

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

březen – duben 2012

anketa

Jídlo jako životabudič

aktuálně

Startujeme do jara

Rozhovor s Tomášem Klusem

a Gabrielou Guncíkovou

téma

Svatby 2012

– trendy, tipy a rady

soutěž

**Hra o večeri při svíčkách
v netradiční restauraci**

PŘÍLOHA
SVATBY
STR. 9 - 17



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION **20-21**

Inzerce

„Pečeme s láskou a podle tradičních receptur.“

Slovácký koláček, ručně vyrobený, je maličky a kulatoučky. Nejlépe ho poznáte podle křehkosti těsta, náplně z tvarohu, rozinek, rumu a ozdobení, které tvoří povídla a drobenka. Pečeme je hlavně pro Vás, pro rodinné i firemní akce.

SLOVÁCKÝ KOLÁČEK



Vyrábí a dodává:
Pekárna Slovácký koláček
Sušice u Uherského Hradiště
Tel. 602 765 212, 602 713 397
E-mail: hubalova@centrum.cz
www.slovackýkoláček.webnode.cz



**Výroba a prodej
chlazených
jednorazových
jidel za příjemné
ceny!**

Jídla zakoupíte
také v síti prodejen
Gastroma, INPOST
a v podnikové
prodejně QuickDeli
v OC Centro Zlín
Malenovice.

QuickDeli
Hulínská 1799, Kroměříž (areál MAGNETON a.s.)
Tel.: 773 737 821
www.quickdeli.cz

RESTAURACE UNO
ZLÍN ★★★★★

O TŘÍDU LEPŠÍ SVATBY VE ZLÍNĚ



- ★ Nový svatební salonek
- ★ Venkovní oddávání
- ★ Při předložení tohoto výstřižku 5% sleva na svatbu

Restaurace: Po – So: 16:00 – 22:00

775 662 980

www.penzionuno.cz

**5% SLEVA
na svatbu**

ŽEBRA 9^x JINAK

BARBEQUE ŽEBRA /3500/-
MARINOVANÁ V ORIGINÁLNÍ SMĚSI, PODÁVANÁ S ROZPEČENÝM CHLEBEM,
HRUBOZRNNOU HOŘČICÍ A JABLEČNÝM KŘEMEM

139,-

ŽEBRA NA KMÍNĚ S ČESNEKEM /3500/-
PODÁVANÁ SE ŠPEKOVÝM ŽELÉM A HORKÝM KNEDLIKEM

139,-

ŽEBRA V ZÁVORU A PIVĚ /3500/-
PODÁVANÁ S JASMINOVOU RYZÍ

139,-

PEČENÁ UZENÁ ŽEBRA /3500/-
PODÁVANÁ S ČERVENÝM ŽELÉM A HORKÝM KNEDLIKEM

139,-

RUMOVÁ ŽEBRA /3500/-
PEČENÁ V MARINADĚ S KARBESKÝM RUMEM,
PODÁVANÁ S ČESNEKOVOU RAGETOU A SALÁTEM

139,-

INDICKÁ ŽEBRA TANDOORI /3500/-
V TYPICKÉ MARINADĚ TANDOORI MASALA, CHLEBOVÉ PLACKY, ZELENINA

139,-

ITALSKÁ ŽEBÍRKA /3500/-
PEČENÁ VE SMĚSI AROMATIZOVANÝCH BYLINEK S OLIVAMI,
PODÁVANÁ S ROZPEČENOU CLABATOU

139,-

PIKANTNÍ CHILI ŽEBÍRKA /3500/-
PODÁVANÁ S OMÁČKOU Z ČERVENÝCH PAVOŽÍ, ZAKYSANOU SMETANOU A TORPILLOU

139,-

KOTLETKA PEČENÁ V CHLEBU /1500/-
ČESNEKOVÁ KOTLETKA S ŽEBŘÍKEM, PEČENÁ V CHLEBOVÝM TESTÍCÍKU,
PODÁVANÁ SE STOLČIAČKAMI

139,-

bowling restaurace
9 EVÍTKA

bowling restaurace
9 EVÍTKA

**13^o BYLINNÝ
SPECIÁL**
S JEMNĚ HOŘKOU
CHUTÍ



KDYŽ SE NELENÍ, TAK SE...
NA ZELENÝ ČTVRTEK
WWW.ZELENPIVO.CZ
5.4.2012

**PŘIJĎTE
PŘIVÍTAT 5.4.**

14:00 JARO

**PŘÍPITKEM
ZELENÝM
PIVEM**

NA NEJHEZČÍ ZAHŘÁDKU

VE STŘEDU MĚSTA

NA FARSKÉ LOUCE NAPROTI KOSTELU

ZAHRADNÍ RESTAURACE

RYCHLÝ DRÁK /VESNA/

NAFUKOVACÍ HRAD

HRY PRO DĚTI I DOSPĚLÉ

TÁBORÁK SE ŠPEKÁČKY

MUZIKA GRILOVÁNÍ

PRVNÍCH 100 PIV ZA PŮLKU



MILÍ ČTENÁŘI,

nové číslo časopisu Štamgast & Gurmán, které právě otevíráte, je plné jara. A protože jaro je jako stvořené k párování, věnujeme v něm prostor i svatbám. Dočtete se o nejžhavějších svatebních trendech, i o dávne magii tohoto důležitého životního kroku. Také bychom rádi vyvrátili jedno staré pořekadlo – Na svatbu v máji, do roka máry – už totiž dávno neplatí. Tohle rčení mělo své opodstatnění ještě tak před sto lety a v hlubší minulosti. Tehdy se dítě, počaté brzy po svatbě, narodilo v únoru, navíc matce vysílené zimou v době, kdy byly v rodinách již často nulové zásoby potravin. Hodně šestinedělek tuto životní zkoušku opravdu nepřežilo. Dnes už nevěstám nic podobného nehrozí, takže není třeba bát se květinových termínů – tedy pokud si vyberou toho pravého ženicha.

A není nad to absolvovat na jaře nějakou ozdravnou vitamínovou kúru. Jenže proč na jaře? Dnes už nám díky supermarketům přece nehrozí žádná zimní avitaminóza a přísun čerstvého ovoce a zeleniny máme celoročně. Jenže na jaře se kolem nás všechno tak hezky probouzí k novému životu, že se snad i v nás probudí vůle a odhodlání pročistit si vlastní tělo. Tak ať nám kulisa rašící trávy, sněženek a zpívajících ptáků pomůže v boji s vlastní pohodlností. Tělo se pak určitě odmění přívalem energie a dobré nálady.

V konečném důsledku tak na sebe v tom lepším se počasí budeme všichni milejší. Pokud to vážně bude fungovat, tak řekněte sami, co víc si přát!

**Hezké a usměvavé jaro Vám přeje
Redakce časopisu Štamgast & Gurmán**

inzerce



inzerce

graspo.
kompletní polygrafická výroba

knihafské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů



Graspo CZ, s.r.o., Pod Šamberkem 304, 765 02 Zlín
Tel.: 677 608 333, 723 228 262, Fax: 677 194 052
E-mail: vsecek.vymetali@graspo.com

www.graspo.com

PTALI JSME SE ZNÁMÝCH OSOBNOSTÍ

PROZRADÍTE ČTENÁŘŮM OBLÍBENÝ POKRM, KTERÝ MÁTE SPOJENÝ S JARNÍM OBDOBÍM?



ING. PETR VABROUŠEK
PROFESIONÁLNÍ
TRIATLET, ZLÍN

Jsou to vařené obilné kaše, které doma každý den připravuji a pochutnávám si na nich i manželka a syn. Večer uvaříme ve vodě pohanku, jáhly, amarant nebo celozrnnou rýži společně se směsí sušeného ovoce, ořechů a semínek. Do toho přidáme ještě špetku skořice. Ráno přidáme nakrájené jablko nebo banán a krátce povaříme s mlékem. Na talíři sypane kakaem, trochou cukru a poléváme panenským olejem (střídáme olivový, mandlový, makový, slunečnicový). S tím, jak odchází zima, zvyšují podíl čerstvého ovoce a zeleniny. Ovoce si dávám jako první chod po každém tréninku a závodě. Zelenina je pak součástí prakticky každého jídla. Vysokým nárokům na stravu profesionálního sportovce odpovídá třeba hustá zeleninová polévka s těstovinou a pečené kuře.



PHDR. DANA DAŇOVÁ
ŘEDITELKA CENTRÁLY
CESTOVNÍHO RUCHU
VÝCHODNÍ MORAVA,
JASENNÁ

Nejvíc mě energií nabudí dobrá valašská kyselice. Nejlépe ta, kterou si uvařím sama, kde nechybí zelí, klobáska a hříbky, a je zahuštěná smetanou. S jarem mám těch jídel spojených víc. Začnu sladkými – tam jsou to Boží milosti a velikonoční mazanec. Nepohrdnu ani krajícem chleba s domácím sádlem posypaným buď čerstvou pažitkou nebo zelenou cibulkou. A takové klasické jarní jídlo – to už je těžší odpovědět, ale zřejmě to bude dobrá koprová omáčka s čerstvým mladým koprem; a když se jaro láme do léta, pak nové brambory s máslem, jen tak, s hrníčkem mléka. To je vynikající večere.



MUDR. ROBIN URBÁNEK
DIETOLOG, ZLÍN

Na přísun energie mám spolehlivý recept – je to moje oblíbené jídlo, jehož příprava trvá jen několik minut. Do velké mísy nakrájím postupně ledový salát, na tenké plátky mrkev, malá cherry rajčata a dále pravou mozzarellu z buvolího mléka. Přidám olivový olej a koření Nahrin (Salat-Mix). Jako přílohu volím tmavé pečivo s tenkou vrstvou Flory. Na jaře si rád pochutnám na nových bramborách s cibulkou, vařené omeletě a domácím nakládaným zelím.



JITKA JOSKOVÁ
HEREČKA SLOVÁCKÉHO
DIVADLA, UHERSKÉ
HRADIŠTĚ

Jsem tvor masožravý, takže se ve svém jídelníčku neobejdu bez masa. Je jedno, na jaký způsob je připraveno, ale když se s kolegy po náročné zkoušce, kde ze sebe vydáváme obrovské množství energie, vypravujeme na společné obědy, musím jít tam, kde dostanu kus vepřového nebo kuřecího. Je mi líto, ale mě nějaký salát neuspokojí. A oblíbené jarní jídlo? To je zapeklitá otázka. Vzhledem k mé předchozí odpovědi a k představě svěžího vzduchu, sluníčka a pomalu i blížících se prázdnin, mě napadá jediné – sněženky s bučkem. Dobrou chuť!



ROBERT ROHÁL
SPISOVATEL

A FOTOGRAF, HOLEŠOV
Nabudí mě každé jídlo od manželky, která vaří excelentně. Navíc vždycky hlídám už očima, protože její kulinářské záranky vždycky i lákavě vypadají. A které jídlo mě spolehlivě nabudí energii? Určitě hermelín na všechny možné způsoby, ale i manželčina skvělá koprová polévka nebo její rajská omáčka. Ale na jaře musím vždycky přejít spíš lehčí jídla a nejist moc – už jenom proto, že musím zpravidla po zimě něco zhubnout.



PAVLÍNA HEJČMANOVÁ
HEREČKA SLOVÁCKÉHO
DIVADLA, UHERSKÉ
HRADIŠTĚ

Za nabíječe energie upřednostňuji především zdravé jídlo v rozumné porci, protože i když je svičková se šesti výborná, chce se mi po ní už jenom ležet a spát. Tak tedy např. müsli s jogurtem nebo kuřecí maso s rýží. A s příchodem jara mám neodmyslitelně spojená smažená vejčička s mladými kopřivami – to mě naučil můj tatka a je to opravdová jarní pochoutka!

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Vydavateli magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci se zlínskými restauracemi a podniky společnost Devítka Plus s. r. o., V. Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783 a Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 765 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlínském kraji jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 3. 2012. Neproděné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Redakce neodpovídá za obsah inzerátů. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Foto nevěsty na titulní straně: www.mlynkovi.cz

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem



NEJOBLÍBENĚJŠÍ VALAŠSKÁ HOSPODA!

Výsledky ankety o nejlepší valašskou hospodu, která probíhala v minulém roce formou sms hlasování, označily za jednoznačného vítěze Hospodu Kyčerka ve Velkých Karlovicích. „Chceme touto formou popularizovat stylové valašské restaurace, hospůdky či koliby, ve kterých se podávají regionální pokrmy inspirované typickou valašskou kuchyní. Hosté restaurací mohou svým hlasem vyjádřit svou spokojenost s kvalitou jídla, prostředím a obsluhou“, vysvětluje Dana Daňová, ředitelka Centrály cestovního ruchu Východní Moravy, která anketu zorganizovala. „Hodnocení veřejnosti nás těší, snažíme se pro naše hosty dělat to nejlepší, je to i závazek do další práce. Snažíme se o komplexní nabídku služeb v celé lokalitě soustředěné kolem Kyčerky, máme zájem o spolupráci na celé Moravě“, hodnotí výsledky ankety Miroslav Horák, provozovatel vítězné hospody Kyčerka. Foto: Eva Frindtová. Na fotografii zleva – Mirek Horák, Dana Daňová, Jindřich Ondruš.

DO FRYŠTÁKU NA VELIKONOČNÍ TRH

V sobotu 7. dubna se uskuteční ve Fryštáku velikonoční farmářský trh. Kromě nabídky kvalitní domácí produkce regionálních farmářů čeká návštěvníky také hudební a zábavní program. K vidění bude také pletení tatarů, zdobení vajec a ukázky lidových řemesel. Trh se bude konat za každého počasí a parkování pro návštěvníky je zajištěno v postranních ulicích centra Fryštáku.

