

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

léto 2024 • ročník 16 • číslo 2

aktuálně

**LÉTO V GASTRONOMII
AKCE A FESTIVALY**

tip

**NEPSANÁ PRAVIDLA
SPRÁVNÉ GRILOVAČKY**

téma

**DOMÁCÍ PIVNÍ
TRENDY**

inzerce



Utrhni si
skutečnou chuť
v našem novém e-shopu!

UTRHNI skutečnou chuť

www.utrhni.cz



**DEN
ZLÍNSKÉHO
KRAJE**

**14. září 2024
9–22 hod.**

Zlín, Baťův mrakodrap
a blízké okolí



www.denzk.cz

Leoš Mareš ■ Horkýže Slíže ■ Argema

Běh na počest Emila Zátopka, závod horský kol ZLÍNSKÁ 50,
regionální potraviny, vinařská ulička, pestrý program
pro celou rodinu

Zlíns Kraj bez hranic **kraj**

KÁVA FEST

21/09/2024

14|15 Baťův institut, Zlín



www.kavafest.cz

pod TRŽIŠTĚ
kaštaný

Tradiční místo s rozmanitou nabídkou
regionálních produktů a pestrými
mimořádnými akcemi.

Místo setkávání.

Místo pro zdravé a kvalitní potraviny.

Místo dobrých služeb.



www.trzistepodkastany.cz



zlín.
■■■■■



Je čas chutí a zážitků

Léto je před námi a s ním i nové číslo našeho časopisu, které je i tentokrát plné festivalů, chutí a inspirace.

Tématem, které v létě nikdy neomrzí, je grilování. Stejně jako vypálit, se dá i ugrilovat snad všechno. Pokud se tedy chystáte na grilovačku, a chcete se vyhnout společenskému faux pas, přečtěte si nejdříve Desatero pro hosty i hostitele.

V našem pivním tématu se podíváme na nejnovější trendy v domácím pivovarnictví, včetně nabídky lokálních minipivovarů, o kterou je stále velký zájem.

Léto je také sezónou festivalů a gastronomických akcí většinou spojených s hudbou. Chceme se zkrátka bavit. U nás najdete tipy na nejzajímavější události, které byste rozhodně neměli minout.

A jako speciální přílohu pro vás máme „Letní pozvánku do Znojma“. Objevte s námi toto historické město, které je známé nejen svým vinařstvím, ale i bohatým kulturním dědictvím a gastronomickými zážitky.

Přeji vám prima léto plné nezapomenutelných (gastronomických) zážitků.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner

zlín.



Zlínský kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

ANKETA

V HORKÉM POČASÍ LIDÉ ČASTO NEMAJÍ CHUŤ K JÍDLU.

VHOD BY JIM ALE MOHLA PŘIJÍT STUDENÁ POLÉVKA – GAZPACHO.

MÁTE SVŮJ TIP, JAK JI PŘIPRAVIT NEBO JINÝ TIP? CO JEŠTĚ RÁD VAŘÍTE, KDYŽ VENKU PÁLÍ SLUNÍČKO „OSTOŠEST“?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE



TOMÁŠ ČERNÝ
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
DEJVICKÁ 34
PRAHA

Když v létě pálí sluníčko ostošest, tak gazpacho je opravdu osvěžující polévka, recept žádný vylepšený nemám, myslím, že originál je sám o sobě výborný a netřeba do něj nějak víc zasahovat. Ale můžeme se určitě osvěžit ještě jinou studenou polévkou, třeba okurkovou s koprem a zakysanou smetanou, melounovou s portským vínem. K jídlu v takovém počasí je určitě výborné si dávat něco lehčího, třeba různé druhy salátů a k tomu jakékoliv maso z grilu, myslím že je to nejlepší možná kombinace do horkých dnů. A na začátek nebo závěr konzumace je nejlepší vychlazená 12°.

V létě nejraději pracuji se zeleninou. Rád při vaření používám kvalitní rajčata, chřest, z ovoce pak meloun. Polévku Gazpacho u nás vaříme třeba jen z paprik nebo salátové okurky, aby byla svěží a lidé na ni měli v horku chuť. V takovém počasí naši zákazníci ocení saláty a čerstvé sýry a pak samozřejmě ryby. Podáváme krevety i lososa, samozřejmě vše ve špičkové kvalitě a maximální čerstvosti.



RADIM SVAČINA
ŠÉFKUCHAR
BISTRO
VAŠE PRASÁTKO
OSTRAVA



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
CAFÉ & KITCHEN
OLOMOUC

V horkém létě rád připravuji lehčí jídla plné zeleniny. Baví mě právě i studené polévky typu Gazpacho. Chutná mi třeba okurková polévka s koprem, kterou podávám s kostičkami ledu, aby byla osvěžující a v parném počasí opravdu příjemná. Hlavní surovinou jsou kvalitní okurky hadovky a kopr. Polévka zlehka připomíná tzatziki. Krom polévky o letních prázdninách preferuji různá masa, ale bez příloh, podávaná pouze se zeleninou.

Mám zkušenost, že zákazníci moc o studené polévky nemají zájem. Když už nějakou připravuji, tak polévku z melounu. Podávám ji s parmskou šunkou a mozzarellou. Musím říct, že je opravdu velmi osvěžující. V parném létě jinak namísto polévky spíše podáváme lehké předkrmy a jídla ze zeleniny. V naší restauraci také nabízíme hostům italskou specialitu, která se jmenuje Piadina Romagnola. Jde o placku trochu podobnou tortille. Je ale více křehká a voňavá. Plníme ji například sušenou šunkou, grilovaným masem, různými sýry, salsiciou a zeleninou. Děláme i sladkou verzi s čokoládovým krémem. Myslím, že v létě to bude skvělá alternativa plnohodnotného oběda.

makro  akademie


Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 18. 6. 2024.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz.


Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz

Fotografie na titulní straně a neoznačené fotografie: www.shutterstock.com

 StamgastaGurman.cz

 StamgastaGurman

 StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

JAN DINSTPÍR Z BARU COBRA JE BARMANEM ROKU 2023

Barmanem roku 2023 se v úterý 4. 6. stal Jan Dinstpír z pražského baru Cobra. Rozhodlo o tom finále 15 nejlepších barmanů Czech Bartenders League, které bylo hlavním bodem programu eventu Abzac hands up! pořádaného Českou barmanskou asociací v Brně. Dinstpír se prosadil perfektní prací na pódiu a bezchybným drinkem Teatro de Verano. Ten se skládá z tequily Don Julio Blanco, orgeatu z avokádových pecek, domácí směsi kyselein, tepache, uzeneho solného roztoku a Fernet Stock Bitter No. 20 Pale. Ozdobil jej sušeným ananášem a podával ve sklenicích vyrobených z použitých lahví. Jan Dinstpír tak bude reprezentovat českou barmanskou komunitu na letošním World Cocktail Championship, které se uskuteční od 31. října do 3. listopadu na Madeiře.



GRILL & MUSIC V AUGUSTIANU!

Chete si užít atmosféru letních večerů s gurmánskými zážitky? Doporučujeme vám večerní grilování s živou hudbou na terase Augustiniánského domu v Luhačovicích. Grill & music večery probíhají v červenci i srpnu, každou středu a sobotu od 17.30 hod. Rezervace na tel. 577 113 673.

Více informací na www.augustian.cz.

HLASOVÁNÍ V SOUTĚŽI TOP VINAŘSKÝ CÍL 2024 BYLO ZAHÁJENO

Již po jedenácté mohou milovníci vína zvolit nejoblíbenější TOP vinařský cíl ze stejnojmenného online bedekru, který spravuje Vinařský Institut. Bedekr je přehledem zajímavých míst, která svým návštěvníkům nabízejí snoubení vína a zážitku. Mohou to být vinařství, sklepní uličky, vinotéky, vinařské penziony nebo třeba restaurace, kde profesionálně pracují s vínem. Průvodce v současnosti zahrnuje více než 234 cílů rozestých po celé České republice. Hlasovat můžete do 30. září 2024 na www.topvinarskycil.cz.



SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTÍ A VŮNÍ NABÍDNE TO NEJLEPŠÍ ZE SLOVÁCKA

Vsobotu 21. 9. se otevřou brány skanzenu Rochus v Uherském Hradišti. Areál se pro tento den promění v jarmark krajových specialit. Slovácký festival chutí a vůní se letos bude konat již po desáté. Každému ročníku symbolicky vévodí některá z typických surovin slovácké gastronomie. Pro letošní jubilejní ročník je však téma štědré – TO NEJLEPŠÍ ZE SLOVÁCKA! Můžeme se tak těšit na pestrou ochutnávku sladkých, slaných, teplých nebo studených pokrmů. Báleše, patenty, vdolečky, ale i uzené, luštěniny, polévky, chuťovky ze zelí, to vše ke Slovácku patří. A co nesmí chybět? Přece nabídka vín od slováckých vinařů nebo pivo vařené v lokálních pivovarech. Cimbálová muzika a folklorní soubory pak doplní vřelou atmosféru festivalu v malebném prostředí skanzenu, který nabízí ten nejhezčí výhled na královské město.

Těšíme se na vás v sobotu 21. 9. od 10 do 16 hod. na Rochusu!

www.slovacko.cz



HUDEBNĚ-ŠVESTKOVÝ FESTIVAL VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ LETOS V NOVÉM



Kompletní program oznamuje jediný hudebně-švestkový festival v České republice Vizovické Trnkobraní, který se letos koná v novém termínu v pátek a sobotu 23. a 24. srpna v areálu likérky Rudolf Jelínek ve Vizovicích.

Fanoušky švestkových oslav letos v pátek rozproudí **Rybičky 48** nebo **No Name**, v sobotu **Divokej Bill**, **Tublatanka**, **Tomáš Klus** nebo **Anna K.** a další interpreti a kapely. Trnkobraní letos svým návštěvníkům nabídne několik novinek – travnatou odpočinkovou zónu, doprovodný program se stand-up vystoupením **Tomáše Matonohy** či **Lukáše Pavláška**, moderaci knedlíkové soutěže v podání **Libora Boučka** a v neposlední řadě novou značku piva.

V pátek se mohou návštěvníci dále těšit na koncert **Pokáč** a kapely **Visací zámek**, **Desmod**, **Fleret** nebo **Reflexy**. V sobotu po jedné hodině vypukne tradiční Velká cena Vizovic v požívání švestkových knedlíků a areál dále roztančí **Xindl X** nebo kapely **Vypsaná fiXa**, **O5** a **Radeček**, chybět nebude vystoupení kapely **Kosovci**. Zahrají také skupiny **Doktor P.P.**, **Street 69** nebo **Doga**.

Organizátoři Trnkobraní dávají prostor i **mladým talentům**, na Facebooku festivalu proběhne soutěž „zahraj si s kapelou na Trnkobraní“, ve které může veřejnost hlasovat pro svého favorita.

Trnkobraní letos vychází vstříc přáním svých návštěvníků a **zvyšuje festivalový komfort**. V areálu přibude **travnaté místo pro odpočinek**, zastřešená sezení a součástí doprovodného programu se stane opět **stand-up comedy Na stojáka!** s **Tomášem Matonohou**, **Lukášem Pavláškem** a **Karlem Hynkem**. Organizátoři myslí i na nejmenší návštěvníky, pro které bude připravena **dětská zóna** se soutěžemi. Místní tradice připomene vystoupení folklorního souboru Vizovjáneček. V areálu festivalu bude možné opět ochutnat knedlíky s různými ovocnými náplněmi, doprovodný program v likérce zahrne i **exkluzivní exkurze do palírny či muzea**



Foto: Hofrphoto.cz

slivovice, pivovar Svijany, který se stal novým generálním partnerem festivalu, bude mít pro návštěvníky kromě tankového piva připravenou i **školu čepování**.

„Vyslyšeli jsme přání návštěvníků a pro letošní ročník festivalu jsme připravili řadu změn jak z hlediska servisu a zvýšení komfortu pro návštěvníky, tak i rozšíření programu o stand-up Na stojáka! s hvězdnými komiky Tomášem Matonohou a Lukášem Pavláškem. Jsme také rádi, že historicky poprvé bude moderovat knedlíkovou soutěž Libor Bouček,“ říká organizátor festivalu Michal Šesták.

Trnkobraní svým návštěvníkům nabízí i nadále vysoký komfort ubytování. K dispozici bude placený VIP kemp, bezpečný, oplocený, hlídáný a osvětlený prostor s nonstop recepcí a úschovnou, možností dobítí telefonů, sprchami s teplou vodou, umývárny a sociálním zařízením s pravidelným úklidovým servisem nebo stanové městečko zdarma. V prostoru před festivalovým areálem bude k dispozici úschovna zavazadel.

Vstupenky na Trnkobraní lze koupit na www.vizovicketrnkobrani.cz/vstupenky.

Na místě bude permanentka stát 1900 Kč, s VIP kempem 2600 Kč, páteční vstup 1100 Kč sobotní 2100 Kč a VIP kemp na

PROGRAM LETOŠNÍHO TRNKOBRANÍ:

Pátek 23. 8.

Desmod
Fleret
No Name
Pokáč
Reflexy
Rybičky 48
Visací zámek

Sobota 24. 8.

