

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

podzim 2024 • ročník 16 • číslo 3

aktuálně

**SVATOMARTINSKÉ OSLAVY
NA MORAVĚ**

téma

**TRENDY
V GASTRONOMII**

tip

**JAK USKLADNIT ÚRODU
PODZIMNÍ RECEPTY**



Š&G
15 let
s vámi

inzerce

GASTRO
Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

GASTRONOVOTNY.cz

konvektomaty
multifunkční šokery
vysokorychlostní pece
chlazení LIEBHERR

LAINOX



LIEBHERR



Up O SLA



obědy oslavy salonky catering



www.lokaluosla.cz



Pro gurmány stvořený

Právě takový je podzim, typický svatomartinskou husou a mladým vínem.

Snad každá restaurace dnes už láká hosty na svatomartinské menu. Na začátku marketingový nápad se proměnil v příjemnou tradici, při které jásá srdce i žaludek gurmána (vegetariáni prominou). Každý důvod pro návštěvu hospůdky či restaurace je dobrý. Kolega tomu říká „socializace“.

Mít v mobilu desítky přátel je sice fajn, i ty lajky u vašeho příspěvku potěší a výběr vhodného smajlíku vás zabaví. Ale! Kdo jsou ti, kteří s vámi chtějí reálně trávit svůj volný čas? Je potřeba se družít. Dobré jídlo a pití jsou pro to nepřekonatelným společníkem.

A čím je také typický podzim? Už jste byli v pálenici?

Přátelé, přeji vám podzim bohatý gastronomickými zážitky.

Jaroslav Střecha
vedoucí časopisu

partner

zlín.



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

ANKETA

PODZIM PŘINÁŠÍ SUROVINY, KTERÉ LZE POŘÍDIT DOSLOVA ZA PÁR KORUN NEBO I ZADARMO. AŽ UŽ SE JEDNÁ O ŘEPU, DÝŇĚ, ZELÍ, KOŘENOVOU ZELENINU, BRAMBORY NEBO TŘEBA LESNÍ HOUBY.

JAKÝ JE VÁŠ TIP NA DELIKATESU POŘÍZENOU Z TAKOVÝCH SUROVIN?



MARTIN STRAKA
VEDOUcí SMĚNY
RESTAURACE AUGUSTO
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
LUHAČOVICE

Do podzimního chladného počasí se hodí něco teplého na zahřátí, jako například kari z červené řepy nebo dýňový krém se zázvorem. Podzim a zima jsou také období nakládání a fermentování, například hub, zelí a dalších surovin. Dále je možné si připravit do zásoby čatni z řepy a nakonec samozřejmě něco sladkého – můj favorit je dýňový koláč.



JAN RIMPLER
ŠÉFKUCHAR
KULINER – ŠKOLA VAŘENÍ
BRNO

Každý rok se těším, až přijde podzim a s ním všechny ty úžasné dobroty. Miluji tradiční sezónní podzimní potraviny, jako je dýně, řepa, zelí, jablka nebo kvalitní brambory. Rád kombinuji maso s pečeným ovocem, ke kterému si často dělám salát z řepy, s jablky a křenem. Vezmu si řepy a propíchám je vidličkou. Dám je vařit do vody s octem a cukrem, kterou ještě doladím divokými kořeními, skořicí a badyánem. Když jsou řepy měkké, vytáhnu je ven vychladnout a nálev vyvařím do šťávy konzistence medu. Zdobím jí pak talíř. Řepu oloupu a nastrouhám, přidám strouhané jablko a dochutím křenem, solí a pepřem a zakápnu olivovým olejem.



DAVID VALÍČEK
ŠÉFKUCHAR
FOOD ATELIER
STARČ

Když se řekne podzim, vybaví se mi jablka. Nejen, že je rád jím, ale používám je i při vaření, a to naslano i nasladko. Kdo by odolal pečené kachně s nádivkou z jablek a sušených brusinek? Já tedy rozhodně ne. Rád ale připravuji i francouzský tradiční koláč Tarte Tatin. Nejprve si udělám v pánvi, která se může dávat do trouby, karamel. Přidám máslo, trochu skořice, badyánu a nakrájená jablka. Podusím, překloupím plátem listového těsta a dám péct do trouby. Když je hotovo, vyndám a koláč překloupím na podnos tak, aby těsto bylo dole a jablka nahoře. Karamel se krásně vpije do těsta. Jako nejlepší je tento obrácený koláč teplý a podávaný s vanilkovou zmrzlinou. Kdo by chtěl vychytávku, má ji mít. Mezi jablka dám i na tlustější kolečka nakrájený pomeranč.



MICHAL BUČEK
ŠÉFKUCHAR
GASTRONOMICKÝCH
PROVOZŮ BALTACI
ZLÍN

Na podzim každoročně rád sáhnou po dýni, červené řepě, kadeřávku, celeru, houkách a dalších variantách zeleniny, které nám toto roční období přináší. Perfektní podzimní recept je například znojemská omáčka, ale místo masa použijte celer, který si orestujete na másle a pak zlehka upečte. S omáčkou postupujte úplně stejně jako v klasickém receptu na znojenskou. Doporučil bych čtenářům udělat si tmavou omáčku demi glace, ale jen z kořenové zeleniny, koření, protlaku a červeného vína, abychom udrželi status vegetariánského jídla. Na ozdobu jde použít pečené kadeřávek s máslem, který je krásně křupavý.

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 25. 10. 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

PIVO ZE ZÁHLINIC JAKO PŘED 100 LETY

Jaké pivo pili naši předci před 100 lety? Vaří se stejně jako dnes, nebo se proces v něčem liší? Sládek Pivovaru Záhlinice František Šmíd takové pivo uvařil, a to dostalo jméno Original 1927. „Pro vaření stoletého piva jsme museli zabrouzdat do minulosti a čerpat z technologií, které byly přizpůsobeny surovině v dané době. Hlavní rozdíl je v čase vaření piva, který je téměř dvakrát delší než u dnešních piv,“ vysvětluje sládek pivovaru. Várka piva je omezena. Bude se hlavně lahvovat, aby se dostalo na všechny zákazníky a mohli se na chvíli vrátit do minulosti. Více na www.zahlinicky-pivovar.cz.



NA SKLENIČKU ŠAMPAŇSKÉHO I HVĚZDNOU GASTRONOMII

Milovníci šampaňského se mají opět na co těšit. Od 1. do 21. listopadu se totiž uskuteční už XVII. ročník festivalu Grand Jour de Champagne, který se bude konat tradičně v Praze a Brně. Během tří týdnů proběhne v rámci programu 23 akcí, které obvykle navštíví na 1200 hostů. I v letošním roce se při Champagne Exhibition představí celá řada domů. Banketu se letos ujme hvězdný šéfkuchař Jean Rémi Caillon** z restaurace hotelu Annapurna v Courchevelu. Návštěvníci mohou očekávat nejen tradiční festivalové akce, ale i naprosté novinky, které rozhodně stojí za pozornost. Kompletní program najdete na 19. straně. Více na www.grandjour.cz.



PŘEHLÍDKA SLOVÁCKO V TRADICI

Vsobotu **23. listopadu 2024** se můžete těšit na akci Přehlídka Slovácko v tradici, která proběhne v Rudtě v Uherském Hradišti. Na přehlídce se jednou ročně setkají desítky výrobců – držitelů certifikované značky Tradiční výrobek Slovácka, které spojuje láska k řemeslu, poctivost při výrobě a důraz na tradice. Výrobci se těší oblíbě široké veřejnosti, a každoročně se na jejich výrobky chodí podívat zájemci různých generací. Atmosféru dotvoří módní přehlídka, folklorní program a ochutnávka regionálních specialit. Více na www.slovacko.cz/akce.

RESTAURACE BALTACI V NAPAJEDLÍCH SE MĚNÍ NA N° 212

Ještě je to horké! Restaurace Baltaci v Napajedlích se po 25 letech mění na Penzion a restauraci N° 212. Hosté se mohou nadále těšit na oblíbená meníčková jídla a příjemné posezení. První novinkou je pivo na čepu – nově Pilsner Urquell a počítá se doplňkově i s pivem z regionálního pivovaru. Zachovány zůstávají i salonky pro akce a oslavy. Penzion nabízí ubytování v pěti nadstandardně vybavených pokojích. A proč má penzion a restaurace takový název? Více na www.no212.cz.



inzerce



„OD INGREDIENCÍ K ÚSPĚCHU –
CESTA ZAČÍNÁ U NÁS“

VÁNOCE S NAŠIMI TALENTY

Přijďte si užít předvánoční čas s moderní gastronomií s našimi talentovanými žáky.

Dny otevřených dveří ve školním roce 2024/2025:

pátek **22. 11. 2024** od 9:00 do 17:00 hod.

sobota **23. 11. 2024** od 9:00 do 13:00 hod.

čtvrtek **23. 01. 2025** od 9:00 do 17:00 hod.

Jste srdečně zváni!

(Vstup z ulice Hradská)



ZLINSKAPIVOTEKA.CZ

ROZVÁŽÍME PIVO
PO ZLÍNĚ A OKOLÍ

Máte chuť na pivo, obchod je zavřený a lednička prázdná. Chystáte oslavu a pivko by se hodilo! Pokud jste ze Zlína a nejbližšího okolí, máte štěstí. Už několik měsíců zde funguje online pivotéka.

Jaký byl hlavní impuls pro založení Zlínské pivotéky?

Hlavním impulzem pro založení pivotéky byl covid, kdy se vzhledem k uzavřeným restauracím rapidně zvýšil prodej lahví a jiného balení, které si lidé mohli vzít domů. Covidem to začalo a trvá to dodnes. Někteří zákazníci se po pandemii do restaurací a hospod již nevrátili. Navíc pivotéka pomohla s distribucí piva okolním pivovarům v době uzávěry.

Jak tato služba funguje od objednání po doručení?

Již několik měsíců provozujeme online pivotéku Zlinskapivoteka.cz, což je služba, která je i v rámci Česka v pivní branži poměrně ojedinělá. A jak to funguje? Zákazník si vybere z širokého sortimentu

dle pivovarů nebo pivního stylu pivo, na které má zrovna chuť, odešle objednávku a kurýr mu ho do dvou hodin doručí až ke dveřím. A to kromě lahví a plechovek nově i v sudech. A jak nás tato služba napadla? Vlastní zkušenost! Máte doma grilovačku, oslavu a došlo vám pivo? Pro obyvatele Zlína a okolí žádný problém.

Můžete popsat, jaký výběr piv nabízíte a jak se případně liší od konkurence ve Zlíně a okolí?

Výběr piva je opravdu velký a každý den se sortiment doplňuje a mění. Stálíci v našem sortimentu je samozřejmě pivo Zlínský švec a několik dalších oblíbených lokálních pivovarů. Pivotéky provozujeme dvě – jednu v areálu pivovaru Malenovice a druhou v Hospodě na Vršavě.



- online pivotéka s expresním doručením lahví, plechovek i sudového piva až domů
- rozvoz po Zlíně a okolí
- opravdu široký výběr piva!!!

zlinskapivoteka.cz

Obě pivotéky fungují sedm dní v týdnu a mají dlouhou otevírací dobu. Navíc se o aktuální nabídky můžete přesvědčit online a pivo vám doručíme až domů.

Jaké jsou nejoblíbenější pivo a pivní styl mezi vašimi zákazníky?

V Česku se obecně prodávají hlavně spodně kvašená piva, což jsou piva výčepní, ležáky nebo speciály, ale je samozřejmě početná skupina lidí, která si ráda kupuje a objevuje nové pivní styly, např. NEIPA, IPA, APA, STOUT, GOSE, SOUR atd. A to vše nabízíme v širokém sortimentu.

Text a foto: PR

Valašský hotel **ogar** POZLOVICE
OGAR u Luhačovic
HOTEL A VILÁČKOVÝ DŮM
PIVNÍ LÁZNĚ

*Darujte zážitek
v ogarovských
pivních lázních*

www.ogar.cz
☎ 775 980 012




ogar@ogar.cz

inzerce

Rozšiřujeme naš team!

Casina Bonver Zlínsko hledají:

**Recepční casina
Asistent(ka) recepční**

Co nabízíme?

- Práce na HPP i brigádně.
- (Vhodné pro studenty i seniory)
- Jistota stabilní společnosti.
- Příjemné pracovní prostředí.
- Osobní ohodnocení/obratové bonusy.

Zlín | Napajedla



Praxe není podmínkou,
rádi každého zaučíme.

E: karierebonver@seznam.cz
M: +420 734 270 143

REGIONÁLNÍ POTRAVINA VE ZLÍNSKÉM KRAJI



Spotřebitelé ve Zlínském kraji již znají nominované výrobky na ocenění značkou Regionální potravina. Letos se zde do soutěže přihlásilo 34 místních výrobců se 120 produkty. Soutěž probíhá každoročně ve všech krajích České republiky.

