

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

zima 2023 • ročník 15 • číslo 4

aktuálně

**JAK SI UŽÍT
VÁNOCE I SILVESTR**

téma

**DARY KRAJE
WEDDING SHOW 2024**

tip

**PLESOVÁ SEZÓNA
JE ZA DVEŘMI**



inzerce



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



www.zahlinickypivovar.cz

PLES JAKO BRNO

Král plesů



ZDENĚK POHLREICH
ŠÉFKUCHAR

ZDENĚK VÍ, CO JE DOBRÉ

27/01/2024

WWW.PLESJAKOBRNO.CZ



HOTEL POHODA

★★★★

Silvestr v Pohodě!

Užijte si pětidenní bohatý relaxační
a kulturní program v hotelu Pohoda.

27. 12. 2023 – 1. 1. 2024

- Uvítací přípitek na pokoji
- Ubytování v plně klimatizovaných pokojích
- Polopenze – snídaně a večeře formou bohatého bufetu
 - Moravský raut s pečeným selátkem
 - Silvestrovské menu
- Silvestrovská oslava s živou hudbou a bohatou tombolou
 - Moravský večer s cimbálovou muzikou
 - Masáže a koupele
- Lékařská konzultace zdarma
- Volný vstup do wellness a další



ANKETA

ŠTĚDROVEČERNÍ TABULE JE V RODINÁCH ROZMANITÁ.

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



Kouzlo vánočních svátků

Jen výjimečně se stává, že bych psal úvodník vánočního čísla a venku bylo skutečně bílo. Většina restaurací, kaváren a hotelů je náležitě vyzdobena a je radost být jejich hostem. Firemní večírky a předvánoční setkávání lidí naplňují gastropodniky, takže to teď všechno krásně vánočně funguje. Pro gastronomii je to stěžejní období, protože pak z něho bude žít v následujících měsících, než se hosté pak zase vrátí.

Jak si udělat ještě lepší Vánoce a Silvestr? To vám poradíme na následujících stránkách. Zajímavá je také historická sonda k vánočním svátkům, kterou vám přinášíme ve spolupráci s Klubem kultury Napajedla. A přidávám ještě jeden tip, možná vánoční předsevzetí, jak se stát michelinskou kuchařskou hvězdou.

A jaké že je to kouzlo vánočních svátků i vítání nového roku? Jsou to lidé kolem vás. Je to v čase, který strávíte v přítomnosti těch nejbližších, ideálně s dobrým jídlem a pitím.

Přátelé, štamgasti a gurmáni, přeji vám krásné a pohodové Vánoce. Ať se nám všem daří v novém roce. A nezapomeňte! Jak na Nový rok, tak po celý rok.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

Foto: hofrphoto.cz

partner

zlín.



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas



PETRA BURIANOVÁ
AUTORKA KNIH
MODERÁTORKA
TV POŘADU
INFLUENCÉRKA



JITKA ZELENKOVÁ
ZPĚVAČKA

O Štědrém dnu zasedáme večer ke stolu hodně tradičně. Celý den dodržujeme půst. Jen děti dostanou na oběd kaši slazenou medem, aby byly celý rok sladké. To je jediná povolená výjimka, aby večer viděly zlaté prasátko. Krájíme jablka, pouštíme lodičky, zdobíme stromeček a zpíváme koledy. U stolu již tradičně prostíráme o jedno místo navíc. Dřív to bylo místo pro žebračky a náhodné kolemjdoucí. Letos alespoň symbolicky pro ty, kteří takové štěstí a blahobyt nemají, speciálně pro děti, které jídlem a vzděláním podporuje organizace Mary's Meals. Večer zahajujeme hostinu vlastnoručně pečenými oplatky s medem, které „pán domu“ rozdává všem u stolu, abychom se za rok zase celá rodina sešli. Modlíme se a vzpomínáme na ty, kteří už s námi nejsou. A pak následuje magických 9 chodů. Devět zní honosně, ale patří do nich i chléb, muzika (rozvařené sušené ovoce s kořením), již zmíněné oplatky, rybí a čočková polévka, kapr se salátem, jablíčko, houbový kuba. No a dezert. Ten tradiční často není. Připravuji to, na co máme zrovna chuť. Nejčastěji je to zmrzlina, ovoce a kopec šlehačky. To se vyběhá cestou na půlnoční :-).

Pokud jde o štědrovečerní večeři, jsem klasik. Kapr, pokud možno z mé milované Třeboně, a bramborový salát. Myslím, že největší boj se vždy a všude vede pochopitelně o bramborový salát. Můžete mít rybu, řízek nebo třeba tofu, ale salát, to je základ. Každý rok ho připravuji podle starého rodinného receptu. Ze všeho nejdůležitější ale rozhodně je to, s kým u svátečního stolu sedíte. Přeji vám krásné Vánoce!



TOMÁŠ SAVKA
ZPĚVÁK
A MUZIKÁLOVÝ HEREC

Štědrovečerní večeře u Savků se odehrává zásadně na chalupě... tedy mimo Prahu. Sjedou se všechny „děti“ pomalu z celé Evropy a k večeři se podávají dva druhy salátů (maminčin a tatínkův) – tedy jeden lehčí (mrkev, celer, hořčice) a ten druhý těžší s majonézou, vajíčkem, salámem atd. Zároveň se podává kapr i kuřecí řízky, dle toho, kdo jí nebo nejí rybu. No a specialitka pro mě (tedy to, co si dávám na Štědrý večer já jako jediný) tedy tradice, co ctím po svém dědovi, je tradiční sudetoněmecká štědrovečerní krmě. Jde o vinné klobásky podávané s nudlemi maštěnými máslem (řekněme pappardelle, ale můžou být i třeba nudle na fleky) a ovocný kompot. Takže u nás je večeře na Štědrý den opravdu všeho druhu.

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 8. 12. 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

TÁBORSKÝ FESTIVAL VÍNA NOVĚ I SEZNAMKA PRO SINGL ŽENY A MUŽE

Vyhlášený festival vína odhalil program 16. ročníku. V předvánočním předprodeji vstupenek je o gastronomické, vinné i kulturní zážitky nebývalý zájem. Festival v dalším ročníku, který se uskuteční **od února do června 2024**, láká na 42 nezapomenutelných událostí. Mezi nimi například na exklusivní degustace s vinaři, snoubení vín s pokrmami od předních českých top kuchařů, křest Vinařské kuchařky, vinnou seznamku, vinné stezky a sklepy či divadla. Novinkou festivalu je **Vinné Rendezvous**, tedy seznamka pro singl ženy a muže u skleničky vína. Více na www.festivalvina.cz.



PLES MĚSTA LUHAČOVICE S BOHATÝM PROGRAMEM

V Kulturním a kongresovém centru Elektra se **13. ledna** uskuteční 3. společenský ples města Luhačovice a program bude opět bohatý. Celou akci moderuje dvojice Marek Vašut a Hanka Srncová. Večer zahájí bubenická show, vystoupí saxofonista Radim Nowak, Kolorez, cimbálová muzika, program zpestří Pole Dance, taneční vystoupení, aj. Pro všechny je připravený raut a bohatá tombola, jejíž výtěžek půjde na charitativní účely.



VÁNOČNÍ STROMEČEK JAKO OBLOŽENÉ PRKÉNKO

Popustte uzdu své fantazii a vytvořte si vánoční stromeček složený z pečlivě vybraných surovin. Unikátní kombinace tradičních regionálních chutí oživí váš stůl během vánoční hostiny. Suroviny nakrájejte na malá sousta, která skládejte do požadovaného tvaru jako na fotografii. Pořebné ingredience: párek, salám, klobása, čerstvý sýr, pařený sýr, vlašské ořechy, lískové ořechy a sušené ovoce. Všechny suroviny si nakrájíme dle potřeby a vyskládáme do tvaru vánočního stromečku.

Více na www.regionalnipotravina.cz.

ZANIKLÁ TRADICE NOVOROČNÍCH KOLÁČŮ

Novým rokem se i v současnosti pojí spousta zvyků. K typickým záležitostem dřívějšíka patřil výslužkovnovoroční koláč. Na Nový rok nastupovaly na týdenní dovolenou služebné děvečky. Naopak v tento den zahajovali službu chlápci. Základem vysokého koláče, který náležel mládencům i dívkám, byla buchta s menší dřevěnou konstrukcí ozdobenou jehličím, perníky, božími milostmi či stuhami. Věrnou repliku koláče, konkrétně z Hroznové Lhoty z roku 1943, můžete obdivovat na výstavě Kdo nemá kožucha, zima mu bude! Ta je k vidění ve Slovákém muzeu v Uherském Hradišti do **4. února**.



inzerce



**GRILOVANÁ KOLENA
SPYTIHNĚV**

**TIP
NA DÁREK**

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

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377

info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz



Pf 2024

**Přejeme Vám krásné Vánoce
a úspěšný rok 2024.**

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz



ŠTAMGASTI POCTIVĚ OSLAVILI 130 LET PIVOVARU LITOVEL

V listopadu se konala velkolepá oslava 130. výročí pivovaru Litovel, a jedním z míst, kde probíhaly oslavy, byla také oblíbená restaurace Guru-Caffé pizzeria & ristorante v Rackové na Zlínsku.

Na akci samozřejmě nemohli chybět ani místní štamgasti. Slavnostní atmosféra byla ve vzduchu již od začátku večera, kdy sládek pivovaru Litovel Petr Kostelecký symbolicky narazil soudek speciálního narozeninového piva Elleder 15 %. Odstartoval tak skvělý ve-

čer obohacený zajímavým programem.

Pro štamgasty pivovarský připravili vědomostní kvíz, a ti největší znalci si odnesli domů cenné výhry. Soutěž trvá do 12. 12., kdy jeden úspěšný výherce získá 130 litrů piva Litovel dle vlastního výběru.



Text a foto: PR

★★★★
ALEXANDRIA
Spa & Wellness hotel

LUHAČOVICE



DARUJTE ZÁŽITKY

• gala večere

s Romanem Paulusem 26. 1. 2024

• wellness & masáže



HotelAlexandria.cz

inzerce

coop | TERNO

Příjemné prožití
vánočních svátků
a šťastný nový rok
2024 vám přeji
zaměstnanci
TERNO ZLÍN

www.terno.cz
Třída Tomáše Bati 398, 763 02 Zlín

DARY KRAJE

KRÁMEK S POCTIVÝMI POTRAVINAMI

Čerstvé, kvalitní, chutné a přímo od zdroje. Kdo by nechtěl kupovat takové potraviny. Ve Zlíně poskytuje takovou kvalitu prodejna Dary kraje. Obchod, který jako první ve Zlíně založili bratři Lečbychovi. A od myšlenky k realizaci nebylo daleko, protože právě tady takový obchod chyběl.



nejspíš maso a uzeniny. Máme například oblíbeného dodavatele, kterého ze svých cest zákazníci znali už dříve, než jsme otevřeli obchod. Nebo si u nás na něj díky kvalitě jeho výrobků postupně zvykli. Jde o Řeznictví U Kusáků z Ostrožské Nové Vsi, jejichž výrobky jsme, podobně jako spoustu dalších, zlínských zákazníkům nabídli jako první. Hodně také prodáváme například mléčné výrobky. Asi bych těžko nějaký výrobek vyzdvihl. Jsou to výrobky od čerstvého mléka až po speciální zrající sýry. Nedávno jsme třeba spočítali, že prodáváme zhruba 35 druhů sýrů. Zkrátka kompletní mléčný sortiment. Ale to je třeba i v uzenině. Snažíme se, aby i tento sortiment byl co nejširší. Samozřejmě u nás najdete nejrůznější nealkoholické i alkoholické nápoje. Také pečivo, frgály, zavařeniny. A to jsou jen hlavní druhy sortimentu. Máme i různé paštiky, těstoviny, prostě chceme, abychom měli v nabídce pokud možno všechno, na co si člověk vzpomene.

