

Štamgast&Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy na Zlínsku

listopad – prosinec 2010

anketa

Dodržujeme tradice na Zlínsku?

aktuálně

TIP na dárek

Něco na zahřátí

téma

Vánoce a Silvestr

kam na akci

Přehled akcí pro gurmány

soutěž

Hrajte o poukazy k nákupu



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION **13-14**

inzerce

Od 1.12. jsme na nové adrese!

Restaurace U Janků

restaurace U Janků

www.restauracehami.cz
....tak trochu jiná restaurace

Restaurace Hami U Janků Osvoboditelů 597, Zlín
Tel. 577 011 809, 605 242 171, www.ujanku.nafotil.cz

VINOTÉKA

Corrida

Prštné - Kútiky

*Španělská elita
ve víně
už i u nás ve Zlíně*

Silvestr 2010

RAUT AŽ DO RÁNA - DISKOTÉKA A KARAOKE
dj Jarda Stašek

bowling restaurace
9EVÍTKA

www.9evitka.cz

Tržnice



**ZVEME VÁS K PŘEDVÁNOČNÍM
NÁKUPŮM A NÁVŠTĚVĚ**

náměstí Práce 1099, Zlín



9EVÍTKA

bowling, restaurace, catering

RENTALL, S. R. O.

videopůjčovna

ELLIPSE CZ, S. R. O.

značkový textil, sportovní zboží

REISENTHL

nákupní a cestovní tašky

TANGO, S. R. O.

obuv Tamaris, Rieker

DKT MÓDA

dětské a těhotenské oblečení

ORIENT

zboží z Indie, Nepálu, Thajska

GOTTFRIED MIROSLAV

hračkářství

PRODEJNA DS

dámská konfekce

ASIJSKÉ BISTRO TONI

fastfood restaurant

VECTRA, S. R. O.

fotografické služby

SANREMI

okna a žaluzie

DANY

dámský textil a plavky

CIZOJAZYČNÁ LITERATURA

knihkupectví

KAVÁRNIČKA ERNESTÍNKA

kavárna



FREE LIMIX
PROFESSIONAL

FREE LIMIX PROFESSIONAL

vlasové a nehtové studio



HOUSEBOARD.CZ, ROXY

skateboard & snowboard shop

EURO TIP MAXX, S. R. O.

alkohol, cigarety, výkup zlata

RUEFA REISEN, S. R. O.

cestovní kancelář

GOLEM KLUB

hudební klub

FIRAKUS, S. R. O.

vinotéka

RENTALL, S. R. O.

solární studio

SYNOT REAL ESTATE, A. S.

herna, sázková kancelář, bar

TVARBET MORAVIA, A. S.

cestovní kancelář

NGOC VU THI

textil

CHANCE, A. S.

sázková kancelář

MATA SPORTS, S. R. O.

sportovní potřeby

PŘEROVSKÉ JATKY M. H., S. R. O.

maso & uzeniny

KURIÁLOVÁ LENKA

herna

FORTUNA RENT, S. R. O.

sázková kancelář

LÉKARNA



prodej léčiv

V Lékárně U sv. Václava vám změříme zdarma krevní tlak. Najdete u nás léky na recept i volně prodejné, potravinové doplňky a čaje, kosmetiku pro děti i dospělé.



O TOLERANCI

Maminka neměla ráda ryby a jen co si tatínek otevřel sardinky, vyháněla ho na balkon. Jednu výjimku však pravidelně dělala: vzala na milost štedrovečerního kapra. I když se musel naporcovaný dva dny koupat v mléce slevčený z kůže, takže vlastně v konečném důsledku ani nechutnal skoro jako ryba. Maminka se i tak musela dost překonávat, ale tradice velela jasně – na Štědrý večer se musí jíst kapr.

Podobných případů znám kolem sebe víc – děti mají kamarádky nesnáší kapra, ale musí „se kousnout“, protože je to tradice. V jiné rodině zase kluk pravidelně po štedrovečerní večeři zvrací, protože musí dodržet tradiční celodenní půst. U večere se pak rychle přejí, což v kombinaci s nervozitou z Ježíška vždycky končí stejně.

Já bych se nepřenášela přes rybí polévku (asi geny :) a manžel ji miluje, ale nemusí kapra. Jeden syn nejí vajíčka a houby, druhý kukuřici a cokoli zeleného v polévce. Tradice netradice, jednoduše se domluvíme. Polévky vaříme dvě, hříbovou i rybí, a kromě kapra kupujeme i mořskou rybu. Bramborový salát bez kukuřice zdobíme jen vajíčky a petrželku podáváme ve zvláštní misce.

Cílem Vánoc totiž není slepě dodržet tradice, ale užít si kouzelný čas štedrovečerní s těmi, které máme rádi, u jídla, které nám chutná. Aby nejen tento večer vládl pohoda a nikdo si nedělal žádné násilí.

**Krásné Vánoce Vám přeje
Štamgast a Gurmán**

inzerce



inzerce

graspo.
KREATIVNÍ SPOLUPRÁCE

umění art of
printing tisku

kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů

Graspo CZ, a.s., Pod Štemberkem 324, 763 02 Zlín
Tel.: 577 606 233, 723 228 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com

www.graspo.com

PTALI JSME SE VE ZLÍNĚ

DODRŽUJETE TRADICI ŠTEDROVEČERNÍHO KAPRA A RYBÍ POLÉVKY?
PEČETE SAMI DOMA VÁNOČNÍ CUKROVÍ?
SLAVÍTE ZÁVĚR ROKU V RESTAURACÍCH?



PETR KOŘENEK
ODBORNÝ PORADCE,
ZLÍN

U nás doma se na Štědrý večer jí tradičně hříbová polévka a kapr s bramborovým salátem. Děti to mají rádi, takže jim nepřipravujeme nic zvláštního. Cukroví nám pravidelně peče babička. Dříve jsme na Silvestra do společnosti chodili, ale teď co máme malé děti, tak slavíme konec roku pravidelně doma.



MILUŠE LAPOŠOVÁ
38 LET, ZLÍN

Pravidelně míváme kapra s bramborovým salátem a polévku u nás vaříme hrachovou. Když byla dcera malá, tak jsme pravidelně pekly spolu cukroví doma, ale teď už nepečeme. Na sladké si moc nepotrpíme. A protože v práci hodně směnujeme, tak preferujeme to, že se na Silvestra potkáme doma a užijeme ho v klidu.



**JITKA
A STANDA**
ZLÍN

Štedrovečerní menu jsme si vytvořili až spolu – vaříme pravidelně kyselici a pak kapra s bramborovým salátem. Manžel pochází z Čech a tam byl zvyklý na štedrovečerní řízek, vinnou klobásu nebo filé. Cukroví si už léta necháváme napéct a na Silvestra máme program jasný a těšíme se na něj – hlídáme vnučku.



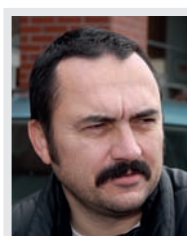
MICHAL VLČEK
43 LET, KAMERAMAN,
VIZOVICE

Žena lpí na tradicích, takže musí být kapr. Občas se mi podaří ji obměkčit a prosadím pro děti rybí prsty, protože kapra nemusí. My, rodiče, ho jíme ale pravidelně. Cukroví se u nás peče doma a máme rádi klasiku – perníčky, rohlíčky, linecké. Na Silvestra i Nový rok mám program předem daný, vždycky mám službu. Pracuji ve zpravodajství, takže oslavy i jejich následky zachycuji kamerou.