Hodnotitelská komise se sešla ve Zlíně a značku Regionální potravina Zlínského kraje navrhla pro rok 2024 udělit těmto výrobkům:

KATEGORIE:	VÝROBEK A VÝROBCE:
1. Masné výrobky tepelně opračované	Lopenická slanina Voma / Voma – maso a uzeniny
2. Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	Hovězí Rib Eye steak BIO / Farma Rudimov, Maso z Lúky
3. Sýry včetně tvarohu	BIO Balkánský sýr ochucený / Javorník – CZ, Ekofarma Javorník
4. Mléčné výrobky ostatní	Smetanový zákys ovocný černý rybíz / Jiří Červenka, Morkovice-Slížany, Statek Slížany
5. Pekařské výrobky včetně těstovin	Tvarohové buchty / Hostinář
6. Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	nevyhlášeno
7. Alkoholické a nealkoholické nápoje	Medovina speciál z dubového sudu / Včelařství Třasoňovi
8. Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	Karpatky® sušené švestky / Ing. Robert Janota, Hostětín
9. Ostatní	Pomazánka ze sádla se škvarky / Venison CZ

Zdroj: Mgr. Eva Češpiva, SZIF

TOP VINAŘSKÝM CÍLEM ROKU 2024 JE VINAŘSTVÍ ŠTĚPÁN MAŇÁK



Vítězem prestižní soutěže o nejpoblárnější TOP vinařský cíl České republiky se pro rok 2024 stalo Vinařství Štěpán Maňák. Rozhodlo o tom hlasování veřejnosti, když příznivci vinařské turistiky organizátorům zaslali více než 20 tisíc platných hlasů.

Vinařství Štěpán Maňák sídlí v jihomoravských Žádovicích a návštěvníky láká nejen na víno špičkové kvality, ale také prostřednictvím rozmanitých akcí. „Jde například o otevřené vinařství, snoubení vína s čokoládou, léto na grilu, tour de burčák nebo Den svatého Valentýna ve vinařství. Letos jsme navíc uvedli do plného provozu nový showroom a renovovali webové stránky. Možná nám také pomohlo vítězství v soutěži Vinařství roku,“ prozradila Marie Maňáková, která má ve vinařství na starosti marketing.

Letošním stříbrným cílem je Vican rodné vinařství Mikulov, bronzovým pak Vinařství Klučov. Cenu Národního vinařského centra získaly Habánské sklepy, vinotéka.



Čtvrtým rokem byla vypsána speciální kategorie, v níž se mezi sebou utkaly cíle s titulem CHAMPION. Tedy ty cíle, které v minulých ročnících získaly třikrát medailová ocenění. V této kategorii zvítězil a titul TOP vinařský cíl CHAMPION roku 2024 získalo BOHEMIA SEKT Návštěvnícké Centrum.



TOP vinařský cíl je on-line bedekr 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. Pro více informací navštivte on-line bedekr na www.topvinarskycil.cz.

Text a foto: PR

TERNO SLAVÍ 25. VÝROČÍ:

SOUTĚŽE A ZAJÍMAVOSTI PRO ZÁKAZNÍKY

Supermarket Terno ve Zlíně, který dle mnohých patří mezi místní specifika, slaví letos významné jubileum – 25 let od svého otevření. Jeho historie sahá do roku 1999, kdy tato první pobočka ve Zlínském kraji otevřela poprvé své brány. V průběhu let si Terno ve Zlíně vybudovalo pevné místo v srdcích obyvatel i návštěvníků z širokého okolí.

Terno Zlín od začátku vynikalo kvalitním sortimentem s důrazem na nabídku od regionálních dodavatelů a vstřícným přístupem k zákazníkům. Postupně se rozšiřovalo a modernizovalo. Dnes, po čtvrtstoletí působení, se může pochlubit nejen širokou nabídkou zboží, ale i moderními technologiemi, jako je například systém self-scanning, umožňující rychlé a pohodlné nákupy.

U příležitosti 25. narozenin supermarketu je pro zákazníky připravena velká listopadová soutěž. To jako poděkování za jejich dlouholetou přízeň. Hlavní cenou bude zájezd v hodnotě 50 tisíc korun, dále se bude hrát o různé pobytové a zá-

žitkové poukazy, hodnotné věcné ceny – od kávovarů po robotické vysavače a mnohé další.

Losování a předání cen proběhne 29. listopadu v odpoledních hodinách v prostorách supermarketu. Slavnostní atmosféru umocní přítomnost dlouholeté vedoucí supermarketu, Jarmily Rajznauerové, a speciálního hosta ze zlínského městského divadla, který se ujme moderování celého odpoledne.

Aby byla oslava ještě výjimečnější, budou po celý měsíc listopad náhodně vybíraným zákazníkům darovány poukazy na nákup v celkové hodnotě 25 tisíc korun.



Kromě soutěží se mohou návštěvníci těšit na vzpomínkovou výstavu, která formou tablového panelu zachytí proměny a vývoj supermarketu Terno od jeho otevření po současnost.

„Jsme velmi rádi, že se naši obchodní partneři aktivně zapojili do příprav výroční akce a věnovali hodnotné ceny. Díky jejich podpoře bude mít šanci na nějakou výhru co nejvíce lidí,“ uvedl marketingový pracovník Dominik Torma.

Terno Zlín si váží věrnosti a zájmu svých zákazníků, děkuje za pětadvacetiletou spolupráci a zároveň se těší na jejich společné oslavy. Terno Zlín, jedinečný český obchod.

Text a foto: PR

inzerce



HOTEL POHODA

★★★★

NEJPOHODOVĚJŠÍ SILVESTR V LUHAČOVICÍCH

27. 12. 2024 – 2. 1. 2025

- Uvítací přípitek na pokoji
- Ubytování v plně klimatizovaných pokojích
- Polopenze – snídaně a večeře formou bohatého bufetu
 - Moravský raut s pečeným selátkem
 - Silvestrovské menu
- Silvestrovská oslava s živou hudbou a bohatou tombolou
 - Moravský večer s cimbálovou muzikou
 - Masáže a koupele
- Lékařská konzultace zdarma
- Volný vstup do wellness a další

CHRIS Z PAŘÍŽE

FRANCOUZ, KTERÝ UDĚLAL V ČESKU Z ČOKOLÁDY FESTIVAL

Kdo by neměl rád čokoládu? Je sladká, hořká, s oříšky, s ovocem, s karamellem či kávou nebo kapkou alkoholu. Je hnědá, bílá, růžová a někdy až do černa. Každý si najde tu svou. Toto všechno moc dobře ví Chris. Pochází z Paříže a jako většina Francouzů má chlupatý jazýček a miluje delikatesy a kvalitní kuchyni. K nám do České republiky přivezl svůj Čokoládový festival. Daří se mu, vždyť čokoládu má rád asi opravdu každý...

Podnikáte v čokoládě. Proč právě čokoláda, vždyť by to mohlo být i něco typičtějšího na Francouze, třeba víno, sýry...

Čokoláda je nesmírně univerzální pochoutka a upřímně, asi neznám člověka, který by ji neměl rád. Je dokonalá, a to právě proto, že je tak různorodá. Neexistuje produkt, který by se vyráběl v tolika variantách. Je sladká, ale dá se koupit i bez cukru. Je naprosto univerzální.

Toliko k čokoládě jako takové. Tyto festivaly pořádám ale i z jiných důvodů. V Česku se koná celá řada akcí zaměřených na gastronomii během jara a léta. S podzimem a příchodem zimy ale vše utichá a není nic. A to je právě čas pro čokoládu. Nemůžu uspořádat akci plnou této dobrůtky v parném létě, protože by se zkrátka všude roztékala. Ale s příchodem chladného počasí už to jde. Takže jsem se rozhodl vyplnit díru na trhu a pořádat Čokoládové festivaly. A byla to dobrá volba.

Festivaly čokolády pořádáte už od roku 2012.

Co se za tu dobu změnilo?

Změnilo se mnohé. Začínal jsem s jedním festivalem. Rok na to už jsem pořádal čtyři, další rok šest a dnes jich mám na kontě 15 za rok. Také se úplně změnil program. Na své první akci jsem měl osm vystavovatelů, nyní je jich 50 až 60. V Brně jich bude dokonce až 120, což z něj dělá největší festival ve střední Evropě. Takže za ty roky jsme se posunuli o kus dále.

A návštěvníci?

Jak se postupem času mění oni?

Lidé jsou pořád stejní. Mají neustále zájem zkoušet něco nového. Volají po kvalitě a chtějí mlsat. Na tom se naštěstí nic nemění.

Co se vlastně na vašich festivalech děje?

Pořádám dva typy. Jeden se koná v obchodních centrech, kde jsou vystavovatelé a návštěvníci si mohou zakoupit kvalitní čokoládu či pralinky a seznámit se s různými druhy, které v běžných obchodech nenajdou.

Pak jsou festivaly, na kterých už je vstupné, ale o to bohatší program na nich máme. Konají se tam různé živé kuchařské show, koncerty, výstavy o historii a výrobě čokolády. Pořádáme workshopy a bohatý program pro děti. Ty si mohou zkusit vyrobit pralinky, upéct si brownies nebo zažít výtvarnou dílnu, kde hlavní roli namísto barev hraje opět čokoláda.

Minulý rok jsme pro děti připravili mega výstavu balónků, která měla obrovský úspěch, takže balónky budou i letos. Děti se mohou těšit, že na jednom místě bude až 60 tisíc balónků a třeba v Brně z nich budeme tvořit velkého dinosaura.

Lákáte děti na různou zábavu, ale není to pro ně vlastně nezdravé, tolik čokolády na jednom místě?

Ano, máme spoustu čokolády na jednom místě. Na druhou stranu si ale musíte uvědomit, že máme velice kvalitní produkty. Návštěvníkům, a to i těm malým, se snažíme vysvětlit, že je daleko lepší dát si jednu pralinku z kvalitní vysokoprocenní čokolády, než sníst na posezení půl klasické čokolády, která má daleko více cukru a o poznání méně kaka. Tuhle se mě jednou ptala paní, že právě za cenu jedné pralinky dostane v obchodě celou tabulku. No, je to právě proto. Cílem našeho festivalu je přesvědčit návštěvníky, že za kvalitu si sice připlatí, ale na druhou stranu stačí malý kousek. A to je poselství i pro děti.



Bývá na festivalech jen čokoláda a pralinky, nebo návštěvníci mohou ochutnat i jiné dobroty?

Jsou tam i různé zákusky, palačinky, velmi oblíbené makronky, ale i čaj a samozřejmě káva. Zájemci mohou ochutnat i netradiční spojení, například sušené maso s čokoládou, čokoládu s chilli, kde si mohou na sobě otestovat, jak moc pálivé snesou. A máme dokonce i čokoládové pivo a víno.

Vraťte se ještě k živým kuchařským vystoupením.

Jsou u vás na pódiu jen cukráři?

To vůbec ne. Samozřejmě dáváme prostor i jim, také se na pódiu prezentují vystavovatelé. Ale už jsme měli například šéfkuchaře Radima Svačinu, kterého lidé znají z televizních obrazovek. Návštěvníci mohli vidět, jak se vaří jídla s použitím čokolády, u kterých by to čekal jen málokdo. Například to byla příprava lososa s bílou čokoládou, guláš s čokoládou nebo třeba kuře s čokoládou po mexicku.

Kde všude plánujete festivaly v dohledné době?

Tak například 18. až 20. října bude festival v Galerii Harfa v Praze. Další víkend nás zájemci najdou v Ostravě v Trojhalí v Karolině. 8. až 10. listopadu budeme v Mladé Boleslavi a o týden později, tedy 15. až 17. listopadu, se uskuteční velký ČokoFest v Brně na Výstavišti. A jak už jsem předeslal, půjde o největší čoko festival ve střední Evropě s mezinárodní účastí. Rozhodně se je nač těšit. Všechny další akce si mohou zájemci najít na našem webu cokoladovy-festival.cz

Festivaly ale nepořádáte jen u nás, rozšířil jste je i do Rakouska.

Proč právě tam?

Byl jsem před časem ve Vídni jako turista. Prohlížel jsem si město a zároveň i tak trochu sondoval. Dozvěděl jsem se,

že Rakousko nemá žádný čokofestival, což mě tedy dost překvapilo. Kamarádka mi poradila, abych ho tam zkusil uspořádat, což se tedy stalo. Můžu říct, že úspěch to byl obrovský. Dorazilo na 20 tisíc lidí, nečekal jsem to.

Kolik lidí chodí na festivaly v České republice?

