

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

podzim 2023 • ročník 15 • číslo 3

tip

**SVATOMARTINSKÉ
KOŠTY NA MORAVĚ**

téma

**TIPY PRO FIREMNÍ
AKCE A OSLAVY**

aktuálně

**EXKLUZIVNÍ ŠAMPAŇSKÉ
I MICHELINSKÉ HVĚZDY**

inzerce

KÁVA FEST



14/10/2023

Galerie Desítka, Zlín

www.kavafest.cz



NIVONA

ZUBR GRADUS 12 % JE NEJLEPŠÍ ČESKÝ LEŽÁK

Jeho mimořádné kvality potvrdila nezávislá odborná degustační komise v soutěži České pivo a vyhlásila Zubr Gradus 12 % nejlepším světlým ležákem v České republice pro rok 2023. Renomovanou degustační soutěž vyhlašuje každoročně Český svaz pivovarů a sladoven a letos se do ní přihlásilo celkem 23 pivovarů s 90 soutěžními vzorky.

Jako každý rok se i letošní klání o nejlepší české pivo uskutečnilo v polovině září na počest sv. Václava, patrona všech pivovarníků. Nezávislou odbornou porotu zaujal **ležák ZUBR Gradus 12 %** svojí charakteristickou silou, plností a chutí. Je uvařený 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.

„Opakovaných ocenění našeho piva si patřičně vážíme, protože dlouhodobě potvrzují kvalitu našeho pivovarského řemesla a tradičních postupů. Je to ale také poklona pro všechny, kteří do vaření piva v Zubru vnášejí svůj um, poctivost a pečlivost,“ říká sládková pivovaru Zubr Nataša Rousková a dodává: „Skutečnost, že **Gradus 12 %** je dlouhodobě špičkou mezi českými ležáky potvrzují i další ocenění z minulých let. V roce 2022 zvítězil mezi ležáky v prestižní mezinárodní soutěži European Beer Star a opakovaně byl vyhlášen nejlepším světlým ležákem na soutěži České pivo 2021 a 2019.“

ZUBR SÁZÍ NA KVALITNÍ SUROVINY A TRADICE

Pivovar Zubr, který patří do skupiny Pivovary CZ Group, patří mezi tradiční výrobce piva a zlatavý mok se zde vyrábí podle tradičních receptur již více než 150 let. Základem jsou kvalitní suroviny ze střední Moravy – obilný slad z hanáckého ječmene, tršický chmel, voda z Tovačovských jezer a dodržování tradičních výrobních postupů. Ať už jde o varní postup, kvašení mladiny na spilce nebo dlouhé zrání. Výsledkem je vždy jedinečné pivo s charakteristickou, vyváženou plnou chutí, příjemnou harmonickou hořkostí, dobrým řízem a pěnou.

ZUBR

NOVĚ TAKÉ V PLECHOVCE

Vychutnejte si jedinečnou sílu chuti dvanáctky ZUBR Gradus nově také v plechovce. Je ideální na výlety, dovolenou nebo chalupu. Pivo v plechu se chladí dvojnásobně rychleji než v láhvi.



HOTEL POHODA



**Rautové
snídaně a večeře
i pro nebytované hosty**

**Bez nutnosti předchozího
objednání**

www.pohoda-luhacovice.cz

Restaurace
ATMOSFÉRA





Ach, ty ženy

Snadno si dovedu představit ženu se sklenkou šampaňského, budiž i s tou jahodou. Ale ženy a whisky?

V průzkumu zpracovaném pro Palírnu U Zeleného stromu bylo zjištěno, že téměř 78 % konzumentek tvrdého alkoholu preferuje právě whisky a každá desátá žena se považuje za znalýni tohoto nápoje. A když k tomu přidáte, že od roku 2019 existuje v Česku Ladies Whisky Club, začne vám to dávat smysl.

Šampaňské, whisky, ale také třeba káva či Svatomartinská vína jsou tématy podzimního čísla, které právě čtete.

A jak praví klasik – za vším hledej ženu. Doporučuji vám k přečtení i rozhovor s Národní sommeliérkou Klárou Kollárovou o Svatomartinských vínech i gastronomických workshopech, které realizuje.

Přátelé dobrého jídla a pití, přejí vám podzim bohatý gastronomickými zážitky.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

ANKETA

CELÁ HUSA NA SVATOMARTINSKÉ HODY NENÍ LEVNOU ZÁLEŽITOSTÍ. CO VŠECHNO SI LIDÉ MOHOU UVAŘIT DOMA Z JEDNOHO KUSU I S OHLEDEM NA NÁKLADNOST SUROVINY? MÁTE RÁD POLÉVKU KALDOUN? PROZRADÍTE, JAK JI VAŘÍTE?



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE LAVILLA
ZLÍN



JAN RIMPLER
ŠÉFKUCHAR
KULINER-ŠKOLA VAŘENÍ
BRNO

Je pravda, že už v loňském roce se ceny za celou husu, ale i jednotlivé partie vyšplhaly hodně vysoko a letos tomu bohužel nebude jinak. Myslím si ale, že toto lidi neodradí od návštěvy restaurace nebo dokonce od domácího pečení. Svatomartinská husa je přece jenom jednou za rok a všichni se na ni těšíme. Myslím, že kromě klasiky jako je konfitované stehno, zelí a lokše, je zajímavá varianta na nadívaný husí krk a jako příloha houbový kuba. Ze zbytku husy se dá potom udělat roláda s nádivkou a z kostí potom kaldoun. Já ho připravuji tradičně, ale určitě v něm nesmí chybět husí játra, srdíčka a široké nudle a v neposlední řadě hodně čerstvého libečku.



MICHAL BUČEK
HOSTUJÍCÍ ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE BALTACI
ZLÍN

Ano, husa opravdu patří mezi dražší suroviny. Pokud ale vaření věnujete více času, dokážete zpracovat vše takzvané "bez zbytků". Osobně bych z prsou připravil domácí pršut a využil bych i část kůže a vnitřností k pečené paštice. Ze zbylých kůží bych vyškvařil sádlo a škvarky, které v lednici vydrží i několik týdnů. Husí stehna bych tradičně upekl a podával se zelím a knedlíkem. Vydatný husí kaldoun je delikatesa, která by na slavnostní tabuli neměla chybět. Hodování je u nás doma rodinným rituálem, kdy všechny speciality připravíme doprostřed stolu a společně hodujeme.

Pokud si budete svatomartinské menu připravovat doma, je určitě skvělé si koupit husu celou. Velikou výhodou je samozřejmě pořizovací cena a hned několik možností zpracování celého kusu. Doporučuji ještě dokoupit husí játra na paštiku a můžete začít kouzlit. Menu z jedné husy by mohlo vypadat následovně:

- Paštika z husích jater
- Husí rilletes z pečeného masa
- Husí kaldoun se zeleninou, masem a širokými nudlemi
- Pečená husa, červené zelí s jablky, perníkový knedlík

Doporučuji husu celou rozpůlit a půlku vykostit. Z kostí připravit vývar na polévku. Ostatní maso dát do pekáče, pouze osolit a okmínovat, přidat cibuli a péct raději delší dobu a na nižší teplotu. Z upečeného masa si část oddělte na rilletes a něco málo do polévky. Připravte si přílohy a paštiku a můžete hodovat. Já osobně bych zvolil jakýkoliv chod, ale mám rád polévky, tak si bez kaldounu husí hody nedovedu představit. A jak na něj? Z cibule, másla, mouky a mléka si připravte základní bešamel a přidejte silný husí vývar. Povařte a přidejte nakrájenou, nebo nastrouhanou kořenovou zeleninu a znovu krátce povařte. Dochuťte, můžete zjemnit smetanou a přidejte natrhané husí maso. Podávejte se širokými nudlemi a posypané čerstvou pažitkou.



GastroIN

zlín.



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

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 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 2. 10. 2023.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz.

Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz

Fotografie na titulní straně a neoznačené fotografie: www.shutterstock.com

StamgastaGurman.cz

StamgastaGurman

StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

ZA ŠIPKAMI NA RACKOVOU

A je to tady! V neděli 24. září začala šipkařská sezona 2023–2024. Náš partnerský tým Guru-Caffé nekončící příběh se rozrostl na 10 hráčů. Navýšil se také počet týmů v soutěži na 13. Krásné třetí místo našich borců z loňské sezony je povzbuzením pro tu letošní. „První zápasy, které se odehráli na domácí půdě v Guru-Caffé pizzeria & ristorante jsme vyhráli. V dalším kole ligové soutěže zavítáme do Ostrožské Nové Vsi, kde odehrajeme dva zápasy s týmem Spieders Polešovice a místními Predators. Fanoušky šipek pak zveme na regionální turnaj České šipkové organizace, který se uskuteční **4. 11.** na Rackové v Guru-Caffé pizzeria & ristorante,“ zve fanoušky šipek členka týmu Pavla Jurigová.



ÚSPORNÁ KUCHAŘKA PLNÁ CHUTÍ

Dá se na vaření ušetřit, aniž by to odnesla chuť a nutriční kvalita jídla? Jednoznačně ano! Barbora Charvátová, Markéta Chovancová, Tea Olivová a další známé tváře české gastroscény vám poradí, jak na to. Uvaříte s nimi masové či luštěninové pokrmy, upečete famózní dezerty, upotřebíte zbytky a okořeníte si život exotickými jídly. A to vše tak, že nezruinujete svou peněženku. Vrhnete se do víru pestrých receptů, které jsou plné živin, lahodných chutí a stojí jen pár korun! Více na www.CPress.cz.



DO ZLATAVÝCH VINOHRADŮ VYJEDEME SPOLEČNĚ PRVNÍ ŘÍJNOVOU SOBOTU

V ydejte se s námi na symbolické uzavírání cyklostezek **Na kole vinohrady Uherskohradištska**. Letos se do zlatavých vinohradů, sklepních uliček, malebných zákoutí a za výhledy vydáme první říjnovou sobotu, tedy **7. 10.** Připraveno a pečlivě vyznačeno bude celkem 5 tras, z nichž jedna bude pěší. Odpoledne se pak na vás budeme těšit na Masarykově náměstí, odkud budeme ráno i vyrazet a kde od 15 hodin proběhne koncert kapely akuStyk, tombola a vinný trh. Večer vás zveme na večerní program u cimbálové muziky do Moja vinotéka.

Více na: www.slovacko.cz/nakolevinohrady.

NALAĎTE SE NA ADVENTNÍ ČAS V UHERSKÉM HRADIŠTI

S obota **25. 11.** bude patřit oblíbené, adventu předcházející akci **Přehlídka Slovácko v tradici**. Ta se bude konat tradičně v prostorách uherskohradištské Reduty na Masarykově náměstí. Na přehlídce se jednou ročně setká větší část výrobců – držitelů certifikované značky Tradiční výrobek Slovácka, které spojuje láska k řemeslu, poctivost při výrobě a důraz na tradice. Kromě toho, že zde pořídíte milé dárky, uvidíte také, v čích rukou vznikají. Atmosféru dotvoří folklorní program a ochutnávka regionálních specialit. Těšíme se na vás v sobotu 25. 11. od 10.00 do 16.00 hod.

Více na: www.tradicnivyrobek.cz.



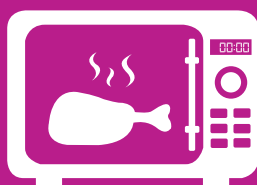
inzerce



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

KDYŽ KOLENA GRILOVANÁ ZLÍN-PŘÍLUKY U JOHANA

*Kdo neochutná,
nepochopí...*

KOLENO ORIGINAL
DENNĚ ČERSTVÉ
S SEBOU



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

KÁVAFEST:

KÁVY, KTERÉ NIKDE JINDE NEOCHUTNÁTE

Velká oslava kávy se chystá ve Zlíně. V Galerii Desítka, v centru města, se uskuteční 14. října Kávafest – festival s kávovými stánky, přednáškami i degustacemi zajímavých káv. Každý z návštěvníků bude moci také soutěžit o kávovar Nivona. Pokud jste milovníkem kávy, tuto akci si rozhodně nenechte ujít!

Největší změnou letošního Kávafestu je samotné místo konání akce. Po čtyřech letech v Kongresovém centru se festival stěhuje do atraktivních prostor Galerie Desítka, v 10. patře Obchodního domu Zlín s nádherným výhledem na centrum města.

Pro návštěvníky akce zde bude připraveno 15 kávových stánků – regionální pražírny, místní kavárny i prodejce kávovarů. Ti všichni přivezou do Zlína své nejlepší kávy, které zde budou také vařit.