„Aby lidé nemuseli pro čerstvé potraviny jezdit jednou za čtrnáct dní na farmářské trhy a farmáři zase nemuseli čekat na trhy se svými produkty,“ vysvětluje pro Stamgast a Gurmán Dušan Lečbych.

cítil vítán. Co se týká zboží jako takového, aby měl zase na výběr z co nejširšího sortimentu. Tady si trůfám tvrdit, že máme z místních, podobně zaměřených obchodů, nejširší nabídku.

Na čem si nejvíce zakládáte při výběru dodavatelů?

Prvotní myšlenka a to, čeho se chceme pořád držet je, že našimi dodavateli by měli být jednoduše řečeno malí prvovýrobci. My na to nemáme nějaká psaná pravidla. Prostě je vybíráme po-

Dnes už je nabídka regionálních potravin běžná i v supermarketech, řekněte, jak si lidé zvykli a máte stále zákazníky?

Lidé zájem mají. Konkrétně u nás. Je to dáno hodně tím, že jsme ve Zlíně byli první. Už ten start před jedenácti lety byl hodně rychlý. Během jednoho, dvou měsíců, jsme se vyšplhali na úroveň, kterou jsme snad ani nečekali. Po 11 letech je ta situace jiná, protože je daleko větší konkurence. Musíme o zákazníky víc bojovat. Ale to je normální vývoj. Navíc, servis pro zákazníka je pro nás prioritou i bez ohledu na konkurenci.

Co Dary kraje lidem nabízí? A čem například jste lepší než ostatní?

Vždy když mám náš sortiment co nejjednodušeji popsat, říkám, že máme všechno od rohlíků až po bio hovězí. A v čem jsme výjimeční? Hlavně si zakládáme na tom, aby náš zákazník měl plný servis. Aby byl pro něj nákup u nás co nejpříjemnější a aby se samozřejmě

Co dalšího máte v sortimentu, ať už jsou to potraviny, nebo jiné zboží?

Nenabízíme jen potraviny od menších výrobců, ale také eko drogerii. Snažíme se, aby u nás zákazník dostal pokud možno vše, na co si vzpomene. Když to vezmu podle oblíbenosti, vyhrává



citově. Je to vlastně docela jednoduché. Malý výrobce, dodavatel, by měl zpracovávat potraviny, případně drogerii poctivě tak, aby v jeho výrobcích nebyla zbytečná chemie.

Proč sortiment, který prodáváte, berete výhradně přímo od domácích dodavatelů, farmářů?

Tito dodavatelé mají mnohokrát výrobu založenu od a až po zet na vlastních zdrojích, mají minimum mezi nákladů. Za poslední tři roky tak například mnoho z nich zvedlo ceny jen jednou zhruba o deset procent. Další myšlenkou, se kterou jsme do toho šli, bylo, že jsme chtěli pomoci těmto malým výrobcům dostat jejich výrobky pravidelně k více zákazníkům. Dalším důvodem je, že máme mnohdy možnost nakouknout přímo k výrobcům do výroby, a tím se ujistit v její kvalitě. Poznáte také přímo člověka, který za tím vším stojí. Mimochodem, při naší blízké spolupráci s dodavateli přicházejí také nápady na nové výrobky, na jejichž vzniku se svými podněty podílíme.

Blíží se Vánoce, jak se na toto předvánoční období připravujete?

Co tato doba pro vás znamená?

Stres. (Smích). Je toho strašně moc, co je potřeba nachystat a musí se to chystat dlouho dopředu, protože když zaspíte, je to pak o to náročnější. Je to období plné intenzivních příprav. Když třeba řešíte cukroví nebo ryby, tak objednávku posíláte měsíc i dva dopředu, aniž byste věděli, jaký ten zájem doopravdy bude. To je náročné. Dá se říci, že se prakticky dva měsíce chystáte na ten poslední týden. Je potřeba dobře

naplánovat zaměstnance, objednávky a spoustu dalších úkolů, které je potřeba splnit, aby v tomto období klapalo vše, jak má.

Co například před Vánoci zákazníkům nabízíte?

V první řadě si u nás můžou zákazníci objednat cukroví a ryby. Popřípadě samozřejmě i jakékoliv jiné maso, pokud není zákazník zrovna vyznavačem klasických českých Vánoc s kaprem na talíři. Více méně si u nás dokáže zákazník zajistit asi kompletní složení surovin na vánoční stůl. Ale nejen to. Většina produktů může velmi dobře posloužit i jako dárek. A to, ať už sami o sobě například v podobě speciálních pálenek, vín, kávy, nebo paštik. Nebo si u nás zákazníci mohou také nechat připravit dárkové krabičky s vlastním výběrem dobrot. A pokud váhají, co má vlastně obdarovaný rád, mohou případně zvolit variantu dárkového poukazu, který nabízíme ve třech hodnotách.

Připravujete nebo máte už pro vaše zákazníky připraveny nějaké novinky?

V blízké době bychom chtěli naši nabídku rozšířit i o několik prvních produktů z řady krmení pro domácí mazlíčky. Pro nás se jedná o zásadní rozšíření sortimentu z toho pohledu, že do tohoto druhu zboží jsme vlastně ještě nikdy nezabrousili. Máme vyhlédnutého českého výrobce, který dělá velmi kvalitní konzervy výhradně z kvalitního masa, a ne z odpadu. A spoustu dalších novinek se chystá. Nicméně, už od znovuotevření se nám podařilo pár nových dodavatelů do naší nabídky zařadit. Konkrétně jde

třeba o oblíbenou levandulovou farmu z jihomoravských Staroviček, českou pršutérii z Litoměřic nebo velmi kvalitní vína z Vinařství Thaya z vinařské vesničky Havraníky u Znojma.

A do chystáte dál?

Největší novinkou, kterou chystáme je zcela jistě vlastní výroba. Už na Vánoce a Silvestra si u nás zákazníci mohou objednat například pařížský salát nebo pomazánky. Nechci moc předbíhat, ale já osobně se velmi těším na uvedení naší vlastní značky výrobků z ovoce a zeleniny. Tady si ale dovolím zatím nebyť úplně konkrétní (úsměv).

Vy jste se na nějakou dobu v rozmezí pár měsíců, když to tak řeknu – odmlčeli, ale už jste zase zpátky. Vrátili se i zákazníci?

Zákazníci se vrací a nemůžeme říct, že bychom řešili, že je jich málo. Ale cíle máme vyšší. Samozřejmě si ale moc dobře uvědomujeme, že se zákazníci budou vracet a přibývat jen pokud budou mít k dispozici dostatečný výběr zajímavých produktů, kvalitní servis a příjemnou obsluhu. Moc dobře se nám ale samozřejmě poslouchá, když ti co k nám chodili už předtím přijdou a říkají nám, že jsou rádi, že jsme zpátky. To je moc fajn.

Co byste Darům kraje přál do budoucna?

Tady asi odpoví moc nepřekvapím. Darům kraje přeji samozřejmě spoustu spokojených zákazníků. Přeji si, aby to bylo místo, kde se zákazník cítí vítaný a věděl, že se na nás může s čímkoliv obrátit. Jedním dechem bych ale Darům kraje popřál i spokojené a šťastné zaměstnance.





NEJKRÁSNEJŠÍ SVÁTKY V ROCE SE SKLENKOU LAHODNÉHO VÍNA!

Vánoce jsou nejen svátky klidu a rodinné pohody, ale také dobrého jídla a k němu patří i kvalitní moravské nebo české víno. Ke každému pokrmu se ale hodí jiné, a proto se hodí trocha inspirace, jak ho správně vybrat, a vykouzlit tak dokonalé menu.



O snoubení jídla s vínem byly napsány celé knihovny, ale v praxi málokdo překročil základní hranici „ke světlému masu bílé víno a k tmavému červené“. Takže co dál, když se naše tradiční vánoční menu do této poučky vejde jen stěží? S výběrem pomůže národní sommelierka Klára Kollárová.

Šumivé víno k přípitku i k polévce

Významný okamžik, kdy se rodina a nejbližší sejdou u štedrovečerního stolu, je potřeba oslavit přípitkem. Aperitiv připomene významnost chvíle a příjemně povzbudí chuť k jídlu. A k tomuto účelu se skvěle hodí šumivá vína, resp. elegantní moravské sekty, ideálně suchý sekt (extra brut nebo brut), v němž nejlépe vynikne charakter vína. Pozor na zavádějící kategorii extra dry, která označuje vína o něco sladší (12–17 g/l) než brut. Jemné perlení podpoří i zážitek krémové polévky.

Noblesní sekt ale určitě není podmínkou a skvělou volbou bude i suché mladší Neuburské nebo Rulandské bílé s přívlastkem kabinetní víno nebo pozdní sběr. Jestliže se na vaši sváteční tabuli objevuje zeleninová polévka, pak stojí za úvahu ryze česká odrůda Aurelius, která je velmi příjemně pitelná a ladí s jemným zeleninovým základem. Nekomplikované pohodové snoubení slibuje ale také Müller Thurgau, třeba ve sklepech zapomenutý Svatomartinský.

Aby kapr nebyl na suchu

Většinou se jako hlavní chod štedrovečerní večere servíruje smažený kapr, nebo vepřový řízek s bramborovým salátem. Obě varianty jsou poměrně výrazné, a právě proto by i samotné víno mělo být výraznější, plnější a aromatictější, tak aby se s jídlem skvěle doplňovalo. K těmto pokrmům jsou vhodná bílá vína s tóny tropických a citrusových plodů a vyšším obsahem alkoholu. Takovou chuť můžete nalézt například u vyzrálějších Chardonnay, Veltlínského zeleného nebo u Ryzlinku vlašského i rýnského. Ke kapru na černo se skvěle hodí odrůda bílého vína Malverina, která není sice obvyklá, ale nadchne vás svou chutí a typickým skořicovým buketem. Kromě kapra se často na vánoční tabuli vyskytují i jiné sladkovodní ryby, ke kterým se skvěle hodí bílá vína. Výjimkou nejsou ani ryby mořské, ty s jemným bílým masem podpoříte suchým Ryzlinkem rýnským nebo Sauvignonem. S výraznějším tučnějším lososem či tuňákem kombinujte růžové Zweigeltrebe nebo Cabernet Sauvignon.

Okouzlete návštěvu domácím cukrovím a skvělým vínem

Většinou bývá napečeno několik druhů vánočního cukroví, a je nesnadné je skloubit s nějakým univerzálním vínem. Ale obecně

lze říci, že více se hodí k domácímu cukroví polosladká až sladká vína, vč. speciálních ledových či slámových vín. Pokud si chcete hrát ještě více, tak k ořechovému cukroví volte aromatický Irsai Oliver nebo Muškát, ke kokosovému přívlastkový Aurelius nebo bílé barikové Chardonnay a ke kandovanému ovoci např. slámové víno odrůdy Hibernál či Sauvignon.

A co k jiným svátečním pokrmům?