To je různé, na menší akce chodí méně lidí, na větší více. Loni na 15 festivalů přišlo celkem kolem 450 tisíc návštěvníků. Není to málo, na druhou stranu, za tímto úspěchem je strašně moc práce. Musím neustále získávat nové vystavovatele. Myslím kvalitní vystavovatele, protože prodejce párků, langošů nebo běžných trdelníků u nás nepotkáte. Kvalita se hledá těžko, ale u nás ji lidé rozhodně najdou.

Vrátím se k čokoládě, jsou u ní nějaké trendy?

Jaké? Jaká čokoláda je nejvíce populární teď?

Čokoláda samozřejmě podléhá módním trendům. Lidé rádi ochutnávají novinky, baví je netradiční chuť. V kurzu jsou čo-



kolády s vysokým podílem kakaa, málo sladké nebo s neobvyklými příchutěmi. Návštěvníky baví pralinky s brusinkami, s portským vínem, tymiánem, s příchutí jahodového balsamica. Takové, jaké prostě v normálním obchodě nejsou k mání. Máme samozřejmě i čokolády sladké, ale chceme ukázat lidem, že to jde i jinak.

Nabízíme i čokolády zcela bez cukru, bez mléka pro vegany, zkrátka u nás si vybere skutečně každý, a to i člověk s různými dietními omezeními.

A co vám?

Jaká čokoláda vám chutná nejvíce?

Když jsem s festivaly začínal, chutnala mi klasická mléčná. Od té doby jsem ušel kus cesty. Uvědomil jsem si, že si dám raději malý kousek kvalitní čokolády. Rád zkouším novinky, vybírám si podle nálady. Když pocituji stres, volím sladkou čokoládu, jindy mi vyhovuje 90% čokoláda, která je velmi hořká a hutná a stačí jen malý kousíček. Čokoládu ale stále miluji. Bez toho by asi pořádat festivaly nešlo.

Text: red, foto: osobní archiv

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

SVATOMARTINSKÉ VÍNO

UŽ SE BLÍŽÍ!

Podle svátků a zvyků sledujeme, jak bleskovým tempem utíká rok. Ještě se sice ukazují poslední hřejivé paprsky, ale většina hroznů už je pod střechou, blíží se sv. Martin, a to znamená jediné – konečně ochutnáme první vína letošní sklizně – Svatomartinská! Co bychom o nich měli vědět nám přiblížila Národní sommelierka Klára Kollárová.

Jaká vlastně

Svatomartinská vína jsou?

Svatomartinská vína jsou vína aktuálního ročníku, tedy mladistvě ovocná, svěží a aromatická. Mohou být jak bílá, tak růžová i červená, ale vždy výhradně suchá a ze stanovených odrůd, které dozrávají dříve, proto z nich vinaři mohou včas vyrobit atraktivní víno. Bílá mohou být z odrůd Müller Thurgau, Veltlínské červené rané, Muškát moravský a jejich cuvée, růžová z odrůd Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a jejich cuvée a červená pak z odrůd Modrý Portugal, Svatovavřínecké a také jejich cuvée.

Jak Svatomartinské víno poznám?

Svatomartinské, které prošlo degustací

garantující kvalitu vína, se může prodávat pouze v lahvích označených známým logem svatého Martina na koni jednak na etiketě a na kapsli, nebo šroubovém uzávěru na hrdle. Na lahvi kromě symbolu sv. Martina najdete ještě logo sklenky v národních barvách, která garantuje původ vína z České republiky.

Kde lze Svatomartinská ochutnat?

Svatomartinská menu nabízí 11. listopadu velké množství restaurací po celé republice. Dále můžete navštívit nějakou z celé řady svatomartinských akcí. Největší z nich je určitě Svatomartinský košt, který proběhne tradičně 11. 11. od 11.00 hod. na brněnském náměstí Svo-



body. Přehled akcí publikuje Vinařský fond na webu:

www.vinazmoravyvinazcech.cz.

A jaké k nim nejlépe zvolit pokrmy?

Červená Svatomartinská vína se kromě tradiční pečené husy výborně hodí i k ostatním pečeným a dušeným masům nebo k nevýrazné zvěřině. Bílá si zase výborně rozumí s rybami, drůbeží na studeno, ale i k předkrmům na bázi zeleniny či k čerstvým sýrům. A růžová pak zvolte k paštikám, netradičním úpravám kachny nebo husy, případně k roládám se zeleninou či houbami. Případně tam, kde si nejste jisti, zda spíše bílé, nebo červené.

Text a foto: PR

SVATOMARTINSKÝ KOŠT V BRNĚ

11. LISTOPADU 2024

Zažijte nezapomenutelnou atmosféru největší ochutnávky Svatomartinských vín. Vinařský fond pořádá již 19. ročník tradičního koštu prvního vína nového ročníku.

Přitukněte si s námi 11. 11. od 11.00 hod. na náměstí Svobody v Brně. Svatomartinský košt nabízí každoročně k ochutnání 100 druhů vín od vinařů z Moravy a z Čech. Centrem města Brna prochází průvod, v jehož čele jede sv. Martin na bílém koni, svatý Martin poté slavnostně otevírá lahev na náměstí Svobody v 11.00 hod.

K poslechu hraje cimbálová muzika. V přílehlých stáncích je možnost zakoupení občerstvení. Svatomartinský košt bude trvat do 20.00 hod.

Vstupné na akci činí 80 Kč, za které návštěvníci obdrží sklenici, katalog



a dobíjecí čip, který si můžou nabít libovolnou částkou, kterou pak hradí vzorky vín. Vzorek vína (0,5 dcl) vyjde na 15 Kč.

Aktuální informace o akcích naleznete na:

www.vinazmoravyvinazcech.cz



SVATÝ MARTIN NA LIPICKÉM BĚLOUŠOVI PŘIVEZE DO ZNOJMA MLADÁ VÍNA

Slavnosti Svatomartinských a mladých vín už tradičně patří k podzimu ve Znojmě. Jinak tomu nebude ani letos, kdy mohou návštěvníci zavítat na tuto akci s předstihem již v sobotu 9. listopadu. Program na Masarykově náměstí nabídne degustaci vín, slavnostní požeňání, průvod svatého Martina, regionální speciality a cimbálovou muziku.

Svatý Martin přijede na lipickém koni s maďarskými kořeny. Edvard letos oslavil 10. narozeniny a už nyní má za sebou několik filmových projektů, jako třeba severské historické drama Margrete Královna severu. „Jsme moc rádi, že s námi ve Znojmě návštěvníci udržují tradici vín spojenou se svátkem svatého Martina. Slavnosti ve Znojmě tak symbolicky zvou nejen na víno, kulturní a gastronomický program, ale také na přátelská setkání se znojemskými vinaři,“ komentuje Karel Semotam, ředitel Znojemské Besedy.

Program svatomartinské oslavy začíná v 11 hodin, kdy otevřou svá prodejní místa vinaři ze Znojemské vinařské podoblasti. Ve stejný čas proběhne i tradiční požeňání Svatomartinským a mladým vínům. Samotný akt povede znojemský děkan Mons. Jindřich Bar-

toš za doprovodu svatého Martina. Pochůzková degustace za doprovodu cimbálové muziky bude probíhat až do večerních hodin. Od 11 hodin vystoupí Cimbálová muzika Antonína Stehlíka, kterou v 16 hodin vystřídá cimbálová muzika Dyjavan. V odpoledních hodinách mají návštěvníci také jedinečnou možnost připojit se k průvodu svatého Martina, který vyrazí v 16 a 17 hodin z Masarykova náměstí. Během průvodu se dozví legendu, která se k jednomu z nejslavnějších světců váže. Chybět nebude ani scénka,



kdy svatý Martin mečem dělí svůj plášť na dvě poloviny a jednu věnuje žebračkovi.

Text a foto: PR

SLAVNOSTI *svato* — martinského a mladého vína

ZNOJMO 9/11/2024

MASARYKOVO NÁMĚSTÍ, 11-21 H

průvod svatého Martina na bílém koni,
gastronomické speciality, cimbálová muzika

ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI!

Přijďte s námi oslavit tuto krásnou tradici v pondělí 11. listopadu 2024 na Masarykovo náměstí. Akce již tradičně začíná v 11.11 hodin, kdy na bílém koni přijede svatý Martin a ztvární legendu o svém plášti. Tento symbolický akt bude následován požeňáním vína knězem, což dodá celé události duchovní rozměr.

Po slavnostním zahájení se můžete těšit na degustaci více než 50 vzorků Svatomartinských a mladých vín od místních vinařů. Tato vína vám nabídnou první ochutnávku letošní úrody a nastíní, co můžeme očekávat od nadcházející vinařské sezóny.

Celým dnem nás bude provázet bohatý folklorní program a cimbálová muzika, která dodá akci tu pravou atmosféru. O občerstvení se postarají místní podnikatelé, kteří nabídnou svatomartinské speciality. Můžete se těšit na husí a kachní maso v různých úpravách, krajíce chleba s husí paštikou a samozřejmě tradiční svatomartinské rohlíčky.

K tomu všemu nebude chybět kvalitní horká káva a pro ty, kteří mají rádi něco ostřejšího, bude k dispozici martinský pivní speciál z Jarošovského pivovaru.

ZAJÍMAVOST NA ZÁVĚR

Svatý Martin je patronem vinařů a jeho svátek je tradičně spojen s ochutnávkou prvních vín nového ročníku. Podle legendy se Martin, ještě jako římský voják, rozdělil o svůj plášť s žebrákem během chladné noci. Tento čin symbolizuje štědrost a péči, což jsou hodnoty, které vinaři ctí při své práci. Svatomartinská vína jsou tak nejen oslavou nové úrody, ale i připomínkou důležitosti sdílení a komunity.



Přijďte s námi oslavit 19. ročník Žehnaní Svatomartinského vína a vychutnejte si letošní vinnou úrodu v jedinečné atmosféře Uherského Hradiště.

Těšíme se na vás!

Text a foto: PR

inzerce



přes
30 let
ve Zlíně

Autorizovaný servis ve Zlíně



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

www.mazdazlin.cz

K dobré huse, dobré pivo!



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67
tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



ZLÍN ZVE NA SVATOMARTINSKÉ HODY

PŘIJĎTE OCHUTNAT SVATOMARTINSKÉ VÍNO
A TRADIČNÍ POCHOUTKY



Náměstí Míru ve Zlíně se v sobotu 16. listopadu 2024 již posedmé promění v dějiště oblíbených Svatomartinských hodů. Letošní ročník slibuje pestrý program plný hudby, zábavy, tradičních pochoutek, výtečných vín a nezapomenutelných zážitků.

I když svátek svatého Martina letos připadá na pondělí, organizátoři se rozhodli oslavit ho v sobotu 16. listopadu. Slavnosti zahájí průvod malých Martínků ze ZUŠ Zlín, po kterém bude následovat žehnání svatomartinskému vínu. V symbolických 11 hodin a 11 minut pak společně s představiteli města proběhne slavnostní otevření první lahve svatomartinského vína. Tento okamžik bude doprovázen připitkem, který oficiálně odstartuje den plný gastronomických lahůdek a zábavy.

Na náměstí se představí řada moravských vinařů, kteří návštěvníkům nabídnou ochutnávku letošních mladých a svatomartinských vín. Chybět nebudou ani tradiční svatomartinské specia-

lity, včetně neodmyslitelné husy a mnoha chutných podzimních pokrmů.

Program celého dne slibuje zábavu pro všechny věkové kategorie. Akci bude moderovat oblíbená Wendy Králíková, o hudební doprovod se postará cimbálová muzika Mladí Burčáci. Na pódiu se v podvečer představí skvělá kapela plná vynikajících muzikantů Legendy se vrací. Připravena je také kuchařská show šéfkuchaře Tomáše Many z restaurace U pana domácího, který předvede přípravu tradičních svatomartinských pokrmů s moderním nádechem.

Děti se mohou těšit na bohatý doprovodný program, který zaručeně potěší. Klaun Brdík rozzáří úsměvy nejmenších diváků, a vedle toho si děti budou moci užít ská-

kací hrady, malování na obličej, tradiční kolotoč, tetovačky, nafukovací balonky nebo tematické workshopy zaměřené na svatomartinské tradice. Návštěvníci se mohou těšit i na hodový jarmark, kde si budou moci zakoupit různé řemeslné výrobky a regionální produkty.

Svatomartinské hody probíhají od 10 do 22 hodin na náměstí Míru ve Zlíně. Akce je pro veřejnost zcela zdarma a slibuje krásný podzimní den. Přijďte si užít příjemný podzimní den s rodinou a přáteli. Skvělá atmosféra zaručena.