ŠÉFKUČAŘ KARLOVICKÉHO HOTELU OCENĚN V DUBAJI

Mimořádného ocenění za svůj kuchařský um dosáhl šéfkuchař hotelu Galik v Resortu Valachy ve Velkých Karlovicích Miroslav Milučký. Na celosvětové kuchařské soutěži Emirates Culinary Guild, která se konala 19. až 22. února v Dubaji ve Spojených arabských emirátech, získal v konkurenci sedmi stovek kuchařů bronzovou medaili. Soutěž se účastnil jako člen Gourmet klubu Slovakia – zájmového sdružení předních slovenských kuchařů. Na soutěži v Dubaji se sjelo celkem 140 kuchařských týmů z celého světa. Kuchaři se utkali v několika soutěžních sekcích. Foto: Gourmet club Slovakia. Více na www.StamgastaGurman.cz

APARTMÁNY
RAZULA
VELKÉ KARLOVICE

Prodej (dlouhodobý pronájem)
restaurace

tel.: 777 749 126

www.apartmanyrazula.cz



VELKÉ KARLOVICE - APARTMÁNY RAZULA

Nabízíme prodej anebo dlouhodobý pronájem komerční plochy (výměra 350 m²) v přízemí apartmánového domu. Ideální využití pro restauraci či wellness služby. Dům vznikl rekonstrukcí bývalého hotelu Razula, je využíván k rekreaci a nachází se přímo u sjezdovky v oblíbeném skiareálu. Možnost dokončení dle přání klienta.

cena dohodou

MÁTE CHUŤ NA VELKÝ KUS ŠŤAVNATÉHO MASA?

Tak to vám můžeme dát dobrý tip, kde si pochutnáte na skutečně výtečném steaku v příjemném prostředí a to i za rozumnou cenu. Ve zlínské restauraci V Práci jsme ochutnali 300g steak z marinované krkovičky s grilovanou čerstvou zeleninou. Maso bylo dle našeho přání středně propečené – na povrchu hnědé, uvnitř růžové barvy a chuť výrazná po koření, česneku, rozmarýnu. Zelenina byla čerstvá, lehce grilovaná na olivovém oleji a měla svou charakteristickou chuť i vzhled. Prostě mňamka. Na jídelním lístku restaurace najdete širokou nabídku steaků a konkrétně v měsíci březnu a dubnu zde můžete ochutnat za akční cenu 130 Kč i 300g steak z marinované krkovičky nebo kotlety. Více na www.vpraci.eu



UNIVERZÁLNÍ POMOCNÍK

SuperMAT 500 ml je univerzální čistící a odmašťovací prostředek s vysokou účinností určený k odstranění syntetických, rostlinných a živočišných tuků. V praxi se používá k čištění povrchů z plastu, skla, dřeva, sanitární keramiky, PVC, čalounění koberců a textilií. V gastronomii se osvědčil při čištění digestoří, keramických desek, pevicích a mikrovlnných trub i z nerez. Pro odstranění skvrn z textilií stačí SuperMAT nastříkat přímo na skvrny před výpráním nebo přilít k pracímu prášku. Při silném znečištění pak kombinovat oba způsoby. Prostředek není agresivní a nevyžaduje zvláštní opatření z hlediska bezpečnosti práce. Více na www.dankr.cz



SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI NAJDETE V RAJVINA.CZ

- Široká nabídka moravských a zahraničních vín
- Více než 30 druhů sudových vín
- Montáž výčepního zařízení zdarma
- Komplexní služby pro vinotéky, restaurace a obchody
- Zastupujeme 16 vinařských společností z jižní Moravy
- Rozvoz vína po ČR ZDARMA

Navštivte
naše vinotéky:

UH.Hradiště - OD TESCO - Mariánské nám. 44
UH.Brod - Bří lužu 126 | Zlín - Štefánikova ul. 3326

www.rajvina.cz
tel.: +420 720 333 777



UŠETŘETE ZA PROFI LEDNICE A MRAZNIČKY

Jestli aktuálně plánujete nákup lednice nebo mrazničky, možná se vám bude hodit jarní zvýhodněná nabídka velkoobchodu Gastro Novotný. Se slevou až 25 % tak můžete koupit některý z vybraných modelů profesionálních lednic a mrazniček značky LIEBHERR. Například model UKS 5000 – lednice 500 l lze z původní ceny 21.999 Kč pořídit po slevě za 16.490 Kč bez DPH. Počet kusů k prodeji je omezený a sleva platí jen do vyprodání zásob. Více informací na prodejních a www.gastronovotny.cz



S NÁMI SE NAUČÍ VAŘIT KAŽDÝ!

V březnu zahájil svou činnost Moravský kulinařský institut, který sídlí v zámku Napajedla. Institut založila majitelka zámku, Eva Gajdošík, která má vaření jak se říká „v krvi“. Kurzy vaření jsou vhodné pro laiky, ale i profesionály. V zámecké kuchyni se v březnu vaří každý čtvrtek od 18 do 21 hodin. V dubnu se kurzy uskuteční každé úterý od 18 do 21 hodin. Kurzy vede Eva Gajdošík a kuchař David Brada. Chcete-li, máte jedinečnou šanci naučit se vařit a ještě se skvěle bavit! Více informací o Moravském kulinařském institutu a aktuální nabídce i termíny kurzů najdete na www.mokul.cz



ZVĚŘINOVÉ HODY V RESTAURACI ASTON

Hosté stylové restaurace Aston v hotelu Ondráš ve Zlíně se mohou těšit na Zvěřinové hody, které se zde uskuteční ve dnech 20. – 21. dubna. Zvěřina je masem velmi chutným, vyznačuje se typickou vůní a kuchaři restaurace z něj připraví vynikající speciality. V Astonu také rozšířili nabídku kvalitního domácího vína od vinařů z Moravy, které vám doporučí k vybranému jídlu. S příchodem jarního počasí se už teď plánuje v Astonu otevření venkovního posezení s obsluhou, kde bude probíhat odpolední a večerní grilování. O všech akcích informuje restaurace na novém webu www.aston-zlin.cz

VELIKONOČNÍ NARÁŽENÍ PIVA VE ZLÍNĚ

Pojďte ochutnat na zelený čtvrtek (5. 4.) velikonoční speciál, který pro vás uvařili v pivovaru Starobrnno. Pouze jednou v roce máte možnost ochutnat toto unikátní pivo. Třináctistupňový bylinný speciál Zelené pivo se vyznačuje jemně hořkou chutí. Čepovaný půllitr za 29 Kč si můžete dát ve Zlíně v Restauraci 9evitka a ve 14 hodin budou Zelené pivo narážet také v zahradní restauraci Rychlý drak na Farské louce naproti kostelu sv. Filipa a Jakuba. Více na www.9evitka.cz



DO PRÁCE I NA VÍNO

Nejkvalitnější vína přímo ze sklepů od vinařů z Jižní Moravy můžete nově ochutnat v Czech pubu V Práci v hotelu Ondráš ve Zlíně.

V povědomí hostů je podnik zapsaný jako moderní stylová česká hospoda s bohatou nabídkou pív (pivní novinkou v nabídce je nepasterizované 11st. Starobrnno na úrovni tankového piva), moderní gastronomie a zábavy.

A právě kvalitní gastronomie snoubí se s moravským vínem nebo poctivým českým pivem je to, co dokážou V Práci svým hostům nabídnout.

Podle majitele restaurace Božetěcha Dolníka jsou vína z malých rodinných vinařství opomíjena. Přitom jsou některá doslova „perličkami“. Sudová vína V Práci jsou na úrovni pozdních sběrů – jsou lehká, svěží a s konkrétní historií původu.

Aktuálně mohou hosté ochutnat vína z moravských rodinných vinařství Jedlička & Novák, Vinařství Halm a Dobrá vína z Moravy.

Jak potvrzuje Dolník, V Práci jsou podávána vína za ceny srovnatelné ve vinotékách. „Je to díky přímé vazbě na vinaře a několikaleté spolupráci. Přijďte ochutnat současná moravská vína, která jsou na tak vysoké úrovni, že určitě stojí za to je ochutnat“, doplnil Dolník.



DOBRÁ VÍNA
Z MORAVY

V Práci TIP:
bavte se i přes týden,
ve středu až pátek
jsou V Práci
diskotéky

Gurmán TIP:
ochutnejte 300g steak
z marinované krkvice
nebo kotlety už od 130 Kč
(V Práci pouze od 15. 3.
do 30. 4.)

Káva za 7 Kč!

Zaregistrujte se k odběru novinek V Práci a získáte elektronický kupón na kávu espresso za 7 Kč nebo kávu laté za 10 Kč v obchodě OBI Zlín nebo V Práci. Pro jednu unikátní registraci platí jeden kupón.

Registrujte se na e-mail:
novinky@ondras.zlin.cz
nebo formou sms na tel.:
724 057 082.

V PRÁCI
ORIGINAL CZECH PUB

V PRÁCI
Kvítková 4323 (Hotel Ondráš), Zlín
Tel. 725 605 725
www.vpraci.eu

5 JARNÍCH OTÁZEK PRO GABRIELU GUNČÍKOVOU A TOMÁŠE KLUSE

Máte rádi jarní období?

Gabriela: Miluji jaro. Poslední zimní měsíce odpočítávám den po dni. Narodila jsem se v létě, proto léto a teplo miluji. Dodává mi energii, takže po tuhé zimě stačí, když je trochu tepleji, zasvití sluníčko a hned mám chuť něco podniknout.

Tomáš: V zimě a mrazech se dobjím myšlenkou na horké léto. V létě je to přesně naopak. A na jaře už bych byl za, aby byl podzim a na podzim je mi hrozně líto všech těch listů, co se od jara dělaly a včel opadají. Jsem v každém ročním období fanda těch ostatních ročních období.

K jaru patří Velikonoce. Dodržovali jste v dětství velikonoční tradice?

Gabriela: Upřímně je u mě tradicí na Velikonoce nebyť doma. Nějak jsem se nesmířila s tím, že můžou mrskat jenom kluci a já mám rozdávat sladkosti, které jsou mi tak vzácné. Tudíž ani tradice nějak nedodržuji.

Tomáš: Do mých dvanácti tomu tak jakžtakž bylo (chození za holkama s pomlázkou), pak mě ale smetla vlna emancipace v podobě spolužaček, které vytvořily komando Pomsty, od té doby jsem si nezapomlázkoval.

Část jarního Štamgasta je věnována svatbám. Jak se Vy osobně díváte na tento životní krok? Je sňatek přežitek z minulosti nebo je klasické manželství pořád smysluplná instituce?

Gabriela: Sňatek vnímám spíše jako rituální potvrzení lásky, ale na druhou stranu mi to přijde trochu jako podepsání papíru, že někomu patříte. Líbí se mi pohádkové svatby, ale rozhodně mi svatba nepříjde tak veledůležitá pro život s milujícím partnerem.

Tomáš: Je to získání vysokoškolského titulu v ženo-mužských vztazích.



GABRIELA GUNČÍKOVÁ

ZPĚVAČKA A STAR V PROGRAMU
SVATEBNÍHO A SPOLEČENSKÉHO VELETRHU
V ZÁMKU HOLEŠOV



TOMÁŠ KLUS

ZPĚVÁK A HLAVNÍ HVĚZDA
FESTIVALU HOLEŠOVSKÁ REGATA

Máte k městu Zlín nějakou vazbu?

Gabriela: Zlín mám moc ráda už od malinka. Bydlela jsem vždy kousek a často jsme tam s rodiči jezdili na výlety.

Tomáš: Mám tam část rodiny a přátelství. Inklinuji k němu i proto, že je to dějiště mého Startu, neb se tam odehrává CzechTalent. Navíc jsem fanda Baťovské dynastie a na Jižňákách jsem s bratrancem odehrál několik tvrdých, sídlištních, hokejových zápasů.

Zaměřením časopisu Štamgast & Gurmán se nabízí na závěr otázka: Jaké je Vaše nejoblíbenější jídlo?

Gabriela: Musím říct, že není nic, čím bych pohrdla, ale mám velmi ráda ryby. Jako tresku, lososa nebo tuňáka a to na všechny způsoby. Miluji také ovoce všeho druhu.

Tomáš: Marinovaný steak z hovězí Argentinské svíčkové (pouze a jediné medium rare) s pepřovou omáčkou a zelenými fazolkami.

... abyste se neutopili v moři hostitelských starostí

FIREMNÍ AKCE NA KLÍČ

www.velryba.cz



JAK PŘIVÍTAT JARO PLNÍ ENERGIE

Text: Blanka Kovandová

Máte každoročně pocit, že z období zimního spánku plynule přecházíte do stádia jarní únavy? Mrzí vás, že se spolu s delšími dny, které stále intenzivněji prohřívají sluneční paprsky, nenabíjíte energií z pučícího života kolem? Tak je asi nejvyšší čas něco s tím udělat a dostat se do jarní pohody.

Stejně jako se doma vrháme na jarní úklid, je dobré si uklidit i vlastní tělo. Vzhledem k celoroční dostupnosti ovoce a zeleniny nám pravděpodobně ani po dlouhé zimě nehrozí nedostatek vitamínů, ale na druhou stranu sedavé zaměstnání a obecně málo pohybu, spojené s konzumací nezdravého jídla se někde projevit musí. Výsledkem je únava, šedá plet, podrážděné reakce, bolesti hlavy a celkové přetážení.

