ukázky řemesel jako například stloukání másla.

Obrovského pikniku pod širým nebem se mimo jiné opět zúčastní i Maxijedlík Jaroslav Němec. Ten v loňském ročníku

vyhrál obě soutěže v požívání svatebních koláčků. Jako bonus si pak připsal i vítězství v soutěži v rychlostním pití piva. Uvidíme, jak se popere s výzvou, kterou jsme pro něj připravili letos. Zapijte se a zkusíte ho porazit? Programem, který bude probíhat od 10 do 16 hodin, bude provádět oblíbený moderátor Lukáš Savana Urbánek.



Text a foto: PR

inzerce

SLAVNOSTI PIVA

Pivovar Záhlinice

pod komínem

Věnováno Tondovi

TŘÍDENNÍ 18. - 20. 5. 2023



Traktor 🍺 Dymytry

Harlej 🍺 Trautenberk

Alkohol 🍺 Walda Gang 🍺 Doga

Marpo & Troublegang 🍺 Helenine oči

Metalinda 🍺 Terrapia + Miro Šmajda 🍺 Premier 🍺 Zoči Voči 🍺 Forrest Jump 🍺 Dark Gamballe
Hanz's Fvcker 🍺 Cookies 🍺 Minami 🍺 Křídla 🍺 Pantock 🍺 Polygon 🍺 Jateční váha 🍺 Vitriol

 Slavnosti piva pod komínem

 pivni_zahlinice

SLAVNOSTI CHŘESTU A VÍNA

Vybraná pochoutka královských stolů i zelenina do každé domácnosti. To všechno a ještě mnohem víc je chřest. Vybraná jídla i fantastické street food delikatesy z regionálních restaurací a food trucků. Dvacet moravských vinařství. To vše spojené s kuchařskou show, duely vína a jídla a nabitým doprovodným programem na Slavnostech chřestu a vína v Ivančicích.

Chřest vařený, pečený, grilovaný, gratinovaný, smažený, naslano i nasladko – to je jen malý výčet toho, co vše se dá s chřestem dělat. Na Slavnostech chřestu a vína si navíc můžete chřest zakoupit i syrový, a to jak zelený, tak bílý.

Slavnosti chřestu však nejsou jen o ochutnávání dobrého jídla a pití. Načerpát můžete také spoustu inspirace, jak si chřest upravit doma, a to jak v podobě receptů Mirka Kaliny, Honzy Vorla a dalších skvělých kuchařů, tak během kuchařských show, letos v podání Petra Stupky, Mirka Kaliny a Markéty Hrubešové. WinePoint pak nabízí nejen degustaci vynikajících moravských vín, ale také

ukázky snoubení k pokrmům festivalových restaurací.

Chřest a víno, to jsou dvě hlavní slova spojená s našimi Slavnostmi. Co by to ale bylo za Slavnost bez zábavy, hudby a dalšího kulturního programu? V pátek bude naše pódium patřit už tradičně především místním školám a spolkům. V sobotu nás čekají pecky jako Michal Hružza a Kapela Hružza, cimbálová hudba Musica Moravica, pop-funková kapela I.V.M, rocková zpěvačka Tanja či pop-rocková kapela Tremolo. Na své si přijdou i děti, na pódiu bude řídit Fíha Tralala. V neděli pak převezme mikrofon cimbálová hudba LH za oponou, dechová hudba Vlčnovjanka, multižánrová



kapela The People nebo známý písničkář Michal Horák.

Nadupaný program pro děti i dospělé si připravilo i Kino Ivančice, trochu klidu od mumraje Slavností si můžete užít při prohlídce expozice Vladimíra Menšíka či výstavy děl Alfonse Muchy, obojí v Památníku Alfonse Muchy.

Pochutnat si a pobavit se! Slavnosti chřestu a vína: 19.–21. května 2023 v Ivančicích.

www.slavnostichrestu.cz

Text a foto: PR

**PIVO
BOD.CZ**

Objeďte pivní

SVĚT

s Pivobodem!