RICHARD CIGOŠ
41 LET, BANKOVNÍ
PORADCE, ZLÍN

U nás je štedrovečerní večeře stoprocentně tradiční, máme rybí polévku, kapra a salát. A došla se na to jídlo těším, protože v průběhu roku ho nevaříme, jen na Vánoce. Cukroví pečeme doma a už se těším na kakaová kolečka spojená krémem a na pracny. Na Silvestra budeme doma s dětmi, ale chodili jsme slavit i do restaurací, naposled tuším do sklípku v Malenovicích.



ROBERT ZÁMORSKÝ
43 LET, PROVOZNÍ ŘEDITEL,
ZLÍN

Klasiku v podobě kapra, salátu a rybí polévky u nás doma doplňuje ještě předkrm, který nesmí na žádné vánoce chybět – šunková rolka s křenovou šlehačkou. Manželka peče sama a dělá asi šestnáct druhů cukroví. Mně nejvíc chutnají takové suché ořechové rohlíčky. Silvestra slavíme pravidelně v kruhu přátel, většinou doma, někdy v blízkém G Baru na Lesní čtvrti.

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci se zlínskými restauracemi a podniky společnost Devítka Plus s.r.o., V.Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15. IČO 28219783. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlíně jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15.11.2010. Neprodejně, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690.

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

VÍTE, JAK SE ŘEKNE ITALSKY MŇAM?

Nocciolata! Poté, co tento lískooříškový krém ochutnáte, už nebudete chtít nic jiného. Nocciolata chutná skvěle nejen jako náplň do dortů, koláčů nebo palačinek, ale také namazaná na čerstvé pečivo nebo prostě samotná. Nocciolata je unikátní tím, že obsahuje lískové oříšky z oblasti Říma a je vyrobená podle přísných ekologických pravidel. Nejen Nocciolatu, ale také spoustu dalších italských mňamek dostanete v italských lahůdkách IL GUSTO na třídě Tomáše Bati ve Zlíně.

Více na www.ilgusto.cz



NOVÉ PEKAŘSTVÍ V BAŤOVĚ AREÁLU

Vříjnu byla otevřena v budově číslo 22 Baťova areálu nová prodejna Pekařství Svoboda a Březík. Firma tak pokračuje v rozvíjení sítě vlastních prodejen, které jsou zásobovány výhradně vlastním pečivem. Kromě kvalitního jemného pečiva si můžete na stejném místě nakoupit i maso a uzeniny v sousedním uzenářství.



ZLÍNSKÁ TOP RESTAURACE ZAVŘENA

Od 1. 11. je Zámecká restaurace, která se nachází v rekonstruované budově zlínského zámku, uzavřena. Na jejích dveřích cedulka hlásí „z technických důvodů zavřeno“. Obecnou pravdou je, že současná ekonomická situace v našem státě restauracím moc nepřeje. Naskytá se tedy otázka, jestli je ve Zlíně vůbec poptávka po gastronomických službách restaurací vyšší až luxusní kategorie. Věrne tedy, že se brzy najde někdo, kdo opět oživí Zámeckou restauraci a její prestiž.



SALONKY NA MOSKVĚ V NOVÉM

Rozumí se v novém interiérovém provedení. V období letošních a loňských prázdnin došlo k celkové rekonstrukci všech salonků ve III. etáži hotelu Moskva tak, aby splňovaly náročná přání klientů. Byly opatřeny novým nábytkem, koberci a doplňky a změnilo se i barevné provedení. Samozřejmě jsou pevně zabudovaná promítací plátna a připojení na internet. Rekonstrukcí tří salonků pro 10 až 25 osob a jednoho salonku pro 60 osob získali hosté hotelu atraktivní prostory pro pořádání seminářů, kongresů a rodinných a společenských akcí.



3. ROČNÍK BOWLINGOVÉHO TURNAJE BLACK HILL OPEN

Bowling U Barcuchů ve Zlíně na Mokré vyhláší 3. ročník amatérského bowlingového turnaje "Black Hill open". Liga začíná v lednu 2011. Přihlásit se mohou tříčlenná družstva do konce prosince 2010. Turnaj je celoroční, je vypsán na 20 kol.

Více informací na www.ubarcuchu.cz



VAŘÍME A JÍME S RADOSTÍ

Kuchař potřebuje pánev a host talíř. Kvalitní a levné gastrozařízení všeho druhu Vám ve Zlíně na Rybníčkách nabízí firma GASTRO NOVOTNÝ. Aha, to už všichni víte! Ale možná ještě nevíte, že jsme pro Vás zrekonstruovali prodejní vzorkovnu a upravili pracovní dobu tak, aby vyhovovala Vaším potřebám - od 8:00 do 17:15 hod. Zboží, které si vyberete, je u nás vždy skladem. Také Vám zboží rádi dopravíme přímo na Vaši provozovnu, stačí jen zavolat 577 522 407 nebo si objednat na www.gastronovotny.cz. S příchodem zimních měsíců jsme pro Vás připravili také sezónní zboží za výhodné ceny. Těšíme se na Vás, kolektiv Gastro Novotný.

ZIMA NA 9EVÍTCĚ

Pro své hosty již tradičně chystá restaurace 9evítka ve Zlíně v souvislosti s koncem roku a nadcházející zimou několik zajímavých akcí. V listopadu jsou to gurmánské Husí hody a oslava Sametové revoluce. V prosinci pro dětské hosty Mikulášské odpoledne a na konec roku velkolepý Silvestrovský mejdan. Po celou zimu pak budou připravovány speciality, které jsou nutné pro utužení organismu, jako jsou Vánoční punč, sváteční 16stupňové pivo, horké čokolády, svařáčky, pečená kolena a teplé škvarky.



IDEÁLNÍ ŠTEDROVEČERNÍ VEČEŘI TVOŘILO DEVĚT CHODŮ

Text a foto: BK

Smažený kapr s bramborovým salátem, cukroví a nazdobený stromeček – to jsou současné kulisy štedrovečerní večeře. Prostě stará dobrá klasika. Jenže záleží na úhlu pohledu. Naše praprababičky by se dozajista divily, co je to za nezvyklé novoty. Zvyk zdobit stromeček se na Valašsku rozšířil až na přelomu 19. a 20. století, do té doby byl hlavní ozdobou domácností betlém. A s jídlem je to podobné.

Jak tedy vypadalo štedrovečerní menu na konci 19. století v některém z valašských domků? Štedrý den nebyval sváteční, spíš šlo o čas příprav na hlavní svátky, ale večeře již byla důležitá, plná magie, která měla příští rok rodině zajistit úrodu, prosperitu a zdraví.

Na vydrhnutý stůl se prostírala stolůvka, bílý sváteční ubrus, v chudých rodinách třeba jen čistě vypraná trávnička. Někde se pod ubrus ještě dával snopek nevymáčeného obilí. Na stůl se kromě jídla pokládaly i předměty, jimž se přisuzovala blahonosná a ochranná moc (hrst obilí, brambory, cibule, česnek, pecen chleba). Co se nevešlo na stůl, dávalo se pod něj. Nohy stolu se omotávaly řetězem, aby se vlkům zamkla huba a neškodili stádu, i jako ochrana proti zlodějům a stolovníci si na něj pokládali nohy, aby je příští rok nebolely.

Hospodyně nanosila všechno jídlo najednou a od večeře nevstávala (aby drůbež na vejcích hezky seděla). Správná valašská večeře měla mít prý devět chodů, všechny postní. Dodnes se v mnoha rodinách jí jako první jídlo oplatek s medem. Ve Zlíně se pak jedla hříbová nebo hrachová polévka (někde obě jako dva samostatné chody), ale na Valašsku byla hojně rozšířená polévka ščedračka, která se vařila ze všeho, co dům dal – z pohanky, hrachu, fazolí, hrušek, hub i brambor.

