

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

jaro 2024 • ročník 16 • číslo 1



aktuálně

**JARNÍ GASTRO AKCE
A FESTIVALY**

tip

**VEJCE
V HLAVNÍ ROLI**

téma

**ORIGINÁLNÍ SVATBY
I REKORDY**



inzerce

GASTRO
Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

GASTRONOVOTNY.cz

konvektomaty
multifunkční šokery
vysokorychlostní pece
chlazení LIEBHERR

LAINOX



LIEBHERR



Utrhni si skutečnou chuť

v našem novém e-shopu!

Produkty Utrhni jsem původně vytvářel jen pro svou rodinu, ale jejich jedinečnost a nedostatečná nabídka na trhu mě nakonec přesvědčila o tom, že se s nimi chci podělit i s vámi.

Věřím, že si tyto kvalitní produkty zamilujete stejně jako my!

Petr Němeček, zakladatel Utrhni

UTRHNI
Skutečnou chuť!

utrhni.cz



UTRHNI skutečnou chuť



výběrové džemy



ovocné koncentráty



slané karamely



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízíme nejen trvanlivé výrobky, maso, uzeniny, ořechy, sýry či jiné mléčné výrobky, ale také nevšední a originální dárková balení trvanlivých výrobků, která zaručeně potěší Vaše blízké, zaměstnance či obchodní partnery.

NEVÁHEJTE A NAVŠTIVTE NAŠI KMOTROVU SALÁMOVNU A VYBERTE SI Z NAŠEHO ŠIROKÉHO SORTIMENTU. TO VŠE ZA SUPER VÝHODNÉ CENY, KTERÉ V JINÉM OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE!...

Otevírací doba:

po - pá 7:30 - 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

Kmotr

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

VIZOVICKÉ
TRNKŮBRANÍ
PORÁDÁ RUDOLF JELÍNEK A. S. A NEDOMYSLENO, S. R. O.
www.facebook.com/trnkobrani www.trnkobrani.cz

**POSLEDNÍ
LEVNÉ LÍSTKY
JEN DO 28.3.**

VIZOVICE
AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

23. – 24. 8.

**RYBIČKY 48
DIVOKEJ BILL**

**NO NAME • TOMÁŠ KLUS • TUBLATANKA
POKÁČ • 05 A RADEČEK • XINDL X • DESMOD**

předprodej vstupenek: **TICKETSTREAM®**



Tak nám to začíná

Jestliže astronomické jaro už začalo 20. března, to gastronomické je před námi. A bude to opět jaro plné chutí!

Přijměte pozvání na tradiční festivaly dobrého jídla a pití. V tomto jarním vydání máte rozhodně z čeho vybrat. Přinášíme vám tipy na největší gastronomické akce v Česku, ale také na ty lokální a regionální. Všechny je spojuje jediné – jsou v něčem výjimečné a originální.

Na jaře 2009 vyšlo také první číslo našeho časopisu Štamgast&Gurmán. Tenkrát v rozsahu 12 stran. Většina podniků, které jsme před 15 lety prezentovali, už neexistuje. Jednotky restaurací jsou ještě v provozu. A je jen jediná restaurace, která dokázala rozšířit své podnikání – U Johana, ve Zlíně.

Ono vystřelit s něčím novým není až takový problém, ale dlouhodobě se udržet tak, aby to dávalo smysl, není jednoduché. V našem světě bychom dnes dostali občanku.

Děkujeme tedy vám – našim čtenářům, že nám věnujete svoji pozornost a také našim partnerům a inzerentům, že to vaří s námi.

Prima jarní gastronomické zážitky vám přeje Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner

zlín.



Zlínský kraj bez hranic

Zlín Český rozhlas

ANKETA

K JARU NEOBVKYKLE PATŘÍ VEJCE. SLEPIČÍ, KŘEPELČÍ, KACHNÍ, PŠTROSÍ. JAKÝ JE VÁŠ OBLÍBENÝ RECEPT, V NĚMŽ HRAJE ROLI PŘÁVĚ VEJCE?



DAVID VIKTORIN
ŠÉFKUCHAR
RESTAURANT
CHATEAU PETIT
HLOHOVEC



JAN RIMPLER
ŠÉFKUCHAR
KULINER – ŠKOLA VAŘENÍ
BRNO

Když se řekne jaro a vejce, okamžitě se mi vybaví recept na pošírované vejce. Nejprve si dám vařit vodu, osolím a přidám trochu bílého octu. Hladinu roztočím a opatrně naliju vejce, aby se mi bílek pěkně obmotal kolem žloutku. Vařím tři až čtyři minuty podle velikosti vejce. Pošírované vejce pak vkládám třeba na opečený toust se salsou a s opečenou slaninou, vynikající je kombinace s chřestem a holandskou omáčkou, kterou vždy doladím čerstvým estragonem.

K Velikonocům patří neodmyslitelně nádivka, do které náleží vajíčka. Když pečou nádivku samostatně v pekáčku, mám svou oblíbenou vychytávku. Než pečivo namočím do mléka, rozmixuji v něm zelené kopřivy, medvědí česnek nebo špenát, aby bylo pěkně zelené. Pak až dám pečivo. Tuto velikonoční nádivku vylepšuji hromadou natrhaného uzeneho masa a slaninou. Vmíchám žloutky a na závěr sníh z bílků. Nádivka je pak pěkně nadýchaná.



MICHAL BUČEK
ŠÉFKUCHAR
GASTRONOMICKÝCH
PROVOZŮ BALTACI
ZLÍN



DAVID VALÍČEK
ŠÉFKUCHAR
FOOD ATELIER
STARČ

V jarní dny se mi vybaví netradiční recept, na který používám křepelčí vejce. Ta povařím asi minutu a vložím do studené vody. Opatrně je pak oloupu, obalím v trojbalu a zprudka osmažím na oleji. Připravím si dresink. Do majonézy nastrouhám parmazán, dám stroužek česneku, ančovičky, kapary a dijonskou hořčici a zakapu citronem. Vše důkladně rozmixuji. Dochutím solí a pepřem. Připravím si listy mladého salátu, který přelijí dresinkem. Přidám smažená vajíčka a plátky osmažené slaniny.

Asi nebudu úplně výjimkou, když řeknu, že pro mě je symbol jara i Velikonoc vejce Benedikt. Základem je pošírované vejce a holandská omáčka. Do jejího základu používám přepuštěné máslo, které nechám na pánvi lehounce zhnědnout, aby mělo krásnou oříškovou chuť. A k tomu přidávám zelený chřest, který nevařím a přímo ho dělám na grilu. Dalším jídlem, kde hrají hlavní roli vajíčka, je slavný francouzský koláč quiche lorraine. Peču si ho velice rád každé jaro.

Kompletní recept ►



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 28. 3. 2024.

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

RESTAURACE AUGUSTO NOVÝ KONCEPT

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům ****S v Luhačovicích přichází po 14 letech s pestřejší nabídkou svých pokrmů a novým názvem restaurace. Kromě oblíbené středomořské kuchyně se „Augustiáni“ chtějí více zaměřit i na tradiční pokrmy v moderním pojetí z lokálních surovin. Přijďte ochutnat nový jarní à la carte nebo darujte gurmánský zážitek svým blízkým. AuGUSTO znamená v překladu zlatá chuť.

Více na:
www.augustian.cz



PĚŠKY ČI NA KOLE, DO SKLEPA I PŘES POLE

Zahajte letošní cyklistickou sezónu stylově a vydejte se poslední dubnový víkend Na kole vinohrady Uherskohradištska! Devatenáctý ročník symbolického otevírání cyklostezek bude opět stát za to. Sobota 27. 4. bude patřit všem cyklo, pěším nadšencům, milovníkům vína a tradičních pochutin, pro které bude připraveno 5 cyklotras a jedna pěší. Novinkou letošního ročníku je cyklo triko s motivy akce. Těšíme se na vás v sobotu 27. 4. Více na: www.slovacko.cz/nakolevinohrady.



ŠIPKAŘI Z RACKOVÉ HRAJÍ O KVALIFIKACI

Náš šipkařský tým Guru-Caffé nekonečný příběh je v tabulce na průběžném třetím místě a aktuálně má před sebou ještě 6 zápasů do konce ligy. Hráči poctivě trénují v domovské restauraci v Rackové, s cílem se kvalifikovat na Mistrovství republiky družstev, které se bude konat 25. května v Chebu. První letošní regionální šipkařský turnaj absolvovali už 13. ledna v Guru-Caffé pizzeria & ristorante v Rackové, kde se stal vítězem Ondřej Fryštacký a na pátém místě se umístili i dva hráči našeho týmu – Martin Kliment a Michal Vitásek. Poslední zápasy se uskutečnily 7. dubna v Rackové, 21. dubna v Ostrožské Nové Vsi a 12. května ve Vsetíně.



KDO SE STANE ZLATÝM KUČAŘEM 2023?

Práce na oblíbené anketě Zlatý kuchař, kterou každoročně pořádá redakce časopisu Gastro&Hotel profi revue, jsou v plném proudu. Tak jako v předešlých ročních bude porota složená z osobností, které mají největší přehled o současné situaci v české gastronomii, vybírat vítěze pěti kategorií: Zlatý kuchař, Zlatý zahraniční kuchař, Objev roku, Síň gastronomické slávy, Zlatý cukrář a Hvězda street foodu. Po několika letech se vrací i zvláštní kategorie Volba veřejnosti. Vyhlášení výsledků se dozvíme 18. dubna. Přejeme porotcům šťastnou ruku při výběru těch nejlepších!



BRITA

DANUBIUS GASTRO MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE

11.-14. 4. 2024 Bratislava

Přijďte si prohlédnout nové výdejníky vody.