LOBKOWICZ

Ježek

KLÁŠTER

RYCHTÁŘ

ČERNÁ HORA

Platan

Uherský Brod

Nakupujte přímo od pivovarů
www.pivobod.cz

KUPÓN 15% SLEVA
GURMAN15

NA PRVNÍ NÁKUP NA PIVOBOD.CZ

Mezinárodní veletrh vína
pro profesionály
a odbornou veřejnost

International wine fair

Víno v srdci Evropy

Wine in the heart of Europe

Wine



Prague 2023

16. – 17. 5. 2023

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



WINE
& Degustation



TERNO

REALIZUJEME TRENDY MODERNÍ DOBY



Členové zákaznického
klubu u nás nakupují
rychle a pohodlně



TO JE SELF-SCANNING

Přijďte vyzkoušet **nakupování budoucnosti**
Vaše **TERNO Zlín**

Třída Tomáše Bati 398, Zlín - Louky

POŘÁDNĚ SI UŽÍT

Bývaly doby, kdy lidé měli svůj život tak nějak nalinkovaný. Dětství, škola, u mužů vojna, svatba. Kdo nebyl ve třiceti v chomoutu, zdál se všem divný. Starý mládenec, stará panna, tak se jim říkalo. Možná to někomu vyhovovalo, ale přijde mi, že dnes je to lepší. Svatbu si může uspořádat každý bez ohledu na to, zda má krátce po dvacítce, nebo mu táhne na padesátku. Láska kvete v každém věku a je to tak dobře.

Svatba je něco, co by si každý člověk měl aspoň jednou v životě pořádně užít. Pro ženu to má být čas, kdy je ona tou královnou. Krásnou, obdivovanou, jedinečnou. Muž se má zase proměnit v gentlemana ve skvěle stříženém oblečení, a je úplně fuk, zda jde o smoking či vymakanou koženou motorkářskou bundu. V tento den velkého ANO se mají stoly prohýbat vynikajícím jídlem, ladit musí hudba, všechny patřičné barvy a hosté musí být veselí a milí.

Samozřejmě, docílit toho stojí spoustu sil. Není neobvyklé, že se snoubenci přípravám věnují i rok, a možná ještě déle. Aby ne, je toho skutečně hodně, co se musí zvládnout. Proto jsme pro vás připravili několik rad a inspirací, které se vám mohou při rozhodování hodit, než si řeknete to své ANO.



Foto: www.shutterstock.com



- Svatební hostiny za každého počasí – venkovní i vnitřní prostory
 - Koktejlový a grill bar
- Moderní gastronomie v domácím pojetí
 - Možnost venkovního obřadu

Restaurace R-CLUB | Krátká 435 | Holešov
tel. 736 760 659 | www.rclub.cz

inzerce



HOTEL
CHMELNICE

Ideální místo pro vaši svatbu!

- Hotel Chmelnice nabízí krásný sál s přilehlým salonkem, barem a terasou v naprostém soukromí.
- Zajistíme vám kompletní servis včetně dortu, hostiny, ubytování pro hosty a snídaně.



Hotel Chmelnice • Palackého 115, Napajedla
mob.: +420 730 896 799 • e-mail: recepce@hotelchmelnice.cz

Koordinátorka společenských akcí:
Eliška Kozelková • mob.: +420 724 854 415 • e-mail: info@hotelchmelnice.cz

SVATBA V ZAHRANIČÍ EXOTIKA A ROMANTIKA NA KLÍČ

Uvažujete o svatbě mimo naši republiku? Co si budeme povídat, není nic romantičtějšího než svatba na pláži s oceánem a palmami jako kulisou. Pojdme se spolu tedy podívat na výhody a nevýhody takového sňatku.

Nejdříve je potřeba si uvědomit, že ne ve všech zemích je pro české občany svatba právně platná. Například v Itálii, Řecku a Chorvatsku ano. Pokud hledáte větší exotiku, tak odcestujte na Mauricius, Seychely, Bali nebo Sri Lanku. Ale např. na Maledivách se budete muset spokojit pouze se symbolickým sňatkem a ten bude potřeba zopakovat po návratu na radnici v ČR.

Obrovskou výhodou je, že svatba ve vzdálenější destinaci je pouze o vás dvou, bez zbytečného stresování a zařizování kolem. Na klíč. Od letenek přes ubytování až po samotný obřad. Určitě doporučuji zapůjčit nebo koupit svatební šaty a snubní prsteny předem. Zbytek vám zařídí agentura. Od květin až po svědky, pokud neplánujete jet s přáteli. Nemusíte řešit desítky hostů, napjaté vztahy v rodině a zasedací pořádek. Svatbou v exotice vám většina těchto starostí jednoduše odpadne.