Anna K.
Divokej Bill
Doga
Doktor P.P.
Karel Hynek
Kosovci
Lukáš Pavlášek
O5 a Radeček
Street 69
Tomáš Klus
Tomáš Matonoha
Tublatanka
Vizovjáneček
Vypsaná fiXa
Xindl X

dva dny 900 Kč. Připraveny jsou slevy pro děti různých věkových kategorií, seniory a ZTP/P.

Více na www.vizovicketrnkobrani.cz.



PRIMA FRESH FESTIVAL

POKRAČUJE VE FESTIVALOVÉ TOUR A MÍŘÍ DO PARDUBIC A KROMĚŘÍŽE

Legendy české gastronomie, koncert Anny K. nebo kapele Nebe, zbrusu nová talkshow a hlavně spousta skvělého jídla a nevšedních zážitků – to je Prima FRESH festival 2024. Po úspěšných květnových zastávkách v Plzni a Brně má tento oblíbený food festival namířeno do Pardubic a Kroměříže.

MENU OD HVĚZD ČESKÉ GASTRONOMIE

„Co by to bylo za festival bez Zdeňka Pohlreicha. Hlavní stage tedy ovládne jako už tradičně tato osobnost naší gastronomie. Pozvání přijala také Veronika BESKY, Pavel Berky nebo Mirka Van Gils. Hvězdná přehlídka tím ale nekončí, také letos bude špičkové menu nabízet vyhlášené Café Imperial Zdeňka Pohlreicha ve spolupráci s Valoria Catering, svoji kreativitu předvede Petr Heneš a jeho olomoucké Long Story Short a restaurace, kde se psala historie české gastronomie – Alcron Restaurant pod vedením Josefa Křížka,“ vybírá ty největší hvězdy festivalu jeho ředitel Petr Jirásek a dodává: „Nebudou chybět lokální podniky, street food v podání například Arslan Buzz, Bistro Leháro nebo Street food Vietnam, Coffee stage ve spolupráci s SCA ČR, kamion Hladinka od Pilsner Urquell, řemeslné pivovary, široká nabídka vín a mnoho dalšího.“

ZNÁMÉ TVÁŘE TV PRIMA A NÁLOŽ KONCERTŮ

Kromě skvělého jídla se bude servírovat i pořádná nálož zábavy. Letošní žhavou novinkou je Talk Stage, „Pod pokličkou“ powered by Ploom, na které se budou celý víkend odehrávat rozhovory se známými kuchaři, tvářemi TV Prima a dalšími známými hosty. Zlatým hřebem sobotního programu bude v Pardubicích koncert Anny K. a v Kroměříži zahraje kapela Nebe.

VOŇAVÁ KÁVA Z RUKOU TĚCH NEJPOVOLANĚJŠÍCH

Speciality Coffee Association ČR je letošním patronem Coffee stage. Znamená to, že všechno, co souvisí s kávou budou mít pod kontrolou skuteční odborníci a skvělý chuťový zážitek bude zaručen. Tematický program představí nejlepší baristy a pražiče kávy, připraveny jsou workshopy, soutěže a spousta vynikající kávy.

KLASIKA I NOVINKA, CO OBRÁTÍ PROUD

Kdo se těší na plezniskou klasiku, určitě nevynechá návštěvu kamionu Hladinka od Pilsner Urquell. Na netradiční a zajímavé pивní speciály se ale dá narazit u řady řemeslných pivovarů, které letos nebudou chybět. Horkou novinkou na trhu je ležák nové generace od značky Proud. Ten zaujme lehkou chutí s ovocnými tóny a v parném počasí nabídne perfektní osvěžení.

KDO CHCE ZAŽÍT VÍČ? NOVÉ FESTIVAL PASSY PRO MILOVNÍKY PIVA, VÍNA I KÁVY

Být VIP je vždycky lepší! Proto je novinkou letošního ročníku nabídka vstupenek pro opravdové gurmány. Na výběr jsou speciální festival passy pro milovníky piva, vína nebo kávy, a kromě degustací mají vstupenky spoustu dalších výhod.

PERLIVÉ OSVĚŽENÍ V CELÉM AREÁLU

O pořádnou zásobu nealka se postará SodaStream. Stačí si zakoupit „bezvodnou“ láhev „Push For Better“ a pak už si podle libosti dočepovat pití u stánků SodaStream po celém festivalovém areálu. Navíc bude možné ochutnat různé varianty perlivé vody servírované do kelímků za symbolickou cenu, například jen čistou perlivou vodu pro nezbytnou hydrataci, perlivou vodu s ovocem nebo bylinkami či jiné netradiční příchutě.

TADY ŠÉFUJÍ DĚTI!

Jako každý rok je festival #babyfriendly. Děti se mohou těšit na bohatý program plný aktivit, který spolehlivě zabaví malé i větší ratolesti. Rodiče si budou moci v klidu vychutnat gurmánské speciality, sklenku vína nebo orosené pivečko. Generální partner ŠKODA Auto přiveze Školičku vaření, kde si děti vyzkouší pečení vlastních Škoda keksíků nebo pizzy. Chybět nebude



KAM NA FESTIVAL?

Pardubice	22.–23. 6. 2024
Kroměříž	29.–30. 6. 2024

ani parádní dětský koutek, o který se postará společnost Elimon. V něm si děti užijí skákací hrad, malování na obličej, hry ve virtuální realitě a mnoho zábavných her. Svou relaxační zónu s programem pro dospělé i děti obstará i společnost MOL. Kromě toho MOL přiveze i svůj Fresh Corner – nebude chybět nabídka kávy a vytuněných amerických hot dogů, které řidiči znají ze svých cest autem.

DOSTIHY A GURMÁNÍ, TO JSOU PARDUBICE

Prima FRESH festival v Pardubicích nabízí první den festivalu, v sobotu 22. června, jedinečnou šanci zažít 2. kvalifikaci na 134. Velkou Pardubickou se Slavia Pojišťovnou. A nebyl by to gurmánský festival, kdyby nenabídl ještě speciální gastro zážitek. Vstupenka na FRESH platí i pro vstup do areálu dostihů, takže letošní zážitek z festivalu bude zase o kousek lepší!

UNESCO A SKVĚLÉ JÍDLO? TO JE KROMĚŘÍŽ

Nováčkem mezi letošními zastávkami je Kroměříž, a jak je u FRESH festivalu zvykem, bude to ve velkém stylu! Krásnější místo, než Podzámecké zahrady Arcibiskupského zámku v Kroměříži těžko budete hledat.

Prima FRESH festival by se neobešel bez podpory generálních partnerů. Poděkování patří Škoda Auto eMobility Provider, Elimon a MOL a Fresh Corner.

www.freshfestival.cz

Prima FRESH FESTIVAL



VALORIA
RESTAURANT

CAFÉ IMPERIAL

LONG
ST
SHORT
HOTEL CAFÉ EATERY BAKERY

ALCRON
RESTAURANT

MENU LEGENDÁRNÍCH RESTAURACÍ

PARDUBICE

22. - 23. 6.

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

KONCERT

ANNA K.

COOKING SHOW
HVĚZDY TV PRIMA

KROMĚŘÍŽ

29. - 30. 6.

KONCERT SKUPINY

NEBE

COOKING SHOW
HVĚZDY TV PRIMA

SKODA

Elimon
GS
svěží energie



SLOVÁCKÉ LÉTO 2024

ZAHÁJÍ LEGENDÁRNÍ OLYMPIC



Přípravy na sedmnáctý ročník Slováckého léta, které na začátku prázdnin opět na deset dnů rozhybe a roztančí Uherské Hradiště, jsou v plném proudu. Letos se organizátoři rozhodli vyzkoušet i jednu pilotní novinku.

Zahajovací večer v pátek 28. června 2024 bude patřit jedné z nezářivějších hvězd českého hudebního nebe, kapele Olympic. A organizátoři na tento jediný koncert prodávají vstupné.

Podle zakladatele festivalu Marka Pochylého je důvod prostý. „Chtěli jsme našim návštěvníkům nabídnout něco naprosto výjimečného, co bychom ale bez toho, aby se podíleli na vstupném, jednoduše nemohli. Věřím, že Olympic je ta správná volba. Nedávno jsem byl na jejich koncertě a stále jsou neuvěřitelně skvělí,“ říká. „Bude nám ctí zahájit Slovácké léto 2024 v Uherském Hradišti. Zahrajeme vám ty největší hity a už teď se na vás moc těšíme,“ vzkazuje lídr Olympiku Petr Janda. Předskokanem Olympiku navíc bude další legendární kapela, Žlutý pes.

„Slovácké léto patří mezi nejvýznamnější akce města i celého širokého regionu. A koncert Olympiku? To bude něco, co v Uherském Hradišti dlouho nebylo, určitě si ho nenechám ujít,“ doplňuje starosta města Uherské Hradiště Stanislav Blaha.



DEVĚT KONCERTŮ STÁLE ZDARMA

Všechny ostatní koncerty Slováckého léta na Masarykově náměstí budou přístupné zdarma tak, jak jsou návštěvníci zvyklí. Kromě stálíc, jako jsou Argema, Alkehol, No Name nebo Iné Kafe, se po loňském úspěchu na Slovácké léto vrátí Kapitán Demo. A poprvé se představí Vypsaná Fixa nebo Majk Spirit. „Celkově se bude jednat zatím o nejnákladnější line-up v celé historii Slováckého léta,“ dodává Marek Pochylý.

REGISTRACE NA SPORTY BĚŽÍ

Ani letos nebude chybět mnoho sportovních turnajů. Už nyní je možné se přihlásit na plážový volejbal, plážový fotbal, Žhavé běhy, pétanque, cyklistiku, fitness, in-line vyjíždku nebo Nordic

Sedmnáctý ročník Slováckého léta proběhne v termínu 28. 6. – 7. 7. 2024. Vstupenky na zahajovací koncert Slováckého léta 2024 s legendárním Olympikem, vstupy do VIP zóny na všechny ostatní koncerty, doprovodný program i registrace na sporty jsou k dispozici na portále smsticket.

Walking. V nabídce je i příměstský sportovní tábor pro děti. „Sportovní nabídka bude letos opět pestrá. A pokud vyjdou všechna jednání, která intenzivně vedeme, tak nejen pro aktivní sportovce všech věkových kategorií a výkonnostních úrovní, ale i pro diváky,“ naznačuje překvapení Marek Pochylý.

www.slovackeleto.cz



VÍNO A JAZZ

25. CZ&SK HELLO JAZZ WEEKEND



Dvacatý pátý ročník přivítá Uh. Hradiště, Kyjov i Zlín od čtvrtku 18. do soboty 20. července. Poprvé se Jazz Weekend uskutečnil v roce 2000 jen v Uherském Hradišti. V budově Staré radnice v Prostřední ulici vystoupila domácí formace kolem zpěvačky Bětky Kobzové, brněnský bard a showman Laďa Kerndl, a také Peter Lipa, tehdy se svým bratislavským dixielandem. Aktuálně 25. ročník přivítá Uherské Hradiště, Kyjov i Zlín od čtvrtku 18. do soboty 20. července 2024.

Na 25. ročníku se na festivalové scéně představí celkem pět kapel a další regionální mix si zahraje v rámci pravidelného jam session v Kyjově na náměstí.

Po mnoha letech zavítá na festival olomoucký dixieland HB Band s lídrem Igorem Hartmannem. Tato kapela s velkou energií a dravem se postará o hudební část obou koncertů Víno a Jazz. Vinnou dramaturgii budou mít v Uherském Hradišti na starost znovu Vinaři Mařatice a v Kyjově to bude jako obvykle několik vinařů, přátel Jazz Klubu Kyjov.

Hlavní koncerty představí dvě silné ženské interpretky a jednoho výjimečného mužského sólistu. Zpěvačka Yvonne Sanchez s mezinárodní doprovodnou kapelou se na festival vrací po mnoha letech, Mária Reháková sice s kapelou přiletí z Londýna, kde aktuálně působí, ale jejím domovem je Slovensko. No a mužský element koncertů bude reprezentovat Ondřej



Štveráček, kterého doprovodí česko – slovensko – americké trio.

Pavel Procházka poskládá svůj Band z muzikantů z Hradiště a Zlína a obstarají muzicírování v OC Centro Zlín Malenovice, ale především se postarají o neopakovatelnou atmosféru sobotní Jazzové snídane v Café Colejní na Kolejním nádvoří.

Vstupenky na koncerty Víno a Jazz i na hlavní festivalové koncerty budou v předprodeji od 3. června 2024 v MIC Uh. Hradiště a Kyjov, a také na místě před koncerty.

Aktuální novinky sledujte na stránkách festivalu:

www.jazzweekend.cz

Čtvrtek 18. 7. v 19.30 hod.

Kolejní nádvoří / REDUTA Uh. Hradiště

VÍNO A JAZZ

HB Band Olomouc

Čtvrtek 18. 7. v 19.30 hod.

Masarykovo nám. Kyjov

JAM SESSION

Regionální hudební mix

Pátek 19. 7. v 16.00 hod.

OC Centro Zlín Malenovice

ODPOLEDNÍ JAZZOVÁNÍ

Pavel Procházka Band

Pátek 19. 7. v 19.30 hod.