A co nás tedy spolehlivě nabudí energií? Odborníci radí v první řadě omezit přísun živočišných bílkovin – především červeného masa a pro vysoký obsah solí také konzumaci různých uzenin. Dále bychom měli výrazně snížit příjem mléčných výrobků. Naopak určitě prospěje zvýšená konzumace ovocných a zeleninových šťáv, nejlépe ředěných čistou neperlivou vodou.

Například taková šťáva z citrusů (citronová, limetková, mandarinková a pomerančová) dopraví do těla vitamíny a navíc zmírňuje svalové bolesti a křeče, včetně menstruačních potíží. Pije se ředěná teplou vodou před jídlem.

Podle ajurvědy se doporučuje pro dobrý začátek dne a k pročistění zažívacího traktu šálek nápoje připraveného z medu, citronové šťávy a teplé vody, který se pije nalačno. Čeští a moravští včelaři by se vůbec přimlouvali za větší prostor medu ve škále sladidel, která používáme. A třikrát denně deset kapek propolisové tinktury nakapaných do ovocné šťávy nebo společně se lžičkou medu pak ochrání před nachlazením a řadou dalších jarních nástrah.

Čínská tradiční medicína zase vychází z toho, že abychom byli na jaře fit, musí být v pořádku naše játra. Vypatí se proto pít čerstvě vylisované šťávy, které je pomáhají pročistit a dodat jim potřebnou energii. Játrům prospívá pravidelné pití mrkvové šťávy, pokud možno z biomrkev. Mrkev obsahuje minerální látky (například vápník, fosfor, železo), vitamíny (například A, skupinu B, C) a další výživné látky, jako např. přírodní cukry. Stejně tak mnoho jiných druhů zeleniny pomáhá neutralizovat překyselený krevní oběh a odvádí z těla toxické látky. Mrkev i ostatní kořenovou zeleninu před odšťavňováním neloupeme, ale důkladně omyjeme, případně vydrhneme kartáčkem. Vylisovanou dužinu pak můžeme přidat třeba do polévky.

Pokud se rozhodnete pročistit si organismus konzumací ovocných a zeleninových šťáv, tělo se vám odmění přívalem energie, dobré náladou, zlepšením pleti, vlasů a nehtů. A pokud navíc okleštíte jídelníček o nezdravá, těžká jídla, poznáte to určitě i při dopínání oblíbených kalhot.

JARNÍ ZELENÁ BOMBA

Tři hrsti čerstvých kopřivových špiček rozmixujeme v půl litru vody. Necháme čtyři hodiny odstát, a potom přecedíme přes plastové sítko a vypijeme. Nápoj se doporučuje konzumovat sedm dní. Tento drink doplní spoustu minerálů v těle (hlavně železo) a výborně vyčistí organismus.

inzerce



Mimořádný katalog zájezdů do Chorvatska
RODINNÁ DOVOLENÁ
 cenově zvýhodněné zájezdy
 autem | autobusem | letecky
 a navíc **SLEVA až 13 %**

ZLÍN, Zarámí 90 (vedle VZP), 760 01, tel.: 575 570 553, e-mail: zlin@ckvt.cz



KONTRABÁŠ

KRAJOVÁ SPECIALITA Z TRADIČNÍCH SUROVIN NAŠICH PŘEDKŮ – BRAMBOR, POHANKY A OVČÍHO SÝRA.

Doba přípravy: 15 min
Doba vaření: 75-80 min
Počet porcí: 4

SUROVINY:

6 velkých brambor
300 g pohanky
4 vejce
smetana
sádlo
sůl
pepř
majoránka
zelená petrželka
na posyp slanina (brynza, ovčí sýr)

POSTUP:

Brambory uvaříme v osolené vodě do polotuha, oloupeme a nakrájíme na kostky. Pohanku opláchneme, nasypeme do vroucí osolené vody, necháme přejít varem (asi 2 min.) a vložíme pod peřinu na půl hodiny. Následně smícháme s bramborem, vložíme do sádlem vymazaného pekáče, osolíme, opepříme, dle chuti přidáme majoránku a petrželku a necháme zapéct na 250 °C asi 15 minut. Zalijeme osolenými rozšlehanými vejci se smetanou a pečeme dalších 20 minut při 200 °C. Osmažíme slaninu a porci posypeme (můžeme také brynzou nebo ovčím sýrem).



**Dobrou
chuť!**

Foto a text: www.czechspecials.cz



Velkoobchod čistících, úklidových, desinfekčních a kancelářských potřeb

Otevírací doba:
Po - Čt: 7.30 - 17.00 hod.
Pá: 7.30 - 12.00 hod.

Dankr s.r.o., Lorencova 3791, 760 01 Zlín
Objednávky pro heslo "štamgast": 739 445 219, 577 012 080
e-mail: fojtikova@dankr.cz

Osobní odběr možný po tel. domluvě v prodejně Dankr s.r.o. v centru Zlína
Rozvoz zboží do 30 km od Zlína zdarma při objednávce nad 1500 Kč bez DPH



**Prostředek
na mytí nádobí**

5 l

69,-
57,50 Kč



**Tekuté mýdlo
vanilka
broskev
jablko**

5 l

75,-
62,50 Kč



**Prostředek
na mytí podlah**

5 l

69,-
57,50 Kč



750 ml

Pulirapid

52,-
43,33 Kč



Pulirapid WC Gel

750 ml

45,-
37,50 Kč



**Pulirapid Vetri
na skleněné povrchy**

500 ml

35,-
29,17 Kč



**Osvěžovač
vzduchu
Q-power**

antitabák
citrus
moře

300 ml

22,-
18,33 Kč



Ubrousky Gastro 400

karton 12 ks

cena
za 1 kus

49,-
40,83 Kč



Papírové ručníky ZZ250

karton 20 ks

cena
za 1 kus
13,-
10,83 Kč



**Toal. papír Jumbo
jednovrstvý**

Ø 280 mm

28,-

Ø 190 mm

23,33 Kč

cena
za 1 kus
10,-
8,33 Kč



Toal. papír Harmony

16 ks

82,-
68,33 Kč



Pytel 120 I/60 mikr.

role 20 ks
karton 200 ks

černý
modrý

3,50,-
2,92 Kč

cena za 1 kus

BERU SI TĚ V DOBRÉM

...I VE ZLÉM

MUŽ A ŽENA JSOU DVĚ POLOVINY, KTERÉ SPĚJÍ K TOMU, ABY VYTVOŘILY CELEK - ŘEKL PRADÁVNO PLATÓN. A NUTNO ŘÍCT, ŽE ZA DOBU SVÉ EXISTENCE ROZUMNĚJŠÍ FORMU SOUŽITÍ, NEŽ JE KLASICKÝ SŇATEK, ZA TÍM LIDSTVO NEVYMYSLELO. I KDYŽ V SOUČASNÉ DOBĚ DOSTÁVAJÍ SVATBY DOCELA NA FRAK - SPOUSTA PÁRŮ VOLÍ SOUŽITÍ NA „PSÍ KNÍŽKU“ A ROZVODEM KONČÍ SNAD KAŽDÉ DRUHÉ MANŽELSTVÍ. MANŽELSTVÍ JE, PODLE SPISOVATELE ROMANA ROLLANDA, VYZVÁNÍ PŘÍRODY NA SOUBOJ. A SPOUSTA PÁRŮ, KTERÉ SPOLU PROŽILY CELÝ DOSPĚLÝ ŽIVOT, POTVRDÍ, ŽE KDYŽ SE POTKAJÍ TI PRAVÍ LIDÉ, TAK NENÍ NIC KRÁSNĚJŠÍHO. SPOLEČNOU CESTU ŽIVOTEM PAK ZPEČETÍ SVATBA - PRO NĚKoho KOMORNÍ, INTIMNÍ UDÁLOST - PRO JINÉHO BUJARÉ VESELÍ PRO ŠIROKÉ PŘÍBUZENSTVO A PŘÁTELE. ZÁLEŽÍ NA SNOUBENCÍCH, JAKOU FORMU VSTUPU DO SPOLEČNÉHO ŽIVOTA ZVOLÍ, OSTATNÍ BY JEJICH PŘÁNÍ MĚLI RESPEKTOVAT. PROTOŽE MĚL BY TO BÝT PŘÁVĚ JEJICH NEZAPOMENUTELNÝ DEN. DEN NEVĚSTY A ŽENICHA.

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

SVATBY
v centru Zlína

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob



Sokolská 5147, Zlín tel.: 577 436 522

www.udvouslunecnic.cz

ŽE HO VĚRNĚ MILUJU, PŘED OLTÁŘEM RUKU PODAT SLIBUJU...

Text: Blanka Kovandová

Co kdysi znamenala svatba? Pro naše předky skoro všechno. Za časů našich praprababiček byly svatby kromě křtin a pohřbů ty nejdůležitější společenské události. A bylo jedno, jestli se jedná o svatbu chudou nebo bohatou – ušetřit se dalo na bohatosti jídelníčku, ale tradice, zvyklosti a rituály spojené s budoucím manželstvím neošidil nikdo. Šťastné manželství pak měla zajistit celá řada magických praktik. Mnoho z nich se zachovalo až z pohanských časů a prováděly se prý v kostele někdy tak okatě, až pan farář musel svatebčany napomínat.



lice, vyšívání šátek, perníková srdce. Věřilo se, že dárce s předmětem daruje i kousek sebe a tím vytváří těsný svazek. V Maršově se věřilo, že když se žena u ohlášek směje, bývá pak v manželství smutná.

V první svatební den se na kouzla pamatovalo už při oblékání nevěsty – ta neměla mít na šněrování živůtku žádný uzel.

Když pro ni ženich přišel, hodil jí za živůtek peníz a ona se jej snažila vytřást za oltářem – to vše aby měla snadný porod bez komplikací. V Uherském Brodě se nevěsta po umytí měla utřít naruby obrácenou košilí – to pomáhalo proti všelijakému bolení. I z úkazů cestou do kostela se usuzovalo na manželské neshody, padal – li sníh, měla mít nevěsta hodně dětí. Z deště se obecně soudilo, že novomanželům padá štěstí. Na manželství měl naopak nepříznivý vliv pád svatebního koláče při přenášení od nevěsty k ženichovi. Dobrým znamením byla kočka bílá nebo strakatá, špatným pak černá. Při cestách svatebního průvodu se také hodně střílelo, což souvisí s prastarou praktikou odehnat hlukem zlé síly.

V kostele, když se pak třepotal plamen svíce na straně nevěsty, lidé z Výškovce věřili, že nevěsta bude v manželství hubatá. Když na straně ženicha – měl v man-

želství poroučet on. To v Horním Němkách znamenala plápolavá svíce nestálost v manželství. Špatným znamením pak bylo, když některá ze svíček zhasla, věštilo to blízkou smrt.

Ve všech vesnicích se věřilo, že když nevěsta před oltářem přišlápně ženichovi nohu, bude mít v manželství rozhodující slovo. Když někomu z manželů spadl při obřadu vínek z hlavy, soudili ostatní, že už jej stejně pozbyl. A konečně věřilo se, jaká svatba – takový společný život. Veselejší svatba znamenala dobré soužití, smutná pak život nešťastný. Někde se tradovalo, že kdo se před oltářem otre o ženicha nebo nevěstu, tak se sám do roka ožení, či vdá. Všechny tyto praktiky byly na Moravských Kopanicích tak rozšířené a zjevné, že je kněží často hostům při obřadu vytýkali.

Různými rituály bylo protknuto i **svatební stolování** – některé zvyky se dochovaly dodnes – třeba konzumace polévky z jednoho talíře. Dříve po příchodu z kostela dávala matka nevěsty novomanželům do pravé dlaně med, aby si jej navzájem slízali – tato praktika měla zajistit vzájemnou lásku a vzácnost. Také se rozhazovalo zrní (nepřipomíná to snad současné házení rýže?), družičky ho chytaly do fěrtůšků a kolik pochyty, tolik měla mít nevěsta slepic. Na kopaničářské svatbě také prý ženich a nevěsta nejedli maso, aby jim dobytek netrpěl nemocemi a nevěsta do svého začepení (výměna panenského vínu za čepec vdané ženy) nesměla na své svatbě tancovat, aby její budoucí děti netrpěly na záchvaty.

JAK SI POJISTIT ŠTĚSTNÉ MANŽELSTVÍ?

- Nevěsta by si rozhodně neměla šít svatební šaty sama, to pak manželství dlouho nevydrží.

- Nevěsta by neměla mít svatební šaty a šperky modré či fialové barvy. Znamená to modřiny v manželství.

- Dá-li nevěsta do střevíce minci, přinese to novomanželům bohatství. Chce-li, aby jim láska vydržela, ať tam přidá ještě čtyřlístek.

- Ženich by měl nevěstu ve svatebních šatech (i šaty samotné) vidět až ve svatební den.

- Ženich má nevěstu přenést přes práh na hostinu i do domácnosti. Přelstí tím zlé duchy, kteří se snaží vloučit do domu.

- Oba snoubenci mají podekovat před obřadem rodičům za vychování jejich partnera a požádat o požehnání. Dostanou-li je, bude manželství šťastné.

- Aby manželství vydrželo, musí nevěsta i ženich okusit svatební dort. Přítomní svatební hosté nesmí svatební dort odmítnout. Jemu i snoubencům by to přineslo smůlu.

Vše, co potřebujete vědět o dni D, najdete v knize SVATBA od Patricie Janečkové.