Houbový kuba, tak jako pečená kachna se zelím k vánočním svátkům neodmyslitelně patří, a tak nesmíme zapomenout ani na ně. K prvnímu z pokrmů je potřeba zvolit plné bílé kořenité víno, například přívlastkové Veltlínské zelené. K pečené kachně se skvěle hodí hutné červené víno. Chybu neuděláme, budeme-li vybírat z pro náš region typické Frankovky, nebo světáčtějšího Merlotu, ovšem s typickým moravským rukopisem.

JAK VÍNO SPRÁVNĚ PODÁVAT?

Sekty, lehká ovocná a dezertní vína je vhodné podávat nachlazená na nižší teplotu, tedy na 6–8 °C. Suchá bílá vína a vína různě ideálně o teplotě 10–12 °C. Plná a starší červená vína si nejlépe vychutnáte při teplotě 16–18 °C. Tvar a držení sklenice jsou také velmi důležité. Zatímco sekty se podávají ve sklenicích s úzkým hrdlem, jehož stopku držíme u spodu, abychom víno nezahřívali teplotou dlaně, vína bílá se podávají v menších sklenicích do tvaru tulipánu a drží se také uprostřed stopky. Vínům červeným náleží velká sklenice ve tvaru tulipánu, jejíž tělo umožňuje vůním dokonale se rozvinout. Víno lejeme vždy do 1/3 sklenice. Nedoléváme pouze červené, ale i bílé víno, které díky častějšímu nalévání menšího objemu udržujeme tímto stále chladné.

TIP

Více na webu:

www.vinazmoravyvinazcech.cz

RAGAN

Rum založený na rodinné receptuře. Je právem označován jako mauricijský poklad z Indického oceánu. Jeho výjimečně jemná chuť je výsledkem ruční výroby. Má lehký nádech ořechové a vanilkové whisky s tóny získanými z dubových sudů. Je třikrát destilovaný.



www.ragan.store

OD. R. 2013

MR. COFFEE

VÍCE NEŽ 10 LET
VE ZLÍNĚ

**VÁNOČNÍ
SPECIÁL**
v prodeji

Školní 201, Zlín / www.mrcoffee.cz

Novinka kávovar CUBE 4'

Zcela nový způsob přípravy kávy: **kávovar CUBE 4' značky NIVONA** přináší aromatickou technologii do kompaktních rozměrů. Díky inovativnímu **Click Cupu** je příprava čerstvě namletého espressa a kávy maximálně snadná.

Kávovar, který kombinuje nápady portafiltru, plně automatického kávovaru a kávovaru na kapsle. To vše s charakteristickým cvaknutím **Click Click Coffee**. Na novém **CUBE 4'** si díky jeho rozměrům kávové nápoje připravíte doma, ale také si ho s sebou můžete vzít kamkoli, kde si budete chtít vychutnat lahodnou kávu.

Výhodou je snadná příprava jako z plně automatického kávovaru, voda však **prochází pouze čerstvě namletou kávou v šálku Click Cup**, pro perfektní čistotu a vynikající chuť.

Příjemný prožitek u šálku kávy Vám přeje NIVONA Apparate GmbH a společnost a MC TREE a.s. výhradní distributor kávovarů Nivona pro Českou republiku.



Více o způsobu přípravy kávy:



CUBE 4'102
Smetanově bílá

VÁNOČNÍ INSPIRACE PRO GURMÁNY

BUĎTE HVĚZDOU LETOŠNÍCH VÁNOC



Prosinec, měsíc, který je neodmyslitelně spojený s hodováním. Peče se vánoční cukroví, chystá se štědrovečerní večere, připravují se sváteční delikatesy, kterými toužíte pohostit své blízké. My jsme pro vás tentokrát nachystali od každého něco.

Nechybí tedy recept na tradiční vánoční cukroví, rybí polévku a něco vegetariánské. Ačkoliv se to na první pohled nemusí zdát, mají pokrmy hodně společného. Dokonale vybalancované chutě a coby základ kvalitní suroviny.

VČELÍ ÚLY

Jaké vás napadne vánoční cukroví, které chutná skoro všem, ale vyrábí ho málokdo, protože je poměrně pracné? Rozhodně včelí úly! Co recept, to originál. Jejich tajemství spočívá především ve správném poměru použitých surovin. Vyzkoušejte ten náš. Připravte si pořádnou zásobu této hříšně dobré pochoutky, která je plná poctivých surovin, jako jsou piškoty, moučkový cukr, máslo a rum. Uvidíte, že se stanete hvězdou letošních Vánoc.



Počet porcí: 25–30 ks

Doba přípravy: 60 minut

Ingredience:

- 160 g mletých piškotů
- 25–30 celých piškotů
- 160 g moučkového cukru
- 60 g másla
- 4 lžičce rumu
- 2 lžičce kakaa



Ingredience – náplň:

- 100 g másla
- 1 žloutek
- 3 lžičce rumu
- cukr moučka



Postup:

1. Rozmixované piškoty smícháme s cukrem a změkklým máslem. Těsto propracujeme, aby těsto bylo krásně spojené.

Necháme 2 hodiny odpočinout.

2. Na náplň musíme ušlehat žloutek, poté přidáme cukr a nakonec změkklé máslo. Směs vymícháme a dochutíme rumem.

2. Formičky vysypeme moučkovým cukrem a naplníme těstem. Vymáčkneme důlek do těsta a naplníme je krémem. Úl přiklopíme piškotem a necháme ho odpočinout.

RYBÍ POLÉVKA

Nedílnou součástí štědrovečerní tabule je rozhodně rybí polévka, jejímž základem je samozřejmě poctivý rybí vývar. A pak už je to jen na vás, jak moc popustíte uzdu své fantazie a doplníte další ingredience. Nebo do jaké míry se necháte inspirovat naším receptem. Pojali jsme ho tak, aby nejprve lahodil vašemu oku. Naše polévka je krásně barevná, díky čemuž působí svěžím dojmem. A právě tuto vlastnost si uchová i tehdy, jakmile ji ochutnáte. Jeden talíř možná nebude stačit.

Počet porcí: 4 porce

Doba přípravy: 60 minut

Ingredience:

- 600 ml rybího vývaru



- 1 mrkev
- 1 menší cibule
- 100 g celeru
- 50 g řapíkatého celeru
- 1 petržel
- 50 g másla

- 5 ks nového koření
- 2 ks bobkového listu
- 50 ml smetany 33%
- muškátový ořech, sůl, černý pepř
- hrubá krupice
- hladkolistá petržel

**Postup:**

1. Zeleninu nakrájenou na kostičky orestujeme na másle do zlatova, potom přidáme cibuli, bobkový list a nové koření. Zalijeme vývarem a 15 minut vaříme.
2. Přilijeme smetanu a provaříme dal-

ších 10 minut. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

3. Na suché pánvi orestujeme hrubou krupici a nasypeme do polévky. Provaříme 5 minut a můžeme polévku odstavit. Nakonec vmícháme naseka-

nou petržel. Z kostí, které jsme použili na vývar, můžeme obrat maso a použít do polévky.

TIP: Krupice polévku zlehka zahustí a napodobí kapří jikry.

ČOČKOVÉ KARBANÁTKY

Říká se, že chcete-li oplývat v následujícím roce penězi, nesmí chybět v novoročním menu nějaké jídlo z čočky. Ať už tomu věříte, nebo ne, na našich čočkových karbanátcích si můžete pochutnat naprosto kdykoliv. Základem je čočka zelená, která je chuťově naprosto delikatesní. Můžete v ní cítit třeba oříšky. Mohou ji konzumovat také diabetici a jedním z největších zdravotních benefitů této luštěniny je snižování hladiny špatného cholesterolu v krvi. Když ji navíc zkombinujete s vhodnými surovinami, jaké jsou v našem receptu, získáte plnohodnotný pokrm, který navíc skvěle chutná.

Počet porcí: 8 porcí

Doba přípravy: 40 minut

**Ingredience:**

- 250 g zelené čočky
- 1 malá cibule
- 3 mrkve
- 2 stroužky česneku
- 1 hrst vlašských ořechů
- 1 hrst slunečnicových semínek
- 2 lžičky lněných semínek
- 100 g strouhanky
- 2 vejce

- 2 lžičky rajčatové pasty
- sůl, černý pepř

Postup:

1. Postupně rozmixujte nadrobno cibuli, mrkev, česnek, ořechy a semínka. Vše dejte do velké misky. Rozmixujte i vařenou čočku, ale dejte si pozor, aby nebyla na kaši!

2. Přidejte lněná semínka, prošlehané vejce, rajčatovou pastu, sůl a pepř.

3. Směs dobře promícháme. Musí vzniknout pevná hmota, můžeme použít trochu hladké mouky.

A poté vytvarujeme 8 placiček.

4. Na rozpálené pánvi placičky opečeme z obou stran a dopečeme v troubě 10 minut na 140 °C.



OB DARUJTE SVÉ BLÍZKÉ

ROŽNOVSKÉ PIVNÍ LÁZNĚ

LUXUSNÍ DÁREK

www.roznovskepivnilazne.cz



VÁNOCE Z DEPOZITÁŘE

DOBŘÝ POČÁTEK ZNAMENÁ ÚSPĚCH

Vše, co se ve světě dnes děje, má svůj původ a je ovlivněno historií. A pokud poznáte historii, tak lépe pochopíte i současnost. Stejně tak je to s Vánocemi a novým rokem. Ve spolupráci s Klubem kultury Napajedla vám přinášíme historické zajímavosti o našich svátečních dnech.

ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘE PO ZÁSVITU PRVNÍ HVĚZDY SE DEN ZMĚNIL VE SVÁTEK

Štědrý den patřil k nejvýznamnějším dnům v roce. Byl chápán jako zcela výjimečný a přisuzovala se mu zvláštní moc. Veškeré práce toho dne, pečení chleba, příprava jídel, úklid celého stavení, úprava stolu, péče o domácí zvířata, měly obřadní význam. Vánoce zahajovaly nové období, které mělo začít v dostatku a pokoji podle zásady, že dobrý počátek znamená úspěch po celý rok. Pevnou hranicí mezi pracovním a svátečním bylo zasednutí rodiny u štědrovečerního stolu po zásvitu první hvězdy. Pak se den změnil ve svátek.

Velmi důležitá byla úprava štědrovečerní tabule. Svátečnost chvíle podpořila bílá plachta prostřená jako ubrus. Pod stůl se kladla sláma nebo povřísl, původně pro zajištění hojnosti, později spojovaná s připomínkou Kristova narození. Z téhož důvodu se na stůl do ošatky nebo sklenice nasypaly všechny druhy obilnin, aby se dobře urodilo. Pod

stůl se pokládala sekera, symbol síly, jejíž ostří chránilo před nemocemi a zraněními. Podobně se nohy stolu omotávaly řetězem, aby stolovníci pevně drželi spolu a další rok se opět sešli. Na ubrus se prostřely talíře pro každého obyvatele domu, včetně těch, kteří v daném roce zemřeli. Pod něj se vložil peníz pro štěstí. Na stole byly také svíce, bible a chléb, aby večeře mohla začít modlitbou.