Více informací naleznete na:
www.svatomartinskehody.cz
a na Facebook události
[f SvatomartinskehodyZlin.](https://www.facebook.com/SvatomartinskehodyZlin)

Text: PR

inzerce

SVATOMARTINSKÉ HODY

16.11.2024

nám. Míru, Zlín, od 10 hodin

PROGRAM

hudební
seskupení

Legendy se vrací

kuchařská
show **Tomáš Mana** „U Pana domácího“

CM Mladí Burčáci • Klaun Brdík • ZUŠ Zlín Jižní Svahy

Průvod Martínků a žehnání svatomartinskému vínu

Moderuje

Wendy Králíková

Degustace svatomartinských a mladých vín • Svatomartinské menu • Prodej regionálních výrobků • Tematické soutěže o ceny • Atrakce pro děti

[f](https://www.facebook.com/SvatomartinskehodyZlin) www.svatomartinskehody.cz

VSTUP
ZDARMA



PROGRAM:



Přináší:

zlín. město
nekonečných
možností

Organizuje:

LOCOMOTION_CAN

Partneři:

.backstage
agency

Živý
Zlín

PODZIM PLNÝ OVOCE A ZELENINY

JAK S PLODY NALOŽIT CO NEJLÉPE, ABYCHOM JE NEMUSELI VYHAZOVAT?

Ovoce a zelenina se u Čechů těší stále větší oblibě, vyplývá to z dat Českého statistického úřadu. Přestože jsou tyto suroviny oblíbené, stále tvoří značnou část odpadu v našich domácnostech.

Klíčovým krokem v péči o ovoce a zeleninu je správné skladování surovin. Obecně platí, že ideální podmínky zahrnují uchování v přitímtí a při vhodné teplotě, která se liší podle druhu surovin. Mimo to existuje možnost zpracovat zeleninu různými způsoby, jako je konzervování, sušení nebo zamrazení. Pokud jde o nadbytek ovoce, existují různé způsoby jeho využití, včetně výroby džemů, kompotů nebo moštů.

Jak tedy správně skladovat podzimní ovoce a zeleninu?

BRAMBORY

Věděli jste, že každý Čech sní průměrně 60 kilogramů brambor ročně a v Česku je registrováno 119 odrůd? A také, že nejvíce brambor se vypěstuje na Vysočině?

Jak si tedy brambory udržet co nejdéle čerstvé? V případě této oblíbené plodiny uděláte nejlépe, pokud zamezíte přístupu světla, zajistíte teplotu kolem 4 °C a relativní vlhkost v rozmezí 80–90 %. Důležité je také, aby hlízy byly umístěné v prodyšném obalu, třeba v přepravce. Uchovávání brambor v ledničce nebo v pokoji se nedoporučuje kvůli nevhodné teplotě. Nízké teploty mohou způsobit, že škrob v bramboře se přemění v cukr. To může vést ke změně chuti brambor, což je nepříjemné, pokud je plánujete použít k vaření nebo pečení. Pokojová teplota naopak může způsobit, že brambory klíčí rychleji, což může rovněž vést ke ztrátě chuti a textury, a jsou náchylnější ke zkáze.

CIBULE

Dostatečně suchou cibuli je nejlepší skladovat v temnu a na chladném místě, obdobně jako brambory. Je však důležité dát pozor na to, aby tyto dvě plodiny nebyly ve vzájemném kontaktu, protože to může vést k tomu, že se obě začnou rychle kazit. Je důležité poznamenat, že cibule (a stejně tak česnek) nejsou vhodné pro skladování v chladničce. Chladnička může způsobit,

že cibule změkne a ztratí svou typickou chuť. Optimální teplota pro skladování cibule je kolem 7–10 °C s dobrou cirkulací vzduchu. Chladné a suché místo, například temný sklep nebo spiž, je ideální pro dlouhodobé uchování cibule.

Mimo to doporučujeme skladovanou cibuli pravidelně kontrolovat, případně odstranit zkažené kusy a zajistit, že je uložena v suchém prostředí, aby se zabránilo vlhkosti, která by mohla způsobit zkázu.

KOŘENOVÁ ZELENINA

Zde pro vás máme zajímavou možnost uchování. Mrkev či petržel očistěte od hlíny (ovšem nemyjte vodou) a zkratěte nať zhruba na 3 cm. Zeleninu poté umístěte do přepravky s vlhkým, ale nikoliv mokřým pískem, jako byste ji znovu chtěli zasadit. Nádobu umístěte do chladného, tmavého sklepa a zelenina tak vydrží dlouho svěží.

Dalším vhodným způsobem uchování je mražení. Avšak i při mražení je důležité provést předcházející krok, kterým je blanšírování zeleniny, aby si zachovala svou



chuť a vitamíny. Blanšírování zahrnuje prudké spaření zeleniny ve vroucí vodě, následované rychlým ochlazením. Tím se zničí bakterie a prodlouží se trvanlivost zeleniny v mrazáku až na 12 měsíců.

JABLKA

Jablka mají ráda studené prostory s vysokou vlhkostí. Docílíte toho například pomocí nádoby s vodou umístěnou poblíž ovoce. To skládejte do prodyšných bedýnek nejlépe v jedné vrstvě a určitě je nemyjte vodou – plody jinak zbavíte přírodní ochranné vrstvy. Pokud tyto postupy dodržíte, jablka vám vydrží klidně i několik měsíců.

Další tipy naleznete na: www.akademiekvality.cz.



BRAMBORY
Zamezte přístupu světla. Zajistěte teplotu kolem 4 °C. Vlhkost udržujte v rozmezí 80–90 %. Hlízy uchovávejte v prodyšném obalu, třeba v přepravce. Neuchovávejte v ledničce nebo v pokojové teplotě.



CIBULE
Zamezte přístupu světla. Zajistěte chladnou teplotu kolem 7–10 °C s dobrou cirkulací vzduchu. Neskladujte v kontaktu s jinými plodinami. Cibuli ani česnek neuchovávejte v ledničce nebo v pokojové teplotě. Pravidelně kontrolujte.



KOŘENOVÁ ZELENINA
Mrkev či petržel očistěte od hlíny, zkratěte nať zhruba na 3 cm. Umístěte do přepravky s vlhkým, ale nikoliv mokřým pískem, jako byste ji znovu chtěli zasadit. Skladujte v chladu, bez přístupu světla. Možná také zmrazit po blanšírování.



JABLKA A HRUŠKY
Zamezte přístupu světla. Skladujte ve studených prostorách s vysokou vlhkostí. Umístěte nádobu s vodou poblíž ovoce. Skladujte v prodyšných bedýnkách, v jedné vrstvě, myjte těsně před konzumací.

VĚDĚLI JSTE, ŽE KAŽDÝ ČECH SNÍ PRŮMĚRNĚ 60 KILOGRAMŮ BRAMBOR ROČNĚ A V ČESKU JE REGISTROVÁNO 119 ODRŮD? A TAKÉ, ŽE NEJVÍCE BRAMBOR SE VYPĚSTUJE V KRATÍ VYSOČINĚ?



NEDOKÁŽOU VÁS BRAMBORY PŘEKVAPIT? DOKÁŽEME VÁM, ŽE ANO!

Brambory, které se do Evropy dostaly z Jižní Ameriky díky španělským mořeplavcům, byly ve svých počátcích brány spíše jako kuriozita. Zatímco venkované k nim chovali nedůvěru a nevěděli, co z nich připravit, panstvo brambory konzumovalo a hrdě se zdobilo jejich květy.

Mezi běžný lid se tak brambory rozšířily až v dobách hladomoru, kdy zjistil, jak chutné pokrmy z nich lze vykouzlit. A tato fascinace trvá v podstatě dodnes. I proto byly zařazeny mezi 4 nejdůležitější plodiny světa. Prozradíme vám, které typy jsou vhodné na jaké pokrmy, a také proč byste je rozhodně měli zařadit na čestné místo ve svém jídelníčku.

VYBÍREJTE PEČLIVĚ

Ať už jste milovníci brambor naslano nebo nasladko, vařených či pečených, měli byste vědět, že každý sebelepší recept se dá pokazit výběrem nekvalitních surovin. Myslete na to při nákupu a zaměřte se na brambory v bio kvalitě.

BRAMBORY JSOU NUTRIČNÍ BOMBA

Každý Čech zkonsumuje ročně asi 65 ki-

Jak se vyznat v typech odrůd, aby se nám recept vydařil na výbornou?

Varný typ A (značený zeleným pruhem) se hodí hlavně do bramborového salátu, k vaření ve slupce nebo pečení v troubě, protože si po uvaření zachová pevnou dužinu a hned tak se nerozvaří.

Varný typ B (značený červeným pruhem) je univerzální druh. Díky jemnější, více moučnaté dužině se skvěle hodí do polévek či guláše, ale i jako klasická příloha.

Varný typ C (značený modrým pruhem) vám udělá nejlepší službu například při přípravě bramborových knedlíků. Brambory typu C se totiž snadněji rozvaří, a proto z nich uděláte těsto jedna báseň.

logramů brambor. Není divu, brambory jsou cenově dostupné, velmi chutné a snadno se připravují. Jsou bohaté na minerály, vitamíny, bílkoviny a jsou téměř bez tuku. Nutriční hodnotu brambor vytváří zejména obsah vitamínů (zdroj vita-

mínu C, vysoký obsah vitamínu B6), minerálních látek (vysoký obsah draslíku, hořčíku, železa i selenu) vlákniny, antioxidantů (těch mají nejvíce barevné odrůdy). Pro naše tělo jsou tak ideálním zdrojem energie a výživově významných látek.

GRATINOVANÉ BRAMBORY SE SMETANOU A ČESNEKEM

Gratinované brambory jsou velmi oblíbeným a poměrně snadným pokrmem. Důležité je však dosáhnout dostatečné měkkosti brambor. Inspirujte se naším receptem a nechte vaši kuchyň provonět bramborami, česnekem a bylinkami.

Ingredience:

- 800 g oloupaných brambor
- 250 ml smetany ke šlehání
- 2 stroužky česneku
- 40 g sýra dle chuti na posypání
- rozmarýn či tymián
- sůl
- pepř
- máslo na vymazání formy

Do vymazaného pekáčku naskládáme vrstvu na plátky slabě pokrájených brambor, kterou posypeme nesekaným česnekem a rozmarýnem a vše zaskládáme opět vrstvou plátků brambor. Tu zalijeme smetanou, pak povrch osolíme, přidáme ještě trochu rozmarýnu



(nebo tymiánu) a dáme péct do předehřáté trouby na 180 stupňů nejprve na 15–20 minut zakryté, pak odkryjeme a dopečeme doměkka. Před koncem pečení posypeme sýrem, který necháme roztavit. Po upečení pekáček vyndáme, brambory necháme krátce odležet a poté servírujeme například s čerstvou

zeleninou či salátem. Pokud se vám v troubě smetana brzy vypekla, můžete brambory podlít trochou mléka, aby se nezačaly připalovat.



VÝROČNÍ KONFERENCE I GALAVEČER AHR ČR

Spotěšením vás zveme na 17. konferenci Asociace hotelů a restaurací, která se bude konat 28. – 29. 11. 2024 v krásném historickém městě Olomouc.

Letos se můžete těšit na propojení historie s moderní elegancí, neboť společenské setkání se bude konat v jedinečných historických prostorách Arcibiskupského paláce a konference včetně slavnostního Galavečera v hotelu NH Collection Olomouc Congress, ve kterém se snoubí moderní prvky s elegancí.

Těšit se můžete na dva dny plné zajímavých informací, inspirací a novinek, ale zároveň na slavnostní atmosféru, zábavu a setkání s kolegy. Registrovat se můžete na našem webu:

www.akceahr.cz

Budeme se na vás těšit!



**PŘIHLASTE SE
DO SOUTĚŽE
ČESKÝ KAPR**

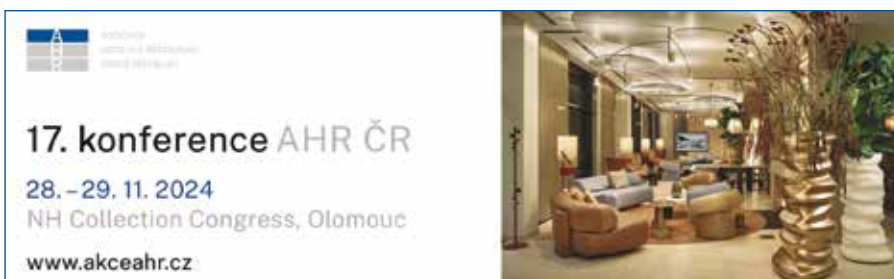


Každý rok Asociace kuchařů a cukrářů ČR pořádá workshopy zaměřené na úpravu kapra v moderní úpravě. Začátkem října Kuchař roku Ondřej Koráb předvedl kuchařům profesionálům, jak připravuje kapra a inspiroval je k přípravě pokrmů z kapra i mimo vánoční menu. Pokud si chcete změřit své síly s kolegy z oboru, můžete se přihlásit do soutěže Český kapr. Letos se uskuteční 19. a 20. listopadu v Národním zemědělském muzeu již osmnáctý ročník. Více informací najdete na **www.akc.cz**.