Kolejní nádvoří / REDUTA Uh. Hradiště

Hlavní koncert

Ondřej Štveráček Quartet

Mária Reháková & Topoľana

Yvonne Sanchez Band

Pátek 19. 7. v 19.30 hod.

Masarykovo nám. Kyjov

VÍNO A JAZZ

HB Band Olomouc

Sobota 20. 7. 10.00 hod.

Kolejní nádvoří, Café Colejní Uh. Hradiště

JAZZOVÁ SNÍDANĚ

Pavel Procházka Band

Sobota 20. 7. v 19.30 hod.

Jazz Klub Nětčice – Jančovka Kyjov

Hlavní koncert

Mária Reháková & Topoľana

Ondřej Štveráček Quartet

Yvonne Sanchez Band



MÁRIA REHÁKOVÁ



ONDŘEJ ŠTVERÁČEK



YVONNE SANCHEZ

LEVANDULOVÝ FESTIVAL POTĚŠÍ VŠECHNY SMYSLY, VČETNĚ CHUTÍ

Užijte si svátky 5.–6. července na Levandulovém festivalu v Bezděkově! Dva dny plné zábavy, výborného jídla, hudby, a to vše u rozkvetlého levandulového pole, kde zapomenete na všechny starosti a strávíte čas se svými nejbližšími. V programu si najdou své děti, dospělí i prarodiče.

Tradice zůstávají, a proto letošní osmý ročník Levandulového festivalu bude opět moderovat Vladimír Kořen z pořadu Zázraky přírody v České televizi. O hudební koncerty nebude nouze, vystoupí O5 a Radeček, Pavel Callta, Petra Janů, Stracené ráj a další.

“Každý rok se snažíme program poskládat tak, aby si ty dva festivalové dny u nás na statku opravdu užila celá rodina. Letošní novinkou budou dětské dílničky a farmářská stezka. A nebude jeden velký pivovar jako loni, ale dáme prostor více malým pivovarům,” říká hlavní organizátor festivalu Lukáš Drlík. “Chtěli bychom opět realizovat i jógu v levandulovém poli, o kterou byl loni velký zájem,” doplňuje Drlík.

Na pódiu proběhne také cooking show s ochutnávkou. V přímém přenosu uvidíte vaření s levandulí. Zajímavosti a příběhy ze světa hospodaření na farmách

a statcích se dozvíte během rozhovorů se zajímavými hosty.

Pro milovníky levandule jsou připraveny komentované prohlídky statku, focení v levandulovém poli, levandulová stezka, krámeček s levandulovými produkty a galerií a všude přítomná vůně levandule. Levanduli můžete vychutnávat nejen relaxem přímo mezi voňavými řádky, ale také svými chuťovými pohárky v podobě levandulového piva, levandulové limonády, levandulového vína, levandulové klobásy, levandulového cideru, makronek, levandulové kávy i míchaných drinků! Na památku si můžete odnést levandulovou sazeničku, levandulové tričko nebo jiné upomínkové předměty.

Součástí festivalu bude také jarmark regionálních producentů, kteří nabídnou své výrobky zejména z oblasti Hané a Jeseníků.



Zažijte nejvoňavější festival na Moravě! Online vstupenky jsou již v prodeji.

www.levandulovystatek.cz



DĚTSKÉ BUFETY

V AQUAPALACE HOTEL PRAGUE,
KDE SI KAŽDÝ PŘIJEDE NA SVĚ



Aquapalace Hotel Prague si zakládá na poskytování prvotřídních služeb všem svým hostům, ať už jsou to firemní hosté na služebních cestách nebo rodiny hledající příjemný odpočinek. A právě pro ty rodinné návštěvníky jsme připravili něco opravdu speciálního – dětské bufety!

Naše zkušenosti ukazují, že zatímco firemní hosté potřebují efektivitu a rychlost, rodiny preferují klidnější tempo a chtějí si svůj čas v hotelu skutečně užít. A co víc si přát, než možnost pohodlně snídat či večeřet, kde dospělí i děti najdou to své.

Rozhodli jsme se proto vyjít vstříc našim nejmenším hostům a od začátku letošního roku jsme do našeho bufetu zařadili speciální sekci jen pro ně. Cílem je, aby dětské bufety byly nejen atraktivní, ale také zdravé. Myslíme na vše – od níže umístěných stolů pro snadnější dosah, po vykrajované zeleninové a ovocné figurky, které malé hosty nejen baví, ale i lákají k zdravějšímu jídlu.

Ačkoli příprava takovéto nabídky vyžaduje více práce a náklady jsou mírně vyšší, výsledky stojí za to. Rodiče i děti jsou nadšeni, a malí hosté se mohou cítit „dospěle“, když si mohou vybrat a obsloužit se sami. Tato možnost nejen zvyšuje jejich spokojenost, ale také dává rodičům příležitost relaxovat a užívat si společné chvíle bez starostí. A i někteří dospělí se neubrání a rádi si pochutnají na dětských delikatesách.

Můžete se spolehnout, že ať už přijedete za odpočinkem nebo prací, v Aquapalace Hotel Prague vám vždy nabídneme přesně to, co potřebujete pro dokonalý pobyt. Přijďte se přesvědčit, jak skvělý může být pobyt v hotelu, kde jsou na prvním místě malí i velcí hosté.



NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL NA NOVÉM MÍSTĚ A ZDARMA!

Devátý ročník svátku burgerů klepe na dveře a vy se, milí návštěvníci, můžete těšit hned na několik novinek! První novinkou je, že se festival stěhuje do příjemných prostor parku u kina v Napajedlích. Vy si tak můžete užít příjemný piknik a v prostředí krásné zeleně nasávat pravou americkou atmosféru našeho Burger festivalu. Další pozitivní novinkou je vstup ZDARMA pro všechny návštěvníky a prodloužení festivalu na 2 dny!

Napajedelský Burger festival se uskuteční v pátek 5. 7. v době od 11.00 do 22.00 hod. a v sobotu 6. 7. v čase od 10.00 do 22 hod. Ty nejlepší burgery, drinky a live kapely tu budou na jednom místě a jen pro vás! „Na akci si můžete pochutnat na více než 50 druzích burgerů. Ale nejen na nich! Menu našich prodejců se bude skládat z dalších amerických pochoutek, a to z žebírek, steaků, hot dogů, hranolek, sendvičů nebo křidýlek,“ nastínil lákavou nabídku Burger festivalu pořadatel akce Jakub Vodárek. „Budou vám je připravovat opravdoví profíci ze všech koutů ČR – JJ Grill Bill z Českých Budějovic – vítěz několika prestižních gastrofestivalů v ČR i v zahraničí. Dále pak zlínský Comic Cone Foodtruck, který se díky svému umění dostal například do show Jana Krause! Do Napajedel přivezou své nejlepší speciály – těšit se můžete na Cheeseburger Smash, Bacon Jam Smash nebo Alabama Smash Burger. Všechny jejich burgery jsou ve vynikající máslové briošce s vyžralým hovězím masem propečeným dokřupava a domácími omáčkami. Další borci, kteří zakotví na dva dny svůj foodtruck, si říkají „U Dřeváka“. Tato partička sklídila za poslední tři roky 13 zlatých medailí na různých gastro festivalech a v Na-



pajedlích vám představí svoji trojici bestsellerů. Jsou to Jack Daniels Bacon Burger, Cheddar Lord Burger nebo The Season Burger,“ doplnil festivalové menu J. Vodárek. „Z Květné dorazí s naprosto unikátním foodtruckem MK's BBQ Truck, v nabídce budou mít hovězí burgery, žebírka a tacos. Představí se i místní borci z cateringu Všep-roakci a Tož Tacos, kteří nabídnou bezkonkurenční hrance s trhaným masem a luxusní burgery,“ doplnila sestavu hlavních prodejců další z organizátorů Monika Ondruchová.

Mimo burgery si můžete pochutnat na čerstvých vaflích, rolované zmrzlině, dezertech, palačinkách, makronkách, ale

také na křupavých červících či sušeném masu. Samozřejmě nebude chybět vychlazené pivo, bohatá nabídka míchaných drinků a vína. Těšit se tak můžete na příjemně strávený den s dobrým jídlem a skvělou zábavou! V průběhu dne můžete také hlasovat pro krále Napajedelského Burger festivalu! U vstupu dostanete hlasovací žeton, který poté odevzdáte vaší NEJ restauraci do boxů! Festival můžete navštívit s celou rodinou. Pro děti zde budou k dispozici skákací hrady, heliové balonky, malování na obličej a tetování. V rámci akce proběhne velká soutěž v pojídání burgerů o hodnotné ceny. Přihlásit se můžete také do soutěže v jízdě na rodeo býkovi! Atmosféru nám zpříjemní zpěvák Honza Grebík, DJ Spike a další.



**OCHLAĎTE SE CHUTÍ LÉTA
POUZE V TERNO ZLÍN!**

ČESKÁ ZMRZLINA Z OPOČNA

TRADICE
OD ROKU
1960

**MALÁ
20,-**

**VELKÁ
25,-**

Email: marketing@jednotazlin.cz
Tel.: 577 110 512

Web: www.terno.cz
Facebook: TernoZlín

Adresa: Třída Tomáše Bati 398, Zlín - Louky
Otevírací doba: pondělí až sobota 7:00 - 20:00

TERNO

LUHAČOVICE

Dětský ráj



- DĚTSKÉ ATRAKCE
- ODPOČINKOVÁ ZÓNA
- OBČERSTVENÍ
V POHODOVÉ OSVĚŽOVNĚ



Wellness Hotel Pohoda ****
A. Václavíka 203, 763 26 Luhačovice
Tel.: +420-577 100 811, +420-577 100 812
E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz
www.pohoda-luhacovice.cz

GASTRONOMICKÝ SVÁTEK V ORANŽOVÉ A PŘEHLÍDKU KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ ZAŽIJETE JEDINĚ V ŽIDLOCHOVICÍCH!

Dáte si rádi čerstvě utržené meruňky, dobré jídlo a pití? Tak neváhejte a přijedte do kraje meruňek vybírat všemi smysly z rozmanité nabídky lahodných pochoutek. Tak zve město Židlochovice na devátý ročník Meruňkobraní, které proběhne v sobotu 13. července 2024 na náměstí Míru, v areálu Komunitního centra a nově také v zahradě u Robertovy vily.



Po nepříliš lichotivém jaru pro meruňky se zdá, že meruňkové sady spí. Stálý partner Gálovy sady hlásí, že úroda, i když podstatně menší, letos bude. Také drobní sadaři ze Židlochovic a okolí najdou meruňky pro židlochovické Meruňkobraní.

PATNÁCT TISÍC MERUŇKOVÝCH KNEDLÍKŮ, MERUŇKOVÁ FOOD ZÓNA A ŠKOLA VAŘENÍ PRO DĚTI

Novinkou devátého ročníku je vytvoření speciálního prostoru pro food zónu, která bude lákat nabídkou knedlíků, meruňkových jídel ve stylu finger food, miniburgerů, moravskou mimosou a dalšími lahůdkami. Gastro zážitek v podobě kuchařských show čeká na návštěvníky v příjemném prostředí Komunitního centra. Meruňkový sad bude připraven jako odpočinková zóna s nabídkou vín od regionálních vinařů. Představí se vám držitelé Regionální potraviny a celé náměstí bude zaplněno stánky s meruňkovým jarmarkem a kreativními meruňkovými pochutinami. Přípraveny jsou bláznivé soutěže pro děti a dospělí borci změří své síly v pojídání meruňkových knedlíků.

Co nejzajímavějšího Meruňkobraní 2024 nabídne?

- gastronomický ráj pro všechny smysly



- cooking show s Masterchef Besky, výherci Česko na grilu a školou vaření Kuliner
- workshopy s producenty Regionální potraviny
- dětskou školu vaření
- židlochovický kraj
- prohlídky jinak veřejnosti uzavřeného židlochovického zámku
- speciální meruňkovou food zónu

- soutěže, koncerty, vinařskou a chill zónu s letním perlením v meruňkovém sadu
- koncert Super star Terezy Maškové

Festival je nově zpoplatněn. Každá vstupenka nabízí slevový kupon na židlochovické koupaliště. Vstupenky si můžete zakoupit předem na smsticket nebo v informačním centru.





BURGER FESTIVAL 2024

doporučuje

Roman Paufus

14.6. - 16.6. **Teplice**
14.6. - 16.6. **Hradec Králové**
21.6. - 23.6. **Tábor**
21.6. - 23.6. **Bratislava**
28.6. - 30.6. **Jihlava**
28.6. - 30.6. **Opava**
20.7. - 21.7. **Litomyšl**
27.7. - 28.7. **Kroměříž**
2.8. - 4.8. **Karlovy Vary**
9.8. - 11.8. **Lednice**
23.8. - 25.8. **Mladá Boleslav**

30.8. - 1.9. **Plzeň**
30.8. - 1.9. **Šumperk**
6.9. - 8.9. **České Budějovice**
6.9. - 8.9. **Hodonín**
13.9. - 15.9. **Liberec**
13.9. - 15.9. **Frýdek-Místek**
20.9. - 22.9. **Trenčín**
20.9. - 22.9. **Pardubice**
27.9. - 29.9. **Brno**
4.10. - 6.10. **Olomouc**
11.10. - 13.10. **Ostrava**



www.burgerfestival.cz

DOMÁCÍ PIVNÍ TRENDY: OŽIVENÍ PIVOVARSKÉHO TRHU SI DÁVÁ NAČAS

Dlouhodobý trend poklesu prodeje českého piva pokračoval i v roce 2023. Lokální spotřeba piva se vloni snížila o 2,4 %. Rostla ale kategorie nealkoholického piva. Mírný pokles se v loňském roce nevyhnul ani exportu piva do zahraničí.