Dalším samostatným chodem byla trnková omáčka, krupičná kaše maštěná (někde sypaná cukrem nebo skořicí), pohanková kaše, zeli s chlebem, následovalo sušené ovoce, vdolky hruškové nebo povidlové a nakonec čerstvé ovoce a ořechy. Pila se ohříváná kořeněná kořalka a také bylinný čaj ze všeho, co se v létě po loukách nasbíralo.

Jídlo ze štedrovečerního stolu se dostalo i ke všem hospodářským zvířatům, k ovocným stromům, orné půdě, k pitné vodě ve studánce nebo k ohni. Naši předkové zkrátka chtěli být se svým okolím „zadobře“.

To podstatné však nezměnil běh času. Vánoce, stejně jako dnes, i tehdy byly významnou rodinnou slavností a časem radosti a hojnosti.



RECEPT

POLÉVKA ŠČEDRAČKA

tak jak jej zaznamenal František Bartoš v osmdesátých letech 19. století:

„Po poledni valašská gazděna na ščedračku dá uvařit hrachu do hrnce, do něho přidá suchých švestek, hrušek a hub, ze dva kousky kvačky a zemákův, aby se vše hojně urodilo. Polovic této ščedračky jest prvním jídlem štedrovečerního oběda, polovic se jí usuší a po celý rok po troše statku (dobytku) do soli přidává.“

Z knihy Jaroslav Štika:

Lidová strava na Valašsku.

inzerce

BOWLING A PIZZERIE U BARCUCHŮ

- ▶ 6 profesionálních bowlingových drah, 2x dětské mantinely
- ▶ pro studenty UTB každé úterý a středu bowling za 50% ceny
- ▶ cena za bowling od 100 Kč/hod.
- ▶ firemní večírky, nekuřácký salonek
- ▶ bowling, ping - pong, fotbálek, autíčka, skate
- ▶ plnění 5l soudků



Otevírací doba:

po – čt 15.00 – 24.00 hod., pá – so 14.00 – 02.00 hod., ne 14.00 – 22.00 hod.

U BARCUCHŮ
restaurace & bowling**577 242 188**
Zlín, Mokrá 5215, bývalý Sezam

PRO ITALSKÉ POTRAVINY UŽ NEMUSÍTE DO ITÁLIE

Autor: red, Foto: Tomáš Bartošík

V polovině srpna tohoto roku dostal Zlín nový specializovaný obchod. Je zaměřen na italské potraviny a jmenuje se IL GUSTO. Chtěli jsme o něm vědět více, a tak jsme se v prostorách prodejny na třídě Tomáše Bati sešli s jeho zakladateli - Romanem Kučou a Michalem Rožkem.

Pánové, proč jste se rozhodli otevřít obchod s italskými lahůdkami?

Ty lahůdky jsou trochu zavádějící. Naším cílem je nabízet hlavně potraviny pro každý den. Jestli jsme v něčem exkluzivní, tak v tom, že nabízíme výhradně a sto procentně zboží vyrobeno v Itálii.

Italské potraviny si ale můžu koupit například i v Makru.

To ano, ale my to - narodil od nich - neděláme jenom pro byznys, ale i z lásky. Itálii máme v krvi. Už když jsme byli malí, tak jsme si hráli na komisaře Cataniho z Chobotnice, fandili jsme Interu Milán a chtěli jsme žít pod Vesuvem. Když jsme vyrostli, zamilovali jsme se i do italského jídla.

Není pro vás hendikepem, že máte prodejnu mimo centrum?

Není, i když nás od tohoto místa spousta lidí odrazovala. Nicméně, IL GUSTO je speciálka, není pro běžného - masového - zákazníka. Milovník italské kuchyně si nás najde. Za druhé, podívejte se kolem sebe, ten prostor má duši a pro prodej italských potravin je jako stvořený. A navíc jsou hned vedle obchodu dvě parkovací místa, vyhrazena našim zákazníkům. A to je také výhoda.

Pro mnoho zákazníků je IL GUSTO přece jenom trochu z ruky? Proč by k vám tedy měl vážit cestu?

Z několika důvodů. Pokud chce pravé italské ingredience, už pro ně nemusí jezdit do Itálie, ani se nemusí stresovat nákupy v hypermarketu. My mu nabídneme kvalitní zboží, počínaje sýry a uzeninami, přes těstoviny, rajčatové produkty, olivové oleje, pesta, vína, nakládanou zeleninu až po mořskou sůl.

Co mají Zlíňané nejvíce rádi?

Zlíňané - a nejen ti - italskou kuchyni znají. Ať už ze svých dovolených nebo z médií. Hitem se kromě parmazánu, který je naší chloubou, staly některé druhy těstovin, jako jsou cannelloni a lasagne, lískooříškový krém Nocciolata, olivové oleje a pesta od našeho dodavatele z Ligurie a téměř všechny druhy uzenin. A navíc si u nás lidé oblíbili kávu Filicori, která je pro mnohé z nich jedničkou ve Zlíně.

Blíží se Vánoce. Na co se mohou vaši zákazníci těšit?

Postupně sortiment rozšiřujeme. S ohledem na Vánoce hlavně o sladkosti, například o italskou klasiku panettone. Tipem pro vánočním dárkem mohou být dárkové bedýnky a koše, které zákazníkům připravíme buď podle našeho nebo podle jejich gusta. Zákazníci, kteří nechtějí kupovat zajíce v pytli, mohou zboží z naší nabídky ochutnat v rámci našich pravidelných sobotních deGustací.

IL GUSTO

ITALSKÉ LAHŮDKY
Třída T. Bati 3767, Zlín
PO-PÁ 9-18, SO 10-15



MEDOVÉ POKUŠENÍ, STAROČESKÝ MEDOVNÍK

Autor: PR, Foto: archiv firmy

Historie medového pečiva sahá hluboko do minulosti. Perníkáři měli své místo už v antickém Řecku a na našem území se o nich první zmínka datuje roku 1336. Staročeský medovník vyrábí rodinná firma Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Dorty vznikají v moderní výrobě, která splňuje přísné normy Evropské unie. O medovníku, který získal v letech 2009 a 2010 ocenění Perla Zlínska, jsme si povídali s jedním z spoluzakladatelů Medoksu, panem Vladimírem Stomatovem.

Jak vzniká pravý Staročeský medovník?

Náš medovník obsahuje jen přírodní ingredience - mouku, vejce, vlašské ořechy. Přirozeným konzervantem tohoto druhu pečiva je med. Nenajdete v něm žádná barviva, stabilizátory a různá „éčka“. Používáme místní suroviny - ořechy i tmavý lesní med.



Prozradíte něco o receptu?

Jde o velmi starou rodinnou recepturu. Čtěl jsem, aby lidé mohli ochutnat to, co chutná mně a mé rodině. Dnes je pro mne poklonou, když mi lidé, které potkávám, řeknou, že tak dobrý medovník ještě nejedli.

V čem je tedy medovník ze Všeminy jiný?

Je lehký, krémovější, v puse se rozplývá. Je jemný a má příjemnou strukturu. Hodně jsme si vyhráli se složením dvou náplní, jedna je máslová a druhá smetanová. Ty pojí pět medových plátů. Vše je ruční výroba. A také jsme zapracovali na vzhledu dortu, aby vypadal hezky a chutně. Lidé totiž nejdříve jí očima, potom zaregistrují vůni a teprve pak ochutnají - to vše dohromady musí ladit.

Můžete doporučit, jak medovník nejlépe skladovat a servírovat?

Zabalený medovník bude mít 21 dnů až měsíc stá-

le stejnou konzistenci při skladování v lednici do šesti stupňů. Před podáváním je dobré dort nechat asi dvacet minut odstát při pokojové teplotě, aby trochu povolil. Já považuji za ideální nápoj k medovníku neslazený čaj, ale většina lidí nedá dopustit na kávu.

Připravujete k vánocům něco speciálního?