Štědrost večera spočívala především v pestré skladbě pokrmů. Na stůl se dostalo od všeho, co se v sadu a na poli urodilo. Chodů bylo alespoň devatero. Čím více, tím lépe se v příštím roce urodí. Prvním chodem byly oplatky s medem, někdy také s různými plody a bylinami. Následovala hustá polévka, často z luštěnin, s houbami nebo dlouhými nudlemi. Staré obřadní jídlo představovala kaše obilná či luštěninová symbolizující hojnost. Podobně oblíbený byl kuba, nákyk z kroup a hřibů. Následovala jídla mouč-

ná, vařená i pečená, kvůli půstu bezmasá. Ryby byly ještě počátkem 20. století zvláštností, podávaly se jen v zámožnějších rodinách, v oblastech rybníkářských a v povodí rybnatých řek. Nesmělo však chybět čerstvé i sušené ovoce a vánoční pečivo upravené do různých podob.

Od stolu se podle tradice nemělo vstávat, aby se rodina nerozpadla. Všechno nedojedené jídlo zůstávalo na stole, zbytky se nevyhazovaly, těmito „díly“ se nadělilo zvířectvu, stromům a rostlinám. Někdy se pokrmy zanechávaly přes noc pro duše zemřelých, jindy déle. Všechny drobty se sesbíraly, plachta složila a uschovala k jarnímu setí. Štědrovečerní noc byla považována za mocnou a tajuplnou, lidé prováděli rozmanité rituály a snažili se odhalit svou budoucnost. Závěr večera tvořila cesta na půlnoční mši, kterou loňský život končil a po ní začínal Boží hod vánoční.

ILUSTROVANÝ VÁNOČNÍ PŘEDPIS PODLE PANÍ SANDTNEROVÉ



ZABÍT



VYKUCHAT



UŘÍZNOUT HLAVU



OŠKRABAT

VÁNOČNÍ PEČIVO A CUKROVÍ

Oplatky byly tradiční součástí různých svátků a slavnostních příležitostí. Pekly se z litého nekvašeného těsta s pomocí oplatečnic, speciálních kovových kleští s terčíky zdobenými reliéfními motivy vánočních a křesťanských symbolů. Rozděloval je hospodář, a dávaly se do nich posilující plodiny – med, šípek, ale také česnek a petržel. Pečením oplatek se nejprve zabývali kněží a kostelníci, poté rektori a učitelé. Roznášeli je žáci a přinášeli za ně odměnu. V domácnostech nahradily tradiční obřadní dělení chlebem.

Typickým svátečním pečivem je dodnes vánočka. Její počátky patrně tkví ve velkém bílém chlebu, který měl tvar klínu nebo pletence. Nesl různá pojmenování: houska, štedrovka, štrycla, calta i štola. Nešlo vždy o pletenou housku, mohlo se jednat i o podlouhlou šišku nebo bochník. Vánoce se odtud nazývaly svátky štedrovníkové či houskové. Pojmenování „houska“ vzniklo kvůli velikosti a tvaru, kterým toto pečivo připomínalo pečenou husu. Výraz „vánočka“ se objevuje od 17. století a upomíná na vánoční dar, protože jím často byla. Pekla se z dobrého kynutého těsta, plného másla, vajec a koření, zdobila se ořechy a sušeným ovocem, někdy se namáčela do sladké omáčky. Nebyla jen běžných chodem večere, měla symbolickou funkci, pekla se pro každého člena domácnosti, dávala se jako dar sloužícím i koledníkům. Droby měly magickou sílu, sypaly se dobytku i rostlinám, kousek se vrazil do studně. V některých oblastech se při svátečních příležitostech pekly vrkoče, těstový podklad spletený do copu a stočený do věnce nesl dřívka, na něž se navlékaly či zavěšovaly různé laskominy, zdobily se stuhami a zelenými větvičkami, někdy i ve více patrech.

Vánoční cukroví je fenoménem současných Vánoc. Velké množství druhů se objevuje v kuchařských knihách už v polovině 19. století. Tradiční sladkostí bylo sušené ovoce navlečené na třísky a spojené do tvaru postaviček. Rozmanité tvary se pekly ze zbytků štedrovníkového těsta. Cukroví pečené ve formičkách se šířilo postupně z bohatého městského prostředí, ve větší míře až po první světové válce.



Vyráběla se pestrá škála zdobeného cukroví z mandlového těsta, sněhu i perníku. Z čokolády a ovocného želé vznikaly různé druhy plněných bonbonů (fondánky, salonky, střechýlky, štangličky...). Oblíbené je dodnes pečivo linecké, pekly se domácí sušenky, zázvorky, ořechové hromádky a mno-

ho dalšího. Čokoládové figurky a jiné vánoční cukrovinky vyráběla pražská továrna Orion už na sklonku 19. století, záhy se objevily ucelené vánoční kolekce. Popíjela se káva nebo kakao a v chudším prostředí cikorka. Postupně přibývaly různé druhy exotického ovoce, limonády a likéry.



NOVÝ ROK ABY ŠTĚSTÍ NEULETĚLO A NEUPLAVALO



Oslava nového roku začíná už předvečer 31. prosince. Svátek sv. Silvestra je památkou na raně křesťanského papeže, který zemřel roku 335. Noc před prvním dnem nového cyklu byla považována za osudovou, podobně jako noc před svátkem Božího narození. Od pohanských dob se udržel zvyk bouřlivých oslav, průvodu masek, hlucení, popíjení a všeobecné veselosti v rodině i celé společnosti. V souvislosti s magií prvního dne měly všechny tyto úkony obřadní charakter. Soužily k zajištění pozitivního běhu věcí v novém období, ochraně domova, úrodnosti země a prosperitě hospodaření. Přelomová noc, kdy starý rok bojoval s novým, měla zvláštní charakter a atmosféru, byla příhodným okamžikem pro odhalení věcí budoucích a nabádala proto k věštění.

První leden je oktávem „osmým dnem“ Božího hodu vánočního, a proto se na něj vztahují podobná omezení. Nemá se vykonávat těžká práce, zametání či věšení prádla přináší smůlu, stejně jako způsobování hluku. Jedná se o osudový den, který předurčí průběh celého roku. Lidé si dávali dobrá předsevzetí, nejedla se pernatá zvěř ani ryby, aby štěstí neuletělo a neuplavalo. K snídani se krájela vánočka, ale hlavním chodem bylo vepřové maso, pradávny obětní dar a symbol plodnosti, který měl zajistit prosperitu.

Důležitou součástí Nového roku byly kolední obchůzky a blahopřejné vinše. Z obchůzek městských zaměstnanců a tovaryšů dodnes zůstal kominik symbolem štěstí. Nejstarší tištěná přání se objevují už v 16. století, a protože nahrazovaly osobní setkání, nazývaly se omluvenky. Kolébkou kolorovaných a zlacených litografických blahopřání „veselých Vánoc a šťastného nového roku“ byla Anglie, odkud se tradice rozšířila do Evropy i zámoří.

Poslední z dvanácti osudových nocí připadala na předvečer svátku Tří králů, kterým křesťanské vánoční svátky končí. Kněz s ministranty obcházel jednotlivá stavení, svícenou křídou na dveře zapisoval počáteční písmena jmen Kašpar, Melichar a Baltazar, oddělená třemi křížky upomínajícími na svatou Trojici. Dům se světil, vykuřoval, zpívaly se písně a dávala koleda.



Ochranná znamení mají předkřesťanský původ, od středověku se iniciály vysvětlují i latinským spojením Christus mansionem benedicat „Kriste požehnej tomuto obydlí“. Obchůzky se účastnil také kostelník a učitel s žáky, kteří později psaní znamení převzali a na tříkrálovou učitelskou koledu chodili ještě po polovině 19. století.

Místo znamení psaného se používaly také tištěné tříkrálové lístky anebo medaile uchovávané jako cenné talismany. Tříkrálové obchůzky jsou živé dodnes, ačkoli koleda postupně nabyla spíše charitativního významu.

Text a foto: Klub kultury Napajedla



Foto: archiv

Darujte jedinečný
gurmánský zážitek...
...který trvá.



KMOTROVA SALÁMOVNA

NABÍZÍ ORIGINÁLNÍ 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 NENAJDETE!...

Otevírací doba:

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

Těšíme se na Vaši návštěvu!

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



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

GRILOVANÁ KOLENA

IHNED S SEBOU A BEZ ČEKÁNÍ!

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



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

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

www.kolena-spytihnev.cz

ČESKÉ
PIVO
ROKU
2023



TIP
NA IDEÁLNÍ VÁNOČNÍ DÁREK

LIMITOVANÁ EDICE SVÁTEČNÍHO
BALENÍ LEŽÁKU ZUBR GRADUS,
KTERÁ OBSAHUJE 6 LAHVI
A DŽBANEK JAKO DÁREK.

ZUBR GRADUS 12 % PATŘÍ MEZI PIVNÍ ELITU

Dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus, jenž opakovaně vítězí v českých i mezinárodních degustačních soutěžích, letos ovládl soutěž České pivo a zvítězil v prestižní kategorii světých ležáků. Je uvařený z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického Žateckého poloraného červeňáku, a z kombinace klasického a speciálního sladu zvaného karapils. Díky tomu vyniká svou jedinečnou silou chuti, vyšší plností s harmonickou hořkostí a zlatou barvou s jantarovou – medovými odstíny.

Mimořádnou kvalitu tohoto piva potvrdila letos nezávislá odborná degustační komise v soutěži České pivo a vyhlásila ZUBR Gradus nejlepším světovým ležákem v České republice pro rok 2023. Renomovanou degustační soutěž vyhláší každoročně Český svaz pivovarů a sladoven a letos se do ní přihlásilo celkem 23 pivovarů s 90 soutěžními vzorky.

ZUBR Gradus nově v plechovce nebo v dárkovém multipacku. Od letošního jara si můžete vychutnat jedinečnou silu chuti této dvanáctky nově také v plechovce. Nebo sáhněte po limitované sváteční edici multipacku ZUBR Gradus, který obsahuje 6 lahví ležáku a dárek v podobě skleněného püllitru. Tímto originálním dárkem pod stromečkem jistě potěšíte nejdříve jednoho piváře.

**VYCHUTNEJTE SI NEJLEPŠÍ LEŽÁK
V SOUTĚŽI ČESKÉ PIVO 2023!**



VÁNOČNÍ ZÁZRÁK

ANEB TRADICE ZABÍJENÍ KAPRA

Vánoce jsou čas zázraků. Kdysi jsem jeden takový zažila. Aspoň jsem si to chvíli myslela. Bohužel se nakonec ukázalo, že o zázrak nešlo.

Jako mnoho dětí i já jsem každé Vánoce velice těžce nesla každoroční zabíjení kapra. Otec ho zabalil do utěrky, aby mu neklouzal, položil na prkýnko, omráčil ho paličkou a rychle zařízl. Děsilo mě, jak ještě chvíli ryba otevírala hubičku, i když už byla hlava oddělena od těla. Pak ale jednou nastala situace, kdy se otec zdržel na vánočním večířku. Byl to onen den, kdy jsme plánovali kapříka usmrtit.

Dvaadvacátá hodina odbyla a maminka se rozhodla, že celou náročnou situaci zvládne sama. Kapra jsme v té době měli vždy na balkoně ve velké umělohmotné vaně. Šla jsem se s ním rozlou-



čit, ale když jsem se sehnula nad vanu, s údivem jsem koukala do prázdné vody. Kapr tam nebyl. Dodnes si vzpomínám na ten pocit štěstí. „Mamíííí, kapr uletěl. Není tady, zachránil se,“ křičela jsem šťastně. „Je to zázrak, pomohl mu určitě Ježíšek,“ rozvíjela jsem dále svou teorii.