Foto: BK, archiv Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně

Vše, co souvisí se svatbou, krásně popsal ve své výpravné knize „Od věnečku k obálence“ etnograf Pavel Popelka. Tato publikace, z níž čerpá i tento článek, mapuje svatby na Uherskobrodsku a Moravských Kopanicích. Z míst, kde pomáhaly se zajištěním toho správného partnera a šťastné budoucnosti bohyně (známé jsou třeba bohyně z Židkovce). Každá měla své vlastní zařítání, pomáhala si litím vosku, věštila z devatera dřev... Víra v kouzla v moc kouzel bohyně se zde držela ještě v minulém století.

V knize se píše, že magickou moc v době předsvatební měly **dary z lásky** – krás-

Využijte našich služeb a nechejte se hýčkat ve svůj svatební den. Také se s námi můžete přenést do světa karnevalů, plesů a jiných akcí.

Hluboká 1561, Zlín
tel.: 739 051 971, 608 081 080
e-mail: sc-arabela@seznam.cz
www.svatebnicentrumzlin.cz
www.lincolnzlin.cz

Svatební Centrum Arabela

Nabízíme:

- půjčovnu svatebních a společenských šatů pro dámy, obleky pro pány a chlapce
- půjčovnu karnevalových kostýmů pro děti i dospělé
- doplňky ke svatebním i společenským šatům, spodní prádlo, podvazky a jiné
- košile, vazačky, kravaty, kapesníčky pro malé i velké chlapce
- sňubní prsteny, šperky, štrasy, ozdoby do vlasů a jiné

- svatební oznámení
- kadeřnici, vizážistku, kosmetičku, modeláž nehtů, výzdobu auta a svatební tabule
- pronájem limuzín na svatby, různé jiné společenské akce, narozeniny, karnevaly
- další služby spojené s vaším dnem D
- opravy oděvů



SVATEBNÍ TRENDY, TIPY A RADY

Všechno je jednou poprvé, i svatba. Je to jedna z událostí, která by měla tak nějak „klapnout“. Dobrou zprávou je, že v situaci, kdy se rozhodnete pro svatbu, už nemusíte být jen Vy sami. Jsou tu lidé, které svatby a všechno kolem nich baví. Mají přehled o tom, co se v oboru nového děje a snaží se to přinášet i ke svým klientům v regionu. Zeptali jsme se profesionálů v oblasti svateb: 1. Co vaši klienti nejvíce poptávají? 2. Jaké nastupují trendy v oblasti svateb? 3. Na co zajímavého se letos mohou zákazníci těšit? 4. Poskytnete čtenářům předsvatební tip nebo radu?



**JITKA SLEZÁČKOVÁ
JANÍKOVÁ**
SVATEBNÍ CENTRUM
ARABELA, ZLÍN

1. Klienti, kteří navštíví naše Svatební centrum Arabela, očekávají a poptávají vše od svatebních šatů, odvozu na

svatbu, všech doplňků, jako jsou svatební oznámení, snubní prsteny, kadeřnice, vizážistky, poptávají také hudbu na svatbu, kameramana či fotografa. Dále pak poptávají nejen svatební šaty, ale v době plesů, požadují klienti převážně společenské plesové šaty a kostýmy. V neposlední řadě bych chtěla zdůraznit, že hodně zákazníků již stačilo zaregistrovat naši širokou nabídku karnevalových kostýmů pro dospělé i děti.

2. Trendy jsou každým rokem jiné, ale řekla bych, že se vždy po pár letech vrací. Někdo by řekl, že v době krize jsou svatby menší, lidé šetří, ale není tomu tak. I teď se neustále setkáváme se svatbou, která má třeba 120 až 150 hostů. Nedávno jsme vezli limuzinami svatbu, kde bylo cca 240 lidí. Hodně se rozšířily v poslední době venkovní obřady. Co se týče trendů ve svatebních šatech, je to velmi volné. Není dané ani určené, jaké šaty jsou pro tuto sezonu módní. Většinou je vždy na názoru a vkusu dané nevěsty, co se jí líbí, co jí sluší a hlavně v čem se ona sama cítí nejlépe.

3. Samozřejmě nabídneme zákazníkům nové vzory svatebních a společenských šatů z kolekce 2012/2013 a ve výprodeji za velmi nízké ceny už teď nabízíme vzory svatebních šatů 2011. Pak také další a další karnevalové kostýmy, které neustále obměňujeme, objednávané, sháníme, nakupujeme a šijeme. Novinkou v našem salonu jsou letos latexové společenské šaty a catsuitsy.

4. Vždy by si měli novomanželé uvědomit, jakou svatbu, obřad či svatební hostinu by chtěli mít a že to bude jen a pouze jejich velký den D. To znamená s odstupem půl roku zařídit na daném úřadu nebo v kostele obřad a v restauraci hostinu. Může se stát, že v termínu, kdy by chtěli svatbu a obřad, bude jejich vybraná restaurace či hotel obsazen. No a pak už si obojí salony a vybrat šaty, hlavně pro nevěstu a ženicha, družičky, maminky a svědky. Objednat si kameramana, fotografa a hudbu. Všichni mívají většinou dlouho dopředu objednané termíny svateb, proto s tím nečekejte až na poslední chvíli.



LUCIE A NATÁLIE
WITH LOVE, SVATEBNÍ
A SPOLEČENSKÁ
AGENTURA, ZLÍN

1. Naši klienti nejvíce poptávají květinové dekorace, které jsou nedílnou součástí svatebního dne.

Dále také již i v ČR začaly být velmi trendy svatby na klíč, o které se zajímají spíše velmi zaměstnaní lidé. V naší agentuře začíná být také však velká poptávka na koordinaci svatebního dne. Koordinace pro nás znamená celodenní účast na svatbě, kde se staráme o její hladký průběh a o to, aby pro novomanžele byl tento den jedinečný a nezapomenutelný.

2. Jsme moc rády, že i k nám do ČR se začíná dostávat svatební trendy jako například tematické svatby. Je tomu jen a jen dobře a my to přijímáme s velkým nadšením a touhou předkládat tyto trendy našim zákazníkům. Snažíme se být neustále v předstihu před našimi zákazníky, a proto navštěvujeme i cizí země, jako je např. Velká Británie, která je královnou v oblasti svateb.

3. Letos se u nás naši zákazníci mohou těšit hlavně na námi pořádaný 1. ročník Svatebního a společenského veletrhu, který se uskuteční 17. 3. 2012 na zámku v Holešově. Dále také budeme během roku pořádat spoustu svatebních a květinových show. Novinkou budou workshopy, které chceme pořádat každý měsíc na jiné téma. Již brzy se můžete těšit na workshop na téma „výroba vlastních květinových dekorací z papíru“.

4. Všem našim zákazníkům říkáme: Nedržte se svatebních pravidel a etikety. Je to jen váš den, udělejte si ho tak, jak jste si ho sami vysnili. Udělejte si ho přesně tak, jak chcete vy, podle vašich představ, snů a pocitů a nikdy se neohlížejte na ostatní. Teprve potom to bude pro vás ten nejkrásnější den plný úsměvů a překrásných momentů, na které budete vzpomínat celý život s nádherným pocitem u srdce.



**STANISLAVA
ČERVENÁKOVÁ**
SVATEBNÍ AGENTURA
JULIANA, KROMĚŘÍŽ

1. Naš svatební salon Juli ana sídlí v Kroměříži a nabízí kompletní svatební služby již 9 let. Samozřejmě, že se

nevěsty stále nejvíce zajímají o naše svatební šaty, ale v posledních letech máme už více klientů, kteří si chtějí obstarat „vše pod jednou střechou“. To znamená, že oblékneme nejen nevěstu, ale i ženicha a svatební hosty, a ještě jim pomůžeme s plánováním celé svatby a následným zorganizováním. Klienti k nám jezdí z celé Moravy.

2. Trendů je hodně, ale největším trendem v oblasti svateb u nás jsou svatby venku. V Kroměříži zajišťujeme jako jediní plný servis snoubencům, kteří mají zájem o svatební obřady v zámeckých zahradách v Kroměříži, ale i v jiných městech. Zajistíme jim vše od nazdobených židlí až po koordinaci při obřadu. Oni jen přijdou, oddají se a zase odejdou. O nic se nemusí starat, a hlavně mají klidnou hlavu.

3. Je to náš tým svatebních agentek, které se maximálně věnují našim klientům už od začátku plánování svatby, až do konečného svatebního dne. Naše svatební agentky najdete v každém městě nejen ve Zlínském kraji, ale po celé Moravě. Spolupracujeme i se svatebními agentkami v Anglii, kde má tato profese dlouhou tradici. Můžeme říct, že už každá naše nevěsta si může „dopřát“ svou svatební agentku. Připravujeme také již 9. ročník největšího svatebního setkání se svatebními specialisty na Moravě a netradiční svatební den „Svatba jako v pohádce“. Akce proběhne v úterý 1. 5. 2012 od 10 do 17 hodin v Arcibiskupském zámku v Kroměříži.

4. Naše rada zní: Hledáte pomoc, poradenství nebo inspiraci? Obrat se vždy jen na odborníky na svatební služby. Svatba snů nepřijde jen tak sama, musí se pečlivě naplánovat. My klientům garantujeme profesionalitu a diskretnost. A v tom je síla našeho úspěchu.

inzerce



SVATBY NA ZÁMKU OŘECHOV

Řekněte si své ano a vykročte
na cestu společného života
v romantickém prostředí
barokního zámku v Ořechově.



Ořechov 91, 687 37 Ořechov
e-mail: zamek@zamekorechov.cz
tel.: 572 430 630, 603 545 454

www.zamekorechov.cz

DEKORACE SVATEBNÍHO STOLU A TRENDY LETOŠNÍHO ROKU



Text a foto: Lucie a Natálie, WITH LOVE Zlín

KAŽDÁ NEVĚSTA CHCE MÍT SVATBU SVÝCH SNŮ SE VŠÍM VŠUDY.

Svatební aranžmá stolu je nepostradatelnou součástí jednoho z nejkrásnějších dnů novomanželů. Důležitou součástí stolu jsou květiny. Při výběru květinové dekorace musíme mít jasnou představu o tom, v jakých barvách se bude hostina odehrávat. Aranžmá může být jednoduché i bohatě zdobené, záleží na vkusu snoubenců i na finančním rozpočtu.



Nedílnou součástí jsou také ubrusy, ať už papírové, či nyní nově velmi trendy látkové ubrusy. Právě tyto dokážou dotvořit nádherný celek svatebního stolu, složitě skládané nebo jen jednoduše položené. Svíčky jsou samozřejmostí, která vytvoří nádherný večerní romantický efekt. Skleněný inventář dotvoří dokonalost svatebního stolu. Fantazii se meze nekladou, ať už se rozhodnete pro méně či více zdobenou svatbu

- záleží jen na vás. Výsledek oceníte nejen ve svatební den, ale i po letech - na fotografiích.

TRENDY DEKORACE STOLU

Svatební rok 2011 byl o barvách a ani v roce 2012 tomu nebude jinak. Hlavními barvami jsou tyrkysová, korálová, černo-bílá, žlutá, fuchsiová, tmavě červená, bídlivcově šedá, fialová a latté.

V dekoracích svatební hostiny se začínají upřednostňovat kulaté nebo čtvercové stoly. Tento vzhled tabule je méně koordinovaný a dodává volnější pocit. Na stolech se budou i nadále používat skleněné dekorace, okvětní lístky, konfety a diamanty, kvetoucí révy nebo řezané květiny jen volně položené přímo na ubrusu. Židle zdobené tylem, květinami nebo saténovými pásy dodají vaší svatební tabuli tu správnou vznešenost. Stále oblíbenějším trendem je „candy“ bufet. Umístíte sladkosti a cukrovinky do různých skleněných nádob na stoly, lopatíčky a lžičky umožní vašim hostům nabrat si cukrovinky do krabiček nebo sáček domů na památku. Točené pruhy tylu nebo jiné tkaniny v kombinaci s květinami umístěné u stropu sálu, kolem dveří a zábradlí vytvoří neopakovatelnou atmosféru. Pro doplnění romantického pocitu můžeme na stoly umístit svíčky. Tam kde prostory neumožňují použití klasických svíček, můžeme je nahradit umělou alternativou nebo LED světýlky.

Svatební program, jmenovky, děkovná kartička s dárečkem, svatební noviny, svatební menu - to všechno může a nemusí také obsahovat váš svatební stůl.

tu. Nedílnou součástí jsou také ubrusy, ať už papírové, či nyní nově velmi trendy látkové ubrusy. Právě tyto

ANKETA JAKÉ NEOBÝVKLÉ SVATEBNÍ MENU ČI SVATBU JSTE PŘIPRAVOVALI?



MARTIN RIEGEL

RESTAURACE UNO, ZLÍN
Asi nejneobvyklejší svatební menu nás teprve čeká. V letošním roce máme za úkol sestavit zcela vegetariánskou svatbu. Tedy tříchodové menu na oběd, teplý a studený raut na večeři. Oba novomanželé jsou vegetariáni a proto se rozhodli pro tuto variantu. Již nyní sbíráme inspiraci, protože bychom byli rádi, aby si pochutnali všichni svatebčané.



TOMÁŠ SMOČEK

ROŽNOVSKÝ RYNEK, ROŽNOV POD RADHOŠTĚM
Všechny chody se odvíjejí od přání hostů, ale většinou chtějí klasiku jako svíčkovou a nebo dva druhy masa - kuřecí a panenku. Vždycky hosté argumentují, že ten není to a ten zase tohle. Hlavním chodem u nás tak může být svíčková na smetaně protknutá slaninkou s domácím karlovarským a houskovým knedlíkem, ozdobená brusinkami, citronem a šlehačkou. Oblíbený je i Filirovaný steak z kuřecích prsíček se špalíkem z vepřové panenky baleným v košílce z anglické slaniny, s grilovanou zeleninou, pečeným bramborem v alobalu a vinnou redukcí.