HALA A1, STÁNEK č. 600 / www.brita.cz

aqualink

CANDOLA
VÁŠEN PRO STOLOVÁNÍ

Jiří Pavlica & HRADIŠŤAN

DEN S BALTACI

OSLAVA VÝROČÍ 25 LET OD ZALOŽENÍ SPOLEČNOSTI

18. 5. 2024
od 15.00 hod

VSTUP
ZDARMA

RADNIČNÍ
NÁDVORÍ
NAPAJEDLA

HUDEBNÍ PROGRAM • VYSTOUPENÍ MÍSTNÍCH SPOLKŮ

ATRAKCE PRO DĚTI • BOHATÉ OBČERSTVENÍ

ŽIVÁ ZVÍRÁTKA • JARMARK • ZÁBAVNÉ SOUTĚŽE

25 let
Baltaci

i

INFO



Darujte

ZÁŽITEK



St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům **s**

Luhačovice | www.augustian.cz
+420 577 113 666

ZAŽIJTE SEDMÝ ROČNÍK OLOMOUCKÉHO TVARŮŽKOVÉHO FESTIVALU

Tvarůžkové speciality, koncerty známých kapel a letos nově i soutěž top kuchařů o titul Tvarůžkového krále. Sedmý ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu slibuje gastronomické zážitky i program plný zábavy. V sobotu 13. a v neděli 14. dubna provoní olomoucké Horní i Dolní náměstí.

Druhý dubnový víkend trefíte do centra Olomouce už z dálky. Zláká vás totiž specifické aroma olomouckých tvarůžků. Na ty nejrůznější způsoby je připraví a na Horním a Dolním náměstí nabídnou desítky prodejců. Ochutnat je bude možné třeba ve formě tvarůžkových zákusků, burgerů či pomazánek. K tomu nebudou chybět originální značky piv místních minipivovarů a další krajové produkty.

Typickou hanáckou specialitu připraví zástupci těch nejlepších restaurací z celého Olomouckého kraje. Na unikátním festivalu se tak můžete těšit nejen na zábavné cooking show, ale i soutěž olomouckých top kuchařů o titul Tvarůžkového krále. A návštěva se vyplatí! Když totiž ochutnáte jejich originální ku-



linářské umění a svým hlasem pomůžete rozhodnout o tom nejlepším, můžete vyhrát víkendový pobyt v Olomouci.

Oba festivalové dny doprovodí vystoupení hudebních hvězd. Na pódiích se vystřídají třeba Petr Bende či Rock & Roll Band Marcela Woodmana. K tradici nebude chybět ani vystoupení folklorních souborů. Pro malé návštěvníky budou připravena divadelní představení



a kreativní dílny. Pravou atmosféru dodá stánek s tvarůžkovými suvenýry, včetně originální tvarůžkové pralinky.

www.tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

Text a foto: PR

To musíte zažít!

Olomoucký tvarůžkový festival

13.–14. dubna 2024

10:00–18:00

Olomouc | Horní a Dolní náměstí

tvaruzkovyfestival.olomouc.eu



SYMFONIE BAREV, CHUTÍ A VŮNÍ

TAKOVÁ BUDE LETOŠNÍ CULTUREA VE ZLÍNĚ

Festival Culturea v rámci letošního 12. ročníku představí dvě nové cizokrajné kultury, kterými jsou Maroko a Kuba, společně s doplňkovým tématem slow travel. Festival se bude konat 3. dubna 2024, a to v prostorách kavárny 14|15 Baťova institutu ve Zlíně.

Culturea je kulturně cestovatelský festival, který každoročně představuje svým návštěvníkům dvě zahraniční země a jedno doplňkové téma. Festival je pořádán studenty Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Letošní ročník se ponese ve znamení orientálních barev a kořeněných vůní, latinskoamerických tanců a exotických chutí. To vše, a ještě více, charakterizuje krajiny Maroka a Kuby.

Festival nabídne diskusi s **Adamem Rundusem**, účastníkem kulinářské show MasterChef Česko 2023, o jeho zkušenostech s cestováním a slow travel. V průběhu festivalu Adam také předvede svou Live cooking show, ve které představí jednoduché studentské recepty.

Hlavní program bude složen ze tří přednášek. Přednášku s názvem Stopem do Maroka a zase zpět si připravil pro návštěvníky cestovatel a mistr České republiky v auto stopu **Šebestián Bok**. Kubu, jako zemi dvou tváří, představí světoběžník **Michal Kroužel**. A přednáškový blok uzavře cestovatel, tvůrce a publicista **Matouš Vinš** se svou přednáškou Proč a jak cestovat chytře, pomalu a dlouho.

Návštěvníci se také mohou těšit na bohatý doprovodný program, který bude zahrnovat kreativní workshop, ochutnávku místních delikates, hudební program, taneční vystoupení nebo návštěvu Kuby ve virtuální realitě. Mimo to na návštěvníky čeká inter-



aktivní hra, soutěž se zapojením všech smyslů, nebo závěrečná afterparty.

Více informací o festivalu a zakoupení vstupenek se dozvíte na sociálních sítích Culturey a www.culturea.cz. Vstupenky budou k zakoupení i přímo na festivalu.

Text a foto: PR

TERNO ZLÍN

JEDINEČNÝ ČESKÝ OBCHOD

Naše prodejna nabízí:

- Dárkové centrum
- Vinotéku
- Self-scanning - rychlý a pohodlný nákup
- Věrnostní program na zákaznickou kartu
- Novou moderní lékárnou BENU
- Široký sortiment regionálních potravin
- Velký výběr čerstvé uzeniny a salátů
- Nabídku hotových teplých jídel a meníček - *LEVNÉ MENU ZA 99 Kč*
- Sýrové centrum

Email:

marketing@jednotazlin.cz

Tel.: 577 110 512

Web: www.terno.cz

Facebook: TernoZlin

Adresa:

Třída Tomáše Bati 398, Zlín - Louky

Otevírací doba:

pondělí až sobota 7:00 - 20:00

AKTUÁLNÍ NABÍDKA



TERNO

inzerce

PRIMA FRESH FESTIVAL 2024

LEGENDÁRNÍ ČESKÉ RESTAURACE, ZAHRANIČNÍ MICHELINŠTÍ ŠÉFKUČAŘI
A HVĚZDY TV PRIMA NA JEDNOM MÍSTĚ

Menu od Zdeňka Pohlreicha, seriálové hvězdy TV Prima u plotny, špičkové lahůdky legendárních českých restaurací nebo koncert Anny K., a dokonce i piknik v zámeckém parku. Všechno tohle můžete letos zažít na jediné akci – na Prima FRESH festivalu 2024, který se v květnu a červnu opět vydá na festivalovou tour po českých a moravských městech.

„Už za pár týdnů se návštěvníci mohou těšit na spoustu skvělého jídla a připravili jsme i pár vychytávek. O gastronomické zážitky se postará už tradičně Zdeněk Pohlreich, Veronika BESKY, Pavel Berky nebo Mirka Van Gils, ale také legendární české restaurace, zahraniční michelinští šéfkuchaři i seriálové hvězdy TV Prima,“ popisuje hlavní část programu ředitel festivalu Petr Jirásek.

Po obrovském úspěchu z loňského roku se na Prima FRESH festivalu opět objeví legendární české restaurace – i tento rok se návštěvníci mohou těšit na menu z restaurace **Café Imperial Zdeňka Pohlreicha**. Nováčky mezi legendárními restauracemi budou tento rok **olomoucká Long story short** se svým kreativním menu, a také místo, kde se psala historie české kuchyně – **Alcron restaurant!** „Další novinka potěší kávové nadšence – speciální Coffee stage, která pod taktovkou Specialty Coffee Association ČR připraví tematický program s nejlepšími baristy a pražiči kávy. Chystají se také nové festival passy pro náročnější návštěvníky a opravdové gurmány.“

U gastronomických zážitků nebude ani letos chybět hudební a zábavní program, chystá se například koncert Anny K., kapely Nebe nebo vystoupení Queens of Bohemia. Novinkou bude talkshow Pod Pokličkou, kde budou probíhat rozhovory s kuchařskými esy a známými osobnostmi.

KAM NA PRIMA FRESH FESTIVAL?

Festivaly se uskuteční vždy ve víkendových dnech sobota a neděle. Tradičně bude festivalová tour zahájena v Plzni, a to 18.–19. května 2024. Odtud se přesune 25.–26. května do Brna na Hrad Špilberk, kde v loňském roce festival patřil k nejnavštěvovanějším akcím roku! V červnu se pak mohou gurmáni těšit na již tradiční zastávku v Pardubicích, kde se festival koná v termínu 22.–23.



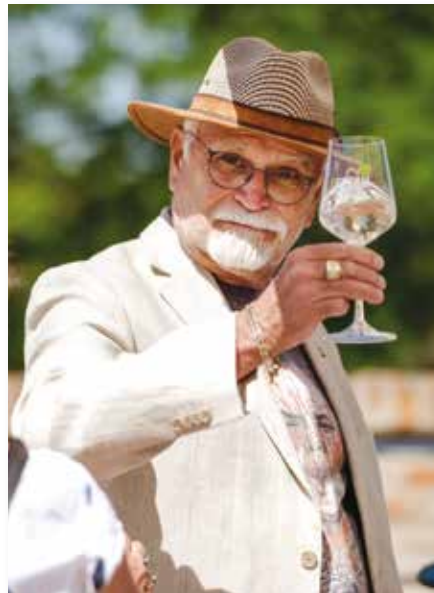
června. Tento rok je dokonce pardubický Prima FRESH festival unikátně spojen s II. kolem kvalifikace na 134. Velkou Pardubickou se Slavia Pojišťovnou a nabídne tak návštěvníkům naprosto exkluzivní zážitek, jak gastronomický, tak kulturní. Finální zastávkou tour pak bude v posledním červnovém víkendu 29.–30. června Kroměříž, kde se bude prostírat dokonce v zámeckých zahradách, které jsou zapsány na seznamu památek UNESCO.

Prima FRESH festival tour

- **Plzeň** | 18.–19. května
- **Brno** | 25.–26. května
- **Pardubice** | 22.–23. června
- **Kroměříž** | 29.–30. června

Více informací a předprodej vstupenek najdete na www.freshfestival.cz nebo na [@freshfestival](https://www.instagram.com/freshfestival).