Staročeské medovníky nabídneme zákazníkům v přitažlivém vánočním balení. Na Valentýna pak připravujeme dorty ve tvaru srdce. A do budoucna pracujeme i na rozšíření sortimentu, ale to si zatím necháme jako překvapení. Aspoň se mají milovníci medovníku na co těšit.

MEDOKS S. R. O.

Všemina 249
Tel. +420 739 228 431, +420 774 636 290
www.medoks.cz



SPORTHOUSE SNOW PARK

CZ Corporations s.r.o.

Po - Pá : 9-19 hod.
So - Ne - svátky : 8:30-19 hod.

Info: 607 953 077 APRE SKI BAR- IGLOO

Půjčovna Lyžařská školička
Skiservis

webkamera, info:

www.svahzlin.cz

Vyrostete nad Zlínem svah jako v Alpách?

Lýžování 5 minut od centra města? Jen ve Zlíně..

Jediným místem v České republice, kde můžete lyžovat jen několik minut pěšky od zastávky městské hromadné dopravy, je Zlín. Město postavené slavným obuvníkem Tomášem Baťou nenabízí pouze funkcionalistickou architekturu, nebo kulturu. Jedním z jeho obrovským předností je právě umělá sjezdovka nad památným Domem umění.

V současné době je dlouhá zhruba 350 metrů. Už v následujícím roce se však mají milovníci lyžování dočkat velkých změn. Společnost **SPORTHOUSE CZ Corporation s.r.o.** se jí chystá prodloužit přibližně o půl kilometru. A to není vše, zdůraznil generální ředitel společnosti Michal Cepek. Tento projekt bude největším městským areálem ve střední Evropě a zároveň největší postavená městská lanovka délkou 796 m. „Příští zimu by se mohli Zlíňané vozit přímo v centru na čtyřsedačkové lanovce, zajít si na svahu na oběd, na wellness a v areálu i přespat. Nedávno jsem se se zlínským magistrátem dohodl na podpisu smlouvy o výpůjčce pozemků 22,5 tisíce metrů čtverečních pro svůj záměr,“ informoval generální ředitel Cepek. Se svými plány přišel zhruba před rokem a půl. Zmínil tehdy také, že by rád vytvořil nový snowpark a postavil dětský park pro nejmenší lyžaře od tří let.

Ve spolupráci s firmou SNOWPLAN spol s.r.o. která je generálním projektantem celého rozvoje areálu jsme neprojektovali celoroční provoz. Dále chce postavit v areálu sportovní hotel, v němž by našla své místo restaurace, vinný sklep, koutek pro děti i relaxační služby. Jeho záměr musí být v souladu s územním plánem města. Zlíňští zastupitelé mu ale dali jasně zelenou, když v březnu navrhli koncept nového plánu území, který obsahoval i velkolepé plány společnosti SPORTHOUSE CZ Corporation. „Studie jsem konzultoval s architekty i s památkáři. Dohodli jsme se, že projekt bude mít co nejnižší dopad na životní prostředí. Uvědomuji si zásah do krajiny, proto jsem si nechal vypracovat studii SEA a EIA. Dopadla pozitivně. Jsem proto rád, že mě město i kraj podporuje a vychází vstříc i s výpůjčkou pozemků v okolí stávajícího areálu,“ sdělil Michal Cepek. Generální ředitel Michal Cepek totiž obnovil ve Zlíně po bezmála padesáti letech letní kino na kopci, kde lze zhlédnout novinky, které se současně promítají v multikině GoldenApple Cinema.

Veškeré info na www.svahzlin.cz

Pořádání veřejných závodů: závody pro děti
slalom a SG pro dospělé
snowboardové závody
dětský karneval na sněhu

Firemní párty Dj ,pronájem svahu , rauty,sněžné scootery,čtyřkolky pro děti a ohňostroj
Plánujeme : postavit první celoroční U-Rampu na Moravě s normou FIS, celoroční snowpark s překážkami s normou FIS, novou kotvu děka 520 metrů, čtyřsedačkovou lanovku délka 796 metrů celoroční bobovou dráhu, délka 1520 metrů, nový dětský park s dopravním pásem, park dům pro zlepšení parkování, na horní stanici lanovky postavíme rozhlednu s panoramatickým pohledem na celý Zlín a okolí nově budeme veškeré info vysílat na ČT 1 Panorama každý den.

inzerce



OC - ZLATÉ JABLKO

WINE DIETRICHSTEIN ROZDÁVÁ VÁNOČNÍ DÁRKY

2 + 1 LAHEV ZDARMA!



KE TŘEM LAHVÍM LUXUSNÍ
DÁRKOVÁ KAZETA ZDARMA!



AKCE NELZE KOMBINOvat



PŘI NÁKUPU NAD 1200,- Kč
VYCHÁZKOVÉ HOLE ZDARMA!

FOTOGRAFIE JSOU ILLUSTRÁČNÍ

5 TIPŮ PRO ZAHŘÁTÍ

Text a Foto: Otakar Hofr

V zimním období se každý z nás potřebujeme něčím zahřát. Velmi oblíbeným způsobem je popíjení horkých nápojů. Proto vám přinášíme pět osvědčených receptů k přípravě tradičních „zimních drinků“.



ZIMNÍ PUNČ

1 dl pomerančového juice, 1 dl silného šípkového čaje svařeného s ½ lžící medu a 5 hřebíčky, šťáva z ½ citronu, 0,5 dl rumu Tuzemáku



JABLKOVÝ PUNČ

1 dl bílého vína svařeného s medem, skořicí a hřebíčky ½ jablíčka nakrájeného na kostičky (přelít horkým vínem) 1 dl jablečného moštu nebo juice 0,5 dl rumu Tuzemáku (citronová šťáva - nemusí být)



SVAŘENÉ VÍNO

0,5 dl vody svařené s hřebíčky (cca 4 ks), 1 ks badyán, 1 ks celá skořice, cukr nebo med (svařit ve vodě) pomerančová kůra, 2 dl bílého vína



OHŘÍVAČ SRDCE

Vymačkat šťávu z ½ citronu, 1 pomeranče, přilít 0,3 dl rumu Tuzemáku, med dle chuti. Svařit horkou vodu (cca 1 dl) se skořicí, badyánem a hřebíčky – přilít.



KARAMELOVÝ GROG

TAKÉ ZVANÝ NÁMOŘNICKÝ Dvě polévkové lžíce cukru zkaramelizovat, přelít cca 1 dl vody, šťávu z ½ citronu, dolít rumem Tuzemákem.

ANKETA

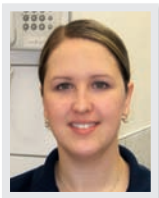
CHYSTÁTE NĚCO PRO SVÉ HOSTY S BLÍŽÍCÍM SE KONCEM ROKU?



MARTIN MALINA

ŠÉFKUCHAR A PROVOZOVATEL RESTAURACE HAMI U JANKŮ, ZLÍN

Velkou změnou pro naše hosty je, že jsme v říjnu přestěhovali Restauraci Hami na nové místo - ulici Osvoboditelů, směrem ke Zlínským lázním (70 m od restaurace Hami). Od 1. prosince se jmenujeme Restaurace Hami U Janků. Pro naše hosty jsme připravili rodinnou akci: při koupi dvou dospělých porcí jídla je jedna dětská porce pro dítě zdarma. Tato akce platí od 20. listopadu až do Mikuláše, kdy na naše malé i velké hosty čeká překvapení - obsluhující anděl s čertem.



PETRA BOTKOVÁ

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI, SAZOVICE

Pro naše hosty jsme připravili koncem listopadu Zabíjačkové hody a malé pivní slavnosti s třemi druhy Sazovického piva. Na 18. prosince chystáme Vánoční jarmark s punčem a ochutnávkou vánočních pokrmů a cukroví. Hosté zde uvidí také ukázkou tradičních lidových řemesel a ručních prací. Silvestra pak oslavíme originálním večírkem v hollywoodském stylu, kde podmínkou vstupu je tematický převlek.