Sledujte nás i na sociálních sítích:

f narodnitymkucharu

a **f Asociace kuchařů a cukrářů**



Text a foto: AHR ČR

Text: AKC ČR

ČESKO ZNÁ NEJLEPŠÍ KOKTEJL Z HRUŠKOVICE



Poklona krásným moravským tradicím od pražského barmana. Takový je příběh drinku Tradition, aktuálně nejlepšího českého koktejlu z hruškovice.

Na 24. ročníku barmanské soutěže International Rudolf Jelínek Cup ho namíchal Marek Šimůnek z pražského L'Fleur baru. Vytvořil jej z Hruškovice Williams, Zralého vermutu Sedmero a domácí tradiční hruškové sody. Koktejl ozdobil jedlým hruškovým sklem a hruškovým parfémem.

„Složením drinku vzdávám holt moravským krojům, velikonočním zvykům, stavení májky a dalším tradicím, ale také moravským producentům. Kromě hruškovice jsem použil i vermut od tradičního vinaře,“ podotkl Marek Šimůnek ke skladbě svého vítězného drinku.

Soutěž na konci září hostily prostory pražského Muzea slivovice, zúčastnilo se jí 25 barmanů a barmanek z Česka,

Slovenska, Rakouska, Německa, Polska a Španělska. Jejich úkolem bylo připravit odborné porotě koktejl na bázi Hruškovice Williams RUDOLF JELÍNEK a spojit drink s originálním poutavým příběhem na téma „Teď letí hrušky!“.

„Viděl jsem zajímavé mixologické přístupy včetně využití ingrediencí jako křen nebo gorgonzola. Barmani a barmanky si dali hodně práce s tím, aby vystihli téma soutěže nebo byli nějakým způsobem inovativní. Všechny drinky navíc byly pitelné,“ dodal za porotu hodnotitelů soutěže prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

„Bylo mi potěšením stát se součástí komunity okolo této zajímavé soutěže. Při tvorbě drinku šlo zejména o vybalanco-



vání chuti silného hruškového destilátu ve výsledném koktejl a navázání na historii produktu,“ dodal španělský barman Dazfer Subero, jenž byl nejlépe hodnoceným zahraničním účastníkem letošního International Rudolf Jelínek Cupu.

Text a foto: ČBA

STAŇTE SE PÁNEM HUDEBNÍHO VYSÍLÁNÍ VE VAŠEM PROVOZU!

Otevíráte nebo provozujete kavárnu, bistro nebo restauraci a rádi byste zde navodili atmosféru díky příjemné hudební kulise? Nechcete zbytečně odvádět vysoké poplatky, ale přesto chcete mít vše legislativně v pořádku? Chcete mít navíc obsah toho co pouštíte plně pod kontrolou? Přicházíme s jednoduchým řešením: aplikací DIRIGENT!

Ať už se ve světě gastronomie nějakou dobu pohybujete, nebo jste v této oblasti úplným nováčkem, jistě jste už někdy slyšeli, že pokud ve veřejném prostoru použijete rádio, stane se vám, že dříve či později zaklepe na dveře vaší provozovny kontrola z OSA nebo od jiného poskytovatele licencované hudby. Ano, placení poplatků za hudební produkci se prostě nevyhnete. Nyní je ovšem na trhu aplikace DIRIGENT, která nabízí nejen alternativu k tradičním kolektivním správcům jako je OSA nebo INTERGRAM, ale také uživatelsky přívětivé řešení pro ovládání hudby.

„Hlavní přednost této aplikace spatřují naši zákazníci v úspoře na poplatcích ve výši až 70 % proti ostatním poskytovatelům licencované hudby, což je pro ně v mnoha případech zásadní. Ale nejen to,“ vysvětluje Martin Gazda majitel společnosti IS Média, která aplikaci vyvinula a navazuje na svůj již několik let úspěšně poskytovaný produkt web rádia. „Aplikace je velmi jednoduchá a umožňuje využití již sestavených playlistů nebo vytvoření vlastního seznamu skladeb s možností výběru z 20 hudebních žánrů,“ upozornil Martin Gazda a dodal, že vše je velmi snadné a intuitivní. Provozovatel nebo jeho obsluhující tak prostřednictvím zařízení, do kterého je aplikace DIRIGENT stažena, může jednoduše ovládat hlasitost zvuku i skladbu hudebního programu tak, aby byla pro zákazníka příjemná.

CO JE DIRIGENT?

Dirigent je nová online služba pro přehrávání hudby v obchodních prostorech. V ceně služby je i hudební licence, která nepodléhá placení poplatků kolektivních správců. Tato hudba je licencována nezávislým správcem, který spravuje práva umělcům, kteří poskytli svá díla k užití. Nejedná se tedy o bezplatnou ani generickou hudbu, ale o kvalitní a profesionálně sestavený hudební obsah. Umělci dostávají zaplacení spravedlivě podle počtu odehraných skladeb.



Obavy ze složitého zapojování a instalací jsou v případě této aplikace úplně zbytečné. Stačí si stáhnout DIRIGENTA v Apple store nebo Google store do mobilu, tabletu, počítače nebo pokladny. Žádné speciální zařízení není třeba pořizovat. „Potom už se uživatel přihlásí do svého účtu, který má u nás pro tento účel po úhradě licenčního poplatku vytvořený. Propojí zařízení s reproduktory kabelem, nebo přes Bluetooth a může svým zákazníkům dopřát hudební zá-

žitek nebo hudbu jen tak do podkresu,“ dodává Martin Gazda.

Pokud dosud ve svém provozu ozvučení nemáte, nebo byste jej chtěli vylepšit, tým techniků z IS Média může navrhnout optimální řešení ozvučení prostor včetně instalace kompletního systému v té nejlepší kvalitě.

Více informací o službě i možnostech jejího využití na www.dirigent.app.



ČESKÉ SOMMELIERSKÉ SOUTĚŽE

KDO LETOS ZÍSKÁ TITUL?

Podzim v České republice je nejen časem sklizně a vinobraní, ale také obdobím prestižních sommelierských soutěží. Letošní soutěže slibují jiskřivou podívanou, milovníci vína a sommelierství si tak letos přijdou na své.

První soutěž sezóny proběhla už 2. října ve Starém Plzenci, kde se mladí sommeliéři utkali v mistrovství ČR „BOHEMIA SEKT TROPHÉE – SOMMELIER ČR“ v kategorii Talent.

Mladí sommeliéři z 11 škol z celé republiky soutěžili v degustaci, servisu a teoretických znalostech. Vítězství si odnesla Gabriela Unčovská, studentka Středního odborného učiliště a Střední odborné školy Polička, která porazila silnou konkurenci.

Vrcholnou událostí října bude mistrovství sommelierů ČR BOHEMIA SEKT TROPHÉE v kategorii Professional, které se uskuteční 16. října. Zde se představí profesionální sommeliéři, kteří se utkají v disciplínách

od slepé degustace až po servis vína hodnocených odbornou portou dle přísných mezinárodních standardů.

Nejlepší tři postoupí do večerního velkolepého finále na Nové scéně Národního divadla v Praze. Vše bude možné sledovat online na YouTube kanálu Asociace sommelierů ČR, což přinese soutěžní atmosféru až k vám domů.

Českou sommelierskou sezónu uzavře soutěž Sommelier Moravy, která se uskuteční 20. a 21. listopadu ve Znojmě. Tato soutěž je výjimečná svou úzkou specializací na vína a vinařské oblasti České republiky. V průběhu dvou dnů se setkají začínající i zkušení profesionálové, kteří zde poměří své znalosti.



České sommelierské soutěže jsou více než jen zápolení. Jsou to místa, kde se potkávají mladí a zkušení, inspirace a ambice, odvaha a odhodlání. Úspěchy na národní scéně jsou současně i odrazovým můstkem do bojů o tituly mezinárodní – již 12. listopadu startuje Mistrovství sommelierů Evropy, Afriky a Středního východu, kde bude Českou republiku reprezentovat trojnásobný mistr ČR Jakub Přibyl, který si účast vybojoval vítězstvím v národní kvalifikaci. Jak vypadá mezinárodní soutěž a jaké výzvy Jakuba čekají na cestě za nejvyššími příčkami, můžete sledovat online na Facebooku a Instagramu Asociace sommelierů od 12. do 16. listopadu.

Text a foto: Asociace sommelierů ČR

PODZIM VE ZNAMENÍ LANÝŽŮ

ČESKÝ LANÝŽ

Lanýž je záhadná zároveň vynikající houba. Tradice jeho pěstování v naší zemi sahá hluboko do historie. Richard Beneš a jeho tým našli zmínky o prodeji lanýžů z Prahy na francouzský dvůr v dobách Karla IV. Právě Richard stojí za projektem Český lanýž.

Pustil se do pěstování lanýžů. Zhruba za čtyři roky budeme mít možnost z nich vařit. Asociace kuchařů a cukrářů je partnerem projektu a Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR připravoval večeři v rámci vernisáže výstavy v Národním zemědělském muzeu. Výstavu by měl navštívit každý kuchař a každá kuchařka. Svět lanýžů je totiž fascinující. Pokud se podíváte na web www.prahalanyzova.cz, můžete si zajít pochutnat na lanýžích do několika pražských podniků. Zároveň se do projektu můžete zapojit také.

Více na www.akc.cz
a na sociálních sítích:
 [narodnitymkucharu](#),
 [Asociace kuchařů a cukrářů](#).



GRAND JOUR

de CHAMPAGNE

2024

XVII. ročník – Praha / Brno

SALON 1997

Salon je bezesporu jeden z absolutních vrcholů Champagne, tentokrát ve zcela unikátní degustaci – standardní ročník 1997, ročník 1997 degoržovaný po 20 letech a Magnum 1997

Pátek 1. listopadu 2024 – 18.00 hod. - lokace bude upřesněna
9 os. – 17 000 CZK

MAILLY GRAND CRU MAGNUM SPECIAL EDITION 1996 / 1997 / 1998 / 1999

Neděle 3. listopadu 2024 – 19.00 hod. - lokace bude upřesněna
9 os. – 4 450 CZK + menu á la carte

DOUŠNÍKY, ČOKOLÁDA, DEZERTY + CHAMPAGNE

Uvádí Ivo Dvořák, World Champion Habanosommelier a president Asociace sommeliérů ČR

Úterý 5. listopadu 2024 – 18.00 hod. - Ellory bistro, Štefánikova 51, Pha 5
9 os. – cena bude doplněna dle nabídky doušníků

COTEAUX CHAMPENOISE – TICHÁ VÍNA Z CHAMPAGNE

Tichá vína z oblasti Champagne ve vlastní apelaci AOC Coteaux Champenoise (např.: deVenoge 2001, Barnaut Grand Cru ad.)

Středa 6. listopadu 2024 – 18.00 hod. - Ellory bistro, Štefánikova 51, Pha 5
9 os. – 1 250 CZK

CHAMPAGNE EXHIBITION

Degustace prestižních domů – Ayala, Barnaut, Bollinger, Cazals, Delamotte, Gamet, Drappier, Philipponnat, Legras, Mailly Grand Cru, Pol Roger, Palmer, J. Perrier, deVenoge, Diebolt Vallois, Valentin Leflaive, další domy postupně doplníme.

Čtvrtek 7. listopadu 2024 – 13.00–16.00 a 16.00–19.00 hod.
Kaiserštejský palác, Malostranské nám., Pha 1
1 980 CZK

MASTERCLASS

SKVĚLÉ A SLABÉ ROČNÍKY 85/86 a 90/92

Čtvrtek 7. listopadu, Kaiserštejský palác, Malostranské nám., Pha 1
Salonek „A“ 17.00 hod.
2 800 CZK

Další programy typu Masterclass budeme postupně doplňovat

AFTER EXHIBITION PARTY

Francouzský buffet á la carte a sklenička champagne á 230,- CZK

Čtvrtek 7. listopadu 2024 – 19.30 hod.
Kaiserštejský palác, Malostranské nám., Pha 1

SEMINÁŘ

Teorie a faktické informace pro laiky i odbornou veřejnost.

Pátek 8. listopadu 2024 – 10.30 hod. - Ellory bistro, Štefánikova 51, Pha 5
500 CZK

BANKET – CHAMPAGNE MENU – JEAN RÉMI CAILLON (**)

Hvězdný chef restaurace Annapurna v Courchevelu připraví speciální šestichodové champagne menu za doprovodu portfolia prestižních domů.