CESTA KOLEM SVĚTA NA MASARYKOVĚ NÁMĚSTÍ V UHERSKÉM HRADIŠTI

V úterý 7. května od 11.00 do 22.00 hod. a ve střední státní svátek 8. května od 11.00 do 18.00 hod. se mohou milovníci gastronomie vydat na nejchutnější cestu letošního roku.

Druhý ročník Gastrofestivalu „Cesta kolem světa“ se uskuteční přímo na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti a zavěde návštěvníky prostřednictvím skvělého jídla a pití do všech koutů planety.

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

Degustační výlet po celé zeměkouli bude rozdělen do zón podle světových kuchyní. „Pravé americké foodtrucky nabídnou luxusní burgery, kdy můžete ochutnat hned z deseti druhů. Připraví vám je například profíci JJ Grill Bill z Českých Budějovic ve stylovém foodtrucky – mnohonásobní vítězové gastro soutěží po celé ČR!

Velmi silné zastoupení bude mít Mexico, kde na vás budou čekat opravdové mexické speciality, jako jsou quesadillas a tacos a to i ve vege variantě“ láká na chuťovou cestu přes oceán organizátorka akce Monika Ondruchová. „Ochutnat můžete také výborná vepřová žebírka Spare ribs od Talisman Foodtruck“, doplnila.

Autentická kuchyně bude čekat na stanovišti Egypta, kde můžete ochutnat kuřecí šaorma s nakládaným citronem, hovězí hawawshi s kořením 7 vůní, ve-

getariánský falafel s granátovým jablkem, oříškový dezert baklava nebo ibiškový džus – vše ve vege, vegan variantě i bez lepku. Zajímavostí bude příprava kávy v horkém písku, kterou můžete také vyzkoušet.

Své stanoviště bude mít v Uherském Hradišti i oblíbená Asie a vy si tak můžete vychutnat pochoutky jako jsou nudlový pokrm Pad Thai, pálivý salát Som Tam, Satay nebo Pad Kra Pao. Vyzkoušet můžete také rolovanou zmrzlinu, která má taktéž původ v Asii. Ve stánku „Hmyz na talíři“ si smlsnete na křupavém hmyzu, hmyzích lízátkách nebo žabích stehýnkách.

Tyrolský stánek vám nabídne speciality jako jsou sušené špeky, sýry, Almdudler nebo ovocný chléb Zeltlen. Kanadskou specialitu poutine, což jsou domácí hranolky smažené na hovězím loji, přelité omáčkami s masem a různými doplňky, připraví catering VŠEPROAKCI.

Zkrátka nepřijdou ani příznivci italské kuchyně, kteří se mohou těšit na různé druhy pasty, pizzu, dezerty a výbornou zmrzlinu.

Zkrátka nepřijdou ani milovníci klasické české kuchyně a výborného vína z „Mojí vinotéky“ z Uherského Hradiště. Restaurace „Moja za škraňu“ zase nabídne zdravé vegetariánské a veganské jídlo. Další



doplňující prodejci nabídnou například výborné francouzské makronky, španělské churros, belgické vafle nebo výbornou kávu a koktejly.

V průběhu Gastrofestivalu se uskuteční extrémní jedlíkovská exhibice s profesionálním jedlíkem Jaroslavem Němcem, kuchařské exhibice, živé kapely a program pro děti.

Akce je určena pro celou rodinu! Odvážnější z návštěvníků se mohou zúčastnit soutěže v pojídání hmyzu či hamburgerů na čas o zajímavé ceny.

Pro děti zde budou připraveny nafukovací atrakce, balonky, malování na obličej, tetování a pískové malování. Na akci srdečně zvou agentury Event Time, Vše-proakci a Klub kultury Uherské Hradiště.

TIP PRO JARNÍ OSVĚŽENÍ

grapefruit
zázvor
lesní směs
citron
cola

Limonády s příchutí
vyrobené
v pivovaru



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinicky-pivovar.cz

SLÁDEK PIVOVARU ZÁHLINICE UVAŘIL STOLETÉ PIVO

Originál 1927 – Říkáte mu stoleté, proč?

Sám název piva napovídá, že se jedná o výjimečné, jedinečné pivo, které se liší od všech dnešních piv. Je to téměř 100 let, kdy se vyšlechtila hlavní surovina pro výrobu piva a to ječmen Staročeský Stupický. Po zpracování ve sladovně vznikl slad vynikajícího charakteru, který byl následně použit jako nejlepší surovina po roce 1927 pro výrobu tradičního českého piva.

Jak byste pivo charakterizoval?

Pivo je svým charakterem odlišné od dnešních piv, ale zajisté se jim v mnoha ohledech vyrovnává, ne-li překonává. Jistě se máte na co těšit. Pivo Originál 1927 má jiskrnou světle zlatou barvu. V chuti převažuje sladovější tělo završeno doznívající hořkostí chmele Žateckého Poloraného červeňáku.

Jak se vaří takové pivo?

Pro vaření stoletého piva jsme museli zabrouzdat do minulosti a čerpat z technologií, které byly přizpůsobeny surovině v dané době. Hlavní rozdíl je v čase vaření piva, který je téměř dvakrát delší než u dnešních piv.

Bude piva dostatek?

Kdy a kde ho budete moci ochutnat?

Piva dostatek nebude. Vzhledem k poptávce chceme pivo hlavně lahvovat, aby se dostalo na všechny zákazníky a mohli se na chvíli s námi vrátit do minulosti.



www.zahlinicky-pivovar.cz

SLAVNOSTI PIVA

Pivovar Záhlinice

pod komínem

Věnováno Tondovi a Rudovi

TŘÍDENNÍ 23. - 25. 5. 2024



**Tři sestry 🍺 Traktor
Desmod 🍺 Trautenberk
Walda Gang 🍺 Alkehol**

**Protheus 🍺 Panoptiko 🍺 Helenine oči 🍺 Turbo
Fleret a Zuzana Šuláková 🍺 Terrapie a Miro Šmajda**

Motorband 🍺 Miloš Meier 🍺 Street 69 🍺 Špagát 🍺 Vitrioil 🍺 Free Fall 🍺 Horizont 🍺 Minami 🍺 DneskaNe 🍺 Kosovei 🍺 Křídla

Slavnosti piva pod komínem

ONLINE PŘEDPRODEJ na www.smsticket.cz

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

MAKRO CZECH GASTRO FEST

NENECHTE SI UJÍT NEJVĚTŠÍ GASTRONOMICKOU AKCI ROKU

makro
CZECH
GASTRO
FEST 2

Dva dny, čtyři podlaží, osm tematických sekcí, 20 profesionálních show, 30 partnerů a desítky pop-up restaurací i stánků. To vše a mnohem víc čeká návštěvníky druhého ročníku festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST, který se letos odehraje 12. a 13. dubna v prostorách pražského O2 universa.

Gastronomie je nedílnou součástí kultury každého národa, dokáže spojovat lidi a je zdrojem radosti, tradic i výzev pro budoucnost. Druhý ročník celonárodního festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST proto přináší jedinečnou přehlídku gastronomie a moderních trendů, které v tomto oboru panují. Zároveň je to akce, při které se profesionálové z řad majitelů restaurací, šéfkuchařů či zástupců odborných institucí setkávají s širokou veřejností a mohou sdílet svoje nadšení a vášně pro dobré jídlo a pití.

„Jsme rádi, že se nám spolu s našimi partnery daří budovat respektovanou národní platformu pro gastro profesionály i milovníky dobrého jídla a pití, kteří se na MAKRO CZECH GASTRO FEST budou pravidelně setkávat, budou ochutnávat, sdílet své zkušenosti a vzájemně se inspirovat. Vedle kuchařských show a zážitků považují za důležitou součást festivalu i ekonomické debaty a další odborné diskuse,“ říká **generální ředitel Makro ČR Jiří Nehasil** a dodává, že budování silné odborné komunity je tou správnou hybnou silou důležitou k tomu, aby česká gastronomie byla i nadále atraktivní a prosperující.

První den festivalu bude vyhrazen zejména profesionálům z oblasti gastronomie, kteří budou diskutovat o budoucnosti gastro podnikání a získají praktické informace i přehled o novinkách v sortimentu. Sobota bude patřit milovníkům dobrého jídla a pití z řad široké veřejnosti, kteří ve čtyřech patrech O2 universa okusí rozmanité chutě ze všech koutů světa a potkají známé tváře nejen české gastro scény.

Návštěvníci se mohou těšit na skvělé jídlo včetně ochutnávkových porcí zdarma. Hlavním ambasadorem letošního ročníku je známý **šéfkuchař a moderátor kuchařských pořadů Zdeněk Pohlreich**.

OSM SEKCI, NEKONEČNÉ MNOŽSTVÍ CHUTÍ

Program druhého ročníku festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST je skutečně nabitý a návštěvníky čeká v celém prostoru O2 universa celkem osm tematických sekcí. V sekci **Fresh market** pod záštitou **Makro ČR** se budou konat kuchařské a cukrářské show.

Umělá intelligence, technologie v gastronomii, názory významných ekono-



mů na gastro business, ale i diverzita a ženy v gastru, to jsou jen některá témata z více než patnácti panelových diskusí a inspirativních setkání v sekci **GastroTek**, kterou pořádá Food'n Beverage Foundation.

Samostatnou sekci budou mít také **hotely** nebo **street food** pod záštitou České food truck asociace. Návštěvníci se mohou těšit na bohatou **kávuovou sekci** připravenou ve spolupráci se Specialty Coffee Association ČR, ve které proběhne soutěž **Czech Latte Art Championship 2024** a **Barista Junior 2024**.

Podrobné informace o programu a hostech festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST 2 naleznete na stránkách **www.makroczechgastrofest.cz**.