Maminka to ale viděla jinak. Naprosto pragmaticky koukla dolů z balkonu a hned jí bylo jasné, že vánoční zázrak nepřišel. Na sněhobílé pokrývce bylo i ze čtvrtého patra vidět, že nešťast-

ný kapr leží dole. Prostě jen vyskočil z vaničky, doplácá se ke kraji balkonu a spadl na zem.

Maminka běžela dolů a mě zaúkolovala, ať hlídám a kdyby nám ho chtěl někdo ukrást, ať křičím. Ten rok jsme měli snadnější práci. Kapr už moc na nic nereagoval, tak ho mamka pro jistotu ještě jednou bouchla paličkou a naporcovala. Dodnes se směju představě, co by se asi stalo, kdyby letícího kapra někdo zahlédl. Pravděpodobně by také uvěřil ve vánoční zázrak...

Text: red, foto: www.shutterstock.com

inzerce

PROŽIJTE S NÁMI VÁNOCE PLNÉ PŘEKVAPENÍ!

Tipy na vánoční dárek



PILSNER URQUELL
+ KRÝGL

TRIO EXCELLENT

VIVACO

KLOBOUČKU HOP



249,-



249,-



219,-



149,-

Ceny platí do 31.12. 2023

coop | TERNO

TERNO ZLÍN

ZNOJEMSKÝ ADVENT

PŘINÁŠÍ PROGRAM NA ČAS,
NEŽ PŘIJDE JEŽÍŠEK

Než přijde Ježíšek – to je titul Znojemského adventu, který přinese provoněné trhy, kulturní program, zimní pohádkové a filmové kino, ohradu s ovečkami, vyhlídkové kolo a projekt Splněná přání.

Slavnostní zahájení a rozsvícení vánočního stromu na Masarykově náměstí má v programu hned první místo, a to v neděli 3. prosince. „Chceme návštěvníkům Znojemského adventu přinést rodinný a zároveň pestrý program u kterého se zastaví. Během první adventní neděle spolu s Mons. Jindřichem Bartošem zapálíme první adventní svíci a uvedeme koncert ikonického českého zpěváka Janka Ledeckého, který právě vánočním písním věnoval nemalou část své tvorby. Symbolem celého prosince bude jedno velké srdce, které připomene poselství adventu a vánočních svátků,“ popisuje František Koudeła, ředitel Znojemské Besedy.

MULTIŽÁNROVÝ PROGRAM NA NÁMĚSTÍ

Hlavním centrem trhů, koncertů a dalších částí kulturního programu, jako je vystoupení škol a školek, zimní kino a představení pro děti, bude Masarykovo náměstí. První tóny z podia zazní v podání Znojemských žesťů, a to 3. prosince v 16.45 hodin. Následující dny a týdny pak návštěvníci zažijí multižánrový program v kombinaci koncertů, zimního kina a vystoupení škol a školek. Představí se Janek Ledecký, Anna Julie Slováčková, a spoustu dalších.



POHÁDKOVÉ KLASIKY V ZIMNÍM KINU

Program zimního kina myslí na děti i dospělé, a proto na velkoplošné obrazovce na Masarykově náměstí návštěvníci uvidí televizní vánoční klasiky jako S čerty nejsou žerty, Lotrando a Zubejda, Tři oříšky pro Popelku, Barbie, Šťastný nový rok, Jak se budí princezny, Čertoviny, Ženská na vrchoku, Přání Ježíškovi nebo Mravenčí polepšovna.

TRUBAČI I PONOCNÝ

Také v letošním roce do historického centra zamíří trubači, kteří vždy v úterý a ve čtvrtek rozezní od 18 do 18.30 hodin náměstí a ulice z Vlčovy věže. Skoro až ladovskou zimu pak připomene ponocný, který se centrem města projde vždy od čtvrtka do soboty, v podvečer-

ním čase, aby ohlásil večerku a hlídal noční klid.

ZABIJAČKA NA NÁMĚSTÍ

Program uvede také jednu speciální část, a to tradiční Zabijačku, která na Masarykově náměstí připomene původní venkovské tradice. Návštěvníci si čerstvé masné výrobky budou moci na místě zakoupit.

ČERTOVSÁ NÁVŠTĚVA

K předvánoční době patří mikulášská nadílka a návštěva čertů, a právě proto 5. prosince na svátek sv. Mikuláše vypukne Pekelná sešlost, o pár dní později 9. prosince se pak městem projdou rakouští čerti Perchtenlauf.

www.znojemskaBeseda.cz



VÝROČNÍ KONFERENCE AHR ČR

OCENĚNÍ NEJLEPŠÍCH ZA ROK 2023



V dnech 30. 11. – 1. 12. 2023 proběhla konference AHR ČR v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech. Konference byla nabitá přednáškami odborníků z oboru. Slavnostním zakončením celé konference byl Galavečer, jehož součástí je také předání Výročních cen AHR ČR.

VÍTĚZOVÉ KATEGORIÍ 2023:

V kategorii o **Nejlepší studentskou práci** se umístila diplomová práce studenta Dávida Habiny, z University College Prague.

Za profesní přípravu mladé generace se držitelem ocenění **Škola roku** stala **Střední škola gastronomie a obchodu Zlín**.

Držitelem ocenění **Odpovědný hotel/restaurace** za příkladný přístup k odpovědnému podnikání se stal **Hotel Forea**.

Držitelem titulu **Mladý manažer** se za profesní rozvoj stal **Ján Mlynár**, Revenue Manager ve Vienna House by Wyndham.

Ocenění **Penzion roku** za mimořádnou kvalitu poskytovaných služeb získal Penzion **Šaldorf**.

Držitelem titulu **Restaurátor roku za**

samostatné restaurace se stal **Jan Kneidla**, šéfkuchař restaurace Papilio.

V kategorii **Restaurátor roku za hotelové restaurace** získal ocenění **Richard Bielik**, šéfkuchař restaurace Zem.

Držitelem titulu **Hoteliér roku v kategorii hotely do 80 pokojů** se stal **Josef Hájek**, ředitel Hotelu Skanzen Modrá.

V kategorii **Hoteliér roku za řetězové hotely** získala ocenění **Gabriela Dítětová**, ředitelka Augustine Luxury Collection Hotel Prague.

Rada Asociace udělila **mimořádnou cenu** za propagaci regionů ČR a podporu domácího cestovního ruchu panu **Aleši Hámovi**.

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

VÝROČNÍ CENY AHR ČR

Ceny Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR) jsou udíleny každoročně v rámci galavečera, který je slavnostním zakončením Konference AHR ČR. Ocenění je výrazem uznání členů asociace, kteří svým působením v profesním životě i svými společenskými aktivitami přinášejí pozitivní příklad ostatním.

Ceny jsou udíleny v kategoriích:

- Hoteliér roku – hotely do 80 pokojů
- Hoteliér roku – hotelové řetězce a hotely nad 80 pokojů
- Restaurátor roku – samostatné restaurace
- Restaurátor roku – hotelové restaurace
- Penzion roku
- Škola roku
- Odpovědný hotel/restaurace roku
- Mladý manažer roku
- Nejlepší studentská práce

AHR ČR udílí také mimořádnou cenu osobnostem, které nemusí působit přímo v oboru, i přesto však svou činností přispěly k jeho propagaci, či mu jinou formou pomohly.



ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ

ROZVÍJÍ NEJEN MLADÉ KUCHAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ TALENTY



Motivovat a rozvíjet studenty středních gastronomických škol je jedním ze základních cílů AKC ČR. Letos AKC spustila ve spolupráci s Plzeňským krajem vzdělávací web www.varimedobre.eu.

Studenti i pedagogové na něm najdou desítky video workshopů pro kuchaře, cukráře a číšníky. Dokonce si z něj mohou stáhnout učebnici. Kompletní obsah webu je zdarma!

Pro studenty gastronomických škol jsou důležité i soutěže. Proto se i na ně AKC dlouhodobě zaměřuje. Na podzim se



uskutečnily skvělé soutěže pro cukráře i kuchaře – Olima Cup, Moravský cukrářský šampionát a Český kapr. Cílem soutěží není jen se vzájemně poměřovat, ale především si rozšiřovat vlastní dovednosti a rozvíjet profesní schopnosti.

Jen zkušení a odborně schopní pedagogové mohou vychovávat další generaci. Proto AKC společně se společností Almeco připravila Cukrářskou akademii pro pedagogy oboru cukrář. Obsahem prvního ročníku akademie bylo šest workshopů zaměřených na základní cukrářské techniky. Všechny workshopy byly plně obsazené. Což je pro náš krásný obor skvělá zpráva. Ochota učit se musí být vlastní nejen studentům, ale i pedagogům i gastro profíkům.



Asociace kuchařů a cukrářů myslí i na sektor veřejného stravování. Proto pro ně již několik let pořádá soutěž Nejlepší kuchařka/kuchař ve společném stravování. Letos se finále soutěže uskutečnilo 26. října v prostorách Makro akademie v Praze. Společnost Makro je také hlavním partnerem soutěže. V létě naši zkušení šéfkuchaři v Praze, Plzni a Brně školili osmdesát kuchařů a kuchařek ze školních jídelen. AKC tak dokazuje, že to se vzděláváním studentů, pedagogů i profíků kuchařů a cukrářů myslí vážně.

Text a foto: Tomáš Popp, AKC ČR

GASTRO

Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

LAINOX® LIEBHERR

Konvektomaty, multifunkční šokery, šokery, vysokorychlostní pece, chlazení LIEBHERR



Naboo
boosted
Nejmodernější
konvektomat



Neo24
hours
Multifunkční
šoker



Zoom
Profesionální
šoker



Oracle
Vysokorychlostní
pec

www.gastronovotny.cz





TEKUTÁ INSPIRACE? KOKTEJL OSLAVUJÍCÍ PŘÍRODU



Představte si koktejl, v jehož chuti hraje jednu z hlavních rolí posečená tráva. Že je to obtížné? To jistě, ale přesně takový nápoj vymyslel na letošní ročník barmanské soutěže Mattoni Grand Drink její vítěz Martin Vogeltanz. Pojmenoval ho Nature (Příroda).

Protože je Mattoni Grand Drink soutěž v míchání nealkoholických koktejlů, alkoholická složka v Nature absentuje. Místo ní barman v drinku použil nealkoholický destilát podobný ginu Gordon's 0,0% alcohol free. Dalšími ingrediencemi drinku Nature jsou sirup s meduňkou a heřmánkem od značky Koldokol, kyselkavý pepřový cordial Paragon Timur Berry, šťáva z posečené trávy, libeček a zástřík citronovou kůrou. Svůj koktejl Martin Vogeltanz ozdobil citronovou kůrou a včelím pylem.

Podle něj je drink poskládaný z čistě přírodních surovin, přičemž se mu inspirací stala zelená láhev vody Mattoni, protože právě zelená barva v lidech asociuje vazbu s přírodou.

Každá surovina v koktejlů pak představuje jedno přírodní prostředí. Jalovec v nealkoholickém ginu symbolizuje

les, meduňka s heřmánkem zahrádku a fresh z trávy louku. „Ten vytvořil krásně zemitou chuť i příjemnou vůni. Navíc byl velice jednoduchý na přípravu, z trsu rozmixované a přecezené trávy vznikne asi decilitr freshe,“ pozastavil se Martin Vogeltanz u netradiční ingredience.

