

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

květen–červenec 2018 • ročník 10 • číslo 2

téma

ŽENY A PIVO
ZMRZLINOVÉ TRENDY

aktuálně

LADISLAV ŠPAČEK
PROHŘEŠKY PROTI ETIKETĚ

akce

TIPY NA LETNÍ AKCE
A GASTROFESTIVALY

inzerce



HOLBA KEPRNÍK
jedinečný ležák s horským chmelem.
Ochutnejte!

HOLBA
RYZÍ PIVO Z HOR



ZNOVUZROZENÍ LIKÉRU LYSÁ HORA

OCHUTNEJTE SÍLU BESKYD

Rokem 1856, když obchodník Hermann LÖW zaregistroval svou firmu pro výrobu lihovin a likérů se sídlem v Místku ve Koloředově, začal se psát příběh světoznámého likéru Lysá Hora, jenž byl později oceněn cenou Grand Prix na světové výstavě v roce 1889 a velkou státní cenou ve Vídni v roce 1904.



likér se podává v teplých měsících vychlazený, naopak v zimních měsících je, krom angreštu, úžasným zážitkem tento nápoj pít horký.

Sirupy

Beskydská likérka rozšířila svoji výrobu o sirupy, které jsou také vyráběny výhradně z přírodních surovin. Výběr ovocných příchutí je pestrý a vybrat si z jejich nabídky může opravdu každý. Oblíbenými jsou také Bylinné sirupy, borůvkarakytník, mateřídouška, ibišek, zázvor, zelený čaj s citronem, Lysá hora. Sirupy mají všestranné využití nejen v domácnosti, ale i v gastronomii. Jsou vhodné do sodastreamu, čaje, vody, poháru či jiného moučnicku, ledové tříště apod.



Wellness Home – dárková sada, která obsahuje 4 bylinné koupele a bylinný sirup, jež blahodárně působí na tělo i duši.

www.beskydskalikerka.cz

[facebook.com/beskydskalikerka](https://www.facebook.com/beskydskalikerka)

inzerce



Po 150 letech příběh tohoto jedinečného likéru pokračuje ve výrobním podniku Beskydská likérka s.r.o. ve Starém Městě u Frýdku Místku, který se svým zaměřením na výrobu bylinných likérů a sirupů navazuje na tradici výroby kvalitních bylinných likérů a ovocných sirupů.

Beskydská likérka s.r.o. je firma rodinného typu, kde základním a nosným programem je specializace na výrobu prvotřídních likérů, vyráběných výhradně z přírodních surovin, bez použití umělých sladidel či přírodně identických náhražek.

podstatu tvoří starodávná receptura postavená na vodní bylině Acorus-calamus (puškvorec obecný), jenž má posilující moc, zvláště při všeobecné slabosti trávicího orgánu. Dále je v nabídce také Ondráš – hruškovice s medem, Cherry chocolate.

Ovoce v alkoholu

Je to jedna ze specialit, kterou tato rodinná firma vyrábí. Borůvky, maliny, brusinky a angrešt – toto ovoce je spolu s přídavkem ovocného výluhu a alkoholu macerováno v láhvi tak, aby mělo krásnou a lahodnou chuť identického plodu. Ovocný



Kromě **Lysé Hory** nabízí i **Lašský likér**, jehož



HOTEL POHODA



**JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.**



U NÁS BUDOU VAŠE RODINNÉ OSLAVY V POHODĚ

MENU NA KŘTINY

Bohemia Sekt s jahodami

Slepičí vývar s játrovými knedlíčky

Vepřová panenka a brambory

Panna cotta s ovocem

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



Už to začalo!

Naše krásná zemička se zbarvila do optimisticky žluté barvy, svou „mordu na billboardu“ vystavilo několik odvážlivců a do toho osvědčené gastronomické akce i festivaly lákají k jejich návštěvě.

Říká se: „Co tě nezabije, to tě posílí.“ Díky kreativě našich zákonodárců padly a zavřely jen některé hospody. Aktuálně provoz a existenci těch zbývajících ohrožuje tragický nedostatek personálu. Podniky proto omezují svoji provozní dobu, redukují svoji nabídku. Extrémem pak může být ve větších provozech vznik „odborářské buňky“, kde pod heslem „V supermarketu berou tolik, my to chceme také“ dochází k dalším osudovým rozhodnutím.

Přesto jsou spousty podniků, kde se se vším tím kolem vyrovnali. Drží si svoji nastavenou laťku kvality a dřou na tom, aby se zákazník cítil u nich dobře a byl spokojený. A o tom to pohostinství vlastně je...

Přátelé – gurmáni. V tomto čísle vám přinášíme množství tipů na zajímavé gastronomické akce a podniky. Stačí si jen vybrat!

Pohodové dny plné gurmánských zážitků
vám přeje

Jaroslav Střecha
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Zlín Film Festival	4
Makro Foodfest Zlín	6
Garden Food Festival	8
Zmrzlinové trendy	12
Informace profesních organizací	19
Rozhovor Ladislav Špaček	22
Ženy a pivo	24
Párování piva a jídla	29
Sýrové grilovací tipy	30

ANKETA

CO LETNÍHO BYSTE DOPORUČIL HOSTŮM
Z VAŠÍ NABÍDKY?



MICHAL RŮŽIČKA
VRCHNÍ ČÍŠNÍK
WELLNESS & SPA HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
LUHAČOVICE

Novinkou v naší nabídce míchaných drinků je například Americano Cocktail, nebo pestrý výběr z domácích ovocných limonád. Pokud někdo v horkých letních dnech sáhne raději, stejně jako já, po sklence vychlazeného šumivého vína, doporučuji vyzkoušet moravský sekt z odrůdy Ryzlink rýnský od mistra vinaře pana Petrůka.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
WELLNESS HOTELU
POHODA
LUHAČOVICE

Hostům bych určitě v horkých letních dnech doporučil grilovaný flank steak se zeleným chřestem a karotkovým pyrém. K osvěžení naše nové pivo Staropramen Smíchov. A jako dezert bych nechal hosty, ať si vyberou z denní nabídky dezertů, které mají možnost ochutnat. Zde máme sortiment variabilní co tři dny něco jiného. V nabídce se objevuje tiramisú, panna cotta, čokoládová pěna a různé druhy dortů. V prázdninové měsíce budeme dělat domácí limonády.



RICHARD KLEMĚŠ
ŠÉFKUCHAŘ
LOBSTER ATMOSPHERE
OLOMOUC

Začal bych osvěžující nabídkou letních drinků, například limonádou s čerstvými jahodami a bazalkou nebo alkoholickým míchaným nápojem Field Day. K této jedinečné letní atmosféře vám doporučím sezónní menu naší restaurace. Najdete u nás lehké kombinace předkrmů, například z punkevního pstruha, svěžích a lehkých salátů, ale také nečekané a překvapující kombinace hlavních chodů jak pro milovníky masa, tak i vegetariány.



MICHAL BAŽANT
STORE MANAGER
WINE & FOOD SHOP
LAVITE
ZLÍN

Z naší široké nabídky italských vín bych pozval na skleničku dobře vychlazeného osvěžujícího Prosecca. Abychom z Prosecca dostali to nejlepší, je třeba dbát na jeho správnou teplotu, která by neměla překročit 8 °C. Nemusíme nutně ale skončit jen u Prosecca. Krásně pitelná jsou v letních měsících lehčí vína ze severu Itálie. Vyzdvihnul bych Pinot Grigio a Pinot Bianco pro jejich komplexnost a ovocné tóny.



RADIM SVAČINA
ŠÉFKUCHAŘ
STRAČENA PUB
OSTRAVA-PORUBA

Pro dámy bych rozhodně měl náš úžasný a lehký salátek s kozím sýrem z farmy Klokočov, s mladým špenátem, oříšky, jahodami a medem. K němu se výborně hodí vychlazené Prosecco. Mužům velmi rád a z vlastní zkušenosti doporučuji naši novinku – Stračena Bacon Burger, který se pro letošní léto určitě výborně hodí. K němu samozřejmě pivo, třeba Stračena ležák.



PETR ERIN KOVÁČ
ŠÉFKUCHAŘ
SUNSET RESTAURANT
BRNO

Pro mě je léto v kuchyni ve znamení ryb a kombinací netradičních chutí se závanem Asie. Proto jsem do letního jídelního lístku zařadil kachní prso, které marinuji ve speciální směsi koření s okurkou a thajskou bazalkou. Z ryb jsem zvolil tuňáka a jako předkrm pak argentinskou krevetku s mangem a koriandrem. K jasným signálům léta patří i grilování. Proto jednou týdně grilujeme také na střešní terase naší restaurace.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 16. 5. 2018.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně: Shutterstock.com, ostatní fotografie: Samphotostock.cz

JEDNOHUBKY

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ V PIVOVARU HRÁDEK

O chutnávky všech druhů piv (pivo za 20 Kč), exkurze v pivovaru po celý den a bohatý kulturní program zažijete **2. června** od 14.00 do 23.00 hod. v pivovaru HRÁDEK ve Slavičíně. Místní pivo poteče proudem a občerstvení je zajištěno. Během dne návštěvníkům zahrají Cimbál Slavičian, Country přátelé, Orient Rock 78, New Orleans Band, Schelinger Revival, Ocelot a Symbioza. Vstupné 100 Kč platí jen pro dospělé a v ceně vstupenky je jedno pivo a exkurze v pivovaru zdarma.

Více na www.pivovar-hradek.cz.



LETNÍ GRILL & MUSIC V AUGUSTIANU!

T eplé letní večery, jídla z grilu a příjemná hudba. Takovou atmosféru si budete moci užít každou prázdninovou středu a sobotu při večerním posezení s grilem a živou hudbou na terase hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích. Pozvání platí i pro neubytované hosty.

Více na www.augustian.cz.

KVALITNÍ ŠPEKÁČKY PRO LETNÍ OPÉKÁNÍ

G rilování a opékání jsou nejčastější úpravou špekáčku, který se proto nožem nařezává, což zlepšuje jeho chuť a urychluje prohřátí. Tradiční špekáček českého výrobce masných výrobků a uzenin – VOMA z Uherského Brodu je vyráběn a plněn 75 % masa, takže nad ohněm pak jistě poznáte ten rozdíl! Špekáčky jsou ručně vázány, což svědčí o péči, která je věnována jejich výrobě.

Více na www.vomaub.cz.



NEJLEPŠÍ CHLÉB A ROHLÍK PEKAŘSKÁ SOBOTA

P ekařští mistři z blízkého i širšího okolí se celý rok připravovali, aby na 25. ročníku Pekařské soboty předvedli ten nejlepší chléb a rohlík. Oslava pekařského řemesla „Pekařská sobota“ se uskuteční v areálu Dřevěného městečka, v Rožnově pod Radhoštěm, v sobotu **14. července**. Po celý den budou moci návštěvníci ochutnávat pečivo od řady zúčastněných pekařských firem. Odborná porota bude vybírat z přihlášených vzorků nejlepší chleba a rohlík. Pozornost malých i velkých upoutá dopolední trojboj pekařských mistrů v netradičních disciplínách. K vidění bude také tradiční pečení chleba v chlebové peci vodního mlýna z Velkých Karlovic a v objektu domu č. 24 z Nového Hrozenkova ve Valašské dědině.

Více na www.vmp.cz.



CAMPUS CHEESEFEST 2018 V BRNĚ

O d čtvrtka 24. do soboty 26. května se v OC Campus Square v Brně uskuteční CheeseFest 2018 s unikátní kulinářskou show. Festival je jedinečnou událostí pro všechny milovníky sýrů na Moravě a má za cíl přiblížit návštěvníkům jaké sýry nabízí ty nejlepší čeští producenti a farmáři. Celá akce je doplněna i spoustou restaurací, které připraví nejrůznější sýrové speciality. Vstup na festival je zdarma.

BENEFIČNÍ OCHUTNÁVKA VÍN V KAFÉ ZÁMEK

D ětem Zlínského kraje, které měly těžší vstup do života, pomáhá Středisko rané péče EDUCO Zlín z. s. Posláním střediska je poskytovat odbornou pomoc a podporu rodinám s dětmi se zdravotním postižením od narození do 7 let věku dítěte. EDUCO z tohoto důvodu pořádá různé benefiční akce a v tomto roce jednou z nich bude Benefiční ochutnávka vína, kterou připravuje ve spolupráci s českým GRAND WINE CLUB. Akce se uskuteční **14. června** od 18.00 v KAFÉ ZÁMEK ve zlínském zámku.



VÍKENDOVÁ NABÍDKA POKRMŮ V RESTAURACI HOTELU VYHLÍDKA

V restauraci hotelu Vyhlídka v Luhačovicích u přehrady připravili pro hosty nově víkendovou polední nabídku pokrmů za jednotnou cenu. Jedná se o jedinečný způsob moderního stravování, kde se host může sám obsloužit a vybírat si dle vlastní chuti v jakémkoliv množství. Vybrat si můžete z nabídky teplé a studené kuchyně, fresh zeleninových salátů, těstovin i sladkých pokrmů. Vše je podáváno v podobě rautu od 11.30–15.30 hod. Přijďte ochutnat!



inzerce

Přijďte s námi oslavit

IV. výročí založení pivovaru



**neděle 10. června 2018
od 15.00 hod.**

- lahodné pivo
- sladové speciality
- skvělá hudba



Pivovar Vraník | Trnava u Zlína | www.pivovarvranik.cz

HOTEL ABÁCIE & WELLNESS VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ



+ 420 571 613 830
WWW.HOTEL-ABACIE.CZ



ZLÍN FILM FESTIVAL 2018

OCHUTNEJTE JEHO JEDINEČNOU ATMOSFÉRU

ZLÍN
FILM
FESTIVAL

Ve dnech od 25. května do 2. června ožije Zlín již 58. ročníkem Zlín Film Festivalu, který je nejstarší a největší filmovou přehlídkou svého druhu na světě.

Každoročně jeho bohatý filmový program, doprovodné akce a jedinečná atmosféra přilákají již tradičně do Zlína přes sto tisíc malých i velkých návštěvníků.



Letos je jeho hlavním tématem československý film pro děti a mládež ke 100 letům české státnosti. Významné výročí se promítne i do doprovodného programu, který umožní návštěvníkům přenést se například do období první republiky prostřednictvím návštěvy RETRO kavárny v altánu v Divadelní zóně Pegas Nonwovens.

Na dobrou kávu a domácí dezert však mohou hosté festivalu zavítat například do KAFÉ Zámek do zlínského zámku nebo na Náměstí Míru do Festival Café, kde se kromě příjemného posezení mohou denně setkat i se zajímavými osobnostmi filmového festivalu.

Nejmenší návštěvníci mohou potom ve Festivalové uličce zavítat do růžového světa oplatek Manner nebo do speciální Lentilky pošta, kde se dá nejen mlsat, ale třeba poslat barevný pozdrav z festivalu.

Více na www.zlinfest.cz.



Text a foto: PR

inzerce

DĚTSKÝ RÁJ ZÁBAVA NA CELÝ DEN

Neodolatelnou atrakcí zejména pro děti se stalo nově vybudované dětské hřiště u Wellness hotelu Pohoda v Luhačovicích – Pozlovicích. Jak si děti a jejich rodiče užívají tuto zábavu v lázeňském městě jsme se zeptali Josefa Michálka, ředitele hotelu.