MILAN STANĚK

RESTAURACE R - CLUB, HOLEŠOV
Většina svatebčanů volí klasickou svíčkovou. Z těch neobvyklých požadavků na svatební menu mě zaujal, předkrm Špetrnka, polévka Valašská kyselice a hlavní chod byl Kuřecí řízek v bramboráku „On-dráš“, vařeně brambory. Zajímavé jsou také prostory ke svatební hostině - jednu venkovní svatbu jsme připravovali v zahrádkářské kolonii.



MICHAL BAKALÍK

SPIRIT RESTAURANT, ZLÍN
Připravoval jsem svatební hostinu se vším všudy a navíc pro mého kamaráda golfistu. Jeden ze svatebních hostů dostal pěkný nápad, aby ženich provedl svůj první odpal coby ženáč. Inu přinesl jsem mu míč a hůl (dětskou), než jsem se vrátil, byla k mé radosti vymyšlena pravidla i sázka: „Když trefíš kašnu na náměstí v Uherském Hradišti první ranou, máš celou svatební hostinu ZDARMA“. Ani nevím, proč jsem souhlasil... Všichni se náramně bavili a já jsem trnul... Kamarád nezklamal, trefil vedle a já si oddychnul, jelikož měl pozváno více než 80 hostů.



Restaurace nabízí široký výběr jídel české a italské kuchyně včetně pizzy, poledních menu až po sezonní nabídku.

- nekuřácká restaurace
- výjimečný interiér
- pořádání svatební hostiny, rodinných oslav, školení...

RESTAURACE
NA KOUPALIŠTI

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
SPORTOVNÍ AREÁL SAZOVICE
tel: 577 103 697
www.nakoupalisti.cz



Hotel Mlýn Velehrad ****
Na Hrádku 4
687 06 Velehrad
tel: +420 572 571 460, 724 124 688
www.hotelmlyn.cz



*Prožijte významný den Vašeho života
ve výjimečném prostředí
Hotelu Mlýn Velehrad!*



Zajistíme Vám bezstarostný průběh svatebního dne. Svatební obřad v zahradě, svatební hostinu v mlýnských prostorách. U nás budete mít kompletní svatební servis a postará se o Vás osobní event manager.

SVATBA V KLIDU A POHODĚ

Svatba bez starostí a s maximální péčí. To je krédo provozovatelů areálu na Všemíně. Jen 15 km od Zlína naleznete vše, co k dokonalé svatbě patří. Svatební profesionálové v malebném údolí Hostýnsko-Vizovických vrchů splní snad každé přání.

Živá muzika, nazdobené stoly plné štavnatého jídla a kvalitního pití, i vše ostatní, co si srdce a hrdlo poručí. Prostě ta nejlepší svatba pod valašským sluncem. Kompletní servis je samozřejmostí. Mistry všemínští kuchaři i hbité a pohledné servírky už dávno ví, že spokojený host je cenné zboží. A když jde o svatbu, platí to několikanásobně. Novomanželům je třeba budovat pěkné vzpomínky od samého začátku společné cesty životem.

Snoubence čeká obřad u stříbrných vlnek jezera, v nazdobeném svatebním sále poskytnutém zdarma nebo na terase s grilem. Je jen na vás, zda do společného života vyкроčíte z výšin lanového centra či vyrazíte na čtyřkolce. Každé vaše přání může být splněno. Na Všemíně se postarají o sváteční oblek, blyštivé prstýnky, voňavé květiny i lahodné sladkosti. Díky spolupráci s mistry v oboru zde umí všechny svatební doplňky a vybavu obstarat s výraznou slevou. Připraveno je pro vás novomanželské apartmá – jako pozornost podniku zdarma.

Čeká vás dokonce jízda luxusním vozem Rolls-Royce, za jehož volantem sedí vkusně oblečený řidič. Legendárním automobilem se můžete svést s 50% slevou, za určitých podmínek i zcela zdarma.

Activitypark
Hotel Všemina

ACTIVITYPARK
HOTEL VŠEMINA

Tel. 577 11 66 11

e-mail: svatby@vsemina.cz

www.vsemina.cz



Text: PR, Foto: archiv firmy



*Přijměte pozvání na
čerstvou kávu zdarma,
během níž všechny možnosti
vaší svatby projednáte.*

SKVĚLÉ MÍSTO PRO VAŠE ZÁŽITKY A ODPOČINEK **BALONCENTRUM*** BŘESTEK**

Hledáte ideální místo na obchodní schůzku, setkání s přáteli, oslavy nebo rodinnou dovolenou? Najdete je v obci Břestek v krásném prostředí Chřibů pod hradem Buchlovem.

Společnost Zepelin CZ, s. r. o. je největším provozovatelem výhledkových letů balonem v celé České a Slovenské republice. Lety zajišťujeme deseti balony.

Nově provozujeme také stylový srubový penzion s restaurací BalonCentrum***, který poskytuje komplexní zázemí pro pasažéry, jejich doprovody, ale i turisty, podnikatelské subjekty, obyvatele okolních obcí a regionů.

BalonCentrum Břestek se nachází v krásné lokalitě Chřibů v obci Břestek. Disponuje kapacitou 28 lůžek v podkrovní, včetně možnosti ubytování v mezonetových pokojích. Samozřejmostí je LCD televize, sociální zařízení a připojení k wi-fi ve všech pokojích.

Klimatizovaná a nekuřácká restaurace, která pojme 65 hostů, je zaměřená na tradiční českou, ale i zážitkovou gastronomii. Útulnou atmosféru pak dotváří příjemná hudební kulisa či výhled na některou z velkých TV obrazovek. Romantické povahy se můžou zaposlouchat do praskajícího dřeva v kachlových krbových kamnech.

Zajistíme vám uspořádání svateb, rodinných oslav, firemních teambuildingů, školení, seminářů a konferencí, včetně kvalitního a bohatého rautu. Pro tyto účely je zde kompletní technické zázemí (připojení k wi-fi, projektor atd.). V letních měsících lze realizovat uvedené akce v pártý stanu v blízkosti BalonCentra.

S přáteli pak můžete posedět v restauraci nebo venkovní zastřešené zahrádce a pochutnat si na místních poctivých dobrotách, specialitách na grilu, ochutnat moravská vína nebo sledovat lety horkovzdušných balonů, které od BalonCentra ráno a v podvečer startují. Tehdy můžete i Vy brázdit vzdušné nebe nad Chřiby a stát se vzduchoplavcem.

Milovníky piva jistě potěší a osvěží produkty zdejšího regionálního pivovaru Uherský Brod.

Kouzelná příroda, sportovní zážitky, české speciality nebo zážitková gastronomie, relaxace – na to všechno se můžete těšit v novém penzionu s restaurací BalonCentrum*** v Břestku!

V okolí Břestku se nachází spousta atraktivních turistických cílů. Můžete navštívit hrad Buchlov, zámek Buchlovice s krásnou a rozlehlou zámeckou zahradou, Archeoskanzen Modrá, aquapark v Uherském Hradišti a další zajímavosti.

BalonCentrum
penzion • restaurace • lety balonem

ZEPELIN CZ, s. r. o.

BalonCentrum, Břestek 316

Břestek u Buchlovic

Tel. 572 547 183, 603 155 017

www.balony.eu



SVATEBNÍ DORT A SLADKOSTI NA STŮL

Svatební dort bývá jednou z dominant svatební hostiny a jeho příprava není nijak snadná. Rozmanité tvary, velikost i počet pater - to vše berete v úvahu, zvláště pokud se svatební dort musí převézt na místo konání hostiny. Pokud si dominantu vaší hostiny budete péci sami (nebo někdo z rodiny), myslíte na několik důležitých věcí:

- pokud má dort více pater, spodní by mělo být pevné a dostatečně husté, aby udrželo váhu patra horního
- ozdoby na svatebním dortu by měly pevně držet tam, kam je umístíte, není nic horšího, než odpadnuté ozdoby a zničený dort po cestě do restaurace
- krémy či polevy použité na dort vyberte s ohledem na počasí, tj. teplotu ve které se dort bude převážet, tedy pokud nevlastníte chladič vůz či chladič převozní box
- jistě je skvělé mít na svatbě čerstvý dort, ale všechny používané ingredience, krémy a polevy potřebují čas na ztuhnutí!
- dort je ideální vyrobit den předem, většina náplní chutná nejlépe, když se „uleží“ přes noc v lednici
- lednice nebo chladič box nesmí obsahovat žádné masné výrobky, cukrářské výrobky velice snadno a silně „natáhnou“ nežádoucí pachy - je děsivá představa dortu, který „voní“ jako uherák

V dobré a profesionální cukrárně vám velmi ochotně se vším poradí, doporučí a případně upozorní na možné komplikace při manipulaci (to v případě, že váš svatební dort je větší a křehčí). Velmi často si nevěsty do cukrárny přinášejí obrázky a pro cukráře opravdu není problém dnes vyrobit cokoli. Vždyť jen z náplní a korpusů můžete vybírat snad z desítek možností. V náplních se může jako doplněk objevit ovoce, pudink, kousky čokolády, ořechy...

Na ozdoby se používají marcipánové kytičky, růžičky, mašličky nebo jiné drobné dekorace, živé květy (většinou stejné jako je vaše svatební kytice nebo dekorace svatební tabule), ovoce krájené i vcelku, čokoládové dekorace nejrůznějších tvarů a barev nebo i originální nápad, jako je jednoduše nalámaná čokoláda, glazurové (cukrové) kytičky nejrůznějších tvarů, velikostí i barev, látkové dekorace, jako jsou mašličky, tylové kytičky nebo jemní motýlci.

To vše se dá velmi hezky a s citem do vašeho svatebního dortu zakomponovat. Novinkou je tisk svatebního páru „v civilu“ na jedlý papír a pak umístění na svatební nebo jiný dort na hostině.

Velikost svatebního dortu se určuje dle počtu svatebních hostů. Stačí tedy cukráři říci, kolik hostů máte pozvaných. Krájením svatebního dortu většinou končí svatební hostina. Novomanželé dort krájí rukou společnou. Tradice praví, že kdo má ruku navrch, bude vládnout v rodině. Etiketa říká, že první kousky se dávají maminkám. A pak samozřejmě, pokud ho pár krájí (ženich například krájí a nevěsta roznáší), dostávají všichni ostatní - tatínci, sourozenci, prarodiče, svědci atd. Někdy si první sousto dávají novomanželé ochutnat navzájem. Je to spíše zvyk převzatý ze zahraničí, ale velmi oblíbený. Není ani ostudou, pokud dort dokrájí kuchař a personál ho roznese mezi hosty. **Svatební dort se nikdy neodmítá, vyjadřujete tím neúctu k nevěstě.**

MINI ZÁKUSKY

Mini zákusky jsou vlastně zmenšenou formou známých klasických zákusků. Lépe se však jedí a hlavně nezůstávají zbytky. Zákusek se opravdu sní na jedno kousnutí. Ve výběru mini zákusků nemusíte být limitováni jen známými druhy jako jsou např. laskonky, věnečky, větrníky, grilášové trubičky, ovocné košíčky, indiánky, koňakové špičky, punčové řezy, rolády světlé a tmavé. I ve zmenšené formě umí cukráři vyrobit nápadité zákusky. Jsou to vlastně taková malá umělecká díla. Na svatební nebo rautové tabuli se však skvěle vyjímají. Pokud snad objednáte sladkosti více, určitě vašim hostům nebude vadit, pokud si nějaké dobroty odnesou domů.

SVATEBNÍ KOLÁČKY

Velmi tradiční pečivo používané dříve jako pozvání na svatbu a k tabuli. Koláčky roznášela maminka nevěsty nebo nevěsta sama a koláčky byly (a někde ještě jsou) vizitkou hospodyně. Dnes si domácí svatební koláčky můžete objednat. Velmi často se balí do krabiček jako výslužky a rozdávají hostům při odchodu z hostiny. Samotné koláčky se pak zakládají na svatební tabuli společně s dalšími sladkostmi.

Text: Patricia Janečková, www.svatebnimagazin.eu



Foto: www.Samphoto.cz

**Místo pro vaše
rodinné a firemní
akce**

- salonek pro 30 hostů
- restaurace pro 60 hostů
- sál pro 200 hostů

**SPECIALITA
GRILOVANÁ KOLENA**

Kavárna "U Přívozu"
Spytihněv
Tel. +420 577 943 047
Mob. +420 608 866 377
E-mail: info@kolena-spytihnec.cz

www.kolena-spytihnec.cz

inzerce

WITH LOVE
SVATEBNÍ A SPOLEČENSKÁ AGENTURA

"My ve With Love neustále hledáme inspiraci,
jak naplnit váš velký den krásou."

**SVATEBNÍ A SPOLEČENSKÁ AGENTURA
OBCHOD SE SVATEBNÍM A DEKORAČNÍM ZBOŽÍM**

HOTEL GARNI VE ZLÍNĚ
+420 731 196 803, +420 604 297 480
WWW.WITHLOVE.CZ, INFO@WITHLOVE.CZ

RESTAURACE UNO O TŘÍDU LEPŠÍ SVATBY NA ZLÍNSKU

PENZION UNO
RESTAURACE ★★★★★

PENZION A RESTAURACE UNO

Nivy III/4439, Zlín

Rezervace na tel. 775 662 980

www.penzionuno.cz

Je to přesně rok, kdy se majitelé Pensionu UNO pustili do rozsáhlé rekonstrukce původních prostor Baru UNO, jež si většina obyvatel Zlína pamatuje z poloviny 90. let. Vznikla tak nová restaurace ve Zlíně, jejíž architektonické řešení přímo vybízí k pořádání svateb.