MEZINÁRODNÍ PIVNÍ FESTIVAL

SE OPĚT USKUTEČNÍ NA VÝSTAVIŠTI ZAHRADA ČECH V LITOMĚŘICÍCH

Nejprestižnější pivní festival v České republice se uskuteční na výstavišti Zahrada Čech v Litoměřicích. Třicátýčtvrtý ročník Mezinárodního pivního festivalu proběhne ve dnech od 15. do 20. dubna 2024 a rozdělen bude na část veřejnou a neveřejnou. Vstupné na veřejnou část činí pouze stopadesát korun. V pátek budou brány otevřeny od 16.00 hod. do půlnoci a v sobotu od 14.00 hod. do půlnoci.

Neveřejná část festivalu bude hostit stovky pivovarů a pivních značek z celého světa, kteří se utkají o ocenění Světová pivní pečeť 2024 a Zlatá pivní pečeť 2024. Jedná se o dvě nejprestižnější pivovarnické ceny v České republice, z hlediska kvality oceňované a respektované i v zahraničí. Všechny degustační soutěže proběhnou pod dohledem profesionálních mezinárodních certifikačních autorit.

Po neveřejné části následuje část druhá,

kteřá je určena veřejnosti. Uskuteční se 19. a 20. dubna na výstavišti. Návštěvníci se mohou těšit na pivní speciály, světlá i tmavá piva, ale i třeba cidery. Nebude chybět ani bohatý kulturní program. V pátek 19. dubna vystoupí rocková kapela Vynález Zkázy a skupina Hrajeto. O sobotní program se postará rocková kapela Penál, Kabát revival Varnsdorf nebo Trilobit-Rock. Vrcholem sobotního programu bude v 17 hod. slavnostní vyhlášení výsledků degustační soutěže o prestižní ocenění.



Více informací o festivalu či programu naleznete na webových stránkách MKZ Litoměřice – www.mkz-ltm.cz.



ČESKO-SLOVENSKÝ FESTIVAL KÁVY

TWO COFFEE CHAMPS POTŘETÍ V BRATISLAVĚ!

Jak může vypadat akce, kde se setkají nadšenci kávy, kávoví experti a umělci na jednom místě? Nevíte? Pro nás je to letos úplná novinka, ale určitě to bude nezapomenutelný zážitek!

V pátek 10. a v sobotu 11. května se otevrou brány bratislavské Nové Cvernovky, kde se už potřetí uskuteční jediný česko-slovenský Festival kávy Two Coffee Champs. Letos to však nebude jen o kávě. Tradičně se můžete těšit na neomezenou konzumaci kávy z vybraných slovenských, českých a zahraničních pražírén, na konzultace s kávovými profesionály ze všech oblastí kávového řetězce a na originální program přednášek, workshopů a cuppingů, které budou probíhat během celého pátku a soboty v jednotlivých zónách festivalu.

Jako minulý rok se na vás těšíme u stánků s chutnými nápoji a jídlem. Rovněž se nemůžeme dočkat na dvě prestižní baristické soutěže, které se uskuteční v soutěžním sále a z nichž vzejdou dva absolutní kávoví šampioni, „two coffee champs“.

Doménou našeho festivalu na rozdíl od jiných festivalů kávy je dramaturgie, tradice a vyladěný celodenní program. Každý rok je tematicky zaměřený, a tím je jedinečný. Káva má hodně společného s uměním. Vždyť ne jeden umělec je milovníkem kávy a ne jeden importér, pražič nebo barista je také umělcem. Tak proč se navzájem nepodpořit nad zajímavými vizuály, hmatatelnými produkty a vše to doprovázet poslechem příjemné kvalitní hudby?

Atmosféru festivalu budou dotvářet umělecké instalace, kreativní stánky a hudba.



Celý program budeme postupně zveřejňovat. Už nyní prozradíme, že v pátek se uskuteční mezinárodní vícekolová soutěž BREWER'S SHOWDOWN, ve které bude 36 baristů soupeřit v přípravě filtrované kávy a v identifikaci rozdílů mezi jednotlivými vzorky. Partnerem soutěžní kávy je slovenská pražírna Diamond's Roastery a partnerem soutěže je importérská společnost Chicas Industry.

V sobotu představíme zcela nový formát baristické soutěže, který nemá na Slovensku a v Česku obdoby – CRUSH THE RUSH od společnosti La Marzocco. Půjde o slovenské kolo, ve kterém bude 8 tříčlenných týmů bojovat proti sobě v přípravě espressových nápojů, aby potvrdili své baristické zkušenosti a optimalizovali svůj týmový výkon a čas. Okolo výběrové kávy se vždy setkává skvělá skupina lidí a my věříme, že nás hranice nerozdělují. Přijďte se přesvědčit sami – rádi vás uvidíme, ale ještě raději se s vámi „porozpráváme“ u dobrého filtru, espressa nebo cappuccina. Vstupenky si můžete zakoupit na GoOut.net.

www.twocoffeetchamps.com

10.05.
- 11.05.

TCC24

JEDINÝ ČESKO-SLOVENSKÝ
FESTIVAL KÁVY

NOVÁ
OVERTNOVKA
BRATISLAVA

LÍSTKY V PREDAJI
WWW.TWOCOFFEECHAMPS.COM



NOVÝ SHOWROOM V BRNĚ

Loosova 1, 636 00 Brno

Kontaktujte nás a domluvte si návštěvu:

+420 722 591 680 | info@aqualink.cz | www.brita.cz

PRÉMIOVÁ VODA BEZ KOMPROMISŮ

Výdejníky vody Brita jsou **udržitelnou alternativou** vůči balené vodě, jejich uhlíková stopa je o 83 % nižší. Balená voda v lahvích na jedno použití nejen že škodí životnímu prostředí, ale je i drahá. Využijte vodu z vodovodního řádu.

- pokročilé bezpečnostní prvky
- vysoká hygienická bezpečnost
- méně plastového odpadu
- snížení emisí CO₂
- ucelený systém příslušenství
- řešení pitného režimu na míru

aquaLINK



32 FESTIVALŮ

BURGER FESTIVAL ČEKÁ PERNÝ ROK

Třicetdvě akcí, 26 měst. To je rekordní počet destinací, které letos plánuje objet největší český putovní street food festival – Burger Festival. Jeho pořadatelé sezónu netradičně odstartovali už na přelomu února a března obří akcí v Brně na výstavišti. Teď vyrazí do celého Česka i za hranice.

„Sezóna 2024 pro nás bude s největší pravděpodobností rekordní. Navštívíme rekordní počet měst a přivezeme do nich rekordní počet festivalů,“ vypočítává organizátor festivalu Bedřich Snášel. Posledních několik let jeho tým akce vozí i do menších měst, letos to bude také tak. Největší počet akcí lidé uvidí na Moravě, v kalendáři je nově například Kroměříž, na burgery se mohou těšit i lidé z Šumperska, Opavska nebo Lito-myšle, kde bude akce opět součástí Street Basket Festu. Tradičně největší a nejnavštěvovanější akce pořadatelé očekávají v Brně, Ostravě, Olomouci a Plzni.

„Posily“ slibuje i line-up, tedy seznam prodejců, kteří se na festivalech ukážou. Pořadatelé ujistují, že chybět nebudou loňské stálice v čele s nejoblíbenějším podnikem roku 2023, brněnským U Dřeváka Beer&Grill. Do festivalového programu se po roční pauze vrátí například oblíbené Amici. „Jsme rádi, že je jejich tým zpět a sám jsem zvědavý, jak se jim podaří vydobýt si zpět své místo na výsluní. V posledních třech letech totiž na naší scéně přibýlo několik nových prodejců, kteří dřívějším suverénním oblíbencům šlapou na paty,“ říká Snášel.

BITVA O PRESTIŽNÍ TITUL NEJLEPŠÍHO BURGERU

A zmiňuje třeba brněnský podnik Bombastica, nebo oblíbený koncept Burger Saloon-Jezdci stavějící svůj věhlas kromě skvělých burgerů i na westernové stylizaci. A jak se nejlepší burgery vybírají? Rozhodnutí je na samotných návštěvnících festivalu, kteří za každý sně-



žený burger dostanou hlasovací lístek s unikátním kódem, který jim umožňují dát hlas libovolnému burgermakerovi. „Po loňském pilotním provozu bude tento systém už plně elektronický a navázaný na unikátní kódy. To nám nově umožní i vyhlášení supervítěze po celé sezóně – nejlepšího burgermakeru, který se na našich festivalech objevil,“ prozradil Bedřich Snášel novinku letošního ročníku.

Kromě burgerů pak pořadatelé rozšíří i další sortiment street food – slaný i sladký. K festivalu už kromě tradičních hranolek patří neodmyslitelně i Corn Dog, milovníci sladkého pak na festivalu nejčastěji vyhledávají stánek s Los Churros a stále oblíbenější Bubble Waffle. „Sami jsme zvědaví, jaké prodejce na jednotlivé festivaly letos získáme. Hodně nováčků jsme si oťukali na největší letošní akci – Burger Festival Areně, která se konala v Brně souběžně

s veletrhem Motosalon. Měli jsme zde téměř padesát prodejců, kteří se museli postarat o 70 tisíc návštěvníků festivalu. Věřím, že část z nich budeme nově potkávat i na běžných festivalech v sezóně,“ míní Snášel.

NOVÝ AMBASADOR FESTIVALU: ROMAN PAULUS

Do sezóny 2024 vyrazí Burger Festival i s novou tváří. Tou se stane šéfkuchař Roman Paulus. Ten se svým olomouckým Bistro Paulus pravidelně patřil k favoritům „domácích“ festivalů, letos se ale vydá na víc podniků. A vyrazí na ně i sám Roman Paulus. Seznam akcí pořadatelé zveřejní na začátku sezóny, už teď je ale jasné, že jeden z nejlepších českých kuchařů nebude chybět na „otvíváku“ sezóny – doma v Olomouci na přelomu dubna a května.

Účast Romana Pauluse je jednou z „posil“ doprovodného programu. Všechny letošní festivaly budou moderované, plné soutěží a na většině z nich bude nachystaná i speciální herní zóna pro děti. I dál bude Burger Festival pomáhat – část výtěžku z burgerů putuje na dobročinné účely. Díky jedlíkům tak například Nadační fond Emil získal prostředky na vybavení tělocvičny, organizátoři spolupracují i s UFC bojovníkem Jiřím Procházkou a jeho nadací BJP Foundation.