Důležitou součástí celodenního programu jsou přednášky. Letošními tématy jsou Cold brew coffee a její domácí příprava. Dozvíte se, jak probíhá den na kávové farmě v Kostarice, a věnovat se budeme speciálně cibetkové kávě – Kopi Luwak. Také letos dorazí Ital – barista, lektor Školy kávy Roberto Trevisan, který povede individuální kávové workshopy přípravy kávy na profesionálním kávovaru i oblíbený Latte art, kdy se na hladině nápoje vytváří různé tvary a obrazce. Degustovat se budou kávy z olomoucké pražírny Kikafe a uskuteční se také festivalový cupping výběrových káv českých pražírén.



Ani soutěživí návštěvníci nepřijdou zkrátka. Každý, kdo vyplní soutěžní kupón a odpoví na anketní otázku, má šanci vyhrát skvělý kávovar od značky NIVONA. Navíc každý host obdrží, do vyčerpání zásob, malý dárek od partnerů akce ke své vstupence.

Velkou novinkou Kávafestu je také spolupráce s neziskovou organizací Nedoklubko, která podporuje rodiče dříve narozených dětí. Vypili jste už někdy 10 silných espress najednou? Že by Vás to „zabilo“? Předčasně narozené děti dostanou přesně takovou dávku kofeinu krátce po narození. Proto Kávafest finančně podpoří Nedoklubko a věnuje část vstupného na tento dobročinný projekt. Každý návštěvník tak přispěje na dobrou věc.

Kávafest se koná v sobotu 14. 10. 2023 od 10.00 do 17.00 hod. v Galerii Desítka Zlín.

Akce je pod záštitou primátora města Zlína Jiřího Korce a statutární náměstkyně hejtmana Zlínského kraje Hany Ančincové.

Více informací na www.kavafest.cz.

TĚŠIT SE MŮŽETE NA PŘEDNÁŠKY NAŠICH HOSTŮ

JAN VÁCLAVÍČEK
KIKAFE
OLOMOUC



RADIM MRÁZEK
COFFEE FRIENDS
PRAHA



ROBERTO TREVISAN
ŠKOLA KÁVY
BRANDÝSEK



JAKUB FIALA
KOPIBEAN
BRNO



SOUTĚŽ PRO NÁVŠTĚVNÍKY KÁVAFESTU O KÁVOVAR NIVONA



inzerce

DORAŽTE ZA NÁMI 14. 10. 2023 NA KÁVAFEST ZLÍN,
kde můžete ochutnat prémiovou vodu z profesionálního výdejníku Top Pro



info@aqualink.cz

www.brita.cz

BRITA

Hlavní partneři:



Partneři:

Svoboda Březik

DACHMEDIA

VINCENTKA
od roku 1820 Lohovozec

Záštitu:

Zlínský kraj

zlín.

nedoklJbko

Mediální partneři:



Štamgast & Gurman

mediatop

TVS

DOBŘÝ DEN

tydeník

PATRIOT



JAK POZNAT DOBROU KAVÁRNU



Úplně jednoduché to není. Poznat, jestli je podnik dobrý a káva kvalitní, bude před první objednávkou docela oříšek. Tady je pár tipů, které vám mohou pomoci, ať už jste na výletě po Česku, nebo v zahraničí.



JE V KAVÁRNĚ HODNĚ HOSTŮ?

To je určitě dobré znamení, ale nemusí to být pravidlem. Může se stát, že podnik navštívíte zrovna ve chvíli, kdy tam prostě nikdo není, a káva může být stejně skvělá. Nám se na pár výletech, především v zahraničí, potvrdilo, že jestli je před podnikem fronta až ven, produkt bude stát za to!



JE OBSLUHA VSTRĚCNÁ?

Na baristech a obluze to samozřejmě stojí. Jestli s vámi naváží oční kontakt, usmějí se a mají chuť si povídat, bude to určitě super podnik. Nebojte se zapovídat nejen o kávě, ale třeba i o dalších podnicích, které stojí za návštěvu. „Místní“ přece vědí nejlépe.



JE V KAVÁRNĚ A NA BARU UKLIZENO?
Čistota podniku může být také dobrým

vodítkem k tomu, jestli se nacházíte na správném místě. Přistupte k baru a podívejte se na pracovní plochu. Jestli je ulepená od mléka a všude je rozsypaná namletá káva, drobků od jídla nebo hory špinavého nádobí v blízkosti nabízeného jídla, není to dobře. Omrknout můžete i čistotu trysky na šlehání mléka na kávovaru. Je to sice trochu hnidopištví, ale taková tryska vám toho napoví hodně. Je-li čistá, barista odvádí čistou práci!



NABÍDKA KÁVY A ZÁKUSKŮ BY V KVALITNÍM PODNIKU MĚLA BÝT PESTRÁ A ČERSTVÁ

Dezerty nebo bagety by měly vypadat čerstvě a měly by být vlastní výroby. Je-li nabídka opravdu široká a bar „praská“ pod náloží krásných dortů, znamená to jediné – do této kavárny chodí hodně lidí právě kvůli těmto dobrotám! Vyhněte se podnikům, které stále nabízejí rozpečené paniny z mrazáku nebo prefabrikované bagety, které nebyly vyrobeny na místě.



CHCETE SI BÝT JISTÍ NABÍZENOU KÁVOU?

Zeptejte se baristy! Jestliže odpoví, že ani neví, jakou kávu vlastně připravuje, nebo vysloví pouze název „velké“ znač-



ky kávových směsí, aniž by věděl, co obsahuje, je to špatně. Barista by měl vždy vědět, jakou kávu vám připravuje, a ještě lépe by vám měl umět popsat, jak asi chutná. Nebojte se dát na jeho doporučení a klidně se zmiňte o tom, jakou kávu vyhledáváte.



BOJÍTE SE ZEPTAT?

Zkuste mrknout na obsah násypky mlýnku na kávu. Jestli se v ní nachází tmavá až černá olejnatá káva, tak raději utečte. Při velmi tmavém pražení se kávové oleje dostanou na povrch zrněk a tato káva velmi rychle žlukne, voní a chutná jako asfalt nebo spálená guma. Jestli je hnědá podobně jako kůra stromu, zkuste se zeptat baristy, o jakou kávu se jedná.



Zdroj:
kniha Filtrovaná káva,
Petra Střelecká
(CPress 2022, vyd. Albatros Media a.s.)

LÁSKA NA CELÝ ŽIVOT

NA FESTIVAL WHISKY LIFE!
DO PRAHY

Dostaveníčko si na něm dají nejen odborníci, ale především milovníci tohoto zlatavého moku. Dorazit však mohou i ti, kteří se teprve s whisky seznamují. Akce je zkrátka určena odborníkům i laikům. Ti všichni si 3. a 4. listopadu dají dostaveníčko v centru Prahy.

Akce se bude opět konat v nádherných a reprezentativních prostorech Novoměstské radnice v samém srdci hlavního města. Návštěvníci se mohou těšit na více jak deset řízených degustací vedených českými i zahraničními osobnostmi. Na místě si každý vybere z více než 150 různých druhů whisky včetně rarit a těch, které v Čechách zatím nejsou k dostání.

Letošní novinkou je, že festival změnil organizátora. Po úspěšných 9. ročnících, kdy byl Whisky Life! Prague pod taktovkou Marty van Leeuwenové, přebírá kormidlo firma Fous Spirits s týmem vedeným Mirkou Kverkovou. „Je naprosto lhostejné, zda jste zarytým milovníkem whisky, anebo jste ji nikdy ještě neochutnali, každý si u nás přijde na své.

A možná právě díky festivalu poznáte svou lásku na celý život,“ lákají k návštěvě pořadatelé.

Stejně jako každý rok i tentokrát si lidé mohli rezervovat místo na Masterclass – neboli řízených degustací. Jsou nedílnou součástí festivalu. O tom, jak je akce prestižní a oblíbená svědčí fakt, že kapacita Masterclass byla rychle obsazena.

„Ambasatory svých značek si naši vystavovatelé zvou do Prahy každoročně. Dorazí ze Skotska, Anglie a jiných zemí, aby mohli pro návštěvníky uspořádat řízené degustace. Při těch jim představí jejich whisky a celou degustaci je provedou,“ vysvětlili pořadatelé. Upozornili, že v současné době mají potvrzeného zahraničního hosta, a to Gordona Dun-



dase, který je Globálním ambasadorem společnosti Ian Macleod zastupující palírny Glengoyne, Tamdhu a Rosebank. Připravena je i česká whisky scéna, kdy svou budoucí produkci whisky představí palírny Agnes, Dlabka nebo Radlák.

Na festivalu nebude scházet živá hudba, skotské dudy, kilty, doutníky a samozřejmě vynikající občerstvení. O zábavu nouze nebude! „A nezapomeňte – kdo přijde ve skotském kiltu, dostane zdarma panáka whisky,“ vyzývají pořadatelé.

Více informací o akci najdete na stránkách festivalu: www.whiskylifep Prague.cz

Text a foto: PR

ŽENY A WHISKY LADIES WHISKY CLUB

Klub vznikl v roce 2019 na základě myšlenky milovnice whisky, Mirky Kverkové, která se ve světě „pánského“ pití pohybuje více jak 17 let a ráda by představila svět whisky také ženám.

„Jako velká vyznavatelka whisky jsem narazila na bariéru, že se jako žena nemohu stát řádným členem žádného českého whisky klubu, protože jsou výhradně pro pány. V zahraničí jsou dámské whisky kluby běžné, proto jsem se rozhodla založit klub pro slečny, dámy, ženy, tedy všechny milovnice tohoto výjimečného destilátu také u nás“.

Ladies whisky club dává ženám unikátní příležitost setkat se s dalšími ženami se stejnou vášní. Vítány jsou nejen zkušené odbornice, ale také ženy, které whisky



zatím neochutnaly, ale mají zájem rozšířit své obzory.

Společné večery nejsou jen o řízené degustaci a objevování nových chutí, ale také o neformálním povídání ve stylovém prostředí. Jde o příjemně strávený čas tak, jak to umí jen ženy.

Členky se setkávají v pražském baru Whiskeria v Jindřišské věži, dále pak na různých festivalech a akcích spojených s whisky. Jednou ročně vyráží za poznáním po českých palírnách.

V současné době je v klubu zapsáno 40 dam z různých koutů České republiky.

Text a foto: PR

V. SLOVÁCKÝ KOŠT SLIVOVICE 2023

SVÁTEK MILOVNÍKŮ

LAHODNÉHO TEKUTÉHO MOKU!

Co patří ke Slovácku kromě vína? Přeci slivovice! Společnost přátel slivovice České republiky a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti srdečně zvou na V. slovácký košt slivovice. Půlkulatý ročník se uskuteční 25. listopadu v barokní budově Galerie Slováckého muzea v Uherském Hradišti, která si letos připomíná 300 let od svého dokončení.

K ochutnání bude už od 15.00 hod. výběr té nejlepší slivovice vypálené a vybrané degustátory z celého Slovácka. V průběhu setkání až do 22.00 hod. ochutnáte kolem sta nejlepších vzorků, v podvečer pak můžete očekávat slavnostní vyhlášení vítězů, kteří obsadili první tři místa. Šampion Slovácka, tedy vítězný vzorek, bude následně uložen v Archivu vítězů v Muzeu lidových pálenic ve Vlčnově.

O stylový hudební doprovod se postará cimbálová muzika Ohnica z Uherského Hradiště, chybět nebude ani něco na zub. Inspirativní koštovací atmosféru navodí také právě probíhající výstava děl malíře Tomáše Měšťánka.

Vstupné ve výši 200 Kč zahrnuje koštovku, katalog, Lihové noviny, samolepku koštu a samolepku Společnost přátel sli-

vovice České republiky. Žetony k ochutnávce vzorků v ceně 15 Kč budou k prodeji samostatně.



Text a foto: PR

SKANZEN MODRÁ

Pravé slovácké gořalky

SKANZEN MODRÁ

- VLASTNÍ PÁLENICE
- PRODEJ A DEGUSTACE PRAVÝCH MORAVSKÝCH DESTILÁTŮ
- SLIVOVICOVÁ STEZKA

Přijďte si vychutnat naše ovocné pálenky, jaké máme jen na Slovácku, „okošťovat“ místní speciality a v klidu si užít pohodový večer s kamarády nebo přáteli ...