Pátek 8. listopadu 2024 – 20.00 hod. - Obecní dům, Pha 1
Stůl pro 8–9 os. – 79 000 CZK

CHAMPAGNE A SÝRY

Párování se sýry nejen z oblasti Champagne

Sobota 9. listopadu 2024 – 17.00 hod. Fran. sýr, palác Lucerna
12 osob – 1 250 CZK

FRANCOUZŠTÍ MALÍŘI V NÁRODNÍ GALERII

Komentovaná prohlídka se sklenkou Champagne

Pondělí 11. listopadu 2024 – 17.00 hod. (pravděpodobný termín)
Národní Galerie, Veletržní palác, Pha 7
14 os. – 850 CZK

KAVIÁR A CHAMPAGNE

Klasická dvojice v exkluzivní degustaci

Úterý 12. listopadu 2024 – 18.00 hod.

Hotel Mozart, Karoliny světlé 34, Pha 1
24 os. – 3 900 CZK

GROWERS kontra VELKÉ DOMY

Obě skupiny výrobců uvádí na etiketě Champagne – porovnejte jejich produkci

Úterý 12. listopadu 2024 – 18.00 hod. Bar La Fleur, Kolkovna, Pha 1
18 os. – 2 100 CZK

ASIA WELCOMES CHAMPAGNE

Asijská kuchyně a champagne nabídnou moderní kombinace

Čtvrtek 14. listopadu 2024 – 18.00 hod. - Buddha bar, Jakubská 8, Pha 1
70 os. – 4 900 CZK

SNÍDANĚ S LANÝŽI

Klasika v programu festivalu slaví 10 let tradice

Sobota 16. listopadu 2024 – 10.00 hod. - lokace bude upřesněna
24 os. – 5 800 CZK

OYSTER SHOW

Ústřice, champagne, živá hudba

Neděle 17. listopadu 2024 – 18.00 hod. - Lokace bude upřesněna
menu á la carte

CHAMPAGNE EXHIBITION V BRNĚ

Hotel International prezentuje exkluzivní raut ve spojení se speciálním výběrem domů z Champagne.

Středa 20. listopadu 2024 – 19.00 hod.
Hotel International, Brno
Uzavřená společnost

POST SCRIPTUM JANA PUNČOCHÁŘE

Přímou před vámi sledujete Jana Punčocháře v jeho studiové kuchyni, jak koncipuje receptury pětichodového menu a vy (1 chod = 2–3 skleničky) určujete vaše pořadí

Čtvrtek 27. listopadu 2024 – 19.00 hod.
Studio restaurace U Matěje, U Matěje 1, Pha 6
12 os. – 4 900 CZK



MIRKA KVERKOVÁ: WHISKY LIFE! PRAGUE JE TRADICE JSEM RÁDA, ŽE ZŮSTALA ZACHOVANÁ



Život Mirky Kverkové je protkaný whisky. Od roku 2006 působí ve společnosti Fous Spirits, která se distribucí a prodejem whisky zabývá. K tomu v průběhu let přibyla také Whiskeria v Jindřišské věži, Ladies Whisky Club a Whisky Life! Prague, jehož organizaci loni převzala. Přitom na začátku všeho byla obyčejná náhoda...

Kdy začala vaše životní whisky cesta?

Dalo by se říct, že moje cesta začala ve skotském Campbeltownu, jen jsem o tom tenkrát ještě nevěděla. Toto přímořské město je dnes některými vnímané jako samostatný whisky region a tehdy, se svými 30 palírnami, bylo považované za světovou metropoli whisky. Žila jsem tam rok a půl, ovšem v té době jsem se o whisky ještě nezajímala a za celý svůj pobyt se do žádné z palíren nepodívala. Po návratu jsem nastoupila do společnosti Fous Spirits, která whisky dováží a prodává. Ani v té chvíli jsem whisky ještě nepropadla, ale začala jsem se s ní postupně seznamovat. Jak jsem pronikala do tajemství výroby a ochutnávala další vzorky, měla jsem k whisky blíž a blíž. A najednou to byla láska.

Vzpomenete si, kdy jste poprvé navštívila Whisky Life! Prague?

Navštívila jsem hned první ročník, tedy před jedenácti lety. A nenechala si ujít žádný další. Baví mě setkání nejen se zarytými milovníky whisky, ale i těmi, kterým jsme svět whisky teprve představili a ukázali jim, jak je krásný. To je skvělý pocit. Z Whisky Life! Prague se stala tradice a jsem ráda, že zůstala zachovaná.

Jak dlouho vlastně trvá zorganizovat Whisky Life! Prague? Kdy začínají první kroky?

První kroky začínají bezprostředně po skončení festivalu, kdy už přemýšlíme nad dalším ročníkem. Ale fakticky od začátku května, kdy oslovujeme vystavovatele a dodavatele. Nejnáročnější jsou asi dva měsíce před samotnou akcí, kdy se vše finalizuje a ladí k dokonalosti.

Na co se mohou návštěvníci letos těšit?

Jedenáctý ročník, který proběhne 1. a 2. listopadu, s sebou přinese několik novinek. Tento rok jsme zaplnili pražskou Novoměstskou radnici do posledního místa, návštěvníci tak budou moct vybírat mezi

stovkami různých whisky. Vedle zavedených značek se naskytne možnost seznámit i s dosud nepoznanými chutěmi. Kromě oblíbených mastreclasses jsme program nově zpestřili vystoupením tanečního souboru a finále barmanské soutěže. Letos budeme také poprvé volit Nejlepší whisky festivalu.

Kdybyste měla třemi slovy popsat, co návštěvníky letos čeká, jaká byste zvolila?

Whisky, koktejly, zábava. Návštěvníky čeká spousta whisky od stálých i nových vystavovatelů, chybět nebudou ani čeští zástupci se svou produkcí. Dorazí také spousta zahraničních hostů z řad zástupců značek, namátkou jmenujme například Struana Granta Ralpa (Glenfiddich Global Brand Ambassador), Kevina Pigotta (Global Brand Ambassador Tullamore D.E.W.) nebo Gordona Dallase (Whisky Experiential Ambassador Ian Macleod Distillers).



Dorazte i vy na Whisky Life! Prague, který proběhne 1. a 2. listopadu 2024 na Novoměstské radnici v Praze.



BUDOUCÍ BARMANI SE STŘETNOU V SOUTĚŽI VONÍCÍ SLIVOVICÍ

Umíchat koktejl z Martini, rumu či vodky není pro barmany žádný problém. To studenti středních gastronomických škol mají soutěž, kde musí splnit daleko náročnější úkol. A protože je pořadatelská škola na Valašsku, nikoho asi nepřekvapí, že prim bude v jejich nápojích hrát slivovice, a to v jakémkoliv množství.

Klání studentů se jmenuje Slivcup, barmanská soutěž, která 16. ledna 2025 napíše již svou třetí kapitolu. Stane se tak na půdě Střední školy gastronomie a obchodu Zlín.

Úkolem rodičích se barmanských hvězd bude opět připravit míchaný nápoj v kategorii Fancy Cocktail s použitím povinné ingredience Slivovice Jelínek 45 % v libovolném množství.

V odborné porotě usedá pokaždé tým profesionálních barmanských es. Někteří z něj chystají pro soutěžící i svou barmanskou show.

Letošního ročníku Slivcupu 2024 se zúčastnilo 14 odborných škol z České a Slovenské

republiky. Moderování se ujala herečka Markéta Hrubešová, která si dle svých slov akci náramně užila. Celkové vítězství si odnesla Monika Tomaničková ze SOŠ obchodu a služeb Trenčín, druhé místo získala Kateřina Mrázková z Integrované střední školy Slavkov u Brna a krásné třetí místo vy-

bojovala Lucie Rožnovjáčková ze SŠ hotelové a služeb Kroměříž. Cenu za nejlepší tým si odvezla Integrovaná SŠ Slavkov u Brna.

Organizátorem akce je Střední škola gastronomie a obchodu Zlín: www.gaozl.cz.



Text a foto: PR

KDYŽ KOLENA GRILOVANÁ ZLÍN-PŘÍLUKY U JOHANA

*Kdo neochutná,
nepochopí...*

**KOLENO ORIGINAL
DENNĚ ČERSTVÉ
S SEBOU**



Restaurace U Johana | Vizovická 410 | Zlín-Příluky
Rezervace na tel. +420 577 018 282
www.ujohana.cz



VÁNOČNÍ DÁRKY pro Vaše zaměstnance

nebo obchodní partnery
z rukodělného Lihovaru SKANZEN,
které zahřejí na duši i těle.



Můžete si vybírat na

Objednávejte na tel. čísle 774 181 013
nebo e-mailem na recepce@hotelskanzen.cz.

HRUŠKY JAKO SLADKÝ SYMBOL PODZIMU

VYCHUTNEJTE SI JE V LÁKAVÝCH RECEPTECH

když letní měsíce utekly jako voda, období, kdy si můžeme užívat sezónní ovoce, ještě zdaleka nekončí! I pestrobarevný podzim v Česku totiž nabízí dobroty, s nimiž můžeme v kuchyni báječně čarovat. Sáhněte tentokrát třeba po hruškách a nechte se inspirovat našimi recepty!

HRUŠKY PLNĚNÉ PLÍŠŇOVÝM SÝREM

- 4 ks hrušek
- 200 g plísňového sýra typu niva
- hrst vlašských ořechů
- lžičce třtinového cukru
- hřebíček
- šťáva z citronu
- máslo
- 250 ml vody

Vodu s cukrem, hřebíčkem a citronovou šťávou povařte v hrnci asi 5 minut, dokud směs nezhoustne. Hrušky oloupejte, rozkrojte na půlky a zbavte jádřinců. Vložte do připravené vody s kořením a chvíli společně povařte. Dejte pozor, aby se hrušky zcela nerozpadly. Poté je vyjměte, nechte okapat a vychladnout. Následně vyšlehejte změkklé máslo a smíchejte se sýrem. Nakonec hrušky naplňte sýrovým krémem a posypte nahrubo nasekanými vlašskými ořechy. Pro hezký efekt můžete ještě dozdobit vanilkou a badyánem.



OPEČENÁ BAGETKA S KRÉMOVÝM SÝREM A HRUŠKAMI

- bagetka
- 2 lžičce olivového oleje
- 2 hrušky
- hrst vlašských ořechů
- hrst lískových ořechů
- 300 g čerstvého sýra typu ricotta
- lžičce medu

Bagetku nakrájejte na plátky, které z obou stran potřete olivovým olejem a rozložte je na plech vystlaný pečicím papírem. Při teplotě 180 stupňů je pečte v troubě přibližně 5 minut, dokud nezezlátnou. Hrušky omyjte, rozkrojte napůl, zbavte jádřinců a nakrájejte na tenké plátky. Na pánvi si rozehejte máslo, hrušky orestujte a přidejte nahrubo nasekané vlašské a lískové ořechy. Opečené bagetky potřete sýrem smíchaným s medem, pokladte hruškami s ořechy a podávejte.



**HRUŠKOVO-POMERANČOVÝ
PEČENÝ ČAJ**

- pomeranč
- 2 hrušky
- skořice
- hřebíček
- šťáva z citronu
- 2 ks cukru
- lžice třtinového cukru
- 1 dcl rumu

Pomeranč a hrušky opláchněte, zbavte slupek a hrušky také jádřinců. Ovoce nakrájejte na malé kostičky, vložte do misky, přidejte cukr, rum, koření, citrónovou šťávu a důkladně promíchejte. Směs rozložte na pekáč a pečte při teplotě 180 stupňů přibližně 60 minut. Po vyjmutí z trouby naplňte vymyté sklenice směsí, pečlivě uzavřete, otočte dnem vzhůru a nechte přibližně 8 hodin odpočívat. Pro finální přípravu čaje dejte do hrnečku dvě lžičky zavařené směsi, zalijte vroucí vodou, nechte 5 minut louhovat a podávejte.



Zdroj: Darja Sencuková, PEPR Consulting s.r.o.

SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ DESTILÁT

Pálenka roku, největší soutěž profesionálních lihovarů v ČR zná své vítěze. Ocenění Palírna roku a Pálenka roku letos získala Palírna Radlík a jejich Hruškovice z dubového sudu. Soutěž hodnotí destiláty ovocné, giny nebo whisky.



Hodnotící komise vybírala ty nejlepší hned v několika kategoriích, přičemž soutěže se mohou účastnit pouze výrobci z ČR, jejichž výrobky jsou k dostání na tuzemském trhu.