BURGER FESTIVAL 2024

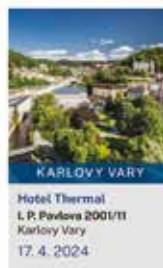
32 festivalů | 26 měst

26.4. - 28.4. **Plzeň**
26.4. - 28.4. **Olomouc**
3.5. - 5.5. **Břeclav**
3.5. - 5.5. **České Budějovice**
10.5. - 12.5. **Ostrava**
17.5. - 19.5. **Uherské Hradiště**
24.5. - 26.5. **Zlín**
24.5. - 26.5. **Brno**
31.5. - 2.6. **Třebíč**
7.6. - 9.6. **Liberec**
14.6. - 16.6. **Teplice**
14.6. - 16.6. **Hradec Králové**
21.6. - 23.6. **Tábor**
21.6. - 23.6. **Bratislava**
28.6. - 30.6. **Jihlava**
28.6. - 30.6. **Opava**

20.7. - 21.7. **Litomyšl**
27.7. - 28.7. **Kroměříž**
2.8. - 4.8. **Karlovy Vary**
9.8. - 11.8. **Lednice**
23.8. - 25.8. **Mladá Boleslav**
30.8. - 1.9. **Plzeň**
30.8. - 1.9. **Šumperk**
6.9. - 8.9. **České Budějovice**
6.9. - 8.9. **Hodonín**
13.9. - 15.9. **Liberec**
13.9. - 15.9. **Frýdek Místek**
20.9. - 22.9. **Trenčín**
20.9. - 22.9. **Pardubice**
27.9. - 29.9. **Brno**
4.10. - 6.10. **Olomouc**
11.10. - 13.10. **Ostrava**



www.burgerfestival.cz



AHR ČR ROADSHOW

Roadshow je půldenní odborná akce plná přednášek dotýkajících se různých oblastí podnikání v pohostinství. S touto sérií přednášek přinášejících pohledy na aktuální výzvy a příležitosti, kterým čelí provozovatelé ubytovacích i stravovacích zařízení, každoročně vyjíždíme do jednotlivých regionů.

Připravte se na odborná témata, konkrétní návody i řečníky, kteří jsou sami zkušenými manažeři a odborníci. Roadshow nejsou jen obyčejné prezentace, jsou to interaktivní setkání, kde se sdílí zkušenosti a vytváří profesní kontakty. Vyberte si jednu ze zastávek našich akcí a buďte daný den našimi hosty. Přijďte za námi do Karlových Varů, Prahy, nebo Ostravy.

PROGRAM

- **8.00–9.00 hod. – Registrace**
- **9.00–9.30 hod. – Report AHR ČR**
Z aktuálního dění.
Václav Stárek, Klára Stárek
Zachariášová
- **9.30–10.00 hod. – Hlavní trendy**
webdesign a e-commerce v roce 2024!

Jaké trendy mohou hotely a restaurace na webových stránkách využít, zvýšit tak interakci a očekávání dnešních technologicky náročných klientů?
Jaromír Pažout, Virtual Zoom

- **10.00–10.20 hod. – Technologie v hotelnictví:**

Cesta k efektivitě

Automatizace procesů v hotelnictví, průřez světem hotelových technologií a praktické ukázky toho, jak zefektivnit váš provoz.

Jan Zavřel, HotelTime Solutions

- **10.20–11.00 hod. – Co můžete využít od našich partnerů?**

Václav Stárek

- **11.00–11.40 hod. – Coffee break I**

- **11.40–12.20 hod. – Gastronomie – chytrý provoz a ziskovost restaurace**

Jaká je ekonomika a kvalita výrobního programu v restauračním provozu? Vstupní náklady a jejich kvalita od surovin po personál je nelehká cesta, ale řešení jsou!

Jiří Král, šéfkuchař restaurací Sladovna, Radek Pálka, Gastro poradenství

- **12.20–13.00 hod. – Coffee break II**

- **13.00–13.30 hod. – Ceny energií na trhu a výhled na příští období**

Doporučení optimalizace nákladů na energie.

Václav Straka, M&S Fair Agency

- **13.30–14.00 hod. – Změny a novinky v pracovním právu**

Kateřina Chlebková Zemanová, Michaela Nováková, Holub & David
advokátní kancelář

- **14.00 hod. – Závěr, Tombola**

BIDFOOD EXPO BUDE VE ZNAMENÍ GASTRONOMICKÝCH SOUTĚŽÍ



Gastronomický veletrh Bidfood Expo se uskuteční od 21. do 23. května na výstavišti v pražských Letňanech. Jsou to tři dny plné inspirace, setkávání se a z pohledu Asociace kuchařů a cukrářů i prostor pro gastronomické soutěže.

Všichni soutěžící budou vařit s technologií od společnosti Fagor a Cesk. Cílem soutěží není mezi sebou soupeřit, ale inspirovat se, vyměňovat si zkušenosti a posílit komunitu kuchařů a cukrářů. Především pro mladé talenty je to cesta, jak je motivovat k pokračování v jejich kulinární cestě. Všechny informace o soutěžích najdete na www.akc.cz.

Hned první den 21. května budou moci návštěvníci vidět souboje kuchařů a cukrářů ve dvou špičkových soutěžích **Kuchař roku** a **Cukrář roku**. Ve finále se utká šest kuchařů a šest cukrářů, kteří úspěšně prošli korespondenčním kolem. Kuchaři mají za úkol připravit veganský předkrm a hlavní chod z telecího masa od společnosti Bidfood. Dalšími povin-

nými surovinami jsou smetana Kunín a máslo President od společnosti Lactalis. Cukráři za čtyři hodiny musí připravit talířový dezert, dort a petit fours. Budou pracovat se špičkovými produkty Callebaut a Ponthier od společnosti Almeco.

Juniorům bude patřit druhý den. Soutěž s nejdelsí tradicí **Gastro junior Bidfood Cup** v sobě spojuje obory kuchařů i cukrářů. Patnáct mladých talentovaných kuchařů a cukrářů bude mít za úkol připravit za šedesát minut hlavní chod, respektive talířový dezert. Junioři kuchaři a kuchařky budou vařit mořského vlka. Cukráři musí opět použít čokoládu Callebaut a pyrý Ponthier.

Gastronomický veletrh uzavře soutěž

Školní jídelna roku 2024. Dvoučlenné týmy kuchařů a kuchařek ze školních jídelen musí za tři hodiny připravit polévku, hlavní chod a moučník. Polévka musí být připravena bez živočišných produktů. Hlavní chod bude postavený na limandě drsné (ryba) a moučník z bezlaktózového mléka. Každý tým bude připravovat deset porcí menu.

Poroty všech soutěží budou složené z certifikovaných komisařů Asociace kuchařů a cukrářů a dalších osobností gastronomického světa.

AKC ČR můžete sledovat nejen na webu, ale i na sociálních sítích:

@narodnitymkucharu

@Asociace kuchařů a cukrářů

Víno v srdci Evropy

Wine in the heart of Europe

Mezinárodní veletrh vína
pro profesionály
a odbornou veřejnost

International wine fair

Wine



Prague 2024

14. – 15. 5. 2024

PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



WINE
& Degustation



OD TEORIE K PRAXI: SOMMELIERSKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Představte si cestu, která vás zavede od teoretických znalostí až k praktickým dovednostem, a nejen ve světě vína, ale i v širším spektru gastronomických požitků. To je vzdělávání v oblasti sommeliérství – příležitost k lepšímu porozumění vína, ale také k objevování dalších nápojů a gastronomických dobrodružství.

Kurz Certifikát sommeliéra – více než klasický vzdělávací kurz

Každoroční největší vzdělávací událostí na sommeliérském poli je šestidenní kurz Certifikát sommeliéra, komplexní kurz akreditovaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR. Tento kurz se odlišuje od ostatních kurzů na trhu nejen akreditací MŠMT ČR, ale hlavně tím, že zahrnuje všechny dovednosti, které nezbytně do sommeliérského oboru patří. Kurz tak není jen o vínu z České republiky, Francie, Itálie a celého světa, ale zahrnuje i svět doutníků, čajů, kávy, čokolády, piva a destilátů. Na každém kurzu do pomyslných školních lavic zasednou nejen dovozci vína či sommeliéři z gastro provozů

vykonávající svou profesi aktivně, a kteří se tak snaží prohloubit si své znalosti, ale také milovníci vína, pro které je víno a vše kolem něj koníčkem a v rámci kurzu tak mají možnost uceleně ochutnat vína z celého světa a současně získat znalosti i nové cestovatelské plány, do kterých méně či více známých vinařských regionů příště vyrazit na cesty za novým poznáním.

Junior certifikát sommeliéra: Klíč k profesnímu úspěchu v gastronomii pro studenty odborných školy

Tento intenzivní dvoudenní kurz je speciálně vytvořen pro studenty odborných škol a zaměřuje se jak na teoretickou, tak i praktickou část výuky oboru sommeliér.



Jeho cílem je nejenom studentům předat nejdůležitější informace, ale kurz je poskládan tak, aby u studentů vzbudil zvědavost a chuť se oboru věnovat se zájmem a vědomím důležitosti sommeliérské profese. Více na: www.sommeliermoravy.cz/csos.

Termín vzdělávacího programu v Praze:
19. a 20. 10., 2. a 3. 11. a 23. a 24. 11. 2024.
Více na www.certifikatsommeliera.cz.