Dětský ráj má za sebou první rok „ostrého provozu“. Jak zpětně hodnotíte vybudování této atrakce?

Dětský ráj jsme budovali s jasnou vizí pro využití nejen hotelovými hosty, ale také širokou veřejností. Návštěvnost zatím překonává naše představy, takže spíše než ohlížení se a revidování rozhodnutí o realizaci už nyní přemýšlíme nad budoucím rozvojem.

Které atrakce, herní prvky na něm děti baví nejvíce?

Jednoznačně největší „zápas“ je o lanovou dráhu, která se v průběhu provozní doby zastaví zřídka-kdy. Pravdou ovšem je, že ani ostatní atrakce nezahálí, protože Dětský ráj byl vybudován na třech terasách, z nichž každá je přizpůsobena určitému věkovému rozpětí. Pískoviště, houpačky, skluzavky, prolézačky ani trampolína ladem neleží a děti si je za dobu otevření hřiště velmi oblíbily.

A co rodiče, prarodiče, starší děti? Najdou zde také něco pro sebe?

Já osobně jako rodič najdu vyžití zejména v Pohoďové osvěžovně (smích). Pobíhání za ratoletami je

dostatečná kondiční příprava, takže „jedno chlazené“ nebo dobrá káva přijde vždy k chuti. Starším dětem, ale i dospělým „dětem“ je určena zejména nejvyšší terasa, kde kromě prolézacího stěžně hosté najdou miniworkout park, na kterém si mohou zacvičit s váhou svého těla.

Součástí Dětského ráje je i občerstvení.

Na co se zde můžeme letos těšit?

Pohodová osvěžovna je místem, kde si děti i dospělí odpočinou a tomu je také uzpůsobena nabídka. Nejedná se o klasickou restauraci, jelikož k tomuto účelu slouží restaurace hotelová. Děti i dospělí se zde ale mohou osvěžit limonádou či vynikající zmrzlinou, dát si něco malého na zub, chybět nesmí ani výtečná káva a vychlazené pivo (nejen) pro tatínky.

Využívají Dětský ráj více hosté vašeho hotelu nebo návštěvníci z okolí?

Hoteloví hosté si se svými dětmi zvykli trávit v Dětském ráji kratší časové úseky několikrát denně po dobu svého pobytu. Naopak návštěvníci


HOTEL POHODA
★★★★



ci z ostatních zařízení a obyvatelé Luhačovic a Pozlovic přichází zpravidla strávit celé odpoledne nebo jeho větší část. Maminky a tatínkové velmi oceňují například připravenost Dětského ráje ve vybavení přebalovacími pulty na dámské i pánské toaletě, stejně jako dětské toalety a umyvadla tamtéž. Ostatně, dnes je slunný den a já se zrovna dívám, jak skupinka dětí prolézá podzemním tunelem, několik dětí si hraje na pískovišti, lanová dráha je v pohybu a dospěláci spokojeně sedí u svého občerstvení. Na světě je krásně (úsměv).

Více na www.pohoda-luhacovice.cz.

Text a foto: PR

ZVEME VÁS NA PRVNÍ ROČNÍK FOOD FESTIVALU PŘED MAKREM



Vůně Středomoří, krajové lahůdky, vyhlášená vína, regionální pivo a mnoho dalších kulinářských zážitků. Tento skvělý gastronomický zážitek nabídne ve Zlíně návštěvníkům ve dnech 25.–26. května Food Festival před Makrem.

Společnost Makro ve spolupráci s výbornými kuchaři ze Zlínského kraje pro návštěvníky připravila festival jídla, kde bude moci každý návštěvník ochutnat rozličné množství specialit a zároveň se pobavit zajímavým doprovodným programem.

„V Makru jsme představili nový koncept Makro Inspirace, který nabízí velké množství jedinečných potravin, které uspokojí i náročné gurmány. Společně s několika našimi zákazníky – kuchaři chceme široké veřejnosti představit, co se dá z našeho sortimentu uvařit, nabídnout jim kvalitní gastronomické zážitky a zároveň je inspirovat k jejich kulinářské aktivitě,“ uvádí ředitelka Makro Zlín Renata Jurčíková.

Festival je výjimečný i místem konání, uskuteční se totiž přímo před prodejnou Makro ve Zlíně-Malenovicích.

V prvním ročníku festivalu se představí kuchaři z restaurací Lanterna ve Velkých Karlovicích, Rožnovských pivních lázní, restaurace Schodky Tlumačov, Beef and Beer z Uherského Hradiště, kroměřížské Octárny, restaurace u Vychopňů ze Vsetína a zlínského Sportcentra. Na svých stáncích před zlínským Makrem budou mít možnost návštěvníkům nejen dopřát ochutnávku lahodných jídel, ale budou i odpovídat na dotazy návštěvníků týkajících se gastronomie. Všichni zúčastnění kuchaři budou také nabízet jedno soutěžní menu na téma „zelí na jakýkoliv způsob“. O vítězi tohoto klání rozhodnou návštěvníci festivalu.

Kromě široké nabídky lokálních produktů nebudou v sortimentu chybět ryby, zejména ty stře-



domořské a mořské plody. „V prodejně Makro ve Zlíně nabízíme široký sortiment ryb, je to naše pýcha,“ prozradila Renata Jurčíková s tím, že zájemci tak budou mít možnost poslechnout si o mořských rybách a plodech moře mnoho zajímavého. Ti, kteří budou chtít, se zde mohou naučit porcovat velké ryby.

K dobrému jídlu neodmyslitelně patří dobrá zábava. Organizátor akce Makro proto pro návštěvníky připravil bohatý doprovodný program. Po oba dny mohou lidé vidět barmanskou show, ochutnat vína z nabídky Makra, zajímavé budou i ukázky baristického umění. Zejména pánové pak ocení nabídku regionálního pivovaru Jarošov. VIP hostem festivalu bude herečka Markéta Hrubešová. Organizátoři mysleli i na nejmenší, pro které budou připraveny různé dětské atrakce. Celou akci bude moderovat Milan Nepustil.

Všichni, kteří poslední květnový víkend zamíří před zlínské Makro na tuto akci, si nejdříve smění peníze za festivalové „Makroše“ a brány Food Festivalu před Makrem budou mít dokořán otevřeny. K tomu Makro Zlín návštěvníkům nabízí možnost

si prohlédnout prodejnu, jako překvapení a milou pozornost jim v tyto dny nabídne jednodenní Makro kartu, aby si zde mohli nakoupit.

„Jde o akci pro širokou veřejnost, nejen pro držitele karet Makro. Ať se lidé zastaví, podívají se a hlavně ochutnají. Přijeme si, aby se na tomto festivalu pobavila celá rodina a užila si tady příjemné dny,“ zve všechny ředitelka Makro Zlín Renata Jurčíková.



Co budou moci ochutnat návštěvníci festivalu ve vašem stánku? Na co se mohou těšit?



MICHAL MIKULIČKA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE SCHODKY
TLUMAČOV

Na festivalu představíme naše nejlepší jídla z kvalitních regionálních surovin, která připravujeme v naší kuchyni. Konkrétně se můžete těšit např. na kyselici, pomalu pečenou krkovicí se zelím a bramborovým knedlíkem, variací listových salátů s hovězím roastbeefem a ovocný cheesecake jako sladkou tečku.



MARCEL HLUŠÍK
ŠÉFKUCHAR
SPORTCENTRUM RESTAURACE
ZLÍN-MALENOVICE

Těšit se můžete na tříchodové menu. Jako předkrm to budou plátky norského lososa v tapiokovém chipsu s okurkou, quinoa a olivy. Hlavní chod tvoří hovězí rump steak s petrželovým pyré, chřestem a pečenou cibulí. Jako sladkou tečku nabídneme návštěvníkům naše vlastní dezerty – čokoládový řez z tmavé a bílé čokolády s malinami, čokoládovou hlinou a citrónovým krémem.



JAROMÍR LUX
ŠÉFKUCHAR
HOTELU OCTÁRNA
KROMĚŘÍŽ

Mám hodně rád recepty z první republiky, které mě inspiroují. Na našem stánku se proto můžete těšit na husí prsíčka v úpravě konfit se zelím z červené řepy dle receptury z roku 1926 od šéfkuchaře Grand hotelu Šroubek v Praze. A rádi vám dáme také ochutnat dezert, jehož součástí bude kysané zelí.

mediální partner:

**Štamgast
& Gurmán**

partneři:



**** HOTEL LANTERNA



SPORTCENTRUM
RESTAURACE



Hotel a restaurace
u Vychopňů

makro

MAKRO SE MĚNÍ

Můžete se těšit na nový koncept prodejny, více než 1 500 nových produktů, rozšířenou nabídku lokálních dodavatelů a nabídku jedinečných specialit

Přijďte se podívat.

makro  **inspirace**



POHLREICH NA KOLEČKÁCH A KAŠPÁREK NA PÓDIU

Zdeněk Pohlreich přijede do Olomouce s Wheels restaurantem. Návštěvníci festivalu tak budou mít poprvé možnost ochutnat jídlo, které jim uvaří slavný televizní šéfkuchař, navíc v netradičních kulisách své mobilní restaurace. Jedním z vrcholů programu bude vystoupení michelinského kuchaře Radka Kašpárka.

Na fanoušky kvalitního jídla bude v olomouckých Smetanových sadech čekat bezmála stovka restaurací, vinařů, výrobců destilátů, pivovarů, regionálních producentů a farmářů. Čtvrtý ročník Garden Food Festivalu (GFF) se koná o víkendu 2. a 3. června 2018.

Hlavní tváří festivalu bude opět Zdeněk Pohlreich. Vedle své kuchařské show do Olomouce přiveze také restauraci na kolečkách. Wheels restaurant je speciální kamionový návěs, který se během chvilky promění v luxusní restauraci s terasou. „Pohlreichova mobilní restaurace dovede obsloužit najednou až 30 hostů. Milovníci kvalitní kuchyně a netradičních zážitků si opět přijdou na své,“ říká pořadatel gastronomické slavnosti Pavel Vysloužil.

Olomoucká přehlídka dobrého jídla a pití pod širým nebem přilákala i další kuchařské osobnosti. Návštěvníci se mohou těšit na vystoupení Radka Kašpárka, jehož restaurace Field se pyšní michelinskou hvězdou, nebo prezentaci Pavla Sapíka, šéfkuchaře vyhlášené restaurace Terasa U Zlaté studně. „A přijede také vítěz kulinářské show

MasterChef z roku 2016 Jiří Halamka,“ dodává Pavel Vysloužil.

Našlapaný program, spousta dobrého jídla a skvělý tip na výlet do Olomouce.

Dvoudenní Garden Food Festival přinese vybrané lahůdky od nejlepších lokálních restaurací i netradiční delikatesy a regionální i zahraniční speciality. Návštěvníci se zde mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty, budou mít možnost ochutnat **exotické pokrmy, hmyzí delikatesy, lanýže, ústřice, foie gras a další speciality z jater kachen a hus**. Čeká na ně také **porcování obřích ryb** nebo **papričková ohnivá show**. V nabídce festivalu nebudou chybět **farmářské a regionální produkty, destiláty, tuzemská i zahraniční vína či pivo z minipivovarů**. Nabítným dvoudenním programem festivalové hosty provede herečka, spisovatelka a zapálená kuchařka **Markéta Hruběšová**. Vezme do ruky ale i vařečku a něco dobrého připraví.

Pořadatelé počítají s tím, že na gastronomický výlet do Smetanových sadů vyrazí celé rodiny. Jako každoročně tak v areálu bude dětská zóna. Jejich program z velké části obstará tradiční partner festivalu – Pevnost poznání, jejíž animátoři si pro nejmenší návštěvníky připraví zábavné experimenty, hlavolamy, tvůrčí dílny a výtvarné aktivity. V celém areálu bude opět platit jednotná festivalová měna – grešle. „Letos bude nově zprovozněn elektronický systém, díky kterému bude placení komfortnější, jak pro vystavovatele, tak pro návštěvníky,“ uzavírá Vysloužil.

Vstupenky na olomouckou zastávku Garden Food Festivalu jsou již nyní v předprodeji v sítích Ticket-Portal, GoOut a TicketStream.

Garden Food Festival



2.-3. 6.
Olomouc
Smetanovy sady

1.-2. 9.
Zlín
Filmové ateliéry

Text a foto: PR

GARDEN FOOD FESTIVAL POPRVÉ NA VALAŠSKU

Garden Food festival – přehlídka dobrého jídla a pití pod širým nebem – se letos v létě poprvé představí v Rožnově pod Radhoštěm, a to v městském parku na přelomu června a července. Úspěšný gastronomický festival v roce 2018 tedy kromě svých tradičních zastávek v Olomouci, Zlíně a Ostravě nově zamíří také na Valašsko.

„Rožnov jsme zvolili z důvodu, že se jedná o oblíbenou turistickou destinaci s velkou koncentrací lidí, kteří sem přijíždí z různých regionů,“ uvádí za organizátory festivalu Pavel Vysloužil a dodává: „Garden Food Festival připravujeme v Rožnově pod Radhoštěm společně s městem, kterému akce podobného typu dosud v nabídce chyběla. Chceme oslovit obyvatele jižní a jihovýchodní části Beskyd.“

„Jsme rádi, že můžeme turistům a především Rožnovákům nabídnout elitní kuchaře a profesionály

a všichni budou moci ochutnat různé speciality. Důležité je, že lidé se mohou těšit i na regionální prodejce a jejich produkty, na místní restaurátory, to vše v krásném prostředí našeho městského parku,“ konstatoval místostarosta Rožnova pod Radhoštěm Jan Kučera, jenž věří, že lidé si velkou dvoudenní přehlídku plnou gurmánských specialit nenechají ujít. „Taková akce u nás ještě nebyla, navíc první den v sobotu jede do Rožnova parní vláček, takže je to ideální pozvánka strávit první víkend prázdnin u nás v Rožnově,“ dodal místostarosta Kučera.



30. 6. – 1. 7.
Rožnov p. R.
Městský park

Text a foto: PR

SPÍŠ BYCH SE ZAMĚŘIL NA KVALITU

JÍDLA V RESTAURACÍCH,
NEŽ NA MICHELINSKÉ HVĚZDY



Jak se vám vaří na Garden Food Festivalu?

Líbí se vám akce podobného typu?

Líbí se mi velice, sice některé festivaly trochu tápou, ale ono je to velmi náročné. Garden Food Festival je skvělý, moc se mi líbí, že se tu lidé setkávají s jídly, ke kterým se třeba normálně nedostanou. Například teď v Ostravě budeme nabízet ústřice, a to ne každý v životě ochutnal. Budeme mít stánek s dr. PP, který bude nabízet i pravé champagne. A ústřice a champagne, to je geniální kombinace pro zahradní festival.

Soupeřem vám je letos na pódiu

Radek Kašpárek. Je to zdatný protivník?