PETR HOLČÍK

RESTAURACE 9EVÍTKA, ZLÍN

V listopadu připravujeme oslavu Sametové revoluce. Předrevolučním večírkem v dobových kostýmech, hudbou z totalitních let a skvělou cenou na pivo s párkem za 9,90 Kčs. Kdo přijde na večírek v dobovém oblečení dostane odměnu. Pro naše dětské hosty chystáme tradiční Mikulášské odpoledne s kouzelníkem a dárky. No a konec roku je samozřejmě ve znamení Silvestrovského mejdanu s pořádnou diskotékou Jarý Staška, celonočního rautu, kde šampaňské teče proudem a pro ty odvážnější karaoke soutěž se skvělými cenami.

inzerce



Zmrzlinový stroj

prodej / pronájem zmrzlinových strojů
tel.: 608 666 620 | www.zmrzlinovystroj.cz

ZÁVĚR ROKU? KONCERTY, KOSMICKÁ VÝPRAVA I TANEČNÍ ZÁBAVA

Text: BK, Foto: samphotostock.cz

Rodinné návštěvy, ochutnávka cukroví, výstavy betlémů, koledy a vítání nového roku před televizí s mísou chlebičků - tak vypadá klasický program mnoha rodin v závěru roku. Štamgast a Gurmán vám nyní přináší pár tipů, jak tuto „klasiku“ okořenit novými zážitky. A když budete hledat, určitě najdete další zajímavé pozvánky v ulicích Zlína i vy.

Zábavný rodinný park **Galaxie** na Vršavě myslí hlavně na děti, pro které připravil na 17. prosince dobrodružnou akci Vánoční noc v Galaxii. Děti od 6 do 12 let určitě ocení možnost přenocovat mezi atrakcemi, když je navíc čeká kosmická výprava po stopách mimozemšťanů nebo hledání Ufopokladu. A pro hravé dospěláky tu máme ještě jedno upozornění – přesně o den dříve, tedy 16. prosince, bude mít Galaxie od 19.30 otevřeno jen a pouze pro návštěvníky od 16 let výše. Na tobogánech, trampolínách a dalších atrakcích si tak můžete zařadit, jako by vám znovu bylo šest.

Také hlavně dětem a jejich rodičům je určen zimní Dětský den v **Restauraci U Baďurů** v Jaroslavicích, který bude 18. prosince. V plánu je vypouštění létajících lampionů před restaurací, poté dětská diskotéka a různé soutěže uvnitř. Jestli to dovlíče počasí, budou se venku opékat i špekáčky, dětem podávat teplý čaj a dospělým čaj s rumem.

Pokud celý rok nestiháte nějaký ten kulturní zážitek, je konec prosince ideální čas k vyžehlení tohoto restu. Patrioti ocení, kromě faktu, že se nemusí soukat do saka a škrtit kravatou, že závěr roku v **Zelenáčově šopě** již tradičně patří zlínským kapelám. Kromě legendy AG Flek a Vánočního dvojkoncertu 12. a 13.

prosince na domácí půdě zahraje kapela Podjezd (22.12.) Poslední dva koncerty jsou doslova předsilvestrovské. 29. prosince zahraje Cestující hudba Petra Vítka folkrockové pecky od velikánů, jako jsou Mišík, Kalandra, Michnová, Spálený. Poslední letošní akci Šopa nabídne 30. prosince - dvojkoncert kapel Orange a Blues Station.

Lidem, kteří mají rádi v závěru roku veselou společnost, tanec a hudbu vychází vstříc některé ze zlínských podniků. Klasický program připravuje na závěr roku například zlínská restaurace **Sportarena u Jeleňa** na tř. 2. května. Pro Silvestrovský večer zde chystají bohatý raut a o zábavu se postará live kapela Quanto z Valašských Klobouk. A podle pořadatelů nebude chybět ani bohatá tombola.

Hodně lidí tráví konec roku na horách. Střediska nejblíže Zlínu mívají tento termín vyprodán dlouhé měsíce dopředu. Pokud byste ale přece jen rádi prožili Silvestra mimo město, nabízí se **hotel Ogar** v nedalekých Pozlovicích, kam se i v průběhu celého roku jezdí za dobrým jídlem a kvalitními koncerty. Pro poslední den roku 2010 zde chystají oslavu, při které bude k tanci i poslechu hrát oblíbená vizovická kapela Fleret a návštěvníci se mohou těšit na bohaté silvestrovské menu i tombolu.



inzerce

**Restaurace
U Tonka**



DENNÍ MENU A PIZZA

DOMÁCÍ KUCHYNĚ – teplá jídla po celý den

VÍKENDOVÉ NABÍDKY – krajové speciality

CUKRÁRNA – s točenou zmrzlinou

RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE, CATERING

UBYTOVÁNÍ, PENZION – dvou a čtyřlůžkové pokoje



U TONKA

Masarykovo nám. 414

Vízovice

Tel. 577 452 044 (restaurace)

Tel. 731 485 775 (ubytování)

www.utonka.cz

Kapacita stylové nekuřácké restaurace je 70 míst. Salonek pro 20 osob. Uvidíte zde také sbírku starožitností a historických kamen.

VÍKENDOVÁ NABÍDKA

pečená kačení stehna, kolena, zabijačka, zvěřinové speciality





NEJLEPŠÍ KÁVA VE ZLÍNĚ? PŘECE V CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA!

Text: PR, Foto: archiv firmy

CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA najdete na střeše parkovacího domu u Zlatého Jablka ve Zlíně. Moderní luxusní prostředí nabízí posezení na kožených pohovkách nebo v některém z křesílek, s příjemnou hudební kulisou a výhledem na velké TV obrazovky.



Největším lákadlem podniku je italská káva VARESSINA, specifická svou plnou chutí, nezaměnitelným aroma a bohatou pěnou. Její tajemství spočívá ve speciální směsi 20 druhů kávových zrn. Ke kávě, připravované na mnoho způsobů, si můžete dát zákusky, croissanty, štrúdl nebo obložené chlebičky.

Milovníci piva ocení točené pivo Pilsner Urquell a opravdoví znalci si vychutnají točené kvasnicové pivo Krombacher Weizen, které zde čepují jako jediní v centru. Sortiment pak doplňuje lahový Raderl a Frisco. Ochutnat můžete také kvalitní vína ze dvou moravských vinařství a v těchto dnech i vína Svatomartinská.

Specialitou podniku, která v dobrém slova smyslu nutí hosty vracet se, jsou míchané nápoje. Širokou škálu alkoholických drinků, vždy ozdobených čerstvým ovocem, doplňují stejně kvalitní nealkoholické koktejly. Zákazníci milují ledové frappé, shake z čerstvého ovoce, i horké nápoje, včetně voňavého svařeného vína.

Součástí Terassy je zastřešená zahrádka s výhledem, na které se dá díky plynovým ohřívačům posedět i v chladných dnech.

CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA má strategickou polohu v centru města Zlína, v objektu parkoviště. Je tedy ideálním místem i pro pracovní schůzky. Rádi pro vás uspořádají i oslavy či jiné soukromé akce, včetně rautu.

Otevírací doba:

PO – ČT	09:00 – 22:00
PÁ	09:00 – 01:00
SO	13:00 – 01:00
NE	13:00 – 22:00

STELLA CAFFÉ

Klidná a moderní kavárna v centru Zlína s jedinečnou kávou Pizza d'Oro. Dát si zde můžete točený Staropramen 12°. Ochutnat alko i nealko míchané nápoje nebo si vybrat něco dobrého z malé vinotéky. K zakousnutí vám příjemná obsluha přinese obložené chlebičky, zákusky a jiné dobroty. Stylová kavárna je ideálním místem pro uspořádání soukromé akce, oslavy, školení, dle domluvy včetně rautu.