Rostoucí ceny, ekonomická nejistota a změny ve spotřebitelském chování zákazníků brzdí restart pivovarského trhu a jeho očekávaný návrat na hodnoty před rokem 2020. Celkový výstav českého piva v roce 2023 se jen těsně udržel nad hodnotou 20 milionů hektolitřů, což představuje meziroční pokles o 2,7 %. Z toho 15,2 milionů hektolitřů se spotřebovalo v Česku, zbytek připadá na export do zahraničí. V porovnání s posledním předpandemickým rokem 2019 vypili Češi o 1,35 milionu hektolitřů českého piva méně. S výjimkou covidových let zaznamenaly statistiky podobně nízké hodnoty naposledy v roce 2010.

„Již čtvrtým rokem se hodnoty ročního výstavu piva pro domácí trh nachází pod úroveň roku 2010. Bohužel očekávané oživení prodeje v loňském roce přímo i nepřímo brzdila nepříznivá ekonomická situace. Tento trend má nadále negativní vliv také na hospody a restaurace, zejména na ty v menších městech a na vesnicích. Zároveň pozorujeme měnící se návyky spotřebitelů, kteří se stále častěji přiklánějí k nealkoholickému pivu či míchaným nápojům na bázi piva,“ říká Tomáš Slunečko, výkonný ředitel ČSPS.

PODÍL PRODEJE PIVA V RESTAURACÍCH A HOSPODÁCH MEZIROČNĚ ZNOVU POKLESL

Po předloňském mírném nárůstu spotřeby čepovaného piva došlo v roce

2023 k opětovnému poklesu tzv. on-trade prodeje v hospodách a restauracích na celkových 30 %. S výjimkou covidových let se jedná o nejnižší hodnotu v historii a dokládá to pokračující příklon spotřebitelů ke konzumaci piva v domácnostech. Přitom ještě před 15 lety se více než polovina (51 %) českého piva vypila v hospodách a restauracích.

Nižší spotřeba piva v gastronomii ovlivňuje i celkovou průměrnou konzumaci piva na obyvatele. Ta v loňském roce dosáhla historického minima s hodnotou 128 litrů a překonala i nejnižší průměrné hodnoty spotřeby z doby covidových omezení. Podle statistik Češi nadále holdují tradičním ležákům se stupňovitostí 11–12 %, které se na prodejích podílí již z 57,3 %, zatímco podíl výčepního piva klesl na 38,2 %.

EXPORT PIVA PO DVOU LETECH MÍRNĚ POKLESL

Po dvouletém růstu došlo vloni k poklesu exportu českého piva do zahraničí. Vývoz piva meziročně klesl o 4,3 % na celkových 5,17 milionů hektolitřů, což přibližně odpovídá hodnotám z roku 2018. Nejvýznamnějšími exportními trhy zůstávají i nadále Slovensko, Německo a Polsko. Druhý rok v řadě také klesají hodnoty importu, meziročně se dovoz piva snížil o 21 %. Piva ze zahraniční produkce tak v loňském roce představovala pouhých 2,9 % na celkové tužemské spotřebě.

PIVO JE OBLÍBENÝM LETNÍM NÁPOJEM. O JAKÉ JE TEĎ NEJVĚTŠÍ ZÁJEM? DÁ SE Z AKTUÁLNÍ SPOTŘEBY ZÁKAZNÍKŮ VYSLEDOVAT NĚJAKÝ PIVNÍ TREND?

FRANTIŠEK ŠMÍD
SLÁDEK
ZÁHLINICKÝ
PIVOVAR



Za náš pivovar můžu konstatovat, že zákazníci se postupně přiklánějí k pivům s menší stupňovitostí a nealkoholickým pivům. Z našeho portfolia to je hlavně speciálně chmelený Rolník 10% a tradiční český ležák Hospodář 11%. Největší boom u nás zažívají hlavně limonády, které se těší čím dál větší oblibě a v produkci se začínají vyrovnávat pivům.

OBLIBA NEALKOHOLICKÉHO PIVA ROSTE JIŽ JEDENÁCTÝ ROK V ŘADĚ

Pozitivním trendem je pokračující růst oblíbenosti nealkoholického piva a tzv. beer mixů, tedy míchaných nápojů na bázi piva. Celkový výstav tohoto segmentu činil v loňském roce 1,42 milionu hektolitřů, což představuje meziroční nárůst o 9,3 %. V porovnání s rokem 2019 jde o více než třetinový nárůst (34,5 %).

NEJVÍCE SE PRODÁVÁ PIVO V LAHVÍCH, POSILUJÍ PLECHOVKY

Češi nadále nejčastěji kupují pivo ve skleněných lahvích, které měly vloni 40% podíl na celkovém výstavu. I v souvislosti s prodejem nealkoholického piva a beer mixů roste zájem o plechovky, na které připadá 20 % celkového výstavu. Mírný pokles zaznamenaly v loňském roce sudy, jejichž podíl klesl pod jednu třetinu na 29 %, což souvisí s pomalejším návratem spotřebitelů do hospod a restaurací. Pivo v PET lahvích si udržuje 8% podíl na celkovém výstavu.

Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven
Foto: Záhlinický pivovar, Plzeňský Prazdroj



FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ

Přátelé báječného piva a skvělé hudby, letošní Festival malých pivovarů se bude konat v termínu 22. 6. 2024!

Festival malých pivovarů letos přináší 2 novinky. Koná se nově na radničním nádvoří (kapely), ve venkovních prostorech před kinem (pivovary) a v přilehlém parku (gastro + zóna pro děti).

Vstupné je zdarma!

V line upu jsou 4 napajedelské kapely:

- Stimulant
- The Pohoda
- Street Crew
- Mertons

Co budeme ochutnávat? Letos ochutnáme ochutnáte až 20 pivních speciálů! Například Pivovar Zlínský Švec Malenovice, Záhlinický pivovar, Topolský pivovar, Jarošovský pivovar a další. A pozor – nebude chybět rotující pípa

ze speciálních „bierwagenů“ jako na Oktoberfestu v Německu.

Těšit se mohou i děti, pro které je připravený skákací hrad i malování na obličej. Akci pořádá Klub kultury Napajedla a Vše pro akci. Mediální partneři: NTV cable, s.r.o. a Štamgast & Gurmán.



Text a foto: PR

Na zdraví a na chuť!



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. +420 777 828 832

www.zahlicky-pivovar.cz



TIP PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

LIMONÁDY
VYROBENÉ
V PIVOVARU

RŮZNÉ
PŘÍCHUTĚ



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. +420 777 828 832

www.zahlinicky-pivovar.cz

PIVOVARSKÁ SOUTĚŽ PIVEX 2024 MÁ SVÉ VÍTĚZE I CHAMPIONA



V úterý 2. dubna 2024 se v Brně v prostorách OREA Congress Hotelu uskutečnilo slavnostní vyhlášení výsledků prestižních pivovarských soutěží PIVEX. Tyto události každoročně přitahují pozornost nejen odborníků, ale i široké veřejnosti, která má zájem o kvalitní a originální piva.

Soutěž PIVEX, která je známá svou dlouholetou tradicí, patří mezi nejprestižnější odborné degustační soutěže v České republice. Letos se soutěže zúčastnilo celkem 42 značek piva z 9 průmyslových pivovarů a 7 minipivovarů, které spolu soupeřily v pěti kategoriích: světlé výčepní pivo, světlé ležáky, nealkoholická piva, tmavá piva a míchaná nízkalkoholická a nealkoholická piva.

Absolutním vítězem, který získal prestižní titul „Champion Zlatý pohár PIVEX 2024“, se stalo pivo ZUBR Grand od Pivovaru ZUBR, které bylo oceněno za svou výjimečnou kvalitu a skvělou chuť, což potvrzuje jeho vedoucí postavení v kategorii světlých ležáků.

Výsledky soutěží PIVEX ukazují širokou paletu chutí a stylů, které české pivovary nabízejí, a zároveň zdůrazňují odbornost a inovativní přístupy, které jsou v českém pivovarnictví stále více ceněny.

ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2024

CHAMPION – ZLATÝ POHÁR PIVEX 2024

ZUBR GRAND • Pivovary CZ Group – pivovar ZUBR

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRAND** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Zubr
2. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
3. místo **STAROPRAMEN 12** • Pivovary Staropramen, s.r.o.

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **ZUBR GOLD** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
2. místo **BRANÍK SVĚTLÝ** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
3. místo **BERNARD KVASNICOVÉ PIVO 10** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

2. místo **LOBKOWICZ PREMIUM NEALKO** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín
3. místo **KRUŠOVICE HOŘKÉ NEALKO** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Krušovice

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOLICKÁ A NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **REFRESH GRAPEFRUIT** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín
2. místo **BIRELL POMELO GREP** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Plzeň
3. místo **LITOVEL POMELO** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Litovel

TMAVÁ PIVA

1. místo **BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
2. místo **LOBKOWICZ PREMIUM ČERNÝ** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín
3. místo **VELKOPOPOVICKÝ KOZEL TMAVÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice

ZLATÝ POHÁR SPECIAL PIVEX 2024 SPECIÁLY – SVRCHNĚ KVAŠENÁ PIVA

1. místo **SICILIANO IPA** • Pivovar Lucky Bastard Brno – Czech Craft Beers, a.s.
2. místo **BRNĚNSKÝ WEISS** • Parní pivovar Hauskrecht – Brněnská pivovarnická společnost, s.r.o.
3. místo **BERNARD BOHEMIAN ALE** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **BALTIC PORTER 19** • Minipivovar U Tomana Brno – Leram Brewery, s.r.o.

ZLATÝ MINISOUDEK PIVEX 2024

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
2. místo **BERNARD PIVO SVĚTLÝ LEŽÁK 12%hm.** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **RADEGAST RYZE HOŘKÁ 12** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **ZUBR GOLD** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar Zubr
2. místo **BERNARD PIVO SVĚTLÉ VÝČEPNÍ 10%hm.** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **BERNARD PIVO NEFILTROVANÉ SV. VÝČEPNÍ 10%hm.** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ROCKER** • Czech Craft Beers, a.s. – pivovar Lucky Bastard Brno
2. místo **BRNĚNSKÁ DVANÁCTKA** • Parní pivovar Hauskrecht – Brněnská pivovarnická společnost, s.r.o.
3. místo **TOMANOVA 12** • Minipivovar U Tomana Brno – Leram Brewery, s.r.o.

ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2014 – 2024

1. místo **Pivovar GAMBRINUS** • Plzeňský Prazdroj, a.s.
2. místo **Pivovar BERNARD** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
3. místo **Pivovar ZUBR** • Pivovary CZ Group, a.s.



7 PIVNÍCH NEJ LETEM SVĚTEM

NEJAKTIVNĚJŠÍM PIVNÍM NÁRODEM JSOU STÁLE ČEŠI

Odedávna se říká, že co Čech, to muzikant. Úplně stejně by se ale mohlo říkat, že co Čech, to pivař. I přes neustálé zdražování totiž stále setrváváme na špici států co do množství vypitého zlatavého moku na hlavu. Věřte nebo ne, loni se u nás vypilo v průměru 128 litrů piva na hlavu. Pro srovnání, Rakušané dali 107, 6 litrů, Němci 101,1 litrů a například takoví Slovinci pouze 83,7 litrů.

Pivo je zkrátka tradičním nápojem Čechů. Přesto většina různých rekordů pochází spíše ze zahraničí.

NEJSTARŠÍ PIVO PILI V JESKYNI

Lidé vařili pivo pravděpodobně už před 13 tisíci lety. Archeologové objevili zřejmě nejstarší pivovar na světě a v něm zbytky stejně starého piva. Bylo to v prehistorické jeskyni v Izraeli poblíž města Haifa. Pivo si tam vařili nejspíše polokočovní lovci z doby kamenné.

NEJVĚTŠÍ PIVNÍ FESTIVAL

Na přelomu září a října se koná v německém Mnichově největší pivní festival – Oktoberfest. Tradice festivalu začala už v roce 1810 a každý rok na něj zavítá přes šest milionů návštěvníků z celého světa, kteří ve 14 gigantických stanech vypijí 6,9 milionu litrů tradičního bavorského piva. V letošním roce se akce uskuteční v termínu 21. 9. – 6. 10. 2024.



NEJLEPŠÍ PIVO?

Každý pivař má svou nejoblíbenější značku. Mnozí preferují produkci malých řemeslných pivovárků, jiní raději sáhnou po osvědčené značce koncernů. Které pivo je ale skutečně nejlepší? Prestižní internetový server RateBeer.com v tom má jasno. Podle něj pochází nejlepší pivo světa z belgického tradičního pivovaru Westvleteren. Zdejší mniši produkují jen tolik piva, kolik potřebují na chod svého kláštera. Zájemci si ho mohou dopřát jen na místě. Preprodávát se nesmí!