Nový hlavní salonek s romantickou atmosférou a nádherným výhledem na lesy pojme 60 osob k jedné tabuli a je propojen se zbytkem restaurace. Celkově lze uspořádat svatbu až pro 90 osob. Největším lákadlem je venkovní oddávání na trávníku přímo před salonkem.

Domácí kuchyně Restaurace UNO připravuje pokrmy bez prefabrikovaných polotovarů a často z domácích surovin, např. majonézu, bramborové halušky, šťávy nebo uzené. Přijďte ochutnat original caesar salad z domácí majonézy nebo regionální specialitu ideální pro zimní období – uzenou krkovicí s trnkovou omáčkou a špekovým knedlíkem.



Text: PP, Foto: archiv firmy

Půjčte si vybavení pro svatební hostinu nebo garden party



- lavice a stoly • party stany • vyhřívání stanů
- čokofontány • výčepní zařízení • umělá tráva



party stany
od 100 Kč/m²

tel.: 725 383 622
www.pujcovna-partytrip.cz

Půjčovna
PartyTrip



- možnost pořádání svatebních hostin až pro 90 osob
- vnitřní a venkovní posezení
- světelný a zvukový aparát
- svatby na klíč
- dětské hřiště

Restaurace R-club
Krátká 435, Holešov-Všetuly
Tel. 736 760 659
E-mail: ramirest@seznam.cz
www.r-club.cz



- catering po celém Zlínském kraji
- pořádání svatebních hostin kdekoli (navážíme, přijedeme, obsloužíme)
- svatby na klíč
- doprovodný program

Ramirest catering
Tel. 604 752 279
E-mail: cateringramirest@seznam.cz
www.cateringramirest.cz



Zámek Holešov
Náměstí F. X. Richtera, Holešov
Tel. 777 760 123
www.zamekholešov.cz

- pronájem nádherných prostor s veškerým zázemím až pro 700 osob
- svatební hostiny
- přímo v zámku obřadní síň
- venkovní obřady
- možnost svatebního focení v zahradách zámku



SVATBA, JEDNA VELKÁ HOSTINA

MENU

Vybrat jídlo ke svatební tabuli bývá pro snoubence, mnohdy velkým oříškem. Nevybíráte totiž jen jídlo pro sebe, ale pro skupinu lidí různých věkových kategorií a různých gastronomických zvyklostí. Zároveň vaše menu má být slavnostní a nezapomenutelné. Požádejte kuchaře o několik variant vašeho menu. Pokud váháte, můžete si vyžádat i ochutnávku a další konzultaci. Jako nevybíráte šaty na poslední chvíli, tak ani s menu nepospíchejte.

Jistě se ve vaší skupině objeví vegetarián či vegan. Nezapomeňte na ně. Pro malé děti vám připraví variantu buď dětských porcí nebo dokonce speciálního menu. Se všemi variantami (děti, vegetariáni, lidé s dietou nebo s jinými požadavky na stravování) vždy seznámte personál či manažera restaurace.

Klasické menu má svůj pevný řád a skládá se:

- **aperitiv** - někdy také welcome drink (podává se před usednutím k tabuli, většinou se pije ve stoje), a přípitkový drink (založen na tabuli, tato sklenka se zvedá při proslově na svatební hostině)
- **studený předkrm**
- **polévka**
- **teplý předkrm** - při svatebních hostinách se často vynechává, vzhledem k délce dne a pokračování na večerním rautu
- **hlavní jídlo**
- **dezert** - někdy se místo dezertu podává svatební dort - hlavně u svateb menších, bez pokračování večerním programem

- **káva** - kávu či digestiv si většinou dávají hosté zároveň s dortem

Připomínám, že personál restaurace se postará nejen o perfektní servírování chodů jídel, ale i o rychlé odklizení talířů. Složeným příborem k jedné straně dáváte obsluze najevo, že jste již dojedli. Příbor položený křížem značí, že budete v jídlu pokračovat. Příbor po skončení stolování pokládáme na talíř rovnoběžně, ukazující na 4. hodinu na číselníku, směřuje tedy doprava dozadu, odkud číšník odbírá talíř, aby mohl příbor uchopit palcem. Pokud chcete pro své hosty připravit hostinu na společenské úrovni, nezapomeňte na vytištěná menu. V některých restauracích je to samozřejmost, v jiných místech to bude na vás.

Etiketa: Zahájení svatební hostiny je zpravidla úkol pro otce nevěsty. Poté mluví otec ženicha a pak svědkové. Mluví během proslovu stojí. Mezi jednotlivými chody je vždy na krátký proslov čas. Ať už jste vybrali cokoli, co máte rádi, přejí Vám dobrou chuť a skvělý gastronomický zážitek.

VEČERNÍ RAUT NEBO PÁRTY

Na večer si většinou novomanželé zvou své přátele a známé a tato část oslav je i v oblékání velmi tolerantní. Pokud je to pojato jako párty, mohou hosté přicházet i v neformálním či ležerním oblečení. Toto by však mělo být uvedeno na pozvánkách, pokud by párty pojata stále ve večerním oblečení. Mohlo by dojít k nemilým překvapením. Večer se i jídla podávají zcela jinou formou. Oblíbené jsou rauty, kdy jsou na stoly založena jídla a každý si může během

večera brát na co má chuť. Nezapomeňte se domluvit s obsluhou na včasném doplňování pokrmů. Pořadte se s personálem na složení rautu.

Důležité pro složení rautu a menu je:

- kolik hostů přijde
- je někdo z hostů na speciální dietě, vegetarián, vegan?
- chcete večer jen trochu jídla pro „chuť“ nebo zajistíte rautově večeri s teplým jídlem
- jak dlouho vaše párty bude trvat - z toho se dá odvodit i gramáž na osobu

NÁPOJE

Nápoje patří ke každému jídlu. U svatební hostiny - u menu - vám většinou bude doporučeno víno či jiný nápoj dle vámi vybraného jídla. Pamatujte, že za nápoje můžete utratit velmi vysokou částku! Vždy svým klientům doporučuji varianty, jak svůj účet ohlídat.

- **vámi vybraný bar** - sami si vyberte sortiment nápojů, které vaši hosté mohou pít
- **vámi vybraný bar v limitu** - tento sortiment máte limitovaný částkou, nealko, pivo, vybrané víno - každý kolik chce, tvrdý alkohol si každý platí sám
- **open bar** - všichni mohou pít co chtějí a kolik snesou
- **open bar v limitu**

Z mých zkušeností hlavně v teplých letních měsících se částka za nealko a alkoholické nápoje skoro shodují. Pokud máte svou svatební koordinátorku, požádejte jí o hlídání účtu. V případě opačném poproste obsluhu. Není nic horšího než nemilé překvapení v podobě astronomického účtu.



LINCOLN ZLÍN
PETR SLEZÁČEK

pronájem luxusních limuzín Lincoln s řidičem

svatby, oslavy, výročí, narozeniny
nevšední dárek blízkým
nealko nápoje a lahev sektu v ceně
diskrétní a loajální řidič

www.lincolnzlin.cz | tel: 577 200 057 | 777 859 881



NETRADIČNÍ SVATBA VE SPIRITU

Všechno je jednou poprvé, i svatba. Chcete-li, aby byl tento Váš den D netuctový, neobvyklý, zkrátka netradiční, tak právě v tomto Vám může pomoci náš tým Spirit Restaurantu ve Zlíně.

Kromě moderního prostředí Kongresového centra a restaurantu v trendech současné gastronomie, Vám profesionálně pomůžeme i s další organizací svatby.

Společně vymyslíme „scénář“ a připravíme detailní plán celé akce, včetně obřadu. V jednoduchosti je krása, ale právě maličkosti jako jsou doplňky, květiny a originální dekorace, udělají z Vaší svatby nezapomenutelný zážitek. I to umíme.



Ve spolupráci s našimi kuchaři i cukráři si navrhnete osobní satební menu na míru a předem ochutnáte vybraná jídla v kuchyni. K jídlu navrhne vhodné vína, jejich výběr i degustace může být i přímo u vinaře.

Zajistíme Vám také další potřebné služby – fotografa, kameramana, hudební produkci.

Celý den se budeme starat o Vaše hosty. Také pro ně připravíme dárky a drobnosti, které udělají mnoho.

"A VEČER, AŽ BUDE PO VŠEM, VYPUSTÍME SPOLEČNĚ NA TERASE BALONY ŠTĚSTÍ A PŘIPIJEME SI PRAVÝM ŠAMPAŇSKÝM S JAHODAMI"

SPIRIT TIP: Podle vašich požadavků zajistíme pro oslavu tyto prostory: Spirit Restaurant, Spirit zahrada – garden restaurant, komorní sál Kongresového centra, foyer Kongresového centra, balkon spolu s restaurací a terasou, hlavní sál Kongresového centra – design by prof. arch. Eva Jiřičná

UMÍME TO...



SVATEBNÍ MENU VE SPIRITU (ukázka)

ROLOVANÉ ZÁVITKY Z PARMské ŠUNKY A PEČENÝCH PAPRIČEK NA BYLINKÁCH S ŘEZY PARMEZÁNU, OPÉKANÉ TOMATOVÉ BRUSCHETY A KAPARY MÁSEM...

SLEPIČÍ VÝVAR S MASEM, ZELENINOVÝMI NUDLEMI A TARHOŇOU...

POMALU PEČENÉ KACHNÍ STEHÝNKO, DUSENÉ BÍLÉ ZELÍ S KARAMELEM A KMÍNOVÉ KNEDLÍČKY...

NEVĚSTIN DORT KRÁJENÝ ŽENICHEM...

Tradiční pokrmy v netradičním Spiritu!



Text: PR. Foto: archiv firmy

Svatba jako v pohádce

Arcibiskupský zámek v Kroměříži

a satební agentura Juliana Vás zvou

1. května 2012 v 10.00 hodin na 9. ročník satebního dne "Svatba jako v pohádce"

Více informací najdete na www.svatbyjuliana.cz

Rezervace a předprodej vstupenek na - vstupenky.juliana@seznam.cz



Moravská 3232, Kroměříž 76701, tel.: 603 258 604, www.svatbyjuliana.cz, svatbyjuliana@email.cz



Někteří se berou v letadle, jiní pod vodou, ale i Kroměříž nabízí mnoho krásných a romantických i neobvyklých míst k sňatku. Určitě mezi ně patří střecha Hotelu La Fresca s přímým výhledem na živou scénérii lichtensteinské krásy - komplexu zámku a živý obraz střešní krajiny k chrámům Sv. Mořice a Sv. Jana Křtitele.



V restauraci La Fresca, která je držitelem certifikátu Czech Specials, Vám tým kuchařů představuje tradiční pokrmy českého kulinářského umění z konce 19. století, inspirovaného mistrovsky vypracovanými postupy našich předků.



Hotel a restaurace La Fresca
Velké náměstí 109/55, Kroměříž
Tel. +420 573 335 404

e-mail: hotel@lafresca.cz
www.lafresca.cz

SÝROVÉ ROLÁDKY NA JEDNO ZAKOUSNUTÍ

Na talíři působí efektně a výborně chutnají. Sýrové roládkové jednohubky. Báječné pohoštění pro rodinné oslavy nebo třeba pro kolečníky na velikonoční pondělí. Při jejich tvorbě potřebujeme aspoň trochu šikovné ruce, ale především představivost a v neposlední řadě i preciznost a hravost. Základem oblíbenosti sýrových roládek je jejich nekonečná variabilnost od jemné, nevťiravé chuti máslové pomazánky doplněné ovocem, výtečně se pro tento účel hodí například jahody, pro decentní chuťovou kombinaci žervé a olivy a ostrou chuť docílíme nakládanými feferonkami nebo třeba maďarskou rajčatovo-paprikovou pastou Pizsta. Záleží na fantazii tvůrce.



Roládky v podání studentů hotelové školy v Uherském Hradišti

RECEPT

150 g tvrdého sýru eidam 45% nebo goudy vcelku, 100 g másla, jemný tavený sýr dle chuti, můžeme použít i odpovídající množství žervé nebo pomazánkového másla, koření a na náplň – čerstvé jahody, nakládané olivy, okurky, kukuřice aj.

Sýr dáme do mikrotlenového sáčku, vytěsníme vzduch, dobře zavážeme a ponoříme do vařící vody. Mírně vaříme zhruba 5 – 6 minut, až se nám hmota zcela rozpustí a je vláčná. Smícháme změkklé máslo a jemný tavený sýr, popřípadě ingredience, které jsme si na pomazánku vybrali. Z roz-taveného sýra vyválíme asi 15 cm široký plát, který potřeme pomazánkou a na okraj, který zůstane ve středu roládky, klademe náplň – zelené či černé olivy, jahody, hroznové víno, ořechy, záleží na chuti. Náplň ještě překryjeme vrstvou pomazánky a opatrně, ale pevně srolujeme. Roládku dáme ztuhnout do chladna, nejlépe do druhého dne. Poté je opatrně nakrájíme, a pokud jsme zvolili různé náplně, vznikne nám pestrá paleta lákavých sýrových jednohubek.



TIP: Přípravu roládky si můžeme usnadnit použitím nakrájeného sýru, který rozprostřeme na plech na pečicí papír a dáme na chvíli do mírně vyhřáté trouby, dále postupujeme jako v předchozím případě. Tento postup nás však může zradit netěsností rolády.