SKANZEN
centrum pálenic a tradic
Kvalita a Věřitelnost

Centrum slováckých tradic • Modrá 227 • 687 04 Velehrad
Tel.: +420 572 508 034 • recepcie@estskanzen.cz

www.lihovarskanzen.cz
www.skanzenmodra.cz

inzerce

mazda

přes
30 let
ve Zlíně

Autorizovaný servis ve Zlíně

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

www.mazdazlin.cz

TAJEMSTVÍ SVĚTA HUB I KULINÁŘSKÉ SPECIALITY

Čerstvě utržené houby z našeho i okolních regionů a nepřeberné množství kulinařských specialit objevíte na výstavě hub, která se koná ve dnech 20.–21. října na Výstavišti Kroměříž.

Výstava je určena všem příznivcům mykologie a milovníkům přírody. Navštěvníci akce se zde mohou také podělit o své zajímavé houbařské nálezy. „Přineste je s sebou na výstavu a sdílejte své zážitky s ostatními. Společně můžeme objevovat bohatství a rozmanitost hub, které nás obklopují,“ vyzývají k účasti organizátoři akce.

Jedním z vrcholů výstavy bude ukázka hub pod binokulárním mikroskopem. Budete mít možnost prozkoumat mikroskopickou strukturu hub a objevit jejich fascinující svět. Odborníci vám



ukážou, jak se rozpoznávají jednotlivé druhy pomocí mikroskopických znaků.

Po celou dobu výstavy bude pro zájemce otevřena mykologická poradna a připraveny jsou i zajímavé přednášky RNDr. Jana Wiplera, Ph.D.

Gurmáni se mohou těšit na nepřeberné množství specialit. Houbový guláš a smaženice z jedlých hub včetně ochutnávky nakládaných hříbků. Čerstvě upečený chléb v hliněné peci namazaný hříbovou pomazánkou i hlíbový guláš. K ochutnání bude také kvašený nápoj z kombuchy.

Text a foto: PR

FOR GASTRO & HOTEL

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

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

7. SETKÁNÍ LÍDRŮ
ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ
1. 11. 2023

PVA
EXPO PRAHA

www.for-gastro.cz
1.–3. 11. 2023

OFICIÁLNÍ
VOZY



OCENĚNÍ

REGIONÁLNÍ POTRAVINA ZLÍNSKÉHO KRAJE UDĚLENA



Do krajské soutěže o získání značky Regionální potravina se přihlásilo 37 místních výrobců se 144 produkty. Nejsilněji zastoupenou kategorií byly Alkoholické a nealkoholické nápoje.

Značku můžou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek získává právo zdarma užívat značku po dobu čtyř let.

Hodnotitelská komise, která se sešla v knihovně Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, navrhla udělit značku Regionální potravina Zlínského kraje pro rok 2023 těmto výrobkům:



KATEGORIE:	VÝROBEK A VÝROBCE:
1. Masné výrobky tepelně opracované	Tlačěnka výběrová / VOMA, s.r.o., Uherský Brod
2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	Bio vepřové trhané maso / Řeznictví U Kusáků
3. Sýry včetně tvarohu	Nitě z farmy / FARMA-ZPZ s.r.o., Valašská Bystřice
4. Mléčné výrobky ostatní	Smetana ke šlehání / Ing. Petr Šobáň, Vlčnov
5. Pekařské výrobky včetně těstovin	Křupák s žitnou kaší a kmínem / Radek Císař, Lubná
6. Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	Valašský makový / Rožnovské pivní lázně s.r.o., Rožnov pod Radhoštěm
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje	Hostětínský mošt jablko meruňka selský / Moštárna Hostětín
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	Červená řepa s křenem v kořeněném sladkokyselém nálevu / Jan Plšek, Fryšták
9. Ostatní	Svíčková s hovězím / Mgr. Petra Strnad, Zlín

inzerce

Zdroj: Eva Češpiva

LITOVEL JE NEJLÉPE HODNOCENÝM PIVOVAREM ROKU 2023



LETOŠNÍ 130 VÝROČÍ SI V PIVOVARU LITOVEL UŽÍVÁME SE VŠEMI POCTAMI A RESPEKTEM K PIVOVARSKÉMU ŘEMESLU A TRADICI. ABSOLUTNĚ JSME OVLÁDLI RENOMOVANOU DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽ ČESKÉ PIVO, KDE JSME ZÍSKALI 4 MEDAILLE A ÚSPĚCHY SLAVÍME I NA MEZINÁRODNÍM POLI. ZLATÁ MEDAILLE Z ČESKÉHO PIVA PATŘÍ NAŠEMU MORAVANOVÍ V KATEGORII VÝČEPNÍCH PIV, KTERÝ ZÁROVEŇ ZÍSKAL BRONZ NA MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽI WORLD BEER AWARDS 2023. NEJLEPŠÍM OCHUCENÝM NEALKEM V ČESKU BYLA VYHLÁŠENA LITOVEL POMELO FREE A BRONZ ZÍSKALA V KATEGORII OCHUCENÝCH NEALKO PIV LITOVEL ŘEZANÝ CITRON. SPANILOU JÍZDU DOPĹNUJE STŘÍBRO PRO HOŘKÉHO JOSEFA 11,5 % V KATEGORII JEDENÁCTEK.

4 MEDAILLE NA ČESKÉM PIVU 2023

Jako každý rok se i letošní klání o nejlepší české pivo uskutečnilo v polovině září na počest sv. Václava, patrona všech pivovarníků. Nezávislou odbornou porotu nejvíce zaujala naše piva a Litovel se stala doslova nejlepším pivovarem roku. **Zlatý Litovel Moravan**, který v Litovli vaříme už 40 let, ocenila odborná degustační komise Českého piva v kategorii výčepních piv především za optimální sladění hořkosti, plnosti a řízu. Odeslí jsme si také ocenění za, stále ještě novinku na české pivní scéně, **Josefa 11,5 %**. Ten díky své jedinečné chuti a vyladěné hořkosti získal druhé místo, a navázal tak na medailové ocenění v degustační soutěži O Zlatý pohár PIVEX z letošního dubna, kde mezi ležáky zvítězil. Úspěšné vystoupení na této prestižní degustační soutěži podtrhla další medailová umístění. V silně konkurenční kategorii ochucených nealko piv vyhrála **Litovel Pomelo**

Free s chutí směsi tropických citrusových plodů, třetí místo pak získala **Litovel Řezaný citron**, míchaný polotmavý nápoj, který vznikl mistrným řezem z nealkoholického Černého citrону a nealkoholického piva Litovel FREE.

BRONZ Z WORLD BEER AWARDS 2023

Z mezinárodní soutěže World Beer Awards 2023, která se uskutečnila začátkem srpna v Londýně, jsme si dovezli bronzovou medaili pro populární pivo **Moravan**. Prestižní soutěž **The World Beer**, pod vedením předních znalců piva, hodnotí tisíce piv z celého světa a v celosvětovém měřítku je propaguje u spotřebitelů a obchodníků. Mezinárodní ocenění jsou pro nás dalším potvrzením kvality a poctivosti.



ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

JE ZPĚT
V 15 MĚSTECH PO CELÉ ZEMI

Jsme zase zpět! V České republice začíná už 14. sezóna Čokoládového festivalu. Od září 2023 do dubna 2024 navštíví Čokoládový festival 15 měst a přiveze spoustu zábavy pro malé i velké. Svou důvěru nám opět vložila největší obchodní centra v zemi, ale festival se bude konat také na zámcích, kulturních sálech a výstavištích.

Čokoládový festival pořádaný agenturou ChrisEvents je prvním a největším veletrhem svého druhu v České republice. Jedná se o jedinečnou akci pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek, kteří se chtějí pobavit, pochutnat si a případně se naučit vařit s čokoládou.

VAŘENÍ S ČOKOLÁDOU

Čokoládový festival přináší mnoho zajímavých zážitků. Pořádají se tady kulinařské show, kde kuchaři předvádějí své umění a seznamují návštěvníky se svými čokoládovými recepturami. Možná budete překvapeni, s čím vším se dá čokoláda kombinovat. „Naším cílem je ukázat, že čokoláda může být spojena s jakýmkoliv typem přísady, pokud je použita vysoce kvalitní čokoláda. Můžeme tedy s čokoládou připravovat ryby, hovězí maso, kuře, zvěřinu. Velmi dobře se hodí ke smetanové čokoládové omáčce“, vysvětluje Chris Delattre, organizátor festivalu. I v letošní sezóně se návštěvníci budou moci osobně zúčastnit neuvěřitelných kuchařských show.

Pódium bude srdcem festivalu s mnoha kulinařskými prezentacemi, ale také kouzly, koncerty, tanečními ukázkami. To vše proto, aby se zachovala neuvěřitelná a příjemná atmosféra.

ČOKOLÁDOVÉ POCHUTINY

Čokoládový festival od svého vzniku představil velké množství stále rostoucích vystavovatelů, což je známka úspě-

chu. Čokolády z celého světa, čokoládové pivo, cukrovinky, pralinky, makronky, horká čokoláda, čokoládové špičky, sušenky, čokoládová vína a likéry, vafle, popcorn, italské speciality, prostě vše, co si dokážete jen představit. Čeká na vás široká nabídka lahůdek a sladkých výrobků, na které jen tak nezapomenete a možná jste je ještě ani neviděli a ani neochutnali. „Naším cílem je přiblížit návštěvníkům nové chutě, jako je například překvapivě čokoládovo-banánové pivo. Mnohé produkty Čokoládového festivalu nelze sehnat v supermarketech. Myslíme na vegany, diabetiky, alergiky. Svoje štěstí tady najde úplně každý“, láká k návštěvě akce organizátor.

ZÁBAVA PRO DĚTI I DOSPĚLÉ

Součástí programu Čokoládového festivalu jsou samozřejmě také workshopy a spousta aktivit pro děti. Zabaví se zde totiž celá rodina. Čokoládový festival se stal během let (vznikl v roce 2012) velkou rodinnou oslavou. Děti mohou skákat v nafukovacích konstrukcích (pokud to prostor dovolí). Na workshopu potom mohou kreslit čokoládou, vyrábět lízátká a pralinky. Čokoládový festival je také možností účasti v mnoha soutěžích o hodnotné ceny.

NOVINKY A TIPY

• Jednou z velkých novinek letošní sezóny je výstava balónků. Po neuvěřit-



2023	
13. - 15. října	Teplice - Galerie Teplice
20. - 22. října	Praha - Galerie Harfa
27. - 29. října	Ostrava - Trojhalí
11. - 12. listopadu	Hatě - Freeport
17. - 19. listopadu	Brno - Výstaviště
2024	
19. - 21. ledna	Kroměříž - Výstaviště
26. - 28. ledna	České Budějovice - Výstaviště
9. - 11. února	Píseň - OC Olympia
16. - 18. února	Ostrava - Černá Louka
23. - 25. února	Vídeň - MarxHalle
8. - 10. března	Hradec Králové - OC Futurum
15. - 17. března	Litomyšl - Zámecké návrší
22. - 24. března	Olomouc - OC Šantovka
26. - 28. dubna	Valtice - Areál Vinařství Chateau Valtice

elném úspěchu v Ostravě v roce 2023, kterou vidělo 21 000 návštěvníků, se organizátoři festivalu rozhodli uspořádat výstavu společnosti Balónkář.cz také v dalších městech. V nabídce letos bude Slavkov u Brna, Pardubice, Ostrava, Brno a České Budějovice. Po průchodu tunelem budou moci návštěvníci navštívit neuvěřitelnou výstavu 20 000 až 80 000 balónků, v závislosti na lokalitě, s různými tématy: moře, vesmír, zvířata. Výstava, která potěší malé i velké, máme-li věřit výsledkům z loňského roku.

- Čokoládový festival se navíc vrátí do měst, která od covidu neviděl, jako jsou Pardubice nebo Havlíčkův Brod a velkou letošní novinkou bude listopadový brněnský Mezinárodní festival čokolády na výstavišti.

- A navíc, organizátoři již více než 3 roky pracují na uskutečnění vídeňského festivalu v Rakousku. V únoru 2024 se tento sen stane skutečností.

VÝSTAVA BALENÍ ČOKOLÁDY

Na některých akcích je uspořádána také výstava čokoládových obalů. Díky nápádu pana Kramského, sběratele a majitele jedné z největších soukromých sbírek na světě. Vystaveny jsou obaly různých velikostí, barev a tvarů a také další zajímavé kousky související s čokoládou.