Nenazval bych to úplně soupeřením, protože Radek Kašpárek se řadí mezi nejlepší kuchaře u nás, tak spíš to bude krásná inspirace. Do poslední chvíle nebudeme vědět suroviny, ze kterých budeme vařit, tak se těším na pořádný punk. Ale věřím, že zápas mezi Baníkem a Spartou bude těsný a hodně zábavný.

Poslední dobou se i u nás řeší michelinské hvězdy. Myslíte, že oprávněně nebo jde jen o marketingové pozlátko?

Upřímně bych michelina už nechal spát. Já nejsem komisař, tudíž neumím říct co a jak. To, že jsme jako Česko o jednu hvězdu přišli je mi opravdu líto, ale prostě bych se zkusil spíš zaměřit na kvalitu jídla v restauracích než na michelinské hvězdy.

Jak se podle vás pozná kvalitní restaurace?

Existuje nějaký ukazatel, který vás třeba odradí od návštěvy? (V jednom rozhovoru jste říkal, že se dá hodně poznat už podle skladby jídelníčku...)

Například bych nikdy nešel do restaurace, před kterou je nahaněč, takové se totiž těžko věří. Je super, když vám restauraci doporučí nějaký kamarád, který je milovníkem jídla, tam se většinou nespálíte. Určitě mezi zásadní znaky patří menu, pokud vidím mnoho položek v jídelním lístku, nemá smysl do restaurace vůbec chodit. Ta vám totiž rozhodně nemůže nabídnout vše čerstvé.

Patříte k nejlepším šéfkuchařům v ČR, kde berete inspiraci pro stále nová jídla?

Záleží na ročním období. Teď na jaře to jde samo, rostou krásné bylinky, máme super chřest, medvědí česnek a další zeleninu. V zimě je to spíš o lahvince červeného a bílého vína, to když si dám, tak mě



JAN PUNČOCHÁŘ

ŠÉFKUCHAŘ

GRAND CRU RESTAURANT

vždy něco napadne. Ale samozřejmě se nechávám inspirovat ve světě – když mi zbude čas na cestování, hledám nové chutě a kombinace.

Když si chcete udělat radost, co si pro sebe uvaříte?

Když si chci udělat radost, tak nevařím, ale raději jdu do nějaké dobré restaurace. Mám rád českou, asijskou nebo francouzskou kuchyni, беру to podle nálady. Rád chodím ke kamarádům šéfkuchařům a ochutnávám jejich speciality. Na to mi ale času příliš nezbyvá.

Text a foto: PR

Pohodové zážitky Na kraji lesa

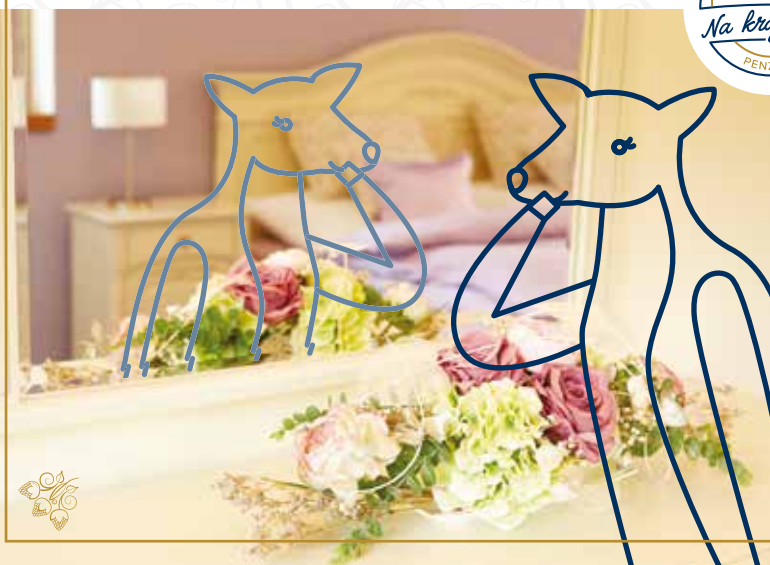
Restaurace

Ubytování

Wellness

**Podlesí - Křivé 610
Valašské Meziříčí**

www.nakrajilesa.cz



GARDEN FOOD FESTIVAL

JE KAŽDÝ ROK PLNÝ NOVINEK



Pokud jste byli již loni návštěvníkem Garden Food Festivalu v Olomouci, Ostravě nebo ve Zlíně a ptáte se, proč byste letos měli přijít znovu, potom vězte, že kromě spousty gurmánských zážitků organizátoři přináší i letos spoustu zajímavých překvapení. Kromě toho, že se oblíbená akce poprvé vydá i do Rožnova pod Radhoštěm, každá z nich přináší řadu novinek.



OCHUTNEJTE MENU OD ZDEŇKA POHLREICHA

Vůbec poprvé v historii festivalu bude slavný televizní šéfkuchař sám připravovat degustační menu pro návštěvníky. Vedle své kuchařské show totiž přiveze i speciální restauraci na kolečkách. Wheels restaurant je originální kamionový návěs v podobě luxusní restaurace s terasou, která obsluhuje až 30 hostů.

PEČENÝ BÝK NEBO DVACETIKILOVÉ KRŮTY

Pomalu pečený dvousetkilový býk nebo dvacetikilové krůty jsou jedním z velkých trháků letošního ročníku GFF. Opět se potvrzuje, že v jednoduchosti je síla a určité stojí za ochutnávku. Doporučujeme všem masožroutům!!!



NA PIKNIK S FOIE GRAS

Netradiční degustační piknikový „balíček“ ve stánku Husí játra Filipa Töpfera přesně naplňuje myšlenku Garden Food Festivalu. V menších porcích vyzkoušet širokou škálu lahůdek, v tomto případě z husích jater.



STAČÍ JEN PÍPNOUT

Papírové grešle, jak je dosud znali pravidelní návštěvníci festivalu, jsou minulostí. Nyní stačí nabít čip a můžete být velmi rychle u stánku odbaveni. Na svém mobilu si navíc ihned zkontrolujete i stav svého účtu. Platit lze nově kartou a nevyčerpané elektronické „grešle“ můžete nyní i vrátit.

JE LIBO ČERSTVOU RYBU?

Porcování velké ryby na pódiu před zraky návštěvníků je již tradičním lákadlem a atraktivní podívanou na Garden Food Festivalu. Tentokrát jde však o čerstvého tuňáka, kterého vám připraví u stánku restaurace Oceán48 nebo si ho můžete odnést domů a uvařit si ho podle své chuti.



TRADICE, KTERÁ CHUTNÁ

Není kraje, který by neměl svou vlastní specialitu, která se připravovala z místních surovin a nezaměnitelným způsobem. Na Slovácku, v kraji slunce, vína, trnek a dalších dobrot jich připravují stále nepřeberné množství. Ty nejlepší pocházející z místních surovin a připravované tradičními postupy velmi často na základě původních receptur najdete pod značkou Tradiční výrobek Slovácka.

Značka je na trhu již téměř 10 let a dnes se jí může pyšnit více než 70 výrobců a producentů ze Slovácka z nejrůznějších oborů rukodělné i potravinářské činnosti. A které z nich můžete ochutnat? Bramborové patenty, Kyjovský pecák, koláčky, sirupy, džemy, medy, sušené ovoce, vinné mošty, nudle, 100% hroznovou šťávu a mnohé další. Vše vyrobeno s láskou z místních sadů, vinohradů a zahrad. Ty trvanlivé najdete v prodejní expozici Tradiční výrobek Slovácka na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti nebo v e-shopu na www.slovacko.cz.

Všichni výrobci, kteří jsou držiteli značky Tradiční výrobek Slovácka, se poslední listopadovou sobotu představí na Přehlídce Slovácko v tradici, která letos bude konat 24. 11. 2018 v Redutě v Uherském Hradišti.

Tož, přijďte okošťovat Slovácko...



NOVÉ KAVÁRNY A RESTAURACE HLEDEJTE NA BLOGU ZLÍNSKO A LUHAČOVICKO

**Zlínsko
a Luhačovicko**

Zlínsko a Luhačovicko je kraj rozkročený mezi Vizovickými vrchy a Bílými Karpaty. Na jedné straně tu najdete města plná kaváren a restaurací, na druhé straně nenápadná bistra a restaurace uprostřed zeleně, kde se skvěle vaří a moc se kolem toho nenamluví.

Tipy na zajímavé gastronomické poklady regionu najdete na novém blogu Zlínsko a Luhačovicko.

Skvělé kavárny, restaurace, bistra, bylinkáře, farmy, perníkárky a další zajímavé lidi v okolí pro vás objevuje destinační společnost Zlínsko a Luhačovicko. Najdete tu také tipy na výlety a zajímavá místa. „Smyslem blogu je ukázat

lidem, že Zlínsko a Luhačovicko je nejen krásné svou krajinou a architekturou, ale především lidmi, kteří tady žijí, pracují, tvoří, vaří, pečou a radují se ze života,” zve Dana Müller.

Více na www.zlinsko-luhacovicko.cz.



CO MŮŽEME OČEKÁVAT OD VYNIKAJÍCÍ ZMRZLINY?

Zmrzlinová sezona je tu. Jak poznáme kvalitní zmrzlinu a co už je v ní špatné? Co ovlivňuje její výrobu a jaké jsou aktuální trendy, jsme se zeptali Ivana Suška, specialisty ze společnosti CESK, která je dodavatelem zmrzlinových strojů a souvisejícího vybavení.

Jak má chutnat zmrzlina?

První vjem bude krémovitost studené masy, kterou si vložíme do úst. V dobré zmrzlině cítíme úplně hladkou strukturu, kterou nenarušují žádné kousky ledu ani hrubá struktura samotné zmrzliny. Příпустné jsou samozřejmě kousky použitého ovoce, nebo oříšků. Při rozpuštění zmrzliny v ústech začneme pociťovat příchut zmrzliny, kterou bychom měli rozeznat podle jazyku, ne podle cedulky ve vitrině.

Jak takovou zmrzlinu vyrobíme?

Dobrá zmrzlina má tři pilíře. Vyváženou směs. Stroje, na kterých zmrzlinu vyrobíme, a obsluhu, která pak se zmrzlinou bude pracovat. Když je jeden z těchto pilířů slabý, tak se kýženého výsledku nikdy nedopracujeme. Zmrzlinová směs se skládá z pěti základních složek, které se nerady mísí. Voda, tuk, bílkoviny, cukry a vzduch. Je proto klíčové, aby receptura byla správně vyvážená, aby zmrzlina ve vitrině netekla, nebo nebyla zmrzlá na kámen a přitom měla správnou hladkou strukturu. U točené zmrzliny se dá na moderních strojích ovlivnit tuhost, ale

směs musí být také vyvážená. Kvalitní stroje pak zmrzlináři ulehčují práci, protože výroba v nich může být po prvotním nastavení automatická. U strojů na točenou zmrzlinu se na nejlepších strojích dají nastavovat jednotlivé příchutě nezávisle a na jednom stroji pak můžeme vyrábět zmrzlinu na odlišných základech s jinou teplotou servírování.

Jaké jsou trendy ve výrobě zmrzliny?

V České republice je dlouhodobě nejprodávanejší točená zmrzlina. Žhavou novinkou letošní sezony jsou stroje řady GX. Použitím tohoto stroje totiž odpadá mnoho starostí, které přináší stroje na kopečkovou a točenou zmrzlinu. Tyto stroje v sobě kombinují výrobek s vitrinou a konzervátorem. Na rozdíl od kopečkové a točné zmrzliny jsou vhodné také pro provozy, kde zmrzlina není nosným produktem. Na výrobu zmrzliny při použití tohoto stroje totiž není nutné žádné zázemí. Stroj se může postavit i k stávajícímu baru, jako doplněk v kavárně nebo restauraci. Díky udržovacímu a nočnímu režimu je zmrzlina každý den vyrobena čerstvě.

Jak zjistíme, že něco není v pořádku?

Zmrzlina je už ve vitrině na první pohled lesklá až slizká. Na jazyku cítíme hrubou strukturu, v extrémním případě až „kapicky“ ledu. Chuť je nevýrazná a nevyvážená, protože jednotlivé složky zmrzliny se od sebe špatným výrobním postupem nebo skladováním začali oddělovat. Zmrzlinová směs je totiž od přírody nestabilní a jen při správné manipulaci z ní může být vynikající zmrzlina.

Chtěl bych vyrábět a prodávat zmrzlinu.

Co dál?

Téma výroby a prodeje zmrzliny je pro jeden krátký článek moc obsáhlé. Pokud se mi však podařilo vyvolat ve vás zvědavost a výrobou zmrzliny byste se chtěli zabývat více do hloubky, určitě vás rádi přivítáme v prostorách naší firmy, kde disponujeme vším od školící místnosti až po kvalitní servis všech zařízení, které naše firma nabízí.



Text a foto: PR

CESK®

Pomáháme vám s kompletním vybavením restaurací, barů a cukráren již od roku 1992.



HIT SEZÓNY



CESK nabízí širokou nabídku profesionálního vybavení na výrobu a prodej zmrzliny – stroje na točenou i kopečkovou zmrzlinu, výrobky fresh zmrzliny kombinované s vitrinou, šokery, vitríny a další zmrzlinářské potřeby. Hitem letošní sezóny jsou mobilní prodejny a vozíky, které mateřským cukrárnám umožňují propagaci v širším regionu skrz pouliční prodej zmrzliny.

Využijte léto na maximum

Připravte se na zmrzlinovou sezónu s prvotřídními stroji společnosti CESK.

www.cesk.cz
www.frigomat.cz

Ukažte své produkty zákazníkům

CESK®

Profesionální cukrářské vitríny pro lákovou prezentaci dezertů i dortů

Vyberte si z široké nabídky malých i velkých vitrín od společnosti CESK

- panoramatické chladicí, mrazicí i kombinované vitríny různých velikostí
- konzervátory chladicí a mrazicí skříně
- chlazené stoly i pulty



HIT
sezóny

Kombinované výrobky zmrzliny s vitrinou řady GX

Kombinace prodejní vitríny a výrobku zmrzliny. Koncept „gelato fresh“ je postaven na čerstvosti produkce a výdeje zmrzliny. Zákazníci se mohou přímo „účastnit“ výroby a odpadají pochyby o čerstvosti zmrzliny.

CESK – pomáháme vám s kompletním vybavením restaurací, barů a cukráren již od roku 1992.

www.cesk.cz

Okuste zmrzlinu s příchutí domova i světa

Po dlouhé zimě a líném nástupu jara se počasí konečně umoudřilo a do ulic se stále častěji vkrádají hřejivé sluneční paprsky. To mimo jiné znamená, že nastal ten pravý čas na pořádnou zmrzlinu.

Už jste někdy ochutnali lahodné osvěžení v podobě zmrzliny s příchutí frgálu, slaneého karamelu nebo třeba rakytníku? Ne? V tom případě to můžete během následujících měsíců jednoduše napravit.

Česká rodinná firma Adria Gold, jež se s láskou a pečlivostí věnuje výrobě poctivé cukrářské zmrzliny už pětadvacet let, si totiž na letošní sezónu přichystala hned několik mrazivě vytříbených novinek. Pro nové příchutě své ručně vyráběné zmrzliny sesbírala ty nejvybranější ingredience z celého světa a vytvořila z nich řadu zajímavých příchutí, které budou láskyplně hýčkat i ten nejmlsnější jazyček.