Výsledný chuťový charakter drinku je zeleninový se zřetelnými libečkovými tóny. „Díky přítomnosti nealkoholického ginu

bych ho klidně nazval vytuněným Tom Collinsem, což je momentálně spolu s gin tonikem dost populární kategorie. Možná také proto porotě soutěže tolik chutnal,“ dodal barman, který tak s koktejlem Nature bude v příštím roce reprezentovat Českou republiku na světovém finále soutěže Mattoni Grand Drink – toho se pravidelně zúčastňuje dvacítko zemí a je považováno za mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů.



RECEPTURA NATURE

- Mattoni Grand perlivá
- Gordon's 0,0% alcohol free 2,5 cl
- Koldokol sirup Meduňka a heřmánek 1,5 cl
- Paragon Timur Berry 1,5 cl
- Fresh z trávy 1 cl
- Libeček 1 lístek
- Zástřík citronovou kůrou
- Ozdoba: citronová kůra, včelí pyl

NOVOROČNÍ PŘEDSEVZETÍ: JAK SI „VYVAŘIT“ MICHELINSKOU HVĚZDU?

Nadaná německá šéfkuchařka Julia Komp získala michelinskou hvězdu již ve svých 27 letech, v době, kdy se mnozí mladí lidé teprve hledají. Užívá si, že patří mezi 3 % německých šéfkuchařek se stejným oceněním. Dnes ve svých 34 letech má za sebou mnoho dalších gastronomických zkušeností – ocenění z roku 2011 jako nejlepší mladý talent centrální Evropy, v roce 2020 se stala nejlepší kuchařkou Německa, vlastní restauraci Sahila. Jak se jí to v tak mladém věku povedlo? Inspirujte se jejím příběhem!

Kdo vás přivedl ke gastronomii, byla to vaše babička, se kterou jste vařila jako malá?

Ano, mojí babičce jsem ráda pomáhala v kuchyni už v mých pěti nebo šesti letech. Když mi bylo 15 let, měla jsem jasno – věděla jsem, že mým snem je stát se šéfkuchařkou!

Popularita tohoto povolání dost kolísá, jak to teď vypadá v Německu, je mezi mladými lidmi velký zájem o práci kuchaře?

Myslím, že v současné době toto povolání znovu získává na popularitě. Pamatuju si období, kdy se nikdo nechtěl stát šéfkuchařem nebo vůbec jen zavadit o práci v restauraci. Je krásné pozorovat, jak obliba kuchařské profese znovu roste, doba se změnila, práce v gastronomii se stala mnohem atraktivnější, také díky finančnímu ohodnocení.

Co vás baví na práci šéfkuchařky?

Svoji práci mám opravdu ráda, jsem na ni pyšná. Je to vždy skvělý pocit, když si obleču rondon a k němu kuchařskou čepici. Těší mě, když vidím, že lidi, pro které vařím, z mé restaurace odcházejí šťastní a s pocitem, že zažili něco speciálního.

Hodně jste cestovala po světě, navštívila jste třicet různých států za čtrnáct měsíců, a to až poté, co jste dostala michelinskou hvězdu. Co vás k této cestě inspirovalo?

Michelinská hvězda byla doma na stole a já jsem si uvědomila, že mým dalším krokem bude naučit se nové věci, které by pomohly v mé další dráze. Několik let jsem pracovala na jednom místě, tak jsem zatoužila po změně. Proto jsem se vydala do světa a zpět jsem se vrátila s tolika různými novými postupy a chutěmi.

Prozradte nám váš tajný recept na získání michelinské hvězdy.

Já vlastně ani nevím, najednou to přišlo. Nejdůležitější je pro mě být sto procentně soustředěná na svoji práci, kterou miluji. Zároveň si užívám, když vidím, že moje jídlo je pro hosty něčím speciálním. Taky si myslím, že mám dobrý vkus. Ale celkově za tím stojí spousta dřiny a úsilí.

Získala jste potřebné zkušenosti také z praxe v michelinských restauracích?

To také, ale dohromady mám jen tři opravdové pracovní zkušenosti.

Tak to musíte být tedy velmi talentovaná...

Možná (pousměje se).

Jaký je to pocit být mezi 3 % německých šéfkuchařek s michelinskou hvězdou?

Stále si uvědomuji, jak velké mám štěstí.

Proč myslíte, že toto ocenění přebírají hlavně muži?

Myslím, že hlavně záleží na tom, kolik času jsou tomuto povolání lidé ochotni věnovat, také samozřejmě na zkušenostech. V naší kuchyni teď pracuje hodně dívek, možná to není 50/50, ale třeba 40/60. A vidíte, že poslední krok k úspěchu tam chybí, a to je problém. Pro mnoho kuchařek je důležitý čas na rodinu, pak možná dojde na stavbu domu, výchovu dětí a to zabere spoustu času a energie. Pokud v takovém případě nejste majitelem restaurace nebo váš partner nepracuje ve stejné restauraci, je to pak velmi těžké.

V restauraci Sahila připravujete unikátní jídla. Vyjdete z tradičního pokrmu nějakého státu a přetvoříte ho v originál. Jak tento nápad vznikl? Když jsem pracovala v minulé restauraci, všimla jsem si, jak jsou jednotlivá



jídla ovlivněná konkrétními kulturami. Po mém návratu z cest jsme tuto inspiraci různými zeměmi, například Vietnamem, Marokem, posunuli ještě dál. Naši hosté pak říkali, wow, to je pěkný nápad, co takhle u každého pokrmu napsat do menu odkud pochází? A tak mě napadlo vytvořit z jídel, která nabízíme takovou "cestu kolem světa", kdy vyjdu z určitého známého jídla a přetvořím ho podle své vlastní představy.

Zbývá vám vůbec nějaký volný čas?

Moc ne. Ráno chodím cvičit, tak třikrát, čtyřikrát týdně, samozřejmě si chci najít trochu času na svoji rodinu a přátele a to je vše.

Máte děti?

Ne, zatím je nemám. Až budu mít dostatek času, síly a k tomu dobrý tým, který by mě v tom podpořil, tak potom ano.

Jaká tradiční jídla připravujete o Vánocích?

Doma vždy děláme fondue. Nejdůležitější je vše si připravit předem a potom si celá rodina v klidu a nerušeně sedne ke stolu, aniž by někdo musel vstávat a něco dalšího připravovat. V mé restauraci nabízíme zimní menu, které je samozřejmě inspirováno nejrozličnějšími vánočními pokrmy.

Ochutnala jste už nějaká tradiční česká jídla?

Zatím jsem neměla tu možnost, ale věřím, že také u vás najdu spoustu inspirace. Každopádně znám vaše knedlíky, protože moje prababička je připravovala u nás doma.



VYŠPERKUJTE SVOU SILVESTROVSKOU TABULI A VYZKOUŠEJTE OBÁVANÝ, ALE LAHODNÝ ROASTBEEF



Vánoce a silvestrovské oslavy patří k vůbec největším v roce, a proto i přípravy jídelního menu nemohou zůstat stranou. Přestože si rádi pochutnáte na chlebičce s pařížským salátem i jednohubkách s česnekovou pomazánkou, zkuste pro letošek silvestrovské menu ozvláštnit a vsadte na roastbeef!

Anglická pečinka patří často k velkým výzvám i pro zkušené kuchaře, ale není se čeho obávat. Zvláště když ji připravujete z kvalitního kusu masa. Pro hodnotný kus hovězího se můžete vypravit třeba přímo na biofarmu. V každém regionu najdete takovou, která se chovem masných plemen skotu, tedy na maso, zabývá.

PRAVIDLA DOKONALÉHO ROASTBEEFU

Při výběru masa sáhněte vždy po nízkém hovězím roštěnci, který je méně prorostlý, než ten horní a tím pádem se na roastbeef skvěle hodí. Také platí pravidlo, že čím větší kus pečete, tím lépe. Malé kousky se pečou špatně.

MASO SVAŽTE DO VÁLEČKU

Než začnete s pečením, maso svažte provázkem do válcového tvaru. Tím bude zajištěno, že se roštěnec teplem nerozpadne. Roastbeef pečte při maxi-

mální teplotě 120 stupňů. Maso se tak bude péct pozvolna a nevysuší se.

V upečeném roastbeefu by měla jednoznačně převládat růžová barva, táhnoucí se od středu až ke kraji. Čím tenčí bude opečený okraj, tím líp. Růžová barva by také správně propečené pečince měla vydržet i do následujícího dne. Pokud zžedne, je to špatně. Maso podávejte nakrájené na tenké plátky. Platí, že čím tenčí, tím chutnější.

KROK ZA KROKEM K LIBOVÉMU ROASTBEEFU:

Ingredience:

- 1,5 kg nízkého vyžralého roštěnce
- olej na smažení
- 3 lžice hořčice
- sůl a pepř

Postup:

Maso očistěte od blán a svažte pomocí

nitě. Nezapomeňte ho důkladně osolit a potřít olejem. Zahřejte pánev a maso zprudka opečte, z každé strany alespoň 2 minuty. Do masa během restování rozhodně nepíchejte, vždy ho jen lehce otočte. Vložte maso do pekáče a ze všech stran ho potřete hořčicí, osolte a opepřete.

Roastbeef pečte zlehka asi 3 hodiny, stačí na 100 stupňů. Do masa můžete v průběhu pečení šťouchnout, abyste vyzkoušeli pružnost. Čím déle budete péct, tím se maso stává tužší. Je to jednoduché – každý stupeň pružnosti odpovídá jinému stupni propečení. Postupně pak vychytáte dobu, kdy je ten správný moment maso z trouby vytáhnout.

Po upečení nechte maso asi půl hodiny odpočinout, nejlépe v troubě nebo přikryté alobalem. Poté maso vytáhněte na prkénko, odmotejte provázek a ostrým nožem nakrájejte na co nejtenčí plátky.

BRUT NEBO DEMI-SEC?

O JAKÉ TEPLOTĚ?

PROVEDEME VÁS ŠUMIVÝMI VÍNY

Moravská a česká šumivá vína vám mohou dělat perfektního společníka na závěr roku. Podle čeho ovšem vybrat takové, aby bylo podle vašich představ? Jak probíhá jeho výroba? K čemu se hodí a jak ho servírovat?

Šumivé víno má jednu skvělou vlastnost – díky jeho lehkosti a svěžesti ho můžete kombinovat s téměř čímkoliv. Parádně doplňuje polévku, hlavní chod i dezert. Samozřejmě ho můžete pít i jen tak po celý večer. Ve finále vás ovšem nemusí omezovat ani denní doba, pokud vám dorazí návštěva dopoledne, nebo dostanete chuť na sklenku po dobrém obědě. Nicméně kvalitní a nepříliš sladké sekty jsou výborným aperitivem i častou komponentou koktejlů.

Bez druhotného kvašení by to nešlo

Šumivá vína se rozdělují do několika kategorií, z nichž každá má svůj vlastní výrobní proces. Princip však zůstává stejný. Do kvalitního přírodního vína se přidá tírážní likér, který obsahuje kvasinky a cukr. Vše se v uzavřené nádobě (původně v lahvích, dnes nejčastěji v tancích) znovu prokvasí. Uvězněný oxid uhličitý se rozpustí ve víně a znovu se uvolní až po bouchnutí zátky.

Která jsou sladká a jaká naopak „sušší“?

„Dám si brut.“ „Já raději demi-sec.“ Tyhle dva pojmy nejspíše dobře známe. Jedná se o dva nejběžnější typy sektů u nás. Víte ovšem, co přesně se pod nimi skrývá?