VÍNOBLATEL

VINOTÉKA S VINÁRNOU
U SVATÉHO ANTONÍNKA

Náměstí Míru 9, Zlín

Tel. 774 707 268

www.blatel.cz

Otevírací doba:

Po – Pá: 10 – 22 hod, So: 17 – 22 hod

SLOVÁCKÝ SKLÍPEK V CENTRU ZLÍNA

Jen 14 schodů pod náměstím Míru ve Zlíně vás dělí od vinotéky s vinárnou U Svatého Antonínka. Sklípek najdete v průchodu mezi restaurací McDonald's a řeznictvím U Červínků. V příjemném prostředí zde můžete ochutnat vína, která zrají ve vyhlášené vinařské oblasti, na slováckých svazích u vesničky Blatnice pod Svatým Antonínkem.

V nabídce sklípku jsou vína jakostní, přívlastková, jemně perlivá, slámová, ledová i sudová. Zkrátka kompletní sortiment vinařství Víno Blatel a.s. z Blatnice pod Svatým Antonínkem, které sklípek i provozuje. Díky tomu zde garantují kvalitu nabízených vín a jejich ceny jsou cenami přímo od výrobce.

Posedět ve sklípku můžete ale také u šálku kávy, čaje nebo jiného nealko nápoje. Výhodou je, že jste stále v samém centru Zlína a přitom v na-prosto nerušeném prostředí. Můžete si tak v klidu povídat se svými přáteli, obchodními partnery nebo jen tak čist a ochutnávat.

Na požádání vám obsluha připraví i dárkové koše s vínem, zarezer-vuje sklípek pro vaši rodinnou i firemní oslavu.

SKLÍPEK TIP: doporu-
čujeme ochutnat víno Exclu-
sive Merlot, říká se o něm také,
že svou chutí „všem vyrazil dech“
a sbírá jedno ocenění za druhým

GURMÁN TIP: něco na chuť – škvarko-
vá pomazánka s cibulí, sýry k vínům

PRO ŘIDIČE: novinkou je ne-
alko 100%hroznová šťáva
v 0,75 l láhvích



ZA VELIKONOČNÍMI TRADICEMI I DOBRÝM JÍDLEM PO ZLÍNSKÉM KRAJI

Štamgast&Gurmán se pro Vás snažil najít zajímavé tipy na jarní výlety – nejlépe vhodné pro celou rodinu. Při putování Zlínským krajem se tak naučíte plést pomlázku, upéct správně velikonočního beránka, nebo si zapískáte na vlastnoručně vyrobenou píšťalku.



Ve Zlíně se o velikonoční náladu pravidelně stará Muzeum jihovýchodní Moravy. Dne 27. března je od 12 do 14 hodin pro širokou veřejnost připravena Velikonoční dílna, ve které se bude vyrábět Morana a veselý klip na větvíčku. Ve čtvrtek 29. března budou zase výstavní sály zlínského zámku patřit různým malířkám, pekačkám a dalším řemeslníkům. Na akci s názvem „Komu já to vajíčko daruju“ budou od 8 do 17 hodin připraveny ukázky zdobení kraslic, pletení tatarů, výroby vizovického pečiva či zdobení velikonočních perníčků. Velikonoční předvádění je doplněno drobným prodejem.

Na neděli 1. dubna chystají Velikonoce na zámku **v Napajedlích**. Připraven bude klasický velikonoční jarmark i prohlídka zámku. Akce je naplánována od 10 do 17 hodin.

„Jaký by byl beránek a mazanec, bez koření, bez vajec?“ Tuto otázku si položili ve Slováckém muzeu **v Uherském Hradišti** a přichystali na sobotu 31. března od 9 do 12 hodin setkání všech zájemců o správné pečení v hlavní budově ve Smetanových sadech. Přichází se dozvědět, jak správně upéct velikonočního beránka, či mazanec a vše si i osobně vyzkouší pod dohledem pekařek a cukrářek Kateřiny

Chvilíčkové a Ivany Fibichrové z Vlčnova. Účastníci navíc obdrží malý receptář velikonočního pečiva sestavený etnografickým oddělením.

Nezapomenutelnou atmosféru mají velikonoční svátky ve skanzenu **v Rožnově pod Radhoštěm**. Na Bílou sobotu 7. dubna je zde naplánován velikonoční jarmark s řemeslnými ukázkami a hudebním doprovodem Těchovské muziky a cimbálky Javořina. V neděli budou přímo v areálu Valašského muzea v přírodě předvádět velikonoční zvyky členové souboru Ondřejnice ze Staré Vsi nad Ondřejnicí a Vizovjanku a to v 10 a ve 13 hodin. V čase 11.30 a 14.30 je naplánován koncert Malého hudebního



sdužení z Rousínova v kostele sv. Anny. Od 15 hodin je připraven v Janíkově stodole koncertní program S Kotárem přes kotáry. Dřevěné městečko budou obcházet i Rapačáři z Tylovic. A na Červené pondělí předvede v 11 a v 13.30 jarní zvyky a tance Ostravička z Frydku – Místku a zahrají i cimbálky Soláň a Radegast.

A pokud máte rádi speciální gurmánský cíl, tak přes velikonoční víkend zamiřte **do Velkých Karlovic**. Od 6. do 9. dubna bude restaurace hotelu Galík nabízet Velikonoční menu a součástí této nabídky bude i pokrm, za který získal bronzovou medaili na



světové soutěži v Dubaji šéfkuchař Galíku Miroslav Milučký. Půjde o jehněčí kýtu nasekanou na kousky a zabalenou v listu z kapusty se štouchanými brambory, baby špenátem, pečenou kořenovou zeleninou a rozmarýnovou omáčkou demi glace.

Návštěvnícká sezóna 2012 sice začne letos na zámku **ve Vizovicích** oficiálně už v sobotu 31. března, avšak slavnost Odemykání zámku je zde přichystána na Apríl – tedy 1. dubna. Akce začíná v 9.30 hodin a potrvá po celý den. Zámek otevře velkým klíčem, který vyrobily děti z místní Základní školy, přímo ministryně kultury Alena Hanáková. Návštěvníci se mohou těšit na silné paže kovářů Hujčíkových z Bohuslavic u Zlína, na šikovné vizovické dráteníky Adamcovy, sličnou hrnčířku Míšu z Vlčkové, hubatou šenkýřku Marjánku a kuchařku Majdu ze zámku a také na hry, které budou pro děti od 3 do 99 let připraveny pod zámeckým balkónem a v zahradě. Pro pohodu a báječnou náladu vám všem stejně jako vloni zazpívá ACAPELLA ze Zlínska. A nebude chybět ani Aprílová polévka na zahřátí!

Text: BK, Foto: Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně, Archiv CCRM

inzerce

Hotel U Hejtmana Šarouce
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

tel.: +420 572 416 511
mob.: +420 739 604 086

e-mail: recepcie@hotelsarouce.cz
web: www.hotelsarouce.cz

STYLOVÁ RESTAURACE

Stylová restaurace

- denní menu od pondělí do pátku
- víkendové menu – nabídka krajových specialit
- velký výběr čepovaných piv včetně irského piva Guinness

Speciality z jídelního lístku:

- Steak Kelt
- Telecí líčka s bramborovou kaší a restovanou kořenovou zeleninou
- Konfitované kachní stehno na červeném zelí, variace knedlíků



Akce a oslavy

Zajistíme pro vás rodinné oslavy, firemní akce, kompletní catering. Kapacita restaurace je 70 míst. K dispozici jsou i 2 salony, kapacita každého je 20 míst. Možnost posezení ve vinných sklepech v Mařaticích.



UBYTOVÁNÍ V CENTRU MĚSTA

Ubytování v centru

jednolůžkový pokoj od 800 Kč
dvoulůžkový pokoj od 1 050 Kč včetně snídaně



ADRESÁŘ

BARY A PIVNICE
BARS AND PUBS**BAR – PIVNICE PODVESNÁ, STAR CLUB**
Podvesná XIV, Zlín**HAVANA CLUB**
J. Staši 158, Zlín - Malenovice**CHELSEA PUB**
Lešetín I/674, Zlín**PIVNICE TESAŘ**
Růžová 7, Uherské HradištěBOWLING
BOWLING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**
viz rubrika Restaurace**BOWLING BAR U MAŠINKY**
Nádražní 1550, Otrokovice**BOWLING U BARCUCŮ**
viz rubrika RestauraceCATERING
CATERING**BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA**
viz rubrika Restaurace**ČESKÁ RESTAURACE**
viz rubrika Restaurace**HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**
viz rubrika Restaurace**RAMIREST CATERING**
Tel. 604 752 279
www.cateringramirest.cz**U HEJTMANA ŠAROVCE**
viz rubrika HotelyGASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ
CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT**DANKR, S.R.O.**
Lorencova 3791, Zlín
Tel. 577 012 080
www.dankr.cz**GASTRO NOVOTNÝ**
areál Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 050 774
www.gastronovotny.cz**GASTROPRIMA**
Dlouhá 2699, Zlín
Tel. 737 184 649, 602 157 060
www.gastroprima.cz**GASTROSERVIS**
Dlouhá 2699, Zlín
Tel. 602 157 060, www.gastroservis-zlin.cz**PŮJČOVNA PARTYTRIP**
Tel. 725 383 622
www.pujcovna-partytrip.cz**SKLENIČKA**
SNP 1155, OtrokoviceHOTELY A PENZIONY
HOTELS AND GUESTHOUSES**ACTIVITYPARK HOTEL VŠEMINA**
Tel. 577 11 66 11
www.vsemina.cz**EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM**
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice**HOSPODA KYČERKA**
viz rubrika Restaurace**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR**
Pozlovce 47, Luhačovice**HOTEL ALEXANDRIA**
Masarykova 567, Luhačovice
Tel. 577 682 100, 577 120 700
www.lazneluhacovice.cz**HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM**
Tylova 727, Otrokovice**HOTEL GARNI**
Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín**HOTEL KAUNIC**
Kaunicova 900, Uherský Brod**HOTEL KOPANICE**
Žitková 160**HOTEL KONÍČEK**
Družstevní 167, Uherské Hradiště**HOTEL LA FRESCA**
Velké náměstí 109, Kroměříž
Tel. 573 335 404
www.lafresca.cz**HOTEL MLÝN VELEHRAD**
Na Hrádku 4, Velehrad
Tel. 572 571 460
www.hotelmlyn.cz**HOTEL MOSKVA**
Náměstí Práce 2512, Zlín**HOTEL ONDRÁŠ**
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178, 724 057 082
www.hotel-ondras.cz**HOTEL ROTTAL**
Zlínská 172, Otrokovice - Kvítkovice**HOTEL SYNOT**
Nad Hřištěm 1891, Staré Město**HOTEL TACL**
Palackého 518, Holešov**HOTEL U BRÁNY**
Bří. Lužů 1769, Uherský Brod**HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE**
Dvořákova 595, Uherské Hradiště
Tel. 572 416 511, 739 604 086
www.hotelsarovec.cz**HOTEL VYHLÍDKA**
Pozlovce 206, Luhačovice**PARKHOTEL ZLÍN**
Růmy 1393, Zlín**PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ**
Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.cz**PENZION ČERNÝ OREL**
Velké náměstí 24/9, Kroměříž**PENZION U JOHANA**
Vizovická 410, Zlín – Příluky**PENZION U TONKA**
Masarykovo nám. 414, Vizovice**PENZION UNO**
Nivy III/4439, Zlín
Tel. 577 226 341, 775 662 980
www.penzionuno.cz**WELLNESS HOTEL TATRA**
Na Mikulcově 505, Velké KarloviceKAVÁRNY
COFFEE HOUSES**AVE CAFÉ**
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště**CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA**
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům
Zlatého jablka, 3. p.)
Tel. 605 001 651**CAFÉ BAR AIDA**
Nádražní 30, Uherské Hradiště**CAFÉ BISTRO MATINÉ**
Ztracená 11/31, Kroměříž**CAFFE CASTELLO**
Ztracená 71, Kroměříž**CAFÉ R21**
Třída T. Bati 21, Zlín**COFFEE&CO**
Náměstí Míru 127, Zlín
OC Zlaté jablko**CUKRÁRNA - KAVÁRNA**
Masarykovo nám. 414, Vizovice**CUKRÁRNA U BUDAŘŮ**
Masarykovo náměstí 78, Uherské Hradiště**CUKRÁRNA U HAMPLŮ**
Masarykovo náměstí 236, Uherský Brod**ENDLI CAFÉ**
Dlouhá 1312, Uherské Hradiště**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**
e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
tel.: +420 606 178 690**HOUSE 23**
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)**JINÉ CAFÉ**
Havlíčková 173, Uherské Hradiště**KAVÁRNA COFFEE HOUSE**
Ševcovská 814 (bývalá Monika), Zlín
Tel. 724 148 175**KAVÁRNA KOVAK**
Havlíčková 160, Uherské Hradiště**KRÁLOVA VILA**
Čepkovská 1792, Zlín**ORANGE CAFE**
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod**PAPA GEORGE**
Hradební 1306, Uherské Hradiště**TOP BAR, KAVÁRNA**
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek SluníčkoPIZZERIE
PIZZERIA**PIZZERIA U ČÁPA**
Benešovo náměstí 2732, Zlín**PIZZERIA U ZELENEHO STROMU**
Velké náměstí 47, Kroměříž**PIZZERIA VASSALLO**
Lidická 1261, Otrokovice**PIZZERIE LA STRADA**
Tr. T. Bati 5359, Zlín**PIZZERIE LA STRADA 2**
Ševcovská 1556, Zlín**PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK**
Divadelní 1333, Zlín**PIZZERIE U PECIVÁLA**
Havlíčková 1854, OtrokovicePOTRAVINY A NÁPOJE
FOOD & BEVERAGE**QUICK DELI**
Hulínská 1799, Kroměříž
(areál Magneton a.s.)
Tel. 773 737 821
www.quickdeli.cz
Výroba a prodej chlazených jídel.**IL GUSTO, S.R.O.**
Tr. T. Bati 3767, Zlín**LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.**
K rybníčkům 326, Zlín
(areál Svit – Rybníky, budova 326)inzerce
menička.cz
nejlepší adresa před obědem



MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Trída 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
Výroba Staročeského medovníku.