VÍTĚZOVÉ V KATEGORIÍCH:**Pálenka roku**

Hruškovice z dubového sudu,
Palírna Radlík

Palírna roku

Palírna Radlík

Pálenky● **Slivovice**

Liqui B Zámecký ovocný lihovar Blatná / Blatenská Slivovice

● **Hruškovice**

Palírna Radlík / Hruškovice z dubového sudu

● **Jablkovice**

GALLI Distillery / Renet

● **Meruňkovice**

Pálenice Bučkovi / Meruňkovice
Velkopavlovická

● **Třešňovice**

Riper / Original Cherry

● **Višňovice**

AGNES / Višňovice

● **Kdoulovice**

Anton Kaapl / Kdoulovice

● **Ostatní slivoně**

Palírna Radlík / Rynglovce

● **Vínovice**

Pálenice Zubří / Vínovice

● **Ostatní destiláty**

Palírna Skanzen Modrá / Malinovice

● **Pivovice**

Horňácká Pivní pálenka

Likéry● **Višňovky**

Apicor / Višňovka

● **Ovocné likéry**

Anton Kaapl / Malinový likér

● **Ořechovky**

Palírna Radlík / Ořechový likér

● **Bylinné likéry**

Trafco / Poděbradská samička

● **Ostatní likéry**

Rudolf Jelínek / Elixír z bezového květu

Gin● **Gin**

Rudolf Jelínek / Slovácká Borovička

Whisky● **Sladový destilát (budoucí whisky)**

Fleret Whisky Jim Beam barrel
New Make

Whisky

● Svachovka Sherry PX Cask
Finish Unpeated

Více na www.palenkaroku.cz.

VEČÍREK? IDEÁLNÍ JE TEN S DEGUSTACÍ

Firemní večírky klepou na dveře. Pracovní týmy se před Vánoci sejdou utužit nejen přátelství, ale správně nakopnout i vzájemnou spolupráci, aby vedla k lepším výkonům na pracovišti. Tipů, jak taková setkání ozvláštňit, je mnoho. Letos samozřejmě nejvíce popřít ty gurmánské. Každý rok si personalisté, sekretářky či další pracovníci kladou stejnou otázku – jaký vánoční večírek vymyslet, aby se na něm lidé bavili, poznávali se a zažívali něco nečekaného, o čem budou mluvit celý nadcházející rok? Posezení v restauraci už totiž dávně nestačí. Chce to nápad, myšlenku...

GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY VEDOU

Můžete své zaměstnance nechat vylézt společně na horu. Můžete je poslat se postřílet kuličkami naplněnými pestrou barvou. Můžete je vyvézt balónem nad obzory nebo zavřít do tajemného hradu a nechat se dusit, aby se dostali ven. Věřte ale, že člověka nic nepotěší tak, jako dobré jídlo.

Uspořádejte proto letos večírek pro gurmány. Tipů je více než dost.

Atraktivní může být sushi workshop, kdy si všichni vyzkouší „umotat“ si svou první rýžovou rolku v životě. Samozřejmě pod vedením zkušeného mistra.



Grilované selátko pro Vaše oslavy a párty...



☎ 577 018 282



Odměnou pak je stůl plný těch nejlepších kousků.

Sice se říká, že co Čech, to rozený grill master, ale ruku na srdce, kolik lidí dokáže na grilu vytvořit dokonalý steak? Steak z pořádného kusu kvalitního hovězího? A pokud firma nemusí šetřit, co tak ukázat svým lidem, jak se připravuje brilliant mezi hovězím, pravé japonské Wagyu? Dnes si každý může pozvat na firemní party odborníka na grilování, který hostům ukáže postupy, a nakonec pro ně připraví geniální grill večírek. Nezní to parádně?

Pokud jsou kolektivy spíše dámské, určitě kolegyně ocení workshopy zaměřené na pečení. A před Vánoci je určitě nadchne kurz zaměřený na cukroví nebo třeba populární makronky.

SOMELIÉREM ZA NOC

Stranou nemusí zůstat ani nápoje. Moderní je kurz baristy, který nadchne všechny milovníky kávy. Tu máme rádi na pracovišti asi všichni, tak proč nepovýšit své umění vaření běžného presa na



vyšší úroveň? Profesionální barista naučí účastníky kurzu nejen kouzlit s pěnou, ale uvařit i netradiční druhy kávy.

Hosty na firemním večírku, a o pánském kolektivu to platí dvojnásobně, určitě potěší degustace rumů. Pomyslný výlet do Karibiku je velkým zážitkem. Každý ochutná několik vzorků a dozví se spoustu zajímavostí. A následně sám pochopí, jaký typ rumu mu chutná nejvíce. Ne každý to již o sobě ví.

Degustovat se dá ale každý alkohol. Opravdové gurmány potěší ochutnávka perlivého vína z Champagne nebo prvotřídních koňaků. Bavit bude i degustace piva, obzvláště, když k tomu lektor zařadí i malý workshop samotného vaření.

Fantastickým zážitkem je degustace vín, u které se jednotlivé odrůdy párují s jídlem. Taková akce může trvat i několik hodin a nikoho to nepřestane bavit. Lidé se mohou detailněji seznámit s moravskými víny, ale degustace se může zaměřit i na francouzská, italská nebo třeba gruzínská vína. Právě ta poslední jsou čím dál populárnější, obzvláště tzv. kvevri vína, která jsou vyráběna podle prastaré metody fermentace v hliněných nádobách.

Na firemním večírku se mohou dívat ale degustace všeho druhu. Fantazii se meze nekladou, stačí mít jen ten nápad a pak už stačí obrátit se na odborníky v daném oboru. Ať se vám ta letošní předvánoční party podaří.

Text: red, foto: Shutterstock.cz



REZERVUJ A VYZVEDNI NA WWW.UJOHANA.CZ NEBO TEL: 577 018 282

TRENDY:

ČEŠI VYUŽÍVAJÍ CATERING NEJVÍC VE FIRMÁCH A NA SVATBY, OBJEVUJÍ HO ALE I PRO SETKÁVÁNÍ S PŘÁTELI

Většina Čechů, téměř 65 % zatím nemá zkušenosti s objednávaným cateringem, ale kdyby cateringové služby plánovali využít, tak by to bylo buď na svatbu – téměř 57 %, nebo na firemní akci 51 %.

Za klíčové parametry pro výběr cateringové společnosti považují nejčastěji kvalitu jídla (63,3 %), s malým odstupem pak následuje cena (61,3 %). Aktuální průzkum společnosti IN CATERING, realizovaný agenturou Ipsos na vzorku 509 respondentů ve věku 18 až 65 let odhalil i to, že občas catering využívá 30 % respondentů a obliba této gastronomické služby postupně roste, a to i na nefiremní akce.

Z průzkumu vyplynulo, že ti, kteří catering už v minulosti objednávali, jej nejčastěji použili na firemní akce, porady, konference a další společenské události – celkem v 61 %. Na rodinné oslavy tento typ občerstvení zajišťovalo 45 % dotázaných, na svatby to bylo 31 %. Zatím Češi ještě nejsou tolik zvyklí objednávat si catering třeba na setkání s přáteli, což je v zámoří nebo i ve vyspělé Evropě mnohem běžnější, ale postupně se to učí. Chování Čechů se mění a stále méně jich chce pro větší počet hostů připravovat jídlo doma. Mnozí na to totiž nemají ani patřičné prostory, vybavení a často ani odvalu.

Takové koncepty cateringu nacházejí uplatnění například při svatebních oslavách, a právě to je nejčastější soukromá akce, na kterou by si respondenti catering v budoucnu objednali. V průzkumu to potvrdilo téměř 57 % dotázaných, 42 % by si tuto službu zajistilo na rodinnou oslavu a na firemní akci by ji využila více než polovina oslovených.

Jaké aspekty vnímají zákazníci cateringu jako klíčové?

Více než 63 % z nich oceňuje kvalitu jídla, vzápětí následuje cena – 61 % – a jako třetí v pořadí považuje 42 % konzumentů za velkou výhodu rozmanitost pokrmů. Zhruba pětina zákazníků pak zmiňuje profesionální obsluhu.

„Profesionální prezentace pokrmů a nápojů je kapitolou sama o sobě. U nás kla-



deme při servisu velký důraz na vizuální stránku. Kouřové efekty, jedlé květiny či netradiční kombinace barev a textur. To vše dělá z každého talíře umělecké dílo. Prostě chceme hosty ohromit ještě předtím, než ochutnají první sousto,“ říká Luděk Vocílka z IN CATERING.

Z průzkumu také vyplynulo, že necelá desetina respondentů považuje za důležité, že cateringová společnost nabízí i bezlepkové, diabetické nebo jinak dietní pokrmy, stejně jako vegetariánskou nebo veganskou stravu.

Průzkum také odhalil, jaký způsob platby u dodání cateringu zákazníci preferují – 41 % platí při převzetí bezhotovostně, 16 % v hotovosti. Čtvrtina respondentů dává přednost úhradě fakturou a 15 % platí bezhotovostně předem.

Pokud jde o cenu cateringu, byť není pro potenciální zákazníky tím prvním a jediným faktorem, zůstává jedním

z těch důležitých. Klienti mohou ušetřit například tím, že dodavatel cateringu pracuje se sezónními a místními surovinami, maximálně je využije a zamezí zbytečnému plýtvání.

„Největším trendem je momentálně udržitelnost, neplýtvání surovinami a vše s tím spojené. V dnešní době už umí téměř všichni udělat nádhernou a opulentní akci s velkým rozpočtem, luxusními surovinami, dekoracemi a podobně. Avšak udělat s vtípem a myšlenkou akci s menším rozpočtem, a ještě navíc v udržitelném režimu, to chce velkou dávku kreativity a nápaditosti, na čemž si v IN CATERING zakládáme,“ uzavírá Luděk Vocílka s tím, že zákazníci stále častěji vyhledávají catering, který také zohledňuje etické aspekty, jako je fair trade, etické chovy, používá ekologicky šetrné grily, biologicky rozložitelné nádoby a důsledně se dbá na minimalizaci odpadu. Prostě že i velké cateringové akce zorganizuje tak, aby byly šetrné k životnímu prostředí.



PROSTORY AQUAPALACE HOTEL PRAGUE

PROŠLY VÝRAZNÝM FACELIFTEM,
NOVĚ NABÍDNOU I ZÁZEMÍ PRO E-SPORT



aquapalace
HOTEL ★★★★★ PRAGUE

Od otevření hotelu, který patří mezi nejvyhledávanější místa pro pořádání konferencí a dalších firemních akcí, uplynulo 15 let. Během této doby se však požadavky klientů změnily. Proto v září hotel dokončil významnou renovaci prostorů konferenčního centra včetně technologického zázemí, jemuž nyní vévodí internetové připojení s rychlostí až 2,5 Gbps, což umožňuje zajistit i nadmíru náročné konference či streamování. Oficiální představení novinek se chystá na listopad letošního roku.

Léto nepatří k frekventovaným obdobím z hlediska firemních akcí, ty nejzásadnější práce se tedy odehrály během července a srpna. Sama příprava, zejména pak na instalaci nových technologií, započala ale ještě dříve. Zázemí může nabídnout nové ozvučení, velkoformátové LCD obrazovky, LED osvětlení s možností volby RGB barev, internetové připojení s rychlostí 2,5 Gbps a mnoho dalších technologických řešení.

„Chceme garantovat špičkovou kvalitu našich služeb a stále patřit k předním hotelům, které dokážou plnit čím dál odvážnější požadavky kongresových organizátorů. Superrychlé připojení je nyní jeden z nejdůležitějších parametrů pro technologicky sofistikované konference. Umožňuje pořádat datově velmi náročné soutěže E-games anebo streamování video přenosů při současném elektronickém hlasování stovek účastníků pomocí mobilních telefonů. Naším cílem je díky všem těmto inovacím znatelně rozšířit stávající okruh klientů. Vedeme například jednání s organizátory z oblasti e-sportu a někteří nás již mají ve své databázi. Jsem velmi rád, že majitel našeho hotelu a celé představenstvo bylo tomuto záměru nakloněno a že mi uvolnili nemalou částku potřebnou ke kompletní renovaci konferenčního centra,“ vysvětluje Ing. Miroslav Bukva, MBA, generální ředitel Aquapalace Hotel Prague.

Důraz byl při úpravách dále kladen na lepší funkčnost zázemí, ekonomiku a ekologii provozu. Také v designu se odehrála řada změn. Došlo k výměně mobilních stěn, koberců a veškeré osvětlení bylo nahrazeno novými LED světly s minimální spotřebou energie. Dispozice ani kapacita sálů pro 700 účastníků se nezměnily.