Většina z nás už si zvykla na dělení těchto vín podle obsahu zbytkového

cukru (uvádí se v gramech na jeden litr) na suchá, polosuchá, polosladká a sladká. Podobným způsobem rozlišujeme i vína šumivá. Začneme tím nejméně sladkým.

- „brut nature“ („přírodně tvrdé“) – méně než 3 g/l (cukr nebyl po druhotném kvašení dodán)
- „extra brut“ („zvláště tvrdé“) – obsah cukru mezi 0–6 g/l
- „brut“ („tvrdé“) – obsah cukru nižší než 12 g/l
- „extra dry“, „extra sec“ („zvláště suché“, „extra suché“) – obsah cukru mezi 12–17 g/l
- „sec“, „dry“ („suché“) – obsah cukru mezi 17–32 g/l
- „demi-sec“, „medium-sec“ („polosuché“) – obsah cukru mezi 32–50 g/l
- „doux“, „sweet“ („sladké“) – obsah cukru je vyšší než 50 g/l

A co sekty v Česku?

Tuzemské sekty se liší od evropské konkurence poměrně širokým využitím odrůd, neboť tuzemští výrobci vedle těch tradičních, jako je Chardonnay či Pinot noir (Rulandské modré), používají pro přípravu bublinek také Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský, Rulandské bílé nebo Sauvignon či Sylvánské zelené.

Věděli jste o šumivých vínech, že:

- Jeho tradice vznikla ve Francii?

KOUPÍM LAHEV SEKTU A CO DÁL?

1) Sekt nechte nachladit. Při podávání by měl mít 4–6 °C stupňů (chlazení alespoň půl dne).

2) Zvolte vhodné sklenice, tzv. flétny, které dokonale vymyjte a osušte, aby perlení trvalo co nejdéle.

3) Lahví netřeste. Po vychlazení z ní odstraňte drátěnou sponu (agrafu) a nakloňte ji v úhlu 45 stupňů. Zátku držte pevně a pomalými krouživými pohyby lahve z ní uvolněte zátku.

4) Sklenice plňte do poloviny, aby se ve zbylém prostoru mohla rozvinout vůně a bublinky déle perlily.

- Označení sekt je ovšem převzato z Německa, kde bylo používáno od 18. století?
- Vznikla „náhodně“? Francouzští vinaři zjistili, že jakmile nechají víno během zimy uskladněné ve skleněných lahvích (namísto v sudech), vytvoří se v nich díky kvašení bublinky.
- Sabráž neboli otvírání sektů šavlí se začalo používat během napoleonských válek? Legenda praví, že když důstojníci francouzské kavalerie odjížděli z divokých večírků od Madame Clicquot (majitelky známého vinařství v oblasti Champagne), obdrželi na cestu lahev sektu. Odmítali se zdržovat jejím pracovním otvíráním, proto tasili šavle a švihem stínali hrdla.

Chcete ovládnout umění zvané „sabráž“?

Otvírání sektů s naprosto geniálním „wow“ efektem vás mohou naučit vinaři, kteří produkují tato lahodná šumivá vína. Jen nebudte překvapeni, pokud nebudou lahve sektů sekat přímo šavlí, ale jiným více dostupným nástrojem, jako jsou např. sekyrka, srp, pila, golfová hůl, hokejka, sklenička, talířek nebo dokonce žehlička či bota.

Více na vinazmoravyvinazcech.cz.



REPREZENTAČNÍ PLES ZLÍNSKA NA INTERHOTELU ZLÍN UŽ PO PATNÁCTÉ

S myšlenkou a nápadem, aby se ve Zlíně setkávali úspěšní podnikatelé a alespoň jeden večer v roce strávili společně, přišla organizátorka Iva Janálová před 15 lety. Prvních 13 plesů tedy neslo název Reprezenční ples podnikatelů Zlínska. Podobný ples s takovou úrovní se ale ve Zlíně nekonal a zájem o vstupenky začalo mít stále více veřejnosti. A tak se jeho organizátorka rozhodla ples přejmenovat na Reprezenční ples Zlínska, který se bude konat 2. března 2024.

Iva Janálová od roku 1991 realizuje kompletní servis v oblasti kreativní produkce, společenských a firemních akcí, plesů a akcí pro děti. Největší její chloubou je 31letá spolupráce se Zlin Film Festivalem, kde působí ve vrcholové produkci. A tak jsme se jí zeptali na několik otázek.

Jak to všechno začalo?

Možná to bude znít pohádkově, ale mě k tomuto druhu podnikání vedla nejen moje celoživotní láska ke kultuře, zábavě a všemu, co je s tím spojeno. Hrála jsem také víc jak 20 let ochotnické divadlo. Takovým spouštěčem pak byl film Podnikavá dívka v hlavní roli s Melanie Griffith. I to je důvod, proč je na plakátech mých plesů vždy žena.

Jak řešíte program a kolik kolem sebe máte kolegů?

Mám to velké štěstí, že jsem obklopena řadou známých osobností, se kterými mě spojuje nejen práce, ale i přátelství. Vyjmenovat všechny nelze, ale například s Honzou Čenským spolupracuji již 32 let, s Danuškou Morávkovou něco přes 20 let, Romanem Vojtkem, kterému jsem i koordinovala svatbu rovněž víc jak 20 let. Je jich skutečně moc a na některé bohužel vzpomínám už v minulém



čase – Vašo Patejdl, Pepík Laufer, Karel Černoch nebo Věra Špinarová. Ti všichni byli hosté na mých plesích. Celou přípravu zvládám sama, až v den konání plesu si přizvu kolegy produkční.

A co letošní ples?

Jsem moc ráda, že pozvání přijal vynikající houslista Pavel Šporcl, že jeho skvělá žena Bára Kodetová přijala roli moderátorky vedle Honzy Čenského a že do Zlína opět přijede moje dlouholetá kamarádka Jitka Zelenková. Premiéru pak bude mít muzikálový zpěvák Tomáš Savka. Připravena je také exkluzivní tombola, tanečníci a skvělé kapely.



KDYŽ SE ŘEKNE ZLÍN, CO SE VÁM VYBAVÍ?

JAN ČENSKÝ



Mě se vybaví samozřejmě Baťa, pak Kudlovský kopec, což je spojeno opět s firmou Baťa a se jmény scénáristy a režiséra Etmara Klose, filmy Karla Zemana a Hermíny Týrlové. Ale vybavuje se mi i rok 1991, kdy jsem se poprvé setkal s Ivou Janálovou a začal spolupracovat s její agenturou. No a to funguje dodnes a jsem tomu velmi rád.

Zlín mám moc rád a vždy se sem budu také rád vracet.

BÁRA KODETOVÁ



Ke Zlínu neodmyslitelně patří Zlínský filmový festival, kam jsem jezdila, coby malá holka s tatínkem, později pak jako herečka, a také s manželem Pavlem Šporcem jsme několikrát na filmový festival zavítali. Samozřejmě krásné prostředí kolem a mnoho kamarádů, které ve Zlíně máme. A také třeba Luhačovice, které jsou kousek.

PAVEL ŠPORCL



Orchestr, Zlínská Filharmonie se kterou často spolupracuji, Kongresové centrum, kde je úžasná akustika, Zlin Film Festival, kde jsem účinkoval a byl pozván. Pak jsou to kamarádi a fanoušci, se kterými se znám od dětských let. Chodili na mé koncerty a dnes to jsou známí dramaturgové nebo herci. Rodina zlínského herce Ludka Randára chodila dokonce v šátcích a jsme dodnes přátelé. No a nyní je to ve své premiéře spolupráce s Ivou, na jejíž ples se moc těším.

WEDDING AND FASHION SHOW

SVATEBNÍ A MÓDNÍ VELETRH V KROMĚŘÍŽI

Dva dny nabité inspirací, krásnými modely šatů a modelkami, svatebními dodavateli, ochutnávkami dortů, kde nebude chybět ani pivo pro pány a svařáček na zahřátí. Svatební veletrh se uskuteční ve dnech 13.–14. ledna 2024 a máte se rozhodně na co těšit.

Na Výstavišti Kroměříž na vás budou čekat nazdobená obřadní místa i svatební tabule. Floristky a agentury budou soutěžit o nejkrásnější svatební kytici a nazdobenou slavobránu. V lednu to bude opravdová výzva, když široko daleko ještě nic neroste. Ale nebojte se, budete mít co obdivovat.

INSPIRATIVNÍ MODELY NÁVRHÁŘŮ I KOLEKCE SALONŮ

Na všechny návštěvníky budou čekat inspirativní modely od zkušených i začínajících módních návrhářů. Svatební salony ukážou své nové kolekce svatebních šatů 2024 a zkrátka nepřijdou ani pánové s padnouchými obleky od Pánské módy Sýkora, a letos poprvé i s jejich ukázkou ručně šitých pánských bot a gravírovaných kožených pásků. Čeká nás mnoho novinek. Uvidíme se dva dny – 13. a 14. 1. 2024 a nově na Výstavišti Kroměříž. Vstup bude dychtivým návštěvníkům umožněn už od 10.00 hod. až do 18.00 hodin v sobotu i v neděli. Show se budou opakovat v pravidelných intervalech.

SVATBA ZAŘÍZENÁ ZA JEDINÝ DEN

Wedding & fashion show je moderní veletrh 21. století, kde se nebude nudit ani váš muž. Přijďte se společně inspi-



rovat a během jednoho dne si zařídit celou svatbu. Často se zajímavými bonusy a slevami, které jinde nenajdete. Budete si moct vyzkoušet svatební líčení, vidět nové trendy v účesech, pánských oblecích, svatebních šatech, oznámeních atd. Pokud nebudete vědět, s čím začít nebo jak dál, využijte možnost poradit se s koordinátorkami přímo na místě.

NEMUSÍTE V TOM BÝT SAMI

Jsme tým lidí, který miluje svoji práci a své letité zkušenosti využíváme ve váš prospěch. Motivujeme snoubence, aby si dovolili udělat svatbu podle

sebe a svých snů a nestálo je to příliš mnoho energie a času. Není třeba běhat, shánět, hledat a brouzdat hodiny a hodiny po internetu a cizích recenzích. Přijďte si se svatebními dodavateli popovídat osobně, cítit jejich energii a nadšení do práce a prohlédnout si jejich práci. Vše na jednom místě a trochu jinak. A kdo ví, třeba právě Vy si poskládáte celou svatbu zdarma. A pokud už máte svatbu za sebou, přijďte si užít den plný módy, zábavy, hudby a inspirace.

Zdroj: Blanka Červenáková
[Svatbysprozitekem.cz](https://svatbysprozitekem.cz)

Wedding & Fashion Show

svatba – móda – inspirace – gastro

leden 13.-14. 2024

Vyhrajte ceny za 250.000 Kč

VÝSTAVIŠTĚ KROMĚŘÍŽ

Svatby s prozitekem

Foto Patrik Pšejka
weddingshow.cz

MIKROSVATBA

NEZNAMENÁ LEVNÁ SVATBA

Co si pod tím máme představit? Není to nic jiného než klasická svatba, jak ji známe, jen si ji vymyslíte pro menší počet svatebních hostů. Většinou tak kolem dvaceti až třiceti. Ale může vás být i deset. Jednoduše malá svatba.

PROČ BYCHOM TO DĚLALI?

Důvody se mohou lišit...

- Máme tolik přátel, že když bychom je měli pozvat všechny, tak by se jich sešlo přes 200 a pohostit je, by vyšlo celý náš svatební rozpočet.
- Našli jsme kouzelné a originální svatební místo, kam se nás mnoho nevejde, ale toto místo je naše srdcovka.
- Máme citlivé vztahy v rodině a potřebujeme opravdu dobré vysvětlení, proč nepozveme sestřenici, kterou jsme 20 let neviděli.