Otevírací doba:

PO – ČT	08:00 – 22:00
PÁ	08:00 – 24:00



CAFÉ & COCKTAIL BAR TERASSA

Parkovací dům u Zlatého Jablka
Dlouhá 5617, Zlín, tel. 605 001 651



STELLA CAFFÉ

Zarámí 428, Zlín
tel. 605 001 651

CO JE DOBRÉ VĚDĚT O ČAJI



Zdroj: www.oxalis.cz, Foto: archiv OXALIS, spol. s r.o., Slušovice

Vevropském srovnání patří Češi spotřebou 270 až 280 gramů na hlavu za rok již k nadprůměrným konzumentům čaje, což nás řadí na úroveň Němců či Belgičanů. Spotřeba čaje se u nás navíc stále zvyšuje. Nejvíce máme v současné době oblíbené čaje ovocné. Hned poté dáváme přednost čajům zeleným. Dále následují čaje černé, bylinné a černé aromatizované. Vydejte se teď s námi odhalit kouzla kouzelného a různorodého světa čajů. Vězte, že s šálkem dobrého čaje je vždy lépe!



Co je to čaj?

Černý a zelený čaj je produkovan z listků čajovníku. Tento keř byl nejdříve kultivován v Číně. Čínští mnichové a evropští obchodníci jej později převezli do Japonska, na Srí Lanku a do dalších zemí. Dnes ve světě rozlišujeme více než 3000 čajových druhů, přičemž každý z nich má svůj osobitý charakter, většinou daný oblastí původu. Základní rozdíl mezi černým a zeleným čajem spočívá ve způsobu zpracování čajových listků. Zatímco černý čaj je před sušením fermentován (okysličován), zelený čaj je místo fermentace napařován a poté sušen.

Jak nejlépe připravit šálek čaje?

Kvalitní voda a patřičná délka vyluhování jsou vedle samotných čajových

listků rozhodující pro dobrý šálek čaje. Přitom dbejte následujících rad:

- **Použijte předeřátou konvici nebo šálek.**
- **Voda k přípravě by měla být vždy čerstvá a studená.**
- **Přiveďte vodu do bodu varu. Udržujte ji ve varu pouze krátce, aby se z ní nevytratily kyselé látky, které mají význam pro uvolnění osobité čajové vůně.**
- **Čajové listky nebo nálevový sáček zalijte v případě černého čaje vařící vodou. Voda při přípravě zeleného čaje by měla být ochlazená na zhruba 75 stupňů Celsia. Vždy však nejdříve musí projít bodem varu!**

- **Černý čaj vyluhujte tři až pět minut, zelený maximálně tři minuty.**

Jaké příslušenství je nejvhodnější pro správnou přípravu čaje?

Čajové konvice: materiál konvice (sklo, keramika, porcelán) nemá na výslednou chuť čaje vliv. Důležitá je však forma. Aby se čajové listky dostatečně vyluhovaly, je třeba použít baňatý tvar. Pro čajové sítko platí: čím větší, tím lepší, protože čajové listky potřebují dostatek prostoru k vyluhování. Nejvhodnější jsou sítká z nerezové oceli a porcelánu. Pokud mají dostatečnou velikost, pak lze použít i sítko z bavlny nebo papírové filtry. Doporučujeme však, aby pro zelené a pro černé čaje byla použita sítká odlišná. Papírový filtr je vhodný pro přípravu čaje v šálku. Zato umělohmotná sítká mohou negativně ovlivnit chuť čaje. Kovové vajíčko také není optimální, jelikož čajové listky nemají pro vyluhování dostatek místa.

Jaká je trvanlivost čaje?

Obecně je čaj produktem s dlouhou trvanlivostí, minimální trvanlivost je zpravidla 18 měsíců. Čaj však velmi snadno zachycuje vlhkost, vůně a pachy z okolí. Na trvanlivost má proto značný vliv způsob skladování. Obzvláště v kuchyni, kde se různé vůně mísí, by měl být čaj hermeticky uzavřen. Navíc by měl být čaj umístěn v suchu a chladu. Nejvhodnější pro uchování původní čajové kvality jsou plechové dózy, které zakoupíte v každém specializovaném obchodě.

Proč se čaje míchají do směsí?

Většina čajů, které se dostanou ke spotřebiteli, jsou směsí různých druhů a sklizní. Kupující totiž očekává produkt, který je co do kvality stále stejný. Protože je však čaj přírodní produkt a kvality sklizní se liší v závislosti na konkrétních klimatických podmínkách, jsou směsi jedinou možností, jak zákazníkovi nabídnout to, na co je zvyklý.

Kdo určí, jaký čaj bude součástí čajové směsi?

Tvorba čajových směsí náleží ochutnávači (tea-taster). Ten prověřuje kva-

litu čaje a rozhoduje, jaké čaje jsou do konkrétní směsi vhodné. Samozřejmě musí ochutnávač znát jemné nuance čajů, které má k dispozici. To vyžaduje dlouholeté zkušenosti a velmi dobře vyvinuté čichové a chuťové smysly.

Co znamená označení zahradičský čaj?

Zahradičský čaj má původ na určité konkrétní plantáži a na rozdíl od směsi není s žádným jiným čajem míchán. Z tohoto důvodu se může chuť i kvalita konkrétní zahrady (plantáže) sklizeň od sklizně lišit. Zahradičské čaje jsou k dostání pouze ve specializovaných prodejnách.

Co se rozumí pod označením „čerstvá sklizeň“?

Čerstvá sklizeň (Flying tea, Flugtee – volně přeloženo „čaj dopravený letecky“ nebo také „bleskový čaj“) je v západním názvosloví synonymem pro právě sklizený Darjeeling First Flush. Bezprostředně po sklizni a fermentaci je čaj z Indie letecky dopraven do země určení. Tento čaj se vyznačuje zvláštní chutí a velmi jemnou vůní.

Čím je ovlivněna kvalita čaje?

Kvalita čaje je ovlivněna mnoha faktory, především oblastí sklizně, klimatem, dobou sklizně, způsobem trháni listků, zpracováním a skladováním. Existují tak podstatné rozdíly nejen mezi jednotlivými oblastmi, ale i v rámci určité jedné oblasti. Samozřejmě je různá také kvalita jedné plantáže z časově různých sklizní. Obecně lze říci, že kvalita čaje z vyšších nadmořských poloh je vyšší, protože list roste pomaleji a má tak více času k vývoji chuťově bohatých látek. Čaje z níže položených oblastí jsou většinou silnější a v nálevu tmavší. I ty však mohou dosahovat vysoké kvality, jako je tomu například u nejlepších druhů z indického Assamu.

HOTEL MOSKVA, NEDÍLNÁ SOUČÁST SPOLEČENSKÉHO ŽIVOTA ZLÍNA

Text: Ing. Robert Klívar, ředitel, Foto: www.staryzlin.cz

Hotel Moskva patří k dominantám zlínského náměstí. Práce již téměř osmdesát let. Budova vyrostla začátkem 30. let minulého století, v časech největšího rozmachu baťovské éry. Hotel navrhnu první architekt Zlína Miroslav Lorenc, ale již v průběhu stavby se prohloubily jeho neshody s Tomášem Baťou a Lorenc nakonec Zlín opustil. Práci na hotelu převzal a dokončil slavný architekt Vladimír Kárfík. Hotel nesl název Společenský dům a s kapacitou přes 500 lůžek se stal rázem na dlouhou dobu největším hotelem na jižní Moravě.