Stačí tedy navštívit některý z Čokoládových festivalů a vše uvidíte na vlastní oči a ochutnáte sami. ČokoFest je jedinečná akce pro všechny milovníky čokolády, kterou si nesmíte nechat ujít!



NOVINKY V PROJEKTU CZECH SPECIALS



Již od roku 2009 se můžete potkávat na dveřích některých restaurací s logem Czech Specials. Tento znak potvrzuje, že restaurace obdržela certifikát za to, že velmi dobře vaří českou kuchyni v tradiční nebo moderní formě. Od minulého roku jsou certifikovány i cukrárny a kavárny, které nabízejí české zákusky ve vysoké kvalitě. Czech Specials je společný projekt Czech Tourism a Asociace kuchařů a cukrářů ČR. V současné době je certifikováno 70 restaurací a 19 cukráren.

Projekt Czech Specials marketingově podporuje certifikované restaurace a cukrárny a samozřejmě propaguje českou kuchyni doma i ve světě. Po celý květen a červen byl projekt prezentován Národním týmem kuchařů a cukrářů na Prima Fresh festivalu v pěti festivalových městech – Plzeň, Olomouc, Brno, Pardubice, Liberec. Národní tým vařil moderní české menu. Czech Specials byl představen i na Festivalu minipivovarů na Pražském hradě.


V červenci proběhlo natáčení v několika certifikovaných restauracích pro japonskou Nagasaki TV. Natáčelo se v Obecním domě v restauraci, pivnici i kavárně,

dále U Pinkasů a v restauraci Triton hotelu Adria. Stejně restaurace byly i součástí videa Prague Gastronomy ve spolupráci s Prague City Tourism a CzechTourism. V srpnu proběhlo i natáčení pro tchajwanskou televizní společnost TVBS (s přesahem na čínsky mluvící publikum v USA, Kanadě, Austrálii a jihovýchodní Asii). Jednalo se o reportáže o české gastronomii pro cestovatelský portál. Natáčelo se v Malostranské Besedě, v restauraci Tři Grácie, v Pivnici Obecní dům a v restauraci Triton hotelu Adria. Ve všech restauracích mohl štáb ochutnat místní speciality české kuchyně, podíval se do kuchyně na přípravu jídel a udělal rozhovor s kuchařem. V plánu jsou i dal-

ší natáčení, nyní v říjnu a dále pak začátkem příštího roku i v jednotlivých krajích.

V září si prohlédli ředitelé zahraničních zastoupení CzechTourism v rámci své studijní cesty Zámek Liblice a svoji cestu zakončili sladkým dezertem a kávou ve zdejší certifikované restauraci.

Je vaše restaurace vyhlášená dobrou českou kuchyní? Má vaše cukrárna v nabídce tradiční české zákusky? Neváhejte vstoupit do projektu Czech Specials! Veškeré informace a podmínky pro certifikaci najdete na:

www.czechspecials.cz
 [czechspecials](https://www.facebook.com/czechspecials)

Text a foto: PR

inzerce

SVATOMARTINSKÉ HODY

VSTUPNÉ
ZDARMA

11. 11. 2023

nám. Míru, Zlín, od 10 hodin

Moderuje

Lukáš Hejlík

Degustace svatomartinských a mladých vín
 Svatomartinské menu • Prodej regionálních výrobků
 Tematické soutěže o ceny • Atrakce pro děti

Průvod Martínků a žehnání svatomartinskému vínu



Přináší:

zlín. město
nekonečných
možností

 Živý
Zlín

Organizuje:

LOCOMOTION



www.svatomartinskehody.cz

FESTIVAL GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

ŠAMPAŇSKÉ POTEČE PROUDEM

House Champagne Group, pořadatel pravidelného festivalu Grand Jour de Champagne se každým rokem snaží přicházet s novinkami. Ne jinak je tomu i v programu již XVI. ročníku, který začíná 1. listopadu v Brně a pokračuje 2.–14. listopadu v Praze.

Nově je přiřazena k Champagne Exhibition večerní Jeroboam party s ochutnávkou lyonských paté. Znovu je zařazen seminář nejen pro odbornou veřejnost, který povedou Philippe Manfredini z deVenoge, z domu, který vlastní snad největší sklep starých ročníků vůbec, spolu s Julienem Jolly z domu Pannier na téma „Úskalí a limity stárnutí champagne“. V řadě degustací nesmí chybět vertikální degustace ikonického Salon Delamottu a na druhé straně představení populárních malých pěstitelů – growers.

Z nových partnerů je třeba uvést Buddha bar, který uvede stále vyprodaný večer Asia welcomes Champagne, nebo Roberto Coin, který tentokrát bude párovat champagne se šperky a nádhernými modely návrhářky Zuzany Lešák Černé. Beze změny zůstaly Champagne a ústřice v restauraci BRICK'S nebo Prestige Cuvée tasting. Nechte se překvapat tématem banketu, který se koná jako vždy v restauraci Obecního domu. Závěrečné party se ujal již pravidelný partner festivalu Mercedes-Benz Praha.

Středa 1. listopadu

CHAMPAGNE EXHIBITION BRNO

Tradiční akce našeho dlouholetého klienta Hotelu International v Brně. Velká degustace přes 16 druhů champagne z produkce 8 domů.

Hotel International Brno

Čtvrtek 2. listopadu

CHAMPAGNE & CAVIAR

Luxusní ochutnávka několika typů praveho kaviáru ve spojení s šampaňským. Caviar Siberian Classic, Da Vinci, Tradition Prestige, Oscietra Royal a Sevruha párovaný s 5 typy champagne.

18.00 The Mozart Hotel, Karoliny Světlé

Pátek 3. listopadu

PRESTIGE CUVÉE

Mimořádná příležitost porovnat vedle sebe ikony jako je Dom Pérignon 2008, Cristal 2015, Les Échansons 2000, Comtes de Champagne 2008, Louis XV. 2012 a Fleur de Passion 2008.

18.00 Ellory bistro, Štefánikova

Neděle 5. listopadu

CHAMPAGNE GROWERS

Miloš Danihelka uvádí malé pěstitele champagne.

18.00 L'Fleur bar, V Kolkovně 920

Pondělí 6. listopadu

HUMŘI, KREVETY A ÚSTŘICE

Šéfkuchař restaurace BRICK'S (původně Hergertova Cihelna) připravil fan-

tastické několikachodové menu párované s 5 typy champagne.

19.00 BRICK'S, Cihelna

Úterý 7. listopadu

ASIA WELCOMES CHAMPAGNE

Asijská kuchyně a champagne nabídnou moderní kombinace receptur šéfkuchaře Buddha baru. Pět druhů champagne doplní mnohachodové večerní menu. Jedna z nejpobulárnějších akcí Grand Jour!

19.00 Buddha bar

Středa 8. listopadu

ŠATY, ŠPERKY, ŠAMPAŇSKÉ

Dokonalý den pravé dámy ve stylu Dolce Vita. V průběhu večera budou představeny modely návrhářky Zuzany Lešák Černé propojené s nádhernými šperky Roberto Coin – a samozřejmě šampaňským. Akce vás provede celým dnem pravé dámy od probuzení až po setmění.

17.00 The Mozart hotel, Karoliny Světlé

Čtvrtek 9. listopadu

CHAMPAGNE EXHIBITION

Velká degustace přes 30 druhů champagne z produkce 18 domů. Mnoho nových producentů.

1. blok 13.00–16.00, 2. blok

16.00–19.00 Kaiserštejský palác, Malostranské nám. 37

MASTERCLASSES

Speciální degustace domů pod ve-

dením jejich zástupců. Pannier, Mailly Grand Cru, deVenoge a další.

13.30–15.00 / 16.30–18.00

Salónky Kaiserštejského paláce

JEROBOAM AFTER EXHIBITION PARTY

Unikátní příležitost si vychutnat champagne z formátu JEROBOAM (3l) od několika producentů spolu s ochutnávkou lyonských paté.

20.00–22.00 Kaiserštejský palác, Malostranské nám.

Pátek 10. listopadu

SEMINÁŘ PRO ODBORNÍKY A MILOVNÍKY CHAMPAGNE

Úskalí a limity stárnutí champagne (uvádí Philippe Manfredini, de Venoge a Julien Jolly, Pannier). Moderuje Michal Šetka, šéfredaktor časopisu WINE & Degustation.

10.30–13.00 místo bude upřesněno

BANKET & CHAMPAGNE MENU

Každý stůl je zasvěcen portfoliu jednoho domu, u kterého jsou přítomni 1–2 zástupci. 5 chodů à la „haut gastronomie“ je párováno s champagne od neročníkových brut přes blanc de blancs, blanc de noirs, rosé až po prestige cuvée.

20.00 restaurace Obecní dům

Kompletní program zde



www.champagne-grandjour.cz

HVĚZDNÍ KUČAŘI V PRAZE

PŘEDSTAVUJEME HOSTY
DEVÁTÉHO ROČNÍKU SYMPOSIA

SYMPOSIUM
CULINARY PRAGUE

A kce, která obohacuje českou gastronomickou scénu. V pondělí 6. listopadu se v prostorách divadla Hybernia v Praze uskuteční devátý ročník Culinary Symposia. Sejdou se zde angažovaní kuchaři, cukráři, profesionálové i amatéři a budou si užívat energii a emoce od nejlepších kuchařů světa.



JULIA*

Po dlouhé době žena na symposiu. Špičková německá kuchařka, která se v roce 2016 stala historicky nejmladší držitelkou michelinské hvězdy v Německu. V roce 2020 nejlepší kuchařkou Německa a v roce 2011 nejlepší mladý talent centrální Evropy jako vůbec první žena v historii tohoto ocenění. Vyda-la již několik skvělých kuchařek. Její inspirací je, jak sama říká, cestování. Nyní je majitelkou restaurace Sahila pro kterou v tomto roce získala také michelinskou hvězdu. **JULIA KOMP***.



VIKI***

Belgický kuchař VIKI GEUNES*** je zaměřený zejména na ryby. V restauraci ZILTE je připravuje v nejvyšším patře moderní designové budovy v centru Antverp. První ocenění michelinskou hvězdou dostal v roce 2004 následně v roce 2008 získal druhou hvězdu

a nyní má hvězdy tři. To není špatné, když uvážíme, že původně vystudoval průmyslové vědy.



GUIDO**

Tento mladý kuchař z Holandska dokazuje, že je možné po otevření restaurace obdržet hned dvě michelinské hvězdy a vlastně tu jednu přeskočit. GUIDO BRAEKEN** z restaurace JULEMONT vytváří své pokrmy dle klasické francouzské gastronomie, ale s moderním a rafinovaným stylem. Restaurace se nachází na krásném zámku Vittem, založeného ve dvanáctém století.



ISTVÁN**

Maďarsko bylo vždy gastronomicky na velmi vysoké úrovni. Dokazuje to i další z osobností letošního symposia – pan ISTVÁN PESTI** z restaurace Platan Gourmet. Využívá lokálních surovin a tradiční maďarskou gastronomii, ale zároveň i moderní postupy. Restaurace

obdržela michelinské hvězdy jako první mimo Budapešť. Pro Istvána je to však již druhá restaurace, pro kterou hvězdy získal, tou první byla restaurace Tanti. Všeobecně je István považován za nejlepšího kuchaře Maďarska.



HANS**

Říkají mu král oceánu. Rakouský šéfkuchař v Portugalsku je králem minimálně ve své restauraci OCEAN. V roce 2007 přišel do Portugalska pro novou inspiraci, následně v roce 2009 získal svojí první hvězdičku michelin a v roce 2011 druhou. HANS NEUNER** je však všemi možnými odborníky v gastronomii považován za příštího nositele hvězd tří. Jeho menu je provázáno jeho rodnou kuchyní a kuchyní portugalskou, což dohromady vytváří neskutečný zážitek.

Je jedno v jaké kuchyni pracuješ, je jedno pro koho vaříš, je jedno kolik máš ocenění. Záleží na tom, jaký máš přístup, jakou energii a jaké emoce investuješ do své práce. Jde o to, jak vnímáš to, co děláš. Jde o to, jaký máš vztah k surovinám, kolegům, technologii, pracovním postupům. A když dosáhneš úspěchu v jakékoliv formě, musíš vědět, že to je jen další krok z mnoha. Ty víš, že je důležité znát své kořeny, znát základy gastronomie, kuchařiny. Pevné základy a znalosti, na kterých se dá stavět.

www.culinarysymposium.cz

SEZÓNA DÝNÍ JE V PLNÉM PROUDU

DEJTE SI POZOR NA SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ,
ZÁSOPY VÁM PAK VYDRŽÍ AŽ DO JARA!