NEJDELEŠÍ PIVNÍ POTRUBÍ

Že potrubím teče jen voda? Omyl. V Německu mají pětakilometrovou síť, kterou protéká pivo. Zájemci ji najdou v Gelsenkirchenu na fotbalovém stadionu Veltins Arena. Zlatavý mok tam proudí fanouškům do centrálního tanku. Během průměrného zápasu ho údajně vypijí na 52 tisíc litrů!

NEJRYCHLEJI VYPITÉ PIVO

S přicházejícím létem a spalujícím sluníčkem roste i žízeň. Spousta pivařů se holedbá tím, jak ryhle dokáže vypít půllitr. Jistý Steven Petrosino v červnu 1977 dokázal do sebe doslova překloupat litr piva za 1,3 vteřiny. Zní to neuvěřitelně, ale prý se to skutečně stalo.

NEJVÍCE VYPITÝCH PIV

Každý pivař má svou normu. Někomu stačí si dát pivo párkrát do týdne, jiný zvládne několik kousků denně. Držitelem světového rekordu je v tomto ohledu zápasník Andre Rene Roussimoff, známý spíše jako Andre the Giant. Tento obávaný obr měřil 2,25 metru a vážil 240 kilogramů. Tento „osmý div světa“ dokázal vypít 119 láhví piva na posezení (o objemu 355 mililitrů). Pil je šest hodin a dohromady do sebe dostal 42,25 litrů piva. Zemřel v roce 1993, ale jeho rekord nikdy nikdo nepřekonal.

Text: red



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

inzerce

V RÁMCÍ OTROKOVICKÝCH LETNÍCH SLAVNOSTÍ

Gastrofestival

V P A R K U

13.7. 11:00 - 23:00

PARK PŘED HOTELEM BAŤOV OTROKOVICE

Stangast
Gumán
OTROKOVICE
BESEDA
VŠEPROAKCI
eventtime

DESATERO SPRÁVNÉ GRILOVAČKY

Co Čech, to grilovací mistr. Víme, jak správně propéct krkovičku či steak, ale skoro vůbec nemluvíme o tom, že i správná grilovačka má svoje nepsaná pravidla, které je dobré dodržovat. Pro skvělý zážitek jsou totiž důležité jak dobré jídlo, tak i dobrá atmosféra.

HOSTÉ

1. Dorazíme, jasná zpráva!

Potvrzením účasti všechno začíná! A ne jeden hostitel ocení, když přesně ví, kdo všechno na grilovačku přijde. Protože vyhazovat přebytečné jídlo už dávno není trendy a nemít hostům co nabídnout je ještě větší faux pas. Takže, čím dříve potvrdíte svoji účast, tím líp.

2. Jenom „plus jedničky“

Terasy ani zahrady nejsou nafukovací. Když na grilovačku dorazíte se svou drahou polovičkou, nikoho tím vyloženě nepohoršíte. Pokud ovšem přivzete partičku pěti dalších kamarádů, hostiteli už pravděpodobně ztuhne úsměv na tváři. Pokud chcete na akci vzít i další vaše kamarády, vždy se na jejich možnou účast zeptejte předem.

3. Co takhle offline?

Chcete se pochlubit fotkou dokonalého steaku nebo přidat fotku s kamarády? Věřte, že vaši přátelé na sociálních sítích dvě až tři hodinky bez nového příspěvku vydrží. Hostitel a další pozvaní naopak za váš čas bez mobilu v ruce budou velmi rádi.

4. Co Čech, to odborník

Všichni víme, jak připravit nejlepší marinádu a jak udělat ten nejšťavnatější steak. Hostitel ale ocení, když si tyhle rady necháte jednou pro sebe a radši mu jeho grilovací snahu náležitě pochválíte. Stejně tak se raději vyhýbáme komentování terasy, zahrady apod. Podobná kritika prostě nikoho nepotěší.

5. Příchod jasný, odchod s otazníkem

Začátek grilovaček je sice jasný, ale je vždy lepší přijít zhruba o 10 minut později, než bylo domluveno. Všichni víme, jaké to je, když přípravy nejdou podle plánu a hodí se tak každá minuta navíc. S čímž souvisí fakt, že přijít na grilovačku dříve, se prostě nesluší. Co se týče konců, s těmi to naopak bývá složitější. Vy se možná stále dobře bavíte, ale pokud hostitel sklízí poslední kusy nádobí nebo dokonce sundává ubrus ze stolu, je opravdu čas jít domů.

6. Nechodte s prázdnou

Každému hostiteli po hodinách příprav udělá radost i sebemenší maličkost. Třeba když se zeptáte, co máte přinést. V případě, že hostitel po ničem speciálním netouží a vy zrovna nestiháte nic připravit, oblíbená lahev, květina nebo jen cestou koupené zákusky určitě nikoho neurazí. Maličkost můžete samozřejmě přinést i dětem.

7. Nabídněte pomocnou ruku

Nebojte se, hostitel s nepořádkem samozřejmě počítá, ale všeho s mírou. Budte během grilovačky ohleduplní a po jejím skončení klidně nabídněte pomocnou ruku. Hostitel vám bude vděčný.

8. Kuře do ruky (ne)patří!

Kolikrát jste už slyšeli, že jídlo do ruky nepatří. Možná budete překvapeni, ale v případě domácích grilovaček to pravidla etikety povolují. Kromě kuřecího masa můžete rukama jíst i hamburgery, hranolky nebo vařenou kukuřici. Tak s chutí do toho ☺

9. Krmení domácí zvíře

Grilovaček se mnohdy účastní i domácí mazlíčci, kteří se umí tvářit jako by týden nežrali. Nenechte se obměkčit smutnými psíma očima a bez souhlasu hostitele či majitele je rozhodně nekrmte. Určitě nechcete, aby „vrcholem“ grilovačky byla návštěva veterinární pohotovosti.

10. Jedno maso stačí, drahoušku

A pokud nestačí, nejdříve se ujistěte, že první porci už měli všichni ostatní. To stejné platí i v případě dalších pokrmů včetně omáček a dresinků. Proto si při jejich servírování dávejte raději pozor. Každý z nás už totiž zažil situaci, kdy si na talíř omylem nalil půlku celé lahvičky.

HOSTITELÉ

1. Vegetariáni vítáni!

„Nejíš maso, nerozumíš vtipu“ aneb není grilovačka, na které by tato známá hláška alespoň jednou nezazněla. Vegetariánů je ale mezi námi čím dál více. Pokud tedy nechcete aspirovat na antihostitele roku, hlášku si raději odpusťte a místo ní připravte pár bezmasých variant – kromě salátu můžete hostům nabídnout třeba grilovaný hermelín, zeleninu nebo tofu. Úspěch zaručen!

2. Sousedské vztahy nad zlato

Nebo taky šťastný soused rovná se spokojený život? Ať tak či onak, na sousedy před pořádáním grilovačky raději nezapomínejte! Nemusíte je za každou cenu nutně zvát na posezení s rodinou či přáteli, ale určitě si zaslou-



ží být předem upozorněni na možný zvýšený hluk, kouřový odér či české vypalovačky v brzkých ranních hodinách.

3. Jídlo na zem nepatří, bez výjimek

I mistr grilu se někdy utne. Pokud se to stane právě vám a nějaká pochoutka se při grilování nepovede, nikdy ji neodkládejte na zem. Podle nejednoho vyhlášeného šéfkuchaře se totiž jedná o největší možný gastro prohřešek. Jídlo na zem zkrátka nepatří.

4. Spálené (ne)jde na krásu

Příslaví našich babiček, které dodnes vyznává mnoho lidí a s chutí si dopřává připálené maso, topinky nebo třeba i zeleninu. Jako hostitel se držte opaku a spálené pokrmy na grilovačkách určitě nepodávejte. Za příliš propečené pochoutky vám hosté nepoděkují.

5. Nepořádek, kam se podíváš

Jako hostitelé jste na nepořádek psychicky připraveni. Každopádně nic nezkazíte tím, když se na něj připravíte doslova. Mějte raději přichystaných dostatek ubrousků, papírových utěrek

a odpadkových pytlů. Množství těchto věcí není nikdy radno podceňovat.

6. Nebudte grilovací maniak

Češi grilování milují. A to tak moc, že o něm dokonce rádi a sáhodlouze diskutují. Pokud ale budete celý večer mluvit o vašem nejnovějším grilu Profi Chef 3000X s vodotryskem, zlatými rybičkami a připojením na WiFi, hosty tím zaručeně unudíte k smrti.

7. Čím více stolů, tím šťastnější strážník

Všichni nesnáší dlouhé čekání a v případě jídla či pití to bohužel platí dvojnásob. Proto v rámci grilovačky doporučujeme připravit více stolů. Jeden na nápoje, další na servírování veškerého jídla z grilu: maso, sýry a zeleninu. A třetí stůl na přílohy – pečivo, omáčky a dresinky. Fronty na grilovačkách zkrátka nechceme!

8. Umění servírovat

Doby, kdy byl během grilování na stole kečup a hořčice, jsou naštěstí dávno pryč. Překvapte své hosty bohatým výběrem

omáček a dresinků, které jsou vhodné na grilování. Třeba novinkami od Vitany – Francouzským a Caesar dresinkem nebo dvěma omáčkami – Krémovou s cibulkou a Česnekovou s limetkou.

9. Neplývejte

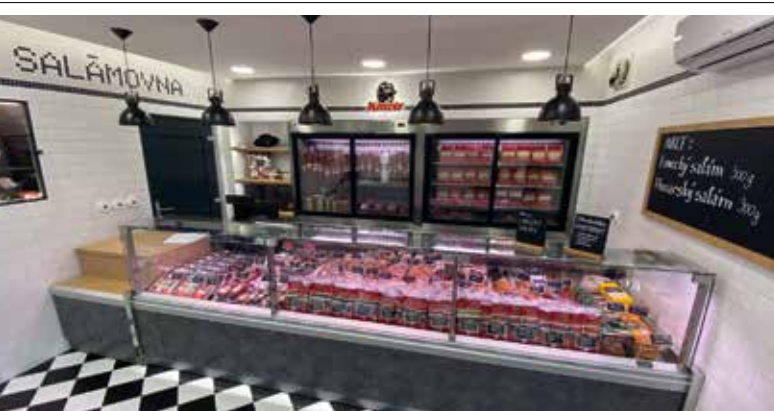
Je jasné, že každý správný hostitel má pro strýčka Příhodu přichystané nějaké jídlo navíc. A tak může zbyť. Přichystejte si krabičky a hosty při odchodu obdarujte porcí na doma. Věřte, že den po povedené grilovačce výslužka vykouzlí ne jeden úsměv. Další plusové body na kontě!

10. Seznamování s rozumem

Někdy na grilovačku přijdou lidé, kteří se vzájemně neznají. Formální představení si odbijte hned na začátku a další konverzaci nechte na samotných hostech. Jmenovky na trička ani seznamovací hry rozhodně nejsou potřeba.

Desatero správné grilovačky sestavila tradiční česká značka Vitana spolu s šéfkuchařem Martinem Svatkem, porotcem soutěže Česko na grilu, a expertem na etiketu Liborem Neuwirthem.

Zdroj: Vitana



KMOTROVA SALÁMOVNA

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

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

Otevírací doba:

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

Těšíme se na vaši návštěvu!



KMOTR - Masna Kroměříž a.s.
Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž

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

GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

Když se chcete dobře najíst!

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



Informace a objednávky na tel.: 577 943 047

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

www.kolena-spytihnev.cz

inzerce

AŽ ŽIJÍ KRÁLOVNY A KRÁLOVÉ

GASTRONOMICKÝCH SOUTĚŽÍ

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ

Je šest hodin ráno úterý 21. května a na výstaviště na Bidfood Expo přijíždí první finalisté soutěže Kuchař a Cukrář roku. První je na místě Vojta Petržela jeden z velkých favoritů soutěže Kuchař roku. Hned za ním v hale parkuje své vozíky se surovinami Magdalena Murínová – členka juniorského Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR. Magda je také jednou z favoritek soutěže Cukrář roku. Jak to tak v životě bývá, nakonec vše dopadlo trochu jinak...



První den Bidfood Expa byl věnovaný cukrářům a kuchařům seniorům. Kuchař roku a Cukrář roku jsou tradiční gastronomické soutěže pořádané Asociací kuchařů a cukrářů. Šest finalistů kuchařů připravovalo dva chody v časovém omezení tří hodin. Výhra putuje do Grand hotelu Pupp do Karlových Varů, kde vládne Ondřej Koráb. Ondra se svým commi Petrem Dohnalem předvedli bezchybný výkon. Druhý skončil právě Vojta Petržela. Oba kluci jsou členy Národního týmu. Třetí skončil Martin Havlíček, velmi mladý talentovaný kuchař, který je členem jr. Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR.

Cukrářskou soutěž ovládla Karolína Hárová se svou commi Rozálií Michlovou.

Karolína pracuje v HF Pastry Academy Heleny Fléglové. Těsně druhá skončila právě Magdalena Murínová. Na třetím místě se umístila Aigerim Jatabayeva. Všechny cukrářky měly v zadání připravit talířový dezert, dort a petit fours. Na přípravu výrobků měly čtyři hodiny.