PAVEL DVOŘÁK - ŘEZNIČTÍ V BŘEZÍČU
Pod Stráží 470, Želechovice

PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

PEKÁRNA SLOVÁCKÝ KOLÁČEK
Sušice u Uherského Hradiště
Tel. 602 765 212, 602 713 397
www.slovackykolacek.webnode.cz



SYRÁRNA U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

RESTAURACE RESTAURANTS

BALTICI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212,
Napajedla

BOWLING A RESTAURACE 9EVITKA
Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.9evitka.cz



DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE
Hotel Alexandria, Luhačovice
Tel. 577 120 700
www.lazneluhacovice.cz



HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

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

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA U BAĐURŮ
Budova 51, areál Svít, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

KRÁLOVA VILA
viz rubrika Kavárny

KLÁŠTERNÍ RESTAURACE A VINÁRNA
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penziony

R – CLUB
Krátká 435, Holešov – Všetuly
Tel. 573 398 447, 736 760 659
www.r-club.cz



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

RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178, 724 057 082



RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž
Tel. 573 335 404
www.lafresca.cz



RESTAURACE MYSLIVNA
Tr. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222
Tel. 577 103 697
www.nakoupalisti.cz



RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

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

RESTAURACE NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

Restaurace u Baďurů

RESTAURACE U BAĐURŮ
Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavič
Tel. 577 019 465, 607 631 711
www.restauraceubaduru.cz

Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.
Pá – So 10:30 – 24:00 hod.
Ne 10:30 – 21:00 hod.

RESTAURACE U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U BRUNA
Velké náměstí 45/35, Kroměříž

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvoulunecnice.cz



RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Příluky

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA
Záležná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE UNO RESTAURACE UNO
Nivy III/4439, Zlín
Tel. 577 226 341, 775 662 980
www.penzionuno.cz

RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT MORAVA
Bartošova 40, Zlín

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostýnem

ROTTER RESTAURANT CAFÉ
Františkánská 137, Uherské Hradiště

SELSKÁ KRČMA
Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPIRIT RESTAURANT
Nám. T. G. Masaryka 5556,
Kongresové centrum Zlín
Tel. 577 008 907, 725 111 575
www.spiritrestaurant.cz



SPORTARENA U JELENA
Tr. 2. května 1036, Zlín

SOUTĚŽ O POUKAZY NA ROMANTICKOU VEČERÍ PŘI SVÍČKÁCH

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 3 poukazy na romantickou večeři při svíčkách, s návštěvou kuchyně a dárkem ve Spirit Restaurantu v centru Zlína. Hodnota jednoho poukazu je 555 Kč a je určena celá k vyčerpaní formou konzumace. Náповеду naleznete také na www.spiritrestaurant.cz nebo na www.facebook.com/spiritrestaurant.cz.

Kde v centru Zlína najdete Spirit Restaurant?

- v budově 21 Baťova areálu
- na náměstí Míru
- v areálu Kongresového centra



TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

U 7 HRÍCHŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725, www.vpraci.eu



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI
Areál OBI, Zlín – Louky

menička.cz
nejlepší adresa před obědem

VINOTÉKY WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Prostřední ulice 44, Uherské Hradiště
Tel. 733 373 775

VINOTÉKA & DÁRKOVÁ PRODEJNA
Mariánské nám. 63, Uherské Hradiště, Tel. 774 087 654
OD TESCO, Uherské Hradiště, Tel. 773 605 601
Bří Lužů 126, Uherský Brod, Tel. 773 605 600
Nám. E. Beneše 10, Holešov, Tel. 777 576 398

VINOTÉKA MORAVSKÝ RÁJ VÍN
OD TESCO, Kroměříž
Tel. 606 838 373



VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Štefánikova 3326, Zlín
Tel. 734 620 260



VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA
Náměstí Míru 9, Zlín
Tel. 774 707 268
www.blattel.cz



VINOTÉKA U ARCHY
Tr. T. Bati 190, Zlín (naproti Městského divadla)

VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín



SMS ve tvaru: **jméno, příjmení, adresa, správná odpověď** zasílejte do 20. dubna 2012 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. Odesílatele správné odpovědi s pořadovými čísly 25, 73, 111 vyhlašují poukaz. Vyherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni.

ZÁBAVA ENTERTAINMENT

AGENTURA VELRYBA

Zarámí 4432, Zlín
Tel. 577 218 849
www.velryba.cz



AUTO SLEZÁČEK

Prštné 526, Zlín
Tel. 577 200 057, 777 859 881, www.lincolnzlin.cz



BALONCENTRUM

Břestek 316, Břestek u Buchlovic
Tel. 572 547 183, 603 155 017, www.balony.eu

DISCO NO. 6

Hradební 1198, Uherské Hradiště

GALAXIE ZLÍN

Vršava, Zlín

PASÁŽ MENTON

Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště



GOLDEN APPLE CINEMA

Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 571 817 255
www.gacinema.cz

KINO HVĚZDA

Náměstí Míru 951, Uherské Hradiště
Kino vybavené nejmodernějšími technologiemi.

RESORT VALACHY

Gastronomie, ubytování a zábava v Beskydech.
www.valachy.cz

ZÁMEK HOLEŠOV

Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov
Tel. 777 760 123
www.zamekholešov.cz



ZÁMEK OŘECHOV

Ořechov 91
Tel. 572 430 630
www.zamekorechov.cz

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

KAM NA AKCI BŘEZEN – DUBEN – KVĚTEN

17. 3. SVATEBNÍ A SPOLEČENSKÝ VELETRH

Přehlídka, doprovodný program, vystoupení Gabriely Gunčíkové.
Místo: Zámek Holešov. Začátek v 11 hodin.

inzerce



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

17. 3. KOŠT SLIVOVICE

Místo: Jalubí

17. 3. KOŠT SLIVOVICE

Místo: Hostinec U Pučálka, Mařatice

17. 3. HALENKOVSKÝ KOŠT SLIVOVICE

Místo: KD Halenkovice

17. 3. FARMÁŘSKÝ JARMARK S VELIKONOČNÍ PRODEJNÍ VÝSTAVOU

Místo: Společenský dům Sušil, Bystřice pod Hostýnem

22. 3. KURZ VAŘENÍ – RYCHLÁ PŘEKVAPENÍ

Místo: Zámek Napajedla
Info: www.mokul.cz

24. 3. KOŠT VÍN A HROZNOVÝCH MOŠTŮ

Místo: MKZ Sady, Uherské Hradiště

25. 3. VYNÁŠÁNÍ MAŘENY

Místo: Držková

25. – 27. 3. VEPŘOVÉ HODY

Zabíjačka před Rančem. Zabíjačkové speciality přímo od řezníka.
Místo: Ranč Kostelany

29. 3. KURZ VAŘENÍ – FOODSTYLING

Místo: Zámek Napajedla
Info: www.mokul.cz

31. 3. SOUTĚŽ O NAJCHUTNĚJŠÍ VALAŠSKÉ BUCHTY

Místo: Hostinec U Vančurů, Semetín

31. 3. DERFLANTSKÝ KOŠT SLIVOVICE, KLOBÁSEK A KOLÁČKŮ

Místo: MKZ Sady, Uherské Hradiště

31. 3. KOŠT SLIVOVICE

Místo: Salaš

3. 4. KURZ VAŘENÍ – DEZERTY, ZÁVINY A SLADKOSTI

Místo: Zámek Napajedla
Info: www.mokul.cz

inzerce



7. – 9. 4. VELIKONOCE NA VALAŠSKU

Místo: Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm

8. 4. JARO NA ZÁLESÍ ANEB OD FAŠANKU DO VELIKONOC

Místo: Luhačovice

8. 4. VELIKONOČNÍ VÝSTAVA VÍN

Místo: Polešovice

10. 4. KURZ VAŘENÍ – ZVĚŘINA V MORAVSKÉ KUCHYNI

Místo: Zámek Napajedla
Info: www.mokul.cz

14. 4. MEZINÁRODNÍ VÝSTAVA VÍN „O ZLATÉHO VAVŘINCA“

Místo: Vinotéka U sv. Vavřince, Ostrožská Nová Ves

17. 4. KURZ VAŘENÍ – ITALSKÁ ROMANCE

Místo: Zámek Napajedla
Info: www.mokul.cz

inzerce



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

24. 4. KURZ VAŘENÍ – BRUNCH

Místo: Zámek Napajedla
Info: www.mokul.cz

1. 5. REGIONÁLNÍ VÝSTAVA VÍN

Místo: Zimní stadion, Uherské Hradiště

1. 5. SVATBA JAKO V POHÁDCE

9. ročník satebního dne, začátek v 10 hod.
Místo: Arcibiskupský zámek, Kroměříž
Info: www.svatbyjuliana.cz

11. – 13. 5. MORAVIA FOOD FESTIVAL KROMĚŘÍŽ 2012

Místo: Hotel Octárna, Kroměříž

partner



PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?

Pak nám pošlete informace na
e-mail: redakce@stamgastagurman.cz.
Vybrané akce bezplatně zveřejníme.

inzerce

AGENTURA VELRYBA a MKS HOLEŠOV uvádí

HOLEŠOVSKÁ REGATA

Zahrady Zámku
2012 Holešov
23.6.
DRUHÝ ROČNÍK RODINNÉHO FESTIVALU

IMPROMAT *Dvacet let na jedné palubě*

GIENGER

akce se koná pod záštitou
nejvyššího Zlínského kraje MVD. Stanislava Mišáka

TOMÁŠ KLUS MIG 21

MŇAGA & ŽDORP ČECHOMOR

BACKWARDS (The Beatles Revival) Premier JAZZUBS

HOLEŠOVSKÁ REGATA - SOUTĚŽ NETRADIČNÍCH PLAVIDEL

MISTROVSTVÍ HOLEŠOVA (A SVĚTA) V PŘEJEZDU VODNÍ LÁVKY

PROHLÍDKY ZÁMKU DOPROVODNÉ ATRAKCE PRO DĚTI I DOSPĚLÉ

MOŽNOST STANOVÁNÍ V DEN AKCE VSTUP NA KOUPALIŠTĚ ZDARMA

DO 31.5.2012 ZVÝHODNĚNÉ PŘEDPRODEJNÍ CENY VSTUPENEK!

www.holesovskaregata.cz

dršťková fazolová zelná s klobásou gulášová
hovězí svíčková s knedlíkem szegedínský guláš s knedlíkem
vepřová plec se zelím a knedlíkem
kuřecí kapsa Derfla s opékaným bramborem
smažený řízek s bramborovým salátem

ROZVOZ DO FIREM, OBCHODŮ A DOMÁCNOSTÍ

skvělá čerstvá jídla za cenu bagety

MY VAŘÍME PRO VÁS



info na tel.: 773 737 821, prodejna v OC CENTRO ZLÍN www.dnesnevarim.cz

inzerce



catering

kdykoli & kdekoli

catering **raut** coffeebreak

grill party promoce **event** svatba

cocktail **buffet** hostina večere

dětská party akce na klíč

www.9evitka.cz



catering
9



Veselé Velikonoce s medovníkem!



„Když medovník, tak Staročeský.“

Ať už jste kdekoliv, vychutnejte si lahodný dort podle staročeské domácí receptury, který v sobě snoubí velice jemnou chuť medových plátků a dvou druhů krémů.

Vyrábí a dodává:

Medoks s.r.o.

Všemina 249

Tel. +420 739 228 431, +420 774 636 290

www.medoks.cz



GASTRO
Novotný



**POZVÁNKA
NA PŘEDVÁDĚCÍ AKCI**

Společnost Gastro Novotný - specializovaný velkoobchod, vás zve na živou a interaktivní prezentaci výrobků RM GASTRO - českého výrobce zařízení pro gastronomii, kde se dozvíte spoustu užitečných informací a vychytávek pro vaše vaření.

Prezentace v Brně bude v úterý 24. dubna od 10:00 do 16:00 hod. v prostorách firmy Gastro Novotný - Dornych 102, Brno.

Prezentace ve Zlíně bude ve čtvrtek 26. dubna od 10:00 do 16:00 hod. v prostorách firmy Gastro Novotný - Rybníky 326, Zlín.

Kontakt:

Gastro Novotný
Dornych 102, Brno
Tel. 542 211 802/842

E-mail: info@gastronovotny.cz

Gastro Novotný
Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 771 906
E-mail: zlin@gastronovotny.cz

Program akce:

Vaření těstovin v profesionálním vařiči zn. RM GASTRO.

Skladování potravin pomocí vakuové balíčky a šokeru.

Příprava jídel v konvektomatu zn. RETIGO.

Příprava kávy na kávovarech RED FOX.

Nerezové stoly a dřezy - variabilní sestavení.

Uvidíte, uslyšíte, ucítíte, ochutnáte a hlavně vyzkoušíte!

TIP: Přijďte si pro hodnotný dárek a 10% slevu na výrobky zn. RM GASTRO v prodejně GASTRO NOVOTNÝ.

Akce platí od 25. do 26. dubna 2012.

www.gastronovotny.cz