Tykev je vděčná zelenina, ze které se dá připravit spousta chutných pokrmů. A když víte, jak ji uskladnit na delší dobu, můžete z ní těžit nejen v zimě, ale dokonce i na jaře. Máme pro vás tipy, jak je skladovat – a to jak v rodinném domě, tak i v městském bytě.

A abyste byli na nadcházející chladnější období připraveni, zkuste recept na dýňovou polévku s chilli a domácím chlebem, která perfektně zahřeje i během deštivých dní.

KVALITA A VZHLED

Pravidlo číslo jedna zní – vždy vybírejte takové, které nejsou potlučené ani nahnilé. Kvalitní dýně najdete zejména na ekologických farmách.

POČKEJTE, AŽ DOZRAJÍ

Zralé plody poznáte jednoduše podle toho, že mají zaschlou stopku. Pokud ji odtrhnete v momentě, kdy ještě není zralá, mohou se skrze ni dostat do dýně bakterie a rychleji se pak kazí. Pokud je stopka ještě navlhklá nebo zelená, nechte ji na vzduchu dozrát. Ty, které ji mají ulomenou, spotřebujte jako první.

SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ JE ZÁKLADEM ÚSPĚCHU

Dýně nemají rády vlhko, a proto raději



volte suchý, teplý byt než vlhký sklep. Ideální teplotní rozmezí je mezi 10–15 stupni. V případě městského bytu je ideální teplota do 20 stupňů. Nezapomínejte je ale pravidelně kontrolovat. Menší jsou zpravidla náchylnější k hnilobě, a proto je doporučujeme zužit-

kovat jako první. Myslete také na to, že potřebují vzduch ze všech stran, a tedy i prostor. Neměly by se dotýkat. Na skladování tak budou nejlepší dřevěné bedýnky na policích v kuchyni, případně můžete použít i papírové krabice.

DÝŇOVÁ POLÉVKA S DOMÁCÍM CHLEBEM PRO SYCHRAVÉ PODZIMNÍ VEČERY

Ingredience:

- 1 ks dýně
- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 ks chilli papričky
- 1,5 l vývaru
- 100 ml smetany
- rostlinný olej
- muškátový oříšek
- sůl a pepř na dochucení

Postup:

Nejprve si předehřejte troubu na 180 stupňů. Dýni omyjte, rozkrojte, vydlabejte semínka a nakrájejte na kostičky. Pokapejte olivovým olejem a dejte péct asi na 15–20 minut. Mezitím si připravte cibuli, kterou nasekejte najemno. Orestujte v hrnci a poté k ní přidejte dýni. Osolte, opepřete a podlijte vývarem. Polévku vaříme asi čtvrt hodiny. Poté přidáme prolisovaný

česnek, sůl, pepř a najemno nasekanou chilli papričku. Vše rozmixujeme pomocí tyčového mixéru do jemného krému, přidáme smetanu a vaříme ještě pět minut. Na závěr okořeníme muškátovým oříškem a předem nasucho opraženými dýňovými semínky. Pro ještě lepší chuť můžeme výslednou polévku pokapat lanýžovým olejem.

Ingredience na chleba:

- 1 kg mouky (hladká pšeničná mouka)
- 0,6 l vody
- kvas
- 30 g soli

Postup:

Všechny ingredience smíchejte dohromady tak, aby se vytvořilo těsto a nechte jej hodinu odpočinout. S naolejovanými rukama poté těsto třikrát přeložte smě-



rem od sebe a třikrát směrem do strany. Podle teploty v místnosti a aktivity kvasu kyne čtyři až dvanáct hodin (při teplotě nižší než 15 °C kyne déle, při vyšší je proces rychlejší). Vykynuté těsto zabalte do potřebného tvaru, který odpovídá ošatce. Je třeba s ním zacházet opatrně, aby nedošlo k vymačkání vzduchových bublin. Poté nechte krátce dokynout a pečte 40 minut při teplotě 200 °C.

POLÉVKA Z ČERVENÉHO ZELÍ

Ingredience:

- 400 g červeného zelí
- 1 ks červené cibule
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 6,5 l zeleninového vývaru
- 50 ml smetany na vaření
- oříšky a bobkový list na ozdobu

Postup:

Zelí nakrájete na proužky, cibuli oloupejte a nasekejte najemno. Zeleninu opečte na oleji na mírném plameni asi 5 minut. Poté přidejte zeleninový vývar a vařte půl hodiny. Polévku následně rozmixujte, přidejte smetanu a promíchejte. Takto připravený krém ozdobte oříšky a bobkovým listem. Podávat můžete s chlebem.



ZELINOVÝ KRÉM S ČERVENOU ŘEPOU V HLAVNÍ ROLI

Ingredience:

- 2 červené řepy
- 2 mrkve
- 1 cibule
- ½ malého celeru
- 1 petržel
- 1 brambora
- 3 stroužky česneku
- 1 smetana
- hrst semínek a lístky máty
- lžíce slunečnicového oleje
- sůl, pepř

Postup:

Na rozehřátém oleji osmažte nakrájenou cibulku. Jakmile získá barvu, přidejte pokrájený česnek. Společně chvíli opékejte a následně zalijte vodou (může být i vývar). Do ní pak vložte pokrájenou zeleninu na menší kostky – řepu, mrkev, celer,



petržel i bramboru. Vše osolte, opepřete a společně vařte zhruba 30 minut, dokud kostky nezměknu. Jakmile je veškerá zelenina měkká, rozmixujte ji tyčo-

vým mixérem a přilijte necelý kelímeček smetany. Společně ještě krátce povařte a dochuťte. Krém podávejte se semínky, lístky máty a kapkou smetany.

VÝTEČNÁ KUKUŘIČNÁ POLÉVKA DO PRVNÍCH CHLADNÝCH DNŮ

Ingredience:

- 4 ks kukuřičné klasy
- 2 ks cibule
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1 l zeleninového vývaru
- 100 ml smetany
- muškátový oříšek
- mletý pepř

Postup:

Cibuli oloupejte a nakrájete na větší kousky. Do hrnce přidejte olivový olej a kolečka cibule v něm dozlatova osmažte. Přilijte vývar a 10 minut vařte. Poté do hrnce vložte kukuřičná zrna vyloupaná



z čerstvých klasů. Směs duste, dokud kukuřice nezměkne. Poté si odložte několik vařených kukuřičných zrn stranou a polévku rozmixujte tyčo-

vým mixérem. Na závěr přilijte smetanu, špetku strouhaného muškátového oříšku, osolte a opepřete. Ozdobte uvařenou kukuřicí.

GRANDHOTEL PUPP

MÍSTEM KONFERENCE
ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ

Jedinečná atmosféra, ve které si užijete odbornou část stejně jako zábavu a příjemná setkání během dvou společenských večerů.



Odborná konference zahrnuje setkání lidí, kteří mohou ovlivnit tvář našeho pohostinství a gastronomie. Konference dává prostor k setkání majitelů, provozovatelů a manažerů hotelů, penzionů a restaurací a všem dalším zájemcům z řad profesionálů z oboru. Tradičně je také místem setkání odborných pedagogů středních a vysokých škol. Konference je připravována na míru všem, kteří mají chuť se inspirovat, setkat a zamyslet se nad budoucím vývojem našich zákazníků a oboru. Zcela aktuální, ale také zatím nedotčená témata představí 8 špičkových odborníků v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech dne 1. 12. 2023. Vyvrcholením pátečního programu bude slavnostní Galavečer, kterým vás bude provázet vystoupení umělecké skupiny Illusias a jeho završením bude předání výročních cen AHR ČR.



atmosféru Císařských lázní přímo v srdci Karlových Varů.

Program celé akce včetně registrace najdete na www.konferenceahr.cz.

V předvečer konference 31. 11. 2023, při příležitosti společenského setkání, budete moci nasát kulturní a historickou

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR

OCEŇUJE ROZHODNUTÍ
VLÁDY PODPOŘIT
ZAPOJENÍ ČESKÉ
REPUBLIKY DO
MICHELIN GUIDE



Rozhodnutí vlády předcházela výzva české gastroscény v podobě otevřeného dopisu na podporu zařazení Česka do michelinského průvodce.

„Jsem nesmírně rád, že Česká republika bude součástí Michelinu. Zápis v průvodci není jen o ocenění kvality kuchyně v restauracích. Jde o podporu celého cestovního ruchu, kdy turisté u nás pobudou déle, peníze utratí nejen v daném podniku, ale také za další zboží a služby. Česká gastronomie a s ní spojené profese si zaslouží podporu a pozornost tuzemskou i světovou,“ uvedl Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Zdroj: www.akc.cz

Text a foto: AHR ČR

Text a foto: AKC

NEJCHUTNĚJŠÍ HOLD

VIZOVICKÝM SADŮM
VZDAL MAREK ŠIMŮNEK



Oslava ovocných sadů jako významného krajinného prvku i zdroje skvělých surovin byla tématem letošního 23. ročníku barmanské soutěže International Rudolf Jelínek Cup, kterou uspořádala společnost Rudolf Jelínek ve spolupráci s Českou barmanskou asociací.



Soutěž v úterý 19. září hostily prostory pražského Muzea slivovice. Zúčastnilo se jí 26 barmanů a barmanek, z toho

21 z Česka a 5 ze Slovenska. Jejich úkolem bylo připravit odborné porotě koktejl na bázi zlaté Vizovické slivovice 2021 a představit jeho příběh spjatý s 20. výročí založení vizovických švestkových sadů společnosti Rudolf Jelínek.

Se soutěžním zadáním International Rudolf Jelínek Cupu se nejlépe vypořádal a prize money ve výši 500 euro získal Marek Šimůnek z pražského baru L'Fleur. Ve svém drinku Forget použil kromě vizovické slivovice také vermut Sedmero infuzovaný sušeným rajčetem, třešňovou

likér Luxardo Maraschino a Fernet Bitter No 21 Dark.

„Chtěl jsem připomenout věci, na které v životě všichni občas zapomínáme. Ať už je to důležitost sadů, nebo klasický koktejl Martinez, jenž mi byl inspirací. V současných barech na něj narazíte zřídka,“ vysvětluje barman, pro nějž jde o vůbec první soutěžní vítězství. „Díky soutěžení jsem vlastně přednedávnem získal práci v L'Fleuru, když jsem o sobě dal trochu vědět. Snažím se dál zdokonalovat,“ podotýká.

Text: Michael Lapčík, foto: CBA

SVATOMARTINSKÉ VÍNO

UŽ SE BLÍŽÍ!

Podle svátků a zvyků sledujeme, jak bleskovým tempem utíká rok. Ještě se sice ukazují poslední hřejivé paprsky, ale většina hroznů už je pod střechou, blíží se sv. Martin, a to znamená jediné – konečně ochutnáme první vína letošní sklizně – Svatomartinská! Co bychom o nich měli vědět nám přiblížila Národní sommelierka Klára Kollárová.

Jaká vlastně

Svatomartinská vína jsou?

Svatomartinská vína jsou vína aktuálního ročníku, tedy mladistvě ovocná, svěží a aromatická. Mohou být jak bílá, tak růžová i červená, ale vždy výhradně suchá a ze stanovených odrůd, které dozrávají dříve, proto z nich vinaři mohou včas vyrobit atraktivní víno. Bílá mohou být z odrůd Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský a jejich cuvée, růžová z odrůd Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a jejich cuvée a červená pak z odrůd Modrý Portugal, Svatovavřínecké a také jejich cuvée.

Jak Svatomartinské víno poznám?

Svatomartinské, které prošlo degustací garantující kvalitu vína, se může prodávat pouze v lahvích označených známým logem svatého Martina na koni jednak na etiketě a na kapsli, nebo šroubovém uzávěru na hrdle. Na lahvi kromě symbolu sv. Martina najdete ještě logo sklenky v národních barvách, která garantuje původ vína z České republiky.

Kde lze Svatomartinská ochutnat?

Svatomartinská menu nabízí 11. listopadu velké množství restaurací po celé republice. Dále můžete navštívit nějakou z celé řady svatomartinských akcí. Největší z nich je určitě Svatomartinský košť, který proběhne tradičně 11. 11. od

11.00 hod. na brněnském náměstí Svobody. Přehled akcí publikuje Vinařský fond na webu:

www.vinazmoravyvinazcech.cz.

A jaké k nim nejlépe zvolit pokrmy?