Druhý den Bidfood Expa byl věnovaný mládeži. O titul Gastro junior Bidfood Cupr 2024 se popralo patnáct kuchařů/kuchařek a patnáct cukrářů/cukrářek. Kuchaři vařili hlavní chod z mořského vlka. Cukráři měli za úkol připravit talířový dezert z čokolády Callebaut a pyrė Ponthier. Mezi kuchaři byl nejlepší Štěpán Zachar ze střední školy v Poličce. Cukrářskou část ovládla Rozálie Michlová ze střední školy v Roudnici

nad Labem. Rozálie tak uspěla ve druhé soutěži za dva dny (byla součástí týmu Karolíny Hárové – Cukrářka roku).

Poslední den byl zaměřený na veřejné stravování. Šest finálových týmů ze školních jídelen se utkalo o titul Školní jídelna roku 2024. Jako zadání měli připravit polévku bez živočišných produktů, hlavní chod z platýsovité ryby a moučník za použití bezlaktózového mléka. Nejlepší menu připravila Primi-rest zařízení školního stravování, Školní restaurace Bzenec.

Naši práci můžete sledovat nejen na našem webu, ale i na sociálních sítích @narodnitymkucharu a @Asociace kuchařů a cukrářů.



Text a foto: AKC ČR

inzerce

GASTRO
Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

GASTRONOVOTNY.cz

konvektomaty
multifunkční šokery
vysokorychlostní pece
chlazení LIEBHERR



RESTAURACE A KAVÁRNY BOJUJÍ S ROSTOUCÍMI POPLATKY OSA

Ochranný svaz autorský (OSA) pro letošní rok zvyšuje poplatky za hudební produkci v návaznosti na inflaci. Pro mnoho provozovatelů restaurací, kaváren i poskytovatelů dalších služeb, kteří používají hudbu jako kulisu ve svých provozovnách, jsou tyto poplatky dalšími z řady prudce rostoucích nákladů a zhoršují ještě více jejich finanční situaci. Začínají tedy hledat legální cesty, jak získat levnější alternativu.

Rostoucí náklady na energie, suroviny nebo platy zaměstnanců trápí řadu provozovatelů restauračních služeb. Teď se k nim navíc přidávají i vyšší poplatky, které musí hradit, pokud používají hudbu například z rádia, hudebních nosičů nebo streamovacích služeb. Ochranný svaz autorský (OSA), jenž zastupuje její autory a interprety, zvýšil letos vybírané částky o 10,7 %.

To podle lokality a počtu zařízení znamená náklady ve vyšších stovkách až tisících měsíčně. Pro některé provozovatele už částky překračují únosnou mez a ohlížejí se po jiných možnostech.

„Současná situace zvyšování daní a všech možných poplatků je vedle významného růstu cen všech médií poměrně náročná na naplnění smyslu podnikání. Při hledání úspor jsme v oblasti nákladů za ozvučení kavárny přistoupili k alternativě v podobě webových a instore rádií, která pracují s hudbou autorů a interpretů, jež OSA a Intergram nezastupují. S tímto řešením jsem měl pozitivní zkušenost již z minulosti, takže to bylo pro nás přirozené řešení,“ říká spolumajitel zlínské Kavárny Továrna pan Tomáš Novotný.

To potvrzuje i vlastník restaurace Maxima z nedalekých Otrokovic. „Už pátým rokem využíváme služby alternativního dodavatele instore rádia. Provoz je naprosto bezproblémový, navíc nám poradili i s celkovým ozvučením restaurace. Úsporu odhaduji na minimálně padesát procent,“ uvádí majitel restaurace pan Petr Bludský.

Další výhodou těchto instore rádií je možnost upravení hudebního portfolia na míru. Vyhoví tak potřebám obchodních center, menších obchodů, hotelů i restaurací. „Naše databáze obsahuje asi třicet tisíc skladeb a pravidelně ji obnovujeme ve spolupráci s hudebním dramaturgem,“ vysvětluje



Petr Janda, obchodní ředitel IS media, která se zabývá provozováním těchto rádií už 15 let. „Kromě přehrávání hudby licencované mimo OSA a Intergram můžeme do vysílání zařadit i spoty, jingly a hlášky podle přání zákazníka. Úspora na poplatcích může dosáhnout až sedmdesáti procent,“ doplňuje Janda s tím, že zvláště letos pozoruje výrazný nárůst zákazníků.

V blízké době navíc hodlá tato firma nabídnout i nový způsob, který umožní rychlejší a levnější generování programu a spotů za pomoci umělé inteligence. Restaurace a kavárny, u nichž rozhoduje při výpočtu autorské odměny typ přístroje a velikost obce, tak budou mít možnost využít ještě efektivnější a levnější nástroj. „Je tak naděje, že hudební

kulisa z těchto provozoven ani kvůli nárůstu poplatků od OSA nemusí zmizet,“ uzavřel Petr Janda.

CO JE OSA A INTERGRAM?

OSA (Ochranný svaz autorský) má na starost kolektivní správu práv autorů. Spolek Intergram pak zastupuje výkonné umělce (zpěváky, hudebníky, tanečníky) a výrobce záznamů.


Pro podnikatele to znamená, že musí mít uzavřenou licenční smlouvu s oběma jmenovanými kolektivními správci – a oběma platit. Ve skutečnosti u nás existuje kolektivních správců ještě víc (další zastupují kupříkladu mistry zvuku), zastřešující zastoupení ale zajišťuje právě OSA a Intergram. Tyto organizace pak vybrané peníze rozúčtují dál.

CENY ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR

NOMINACE SPUŠTĚNY

Jsme velmi rádi, že vás můžeme opět po roce vyzvat k nominacím kandidátů na Ceny Asociace hotelů a restaurací pro rok 2024. Těšíme se na všechny vaše nominace.

Využijte této příležitosti k ocenění práce vaší, vašich kolegů, nadřízených. Své kandidáty na Ceny Asociace hotelů a restaurací ČR, můžete nominovat až do **31. 8. 2024** hned v několika kategoriích. **Hoteliér roku** (hotely do 80 pokojů, hotelové řetězce a hotely nad 80 pokojů), **Restaurátor roku** (samostatné restaurace, hotelové



Nominujte své kolegy
Ceny AHR ČR '24
Komu letos patří vaše uznání?
www.cenyahr.cz

restaurace), **Škola roku, Mladý manažer roku** či **Odpovědný hotel/restaurace roku**. Velkou popularitu si získala také kategorie **Penzion roku**. Nominovat můžete online na webu www.cenyahr.cz.

Ceny Asociace hotelů a restaurací České republiky za rok 2024 budou předány 29. listopadu 2024 během slavnostního galavečera při příležitosti konání 17. konference AHR ČR v hotelu NH Collection Olomouc Congress.

Text a foto: AHR ČR

ODEŠEL KÁVOVÝ EXPERT JOZEF AUGUSTÍN

UZNÁVANÝ ODBORNÍK, KTERÝ VELKOU ČÁST ŽIVOTA VĚNOVAL SVĚTU KÁVY, ZEMŘEL 1. KVĚTNA 2024 VE VĚKU 84 LET

Autor publikace *U kávy o kávě a kávovinách, komisař baristických soutěží Mistr kávy, člen Emeritního klubu České barmanské asociace, akademik, charismatický kamarád. Nejen tím vším byl doc. PharmDr. Jozef Augustín, PhD., rodák ze slovenské Revúce (3. 3. 1940 – 1. 5. 2024).*



Dlouhá léta strávil univerzitním výzkumem a realizoval vydání několika úspěšných publikací, studií a patentů. Na Fakultě chemické a potravinářské technologie STU v Bratislavě dostal jako specialista na potravinářství bojový úkol; zajistit výuku do té doby neznámých předmětů pro budoucí potravinářské technology. „Přišla tehdy za mnou jed-

na naše výborná absolventka pracující u Julia Meinla. Byla celá vystrašená, že má za týden vycestovat do Hamburku a tam posuzovat kvalitu zelených nepražených kávových zrn,” vzpomínal Jozef Augustín na překerní situaci někdejší studentky.

Díky této příhodě mu došlo, že absolventi potravinářských oborů potřebují rozšířit své kávové obzory. Sic se o ní celý semestr přednášet nedá, zavedl Jozef Augustín v roce 1986 předmět o pochutinách. „Jsou to potraviny, které nutně nepotřebujeme. Ale život by bez nich nestál za nic. Prostě by nám ty bílkoviny, sacharidy, tuky, vitamíny a minerály tolik nechutnaly,” definoval množinu poživatin okolo máku, medu, hub, kávy či koření.

Aby se měli studenti z čeho učit, napsal nejen pro ně dnes už legendární Povídaní o kávě. A za nějaký ten rok i o pochutinách. Do veřejného prostoru se zapsal až poté, co redaktor jedněch bratislavských novin potřeboval napsat

článek o kávě a relevantní zdroje hledal na univerzitě. Tam jej odkázali právě na docenta Augustína, který se od té doby veřejně vyjadřoval k mnoha baristickým záležitostem.

Jako odborník taktéž zasedal v porotách baristických soutěží. Jako zkušební komisař hodnotil technickou část výkonu baristy, tedy především přípravu.

„Když se mě ptají, která káva je nejlepší, odpovídám, že je to ta, jež vám chutná. Každý člověk je, a to vám potvrdí kterýkoliv doktor, jedinečný organismus se specifickým metabolismem a rozdílně vyvinutým chuťovým vnímáním. Co jednomu chutná, to může druhému přijít odporné,” vysvětloval.

Své poznatky z vědecko-pedagogické činnosti publikoval v domácích i zahraničních odborných časopisech, na konferencích, odborných seminářích. Byl členem Řádu rytířů destilátů na Slovensku. V roce 2016 vydal naučnou knihu *U kávy o kávě a kávovinách*.

Text a foto: AKC ČR

INVENCE, KREATIVITA A ORIGINALITA

ZLATÝM KUCHAŘEM JE JAN KNEDLA

Redakce časopisu Gastro&Hotel již po osmé vyhlásila výsledky ankety Zlatý kuchař. Ceny převzali vítězové v sedmi kategoriích – Zlatý kuchař, Zlatý zahraniční kuchař, Objev roku, Síň slávy, Zlatý cukrář, Hvězda street foodu a Volba veřejnosti.

O pořadí rozhodovali hodnotitelé z řad odborníků a fandů gastronomického řemesla, kteří, jak bývá zvykem, sestavili svůj vlastní žebříček deseti nejzajímavějších českých kuchařů/kuchařek roku 2023, určili jednoho zahraničního kuchaře/kuchařku, jmenovali jednoho kandidáta/kandidátku na Objev roku, dali svůj tip na kuchaře/kuchařku, který/á vstoupí do Síně gastronomické slávy, určili Zlatého cukráře/cukrářku a jmenovali Hvězdu street foodu. U každého z nominovaných měla být oceněna především invence, kreativita a originalita.

Pořadatelé opět vrátili populární kategorii Volba veřejnosti, která proběhla online na webu www.zlatykuchar.cz a připravili tištěnou mapu Zlatého kuchaře 2023, podle níž si milovníci gastronomie budou moct snadno vyhledat restaurace, ve kterých vaří první dvacítku kuchařů, samozřejmě včetně vítězů.

Vítězové jednotlivých kategorií převzali ceny z rukou Lukáše Sejáka, ředitele společnosti Fagor Professional Česká republika. Ceny opět vyrobil ve svém studiu kovář Jiří Hrála.

VÝSLEDKY ANKETY ZLATÝ KUCHAŘ 2023

Zlatý kuchař 2023

1. Jan Knedla, Papilio, Vysoký Újezd
2. Marek Fichtner, Červený Jelen, Praha
3. Jan Punčochář, U Matěje, Praha

Zlatý zahraniční kuchař:

Matteo De Carli, Casa De Carli

Objev roku:

Dominik Unčovský, Makro akademie, Praha

Zlatý cukrář:

Michal a Gabriela Hrubcovi, Votre plaisir, Praha

Síň gastronomické slávy:

Vladislav Stuparič

Hvězda street foodu:

Radek Příhonský, TacoTruckMex

Volba veřejnosti:

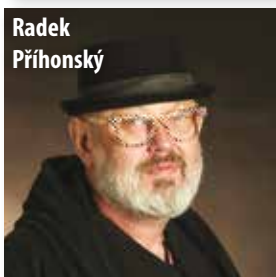
Jaroslav Viktora, Angusfarm, Soběsuky

Kompletní výsledky všech oceněných najdete na našich webových stránkách www.gastroahotel.cz.



MEDAILONEK VÍTĚZE

Jan Knedla strávil většinu své kuchařské kariéry v zahraničí. Vařil ve špičkových restauracích v Itálii, Velké Británii, Rusku nebo Hongkongu. Po návratu z Čech se stal nejmladším šéfkuchařem v historii luxusního hotelu Carlo IV na Senovážném náměstí. Pro restauraci Inn Ox Lounge&bar připravil jedinečné degustační menu párované s organickými víny. Všechny restaurace, ve kterých v zahraničí pracoval, se pyšnily dvěma michelinskými hvězdami. Sám nechce dělat krok dozadu, a proto na tu hvězdu cílí také. Ve své restauraci Papilio, která se nachází v brdských lesích ve Vysokém Újezdě, nabízí degustační menu složené z pokrmů moderní české kuchyně doplněné o japonské suroviny. V loňském roce zvítězil v anketě Zlatý kuchař 2022, a to v kategorii Objev roku.



ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR NA WINE PRAGUE 2024



V polovině května se v Praze konal prestižní veletrh Wine Prague 2024, který proběhl na pražském výstavišti PVA EXPO PRAHA v Letňanech. Asociace sommelierů ČR zde měla místo mezi vystavovateli a nabídla bohatý program zaměřený na vzdělávání a degustaci vín.

VZDĚLÁVACÍ SEMINÁŘ POD VEDENÍM IVO DVOŘÁKA

Jedním z hlavních taháků, které Asociace sommelierů ČR na veletrhu nabídla, byl vzdělávací seminář, který se konal v úterý 14. května. Seminář vedl prezident asociace Ivo Dvořák, a navštívilo jej přes 70 posluchačů. Účastníci se během dvou hodin dozvěděli mnoho zajímavostí o pojmech na etiketách vín, které zahrnovaly jak pojmy týkající se odrůdového složení, tak oblasti původu či způsobu vinifikace vína. Přednáška nebyla pouze teoretická, ale i praktická, což ocenili všichni přítomní.

NEPROMEŠKEJTE DALŠÍ VZDĚLÁVACÍ PŘÍLEŽITOSTI

Pro ty, kteří se na veletrh z kapacitních důvodů seminář nedostali, máme dob-

rou zprávu. Asociace sommelierů ČR pořádá pravidelně každý měsíc deset vzdělávacích akcí, které jsou otevřené nejen pro členy, ale i pro širokou veřejnost. Kompletní přehled akcí najdete na webových stránkách asociace: www.asociacesommelieru.cz/akce.

ZAOSTŘENO NA SMYSLY: TESTOVÁNÍ SOMMELIERSKÝCH DOVEDNOSTÍ

Další zajímavou akcí na veletrhu byla interaktivní akce s názvem „Zaostřeno na smysly“. Necelá stovka návštěvníků veletrhu měla možnost otestovat své sommelierské dovednosti. Účastníci si zde mohli individuálně vyzkoušet svých všech pět smyslů, a dokonce i tzv. šestý smysl, který může napovědět např. při výběru lahodných kombinací vína a pokrmů.

Účastníci si tak ve svém vlastním tempu vyzkoušeli aromatické vzorky ovocných, kořenitých i květinových vůní a rovněž vzorky vad vína. Součástí byly i elektronické zkušební testy, v rámci kterých odvážní podrobili své znalosti a dovednosti odbornému zhodnocení, které následně obdrželi do svých e-mailových schránek. Účastníci tak zjistili, zda jejich smysly atakují přední příčky sommelierských profiků nebo zda potřebují ještě trochu potrénovat.

Asociace sommelierů ČR na veletrhu úspěšně prezentovala své vzdělávací aktivity, které nabízí během celého roku. Pokud jste některou z akcí nestihli, podívejte se na kalendář nadcházejících seminářů.

www.asociacesommelieru.cz.

Text a foto: PR

FOR GASTRO & HOTEL

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

Souběžně probíhající akce:

PRAGUE SWEET FESTIVAL

1. ROČNÍK MEZINÁRODNÍHO CUKRÁŘSKÉHO FESTIVALU

**NEJVÝHODNĚJŠÍ
CENY
VÝSTAVNÍCH PLOCH
do 26. 6. 2024**

www.for-gastro.cz
www.praguesweetfestival.cz

21.–23. 11. 2024

PVA
EXPO PRAHA

PARTNER
PVA EXPO PRAHA

shopex.cz

HUDEBNÍ FESTIVAL ZNOJMO

JUBILEJNÍ 20. ROČNÍK
PŘINESE MIMOŘÁDNÉ ZÁŽITKY

Festival Hudba Znojmo má letos na programu přes 35 koncertů a doprovodných akcí s podtitulem „Hudba a vítězství“. Pořadatelé označují letošní program jako oslavný, vzpomínkový i mimořádně nabitý. Dvacátý ročník se koná v termínu 10. až 28. července a přinese poprvé v historii dvě opery ve vlastní produkci, tři výroční koncerty mapující historii festivalu i koncert na vodě či ve slaměném amfiteátru.

V semknuté dramaturgii se prolíná všemi akcemi letošního ročníku téma **Hudba a vítězství**. „Vítězství vidím v tom, že se 20 let nepřetržitě koná hudební festival ve Znojmě, který nezastavila ani covidová opatření. Je to vítězství znojemské operní stagiony, kterou každoročně stvárňujeme ve vlastní produkci a přinášíme v netradičních prostorách. Vítězství vidím i v nominacích na Ceny Thalie a mnoho odbornou kritikou vysoce hodnocených hudebních výkonů,“ vyjmenoval prezident festivalu Jiří Ludvík.

Na programu je galakonzert operního pěvce **Adama Plachetky**, který si připravil program složený z árií, jež postupem doby na festivalu ztvárnil. Podruhé ho návštěvníci uvidí ve zcela jiné poloze – s **Ondřejem Havelkou** připomenou nesmrtelné písně Ježka, Voskovce a Wericha v programu *Nebe na zemi* v zámecké zahradě Státního zámku v Uherčicích. Slavnostní zahajovací koncert patří jako každoročně patronovi festivalu **Pavlu Šporclovi**. Dále se mohou návštěvníci těšit na klavíristu **Matyáše Nováka**, orchestr **Czech Ensemble Baroque**, **Dagmar Šaškovou**, **Moniku Knoblochovou** a další.

Festival je plný vystoupení skvělých interpretů z oblasti klasické hudby.

„Nezapomene ale ani na cimbálovou muziku, jazz a crossover programy ani na vinařské akce, které mají na našem festivalu pevné místo. Návštěvníky také zavede do netypických prostředí, kde by klasickou hudbu nečekali,“ doplnila tisková mluvčí Petra Štorková. Zazní tak například Telemannova **Vodní hudba na hladině mašovického lomu** nebo vystoupí **VUS Ondráš ve slaměném amfiteátru**. „Letošní ročník slibuje neskutečnou úroveň a špičkové zážitky pro návštěvníky,“ pozval umělecký ředitel festivalu a uznávaný dirigent Roman Válek.

Další z novinek letošního ročníku je **opera pro celou rodinu** *Porucha* na lodi Nautilus. Jejím autorem je Lukáš Hurník a jedná se o světovou premiéru. „Chceme už malé děti nadchnout do klasické hudby a vychovat si nové, mladé publikum,“ řekl Jiří Ludvík.

Poslednímu festivalovému víkendů dominuje dramatické oratorium **Juditha Triumphans**. „Juditha Triumphans je nádherné oratorium s dramatickým dějem. Ve světě je velmi oblíbené, v Česku však neznámé. Domnívám se, že budeme svědky české premiéry. Autorem je Antonio Vivaldi, o němž je známo, že psal pro studentské prostředí a liboval



FESTIVAL JAK VÍNO

Hudební festival Znojmo se také snaží provázat přitažlivou hudbu s nezaměnitelným vínem znojemského regionu. Všechny koncerty jsou doprovázeny ochutnávkou vín regionálních vinařů. Akce spojuje téměř dvě desítky vinařství, která na koncertech provádějí degustace a besedy o víně. V rámci festivalu vzniká také unikátní limitovaná edice festivalových vín. Jediněčnou kolekci nejlepších vín vybírá speciálně po festivalu utvořená komise sommelierů, vinařů a osobností. A jelikož k dobrému vínu patří i lahodné jídlo, připravuje několik znojemských restaurací i speciální festivalová menu.

si v různých hudebních kuriozitách. Proto se mohou diváci těšit na kuriozní zvuky a mnoho atypických hudebních nástrojů,“ přiblížil dirigent Válek.



VINAŘSTVÍ ŠPALEK: DOBRÝ POCIT JE K NEZAPLACENÍ

Rodinné bio vinařství Špalek hospodaří na 12 ha vinic na Kraví hoře u Znojma. Nad maximalizací zisku, výnosy z hroznů a náklady vinaři preferují vinice plné života rostlin a živočichů. Zeptali jsme se Marka Jakuba Špalka.

Máte už v názvu uvedeno, že jste BIO vinařství. Jaký je tedy rozdíl mezi vámi a běžnými výrobci vína?

Nevím, co používají ostatní vinaři, nicméně my jsme se zřekli chemických přípravků proti plevelům (plevele nám ve vinici nevadí) a chemických přípravků proti hmyzu (vinař totiž ve snaze zabít škůdce zabije ve své vinici všechno živé). Ale proti plísním a houbám postříkujeme častěji, než běžní vinaři, poněvadž bio přípravky neúčinkují tak dlouho jako běžná chemie. Hlavními zbraněmi biovinařů jsou: jedlá soda, pomerančový olej a v omezené míře i čistá síra či čistá měď.

Proč jste se vlastně rozhodli fungovat v režimu BIO vinařství?

Uvědomili jsme si, že je nezodpovědné

vůči našim dětem a jejich potomkům devastovat přírodu v našem nejbližším okolí jen proto, že chceme maximalizovat zisk z našeho vinaření. I přes nižší výnosy hroznů a vyšší náklady (bio vinice jsou totiž pracnější) je nám takový styl vinaření milejší, než kdyby tomu bylo naopak. Ten dobrý pocit je totiž k nezaplacení!

Pěstujete révu v souladu s přírodou. Poznáváte to ve víně běžný konzument?

Domnívám se, že běžný konzument není s to rozeznat podle vůně a chutě rozdíl mezi vínem z ekologicky či konvenčně vypěstovaných hroznů. Poznává to jedině ten, kdo přijde na naši vinici. Naše vinice jsou zelené, plné života a často s kvetoucími rostlinami v meziřadí. Naším firemním sloganem „Vracíme život na Kraví



horu“ neříkáme jen to, že na Kraví hoře pomáháme k životu rostlinám a živočichům, ale že ji děláme přívětivější i vůči lidem. Důkazem toho je náš nový „Špalkův turistický okruh“, který Vás zavede na naši vyhlídku, k houpačce na starém dubu či k našemu Menhiru – velkému kameni, který jsme našli při výsadbě vinice.

Letošní jaro bylo velice mrazivé.

Postihly i vás nějak mrazy?

Letos koncem dubna udeřily mrazy i na Znojensku. Díky vyšší nadmořské výšce však byla naše Kraví hora mrazů poměrně ušetřena.

www.spalek.bio

Text a foto: PR

PŘEHRADY
FEST 2024

FESTIVAL U VODY

PÁTEK
JELEN • POKÁČ
SOFIAN MEDJMEDJ
PATRIK MALÝ • STREET69

SOBOTA
DIVOKEJ BILL • UDG
POLETÍME? • READY KIRKEN
ANNA JULIE SLOVÁČKOVÁ
JAKUB DĚKAN BAND
PEKAŘ

2.-3. 8. 2024 / VRANOV

PREHRADYFEST.CZ VSTUPENKY XTICKET.CZ

**Festival
znojemských vín**

OCHUTNÁVKA VÍN BÍLÝCH, RŮŽOVÝCH,
ČERVENÝCH A SEKTŮ

7. září 2024 11.00 — 21.00 h
Znojmo, u rotundy sv. Kateřiny

K ochutnání na 350 vín, neomezená konzumace 500 Kč,
popř. možnost degustace formou placených bločků,
cimbálová muzika.

vocznojmo.cz
f i vocznojmo

VOC
Znojmo



projekt s podporou Místního úřadu

VINOBRANÍ VE ZNOJMĚ SLAVÍ 40 LET!

Jubilejní 40. ročník festivalu lákající vždy v září na skvělé víno, bohatou historii a špičkový kulturní program se ve Znojmě odehraje právě letos 13. až 15. září. Za tu dobu se Znojmské historické vinobraní stalo nejen jednou z nejstarších, ale svým rozsahem, návštěvností a bohatostí programu i jednou z největších akcí tohoto druhu v České republice.



Pravidelně vždy druhý zářijový víkend se historické centrum Znojma promění opět v „královské město“ a připomene středověkou dobu Jana Lucemburského. Ten skutečně přijel do Znojma v roce 1327 – údajně zapít zdařilé státnické jednání ve slezské Vratislavi. Znojmo pro něj už tenkrát přichystalo nejen výtečné víno, ale i bohatý program. A obojí je jeho lákadlem dodnes.

JAK TO VŠECHNO ZAČALO

První Znojmské historické vinobraní se uskutečnilo už v roce 1966. Jeho autorem a zakladatelem byl František Koukal (1913–1988), který dokázal ve svém scénáři skloubit jak slavnou minulost královského města na řece Dyji, tak jeho zachovalé historické kulisy a vinařskou tradici. Ač rodilý Vídeňák, prožil téměř celý život ve Znojmě, a jako vlastenec se vášnivě zajímal o českou historii, zejména o období Přemyslovců. V roce 1967 byl založen státní podnik Znojmské historické vinobraní (který nahradil původní pořadatelský výbor prvního ročníku) a František Koukal se stal jeho ředitelem. Okázalá oslava feudální moci však byla trnem v oku tehdejšímu komunistickému režimu, které nařídilo znojmskou tradici

zrušit. A tak roku 1973 zaniká pořadatelský státní podnik a s ním i velkolepé kulturně-historické slavnosti s rytířskými turnaji a průvody v dobových kostýmech. Tehdy šel František Koukal oficiálně do důchodu, ale i přesto až do roku 1976 dál organizoval na Znojmském hradě slavné Hodokvasy s historickými osobnostmi: např. s českým králem Přemyslem Otakarem II. a rytířskou obsluhou na koních, nebo třeba s Hynkem z Kunštátu a Jevišovic řečeným „Suchý Čert“. František Koukal zemřel roku 1988 ve Znojmě. V březnu 1997 byl jmenován čestným občanem města Znojma in memoriam. Ke znovuoživení slavností došlo až v roce 1990.