Kompletní článek ▶

Text a foto: PR

16 Festival vína
VOC Znojmo
4. května 24



10.00 — 21.30 h

Ochutnávka nově zaříděných vín
Muzika na Horním a Veltlínském náměstí
Relax zóna u rotundy sv. Kateřiny
Gastro speciality

vocznojmo.cz
f i v o c z n o j m o

10.00–21.00 Ochutnávka vín VOC Znojmo

degustace nově zaříděných vín ročníku 2023 i starších (systém dobíjecích čipů na náramcích)

Horní náměstí

- 10.30 Dyjavánek** • Tradiční folklorní soubor ze Znojma, doprovázený místními cimbálovkami, sdružuje kolem šedesáti dětí ve věku 4–17 let.
- 12.00 Strážnický soubor Dajánek a cimbálová muzika Vojšica** • Soubor s dlouholetou tradicí reprezentuje region v mnoha zemích světa a dnes se k němu hlásí zhruba 120 dětí ve věku 3–15 let.
- 13.20 Dyjavěn** • Skupina devíti znojemských muzikantů s láskou k folkloru Moravy a Slovenska se baví hrou na hudební nástroje, šíří radost z hudby a zachovává tradice lidových písní.
- 14.20 Vynášení Hroznové kozy do vinohradu** • Spolek přátel Hroznové kozy naživo představí starobylou tradici a připomene magickou bytost z dávných časů, která chrání vinohrady, víno a vinaře na Znojemsku.
- 15.00 Iva Bittová a Čikory** • Trio vynikajících hudebníků, Vladimír Václavek, Jaromír Honzák a Oskar Török, doprovodí zpěvačku a houslistku Ivu Bittovou, jednu z nejvýraznějších osobností české alternativní hudební scény.
- 16.30 Soubor Hradišťánek s cimbálovou muzikou** • Dětský folklorní soubor ze Slovácka, založený dnes již legendárním primášem Hradišťanu panem J. V. Staňkem, sdružuje asi 200 dětí ve věku 4–17 let.
- 18.00 Čendeš (SK)** • Mladí hudebníci, interpretující rusínský folklor netradičním způsobem, spojují prvky lidové, klasické a populární hudby, balkánských rytmů i jazzu. Jejich poslední album se dostalo do Top 5 v žebříčku World Music Charts Europe.
- 19.30 Cimbálová muzika Antonína Stehlíka** • Tradiční znojemská cimbálovka čerpá ze všech folklorních regionů Moravy i Slovenska a „prohrála“ se k dnešní nespoutané, svobodné a hravě nadregionálnosti.

11.30, 13.00, 16.00, 17.30, 19.00 Losování anketních lístků o ceny

20.30 Závěr programu

Veltlínské náměstí (Václavské náměstí)

Hudecká muzika Vinohrad, Cimbálová muzika Špalek, Cimbálová muzika Vojšica

Relax zóna VOC

Relaxační zóna s víny VOC Znojmo u rotundy sv. Kateřiny

Vinaři jdou na dřev 10–17 hodin, Václavské náměstí

Zachraňte život – запиšte se do Českého národního registru dárců kostní dřevě.

BARMANI VTISKLI SVÉ CHARAKTERY DO RUMOVÝCH DRINKŮ



Barmanská soutěž Havana Club Cocktail Maestros byla přehlídkou bezbřehé kreativity žen a mužů pohybujících se profesionálně za barovým pultem.

Úkolem 17 dvoučlenných barmanských týmů bylo vymyslet rumový koktejl obsahující dvě podomácku vyrobené ingredience, které by charakterizovaly osobnosti jejich autorů. Takové zadání samozřejmě slibovalo výbuch gastronomické kreativity. V drincích se tak ocitly opravdu nevědění suroviny – cordial ze zeleného jablka a kampotského pepře, medovo-koprová soda, pěna z mascarpone a rajčat nebo fermentát z uzeného ananasu.

Vítězi českého kola Havana Club Cocktail Maestros se nakonec stali Tomáš Nyári a Barbora Kulhánková z mělnického baru Brloh. Dvojice se prezentovala drinkem La Giralilla sestávajícím z rumu Havana Club 7yo, domácího heřmánkovo-chmelového cordialu a cream sody s bílou čokoládou.

„Tomovi s Bárrou se podařilo krásně vyjádřit své osobní charakteristiky prostřednictvím vytvořených domácích ingrediencí, které se spolu v koktejlů perfektně spojily,“ ocenil práci vítězů Havana Club Ambassador pro Českou republiku Jakub Vinš.

Podle něj někteří účastníci trochu pozapomněli drinky vybalancovat kyselou složkou, všichni ale použili zajímavé domácí suroviny. „Nejintenzivněji se promítl trend sycení CO₂. To dodá koktejlů extra porci lehkosti,“ poznamenal Jakub Vinš s tím, že s rumem Havana Club se díky Cocktail Maestros v Česku soutěžilo po dlouhých osmi letech.

Tomáš Nyári s Barborou Kulhánkovou



tak na začátku března vyrazili reprezentovat tuzemskou barmanskou komunitu na evropské finále soutěže v Londýně (konalo se po uzávěrci tohoto vydání) a pokusili se v něm obsadit jedno z pěti postupových míst do globálního finále, které se uskuteční v polovině dubna v kubánské Havaně. Zároveň si oba připsali 15 bodů do letošní tabulky Czech Bartenders League, celoročního seriálu soutěží pořádaného Českou barmanskou asociací a jejími partnery.

Text: Michael Lapčík, foto: CBA

inzerce

RODINNÝ HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ
OGAR V POZLOVICÍCH u LUHAČOVIC

ogär
HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ

Vyzkoušejte Ogárovy pivní lázně

WWW.OGAR.CZ

ogär VALAŠSKÝ HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ OGAR **ogär**
PIVNÍ LÁZNĚ POŘÁDÁ PIVNÍ LÁZNĚ

PÁTEK 19.4. 19:30 HOD.

POUTNÍCI

NEDELE 21.4. 19:30 HOD.

POCTA PETRU SKOUMALOVI

SOBOTA 27.4. 19:30 HOD.

FLERET

ČTVRTEK 9.5. 19:30 HOD.

Honza VANČURA a jeho PLAVCI

NEDELE 12.5. 19:30 HOD.

LAURA a její TYGŘI

PÁTEK 14.6. 19:30 HOD.

Ivan Hlas Trio - 70 tour

STŘEDA 19.6. 19:30 HOD.

Ivo JAHELKA a Mirek PALEČEK

SOBOTA 22.6. 19:30 HOD.

Martin Kratochvíl a JAZZ Q

Připravujeme:
25.6. RADŮZA, 17.7. Ashton a Vejsadová
19.7. NEZMAŘI a Duo Bárka, 27.8. ČECHOMOR,...

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

BALÍK VÝHOD

PRO TURISTY VE ZNOJMĚ
S PROJEKTEM MOJAKARTA

MojaKarta představuje balík výhod pro zpříjemnění pobytu na jižní Moravě a jedním z hlavních partnerů je Znojemská Beseda. Do spolupráce se pustily turistické cíle a ubytovatelé. Návštěvníkům umožní poznávat výhodně památky a dopřát si zážitky napříč krajem.

Karta bude k dispozici pro každého, kdo se u partnerských ubytovatelů zdrží alespoň dvě noci. „MojaKarta bude ve Znojmě dostupná na provozech podzemí, pro prohlídky kostela v Louce a prohlídky Hradebního opevnění. Celý motivační systém má podobné rysy, jaké jsme aplikovali před třemi lety v projekty Znojmo Zadox, a které se zároveň ukázaly jako velmi účinné pro prodloužení pobytu a zvýšení návštěvnosti v mimosezónních měsících. MojaKarta je kompletně virtuální a doladěná do podoby, aby návštěvník svoji výhodu mohl čerpat rychle a bez potíží,“ komentuje František Koudela, ředitel Znojemské Besedy.

MojaKarta je kompletně virtuální. Návštěvníci mířící na jižní Moravu si ji založí

prostřednictvím registrace na webových stránkách. Poté, co jim kartu ubytovatel ze smluvních ubytovacích zařízení aktivuje při check-in, mohou okamžitě uplatňovat výhody prostřednictvím QR kódu v mobilním telefonu. Veškeré informa-

ce k fungování karty či seznam výhod u zapojených partnerů jsou k dispozici na stránkách:

www.mojakarta.cz.

ZA ZÁŽITKY DO ZNOJMA 2024:

1. 5.
Festival dechových hudeb

3. 5.
Majáles

26.–29. 6.
Znojmo žije divadlem

1. 7. – 31. 8.
Znojemské kulturní léto

2. 8.
Slavnosti okurek

13.–15. 9.
Znojemské historické vinobraní

9. 11.
Slavnosti Svatomartinského a mladého vína

16. 11.
Setkání cimbálových muzik

31. 12.
Znojemský advent



Text a foto: PR

Láskyplný festival vína a historie

... díky vám

40



**ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ
VINOBRANÍ 13.–15. 9. 2024**

VSTUPENKY V PRODEJI

ZNOJEMSKEVINOBRA.NI.CZ

Chutě Zlínského kraje

GASTRO FESTIVAL ■ ŽIVÁ HUDBA
CESTOVNÍ RUCH ■ FOLKLÓR ■ ŘEMESLA

17.—18. 5.

VSTUP ZDARMA



Zlínský kraj

Východní
MORAVA

Festivity

BEČVY



PROSTOR NAD MUZEEM J. A. KOMENSKÉHO

GASTRO BROD FESTIVAL

20. 4. 2024

uherský
brod

.backstage
agency

8. ČERVNA 2024

Zlín před vilou Tomáše Bati

☀ 11h - 22h



Dětský park



Kulturní program



+50 druhů bublinek



Gastro Zóna

VSTUP ZDARMA

FESTIVAL ŠUMI ÉHO VÍNA

Hlavní partner:

explicit invest

TOMÁŠ GOLÁŇ
daňová kancelář s.r.o.

KPK
elektro

e.on

SAMOHÝL
MB

Partner akce:

Svět
Bublin

ZLJEWE
GASTRO

GASTRO
ZLÍN

Štamgast
&Gurmán

.backstage
agency

explicit reality

STAVEBNINY
BOBÁL

ROMAN NEJEDLÝ TRIUMFUJE NA FESTIVALU BARISTA ROKU 2024!



V dnech 15. a 16. března 2024 se ve Sportovní hale Královka na pražské Letné uskutečnil další ročník kávového festivalu Barista roku. Tento festival, organizovaný Asociací pro výběrovou kávu České republiky (SCA Czech Republic), opět potvrdil své významné postavení v kávové komunitě, když přilákal více než 3500 návštěvníků z řad milovníků kávy, baristů a odborníků na kávu.