Svatba v zahraničí je ideální pro páry s menším rozpočtem – např. na Mauriciu se svatební cestou se dá zařídit už od 90.000 Kč. Také je vhodná pro páry, které si přejí originálně obnovit



svůj manželský slib, není to jejich první svatba, berou se tajně anebo potřebují svatbu z jakéhokoli důvodu udělat rychle, v zimních měsících (sezóna je září až květen). Pokud potřebujete přeložit pouze pár dokumentů, svatbu stiháte zařídit už za 8 týdnů. Návštěva úřadů je pouze formalita na dopoledne. Mauricius má s Českou republikou dohodu, že nepotřebuje na vstupních dokumentech superlegalizaci (tzv. apostilu). Proces se tak tudíž dost zjednodušuje.

Svatbu lze mít přeloženou do češtiny, na místě je česká delegátka a svatební překladatelka.

Také je zapotřebí profesionální kvalitní fotograf a kameraman, od kterých dostanete fotky a video většinou do 5 týdnů po svatbě. Samozřejmě pokud máte rádi určitý styl fotografií od našich českých fotografů, určitě nebudou proti, když by mohli letět s vámi. Třeba na Mauriciu svatební pár čekají také různé výhody a slevy pro novomanžele.

Pak už zbývá jen sbalit plavky a vzhůru za netradičním svatebním dobrodružstvím...

Blanka Červenáková
www.svatbysprozitkem.cz

PÁNSKÉ SVATEBNÍ TRENDY V ROCE 2023

Vpánské svatební módě se od loňského roku nic zásadního nezměnilo. Stále je v módě oblek barvy modré, ale čím dál větší oblibu získávají i barvy světlé, prostě svatební klasika.

Ženichové se již nebojí a jdou si svým vysněným směrem. Řídí se podle svého vkusu a díky tomu jsou svatby méně formální. Často si například oblékají pouze vestu namísto saka, nebo si sako

jen ležerně přehodí přes ruku. Mnozí si vybírají výrazné šle a další doplňky.

V naší prodejně Pánská Móda Sýkora najdou zájemci široký výběr jak kla-



sických svatebních obleků, tak i méně tradičních kousků. Pánové u nás najdou oblečení pro všechny příležitosti. Pro muže máme kromě plavek snad úplně vše.

NEZAPOMENUTELNÁ SVATBA? KREATIVITA BEZ KOPÍRÁKU

**Chcete, aby svatebčané dlouho vzpomínali na vaši svatbu? Neko-
pírujte. Zapomeňte na svatební trendy, tradice, na to, co by se
mělo. Zastavte se a zamyslete se...**

Jak byste si přáli, aby se vaši hosté cítili? Co by měli ochutnat a zažít společně s vámi? Jak by měl váš den vypadat? Jak by měl vonět? Jednoduše přeneste do celého svatebního dne váš příběh. Nebo alespoň v některých detailech.

Rádi cestujete? Čísla stolů vyměňte za vaše oblíbené destinace. Vaši hosté tak budou hledat své jmenovky v Paříži, Londýně, New Yorku... Můžete ke každému místu přidat i krátký popis, čím je pro vás toto místo tak důležité. Přeneste tuto nápaditost i do rautu. Přidejte ke klasickým řízečkům váš oblíbený pokrm z vaší první dovolené v Mexiku.

Jste knihomolové? Co takhle květiny na stole vyměnit za knihy v barvě svatby se zlatým písmem na hřbetu? Nebo je tematicky rozdělit – každý stůl = váš oblíbený žánr. Je ženich optik? Přidáme do výzdoby zlaté obroučky. Nevěsta barmanka? Vyměníme skleněné vázy za originální lahve od alkoholu a názvy stolů pojmenujeme podle jejích oblíbených koktejlů. Můžete se inspirovat

i vašim oblíbeným filmem nebo seriálem. Nejen ve výzdobě, ale i v hudbě na obřadu v podobě úvodní znělky. A takto můžete pokračovat celým svatebním dnem. Vaši hosté by měli poznat, že jsou na svatbě právě vás dvou.