Červená Svatomartinská vína se kromě tradiční pečené husy výborně hodí i k ostatním pečeným a dušeným masům nebo k nevýrazné zvěřině. Bílá si zase výborně rozumí s rybami, drůbeží na studeno, ale i k předkrmům na bázi zeleniny či k čerstvým sýrům. A růžová pak zvolte k paštikám, netradičním úpravám kachny nebo husy, případně k roládám se zeleninou či houbami. Případně tam, kde si nejste jisti, zda spíše bílé, nebo červené.



Text a foto: PR

inzerce

WORKSHOPY S NÁRODNÍM SOMMELIEREM

SE ZAMĚŘENÍM NA GASTRONOMII A LOKÁLNÍ ODRŮDY



TERMÍNY A DALŠÍ INFORMACE
NA VINARSKECENTRUM.CZ

Národní vinařské centrum, o.p.s.
Sobotní 1029, Valtice
tel.: +420 519 352 072
e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz
www.vinarskecentrum.cz



SVATOMARTINSKÝ KOŠT V BRNĚ



Zážijte nezapomenutelnou atmosféru největší ochutnávky svatomartinských vín. Vinařský fond pořádá již 17. ročník tradičního koštu prvního vína nového ročníku. Přitukněte si s námi 11. 11. od 11.00 hod. na náměstí Svobody v Brně.

Svatomartinský košt nabízí každoročně k ochutnání 100 druhů vín od vinařů z Moravy a z Čech. Svatý Martin poté slavnostně otevírá lahev na náměstí Svobody v 11.00 hod. Vstupné na akci činí 60 Kč, za které návštěvníci obdrží sklenici, katalog a dobíjecí čip, který si můžou nabít libovolnou částkou, kterou pak hradí vzorky vín. Vzorek vína (0,5 dcl) vyjde na 10 Kč.

K poslechu hraje cimbálová muzika Jožky Šmukaře. V přilehlých stáncích je možnost zakoupení tematického občerstvení. Svatomartinský košt trvá do podvečerních hodin. Aktuální informace o letošním ročníku najdete na: www.vinazmoravyvinazcech.cz.



Text: PR, foto: Tomáš Luka

SVATOMARTINSKÁ A MLADÁ VÍNA ZE SLOVÁCKA OCHUTNÁME SPOLEČNĚ V SOBOTU 11. 11.

Svatý Martin na bílém koni přijíždí do Uherského Hradiště – Srdce Slovácka každoročně. A to vždy 11. 11., v 11.11 hod. Symboliku dotváří zvuk kostelních zvonů, které se v tento čas rozezní po celém městě. Po pozhnání vína knězem následuje folklorní program a na co se vždy všichni těší a přitáhne stovky návštěvníků, je ztvárnění legendy o svatém Martinovi a jeho plášti.

Poté už nastává to nejdůležitější – samotná degustace vína. Do Uherského Hradiště se vyplatí přijet, neboť na jednom místě zde ochutnáte vína ze dvou desítek vinařství. V součtu Svatomartinských a mladých vín se objeví zpravidla 50 vzorků.

V Uherském Hradišti slaví svatého Martina zásadně v den tohoto svátku, tedy 11. 11. O to příjemnější je skutečnost, že letos vychází toto magické datum na sobotu. Zveme proto všechny milovníky vína na Masarykovo náměstí už od samotného začátku. Se sobotním obědem si nedělejte starosti. Jak je zvykem, na náměstí nebudou kromě vína chybět ani stánky s občerstvením, a to

převážně s tradičními teplými pokrmy – husí či kachní maso v klasickém i moderním pojetí, jen tak na chuť pak přijde vhod krajíc chleba s husí paštikou či tradiční svatomartinský rohlíček. Ke sladkému rohlíčku se pak výborně hodí šálek kvalitní horké kávy. A kdo by potřeboval vyrovnat chutě a dát si, jak se říká „hořinku“, pak nezbyvá než dát si pořádný hlt martinského pivního speciálu.

Degustace vín i ochutnávka tradičních pokrmů bude probíhat u dřevěných domků na Masarykově náměstí. Pro pohodlí účastníku již několikátým rokem probíhá degustace vína systémem náramkového čipu s kredity.



Podrobné informace, včetně možnosti včasného pořízení čipu prosím sledujte na webu Slovácka pod odkazem www.slovacko.cz/zehnanivina.

Přijďte v sobotu 11. 11. 2023 na 18. ročník Žehnaní Svatomartinského vína v Uherském Hradišti a vychutnejte si letošní vinnou úrodu!

CELÁ HUSA NA SVATOMARTINSKÉ HODY NENÍ LEVNOU ZÁLEŽITOSTÍ. CO VŠECHNO SI LIDÉ MOHOU UVAŘIT DOMA Z JEDNOHO KUSU I S OHLEDEM NA NÁKLADNOST SUROVINY? MÁTE RÁD POLÉVKU KALDOUN? PROZRADÍTE, JAK JI VAŘÍTE?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE

Určitě je nejlepší koupit si celou husu a využít ji tak na více

receptů. Rozbourat ji na jednotlivé porce, stehna nakonfitovat v husím sádle, prsa naložit a použít k dalšímu zpracování – třeba na uzení, nebo jen tak na gril či pánev s bylinkami a máslem. Ze skeletu, který nám zůstal, připravíme vývar na husí kaldoun. Recept speciální nemám, je to o kvalitních surovinách a pečlivém vaření.



PŘEMYSL KOS
ŠÉFKUCHAŘ
KOSVKUCHYNI.CZ

Husa v dnešní době skutečně není levnou záležitostí. Jsou ale triky, jak z jednoho kusu udělat více porcí a „snížit“ tak trochu její cenu. Jedním z nich je drůbež vykostit a udělat roládu s kaštanovou nádivkou. Další variantou může být trhané husí maso, kterým mů-

žeme naplnit bramborové lokše a přidat k nim zeleninu.

Aby se husa zúžitkovala celá, je dobré uvařit si i klasickou polévku kaldoun. Osobně ji mám moc rád. Kořenovou zeleninu opeču na másle společně s divokým kořením, zapráším moukou, a zaleju vývarem z husy a drobů (žaludky, srdíčka). Po provaření polévku rozmixuji a zjemním smetanou. Dochutím solí, pepřem a muškátovým oříškem. Jako vložku do polévky dávám kořenovou zeleninu, droby a nudle.

KÁVA FEST

14/10/2023
Galerie Desítka, Zlín



www.kavafest.cz

*Svatomartinský
salám*

90 Kč/ks

s DPH

KMOTROVA SALÁMOVNA

**NABÍZÍ ORIGINALNÍ DÁRKOVÁ BALENÍ,
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 NENAJDĚTE!...**

Otevírací doba:

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

Těšíme se na Vaši návštěvu!

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



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

*K dobré huse,
dobré pivo!*



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



ZNOJMO.EVENT

JAKO NOVÝ NÁSTROJ
PRO PODPORU VÍCEDENNÍCH POBYTŮ

Návštěvnost Znojma a celého regionu i přes covidové roky plynule stoupala. Nová podpora speciálního odvětví turismu má cíl podpořit vícedenní skupinové cesty do Znojma. „Projekt, který nazýváme ZNOJMO.EVENT má za cíl podpořit všechny druhy MICE turismu, tedy pracovní cesty, školení, kongresy a konference, teambuildingy, ale i soukromé události jako svatby a oslavy. Pokud nám totiž organizátor takového eventu prokáže, že využívá služeb znojemských podnikatelů, dostane o třetinu nižší cenu na naše provozy. Věříme, že právě to bude lákadlem a důvodem vícedenní návštěvy Znojma,“ popisuje koncepci František Koudela, ředitel Znojemské Besedy.



MICE turismus je právě v pocovidové době nejvýhodnějším nástrojem pro zlepšení prostředí cestovního ruchu. Jeho výhodou je, že účinky a možnosti jsou dlouhodobé. Pro Znojmo, tedy město druhé volby na poli cestovního ruchu, je právě kooperace se soukromými subjekty žádoucí. Projekt z velké části naváže na aplikovaný nástroj restartu služeb cestovního ruchu Znojmo Zadox, na jeho výsledky a přínosy. Právě spolupráce mezi veřejným a soukromým sektorem může být zdrojem a základem konkurenceschopnosti a rozvoje. Spojení úsilí pořadatelů akcí, hotelů, turistických provozů, provozovatelů konferenčních prostor, stravovacích zařízení atd. vede ke zvýšení atraktivity destinace.

Město Znojmo nemá v krátkodobém časovém horizontu ambice hostitele největších kongresů, sympozií, a dalších akcí, které do České republiky míří. Je ale jedním z nejdůležitějších poskytovatelů volnočasového programu. Ať už díky historickému a kulturnímu dědictví města a regionu, blízkému Národnímu parku Podyjí, nebo zábavným a gastronomickým atraktivitám. „Je zapotřebí říct, že našemu regionu stále chybí velkokapacitní ubytování. Za to ale máme opravdu pestrou a atraktivní nabídku turistických cílů. Kromě našich provozů jako je podzemí, Expozice pivovarnictví, radniční věž, prohlídky města a hradebního opevnění mají návštěvníci další skvělé možnosti, jak využít volný čas. Nabízí se dobře sjízdna řeka Dyje, při-

lehlý Národní park Podyjí, degustace vín a zážitky ve vinařstvích, blízká vodní nádrž Vranov nad Dyjí, a spoustu dalších,“ doplňuje František Koudela.

Pořadatele eventů se mohou zapojit jednoduchým způsobem. Stačí se zaregistrovat na webu Znojemské Besedy s povinnými údaji názvu partnera, jeho identifikačního čísla, sídla a kontaktu, a po ověření bude evidován jako partner a může začít nárokovat výhodnější vstupné pro své klienty. Právě jejich skupinové vstupy na turistické provozy pak partneři budou moci řešit s pracovníky Znojemské Besedy a ti už jim podle jejich registrace upraví podmínky. Kompletní podmínky a způsob nárokování jsou k dispozici na www.znojmoevent.cz.

SVATÝ MARTIN PŘIVEZE V LISTOPADU DO ZNOJMA MLADÁ VÍNA

Pátek 11. listopadu bude ve Znojmě patřit Slavnostem Svatomartinských a mladých vín, které nabídnou bohatou nabídku degustace vín, slavnostní požehnání, program v podání cimbalových muzik a tradiční průvod svatého Martina na bílém koni. „Slavnosti si v posledních ročnících získávají u návštěvníků z celého Znojemska stále větší oblibu, která nás přivedla do většího venkovního prostoru na Masarykovo náměstí. Jsme moc rádi, že s námi ve Znojmě návštěvníci udržují tradici vín spojenou se svátkem svatého Martina. Historicky byl právě 11. listopad dnem, kdy končila práce ve vinohradě a sedláci si připíjeli se svými pomocníky na další vinařský rok. Slavnosti ve Znojmě tak symbolicky zvou nejen na víno, kulturní a gastronomický program, ale také na přátelská setkání se znojemskými vinaři,“ přiblížil František Koudela, ředitel Znojemské Besedy.

Program svatomartinské oslavy začíná v 11.00 hod. a 11 min, kdy otevrou svá prodejní místa vinaři ze Znojemské vinařské podoblasti. Ve stejný čas proběhne i tradiční požehnání Svatomartinským a mladým vínům. Samotný akt povede znojemský děkan Mons. Jindřich Bartoš za doprovodu svatého Martina. Kromě pochůzkové degustace, která bude veřejnosti otevřena až do 21.00 hod., nabídneme také koncert cimbalových muzik a průvod svatého Martina, jehož trasa začne právě na Masarykově náměstí a povede historickým centrem města. Doprovodit ho můžete hned ve dvou časech, a to v 16.00 a 18.00 hod. Během průvodu se dozvíte legendu, která se k jednomu z nejslavnějších světců váže. Zhlédněte také scénku, která přiblíží jeho příběh dobrosrdečnosti.