• Přejeme si, aby svatba byla nesku-tečným zážitkem pro všechny zúčastněné. Tzn. chceme jim i sobě

dopřát degustační menu, kvalitní víno nebo zážitkový program a ve velkém počtu by to bohužel bylo na úkor

— inzerce —

romantická
nezapomenutelná
okouzlující

svatba
na břehu
Luhačovické přehrady

Vyhliídka Family
Luhačovice

www.vyhliídka-luhačovice.cz

OCTÁRNA
hotel a restaurant
★★★★

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

kvality, protože náš rozpočet není neomezený.

Ať už je náš důvod jakýkoli, mikrosvatba neznamena levná svatba. Pořád platíme stejné peníze za svatební šaty, oblek pro ženicha, kvalitní svatební dodavatele, snubní prsteny, poplatky matrice atd.

Jen díky tomu menšímu počtu hostů si můžeme dovolit s nimi zažít něco výjimečného. A nebude nás to stát jako půlroční dovolená na Maledivách. Nebudeme muset na úkor kvantity slevovat z kvality. Dopřejeme si krásnou květinovou výzdobu, kvalitní jídlo a víno, originální místo... Ale to hlavní, co si dopřejeme a díky takovému počtu hostů získáme, je to nejcennější – čas. Čas na všechny, kteří tento den přišli trávit s námi. Čas se s každým pozdravit, obejmout, zatančit si, popovídat. Dát našim hostům osobně pocítit, že jsme rádi, že jsou v takový, pro nás důležitý okamžik, s námi. Tady a teď.

To jednoduše na svatbě o 200 hostech není možné, jakkoli se budeme sna-

žit. Prostě nemůžeme vyhovět všem. Svatební den uteče jako voda a trvá jen pár hodin a je po všem. Přesun dvaceti osob z obřadu na hostinu bude samozřejmě probíhat 10x rychleji než přesun nebo focení s 200 lidmi. A my dva také potřebujeme být občas spolu. Nemůžeme a ani nechceme se rozdělit, abychom všem udělali radost. Na mikrosvatbě se dá vše krásně skloubit. Čas na sebe a stihnout si užít i všechny ostatní.

Zkuste se na chvíli na vaši svatbu podívat jinak, třeba zjistíte, že je tento koncept právě pro vás dva a otevrou se vám při plánování nové finanční i časové možnosti. A třeba ne. Hlavně si tu vaši svatbu nezapomeňte užít...

Zdroj: Blanka Červenáková
Svatební koordinátor
Svatbysprozitek.cz



Foto: Fotíme Lásku

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)

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

Sleva 10 %
platí při předložení kuponu do 30. 6. 2024.

JUBILEJNÍ 10. ROČNÍK SOUTĚŽE SOMMELIER MORAVY ZNÁ SVÉ MISTRY



Ve dnech 22. a 23. listopadu 2023 se Znojmo stalo epicentrem sommeliérských talentů a nadšení pro vína z Moravy a Čech, to vše v rámci desátého jubilejního ročníku soutěže Sommelier Moravy. Napínavé souboje v obou kategoriích – Junior a Profesionál a vzrušující atmosféra přilákala do města soutěžící nejen z celé České republiky, ale i ze Slovenska.

Soutěž probíhala ve dvou kategoriích dle věku a zkušeností soutěžících. Kategorie Junior (do 21 let) přivítala studenty a mladé absolventy pracující v gastronomii, hotelnictví a turismu. Kategorie Profesionál (od 21 let) byla vyhrazena aktivním sommeliérům.

Místem konání bylo Centrum Louka Znojmo, které poskytlo ideální prostředí pro všechny soutěžní disciplíny. Soutěžící podstoupili náročný písemný test zaměřený na vinohradnictví, vinařství, sommeliérství a gastronomii následovaný slepou degustací. Semifinalisté poté předvedli servis červeného vína, a ti nejlepší si vybojovali své místo ve finále.



V kategorii Junior se na prvním místě umístila Ivana Anđelová ze Súkromné stredné odborne školy Gos – Sk Trnava, následována stříbrným Adamem Žylou ze střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy, Opava, a na třetím místě

se ocitla Sophia Mária Hübler ze Súkromné stredné odborne školy Gos – Sk Trnava. V profesionální kategorii vítězně triumfovala Natálie Válková s Martinem Parýzkem na druhém místě a Pavolem Veličem na třetím.

Zdroj: Mgr. František Koudela

VSTUPTÉ NA TANEČNÍ PARKET PLES MĚSTA ZNOJMA PŘEDSTAVÍ ZPĚVAČKU PETRU JANŮ A HVĚZDNÉ TANEČNÍKY

Jedeme dál – jeden z nejslavnějších hitů rockové zpěvačky Petry Janů zazní v programu Plesu města Znojma 13. ledna 2024 ve společenském sále Dukla.

„Uvedeme opět pestrý program tohoto společenského večera, ke kterému patří hudba, tanec, ale také zábava. Proto jsme letos oslovili legendární zpěvačku Petru Janů a tanečníky z televizní soutěže StarDance Pavlu Tomicovou a Marka Dědíka,“ popisuje František Koudela, ředitel Znojenské Besedy.

Od 19 hodin po welcome drinku zazní ve foyer nejruznější písně v podání zpěvačky Kristíny Šimegové v doprovodu klavíristy Michala Smrčky a saxofonisty Ludvíka Leischnera. Průvodcem večera ve společenském sále bude moderátor Ondřej Blaho. Rozmanité rytmy nejznámějších českých i světových skladeb zahraje od 20 hodin taneční orchestr Onkels, který bude mít až do 2 hodin ranních hned několik vstupů.

Obdivovatelé mistrovských tanečních párů jistě ocení vystoupení profesionálního tanečníka Marka Dědíka a herečky Pavly Tomicové, kteří tvořili taneční pár v soutěži StarDance. Hosté plesu si pod jejich vedením budou moci své taneční schopnosti dokonce poměřit. Chybět nebude fotokoutek, široký výběr vína a gastronomické speciality.



Text a foto: Znojemská Beseda

CESTOBRANÍ

NABÍDNE CHUTĚ A VŮŇ CELÉHO SVĚTA

Pátý ročník cestovatelského festivalu Cestobraní se uskuteční v sobotu 2. března v kině Hvězda v Uherském Hradišti. Návštěvníkům nabídne pět nevšedních přednášek zajímavých cestovatelů ze všech koutů světa a bohatý doprovodný program včetně gastronomických zážitků.

Tomáš Štěpán vezme přítomné na skútru do severního Vietnamu, Alča a Mája z Aawesome.cz landroverem na Aljašku a dál pěšky. Jiří Eibensteiner, který bude i průvodcem celého festivalu, povypráví o své cestě do Maroka jen s batohem na zádech. Anna Müllerová prozradí, jaká jsou nejkrásnější města Andalusie i jak

divokou přírodu můžete potkat v jejich okolí, a sochař Ondřej Oliva se podělí o své cesty za inspirací na Srí Lanku.

Stejně pestrá jako cestovatelské přednášky bude i nabídka gastronomická. Občerstvení si na svá bedra vezme stejně jako vloni Lúca z vyhlášeného bistra Zahradní veget, které nabízí pestrou a chutnou veganskou a vegetariánskou stravu. „Po loňském roce, kdy všechno naše jídlo doslova zmizelo, jsem si pro další ročník Cestobraní na pomoc přizvala kolegyni Terku. Vaří zase trochu jinak než já, a tak se návštěvníci mají na co těšit. Plánujeme, že se při přípravě jednotlivých jídel inspirovujeme právě těmi zeměmi, o kterých budou přednášky,“ slibuje Lúca.



Ani letos nebude chybět proslulý Teabus Toma Pukšice s pestrou nabídkou čajů, antikvariát Potulné knihy z Bílých Karpat a o hudební podkres mezi přednáškami i při následné afterparty se postará DJ Wawakal z Bassta Fidlí.

Veškeré informace, podrobný program a odkaz na zakoupení vstupenek najdou zájemci na webu: www.cestobrani.cz.



Text a foto: PR



**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



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



KDE JÍST & PÍT

WHERE TO EAT & DRINK

ZL ATRAKCE

RUDOLF JELÍNEK a.s.
Návštěvnícké centrum Vizovice.
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129
www.rjelinek.cz

UH SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzmodra.cz

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

TIP GASTRO VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

ZL HOTELY A PENZIONY

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

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solná 1055, Luhačovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

HOTEL VILA VIOLA
Bílá čtvrť 431, Luhačovice

INTERHOTEL ZLÍN
náměstí Práce 2512, Zlín

JOHAN HOTEL
Pančava 607, Zlín

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

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

ZÁMEK WICHTERLE
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 FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HORSKÝ HOTEL ČARTÁK
Solanec pod Soláněm 186, Hutisko-Solanec

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

KAPKA RESORT
Lhota u Vsetína, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podleší-Křivě 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY A BARY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE204
třída T. Bati 204, Zlín

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ BISTRO PARK
Školní 3363, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

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

CAFÉ SUPREME
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, 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 nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

LITTLE COFFE
Masarykovo náměstí 219, Napajedla

NAKAFFE
Vavrečkova 5262, Zlín

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín

UH BO CAFE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CAFE 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

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 KROMĚŘÍŽ
Šafaříkova 184, Kroměříž

CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LA ŠÍŠKA
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 nábreží 486, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

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

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

KM **PIVOVAR ZÁHLINICE**
Záhlínice 67

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

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

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

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

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

MAKRO OLMOUC
Olomoucká 791, Velká Bystrice

MAKRO OSTRAVA
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

ZL RESTAURACE

RESTAURACE BALTACI NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BERNARD PUB
Gahurova 5265, Zlín

BISTRO U BARCŮCHŮ
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 INDIČKÁ RESTAURACE
nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

PIVNICE SALOON
Tyršovo nábřeží 486, 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

UH

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 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-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SOLNÉHO PRAMENE
Solné 1055, Luhačovice

KM

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

VS

ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

ZL

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
Mískovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

UH

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

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

RESTAURACE KANADA
Zlinská 1416, Holešov

RESTAURACE MYSLIVNA
Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

HOSPODA KYČERKA
Pluskevce 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARYŇ 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

lavite

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

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod

inzerce

15. reprezentační PLES Zlínska

2. 3. 2024 | 19:00 hodin
Interhotel Zlín

moderují
Bára KODETOVÁ a Jan ČENSKÝ

Produkcce



V bohatém programu vystoupí:

Pavel ŠPORCL | Jitka ZELENKOVÁ
Tomáš SAVKA | PANORAMA Band Brno
SHOWBAND Pavla Březiny | Cimbálová muzika LÚČKA
THE MAGIC Sebastian | Dance studio STARLIGHT

Vstupenky zakoupíte v recepci Interhotelu Zlín
nebo objednávejte na telefonním čísle 603 769 640
online rezervace na www.pleszslinska.cz



Hlavní partneři



Záštitu poskytli



NEJVĚTŠÍ SLADKÁ UDÁLOST V ČR

ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

- 19.-21. ledna **České Budějovice** - Výstaviště
26.-28. ledna **Kroměříž** - Výstaviště
9.-11. února **Plzeň** - OC Olympia
2.-4. února **Teplice** - Galerie Teplice
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