Produkty se soustředí na zachování plné čerstvosti přidávaných ingrediencí, na chutě neobvyklé i tradičně netradiční. Díky tomu se můžete tetelit blahem například nad zmrzlinou z českých malin upravovaných tzv. RAW způsobem (tedy za studena, bez ztráty plné chuti, enzymů, vitamínů a minerálů), zmrzlinou z kalifornských pistácií, madagaskarské vanilky, srílanského manga, jávských kakaových bobů či karibské marakuji. Ti s dobrodružnější duší jistě rádi vyzkouší i něco neobvyklého. Krom již zmíněné frgálové, rakytníkové a slane karamelové je k objevování přichystána také zmrzlina s příchutí arašídového másla, bezinky, granátového jablka, lékořice nebo třeba oblíbených českých zákusků – větrníku a špičky.

Jak se říká, jíme i očima. Proto je zmrzlina Adria Gold v závislosti na příchuti dotažena k dokonalosti čerstvým ovocem, ořechy, kousky sušenek, nugátovou polevou nebo do nebe povznášející čokoládou.

Že už se vám sbíhají sliny? A co teprve, až se vám bude tato věhlasná zmrzlina rozplývat na jazyku... To se teprve budete rozplývat! Jakmile se první delikátní sousto dostane k vašim chuťovým pohárkům, příjemně vás zamrazí a sami uznáte, že českou zmrzlinu Adria Gold je opravdu radost ochutnat.



SLAVNOSTI MOŘE NA KRAVÍ HOŘE

8. VLNA SE VALÍ NA BRNO!

Předposlední červnový víkend zaplaví Kraví horu rybí speciality od předních kuchařů brněnských restaurací. Na své si přijdou dospělí i děti. Návštěvníci mohou opět čekat největší grilování mořských ryb a darů moře v ČR.

Během víkendu 23. a 24. června potěší milovníky mořských specialit další velkolepé grilování na Kraví hoře. Stejně jako v předchozích letech se návštěvníkům přestaví Ocean48 s dalšími předními brněnskými restauracemi specializujícími se na mořské rybí speciality a dary moře. Akce Slavnosti moře svým pojetím zcela vybočuje ostatním gastronomickým festivalům, kdy kromě kvalitního exotického jídla, bohaté nabídky moravských vín, kávy a dalších pochutin, nabídne svým návštěvníkům opravdovou přímořskou atmosféru za doprovodu latinských rytmtů, a to vše bez vstupného. „Bohatý doprovodný program okouření fileťářská show tropických a severských ryb pod taktovkou zkušených fileťmasterů Ocean48 a dále na letošní akci oslavíme novou exkluzivní leteckou linku čerstvých mořských ryb ze sultanátu Omán,“ doplňuje jednatel společnosti Martin Baráček.

Za období své krátké historie dosáhla akce velikosti jedné z největších gastronomických událostí na



celé Moravě a představuje mimo jiné oslavu města Brna, jakožto města s největším počtem specializovaných prodejen čerstvých mořských ryb v celé České republice. Další prodejny můžeme najít v Olomouci a Hradci Králové.

Letošní novinkou je program zaměřený na nej-

menší návštěvníky, který nabídnou spolupracující společnosti Bruno Family Park a Decathlon.

Platit za pokrmy se dá pomocí speciálních čipových karet, které je možno pořídit ve všech provozech Ocean48 a v samotném místě konání.

Text a foto: PR

inzerce

Zveme vás
na

2018

KAVAFEST

není káva jako káva

1.-7. 10.
KÁVOVÝ FESTIVAL
v zapojených kavárnách
Zlínského kraje

13. 10.
DEN KÁVY
ve Zlíně

espresso šálek
60 - 90 ml

espresso 30 ml

espresso

www.kavafest.cz

f /kavafest

2 | 6 | 2018
Od 10.00 do 18.00 hodin
Zahrady Kláštera
sv. Anežky České v Praze

Butterfly
Zároveň nad akcí převzal:
Dott. Giovanni Sella
Federici Raského kulturního
institutu v Praze

CHUŤ ITÁLIE 2018

ITALSKÉ DELIKATESY • VÍNO • KÁVA • KOKTEJLY • COOKING SHOW • SLOSOVATELNÉ SOUTĚŽE
• HUDEBNÍ VYSTOUPENÍ • PŘÍBĚHY ITALSKÉHO VÍNA S ONDŘEJEM POKŠTEFLEM • PŘÍBĚHY
KÁVY S BARISTOU MICHALEM KRÍŽKOU • PŘÍBĚHY KVĚTIN S FLORISTOU PAVLEM HRUŠKOU
• ITALSKÁ SPEZZATURA - PŘÍBĚHY MÓDY SE SPOLEČNOSTÍ MANEMO • TIPY NA CESTOVÁNÍ
S CK METAL BRNO • VOZY KLUBU FIAT CAR CLASSIC

www.butterfly-agency.cz | f @AgenturaButterfly

Projekt vznikl ve spolupráci s: Městská galerie v Praze a Městská galerie Anselmi (LMC)

Hlavní partner:

Partners:

Kolaboranti partner:

Místní mediální partner:

Místní partner:

Čestný člen soutěže:



Dodáváme široký sortiment pomůcek pro cukráře,
pekaře, kuchaře a hobby pekaře.



Nabízíme rozmanité produkty pro vaše sladké pečení.
Naše nabídka uspokojí cukráře i oslavence.



Navštivte náš e-shop www.svetpeceni.cz
nebo naši vzorkovnu v Brně.



bowlingy cateringy
gastro zařízení a vybavení
hotely a penziony
kavárny pizzerie
potraviny a nápoje
restaurace vinotéky

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL

ATRAKCE

DISTILLERY LAND
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129, 725 653 134
www.rjelinek.cz



UH

SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzenmodra.cz



VS

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



ZL

BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

KM

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL

HOTELY A PENZIONY

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

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

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

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

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDŘÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



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



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Bursné 3, Bystřice pod Hostýnem

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivě 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL

BARY A KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

THE PIAGGIO CAFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

MR. COFFEE, KAVÁRNA & PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín

NETRADIČNÍ KAVÁRNA SLUNEČNICE
třída T. Bati 1276, Zlín
Tel. 776 391 599
www.slunecnicezlin.cz



RETRO
třída T. Bati 200, Zlín

SEGAFREDO ESPRESSO
třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice
tel. 774 458 732
www.segafredo.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Štancla 154, Uherské Hradiště

CAFE 21
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

CAFE CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

NINO ESPRESSO
Hradištská, Staré Město

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

JSEM
ZE ZLÍNA



JSEM
ZE ZLÍNA



PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ

třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA

třída T. Bati, 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN

Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE

Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín
Special. prodejny. Čerstvě pražená káva.

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS

OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

Z DĚDINY

nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

UH

CHOCOMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

Stolařská 2338, Uherský Brod
Malinovského 389, Uherské Hradiště
www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA

Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM

KÁVA – ČAJ

Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ

Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž

VS

BOUTIQUE GURMÁN

Dolní náměstí 1356, Vsetín

MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

ZL

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD

nám. Práce 1099/1, Zlín

BRAZILEIRO

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361

BÜRGER

Školní 3362/11, Zlín



CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz

DOLCEVITA

nám. Míru 12, Zlín

HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ

Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT

třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE

nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA

Na Honech 5541, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK

Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX

Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE

Vršava 679, Zlín



RESTAURACE DELICATE

Sazovice 222

RESTAURACE MYSLIVNA

třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Príluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA SPORT

U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI

třída 3. května 1198, Zlín-Malenovice
VO Makro Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM

K Tuskulu 137, Lukov
Tel. 603 547 340
www.restauracetuskulum.cz



RESTAURACE U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U STAŇKŮ

Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ

Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN

Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA

nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

třída 2. května 1036, Zlín

UBRELLA PIZZA A RESTAURANT

Štefánikova 159, Zlín

U JANKŮ

Osvoboditelů 597, Zlín

U OSLA

L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
Tel. 603 166 451
www.facebook.com/PivniceUOsla



U PANA DOMÁČHO

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

UH

LA BRUSLA

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPCÍN

Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE

Babice 413

RESTAURANT NET

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KM

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

Miškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



KOZLOVNA U KOZLA

Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU

Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB

Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK

Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE KANADA

Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY

Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA

Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN

Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA

Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN

Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE

Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT

Palackého 518/14, Holešov

VS

HOSPODA KYČERKA

Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA

Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ

Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE

Rokytnice 24, Vsetín

ZL

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS

Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

LAVITE

Lešetín II/7147, Zlín
tel. 777 598 989
www.lavite.cz
Wine & Food Shop

lavite

PĚKNÁ VÍNA

Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA

nám. Míru 9, Zlín

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC

Modrá 227

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN

Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA

Mariánské náměstí, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654

VINOTÉKA RÁJ VÍNA

Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**
Tel. 777 862 625



BR GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO
Kobližná 2, Brno

CUBANA
Jezuitská 3, Brno

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Kaštanová 506/50, Brno

RUDOLF JELÍNEK
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Tel. 542 211 802 pro Zlínský kraj
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastro zařízení.



CS GOSTOL TRADING
Žabrdovická 16, Brno
Tel. 545 216 143-5
www.svetpeceni.cz



HOTELY

BEST WESTERN PREMIER HOTEL INTERNATIONAL BRNO
Husova 16, Brno

HOTEL BOBYCENTRUM ****
Sportovní 559/2A, Brno-Královo Pole

MAXIMUS RESORT
Hrázní 4a, Brno

NOEM ARCH DESIGN HOTEL
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

KAVÁRNY

BUKOVSKÝ KAVÁRNA A CUKRÁŘSTVÍ
Minská 878/2, Brno-Žabovřesky

KAFEC
Orlí 16, Brno

RESTAURACE

4POKOJE
Vachova 6, Brno

ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO
Kobližná 2, Brno

BOULEVARD RESTAURANT
Lidická 1861/12, Brno

HAVANA RESTAURANT
Masarykova 9, Brno-Líšeň

HRADNÍ VINÁRNA A RESTAURACE ŠPILBERK
Špilberk 1, Brno

CHARLIE'S SQUARE RESTAURANT
Římské náměstí 6, Brno

JAKOBY
Jakubské náměstí 6, Brno

KOISHI
Údolní 11, Brno

LOKÁL U CAIPLA
Kozí 115/3, Brno

NOEM ARCH RESTAURANT
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

RESTAURACE NEKONEČNO
Lidická 1862/14, Brno

RESTAURANT SIGNATURE (HOTEL VICTORY)
Vintrovna 35, Brno-Popůvky

SUNSET RESTAURACE
Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro

TRIPOLI RESTAURANT
Starobrněnská 1, Brno

ZLATÁ LOŽ
nám. Svobody 5, Brno

OL

GASTRO TIP OLOMOUC RESTAURACE

BOUNTY ROCK CAFE
Hájkova 2, Olomouc (vstup z ul. Kosmonautů)

LOBSTER ATMOSPHERE
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

LOBSTER, FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

PIVOVARSKÉ MUZEUM HANUŠOVICE
Pivovarská 265, Hanušovice
www.pivovarskemuzeum.cz

SAL DE MAR
Legionářská 1311/21, Olomouc

FOOD & DRINK

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Olomoucká 791, Velká Bystřice u Olomouce

OT

GASTRO TIP OSTRAVA

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

STRAČENA PUB
Pavlouskova 24, Ostrava-Poruba

inzerce



PROFESIONÁLNÍ GASTRO ZAŘÍZENÍ A KOMPLEXNÍ SLUŽBY

NOVINKA:

KOMPOSTOVATELNÉ NÁDOBÍ A MENU BOXY
Z CUKROVÉ TŘTINY

PŘEDNOSTI:

- Kompostovatelnost – biologicky rozložitelný materiál, jsou rozložitelné během 8–12 týdnů bez jakýchkoliv toxických usazenin či těžkých kovů.
- Materiál odolný vodě i tukům, výrobky jsou nepromastitelné a jsou vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě (do 100 °C, max. 5 minut).
- Nádobí z cukrové třtiny je stylové, lehké, a přesto velmi pevné.

Způsob výroby – ekologický výrobek: Zboží je vyrobeno z přebytků (odpadu) cukrové třtiny, jde o druhotný materiál, který byl běžně spalován.



PROFESIONÁLNÍ ODMAŠŤOVACÍ PROSTŘEDKY:

FLORCONTROL

varianta 750 ml a 5 kg

- profesionální přípravek na grily a konvektomaty
- efektivně a rychle odstraňuje připáleniny a nečistoty
- snadné použití



ACTIGEL

varianta 6 kg

- alkalický čistící přípravek za tepla pro odstranění mastnot a připálených tuků
- pro profesionální použití
- splňuje HACCP



Profesionální antibakteriální přípravek

FLORSAN RAPIDO

varianta 750 ml

- antibakteriální čistící prostředek bez oplachování
- vhodný na ocel, sklo, plast
- rychlé a efektivní použití
- splňuje HACCP



Vše možno zakoupit na provozovně nebo našich stránkách.

www.gastro
novotny.cz



Kompletní gastro zařízení, Selská 58, Brno, tel. 542 21 18 42, 542 211 802

NOVÝ ZAMĚSTNANECKÝ BENEFIT CESTUJEME S AHR



Nabídl vám již váš zaměstnavatel nový zaměstnanecký benefit ve formě cestování? Jestliže ještě ne, neváhejte mu poukázat na nový projekt Cestujeme s AHR, který je zároveň benefitem zcela zdarma.

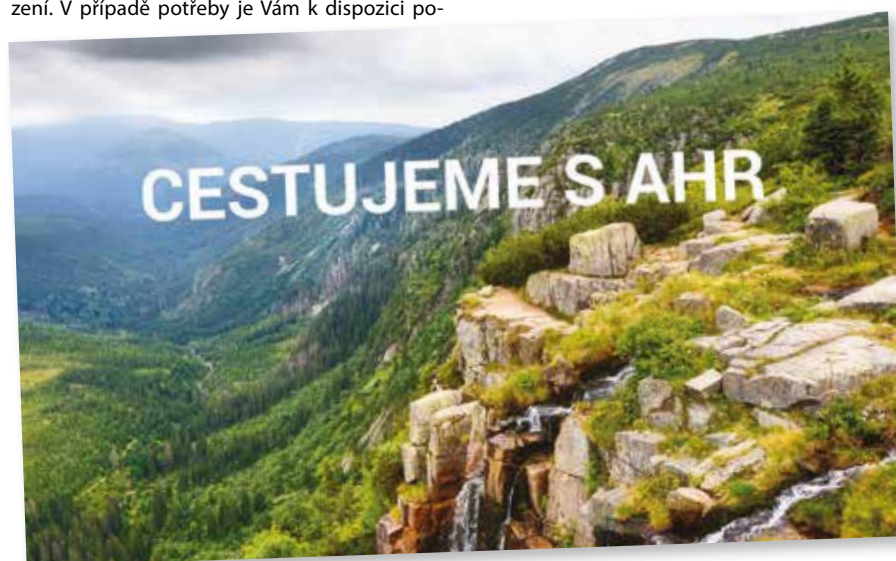
Zapojte se do projektu a cestujte za zvýhodněné ceny mezi ostatními členy AHR. Stačí si rezervovat svůj pobyt, vytisknout si cestovní pas, který se necháte orazítkovat a můžete vyrazit na příjemnou dovolenou s rodinou a přáteli.