Za dobu své existence prošla funkcionalistická budova hotelu celou řadou oprav a rekonstrukcí, poslední významnější byla v letech 1988 – 1992. V nejbližším období čeká hotel modernizace celého ubytovacího úseku včetně vstupní haly a recepce. Tak, aby hotel dosáhl vybavenosti i poskytováním službami na úrovni čtyřhvězdičkového zařízení.

S hotelem Moskva se neodmyslitelně pojí kulturní život města. Ve zdejších reprezentativních sálech se odehrává většina významných kulturních, společenských i sportovních akcí. V prostorách Hotelu byla za tu dlouhou historii navázána řada celoživotních přátelství, významných obchodů i osudových lásek. Nejednou návštěvník se pravidelně vrací a má ke zdejší atmosféře velmi vřelý, až osobní vztah.

Již od začátku své existence se stal hotel významným gastronomickým zařízením ve městě. I v historii zde fungovaly dvě restaurace: lido- vá a francouzská. Dále celodenní kavárna, na jejíž atmosféru a výtečnou kávu se zákusky vzpomíná nostalgicky celá řada Zlíňanů i návštěvníků města. Později vznikala i další zábavní střediska jako vinárna, taneční kavárna, noční klub, či terasa. Vše to byla místa, kde účinkovali věhlasní umělci své doby.

Zejména po roce 1989 musel i hotel Moskva reagovat jak na poptávku hostů, tak na rostoucí konkurenci v gastronomických službách ve Zlíně.

Dnes je tedy pod střechou hotelu Moskva v provozu restaurace Česká, která kromě hotelových snídaní nabízí klasická česká jídla i speciality mezinárodní kuchyně a je oblíbeným místem

na rychlé a kvalitní polední občerstvení. Další je Řecká restaurace se širokou nabídkou jídel národní řecké i světové kuchyně a kvalitních řeckých vín. Irská hospoda zase servíruje výborné speciality mezinárodní kuchyně a širokou nabídku irských i českých piv. Mexická restaurace se specializuje na mexickou a jihoamerickou kuchyni, nevyjímá výtečné steaky, servírované ve stylovém prostředí mexické haciendy. Restaurace Bohemia obstarává kromě denního menu i široký sortiment cateringových služeb, jak v kongresových prostorách hotelu, tak i mimo a připraví veškeré gastronomické služby dle specifických požadavků klienta „na klíč“. Na dobrou pizzu nebo lehké občerstvení z těstovin je možno si zajít do pizzerie, kde jsou k dispozici i tři bowlingové dráhy. Kromě restaurací je možno se občerstvit v denní kavárně a v Piccolo baru, kde je výběr káv světových značek, kvalitních moravských i zahraničních vín a alko i nealko nápojů.

Hotel nabízí i sportovní vyžití. Kromě zmiňovaného bowlingu se třemi dráhami je možné celoročně využít tenisový kurt s umělým povrchem nebo fitcentrum s whirlpoolem.

Své služby u nás nabízí několik masérů, solárních studií, kadeřnictví a kosmetických salonů.

I přes zmíněný „pokročilý věk“ se hotel stále snaží chovat mladě a moderně. Přesně tak, aby byli jeho hosté maximálně spokojeni a rádi a často se vraceli. K bezchybnému chodu je nezbytná loajalita personálu a jakási profesionální hrdost. Protože pracovat v hotelnictví a gastronomii je sice práce náročná, ale pěkná. My „na Moskvě“ se o to všichni snažíme. A Vás zveme k osobní návštěvě, protože jen tak se přesvědčíte o kvalitě našich služeb.



ADRESÁŘ

BARY A PIVNICE BARS AND PUBS

BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB
Podvesná XIV, Zlín
Tel. 608 666 143
Otevírací doba: Po – Ne 10:00 – 4:00 hod.

HAVANA CLUB
J. Staši 158, Zlín – Malenovice

CHELSEA PUB
Lešetín I/674, Zlín

PIVNICE LUČNÍ
Luční 5303, Zlín – Jižní Svahy

BOWLINGY BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING K2
viz rubrika Restaurace

BOWLING U BARCUCŮ
viz rubrika Restaurace

CASINA A HERNY CASINOS AND GAMBLING HOUSES

CASINO MAGIC PLANET
Kvítková 4323, Zlín

CASINO MAGIC PLANET
Zlínská, Otrokovice

CATERING CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ
areál Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 050 774
www.gastronovotny.cz

SKLENIČKA
SNP 1155, Otrokovice

HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

HOTEL & RESTAURANT SLUNCE
Masarykovo náměstí 155, Uherské Hradiště

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL MOSKVA (S LOGEM)
Náměstí Práce 2512, Zlín
Tel. 577 561 111
www.moskva-zlin.cz

HOTEL ONDRAŠ
Kvítková 4323, Zlín

PARKHOTEL ZLÍN
Růmy 1393, Zlín
Tel. recepc 577 056 111
Tel. restaurace 577 056 116
Mob. 724 327 091
E-mail: recepc@parkhotelzlin.cz
www.parkhotelzlin.cz

PARTY SPORT HOTEL
Březůvky 81, Březůvky

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.cz

UBYTOVÁNÍ U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 731 485 775
www.utonka.cz

KAVÁRNY COFFEE HOUSES

CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého Jablka, 3.p.)
Tel. 605 001 651

CAFÉ R21
Třída T. Bati 21, Zlín

CORSINI CAFÉ
Bartošova 5532, Zlín
(přízemí budovy Zlínavu)

HOUSE 23
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

KAVÁRNA COFFEE HOUSE
Ševcovská 814 (bývalá Monika), Zlín
Tel. 724 148 175

KRÁLOVA VILA
Čepkovská 1792, Zlín

STELLA CAFFÉ
Zarámí 427, Zlín
Tel. 605 001 651

PIZZERIE PIZZERIA

PIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
Tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK
Divadelní 1333, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčkova 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

IL GUSTO, S.R.O.
Tř. T. Bati 3767, Zlín
Tel. 608 778 219
Italské lahůdky.

KROMBACHER
Lipa 280, Zlín
Tel. 725 866 972
www.krombacherpivo.cz
Distribuce piva Krombacher.

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.
K rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Třída 3. května, Zlín – Malenovice

MEDOKS S.R.O.
Všemina 249, Všemina
Tel. +420 739 228 431, +420 774 636 290
E-mail: medoks@medoks.cz
www.medoks.cz

PAVEL DVOŘÁK – ŘEZNICTVÍ U BŘEZÍKŮ
Pod Stráží 470, Želechovice

PIVOVAR JANÁČEK, A.S.
Neradice 369, Uherský Brod
Tel. 572 632 461 – 63
www.pivovar-janacek.cz

SVOBODA A BŘEZÍK – PEČIVO, S.R.O.
U Tescomy 235, Zlín-Lužkovice
Tel. 577 007 511
Výroba pečiva.