OCTÁRNA
hotel a restaurant

Ideální místo pro firemní akce, večírky a oslavy



Komplexní služby:

- ◇ cateringové a doplňkové služby
- ◇ výzdoba prostor
- ◇ hudba a ozvučení

Prostory k pronájmu:

- ◇ Sál Maxe Švabinského (80 osob)
- ◇ Salonek restaurant (25 osob)
- ◇ Zlatý salonek (6 osob)
- ◇ Kaple Sv. Kříže



Hotel Octárna | Tovačovského 318, Kroměříž | tel. 573 505 650 | www.octarna.cz

Limuzíny Flexáček



PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN LINCOLN S ŘIDIČEM
svatby, oslavy, výročí, narozeniny, nevědní dárek vašim blízkým



+420 577 200 057, +420 777 859 881

www.lincolnzlin.cz



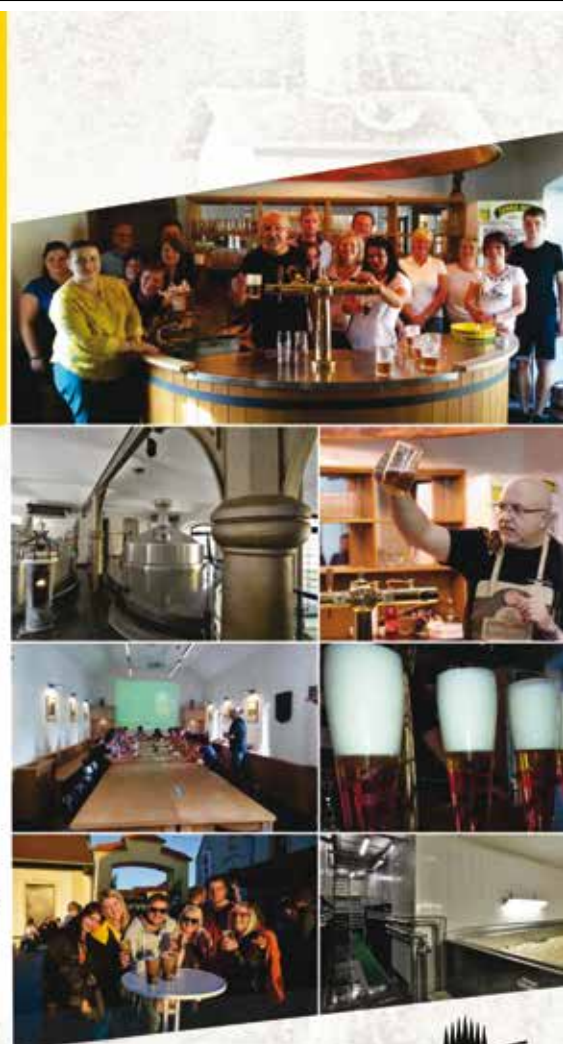
**NABÍZÍME
PROSTORY PIVOVARU
K PRONÁJMU
PRO VAŠI AKCI**

Zorganizujeme bohatý pivní program

- Prohlídku pivovaru
- Komentovanou degustaci
- Školu čepování
- Pivní kvíz o pivní ceny

Maximální kapacita pronajímaných prostor je 35 sedících osob. Maximální doba pronájmu je 5 hodin.

V případě zájmu o pronájem celého pivovarského nádvoří pro konání akcí o víkendech s větším počtem osob je možná individuální dohoda.



Kontaktujte nás:
marketing@pivovary-lobkowicz.cz



KUČAŘ DO DOMU, VÝHRA PRO HOSTITELE I VAŠI OSLAVU

Vyzkoušet vybraná jídla chodí lidé do luxusních restaurací. Gurmánský zážitek si ale mohou vychutnat i doma, a nemusí přitom ovládat umění špičkových šéfkuchařů. Jak na to?

Pozvat si jednoho z nich přímo do své kuchyně. Zážitek tak je nejen z výsledného pokrmu, ale i z jeho přípravy. Jana Rimplera znají lidé z televizní obrazovky. V České televizi se už mnohokrát objevil nejen ve vysílání Dobrého rána, nebo v několika dílech pořadu Kluci v akci po boku Ondry Slaniny. A právě on přišel už před lety s modelem nazvaným Kuchař do domu. „Asi před osmi lety se na mě obrátili lidé, že má jejich maminka narozeniny a že by si ze všeho nejvíce přála zavařit si s nějakým profesionálním ku-

chařem. Slovo dalo slovo a já jsem zjistil, že takových lidí je více,“ začal vyprávět Jan Rimpler.

Se svým kulinářským institutem Kuliner – škola vaření začal nabízet i tyto služby. Zákazníci si jej mohou pozvat, aby jim uvařil sváteční menu a hosté ani nemusí tušit, že hostitelka nebyla ten večer tou, kdo vařil. Šéfkuchař může přivést s sebou vše potřebné, od nádobí, skleniček, pánví, až samozřejmě po všechny potřebné suroviny.



„Další možností je, že vařím spolu s hostitelem. Menu můžu navrhnout já, nebo to nechám na domácích. Často se stává, že se lidé tím naučí správné postupy při přípravě jídel, které doposud nezvládali nebo při nich dělali zásadní chyby,“ pokračoval Jan Rimpler. Mnozí si podle jeho slov dědí po generace způsob vaření, který není úplně ideální. „Je s podivem, kolik lidí chybuje při vaření obyčejného vývaru. Dávají třeba maso do vařící vody. Při vaření guláše klidně dusí maso a až pak přidají cibuli. Vždy jim rád ukážu správný způsob,“ poukázal šéfkuchař.

Lidé si ho často zvu i na domácí grilovačky. Ukazuje jim základy grilování i to, jak připravit dobře steak. „Kvalitní maso je samozřejmě drahé, takže jsou rádi, že se naučí, jak na to, aby z něj nebyla podrážka,“ zdůraznil Jan Rimpler. Doma u zákazníků už vařil mnohá jídla. Od klasické svíčkové, až třeba po hmyzí hostinu. „Jednou si nás



hostitel pozval na hrad. Ne však někam do sálů, ale do hradního příkopu, kde jsme měli grilovat. Byla tehdy neskutečná dřina donést tam všechny ty naše těžké grily a vše další potřebné. I takové akce se ale dají zvládnout. Vlastně pro nás není nic problém,“ usmál se šéfkuchař.

Pozvat si profesionálního kuchaře ale má další nespornou výhodu. Na přání sestaví menu, obstará suroviny, přijede, uvaří a... uklidí. Při rodinné oslavě je to přímo fantastická představa pro každou hospodyňku.

Text a foto: red

inzerce



PŘEDPLATNÉ 4 čísla/rok od 132 Kč

Objednejte si roční e-předplatné časopisu **Štamgast & Gurmán** v elektronické (pdf) verzi. Nové číslo tak najdete vždy ihned po vydání pohodlně ve své mailové schránce.

Volejte na: **777 862 625**

Pište na e-mail: **redakce@stamgastgurman.cz**

www.StamgastaGurman.cz



Oslavy, večírky, firemní eventy

v atraktivním filmovém prostředí



www.filmovyuzel.cz

 FILMOVÝ UZEL
ZLÍN

+420 702 221 080

TRADIČNÍ STUDENÁ KUCHYNĚ

VHODNÁ PRO
KAŽDOU PŘÍLEŽITOST


Obložené chlebíčky |
Mísy | Dorty | Talíře |
a další bohatý sortiment

STAČÍ OBJEDNAT
A VYZVEDNOUT

OBJEDNÁVKY
Tel.: 577 110 511



KATALOG NAJDETE:

-  V sýrovém centru NAŠEHO SUPERMARKETU
-  WWW.TERNO.CZ/RESTAURACE-TERNO-ZLIN/
-  TERNOZLIN

Třída Tomáše Bati 398, Zlín - Louky

TERNO



POŘÁDEJTE AKCE I OSLAVY EFEKTNĚ A S ETIKETOU

Konec roku je spojen s organizací rozmanitých společenských akcí, které mají společný jeden cíl – reprezentovat. Ať už zvete přátele, zaměstnance, nebo obchodní partnery na méně či více formální společenskou akci, je důležité uvědomit si svou roli hostitele, mít schopnost organizace i znalost společenských pravidel. Zde je pár rad, jak chronologicky a ve smyslu etikety postupovat.

Banket, raut a slavnostní večeře není totéž

Pozor na správnou volbu a formulaci. Společným rysem je formální pozvánka a oficiální zahájení. Slavnostní oběd nebo večeře tráví hosté u prostřeného společného stolu. Hostitel by měl vytvořit zasedací pořádek dle pravidel společenské přednosti. Jednotné menu není nutné, ale šetří čas, zvyšuje kvalitu služby a snižuje riziko, že se něco nepovede. Raut je volnější formou pohoštění. Pokrmy jsou umístěny na nabídkových stolech. Hosté konzumují pokrmy převážně vestoje a mají větší prostor pro konverzaci. Místa k sezení jsou maximálně pro třetinu pozvaných. Banket je nejvyšší formou společenské akce. Toto slovo neberme do úst nadarmo, pokud nepočítáte s vysoce formální akcí, slavnostní tabulí, společenským oděvem, zasedacím pořádkem, časovým harmonogramem, společným, minimálně šestichodovým menu a nejdnete s podnikem s vysokou úrovní služeb, jehož personál jednotně nastupuje a synchronizovaně překládá pokrmy z mís.

Pozvánky jsou první dojem

Zasíláme je minimálně měsíc předem a dbáme na jejich vysokou reprezentativní úroveň a adresnost. Kromě základních údajů jako příležitost, hostitel, termín, místo, čas od do, bychom hostům měli sdělit i praktické informace týkající se vhodného oděvu a je-li pozvání určeno i doprovodu. Závěrem nezapomeňte požádat o potvrzení účasti k určitému termínu. Žádost o potvrzení tzv. Pour memory zašleme ještě jednou týden před akcí a požádáme i o dochvilnost – častý to nešvar českého hosta.

Neformální oděv není vždy to, co si myslíte

Hostitel má právo vyžadovat konkrétní formu společenského oděvu, svůj požadavek by však měl (obzvláště v našich zemích) specifikovat. Ani oněch hor-



ních deset tisíc totiž mnohdy vhodně neužívá frak či smoking. Za neformální oděv nelze rozhodně považovat oděv pro běžné denní nošení. Rozlišujeme proto pojmy jako: casual, formal dress, dark suit, black tie a white tie. Internet a odborná literatura vám v tomto širokém tématu mnohé napoví.

Kdy začít a kdy skončit?

Vyřešíme jednoduše – časovým harmonogramem. Ten zaznamenává i takové zdánlivě maličkosti, jako kdy a kdo má projev. Samozřejmě musíme počítat i s určitými časovými rezervami, především při příchodu hostů. Žádná formální akce by neměla mít delší průběh než tři až čtyři hodiny. Po oficiální části může přijít část méně formální, na kterou hosty upozorníme.

Aperitiv nebo Welcome drink?

V zásadě mezi těmito pojmy není z hlediska společenského zásadní rozdíl. Jejich úkolem je zahájit společenskou akci. Welcome drink je méně formální, přesto je vhodné jej doprovodit slovem hostitele. Z hlediska gastronomie jsou na aperitiv kladeny větší nároky: musí být krátký, suchý a podávaný 15–20 minut před jídlem. Vhodným místem pro servis aperitivu je tabule, ale můžeme jej podávat i v předsáli. Na otázku „tukat, nebo ne-

tukat“ si skleničkou s ostatními odpovím otázkami. Můžete obejít všechny hosty a nenarušit tak atmosféru? Můžete jednat jinak, když vaši spolustolující „spustí akcí“? Etiketa je o empatii...

Skladba menu vyhovující všem neexistuje

Můžeme však výrazně snížit riziko, že nebude chutnat. Vyvarujte se kontroverzních surovin a úprav. Ty se liší dle skladby hostů, jejich národnosti, náboženství, věku i zvyků a životních preferencí. K základním zásadám při sestavě menu patří pestrost a nápaditost, střídání barev, tvarů, surovin. Pokrmy musí být vhodně snoubeny s nápoji, tomu je věnována celá gastronomická disciplína s názvem enogastronomie. Vyhýbáme se přemíře alkoholu, tuků, soli i cukrů. Smažené pokrmy ani těžké omáčky či dezerty nejsou ve vícechodovém menu žádoucí. Při tvorbě menu musíme mít na paměti pozitivní zážitky všemi smysly a reálnou schopnost trávicího traktu se s přísunem rozmanité stravy vypořádat. Jinými slovy – mým hostům nesmí být špatně!