Jak se do projektu můžete přihlásit?

Pokud jste členem AHR, stačí rozkliknout portál www.czechadvisor.cz a zaregistrovat své zařízení. V případě potřeby je Vám k dispozici po-

drobný manuál, který naleznete v zaheslované části na www.ahrcr.cz. Poté již uvidíte veškeré nabídky ubytování od členů AHR za zvýhodněnou cenu. Nezapomeňte také na to, že když i vy vložíte svou nabídku zvýhodněného ubytování pro ostatní členy, bude mnohem větší nabídka i pro vás a vaše zaměstnance.

Autor: Kristýna Vyskočilová



BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR CO JE V PLÁNU?



Závěrem měsíce května se lektorka Veronika Kučová vydá do Hradce Králové, aby předala část svých zkušeností našim mladým cukrářským kolegyním a kolegům. Ve dnech **24.–25. 5.** je naplánován kurz drátkování. Jedná se o přípravu cukrových květů.

Pro nejúspěšnější cukráře se v Brně připravuje ve dnech **28.–29. 5.** v prostorách Cukrářství Kreativ seminář Práce s čokoládou pod vedením mistra světa z roku 2011 Mieczysława Chojnowského.



V červnu vás rádi uvidíme v Třebíči. Na akci Junior Show se přijďte podívat **14. 6.** Proběhne přehlídka všech studijních a učebních oborů OA a HŠ Třebíč doplněná doprovodným programem a soutěžími.

Za celý tým AKC ČR pobočku Brno
Eliška Dernerová

Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

CBA SI ZVOLILA II. VICEPREZIDENTA ZAMĚŘÍ SE NA VZDĚLÁVÁNÍ



Novým druhým viceprezidentem České barmanské asociace se v sobotu **28. 4. 2018** stal Kamil Hégr. Rozhodlo o tom hlasování valné hromady CBA, které se uskutečnilo v brněnském domě Abzac – novém sídle asociace.

Dlouholetý člen CBA Kamil Hégr byl jediným kandidátem na funkci, proto jeho zvolení nebylo překvapením. Do kompetence druhého viceprezidenta spadá především určování strategie vzdělávacích aktivit asociace a jejich rozvíjení. „S otevřením centra vstupuje CBA do nové etapy a já chci tyto krásné prostory naplnit vzděláváním. Mým cílem je sestavit nabídku kurzů, které zde můžeme pořádát, dovést sem partnery a seznámit je s možnostmi využití centra a v neposlední řadě také propojit CBA se vzdělávacími projekty Evropské unie,“ uvedl Kamil Hégr.



Ten pracuje jako učitel informatiky, matematiky a odborných gastronomických předmětů na hotelové škole v Jeseníku, dále působí jako zástu-

pitel obce Česká Ves a provozuje penzion. Gastronomické zkušenosti sbíral v rakouském Retzu a na německé Rujáně. Je nositelem titulu Mistr kávy CBA za rok 2016, na druhé příčce tohoto soutěžního seriálu se umístil v letech 2015 a 2017.

Kromě valné hromady se dnes v domě Abzac uskutečnilo také setkání Emeritního klubu CBA, jenž sdružuje barmanské osobnosti seniorského věku. Pozvání do Brna přijali Jaroslav Krátký, Emil Válek či Jaroslav Labounek. Emeritní barmani již dopoledne jako vůbec první hosté absolvovali komentovanou prohlídku centra, následoval přípitek v režii Karla Mayera a slavnostní oběd. „Nemůžu najít správná slova, jimiž bych pocíty z prohlídky popsal. Abzac mě dočista okouzli,“



prohlásil člen Emeritního klubu Jozef Augustín, který se v průběhu stavby centra zúčastnil jedné z dobrovolnických pracovních brigád.

Oficiální Grand opening centra je naplánován na pátek 25. května. V jeho programu narázujícím letošní konferenci si zasoutěží barmani partnerských barů CBA, hosty například čeká i řada přednášek v podání špičkových českých barmanů působících v zahraničí.

NEJVOŇAVĚJŠÍ FESTIVAL NA MORAVĚ SLAVNOSTI LEVANDULE NA STATKU

Ve sváteční dny 5. a 6. července 2018 se stane malá vesnička Bezděkov u Úsova opět hlavním tahákem zájmu pro všechny, kteří mají rádi levanduli, farmářské a lokální produkty, k tomu dobrou muziku a zábavu. Organizátoři z místního Levandulového statku připravili již druhý ročník slavností levandule s názvem Bezděkovský levandulový festival 2018.

Na pódiu po oba dny proběhne bohatý program. V areálu se návštěvníci mohou těšit na komentované prohlídky levandulových polí a statku, focení v levandulových záhonech profesionální fotografkou, a také bude opět probíhat soutěž o nejlepší levandulovou bábovku od návštěvníků. Na své si přijdou i nejmenší, pro které organizátoři připravili atrakce.

V rámci netradičního občerstvení bude připravena nabídka domácích limonád, levandulové zmrzliny, k dostání bude například mimo běžného i speciálně pro tuto příležitost uvažené levandulové pivo a další speciality. Pro nákupy budou návštěvníkům k dispozici prodejní stánky s výhradně lokálními prodejci, kteří nabídnou i speciální produkty ve vztahu k levanduli. Například levandulovou kosmetiku, různé typy levandulových vín, likérů, nealko nápojů, těstovin, olejů, paštik, perníčků, ale i sazenic různých bylin, francouzských chuťovek, keramiky a dalšího velkého množství netradičních produktů.

A jak tato myšlenka vznikla? „Někdy v roce 2016

před Vánocemi jsme si s Veronikou řekli, že by bylo skvělé pořádat na statku nějakou větší akci pro lidi, kteří k nám v průběhu roku jezdí stále častěji obdivovat naše levandulové pole, způsob pěstování a naši práci. Chtěli jsme jim tak poděkovat za jejich nadšení a přízeň,“ říká Lukáš Drlík, který je společně s Veronikou Pejšovou hlavním organizátorem festivalu. „Za dva dny nás v rámci prvního ročníku navštívilo přes 5700 návštěvníků, což několikanásobně předčilo všechna očekávání. Ohlasy, které jsme zaznamenali již přímo v rámci festivalu osobně nebo po něm, byly velmi pozitivní a moc nás to těšilo. Toto byl pro nás hlavní signál letos navázat druhým ročníkem. Nyní máme v plánu tuto akci ještě dále zlepšovat vzhledem k tomu, že vloni to byla naše první pořadatelská zkušenost. Věříme, že se návštěvníci opět budou bavit, získají nové poznatky, ale že si v našem levandulovém ráji i odpočinou a opět se k nám vrátí,“ uzavírá Veronika Pejšová.

www.levandulovystatek.cz



Text a foto: PR

Víno v srdci Evropy

4. ročník mezinárodního veletrhu vína pro profesionály a odbornou veřejnost



21. – 23. 5. 2018
PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

www.wineprague.com



ABY U VÁS BYLO VOŇAVO A ČISTO

Míra čistoty v restauraci, kavárně, hotelu je často i signálem kvality jejích gastronomických služeb. Dobrou restauraci dělají kromě kuchaře, jídla a pití zdánlivé maličkosti – čistě prostřené stoly, voňavé uklizené toalety s dostatkem ručníků i mýdla a další „drobnosti“. A právě o tyto detaily se stará zlínská firma Dankr, kde jsme se ptali spolumajitele Josefa Daniela.

Čím konkrétně pomáháte firmám a domácnostem?

Dodáváme jim čisticí a úklidové prostředky. Naši doménou je především spolehlivost, rychlost, široký sortiment, dostatečná skladová zásoba a odborné poradenství. Díky tomu jsme schopni uspokojit každého zákazníka. Většinu sortimentu máme skladem a v našem regionu během jednoho dne dodáme i k zákazníkovi. Prostě rychle, levně, spolehlivě.



dovali strukturovaná skladování pro přesnější a rychlejší rozvozy a přehlednou prodejnu pro rychlejší nákupy, včetně parkování a možnost platby platební kartou. Zkrátka – vše na jednom místě.

Kdo je váš typický zákazník?

Školy, hotely, restaurace, lázeňské domy, autoservisy... zkrátka všichni, kteří chtějí mít ve svých prostorách voňavo a čisto. Díky širokému sortimentu uspokojíme téměř všechny.

Musím při nákupu do vaší firemní prodejny? Jak v praxi funguje spolupráce s vámi.

Záleží na každém zákazníkovi, co preferuje. Může přijet na prodejnu, zboží si jak se říká osahat, a vybrat si z akční nabídky přímo u nás. Nebo objednává přes náš e-shop, kde je také spousta akcí. Může udělat objednávku po telefonu, případně využít návštěvy obchodního zástupce včetně poradenství. Ideální je zavolat nám a formu nákupů si dohodnout.

Dobré ceny dnes očekává každý. Jaké další výhody nabízíte svým zákazníkům?

Kromě standardně nízkých cen nabízíme další akční ceny, a navíc možnost nákupů s kartou DANKRCLUB, přes kterou lze nakoupit desítky výrobků s výrazně nízkou cenou.

Hlavní úsporou pro všechny je čas a náklady na dopravu. Stačí využít již zmíněných principů obchodu z pohodlí své kanceláře a o nic se už nestarat. Vše zajistíme my na požadovaný termín a místo dodání. Prostě rychle, levně, spolehlivě.

Platí z vaší zkušenosti přímá úměra mezi čistotou v podniku a kvalitou jeho služeb?

Vždy, když někam přijdete, vás osloví prostředí. Tam, kde je čisto a voňavo, se každý cítí dobře.

Text a foto: PR

inzerce



**VELKOOBCHOD A MALOOBCHOD ČISTICÍCH, ÚKLIDOVÝCH
A DEZINFEKČNÍCH PROSTŘEDKŮ, PAPÍRENSKÉHO ZBOŽÍ
A OBALOVÉHO MATERIÁLU.**

PO-ČT 7.30–16.30 hod.
PÁ 7.30–12.00 hod.

DANKR – nová prodejna
Jateční 169, Zlín
Tel. **577 012 080**

Svička čajová, 50 ks
Prodloužená doba hoření cca 8 hod., vysoká kvalita parafínu.

99 Kč vč. DPH
81,82 Kč bez DPH

Odmašťovač za studena, 750 ml
Vysoká účinnost, rychle působí při čištění sporáků, trub, grilů, fritéz, konvektomatů a silně znečištěného nerezového nádobí.

89 Kč vč. DPH
73,55 Kč bez DPH

HARMONY ubrousky Gastro 400
Papírové ubrousky 33x33 cm, 400 ks, 1vrstvý, cena za 1 ks, karton 12 ks.

59,05 Kč vč. DPH
48,80 Kč bez DPH

Menubox 2dílný
Pro donášku teplých pokrmů, zabraňuje chladnutí, dvoudílný obal, vhodný pro více druhů jídel, balení 160 ks, karton 480 ks. Prodej pouze celé balení nebo karton!

2,50 Kč vč. DPH
2,06 Kč bez DPH

www.dankr.cz

VYSTŘIHŇTE SI SLEUV!
Platí do 31.7.2018
na zboží, které
není v akci.

PROHŘEŠKY ETIKETY V NAŠICH RESTAURACÍCH?

LADISLAV ŠPAČEK: ÚPLNĚ VŠECHNO

Kdo by nechtěl ovládat správné návyky etikety. Tu má doslova v malíčku nejznámější český odborník na ni – Ladislav Špaček, se kterým jsme se potkali u šálku dobré kávy. „Tyto dovednosti o vás okamžitě prozradí, jestli jste zkušení v oblasti etikety a stolování nebo ne,“ usmál se.

Od Ladislava Špačka jsme se při našem povídání také ještě například dozvěděli, že si v životě neoblékl tepláky a že podle něj je nejhorší kuchyně ta anglická. „Ono to jejich jídlo vypadá dobře, ale vůbec nemá chuť. Jejich steak vypadá tak, že se do něj zamilujete, ale dáte ho do úst a nevíte co s tím,“ svěřil se svými zkušenostmi odborník na etiketu. Ten, který v minulosti jako tiskový mluvčí prezidenta Václava Havla procestoval více jak padesátku zemí světa. Stoloval tak například s anglickou královnou či prezidentem USA.

Připomeňte nám prosím, proč jste se začal etiketou zabývat, vyplynulo to například právě z vaší funkce tiskového mluvčího prezidenta Václava Havla?

Mě vůbec nenapadlo dlouho po odchodu z Hradu, že bych se mohl etiketou zabývat profesionálně. Samozřejmě, že jsem se s prezidentem účastnil desítek nejrůznějších akcí. Například večere v Buckinghamském paláci s anglickou královnou. Také jsem byl v Elysejském paláci, v Bílém domě, v Austrálii a já nevím kde všude. Takže to vše jsem absolvoval, ale nikterak cílevě-

domě jsem si toho nevšímal a nesledoval jsem to. Ale po letech nyní zjišťuji, že jsem si to nevědomky a nepozorovaně ukládal do podvědomí a nějak to ve mně zůstávalo. Asi jsem k tomu měl pravděpodobně už nějaké dispozice, protože já jsem byl vždycky takový slušňák.

Představíte nám vaši poslední knihu? Kolik jste jich již vydal, 25–30?

Je některá z nich vaše nejoblíbenější, proč?

Je to Sofiina volba, a já si na to vždycky vzpomenu, když se mám rozhodnout, kterou knihu mám nejraději. Do všech jsem vložil obrovské úsilí, znalosti, vůli, červeného vína a času. Nejlepší knihou podle mne je ta poslední – Etiketa pro každého.

A kterou máte tedy nejraději?

Je to série tří knížek pro malé děti Dědečku, vyprávěj. Tam se ty děti učí etiketě nenásilným způsobem – vyprávěním, pohádkami, příběhy, pověstmi. Kniha obsahuje i CD a denně slyšíme rodiče, jak jsou šťastní, že tu knihu mají. Jak jim to pomáhá, jak jim ten svět dětí rozšiřuje právě o oblasti etikety, etiky, mravnosti, výchovy – hod-



notách, které bychom měli sdílet a to všechno v těch knihách je.

Sezóna grilování, zahradních a open party je tady. Dalo by se říct, že právě na těchto akcích platí volnější zásady společenského chování než na těch oficiálních a tradičnějších, nebo i tady se mají lidé řídit společenskými pravidly – etiketou? Je vždy na nich nutný dress code?

Spousta lidí si myslí, že etiketa je oblek, kravata a vyleštěné polobotky. Ale ona je řečneme norma chování k ostatním lidem. Ohleduplnost, empatie, takt, umění přizpůsobit se žánru situace, ve které jsem se ocitl. Je stejně bludné usednout na zahradu při grilování v obleku a kravatě, jako jít do Národního v džínách. Takže dress code je samo-



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

*Užijte si letní pobyt
v Augustianu!*

Grill & Music - každou prázdninovou
středu a sobotu na terase.

*Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům ****S*

Luhačovice, Tel: 577 113 666
www.augustian.cz



— inzerce —



zřejmě pro grilování určený a rozhodně to nesmí být oblek. Oblek, který si vezmeme na večeři do restaurace nebo na promoci syna. Takže na grilování je povinný uvolněný casual dress code. To znamená, že na grilování chodíme v košili, máme přehozený svetr přes ramena, nepoužíváme sako, máme dlouhé, volné plátěné kalhoty a na nohou můžeme mít sandály nebo tenisky. Lidem přesto nenařizují, co mají nosit, jen jim říkáme, aby si uvědomili, jak působí na ty ostatní. Mělo by to být estetické a příjemné. To platí i o oblékání doma. Lidé se mě ptají, jaké mám tepláky. Já jsem je v životě na sobě neměl, nikdy. Nenosím je, protože si myslím, že v nich muž nevypadá dobře. A navíc, jsem nikdy nesportoval. Vždycky jsem se cíleně sportu vyhýbal.

Jsou nějaká nová pravidla etikety, která bychom měli znát?

Za Guta Jarkovského nebyl golf, přesněji nejezdilo se s klienty na golf, nebo na jachtu v létě do Itálie. Nebo nebyly mobily, e-maily, nebyla „netyketa“ na síti. Takže je celá řada nových oborů, ve kterých najednou zjišťujeme, že na to nejsme připraveni. Proto si musíme začít vytvářet pravidla pro tyto nové nezvyklé situace. Navíc mnohé z nich se proměňují. Dnešní mladý manažer nevypadá, jako vypadal velkouzenář a velkopekař za první republiky, kte-

rý chodil ve fraku. Dnes mladý manažer nadnárodní společnosti vypadá jinak a jeho partnerka také. Dnešní etiketa musí také vycházet z potřeb dnešní soudobé společnosti, dnešní generace třeba těch manažerů. Takže například etiketa na síti, jak pracujeme s mobilem.

Mobilem? I na to jsou pravidla?

Vzít mobil – hovor v přítomnosti klienta je hrubá urážka. Protože vy tím, že jej vezmete, říkáte, hm, ten kdo mi volá, je důležitější než Vy.

Jaký je podle vás dnešní svět gastronomie, restaurátérství, hotelnictví? Dá se říct, že lze v těchto zařízeních u nás potkat ještě pracovníky stylu „Obsluhoval jsem anglického krále“ nebo se i tento svět změnil?

Mizí to a velmi rychle. Je to katastrofa a všichni restauratéři, lidi podnikající v oboru gastronomie jsou z toho nešťastní. Tak říkají nejsou lidi, ale ne že nejsou ti to ve stylu tohoto filmu. To byla persona. Když on stál na tom „place“, měl pod kontrolou celou kavárnu a přesně věděl – tam ten bude platit, ten potřebuje dolít vodu, a měl všechno pod kontrolou. Dneska tohle vychování lidí, kteří pracují v pohostinství, nemají. Ale nemůžeme jenom lkát nad zašlými časy. To bychom daleko nedošli. Musíme si uvědomit, že ta doba se také proměňuje. A že tento způsob noblesy – obsluhy ve smokingu, by se už dnes uplatnil málokde. Ve většině dnešních moderních restaurací se prosazuje způsob obsluhy, kterému bychom říkali friendly.

Jaké „prohřešky“ z pohledu etikety vídáváte v našich restauracích nejčastěji?

Úplně všechno. Lidi neumí sedět správně u stolu,

špatně drží sklenice. Že třeba ženy si neumí dát na klín ubrousek. Že lidé drží příbor jako tužku a ne s vrchním držením. Takže jedno za druhým. Nevíme, jak správně jíst polévku. Při jídle neumíme konverzovat, neumíme být zábavnými společníky. Neumíme jaksi okouzlit ten svůj protějšek, ať už je to dáma nebo obchodní partner. Nevíme, jak správně jíme těstoviny. Někdy to ani neví ten personál, jak nám má aranžovat stolní inventář, jak založit příbor. Všechno špatně. Spousty věcí. Já bych tam opravdu mohl vlítnout a říct: etiketní policie a jdeme na to. (Úsměv.)

Procestoval jste jako mluvčí prezidenta více jak padesátkou zemí světa, která kuchyně vás nejvíce oslovila?

Pokud si myslíte, že ta česká, tak ani nápad. Je tučná, tlustá, těžká. Co v ní letí? Husa, zelí knedlík nebo vepřo, knedlo, či svičková, smažák. Francouzská kuchyně mě zase neoslovuje, kromě mořských plodů se z ní málokdy dobře najím. Amerika to vůbec, Američani neumí vařit vůbec. Británie je nejhorší kuchyní na světě, nic horšího neexistuje. Ono to jejich jídlo vypadá dobře, ale vůbec nemá chuť. Jejich steak vypadá tak, že se do něj zamilujete, ale dáte ho do úst a nevíte co s tím. Latinská Amerika – hrůza. Tam si dáte v restauraci steak a přinesou vám steak, který má sedm centimetrů, je přes celý talíř a není k němu vůbec nic. Takže v mých očích vítězí jednoznačně Asie a Itálie. Ta pro tu naši evropskou kulturu, té kuchyně se Italové zmocnili a udělali z ní styl, stejně jako jejich styl v oblékání. Italové vtrhli jak do světa módy, tak do světa stolování. Naučili nás uvolněnosti, italský styl miluju a jako exotiku Asii. Takže to jsou podle mne dvě nejlepší kuchyně na světě.

Text: Jana Vozárová, foto: archiv Ladislav Špaček

Celá uzená kýta -na objednávku

k vyzvednutí každý pátek a sobotu
na našich prodejnách v Uherském
Hradišti, Uherském Brodě
a Bojkovicích..

Objednávky přijímáme přímo na
prodejnách

nebo na tel.: 572 632 385

prodáváme pouze celé kusy a
váha jedné kýty je cca 10 Kg.



www.vomaub.cz

maso
uzeniny



inzerce

OBLIBA PIVA MEZI ŽENAMI NADÁLE ROSTE

Pivo je pro ženy v Česku stále atraktivnějším nápojem. Meziročně vzrostla skupina žen, které si alespoň občas pivo dopřejí, konkrétně z 57 % na 59 %. V průměru si jej dají skoro dvakrát za týden. Vyplývá to z výsledků každoročního průzkumu Pivo v české společnosti, který pro Český svaz pivovarů a sladoven připravuje Centrum pro výzkum veřejného mínění Sociologického ústavu AV ČR (CVVM).

Nositelkami vzestupného trendu jsou především ženy v nejmladší věkové kategorii 18–29 let, u nichž došlo k meziročnímu nárůstu o 6 %. Tři procenta přidala také skupina žen mladšího středního věku (30–44 let). „Mladší lidé jsou obecně otevřenější experimentům, chtějí zkoušet stále nové chutě, jejich loajalita ke značce a dokonce ani k typu piva ještě není tak vysoká jako v pozdějším věku. Pivovary na to reagují nabídkou pivních speciálů, jejichž obliba i mezi ženami stále roste,“ říká Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven. O dvě procenta meziročně narostla i skupina žen, které v situaci, kdy si nemohou dát normální pivo, sáhnou po jeho nealkoholické variantě.

Pivo je v Česku nápojem vzdělaných žen s dobrými příjmy

Novými konzumentkami piva jsou nejčastěji ženy s vyšším odborným a vysokoškolským vzděláním a také s vyššími příjmy. „My ženy přistupujeme

k výběru jídla i nápojů možná o něco sofistikovaněji než muži. Více se zajímáme nejen o složení a kvalitu, ale taky o to, co je právě tzv. trendy. V tom všem pivo dokonale obstojí,“ doplňuje Martina Ferencová.

Dva půllitry týdně

V průměru ženy v Česku vypijí o něco více než dva půllitry týdně. Tento ukazatel meziročně narostl jen zanedbatelně. Mírně pokles podíl žen, které si dají jeden až dva půllitry týdně, a narostl podíl těch, které vypijí méně než jeden nebo naopak více než dva půllitry za týden. „Naprostá většina žen se přirozeně drží v mezích zodpovědné konzumace, která odpovídá maximálně dvěma třetinkám piva denně. Takové množství nenaruší ani případný dietní režim. Pivo je taky ideální iontový nápoj po sportovním výkonu. Osobně považuji 10° a nealko pivo za nejlepší nápoje, které kdy lidstvo vynalezlo,“ říká prof. MUDr. Jan Pirk, přední český kardiolog a zapálený sportovec.



Roste zájem o výrobu

Žebříčku témat spojených s pivem u žen podle studie CVVM vévodí to, jak a z čeho se pivo vyrábí a jaké jsou jeho dopady na zdraví. Prakticky vůbec je naopak nezajímá vývoj situace na trhu piva v ČR a ani to, jaké jsou pivní trendy v zahraničí.

O průzkumu

Výzkumný projekt „Pivo v české společnosti“ probíhá v CVVM již od roku 2004. Sleduje trendy v množství a frekvenci konzumace piva v dospělé české populaci. Studie realizovaná na podzim 2017 pracovala s daty získanými od téměř tisícovky respondentů napříč jednotlivými skupinami dospělé populace v Česku. Podrobné výsledky jsou dostupné ve výzkumných zprávách CVVM: cvvm.soc.cas.cz.

Zdroj: Marek Vomočil, Native PR; foto: Samphotostock.cz

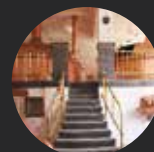
inzerce

Nově
otevřeno



EXPOZICE PIVOVARNICTVÍ

areál znojemského hradu



WWW.EXPOZICEPIVOVARNICTVI.CZ

znojmo

PIVOVAR
BESEDA

Národní
zemědělské
muzeum

HOSTAN

MORAVSKÉ
MUZEUM VE ZNOJME

ZNOJMO

ZNOJMO

ZNOJMO

ZNOJMO

ZNOJMO

ZNOJMO

NEJVĚTŠÍ MILOVNICE ANKETA: ŽENY A PIVO

Text: Miroslava Vozárová



JANA ZLÁMALOVÁ
ASISTENTKA, ZLÍN

Dřív jsem pivo pila. Měla jsem i dva půllitry za den. Ale teď už jsem si zvykla na nealkoholické pivo. Známi mi říkají, že to není pivo, ale já si myslím, že dnes pivovary nabízejí skvělá nealka a osobně ten rozdíl pro mne není tak citelný. Navíc, neleze vám do hlavy.

ZLATA KRÍŽKOVÁ
DŮCHODKYNĚ, ZLÍN

Pivo si dám téměř každý den. I když třeba jen tři malá piva. Musím říct, že jsem ho dřív nepila vůbec, spíš jsem si ráda dala skleničku červeného vína. Ale naučila jsem se ho pít od manžela, takže pivo u nás doma najdete vždycky.

A si největší milovnici piva u nás byla Maryška z románu Bohumila Hrabala, která v podání Magdy Vašáryové ve filmu Postřižiny Jiřího Menzela zvládla vypít půllitr piva na jeden zátah.

Ve skutečnosti ženy u nás mají pivo opravdu rády, a i když jej nepijí jako žena správce pivovaru, přesto ho již neřeší. Zkrátka si jej dají. „Už si nedovedu představit, že bych občas nevypila pivo,“ říká Milena Nováková ze Zlínska. Ona, a každá druhá žena v České republice podlehlá kouzlu zlatavého moku a zvláště v letním období mu neodolá. Zeptali jsme se tedy některých žen, jak to vlastně s tím pivem mají...

LADISLAVA VYORÁLKOVÁ
CUKRÁŘKA, ZLÍN

Pivo mám ráda, s mužem si i na něj v týdně zajdeme. Objednáme si jedno, maximálně dvě piva a jdeme domů. Také si bez piva nedovedu představit letní festivaly a koncerty rockových kapel. Pivo k životu prostě patří a je přece jedno, kdo jej pije, jestli muži nebo si ho rády dají i ženy.

JAROSLAVA ONDŘÍKOVÁ
LÉKAŘKA, BRNO

Přes týden nepiji alkohol vůbec, ale vždy se těším na víkend, kdy jedeme na chlupu. Takže v pátek a v sobotu si ho ráda dám, třeba dvě při letním grilování, táboráku nebo i jen sklenicí po dobrém obědě.

ALŽBĚTA HRDINOVÁ
UČITELKA, VLČNOV

Pivo je pro mne jen sezónní záležitost. Mám ráda, když v horkých letních dnech je dobře načepované a já držím orosenou sklenici plnou tančících bublinek, tomu zkrátka neodolám ani já. I když zvládnou vypít maximálně dvě piva.



3. ROČNÍK
HUDEBNÍHO FESTIVALU
PRO CELOU RODINU

OPEN AIR

KROMFEST

KROMĚŘÍŽ SOBOTA 2018

PIONÝRSKÁ LOUKA **21/7**
V PODZÁMECKÉ ZAHRADE

EWA FARNA

MIRO ŠMAJDA / MINAMI

IVAN MLÁDEK a BANJO BAND

OLGA LOUNOVÁ a další



AKCE PRO VŠECHNY
VĚKOVÉ SKUPINY
RODINY S DĚTMI VITÁNY



PESTRÝ VÝBĚR
OBČERSTVENÍ

DOPROVODNÝ PROGRAM PRO DĚTI:
• SKÁKACÍ ATRAKCE • POHYBOVÉ HRY
• TVOŘIVÉ DÍLNÍČKY • MOŽNOST HLÍDÁNÍ

Prodej vstupenek na pokladních DK a on-line

www.kromfest.cz

MĚSTO
KROMĚŘÍŽ

DŮM KULTURY
V KROMĚŘÍŽI

PIVOVAR

HRÁDEK

SLAVIČÍN

2013

2018

JARNÍ CENA PRO SVĚTLÝ SPECIÁL ZE SLAVIČÍNA

5. VÝROČÍ PIVOVARU

Pivovar Hrádek navazuje na tradici výroby piva ve Slavičíně
a letošní 5. výročí slaví opravdu ve velkém!

První místo pro pivo Ocelot 13°

Ani letošní 12. ročník degustační soutěže Jarní cena českých sládků se neobešel bez účasti piv z pivovaru HRÁDEK. Tato soutěž se postupem let stala jednou z nejprestižnějších degustačních událostí v hodnocení piv z evropských minipivovarů.



Velkým úspěchem je pro pivovar HRÁDEK a zejména autora receptury – Ing. Jaroslava Horehledě 1. místo s pivem Ocelot 13° v kategorii světlých speciálů.

Sládek umístění komentoval slovy: „Je to výsledek poctivé a tvrdé ruční práce, vynikajících surovin – moravského sladu a českého chmele – a typicky českého technologického postupu výroby, který se nedá obejít a urychlit. Těší nás, že porota naše neúnavné úsilí zhodnotila prvním místem. Zároveň jsem si tímto výsledkem potvrdil, že naše piva vyrábíme ve vynikající kvalitě.“

Den otevřených dveří

Všichni, kdo hrádecké pivo podporují soustavným přechutnáváním, budou mít nejbližší příležitost pro degustaci a oslavu jeho 5. výročí během Dne otevřených dveří v pivovaru HRÁDEK, který se uskuteční 2. června 2018.