REKORDNÍ ÚČAST PRAŽÍREN A VÍTEZOVÉ SOUTĚŽÍ

Letošní ročník zaznamenal rekordní účast více než 50 evropských pražírén výběrové kávy, což je dosud největší počet. Návštěvníci měli jedinečnou příležitost ochutnat a porovnat širokou škálu káv z celého světa.

Ve vysoce očekávaných soutěžích Czech Barista a Czech Cup Tasters Championship 2024 se jako vítězové prosadili Roman Nejedlý z brněnské pražírny Fiftybeans a Zbyněk Vojtěšek z QB box v Českých Budějovicích. Oba vítězové budou reprezentovat Českou re-

publiku na nadcházejících mistrovstvích světa.

BOHATÝ PROGRAM A NOVINKY

Kromě soutěží čekal na návštěvníky bohatý doprovodný program plný přednášek, workshopů a ochutnávek kávy. Zvláštní pozornost byla věnována novému konceptu „Roasters Village“, který poskytl návštěvníkům příležitost setkat se přímo s pražírny a importéry kávy.

„Jsme nadšeni z vysoké účasti a zájmu, který festival Barista roku 2024 vyvolal. Přesun do větších prostor Sportovní haly Královka nám umožnil přivítat rekordní



množství pražírén a nabídnout návštěvníkům ještě bohatší zážitek,“ řekl Kristián Kříž, národní koordinátor SCA CR. „Tento ročník posunul festival na novou úroveň a již nyní se těšíme na další ročník, pro který připravujeme další řadu novinek.

Připravujeme v roce 2024:

- 12.–13. 4. – Cofee Zone
MAKRO CZECH GASTRO FEST 2
- květen–červen – Coffee Zone
PRIMA FRESH FESTIVAL 2024

www.scacr.coffee

Text a foto: PR

FOR GASTRO & HOTEL

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

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

8. SETKÁNÍ LÍDRŮ ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ
9. 10. 2024

PVA
EXPO PRAHA

**NEJVÝHODNĚJŠÍ
CENY
VÝSTAVNÍCH PLOCH
do 26. 4. 2024**

www.for-gastro.cz
9.–11. 10. 2024

PARTNER
PVA EXPO PRAHA **shopex.cz**

SVATBA BEZ KOMPROMISŮ?

Jen málokteré slovo vyvolává tolik různorodých emocí jako svatba. Ať už si jí lidé prošli, plánují, nebo naopak zcela vylučují, málokoho nechává zcela chladným.

Už malé holčičky sní o tom, jaký jejich velký den D bude. Spousta snoubenců ho plánuje dopředu a ladí do posledních detailů. Nejhorší pak ale je, když každý má o tom, jak a kde proběhne ono nejdůležitější „ano“ v životě, zcela odlišné představy.

Měl jsem kamarády, kdy dívka chtěla velkou a tradiční svatbu se všemi tetičkami, strýčky, svíčkovou a šaty, které vypadaly jako velká šlehačková pyramida. Její nastávající, můj kamarád, to viděl naprosto odlišně. Toužil po malém obřadu, nejlépe na horách a pouze s nejlepšími kamarády. Myslel na mejdan a následný ranní výšlap na vypuštění draka. Každý si tvrdošjně trval na svém, a nakonec to skončilo rozchodem. Nedokázali se dohodnout. A to je myslím to nejzákladnější pro všechny, kteří svůj obřad plánují. Kompromisy jsou totiž v tomto případě naprosto nezbytné.



Foto: Patrik Pšej, Wedding & Fashion Show 2024, Kroměříž

SVATBA NARUBY

Přáli byste si na vaší svatbě hodně hostů, ale vaše svatební místo nemá dostatečný počet míst ke slavnostnímu obědu? Rozpočet už nebezpečně překračuje váš původně plánovaný limit? Nechcete pozvat hosty, kteří po obřadu budou muset odejít a vrátit se až na večerní raut? Tohle všechno a ještě mnohem víc za vás vyřeší svatba naruby. Nebudete muset škrtnat hosty, ani polovinu zvat až na večer. Plán svatby naruby je následující...

Nevěsta se chystá, líčí a češe jako na běžné svatbě. Ale místo do svatebních se obleče do popůlnocních alias náhradních šatů, ve kterých se krásně cítí a nejsou tak honosné. Ty svatební si nechá až na obřad. Jak je nachystaná, čeká ji první oběd s nejbližší rodinou a samozřejmě budoucím manželem. Dejme tomu třeba v 11.30 hod. Nemusíte přijít o tradice, pokud je máte rádi a dáte si polévku z jednoho talíře se svým skoromanželem. Rodina se také v klidu nají, táta nevěsty není tak nervózní z proslovu, který má díky tomu jen v kruhu těch nejbližších, a ze všech zúčastněných opadne počáteční nervozita. A to není nikdy na škodu. Následuje káva po obědě a nevěsta dá naposledy polibek svému příteli a jde se za pomocí maminky nebo svědkyně



obléct do svých svatebních šatů. Tímto i odpadá možnost jejich zašpinění v průběhu oběda.

Další výhodou je fakt, že fotograf a kameraman nemusí jezdit fotit a točit přípravy brzy ráno, protože reportáž z oblékání nevěsty probíhá až kolem 12.30 hod. Mezitím svědek nebo koordinátor vítá s malým občerstvením další příjíždějící hosty, kteří byli pozvaní až na obřad třeba ve 13.00 hod. nebo i později. Podle toho, kolik času si chtějí nechat budoucí novomanželé s rodinou, jak je na tom časově jejich oddávající a jak mají naplánovaný odpolední program pro všechny

hosty. Nově přichází už byli předem informováni, že je po obřadu nečeká slavnostní oběd, ale přípitek a krájení dortu s kávou a odpolední raut až kolem 16.00–17.00 hod., podle času obřadu. Tím pádem nikdo nepřijede hladový a máte jistotu, že vy dva a vaše nejbližší rodina jste všichni opravdu pořádně najedení a budete mít energii si užít zbytek dne. Takže nezbyvá nic jiného než nádech a výdech, nevěsta přichází a obřad v plném počtu hostů může začít...

Blanka Červenáková
Svatební koordinátor
www.svatbysprozitkem.cz



REKORDY SE NEVYHÝBAJÍ ANI SVATBÁM

Svě nejdůležitější „ano“ v životě plánují lidé vyslovit různě. Někdo touží po klasické svatbě bez vzruchů a sebemenších odchylek od normálu. Jiní plánují adrenalinový zážitek nebo aspoň netradiční menu či obřad na neobvyklém místě. A jsou dokonce i takoví, kteří zkrátka neplánují vůbec nic a vše ponechávají náhodě. Nakonec je tady hrstka lidí, kteří megalomansky chtějí něco velkého, něco, co se zapíše do dějin, zkrátka rekord...

DORT K NEZAPLACENÍ

Svatebních nej existuje hodně. Například největší svatební dort upekli cukráři v USA a vážil neuvěřitelných 6 818 kilogramů. Běžní smrtníci jsou přitom zvyklí na průměrných 11 kg. Dort vyrobili cukráři z Mohegan Sun Hotel v USA. Na gigantickém 7patrovém dortu, který měřil 5,18 metru, si pochutnalo 59 tisíc hostů.



ŠATY SNŮ

Většina nevěst dbá na to, aby na svůj velký den měla opravdu krásné šaty. Kolik by si ale musela vytáhnout

z prasátka, aby si zaplatila ty nejdražší? Přesně takové nesou název Diamond (podle použitých drahých kamenů). Navrhla je Renée Straussová, majitelka

HOLEŠOV

catering

Zámek Holešov



SVATBY



FIREMNÍ
CATERING



OSLAVY

Marcel Pospíšil | mobil: +420 777 573 207
e-mail: marcel@cateringholesov.cz
www.cateringholesov.cz



přes
30 let
ve Zlíně

Autorizovaný servis ve Zlíně



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

www.mazdazlin.cz

velmi úspěšného svatebního salonu v Beverly Hills, a Martin Katz, prodejce vzácných šperků. Šaty zdobí celkem 150 karátů diamantů a jejich hodnota je 12 milionů dolarů.

SVATBA JAKO ŘEMEN

Lidé často řeší, kolik hostů si na svou svatbu pozvou. Padesát? Sto dvacet? Existuje ale pár, který nepřestal počítat ani u čísla 150 000. Tolik lidí se stalo svědky svatby syna bývalého hlavního ministra a filmové hvězdy jedné nejménovaně země. Hinduistický rituál byl promítán na obrazovkách umístěných na 50 akrech. Svatba stála více než 23 milionů dolarů.

BEZ PENĚZ NA SVATBU NELEZ

Další a často i první otázkou bývá, nakolik vlastně svatba vyjde. Rozpočty jsou různé. Skromní si vystačí s několika tisícikorunami. A pak jsou zde takoví, kteří za jeden den utratí astronomické částky. Nejdražší svatbu pak vystrojili rodiče dceři spoludávatele nejvýznamnějších světových oceláren, Vanish Mittal. Stála rekordních 78 milionů dolarů. Na svatbě na ničem

nešetřili, více než 1 000 hostů bylo ubytovaných v nejluxusnějších resortech Paříže a okolních zámcích, přičemž i dovoz z Indie byl zajištěn soukromými letadly. Svatba nakonec trvala šest dní a jako o „nejextravagantnější události“ o ní psali a mluvili ve všech zemích světa.