S kreativitou začněte už při výběru svatebních šatů a obleku. Máte rádi 50. a 60. léta? Zvolte midi délku šatů nebo třeba puntíky. Bílou barvu moc nemusíte, ale každý vás zná v černé? Nebojte se, dnes už je v nabídce spousta nádherných dechberoucích šatů i v této barvě. Opravdu se nebojte riskovat. Všichni svatební profíci to ocení a s nimi i vaši hosté. Navíc se to odrazí i ve fotkách. Dnes nám spousta nevěst splývá, protože nosí podobné šaty – věčkový výstřih a sukně do áčka. Přitom je tolik nádherných střihů, materiálů a možností. Základ je nechat si poradit a nebát se. Chcete uvolněnější svatbu i pro ženicha – vyměňte sako za vestu a informujte o tom i ostatní muže. V letních měsících tuto ležérnost určitě ocení.



Pokud nemusíte tradice, vytvořte si vlastní. Například si místo prvního tance zahrajte váš první novomanželský twister nebo si dejte kolo golfu jako manžel a manželka.

Jestli si přejete, aby vaše svatba byla pro všechny zážitkem, ale máte omezený rozpočet, můžete zvolit komorní svatbu pro pár nejbližších. Protože nebudete potřebovat nakrmit sto hostů, rozmazlíte je nejen kvalitním jídlem a vínem, ale také zajímavým programem např. v podobě barmanské show, skvělé kapely a kvalitních svatebních dodavatelů.

Co se jídla týče, zkuste vyměnit klasickou svičkovou za jídlo, které jste měli oblíbené, když jste byli malí. Nebo z vašich cest. Co takhle vypustit klasický oběd a podávat celý den zajímavé kanapky a jídlo formou rautu? Chcete svatbu trochu oživit? Objednejte si food truck. Nebo večer opékejte špekáčky a u toho si zahrňte na kytaru a zazpívejte. Kdo tvrdí, že se má jen tančit a pařit do rána?! Třeba to není váš styl. Klasický dort můžete vyměnit za štrúdl, frgál a bábovky napečené vašimi babičkami. Cokoli osobní, co má pro vás velkou cenu, bude fungovat i pro vaše hosty.

Základ je udělat si svatbu podle sebe. Je to váš den. Vás dvou. Budte alespoň v tento den trochu sobečtí. Nebojte se riskovat. Za více jak 300 svateb jsem ještě nezažila, že by se to některým snoubencům nevyplatilo. Svatba není o dokonalosti. Je o prožitku. O tom, aby byla nezapomenutelná z těch dobrých důvodů. Prožítá na plno...



Text: Blanka Červenáková
svatbysprozitkem.cz

SAKA – OBLEKY – KOŠILE – KRAVATY – OPASKY – OBUV



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

PRODEJNA ZLÍN
třída Tomáše Bati 190 (pod kostelem)

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

Sleva 10 %
platí při předložení kuponu do 31. 12. 2023.

Pronájem luxusních limuzín s řidičem

svatby | rozlučky se svobodou | narozeniny | plesy



Limuzíny Slezáček

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

ČÍM POHOSTIT SVATEBNÍ HOSTY? NEBOJTE SE BÝT JINÍ

Svíčková je pořád klasika, která určitě neurazí a většinu hostů chutná. Pokud to chcete zkusit jinak, nebo hledáte pár rad a tipů, čtěte dál. První chybu dělá nevěsta hned ráno, že se při přípravách nenají. Než začnete s účesem, dejte si vaši oblíbenou snídani. I kdyby to měla být ovesná kaše s ovocem. Cokoli, co Vám udělá radost, nasytí a nezačnete šampaňským na lačný žaludek.

Nezapomeňte domluvit s cateringem nebo svědky občerstvení u vítání hostů hned při příjezdu. Kromě koláčků a kanapek, zkuste nabídnout škvarkové chleby s cibulí, oblíbené šneky z listového těsta od tety nebo malé tortilly. Cokoli, co se dá vzít lehce do ruky a člověk se nezašpiní ještě před obřadem.