Pivovar Hrádek, Družstevní I 195,
Slavičín-Hrádek na Vlárské dráze
www.pivovar-hradek.cz



PIVO DĚLÁ HEZKÁ TĚLA

Možná autor tohoto reklamního sloganu ani netušil, že měl vlastní pravdu. Na pozitivní účinky piva upozorňují různé vědecké studie. Vždyť pivo obsahuje spoustu zdraví prospěšných látek.

Patří mezi ně sacharidy, bílkoviny, vitamíny – thiamin a riboflavin, či kyselina listová. V pivu najdeme i minerální látky jako jsou draslík, sodík, hořčík, vápník, fosfor, chloridy, oxid uhličitý.

Díky konzumaci piva můžeme mimo jiné i zhubnout. I když to zní neuvěřitelně, nicméně odborníci tvrdí, že je k tomu závěru zavedl jejich výzkum. Podle nich obsahuje pivo sloučeninu s názvem xanthohumol, která je obsažena ve chmelu „Jmenovaná látka je schopna snížit riziko vzniku metabolického syndromu, ukazuje na vznikající obezitu,” tvrdí. Stejná látka příznivě působí také při zvýšeném krevním tlaku, či snižuje hladinu cukru v krvi. Vědci ovšem zároveň upozorňují i na to, že člověk by pro záračné účinky xanthohumolu musel vypít denně téměř 7 litrů piva.

Existují ale i další důvody, proč pivo pít. Jeho konzumací totiž snižujeme riziko rakoviny a chráníme se před infarktem. Podle vědců z italské Fondazione di Ricerca Cura, jsou lidé, kteří si dají půllitr piva denně, vystaveni o 31 procent nižšímu riziku srdečního onemocnění. Také cukrovkáři by si měli denně dopřát dvě sklenice toho oblíbeného nápoje. Vždyť pivo obsahuje chrom a vlákninu. Ty omezují inzulínovou rezistenci, která způsobuje toto onemocnění.

Lidé, kteří si dopřejí pivo, také trpí ve stáří až o pětinu méně často duševními chorobami. Pivo brání vzniku krevních sraženin a působí tak pre-

ventivně proti vzniku cévní mozkové příhody. Mírné pití piva snižuje riziko mrtvice až o 20 procent. Navíc, na pozitivní účinky piva poukazuje i studie, která tvrdí, že v něm obsažené přírodní antioxidanty (flavonoidy), prospívají poznávacím funkcím mozku.

Kromě zdraví prospěšných látek, lze ale pivo také využít i v pivní kosmetice. Pivo regeneruje, hydratuje, čistí a zvláčňuje lidskou pokožku, proto se z něj vyrábí různé kosmetické přípravky.



ZDOLÁŠ, ALE NEODOLÁŠ JESENÍKY MAJÍ DALŠÍHO VELIKÁNA

Má stejný majestát jako hora, podle které dostal jméno. Ležák Holba Keprník je pivo z hor jedinečné z mnoha pohledů. Nezaměnitelnou chuť, vábívé aroma, výborný říz a obdivuhodnou jiskru mu přinesla sládkova receptura, fortel pivovarníků a především sama příroda. Dali mu to nejlepší z Jeseníků a také čas. A on vyvrátil ve skutečného velikána, který zasluhuje ochutnat.



„Tentokrát jsme použili slad z podhorských ječmenů a horský chmel z Jeseníků. V Holbě jsme toto, pro pivo vzácné koření, použili vůbec poprvé a sami ho ručně česali ve vytipovaných oblastech u nás v horách. Obohacuje hořkost i vůni piva a podtrhuje jeho osobitost. Surovinu je třeba dobře vybírat a my jsme si počkali na ty nejlepší,” je přesvědčený sládek Luděk Reichl.

Patronem nového ležáku Keprník je rodák z Jeseníků známý herec a režisér Miroslav Krobot. Byl se sládkem u první vstírky a spolu o 3 měsíce později naráželi první sud. A co popřál novému ležáku z hor? „Vše nejlepší. Je z dobré rodiny, nebojím se o něj. Holba má chuť jako Jeseníky, je hořká a svěžetná, patří k sobě.”

PIVO VŠEMI SMYSLY

Keprník je pivo plné života s jiskrou, kterou si vzalo z vody z horských pramenů. Připomíná horské bystřiny a přitáhne pohled hned poté, co vrchní

dočepuje půllitr. Jako by ve vás probouzel neutučené energie a chuť do života. Takový je Keprník, stejně opravdový a stejně překvapující jako voda z horských pramenů, která je jeho základem.

Ani další smysly nenechá odpočívat. Čichu zalahodí vábívé aroma, které proniká do okolí. Cítíte vábívou chmelovou vůni, která jako by se rozvíjela s každým centimetrem, který dělí sklenici od vašich úst. Objímá vás a vzbuzuje majestátný pocit. Je tak příjemný, že si ho chcete užít co nejdéle.

Už první doušek odkryje hutné tělo piva. Poznáte ničím nepotlačený fundament a vychutnáte si chlebatou a dokonale vyváženou chuť. Skoro se chce ji kousat a v tom přichází pomalu se rozeznávající lahodná a přitom intenzivní hořkost. Doznívá až na samém kořeni jazyka, kdy ležák pomalu opouští vaše ústa. Jedinečný ležák Keprník s horským chmelem vám dopřeje degustační zážitek, který je ódou na pivo.



Premiový ležák Keprník je k dispozici jako sudový především na Moravě a východních Čechách. Holba s ním má velké plány a plnění do lahví nevyklučuje. Každopádně nepůjde o masovou výrobu. Nového ležáku letos v Holbě uvaří 5 tisíc hektolitru a to jen potvrzuje jeho výjimečnost. Produkce totiž závisí na horském chmelu, který je tady vzácným kořením. V této chvíli mají pivovarníci „nasbíráno” a vytipovávají další oblasti pro jeho sklizeň.

PIVOVAR ZÁHLINICE

INVESTICE DO REKONSTRUKCE I NOVÉ RESTAURAČNÍ PROSTORY

Přesně po 120 letech byl v červnu 2016 obnoven provoz pivovaru v Záhlincích, který tak navázal na tradici vaření piva na jižní Hané. Díky neutuchajícímu nadšení jeho majitelů tento historický areál prochází postupnou rekonstrukcí a stává se opět centrem společenského dění v regionu. Zeptali jsme se sládků Františka Šmída...

Je pravda, že v době, kdy byl Záhlinský pivovar vystavěn, patřil mezi nejmodernější pivovary své doby?

Ano, v roce 1895 kdy byl první výstav piva, což bylo necelý rok od rozhodnutí o výstavbě pivovaru, se jednalo o jeden z nejmodernějších parních pivovarů. Jednalo se o přímý ohřev varny parou, oproti přímého ohřevu uhlím nebo dřevem.

V loňském i letošním roce jste se stali držiteli ocenění Zlatá pivní pečeť.

Co na to říkáte, cítíte to jako závazek?

Samozřejmě, jsem za to rád. Zároveň to bereme jako velký závazek a musíme udržovat vysokou laťku, kterou jsme si nastavili.

V současné době prochází Záhlinský pivovar rekonstrukcí, čeho se týká?

Doděláváme restaurační prostory v původních pivovarských sklepech, kde se vleze až 200 lidí, ale zároveň rozšiřujeme pivovar o novou expedici, kde budeme sudovat a lahvovat pivo.

Co to přinese vašim zákazníkům?

Pro zákazníky bude jistě zajímavá hlavně restaurační část pivovaru, která je udělána v dobovém nádechu, a hlavně v původních prostorách pivovaru.

Co dalšího nabízíte ve vašem pivovaru?

V areálu sladovny a pivovaru konáme festivaly, ať už rockový v květnu nebo folkový v červnu. Neodmyslitelnou součástí naší nabídky je možnost exkurze do původní humnové sladovny a pivovaru. Výroba sladu se od jejího založení nezměnila.

Kde všude se mohou zákazníci s vaším pivem setkat?

Naši zákazníci se mohou setkat s naším pivem hlavně v pivovaru. Výstav pivovaru je téměř na maximu, a proto nemáme možnost distribuovat pivo dále než za plot areálu.



Pivo ze Záhlinc získalo v letech 2017 i 2018 prestižní ocenění Zlatá pivní pečeť.

Text a foto: PR

*Uvařili jsme pro vás
NOVÉ PIVO.*

Ochutnáte už brzy...



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlince 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



PIVOVAR ZÁHLINICE
22.-23.6.2018

PÁ od 18:00

SO od 10:00

**ZÁHLINICKÉ
PIVO**

KŘEST NOVÉHO PIVA

OBČERSTVENÍ

STANOVÁNÍ

TÁBOROVÝ OHĚŇ

**DOPROVODNÝ
PROGRAM
PRO DĚTI**

SOUTĚŽE

DIVADLO



WWW.FESTIVALPODKOMINEM.CZ

DAVID STYPKA / a další
ŽALMAN & SPOL.

TOMÁŠ KOČKO & ORCHESTR / HAPPY TO MEET

KOFE@VLNA / ALEŠ PETRŽELA (VÍTEZ PORTY 2017) / a další

DVĚ HUDEBNÍ SCÉNY / SOBOTA OD 10HODIN SCÉNA PRO MLADÉ HUDEBNÍ TALENTY



FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ V NAPAJEDLÍCH

ZÁBAVA PRO CELOU RODINU



Napajedla již popáté ožijí přehlídkou malých pivovarů a hudby. Přijďte ochutnat vychlazené pivní speciály v sobotu 23. června od 15.00 hod. na nádvoří Nového Kláštera v Napajedlích.

Představí se desítky pivovarů! Mezi tradiční stálce, jako jsou Jarošovský pivovar, Harley Pub Otrokovice, Minipivovar Valášek Vsetín, Karlovský minipivovar Pod pralesem z Velkých Karlovic, 1. Selský pivovárček Kroměříž a Pivovar Syrovár ze Srovína, přibudou pro letošní ročník svěží novinky v podobě Klášterního pivovaru Želiv, místního Pivovaru Chmelnice Napajedla, Topolského pivovaru z Topolné nebo Kyjovského pivovaru.



K dobrému pivu patří skvělá hudba! Vystoupí zlínská folkrocková kapela Pass a rytmy ska v seskupení partičky Gentlemen's Club z Hranic. Jako hvězda večera zazní kapela MLASK z Pardubic, která představí jedinečnou bubenickou show. Závěr večera bude patřit napajedelské rock-popové kapele Aventis.

Na své si návštěvníci přijdou u oblíbeného stánku kavárny Café Klášter s letními osvěžujícími koktejly. Pestrá nabídka z grilu v dalších stáncích rovněž nebude chybět.

Na Festival malých pivovarů vezměte celou rodinu – pestrý program bude patřit i malým dětem, které si užijí báječnou zábavu u sportovních aktivit s Domem dětí a mládeže Matýšek.

Vstupné na celodenní akci je 100 Kč, 150 Kč vstupné i s pivním krýglem s logem festivalu. Více informací o události na www.kknajedla.cz nebo na facebookové stránce Klubu kultury Napajedla.

Text a foto: PR

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování vám nabízíme široký sortiment **kvalitního čerstvého masa**. **Hovězí a vepřové maso** od firmy Zdeněk Ritter, **kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů**. Tóny grilovaných mas podtrhne vhodně vybrané **koření**, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.



Vítanou přílohou k masu jsou **chutné zeleninové saláty**. Denně dovážíme **svěží plody v té nejvyšší kvalitě**. Samozřejmě součástí našeho sortimentu jsou také **čerstvé bylinky**.



Posledním důležitým doplňkem **ke grilování je sklenka dobrého vína**, s jehož výběrem vám také rádi pomůžeme. V naší vinotéce si také můžete zakoupit **stáčená vína z více jak 8 druhů**. Máte raději pivo? U nás si také můžete vybrat z **bohaté nabídky piv**. Objednat si také můžete sudová **piva z více jak 10 druhů**.

Každý den pro vás máme otevřeno **dárkové centrum**, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání nebo dopředu na objednávku** – dle vámi požadovaného zadání. Nyní si také můžete nechat vyrobit klobásovou kytici nebo sýrovou panenku. **Jako novinku zde najdete čokoládové cukrovinky (figurky)**.

Objednat si můžete na **577 110 517**.



Jste milovníky sýrů? Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka atd.** Tyto speciality najdete v sýrovém centru.



V našem supermarketu si také můžete objednat skvělé a chutné **chlebičky, slané dorthy a obložené mísy** na oslavy.

Objednat si můžete na tel. **577 110 511**.



Za každý nákup sbíráte body na Vaši zákaznickou kartu, po nasbírání určitého množství bodů je můžete vyměnit za jeden z dárků.

Více informací naleznete na webových stránkách **www.terno.cz**

PÁROVÁNÍ PIVA A JÍDLA CO SLUŠÍ ČESKÉMU LEŽÁKU?

Párování piva a jídla je u nás poměrně čerstvou kulinární disciplínou. Přišla k nám spolu s novými pivními styly. V USA se rozvíjí už několik desetiletí, a to především díky přílivu nových craft pivovarů, s nimiž sdílí jejich vášnivost, vynalézavost, hravost a fantazii.

V jiných zemích jde naopak o tradiční, letitou zvyklost. Například Bavorsko klade důraz na využití regionálních pochoutek, jako je chřest, dýně nebo lišky. Ve výběru jídel k pivu hraje prim tamní důkladnost a poctivost stejně jako hluboce zakořeněná úcta k národnímu nápoji – dobré pivo si přece nebude nikdo kazit nevhodným jídlem. Velmi silnou tradici v párování piva a jídla má také Belgie. Zde k tomuto umění přistupují z pozice „ušlechtilé si zaslouží spojení s ušlechtilým“ a šéfkuchaři vyhlášených restaurací se předhánějí v tom, jak rafinovaně snoubit luxusní sezonní pochoutky, od chmelových výhonků po zvěřinu nebo mušle, s neméně výjimečnými pivy.

Kromě místních a sezonních potravin se v párování objevují i exotické suroviny a jídla. V tomto směru hraje roli nejen zeměpisná poloha, ale i historický vývoj. Je logické, že v USA k pivu s oblibou servírují mexická jídla nebo kreolskou kuchyni, a ve Velké Británii zase indické curry. Černý sládek brooklynského pivovaru Garrett Oliver se vůbec nerozpakuje doporučovat české pilsně i k mořským plodům, jako jsou krevety nebo humr, zatímco pro nás je v tomto směru mnohem logičtější volbou kvalitní uzenina. V párování hrají roli také módní vlny a trendy. K těm aktuálním patří snoubení piva s vegetariánskými a veganskými pokrmy, se sladkými dezerty nebo s čokoládou. Při ochutnávkách většího počtu piv se často podávají různé sýry, už kvůli poměrně jednoduché přípravě a servírování.

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PÁROVÁNÍ PIVA A JÍDLA

1. Berte v úvahu intenzitu chutí: silné jde dobře k silnému, jemné k jemnému.

2. Vsadte na harmonii: spojte podobné chutě.

3. Vyzkoušejte kontrast. Rozdílné chutě přinášejí vzrušení.

4. Vybírejte pivo podle nejvýraznější chuti v pokrmu, nikoli automaticky podle typu masa – koření

nebo omáčka může totiž zcela změnit chuťové vnímání.