PÁR BIZARNOSTÍ

- Nejdelší svatební vlečka měřila 8 095,40 metrů. Vznikla ve francouzském městě Caudry. Celkem 15 dobrovolníků strávilo tehdy dva měsíce sešíváním darovaných kusů krajek.
- Svůj rekord má i svatební kytice. Byla vytvořena pro nevěstu z Kanady z 1 500 kusů květin, uspořádaných do kyticového věnečku. Vážila 92 kilogramů a tvořily ji růže, karafiáty, lilie, sedmikráska a šater.
- Své ano si v dosud nejvyšším věku řekli manželé v Londýně. Ženich s nevěstou měli dohromady rekordních 194 let a 280 dní. Naopak nejmladší svatební pár na světě měl dohromady 22 let. Děti se vzaly v egyptské provincii Dakahlíja. Nejstarší ženichem byl Ind, Hazi Abdul Noor, který se ženil ve věku 120 let. Bral si nevěstu ve věku 60 let a jejich svatby se zúčastnilo až 500 hostů.
- Největší věkový rozdíl zaznamenali v Egyptě, kde si 92 letý ženich vzal 17 letou nevěstu. Úřady však tento sňatek anulovaly pro extrémně velký věkový rozdíl. Šlo o 75 let.

inzerce



HOTEL POHODA



**svatba
v pohodě
na Pohodě**

www.pohoda-luhacovice.cz

ORIGINÁLNÍ SVATBA

Existuje jen tenká čára mezi zapomenutelnou a nezapomenutelnou svatbou. Jak na tu nezapomenutelnou?

Lidé si nebudou pamatovat, co měl kdo na sobě, jestli jste pověsili na strop 100 m nebo 200 m světýlek. Ale budou si pamatovat, jak se na vaší svatbě cítili. Jestli měli hlad, byla jim zima, jestli se nudili nebo se s vámi bavili, nasmáli, dojíмали se. Ze zkušenosti vám můžu prozradit, že pokud budou mít hlad, je úplně jedno, jestli pak budete mít parádní zábavu, kouzelníka nebo ohňostroj. Navždy bude vaše svatba pro ně hladová. A žádný pozitivní zážitek ani velký rozpočet už to nenapraví. Proto je dobré mít nachystané malé občerstvení hned u vítání hostů a nedat novomanželské focení do harmonogramu hned po obřadu, ale raději vyfotit jen skupinové fotky, dát si oběd a jít se fotit spíš až v pozdějších hodinách při západu slunce, kdy je i o moc lepší světlo. A máte jistotu, že vaši hosté nebudou hladoví a otrávení. Naopak budou krásně naladěni na vás dva a vaši party.

Naučte se být trochu sobečtí a dovolte si svatbu udělat podle sebe. Ne jaká by měla být, jakou by ji chtěla vaše rodina nebo co se od vás očekává. V dnešní době už se dá zařídit ledacos. Obřad na mechu v lese a hostina na louce v šapitó. Obřad v balónu nebo na skále. Uprostřed fotbalového hřiště nebo vinic. Fantazii se meze nekladou. Nemusíte mít svatbu pro 150 lidí. Můžete si udělat mikrosvatbu jen se svědky a intimním obřadem a krásnými novomanželskými fotkami a pak uspořádat

pořádnou oslavu pro rodinu a přátele. Je to jen a jen na vás dvou.

Další trik nezapomenutelné svatby je v malých detailech a maličkostech. Je potřeba nebát se zakomponovat do svatby vás dva. Vaše koníčky, záliby, to kým jste, co děláte, co vás oba baví. Ať už ve výzdobě, v tématu celé svatby nebo formou maličkostí jako jsou např. dárky pro svatebčany. Pokud jste horolezci, objednejte si na svatbu horolezeckou stěnu na pár hodin místo fotobuňky a dejte možnost vašim svatebčanům vyzkoušet to, co máte rádi. Navíc vaše fotky ve svatebním budou naprosto luxusní, i když to bude v ša-

tech trochu výzva... Pokud rádi spolu cestujete, vyměňte čísla stolů za názvy měst, které jste spolu navštívili. Použijte glóbus místo knihy hostů nebo mějte celé cestovatelské téma vaší svatby od skladby menu svatební hostiny a rautu až po výzdobu, jmenovky a zábavu. Nebojte se trochu riskovat. Slibuji vám, že to bude fungovat a docílíte právě té nezapomenutelné svatby, o které jste snili a kterou si budou vaši svatebčané ještě dlouho pamatovat.

Text:
Blanka Červenáková,
svatbysprozitkem.cz



**DOKONALÉ
MÍSTO NEJEN
PRO VAŠI
SVATBU**

KOSTELEČ U ZLÍNA

www.restauraceustanku.cz

5.-6.7. 2024

NAPAJEDELSKÝ
BURGER
FESTIVAL
NAPAJEDLA

VSTUP ZDARMA

NOVÉ MÍSTO PARK U KINA

SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ BURGERŮ O HODNOTNÉ CENY / DĚTSKÁ ZÓNA / LIVE KAPEL

2 DENNÍ
FESTIVAL

KÁVA FEST

21/09/2024

14|15 Bařův institut, Zlín



www.kavafest.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, Kroměřiř
tel. +420 573 505 650, mob. +420 724 505 655

www.octarna.cz

PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN S ŘIDIČEM

SVATBY – OSLAVY – PÁRTY – FIREMNÍ AKCE



Limuzíny Slezdiček

Přímá 526, Zlín | 577 200 057 | 777 768 097 | www.lincolnzlin.cz

64. ZLÍN FILM FESTIVAL

OVLÁDNE CENTRUM ZLÍNA



Největší a nejstarší festival filmů pro děti a mládež na světě přinese i letos obyvatelům i návštěvníkům města Zlína pestrý filmový program z různých koutů světa a celou řadu doprovodných aktivit s cílem posilovat a rozvíjet vztahy mezi rodiči, dětmi i prarodiči. Uskuteční se od 30. května do 5. června 2024.

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

Ve svém filmovém programu nabídne letos festival opět soutěžní snímky v tradičních kategoriích. V rámci mimosoutěžního filmového programu plánují dramaturgové připomenout výročí tří významných režisérů, kteří jsou spojeni s tvorbou pro děti a mládež. Jedná se o Karla Kachyňu (100 let), Věru Plívovou-Šimkovou (90 let) a Františka Vláčila (100 let). Festival nabídne nejen jejich filmovou tvorbu, ale také zajímavé besedy.

Ve filmovém programu nebude chybět ani loni úspěšně uvedená programová sekce Webových seriálů pro mladé publikum, která se i letos bude věnovat důležitým tématům mladé generace. Diváci se tak mohou těšit na seriály z Norska, Francie, Španělska, Itálie, Dánska či Německa, v nichž se setkají s tématy sportu, odlišnosti, perspektivy budoucnosti, psychického zdraví nebo klimatické krize. Tato témata se promítnou i do návazných besed a diskusí s mladými lidmi.



Jako v předchozích letech bude součástí festivalu i bohatý doprovodný program na řadě míst ve Zlíně, který přinese zábavu, poučení i příležitosti pro smysluplné trávení společného volného času pro celou rodinu. Neodmyslitelnou součástí festivalového programu je už tradičně i Salon filmových klapek, jehož 27. ročník vyvrcholí tradiční aukcí v neděli 2. června v Kongre-

sovém centru Zlín. Stejně tak v tento den odstartuje v 10 hodin od Kongresového centra 9. ročník Festivalového půlmaratonu MONET+ Zlín 2024, který je již tradičně největší běžeckou událostí ve Zlínském kraji.

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





ZEPTALI JSME SE MODERÁTORŮ:

MÁTE NĚJAKÝ OBLÍBENÝ POKRM NEBO DRINK, KTERÉ SI NA FESTIVALU VE ZLÍNĚ NIKDY NEODPUSTÍTE? MÁ MODERÁTOR „V TERÉNU“ NĚJAKÝ SPECIÁLNÍ JÍDELNÍČEK?

JAN ČENSKÝ



Neodpustím si nikdy slivovici a frgály, nejraději mám tvarohový a hruškový. Ale chutnají mi vlastně všechny. Vždy odjízďím ze Zlína se zásobou obojího, která mi vydrží, no, skoro celé prázdniny. Pamatuju si na jeden ročník festivalu, kdy jsem na jedné akci ve Vizovicích měl připíjet, tak jsem do sebe toho panáka kopl a nemohl jsem asi pět minut mluvit, a tak mi bylo řečeno, že jestli chci jezdit moderovat zlínský festival, tak se musím naučit pít. O speciální jídelníček se mi stará paní kuchařka v Hotelu Zlín, kde je legendární Buldok, teda teď už Legenda, kde mi vždy dělají výborný grilovaný hermelín na listovém salátu s brusinkami, na to se vždycky těším, no a tataráček.

ŠIMON BILINA

(poprvé moderuje festival)



Valašská kyselica a slivovica, totálně a jedinečně... Můžu být sebevětší abstinent, toto nelze odmítnout. Přímou od domorodců. "Slivovice je Valašský bitcoin!" jak trefně poznamenal Kuba Verbich. Ale primárně se budu soustředit na vegetariánskou stravu plnou barev, dovolí-li to situace.

**ZLÍN
FILM
FESTIVAL**

64. mezinárodní
festival filmů
pro děti a mládež

30/5 – 5/6
2024

64th International
Film Festival for
Children and Youth

#ZLINFEST
www.zlinfest.cz

Prima FRESH FESTIVAL



VALORJA
RESTAURANT

CAFÉ IMPERIAL

LONG
STORY
SHORT
HOSTEL CAFÉ EATERY BAKERY

ALCRON
RESTAURANT

MENU LEGENDÁRNÍCH RESTAURACÍ

PLZEŇ 18. - 19. 5.

KONCERT ANNA K.
COOKING SHOW HVĚZDY TV PRIMA

BRNO 25. - 26. 5.

KONCERT SKUPINY QUEENS OF BOHEMIA
COOKING SHOW HVĚZDY TV PRIMA

PARDUBICE 22. - 23. 6.

SPOJENO S
II. KVALIFIKACÍ NA 134.
VELKOU PARDUBICKOU
SE SLAVIA POJIŠŤOVNOU

KONCERT ANNA K.
COOKING SHOW HVĚZDY TV PRIMA

KROMĚŘÍŽ 29. - 30. 6.

KONCERT SKUPINY NEBE
COOKING SHOW HVĚZDY TV PRIMA

SKODA

Elimon
svět energie