U focení skupinových fotek v malém občerstvení pokračujte. V letních měsících kromě slivovice hlavně nezapomeňte na vodu. Především u venkovních svateb. Pokud chcete posunout focení o stupeň výš, nespěchejte s hosty hned na oběd a připravte pro ně koktejlovou hodinku s vašim oblíbeným welcome drinkem nebo speciálně



vymyšleným a pojmenovaným po vás dvou. Tady už je prostor na větší krea-

tivitu, kdy lidi nechcete úplně nakrmit, jen rozmazlit domácí paštikou, různými

— inzerce —

Foto: www.shutterstock.com



★★★★
HOTEL POHODA



**svatba
v pohodě
na Pohodě**

www.pohoda-luhacovice.cz



jako nostalgické pokrmy z dětství. Nebojte se být kreativní a jiní než ostatní.

Blanka Červenáková
www.svatbyspozitekem.cz

JE SVATEBNÍ SVÍČKOVÁ KLASIKA, KTEROU NIC NENAHRADÍ? JAKÁ JÍDLA SVATEBČANÉ VĚTŠINOU CHTĚJÍ, CO BYSTE PŘÍPADNĚ DOPORUČIL?



MIROSLAV JANČA
 ŠÉFKUČAŘ
 RESTAURACE
 ATMOSFÉRA
 LUHAČOVICE

Svíčková je určitě klasickým svatebním jídlem společně se slepičím vývarem. Potom také záleží, kdy se svatba koná. Třeba v parném létě je svíčková „těžká“, proto je lepší se se zákazníkem domluvit na lehčí variantě celého svatebního menu. Ale konečné slovo má vždy zákazník. Myslím, že je to tak 50 na 50 s vepřovou panenkou v úpravě sous vide. Každá svatba je jedinečná a k tomu patří individuální přístup.

malými předkrmy v podobě kanapek a malých ochutnávek většinou podávaných na bistro stolcích nebo formou malého bufetu. Hosté nesedí, postávají, popíjejí, povídají si a mezitím se vyfotí.

Svatební hostina může být také formou rautu, kdy se podává pouze polévka a pak si každý host vybere, co mu chutná. Nebo nechte donést různé druhy pokrmů doprostřed stolu, ať spolu lidé komunikují a pokrmy ochutnávají a sdílí. Takový interaktivní oběd. Můžete tímto způsobem servírovat i klasickou svíčkovou, kde každý stůl dostane různé druhy knedlíků ke sdílení a hosté si vezmou jen tolik, kolik sní. Bokem může být i extra omáčka na

přidání. A přirozeně přimějete lidi ke komunikaci mezi sebou a bonusem bude to, že se nebude jídlem plýtvat.

Inspirujte se světovou kuchyní nebo místem, kde jste se seznámili nebo kam rádi cestujete, ať už je to Itálie, nebo vaše nezapomenutelná dovolená v Číně. Fantazii se meze nekladou a většina kuchařů si dnes s takovou výzvou dokáže poradit.

Zajímavá je i forma servírování rautu v podobě grazing talířů nebo jedlých květin, ať už přímo na pokrmech, nebo zalité v ledových kostkách nebo kulíčkách. Čerstvé grilování vede. Stejně

inzerce



Svatby v romantickém prostředí

obřad pod širým nebem nebo v kapli

hostina v sále i salonku



restaurace • ubytování • catering

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

KÁVA FEST

14/10/2023

Kongresové centrum Zlín



www.kavafest.cz

VALORJA
RESTAURANT

 CZECH
NATIONAL
CULINARY
TEAM



CAFÉ IMPERIAL



MARCEL IHNAČÁK
RESTAURANT MENU

U SAPIKŮ
RESTAURANT

OCHUTNEJ
MENU

LEGENDÁRNÍCH
RESTAURACÍ

PLZEŇ PARK ZA OC PLZEŇ PLAZA
19. - 20. 5.

OLOMOUČ VÝSTAVIŠTĚ FLÓRA
26. - 27. 5.

BRNO HRAD ŠPILBERK
2. - 3. 6.

LIBEREC PARK BUDYŠÍNSKÁ
16. - 17. 6.

PARDUBICE DOSTIHOVÉ ZÁVODIŠTĚ
9. - 10. 6.

SKODA



SOLCOTIONS