5. Na první pohled laickým, ale někdy platným důvodem je barva jídla – guláš s tmavou omáčkou je většinou dosti chuťově plný, aby unesl polotmavá a tmavá piva.

6. Nespoléhejte na to, že pivo použité v receptu se bude vždy hodit i jako doprovod k výslednému pokrmu. Může působit naopak nudně. Například k čokoládovému dortu bude místo tmavého ležáku, který jste použili do těsta i do krému, mnohem rafinovaněji vyznívat víšňový Kasteel Rouge.

7. Lze se řídit i geografickým hlediskem a k národní kuchyni vybírat pivo ze stejného regionu – to ale platí většinou jen u tzv. pivních zemí. Tam, kde dobré světybné pivo nemají, je mnohem jednodušší zvolit zkrátka nejlepší ležák pilsněského typu, ať už jde o indickou nebo mexickou delikatesu.

8. Do přístupu k párování se výrazně promítají zažitá kulinární zvyklosti typické pro každou zemi a dostupnost surovin. Můžete je respektovat, nebo naopak vyzkoušet některou provokativní kombinaci z druhého konce světa.

9. Při vybírání kombinací si důvěřujte, ale berte v úvahu i ostatní strávníky, kteří mohou být méně (či naopak více) extravagantní než vy.

Vždy platí, že lépe se vybírá vhodné pivo k optimálně připravenému, vyváženému jídlu s dominantní chutí, než k náhodně poskládanému, příliš kořeněnému jídlu.

CO SLUŠÍ ČESKÉMU LEŽÁKU

Vzhledem k tomu, že nejvíce se u nás stále pije český ležák a výčepní pivo, zatímco ostatní styly tvoří méně než 5 % tuzemské spotřeby piva, nás zejména zajímá, co chutná právě k těmto našim národním nápojům. Tradičně jsou to uzeniny s dnes poněkud neprávem opomíjenou legendární dvojicí „párek a pivo“ v čele. Ať už jde o sice klasické, ale opravdu kvalitní dvě nožičky párku či klobásky s neméně kvalitní hořčicí a kváskovým chlebem k tomu, nebo o modernější hot dog doladěný domácí salsou nebo grilovanou zeleninou a čerstvě pečenou bagetkou. Jsou to jídla, která se k českému pivu opravdu dobře hodí. Už standardně se k nim u nás řadí ještě utopenec, tlačěnka nebo dnes poněkud opomíjená sekaná. Pro



OBLÍBENÉ KOMBINACE JÍDLA A SÝRŮ VHDNÉ K VYBRANÝM PIVNÍM STYLŮM

LEŽÁK PILSŇSKÉHO TYPU

jídlo: uzeniny, husa, kachna, vepřová pečeně, italské krémové risotto, těstoviny, vydatnější saláty

sýr: sýr s bílou plísní na povrchu (camembert, hermelín, brie)

POLOTMAVÝ LEŽÁK

jídlo: grilovaná masa a uzeniny, tučné ryby, zvěřina, mexické chilli

sýr: polotvrdý sýr (stará gouda), olomoucké tvarůžky

MÄRZEN, VÍDEŇSKÝ LEŽÁK

jídlo: mexická kuchyně s fazolemi, pizza, dezerty s tropickým ovocem

sýr: obatzda (sýrová pomazánka se sýrem typu camembert)

TMAVÝ LEŽÁK, NĚMECKÝ DUNKEL, SCHWARZBIER

jídlo: pečené uzené koleno, zvěřinový guláš, houbové pokrmy

sýr: měkký sýr zrající pod mazem (pivní sýr, romadur)

ty, kterým maso mnoho neříká, je stále typicky českou volbou pivní sýr a nakládaný hermelín, naše pikantní varianta celosvětově doporučovaného párování světlého ležáku a camembertu nebo brie. I v zahraničí k ležáku doporučují naprosto jednoduchou, ale příjemnou kombinaci s různě upraveným kuřetem, ať už grilovaným, nebo v podobě obalovaného řízku s bramborovým salátem. Právě vydatnější saláty jsou totiž dalším oblíbeným partnerem pro náš světlý ležák. V zahraničí se k nim přidává ještě různé upravené lososy a další tučné ryby (u nás je zastupují oblíbené kapři hranolky). K polotmavému ležáku se hodí i hamburger nebo grilovaná masová směs. Tmavý ležák chutná k pečenému masu s výrazně ochucenou šťávou nebo omáčkou včetně husy nebo kachny. Co se týká národních kuchyní, kromě té české si s českým ležákem nejlépe rozumí italská, indická a mexická.

Zdroj: Kniha o pivu, Pavel Borowiec, Marcela Titzlová

Foto: David Turecký



LETOŠNÍ LETNÍ GRILOVÁNÍ

OŽIVTE SÝRY

Grilovací sezóna je tady. Určitě už máte vyčištěné grily a připravené brikety či uhlí. Otázkou nakonec zůstává, co letos dobrého vyzkoušíte. Pokud jste ještě na rozzhavenou mřížku nikdy nedali sýr, je na čase to vyzkoušet.



TRADIČNÍ OŠTĚPKY

Velice jednoduchou variantou jsou sýrové oštěpky. Koupíte v každé dobré sýrárně, ale nezapomeňte si přibrat i brusinkový dip. Bez nich a bez čerstvého pečiva by to nebylo ono. Oštěpky se nijak nenakládají, pouze se vloží na gril a nechají se tam, dokud dokonale nezměkknou a nezískají pěknou zlatou barvu.

ŘECKÉ HALLOUMI

Halloumi zná asi každý, kdo někdy byl v Řecku. Jde o zvláštní sýr vyrobený ze směsi ovčího a koziho mléka, občas i kravského, který bývá naložený v láku s mátou. Sýr má jednu obrovskou výhodu – na grilu se neroztéká, jen pěkně změkne a chytí pěknou barvu. Můžete ho nakrájet na plátky, potřít zlehka olivovým olejem a ogrilovat. Výborně chutná s jakýmkoliv zeleninovým salátem nebo sladkým žlutým melounem. Vychytávkou je obalit sýr v plátcích slaniny, nebo ještě lépe v plátcích italské pancetty a teprve pak jej dát na gril.

SÝROVÝ DORTÍK NA GRIL

Velice netradiční může být dortík ze sýru. Připrav-

te si alobal, Camembert či Brie, může být ale také třeba Reblochon. Sýr rozřízněte a lehce vydlebejte. Na pánvi si osmažte jarní cibulku s pancettou, do vychladlé směsi dejte vydlabaný sýr a vše dejte zpátky do sýru. Zabalte do alobalu a grilujte. Náplň můžete vylepšit třeba lanýžovou Tartufatou, bylinkami nebo i ovocem, jako je červený rybíz a maliny. Grilujte jen z jedné strany a krátce.

NEBOJTE SE KOZY

Kozí sýry jsou čím dál oblíbenější. Vy si je můžete udělat i na grilu. Doporučujeme například kozí Chèvre. Sýr je poměrně měkký, takže ho buď grilujte jen velmi krátce nebo ho zabalte pečlivě do slaniny. Můžete ho položit i na krajíc chleba a nechat jen změkknout. Hodí se výborně na všechny saláty. Když k nim navíc přidáte blanšírované sladké hrušky, budete králem grilování. „Nezapomeňte na závěr salát pokapat dobrým olivovým olejem. Přidat můžete i pražená semínka, mandle nebo vlašské ořechy,“ přidává svůj tip sýrař z Boutique Gurmán Dominik Drmela.



Sýrař Dominik Drmela

ŽAMPIONY S NOVOU CHUTÍ

Taky vám chutnají žampiony? Budou chutnat ještě více, když do nich dáte sýr. A to neledajaký. Honem zapomeňte na nivu a sáhněte raději třeba po Danablu Danih Blue nebo Bleu d'Auvergne. Z žampionu vyřízněte nožičku a dejte kousek sýru. Tak jednoduché to je. Položte opatrně na gril nebo ještě lépe použijte grilovací mističky. Po takových žampionech se jen zapráší, takže zajasáte, když objevíte v lednici ještě cuku. Stačí rozříznout podélně, vydlat a dovnitř dát rovněž tento sýr. Můžete přidat i pancettu. Vězte, že po takovém předkrmu už možná nebude chybět ani flákota masa.



Salát s kozím chévre

CO BY MOHLO BÝT Z VAŠÍ NABÍDKY LETNÍM „GURMÁNSKÝM“ PŘEKVAPENÍM?



ONDŘEJ ŠMÍDL

ŘEDITEL
MAKRO OSTRAVA

Osobně doporučuji sýr Halloumi od výrobce Christis. Jedná se o sýr původem z Kypru, který je velmi oblíbený v celém

Řecku a na Středním východě. Vyrábí se ze směsi koziho a ovčího mléka, někdy také s přidáním mléka kravského. Má pevnou strukturu, jemnou konzistenci a slanou chuť. Halloumi je ideální na grilování a smažení, protože se rozpouští při vyšších teplotách než jiné sýry zachovává si pevnou strukturu. Je skvělý také do salátů a s tepelně upravenou zeleninou. Můžete s ním naplnit sendviče či bagety. Výborně se doplňuje s tradičními řeckými bylinkami, mátou a oreganem.



JIŘÍ ŠKUTÍK

ŘEDITEL
MAKRO BRNO

Z oddělení masa bych doporučil flank neboli pupek. Je to dlouhý a plochý libový plátek masa ze spodních břišních sva-

lů. Setkat se s ním můžete také pod francouzským názvem bavette de flanchet. Výborně se hodí ke grilování, využít jej lze i k mnoha dalším úpravám.

Tradičně netradiční cheeseburger

Sýrové variace vám sice chutnají, ale přece jen preferujete maso? Udělejte si tedy hamburger, ale oživte ho sýry. „Doporučujeme třeba vyzkoušet hoblíčky sýru Old Rotterdam. Osobně mám moc rád i Alpský horský sýr. Pro náročné ale máme kvalitní farmářský sýr s lanýžů. Když si k němu uděláte domácí majonézu s lanýžovou Tartufatou, k tomu ugrilujete pěkný šťavnatý burger, přidáte grilovanou cibulku a rukolu, máte ten nejlepší hamburger na světě. Samozřejmě nesmíte ošdit housku, na té totiž strašně záleží,“ radí Dominik Drmela. Jedním dechem dodává, že k takové dobrotě doporučuje lehké a svěží Frizantte.



Tak už vám jen přejeme dobrou chuť!

CO UMÍ ROLLS-ROYCE MEZI GRILY? TO PŘEDVEDOU ŠPANĚLSKÉ HVĚZDY

**FOR GASTRO
& HOTEL**

8. mezinárodní veletrh
hotelového a restauračního
zařízení, potravinářství
a gastronomie

Grilování jako alchymie, životní styl i umění. Veletrh FOR GASTRO & HOTEL ve dnech 4. až 7. října 2018 ukáže velkolepou přehlídku technologií, které mění grilování v zážitek pro kuchaře i hosty. Veletrh pro gastronomii a hotelnictví ale přinese mnoho dalších zajímavostí. Součástí programu bude i odborný kongres.

Podnikatelé v pohostinství i milovníci gastronomie budou moci v říjnu navštívit 8. ročník veletrhu FOR GASTRO & HOTEL v areálu výstaviště PVA EXPO PRAHA. V prostorách Haly 7 s upraveným odvětráváním se představí novinky ze světa grilování pro příští sezónu. Zde se návštěvníci seznámí s oblíbenou značkou michelinských restaurací – grily Josper společnosti Sabores, která s sebou přiveze tým hvězdných španělských šéfkuchařů. Prezentovat se budou další značky, například Banador s grily Green Egg, firma Vybavení pro akce s grily Ofyr, X-Oven od Premium Gastro, Karmeb s grily kombinovanými s troubou a další. Grilování ale nebude jedinou náplní veletrhu.

Tešit se návštěvníci mohou na novinky z gastronomie a potravinářství, hotelového a restauračního zařízení a doprovodný program plný workshopů a ochutnávek. Současně bude na výstavišti probíhat prestižní soutěž o titul Cukrář roku pod záštitou

Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Profesionálové budou mít možnost získat nové informace i kontakty na odborném kongresu, který se uskuteční 4. října. Jedná se o největší odborné setkání majitelů, manažerů a exekutivních pracovníků hotelů, restaurací, kaváren, penzionů a dalších ubytovacích a stravovacích provozů, dodavatelů z oblasti HoReCa, zástupců asociací, svazů, ministerstev a odborné veřejnosti pořádané v ČR. Kongres FOR GASTRO & HOTEL s hlavním tématem Lidský faktor vyvrcholí galavečerem a součástí bude i módní přehlídka čokoládových klobouků od tvůrců z Muzea čokolády a marcipánu v Táboře.



Veletrh FOR GASTRO & HOTEL je také podporovatelem ekologického zpracování bio odpadů, proto bude návštěvníkům před Vstupní halou I představena technologie Greengood Composter s konceptem nulového odpadu určená ke zpracování odpadů z kuchyní, závodních jídelen a potravinářského průmyslu.



Více na www.for-gastro.cz.

inzerce

BBQ VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA V PIVNÍ MARINÁDĚ

INGREDIENCE (pro 4–6 osob):

- 250 ml silného pšeničného piva (weizenbock)
- 1,5 kg žebírek nasekaných na menší kusy
- 250 ml kečupu nebo pasírovaných rajčat
- 2 lžičky hrubé mořské soli nebo 3 lžičky jemné soli
- na větší špičku nože sušeného chilli
- 1 větší stroužek česneku
- pepř podle chuti
- 20 ml koňaku nebo brandy
- 2 lžičky bílého balsamického octa
- 3 lžičky medu

Pivo nalijte do většího hrnce a nechte asi 30 minut povařit. Zredukovanou tekutinu nechte vychladnout. Následně vmíchejte kečup, osolte podle chuti, přidejte chilli, stroužek prolisovaného česneku a pepř. Přilejte koňak či brandy, balsamický ocet a vmíchejte med. Pokud je potřeba, rozřeďte omáčku trochou vody, přiveďte opět k varu a nechte 20 minut probublávat pod pokličkou při velmi nízké teplotě. Hotovou omáčku pak nechte odpočinout, nejlépe do druhého dne. Před použitím znovu krátce povařte a v teplé marinádě obalte žebírka. Poskládejte je do pekáče a nechte 2–4 hodiny odležet. Poté podlijte trochou vody a pekáč pečlivě zakryjte alobalem.

Pečte asi hodinu při teplotě 220 °C, následně alobal odstraňte a pečte dalších asi 30 minut. Bě-



hem té doby občas potřete vypečenou šťávou. Obdobně lze žebírka zabalená v alobalu připravit i na grilu.

Zdroj: Kniha o pivu, Pavel Borowiec, Marcela Titzlová
Foto: David Turecký



Garden Food Festival®

www.GardenFoodFestival.cz

2018



2.-3. 6.
Olomouc
Smetanovy sady



30. 6.-1. 7.
Rožnov p. R.
Městský park



1.-2. 9.
Zlín
Filmové ateliéry