Nenucená konverzace

Francouzi se sobě vlastním sarkasmem říkají o Angličanech, že vynalezli konverzaci u stolu, aby zapomněli, jak je jejich kuchyně nechutná. Angličané na-

opak tvrdí, že konverzace je důležitější než samo jídlo. Možná na vás působí toto tvrzení trochu kontroverzně. Ale proč vlastně vaši hosté přijali pozvání? Pokud o nich máte mínění, že se přišli jen najíst, nepořádejte společenskou akci a rozešlete balíčky... Role hostitele v konverzaci nemusí být dominantní, ale je na něm, aby byl garantem, že se konverzace udrží v těch správných mantinelech. Vyhněte se proto tématům hluboce zatížených prací, tématům vzbuzujícím negativní představy a nechutenství, politice a monotematickým hovorům úzké komunity. Nezapomeňte, že stejně důležité jako mluvit,

je i naslouchat. Konverzace je umění, ve kterém se zdokonalujeme pohybem ve společnosti.

Konec dobrý, všechno dobré

Posledním dojmem na jazyku je obvykle káva, případně digestiv. Posledním dojmem ze setkání je rozloučení s hostitelem nebo jeho zástupci. Dbejme na to, aby bylo co nejpřirozenější a osobní. Opět i zde je lidský faktor a pár vhodně zvolených slov důležitější než taška plná darů na závěr. Namísto drahých firemních prezentů dejte ujištění, že jste svého hosta rádi viděli a vážíte si jeho partnerství. Větší

službu než drahé bezfantazijní dárky z reklamních agentur vám udělá originální drobnost reprezentující váš kraj, zemi. Vypoví o vašem vztahu k regionu, jeho lidem a jejich práci.

Až bude poslední host za dveřmi, volte si kravatu nebo sundejte lodičky a chvíli posedte v tichém koutě, ať slyšíte, jak vám spadl kámen ze srdce. Potom nezapomeňte odměnit své nejbližší spolupracovníky skleničkou a slovem uznání. Je totiž rysem naší národní povahy, že chválit často zapomínáme.

Text: Mgr. Alexandr Burda

KOLEKTIV MŮŽE STRÁVIT VEČÍREK V ZÁSTĚŘE

Sblížícím se koncem roku si majitelé firem či vedoucí pracovních kolektivů kladou tradiční otázku, kam pozvat zaměstnance na závěrečnou poradou, teambuilding či vánoční večírek? Obyčejné posezení v restauraci přitom už dávno mnohým nestačí. Chtějí utužit kolektiv a nejlépe se i pobavit a něco zábavného zažít.

Pro mnohé je posezení na konci roku jediným možným způsobem, jak s kolegy nepracovat, ale spíše se pobavit a navzájem se poznat i z jiné než pracovní stránky. Proto tak často míří do míst, kde jsou možné různé zážitky. Někdo volí sport, jiný různé adrenalinové zážitky. „My jsme měli závěrečný večírek s teambuildingem v areálu s horskou dráhou. Nápad to byl skvělý, jenže po pracovní části kolegové vytáhli slivovici a po pár panáčích byla jízda na vozíčku z prudkého kopce dost náročná a některým způsobila velkou žaludeční potíže,“ smála se mladá manažerka z Olomouce. Doufá, že letos přijde šéf firmy s něčím klidnějším.

Například s možností, kterou nabízí šéfkuchař Jan Rimpler se svým kulinářským institutem Kuliner – škola vaření. „Pořádáme teambuilding pro celé kolektivy, které koncipujeme jako soutěž ve vaření. A jak to probíhá? Hosté si vyberou, co budou vařit, obvykle je to předkrm, hlavní jídlo a dezert. Když dorazí, rozdělí se do týmů, dostanou welcome drink a jde se vařit,“ popisoval šéfkuchař.

Firmy si podle něj často chtějí uvařit typická asijská jídla, steaky, různé druhy tatarských bifteků, ryby nebo si touží



vyzkoušet netradiční kuchařské techniky, jako třeba flambování. „Skupinky lidí se rozdělí tak, aby vařil každý člen týmu. Stalo se, že třeba chtěli klienti zažít atmosféru televizní soutěže MasteChef, takže jsme jim ji uspořádali. Docela hodně si to užili,“ usmíval se Jan Rimpler.

Mezi vařením připravuje pro své hosty i různé ochutnávky. Lidé rádi degustují rumy, vína či třeba kávy. „Před Vánoci děláme i společné pečení cukroví. Ocení to dámské kolektivy. Napečou si a cukro-

ví odnesou domů. Populární je i příprava vánočního menu ať už tradičního, nebo neobvyklého,“ dal tip šéfkuchař.

V jeho institutu se kromě moderní kuchyně nachází i zasedací místnost, takže firmy si u něj mohou udělat nejprve závěrečnou poradou či školení, a pak se pustí hned do vaření. „Je to zábava. Je to test, jak spolu dokážou kolegové spolupracovat. Je to přesně to, co má teambuilding naplňovat,“ je přesvědčený Jan Rimpler.

POZVÁNÍ NA SPOLEČENSKOU AKCI

CO JE VHODNÉ A CO NE?

Formální pozvánky na společenské akce běžný člověk nedostává každý den, ale když už taková událost nastane, je lepší být připraven, než riskovat pověst burana. Na pozvání bývá i uvedeno označení, které by mělo s výběrem oblečení výrazně pomoci.

Nejpřísnější je **White tie** nebo **Ultra formal** – nutné dodržet do puntíku přesně. Mužům diktuje frak s vestou, bílého motýlka a lakýrky na nohy. Ženám velkou večerní róbu po zem, případně doplněnou dlouhými rukavičkami.

Black tie – předpokládá u muže smoking a motýlek, nikoli oblek s kravatou. U ženy pak dlouhou toaletu, navzdory názvu nemusí být černé barvy. S tímto dress codem se můžete setkat při návštěvě důležité společenské akce, různých galavečerů nebo divadla.

Označení **Formal** dovoluje odlehčení – smoking jen s košilí u muže, u dam místo dlouhých šatů koktejlky (minimální délka lehce nad kolena – ne kratší) či večerní kostým.

Creative Black tie očekává, že zapojíte fantazii. Muži mohou vyměnit bílou košili za černou a případně sundat motýlka. Ženy mohou sáhnout po výraznějších šatech, které odpovídají jejich stylu nebo posledním módním trendům. Pozor, ale žádné ultra mini nebo divoké modely. Zachovejte dekorum.

Semi formal – nejošemetnější pojem. Řiďte se hodinou pozvánky. Přes den nic nepokazíte vycházkovým oblekem u muže, pouzdrovými šaty nebo kostýmky u ženy. Po šesté večer by měli mít muži tmavý oblek a ženy „malé černé“ nebo společenské koktejlky. Takové oblečení je nejčastěji vhodné do divadla nebo na uvolněnější společenské akce.

Coctail – muži oblek, ženy koktejlky nebo malé černé, doplněny lodičkami na podpatku (do uzavřených bot vždy punčochy) a malou kabelkou.

Casual dress – toto označení lze přeložit jako nedbalou eleganci. Ale ve společnosti má i nedbalá elegancie své meze. U mužů se tedy rozhodně nemyšlí nedbalou elegancí šortky, kapsáče, džíny, sandály nebo trička s potiskem, byť by byly od světových návrhářských značek. Vhodné je sako kombinované s košilí bez kravaty nebo s polo tričkem. I ženy mají zakázány džíny, ale zelenou mají letní šaty, overaly, kostýmky, pouzdrové sukně a zajímavé topy i kalhoty. Nejčastěji se s casual dress můžete setkat při firemních večírcích či na jiných party.

Text a foto: red

inzerce

PMS
SÝKORA
PÁNSKÁ MÓDA

SAKA – OBLEKY – KOŠILE – KRAVATY – OPASKY – OBUV



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

PRODEJNA ZLÍN
třída Tomáše Bati 190 (pod kostelem)

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

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



1933–2023

MÍSTO VAŠEHO SETKÁVÁNÍ

www.interhotelzlin.cz



MIMOŘÁDNÝ ZÁŽITEK:

RODINNÉ POBYTY I FIREMNÍ AKCE
A KONGRESY V AQUAPALACE



Aquapalace Hotel Prague je unikátní kombinací „segmentů“ hotelových hostů. Pobyt rodin s dětmi a konferenční akce se velmi dobře doplňují.

Hlavní skupinou hostů jsou rodiny s dětmi, které hotel s aquaparkem navštěvují především o víkendech, o svátcích a během prázdnin. „O snídaních a večerech obsloužíme dohromady téměř 1000 individuálních hostů! Ve všední pracovní dny naopak poskytujeme služby firemní a kongresové klientele. Kongresové služby jsou velmi nárazové a u velkých akcí se v našem hotelu jedná i o několik set osob. Během přestávky v jednání se přichází najíst současně. Pro hotelový gastro provoz je to velmi náročné, ale roky zkušeností nás naučily zvládat i ty největší výzvy,“ vysvětluje general manager hotelu Miroslav Bukva.

ATRAKTIVITA NABÍDKY

Obě skupiny mají sice odlišná gastronomická očekávání, nicméně důraz na kvalitu pokrmů mají všichni stejný. Té dosahuje hotelová kuchyně díky čerstvým surovinám. Maminky vždy chtějí pro své děti to nejlepší. S ohledem na malé strávníky musí být hoteloví kuchaři opatrní. Prioritou organizátorů konferencí pak bývá atraktivita nabídky. Preferují odlišnost nabídky a často i netradiční složení pokrmů. Je



pro ně důležité, aby účastníkům jídlo chutnalo a také je něčím zaujalo. To celou akci povýší do kategorie „mimořádných zážitků“.

„U konferenční nabídky také často vstupuje do hry ekonomika. Kvalita má svoji cenu a ta samozřejmě odpovídá atraktivitě nabídky. Bohužel řada organizátorů akcí chce ušetřit a primárně požaduje nejlevnější řešení. Jsme proto moc rádi, když získáme klienta, který upřednostňuje kvalitu, kterou je připraven zaplatit. Naši kuchaři umí vykouzlit opravdu skvělou nabídku,“ potvrzuje Miroslav Bukva.

STRAVOVÁNÍ I PRO ALERGIKY

Důležitým faktem je rostoucí počet alergiků, kterým musí hotelová kuchyně umět vždy nabídnout vhodný pokrm. V září začíná konferenční sezona a pro stravování hromadných akcí zmíněné alergie nabývají na významu. „Mezi několika sty účastníky bývá mnoho požadavků na pokrmy bez laktózy, bez lepku a samozřejmostí jsou vegetariánská jídla. Hoteloví kuchaři jsou na tyto požadavky zvyklí. Vždy je lepší, když o mimořádných požadavcích víme předem. Umíme se připravit a akce vždy dopadne dobře,“ láká k návštěvě hotelu Aquapalace Miroslav Bukva.



FIREMNÍ A SOUKROMÉ AKCE NA SVAHU ZLÍN

- firemní akce, semináře
- rodinné oslavy, večírky
- soukromé noční lyžování
- catering
- parkování a wi-fi zdarma



Svah Zlín | nám. T. G. Masaryka 5144, Zlín

+420 774 376 019 | info@svahzlin.cz | www.svahzlin.cz

SY POSIUM CULINARY PRAGUE

By Tomas Kalina

FAGOR
PROFESSIONAL



**Czech
Specials**

6. 11. 2023

Praha HYBERNIA

10:00 - 18:00 (vstup od 8:30). Cena 2990,- V ceně vstupenky je snídaně a oběd.

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★

Darujte
ZÁŽITEK



Vášeň pro
GASTRONOMII
& WELLNESS

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

SKANZEN
centrum historie a tradice
Modrá + Věštedo



PODZIMNÍ
INSPIRACE

Dárky, které potěší.

Naše dárky vás zahřejí u srdce.
Poctivá ruční výroba i tradiční slovácké gořalky
z toho nejlepšího ovoce na Moravě.



Vybírejte na www.lihovarskanzen.cz.

Lihovar Skanzen | Modrá 227 | tel. 572 411 862 | recepce@skanzen.cz

ORIGINÁLNÍ

Vánoční dárky

Pro vaše zaměstnance nebo obchodní partnery

Dárkové krabičky s jedinečnými produkty a vaším logem.
Stačí si vybrat velikost a způsob označení.



Ovocný džem



Slaný karamel



Ořechová pomazánka



Zrnková káva Indie
100% Arabica



Horký nápoj



UTRHNÍ je značka jedinečných produktů českého výrobce ADRIA GOLD. Produkty jsou vyráběny z čisté přírodních a nejvyšší kvality surovin pomocí našich unikátních technologií.



Detaily nabídky najdete na našich www.strankach

Pro více informací a cenovou nabídku nás prosím kontaktujte:

736 284 180
marketing@adriagold.cz

ADRIA GOLD
RADOST OCHUTNAT