„Aquapalace Hotel Prague je tak ve Středočeském kraji a v těsném sousedství s Prahou jedinečnou lokalitou svého



druhu. Jak pro svou velkou kapacitu, tak pro propojení firemních akcí s výbornou gastronomií a širokou škálou atraktivních indoorových i outdoorových doplňkových služeb. Rozmazlování ve wellness centru, posilování kondice v rozsáhlém dvoupodlažním fitness centru anebo vodní zábava v sousedním aquaparku, případně venkovní minigolf před hotelem, a další aktivity, jsou naprosto ideální pro výjimečné firemní „incentivní“ akce,“ dodává Miroslav Bukva.

www.aquapalacehotel.cz

O Aquapalace Hotel Prague

Hotel je propojený s Vodním světem Aquapalace Praha, kde najdete nejdelší tobogán v České republice, a Saunovým světem, jehož součástí jsou například římské lázně nebo wellness centrum s privátním spa. Samozřejmě je komfortní ubytování a vynikající gastronomie. Aquapalace Hotel Prague si získal popularitu také mezi konferenčními a banketovými akcí zúčastní téměř 30 000 osob.

HLAVNÍ TRENDY SOUČASNÉ HORECY

Všechny trendy, které v Horece dnes vidíme, jsou způsobeny změnou požadavků návštěvníků. Největším milníkem byl covid! Změny nabraly rychlou dynamiku v oblasti sortimentní nabídky, přeměny typů podniků a změnilo se zásadně chování hostů.

Lidé se vracejí na jídlo

V nucené přestávce lockdownu jsme se všichni naučili vařit a grilovat tak, že bychom mohli aspirovat na vítěze Master Chef. Pan Pohlreich by z nás měl radost. Ale ne každý má čas a chce trávit hodiny u plotny při tvorbě gurmánských výtvorů.

Takže... ani perfektně načepované pivo, ani krásně naservírovaná kávačka nebyla takovým lákadlem pro postcovidový návrat do Horecy, jako kuchařem uvařené a naservírované jídlo. Jídlo je jediná příležitost návštěvy, která neztratila ani v době covidu své Horeca příznivce. To se u zbývajících příležitostí říct nedá. Proto dnes většina podniků na trhu nabízí jídlo.

K zásadní změně došlo u návštěv za účelem pití piva. Konzumace piva je dnes většinou spojena s jídlem a tím pádem se odehrává v jiných typech podniků než klasických hospodách, jak jsme byli zvyklí dříve.

Největší boom zaznamenávají tzv. hybridní podniky Café&Bistro&Bar

V těchto podnicích pochopily, že je potřeba efektivně využít každou hodinu, kdy jsou otevřeny a uspokojit každou potřebu návštěvníka na jednom místě.

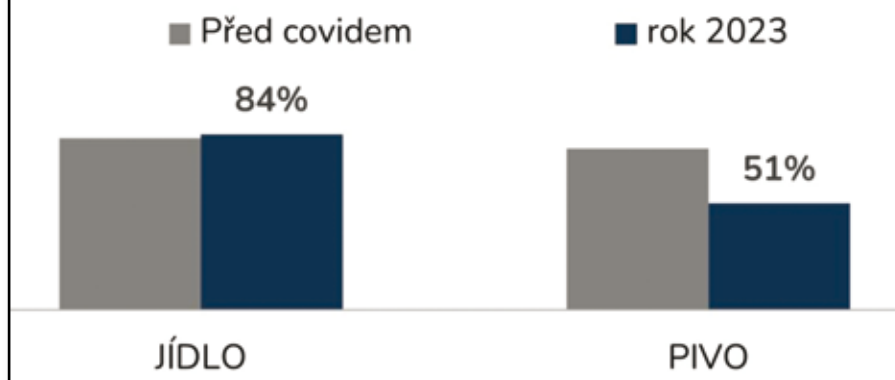
Proto jsou schopny vám nabídnout ráno snídani, v poledne oběd a večer drink, vše samozřejmě proloženo kávou.

Většinou vlastní tyto podniky lidé, kteří svou práci vnímají jako poslání a svůj podnik utvářejí podle svých vlastních individuálních potřeb. Jejich nabídka se obvykle vymyká standardům trhu, chtějí být zdravější, zajímavější, hand made. Tím zároveň vycházejí vstříc potřebám



PŘÍLEŽITOSTI NÁVŠTĚV HOSTŮ

(% hostů, kteří přicházejí do Horecy za uvedeným účelem)



Generace Z, která se chce také odlišovat a návštěvou konkrétního typu podniku vyjadřuje svůj postoj a identitu.

Tady narážíme na jeden faktor, který i nestandardní podnik musí dodržovat. Vše musí být fotogenické a komunikované online – na instagramu, facebooku, aby se s nimi členové Generace Z mohli ztotožnit i veřejně.

Zábava v Horece už nejsou diskotéky

V první řadě Generace Z na diskotéky nechodí. Proč? Nikdo je to nenaučil. V době, kdy se měli učit obrážet jednu diskotéku za druhou, byli totiž covidem zavřeni doma. A místo tanečních parke-

Co je to HORECA?

Je to trh, který zahrnuje všechny podniky typu restaurace, hospody, kavárny, bary, bistra, fast food, cluby, atd, které jsou volně přístupné veřejnosti.

Kdo je to Generace Z?

Teenageři osvětlení displejem mobilních telefonů s datem narození od roku 1996.

Zdroj: wikipedia.org

tů se naučili posedávat na venkovních posezeních nebo u kamarádů doma.

Starší ročníky byly zvyklé se doma tzv. „načít“ s láhví levného vína nebo levného alkoholu a pak pokračovat na

diskotéku. Dnešní Generace Z možná startuje doma s kvalitnějším pitím, ale pak už nikam nepokračuje. Když vyrazí do Horecy, tak do Food Courtu, kde jsou schopni s mobilem na wifi prosedět celý den. A jejich nejoblíbenější jídlo je pizza.

Snižuje se kvalita personálu.

V covidu byla řada zkušených kuchařů a číšníků nucena najít si stabilní práci mimo Horecu. Mnoho z nich už se do podniků nevrátilo a kvalitní personál chybí. Když se do toho přidají ještě dovolené, začíná být úroveň obsluhy tristní. Podniky situaci řeší najmutím brigádníků, které bez pořádného zácviku pošlou na plac. Výsledkem pak je, že se na place motají nezkušení brigádníci.

Důsledkem toho je, že personál je jeden z nejhůře hodnocených atributů na návštěvě Horecy. Ať se na něj podíváme z pohledu profesionality, přátelskosti, rychlosti. Hůře už jsou hodnoceny jen ceny, které jsou ovšem na nejnižším žebříčku spokojenosti standardně.

Generace Z potřebuje čas na rozhodování, a nejen oni

V posledních letech se rozšířila možnost objednat si nebo ideálně vyřídit celou objednávku včetně placení na samoobslužných kioscích bez přítomnosti personálu. Nepreferují to jen mladí, ale u Generace Z si dokonce každý třetí vždy objedná na tomto kiosku, pokud má tu možnost.

V malé míře toto rozhodnutí ovlivňuje sociální fobie, neradi hovoří s obsluhou. Navíc Generace Z obsluhu v Horece hodnotí hůře než populace obecně.

Ale hlavní důvody pro objednávku na samoobslužném kiosku jsou, že mají na objednávku klid, je to pro ně rychlejší a především, je zde každé jídlo vyfočené, takže nekupují takzvané zajíce v pytli.

Tímto se dostáváme k dalšímu rysu mladých – obrázky jsou pro ně srozumitelnější než psaný text.

Flexibilita a udržitelnost jsou budoucnost Horecy

Pokud si chceme srovnat dnešní Horecu s Horecou před covidem, je to v první



řadě rozdílný trh. Vznikají odlišné typy podniků, zanikají ty staré, nezajímavé. Ceny jsou výrazně vyšší a nabídka obvykle užší. V covidu se manažeři naučili, že nepotřebují držet velké zásoby.

Trvalo to 2 roky, ale dnes už můžeme říct, že se návštěvnost konečně vrátila na předcovidová čísla. Ale návštěvníci,

kterí dnes přicházejí, jsou úplně jiní. Mají jiné zvyklosti, chtějí jinou nabídku a tomu je potřeba se přizpůsobit, protože Horecu utvářejí návštěvníci svými potřebami.

Zdroj: Marcela Šimková, www.data-servis.eu

TRENDY:

POČET FOOD HALLS V EVROPĚ STOUPÁ, ČESKÁ REPUBLIKA MÁ OBROVSKÝ POTENCIÁL PRO RŮST

Počet hal s občerstvením (food halls) v Evropě za posledních sedm let zvýšil téměř o 50 %, nyní jich je otevřeno 135 a dalších deset je v přípravě. Tato informace vychází z nejnovější zprávy společnosti Cushman & Wakefield Food Halls of Europe. Česká republika má v tomto sektoru zastoupení formátem Manifesto, jehož koncept se šíří do dalších evropských měst.

Současný celkový počet hal s občerstvením v Evropě představuje nárůst oproti 90 otevřeným nebo rozestavěným projektům v roce 2017.

Haly s občerstvením, které nabízejí rozmanité, čerstvě připravené autentické jídlo a pití ve společném prostředí, kde se často dodržují zásady udržitelnosti, si rychle získaly oblibu u mladší generace vyhledávající jedinečné zážitky. Navzdory pandemickým výlukám a nepředvídanému nárůstu nákladů, které donutily některé stravovací haly zavřít, byl celkový trend pozitivní. Koncept se ve Velké Británii a Francii, kde je otevřeno nebo se brzy otevře 42, resp. 20 hal s občerstvením, posílil a vstoupil na nové trhy včetně Belgie (4), České republiky a Irska. Hala s občerstvením se stala pro zákazníky nejlepším místem, kam lze zajít bez rezervace, s jistotou kvality a rozmanitosti.

Mezi současné nejznámější koncepty v Evropě se řadí např. Time Out Market, BOXPARK, Eataly, KERB a Manifesto.

ORIGINÁLNÍ KONCEPT Z ČESKA

Českým zákazníkům je známý zejména koncept Manifesto, který své brány otevřel poprvé v roce 2018 na pražské Florenci. Spojil na jednom místě skvělou architekturu a kvalitní gastronomii, a neudržovaný prostor poblíž Masarykova nádraží zrevitalizoval téměř k nepoznání. Od té doby v Praze postupně otevřel Manifesto Smíchov a Manifesto Anděl (2021). Poslední z nich funguje dodnes, a to velmi dobře. Úspěšný český byznys model pak newyorský rodák Martin Barry přenesl i do Berlína na Postupimské náměstí a nové Manifesto bude také otvírat v kostele sv. Ondřeje v Dublinu.

„Český trh se rychle vyvíjí a zákazníci stále více vyhledávají místa, kde mohou nejen ochutnat skvělá jídla, ale také strávit čas s přáteli a rodinou. Food hally nabízejí skvělou příležitost propojit kvalitní gastronomii s kulturními a společenskými zážitky, vznikají totiž velmi často v originálních prostorech nebo místech, která se zároveň stávají novou destinací“, vysvětluje Jan Kotrbáček z Cushman & Wakefield.

VÝHLED PRO ČESKOU REPUBLIKU

V České republice je Manifesto Market zatím jediným dlouhodobě fungujícím konceptem food hallu. Po úspěchu Manifesta jste mohli v průběhu dalších let navštívit menší open-air koncepty jako je např. Backyard Kotva či Zahrady Savarin. Právě Zahrady Savarin byly jakousi ochutnávkou budoucího velkého portugalského konceptu food hall Time Out Market, který můžete znát z mnoha dalších evropských či amerických destinací, jež otevře právě v novém obchodním centru Savarin. Stejný developer také připravuje v Brně multifunkční projekt Dornych, který by měl též disponovat velkou halou s občerstvením.

„Vytvoření nových food hallů v nevyužívaných prostorách, které měly původně odlišné využití, může přinést novou energii a život do ulic či části měst, které jsou dnes opomíjené. Je důležité, aby se tyto projekty realizovaly s důrazem na jedinečný design a atmosféru, což přiláká jak místní obyvatele, tak turisty,“ uzavírá Jan Kotrbáček.



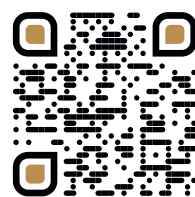


Darujte
ZÁŽITEK

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S



Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům ****s

Luhačovice | www.augustian.cz




RESTAURACE
TUSKULUM



*Jedinečné místo pro Vaši oslavu, svatbu, firemní akci
s kapacitou až 120 osob a ubytováním pro 46 osob.*

Restaurace Tuskulum je lovecký zámek v Tyrolském stylu obklopen anglickým parkem.

www.restauracetuskulum.cz • restauracetuskulum@seznam.cz • tel.: 603 547 340