RESTAURACE RESTAURANTS

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.devitka-restaurace.cz

DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčkova 1854, Otrokovice

HOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA
Tř. T. Bati 240, Zlín – Louky

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

KOLIBA – KOCANDA
Zlínské Paseky 4369, Zlín

KRÁLOVA VILA
viz rubrika Kavárny

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penziony

RESTAURACE AISA
Zarámí 4463, Zlín
(budova České spořitelny, 6. patro)

RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín

RESTAURACE, BAR NOVEX
Na Honech I/5541, Zlín – Jižní Svahy

RESTAURACE K2
Vršava 1492, Zlín

RESTAURACE LUČNÍ
Luční 5303, Zlín – Jižní Svahy

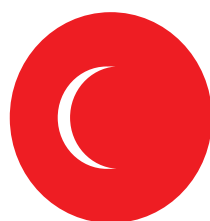
RESTAURACE MAJA
Pekárenská 382, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

Restaurace u Baďurů

RESTAURACE U BAĎURŮ
Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavice
Tel. 577 019 465, 607 631 711
www.restauracebaduru.cz
Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.
Pá – So 10:30 – 24:00 hod.
Ne 10:30 – 21:00 hod.



menička.cz
nejlepší adresa před obědem



RESTAURACE U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín
Tel. 577 242 187, www.ubarcuchu.cz



RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Příluky

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA
Zálešná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044, www.utonka.cz



RESTAURANT MORAVA
Bartošova 40, Zlín

SELSKÁ KRČMA
Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
Tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALTICKÁ HOSPŮDKA
Tř. T. Bati 3250, Zlín

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín

ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI
Areál OBI, Zlín – Louky

VINOTÉKY
WINE SHOPS

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

VÍNO HRUŠKA
2. května 2385, Zlín
Tel. 775 785 080
www.vinohruska.cz, www.vinokterechutna.cz



VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 734 458 711, www.winedietrichstein.com



**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**

e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
tel.: +420 606 178 690

ZÁBAVA ENTERTAINMENT

GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

GOLDEN APPLE CINEMA
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

KAM NA AKCI LISTOPAD – PROSINEC

21. 11. KATEŘINSKÉ HODY

Krásné kroje, hodová atmosféra, výborné jídlo a pití.
Místo: Boršice u Blatnice
Info: www.borsiceublatnice.cz

22. – 26. 11. SPECIALITY ZE ZVĚŘINY

Místo: Restaurace U Dvou slunečnic, Zlín

26. 11. KATEŘINSKÝ JARMAK

Místo: Uherský Brod
Info: tel. 572 615 125

26. 11. ROZSVĚCOVÁNÍ VÁNOČNÍHO STROMU

s vystoupením dětí, spojené s prodejem vánočních dekorací a punče.
Místo: Pozlovice

26. 11. SVATOONDŘEJSKÉ SETKÁNÍ FOLKLORNÍCH SOUBORŮ A CÍMBÁLOVÝCH MUZIK NA ZÁLEŠÍ

i výstava řemeslných výrobků a ochutnávky kelnic-
kých specialit.
Místo: obecní sál Kelníky

27. 11. KATEŘINSKÁ ZÁBAVA SE ZVĚŘINOVÝMI SPECIALITAMI

Místo: Popovice
Info: www.popovice.cz

26. – 28. 11. VEPŘOVÉ HODY NA KAMÍNCE

Jitrničky, jelítka, ovárek přímo z kotle.
Místo: Rekreační areál Kamínka Roštín
Info: www.kaminka.cz

3. – 5. 12. VALAŠSKÝ MIKULÁŠSKÝ JARMEK

Celé město ožívá lidovými tradicemi, zvyklostmi, ukázkami starodávých řemesel, občůzkami mikulášských skupin. Všude se hraje, tančí a zpívá. Na každém zastavení je možné si dát něco dobrého z tradiční valašské kuchyně, jehněčí steak, klobásky, vdolečky, frgále či kyselici. Nechybí ani pravá valašská slivovička.
Místo: Valašské Klobouky
Info: www.jarmek.cz

4. 12. ZABIJAČKA

Místo: Rolnická usedlost, špýchary, Kaňovice
Info: www.kanovice.cz

4. 12. OCHUTNÁVKA VÍN

vinařství GRMOLEC z Hovorán.
Místo: KD Vizovice
Info: tel. 603 553 137

Zdroj: www.vychodni-morava.cz, zlínské restaurace.

hospůdkoviny.cz
akce, události, zábava

SOUTĚŽ O POUKAZY DO PRODEJNY LAHŮDEK

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 poukazů do prodejny lahůdek IL GUSTO ve Zlíně na Třídě Tomáše Bati. Hodnota jednoho poukazu je 500 Kč. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku.

JAKÉ LAHŮDKY NAJDETE V PRODEJNĚ IL GUSTO VE ZLÍNĚ?

- A) FRANCOUZSKÉ LAHŮDKY
- B) ITALSKÉ LAHŮDKY
- C) ŠPANĚLSKÉ LAHŮDKY

SMS se správnou odpovědí zašlete do 15. prosince na číslo 606 178 690.

Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 18, 35, 62, 91, 135 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyznamenáni.



Silvestr 2010

RAUT AŽ DO RÁNA - DISKOTÉKA A KARAOKE

dj Jarda Stašek

bowling restaurace
9EVÍTKA

www.9evitka.cz

inzerce

café vienna

přijďte si pochutnat do **Vaší** nové kavárny

happy hours 1+1 drink zdarma
(18-20)

dopoledne ke každému nápoji

domácí bábovka zdarma

výborná káva

jablečný štrůdl se šodó, zmrzlina

domácí dorty

snídaňové menu každý den

otevřeno denně 7:30 - 22:00

OC Zlín / Dům potravin / www.cafevienna.cz





Hotel Moskva

společenské a podnikatelské centrum Zlína

Hotel byl postaven v roce 1932, pochází tudíž z Baťovy éry rozvoje města.

Postupně se z hotelu Moskva stalo gastronomické zařízení nabízející služby na evropské úrovni a v posledních letech i centrum společenského, kulturního a obchodního života města Zlín i celého regionu.

Hotel Moskva nabízí:

- ubytování
- kongresové služby a salonky k pronájmu
- sport a zábava (fitness, whirlpool, sauna, masáže, bowling, tenis, casino)
- služby (kadeřnictví, nail studio, kosmetika, solárium, pedikúra)
- restaurace a bary



Mexican Steak House & Tequila Bar



Trošku Mexika. Trošku Jižní Ameriky.
Speciality, drinky, hudba, atmosféra ...
Celkem 100 míst k sezení v prvním patře hotelu Moskva.



Otevírací doba: Pondělí - Pátek 11:00 – 23:00

Kontakt a rezervace:
tel. 577 560 200

Sobota 11:00 – 24:00
Neděle 11:30 – 23:00

Řecká taverna

Restaurace svým prostředím, hudbou a podávanými specialitami připomíná řeckou tavernu. Příjemné posezení ve stylu řeckých ostrovů nabízí celkem 64 míst k sezení v přízemí hotelu Moskva.

Otevírací doba: Po – Pá 11:00 – 22:00 hod.

Kontakt a rezervace: 577 560 332, 604 207 859

www.recka-taverna.cz



GREEK
TAVERN



Bohemia

Restaurace Bohemia

Luxurní restaurace ve třetím patře hotelu Moskva nabízí vybrané pokrmy z celého světa. Interiér s originály malířských mistrů a decentní hudba dokresluje výjimečnost této restaurace s 80 místy k sezení. Vhodné také pro pořádání svateb, soukromých oslav nebo prezentací. Restaurace zajišťuje cateringové služby.



Kontakt a rezervace:
577 560 258, 724 041 255

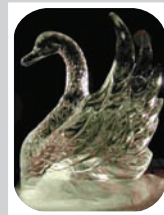
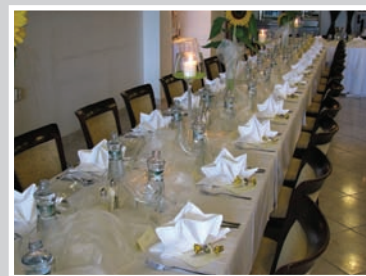
Otevírací doba: Po - Pá 11:00 - 23:00 hod
www.bohemia-zlin.cz

česká restaurace

- catering
- rauty
- ledové sochy
- svatby
- oslavy
- sushi

www.ceska-restaurace.com

Kontakt a rezervace: tel. 602 891 391



Interhotel Moskva
Náměstí Práce 2512, Zlín

Recepce hotelu a rezervace na tel. 577 561 111
www.moskva-zlin.cz