O tom, že „otec vinobraní“ František Koukal nasadil latku opravdu vysoko, svědčí i fakt, že zatím rekordně největší a neúspěšnější vinobraní se konalo hned v roce 1967. Originální program s téměř 600 kostymovanými účinkujícími tehdy zhlédlo na 110.000 návštěvníků. V současnosti se průvodu se účastní okolo 500 postav a diváků obvykle bývá okolo 80.000. Znojmské historické vinobraní se ve své konkurenci dlouhodobě drží na těch nejvyšších příčkách.

NA POČEST KRÁLI

Královská družina v čele s králem Janem Lucemburským byla ústřední postavou Koukalova scénáře od samého počátku. Znalost historie mu umožnila zakomponovat do programu nejen na svou dobu velmi vydařenou kostýmní výpravu, ale i reálné scény, jako třeba předávání městských práv do rukou konšelů či trestání nepoctivých kupců máčením v kašnách. Obojí – a mnohé další – se divákům nabízí k zhlédnutí dodnes.

Největším lákadlem je každoročně průvod krále Jana Lucemburského, do kterého se zapojuje na pět stovek dobově oděných postav i téměř stovka živých zvířat – počínaje koňmi rytířů a urozených členů dvora, přes dravce a psi lovecké družiny, až po hady nebo velblouda. Trasa průvodu je poměrně dlouhá a prakticky neměnná, takže mají návštěvníci města i jeho obyvatelé možnost si ho prohlédnout na řadě míst a nemusí se mačkat na jednom náměstí. Tento vizuálně atraktivní zážitek se jim přitom nabízí hned dvakrát, a to v pátek ve 20 hodin (za svitu hořících pochodní), v sobotu pak ve 14.00 hod.



Průvod prochází celým historickým centrem za zvonění všech kostelních zvonů a na závěr na hlavní scéně na Masarykově náměstí končí představením krále, královny a celé družiny. Vedle krále Jana Lucemburského, kterého opět ztvárnil znojemský rodák, herec Miroslav Hrabě, usedne na trůn nová představitelka královny Zuzana Mráková. Ta je součástí průvodu už od roku 2007, kde nejprve vystupovala jako páže, pak jako dvorní dáma a v roce 2024 poprvé usedne na královský trůn. Je krásným důkazem toho, že Znojemské vinobraní je generační záležitostí a kdo mu jednou propadl, nezřekne se ho po celý život.

Právě propracovaný historický program s kostýmovanými průvody, rytířskými jezdeckými turnaji, řemeslným trhem, dobovým vojenským ležením, autentickou uličkou chudiny, loveckou družinou a sokolníky či rekonstrukcemi soudních pří povyšuje znojemské vinařské slavnosti na ten nejvyšší level. Historický program, ve kterém se střídají šermíři, kejklíři, muzikanti, tanečníci či plavci ohně, má dokonce své vlastní vyhrazené scény.

VYLADĚNÝ PROGRAM

Ve městě byste během vinobraní na počítali celkem 13 scén, a to je v porovnání s obdobnými akcemi v republice zhruba dvojnásobek. Program se na nich točí od pátečního odpoledne až do neděle. Ten hlavní je situován na Masarykovo náměstí, které svou rozlehlostí i přirozeným sklonem vytváří obří amfiteátr pod širým nebem. Je skvělým místem pro koncerty hudebních hvězd. Letos mezi nimi nebudou chybět jména jako např. zlatá slavice Ewa Farna, legendární český zpěvák a skladatel David Koller, zpěvák a herec Vojtěch Dyk, slovenská skupina IMT SMILE, české kapely Wohnout, Nedivoč, ale také několik folklórních souborů jak ze Znojemska, tak z jiných regionů.

Programová skladba ale ve Znojmě každoročně myslí na všechny věkové generace a láká na více než 200 bodů. Nabízí nejen multižánrový hudební a historický program, ale také klidovou zónu nebo jednu z největších rodinných zón určených dětem. Ta pravidelně vyrůstá v Hradebním příkopu u Střelníční věže, kde si mohou děti po celou dobu slavností vyzkoušet nejrůznější sportovní i kreativní aktivity, podívat se na pohádková divadelní představení nebo si zasoutěžit. Další oblíbená místa dětských návštěvníků jsou rytířské jezdecké turnaje, které jsou téměř filmovou podívanou šermířského a jezdeckého umění profesionálních kaskadérů nejen z České republiky.

Programová skladba ale ve Znojmě každoročně myslí na všechny věkové generace a láká na více než 200 bodů. Nabízí nejen multižánrový hudební a historický program, ale také klidovou zónu nebo jednu z největších rodinných zón určených dětem. Ta pravidelně vyrůstá v Hradebním příkopu u Střelníční věže, kde si mohou děti po celou dobu slavností vyzkoušet nejrůznější sportovní i kreativní aktivity, podívat se na pohádková divadelní představení nebo si zasoutěžit. Další oblíbená místa dětských návštěvníků jsou rytířské jezdecké turnaje, které jsou téměř filmovou podívanou šermířského a jezdeckého umění profesionálních kaskadérů nejen z České republiky.

VÍNO NA KAŽDÉM KROKU

Slavnost vinobraní, navíc ve vyhlášeném vinařském městě, se samozřejmě neobejde bez dobrého vína. V září bývá tradičně spojeno s čerstvým burčákem. Je to oslava bohaté úrody vinné révy i samotných vinařů. Speciálně pro ně se během festivalu otevírají stylové vinařské mázhauzy ve dvorních traktech měšťanských domů v historickém centru. Desítky vinařů v nich nabízí jak tradiční odrůdy jako je Veltlínské zelené, Sauvignon, Ryzlink rýnský, ale také další, kterým se na Znojemské vinařské podoblasti daří.



Dalším místem pro degustace je náměstí Slepíčí trh, který se po dobu slavností promění na Vinný trh s cimbálovou muzikou. Kdo by si rád ověřil své dovednosti v poznávání odrůd, může zamířit do sálu Znojemského hradu, kde i letos proběhne oblíbený program Víno všemi smysly. V něm si můžete pod vedením profesionálních sommelierů vyzkoušet, zda dokážete rozpoznat různé druhy vína jinak než napitím – třeba podle charakteristické vůně, barvy či snoubení s vhodným jídlem. Představí se ale také „vlajková loď“ Znojemské vinařské podoblasti – vína originální certifikace VOC Znojmo, a to na kouzelném prostranství u rotundy sv. Kateřiny. To je považováno za jednu z nejhezčích vyhlídek ve městě, odkud se nabízí malebný pohled na Znojemskou přehradu, údolí řeky Dyje i na protější svahy Kraví hory, kde už začíná Národní park Podyjí.

JEDINEČNÝ SUVENÝR

Znojemské vinobraní však každoročně nabízí i jednu originální drobnost. Jsou jí zlaté a stříbrné mince, které během průvodu rozhazují členové královské družiny okolostojícím divákům. Jde přitom o sběratelské úlovky, protože každý rok je ražba na mincích jiná. Vždy připomíná aktuální významné výročí města, historickou památku či významnou osobnost spjatou se Znojmem.

Ti, kterým se poštěstí chytit minci zlatou (a těch je vždy jen omezené množství 100 ks), si pak mohou rozmyslet, zda si jí nechají jako cennou trofej na památ-



ku, anebo ji vymění za volný vstup na vinobraní pro příští ročník. Podle slov organizátorů si ji většinou šťastní majitelé nechávají a vstupenky si další rok raději koupí.

A není se co divit – výše vstupného je v porovnání s akcemi obdobného rozsahu a kvality zhruba poloviční. Kdo by si dal tu práci a spočítal si, kolik by zaplatil na vstupném jen na jednotlivé koncerty hudebních hvězd, které navíc přijedou za ním všechny najednou do Znojma, ten si cen, které organizátoři stanovují za třídní program, velmi váží. Také se dají vstupenky ještě výhodněji koupit v předprodeji, a to dokonce už jako vánoční dárek. Platí přitom jednoduché pravidlo, že čím dříve vstupenky pořídíte, tím vyšší slevu získáte.

NOVINKY ROKU 2024

Letošní ročník navíc obohatí speciální výstava fotografií z minulých ročníků, jejichž autorem je známý a oceňovaný znojemský fotograf Zdeněk Dvořák. Jde o sérii, která letos zaujala dokonce mezinárodní porotu Czech Press Photo.



Dvorní fotograf Znojemského vinobraní v nich jedinečně zachytil neopakovatelnou atmosféru, emoce i kontrasty, které historická akce do města vnáší. Nechybí ani úsměvné záběry ze zákulisí. Ty nejlepší snímky posledních let letos poprvé návštěvníci uvidí na pa-

nelech, které budou už od srpna až do vinobraní umístěny v ulici Hradní.

Další novinka letošního roku se týká ohňostroje, který je vždy velkolepou tečkou druhého festivalového dne. Jubilejní 40. ročník vinobraní totiž vůbec poprvé nabídne originální autorskou hudbu zkomponovanou přímo pro znojemský ohňostroj. Jejím autorem je Robin Schenk – skladatel, hudebník, absolvent hudební kompozice Janáčkovy akademie múzických umění, držitel několika ocenění za tvorbu a také autor nejrůznější scénické hudby.

Znojemské historické vinobraní tak zůstává věrné své tradici, že každý rok přináší něco nového. A právě to, společně s mimořádnou atraktivitou místa a kvalitou programu, je důvodem, proč se vždy v polovině září jen velmi těžko hledá ve Znojmě a jeho nejbližším okolí jakékoli volné ubytování. Do „královského města“ se totiž tou dobou sjíždějí návštěvníci nejen z celé České republiky, ale i ze zahraničí a dokonce i z jiných kontinentů.

Text a foto: PR

ČELOVKA NA HLAVĚ A DÁVKA ADRENALINU TO JE ZNOJEMSKÉ PODZEMÍ

Znojemské podzemí patří k unikátním historickým památkám nejen v České republice, ale i v rámci střední Evropy. Jedná se o systém podzemních chodeb a sklepů, který je dlouhý téměř 27 km a má až 4 patra.

Vybudován byl na přelomu 13. a 14. století a v době válek se jeho funkčnost z původních sklepů proměnila v úkryty a únikové cesty. Dnes můžete vybírat až ze 4 prohlídkových okruhů, které se liší náročností. Na klasické trase vás čeká závan historie v dobovém obalu, ale za použití nejmodernějších technologií a se zvukovou i světelnou kulisou. Při čtrnácti zastaveních neminete rakve s kostrami nebožtíků, mučící nástroje i s utrápenými zločinci, modlíciho se mnicha, skřety, kulisy původních obyvatel a mnoho dalšího. Asi hodinová prohlídka je sice tajuplným představením dramatických scén v historických podzemních katakombách města, přesto ale trasou vhodnou jak pro dospělé, tak i děti. Při prohlídce adrenalinových tras pak můžete zažít Znojmo zcela jinak. Budete se pohybovat velmi netradičně – procházet nízkými chodbami, protahovat se úzkými profily, brodit se vodou a lézt po mokrých žebřících. To vše potmě, pouze s čelovkou a v ochranném oděvu. Podzemí je přístupné celoročně, stačí si zarezervovat svou vstupenku a můžete vyrazit za dobrodružstvím.



„Kde se protáhne hlava,
protáhne se celé tělo.“

podzemiznojmo.cz

GENERÁLNÍ PARTNER



VIZOVICKÉ

TRNKŮBRANÍ

POŘÁDÁ RUDOLF JELÍNEK A. S. A NEDOMYSLENO, S. R. O.

www.facebook.com/trnkobrani

www.trnkobrani.cz

HLAVNÍ PARTNER

R. JELÍNEK

VIZOVICE

AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

23. – 24. 8.

**VÝHODNÉ
CENY LÍSTKŮ
DO 28.6.**

HLAVNÍ MEDIÁLNÍ
PARTNERI



RYBIČKY 48 DIVOKEJ BILL

NO NAME • TUBLATANKA

TOMÁŠ KLUS • DESMOD • VYPSANÁ FIXA • POKAČ
XINDL X • O5 A RADEČEK • ANNA K. • DOGA • VISACÍ ZÁMEK
DOKTOR P.P. • FLERET • STREET 69 • REFLEXY • KOSOVCÍ

NA STOJÁKA! – LUKÁŠ PAVLÁSEK, TOMÁŠ MATONOHA, KAREL HYNEK
SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ ŠVESTKOVÝCH KNEDLÍKŮ MODERUJE LIBOR BOUČEK

předprodej vstupenek:

TICKETSTREAM®