

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

jaro 2025 • ročník 17 • číslo 1

aktuálně

VELIKONOČNÍ TIPY
JARNÍ GASTRO AKCE

téma

GAULT & MILLAU
GASTRONOMIE V ČESKU

naš tip

SVATBY IN
SVÍČKOVÁ MODERNĚ

Sledujte nás
online



GASTRO
Novotný

MÁ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

GASTRONOVOTNY.cz

konvektomaty
multifunkční šokery
vysokorychlostní pece
chlazení LIEBHERR

LAINOX



LIEBHERR



*Tradice
s jedinečnou
chutí...*



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 7:00 - 17:00 hod., st - 7:00 - 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



ADLAV

vejce • mléčné výrobky • koloniál

VESELÉ VELIKONOCE

ADLAV Zlín s. r. o.
Zarámí 4083, 760 01 Zlín
Česká republika

tel.: +420 736 535 072

www.adlav.cz



DEJTE SI ZELENÉ PIVO

SPECIÁL 13

NA ZELENÝ ČTVRTEK

17. 04. 2025

ZAHRÁDKA

PIVO BURGERY ROCK'N'ROLL

CANADA BBQ PUB





Jaro z 0 na 100, držte si čepice!

Milovníci dobrého jídla a pití si nemožnou přát hezčí začátek jara! V pražské O2 Aréně se v dubnu na čtyřech patrech představí to nejlepší z české gastronomie – Makro Czech Gastro Fest.

V květnu a červnu pak navážeme sérii Elimon Fresh Festivalů s legendárními restauracemi a bary. Ty budou rozdávat radost gurmánům v Plzni, Pardubicích a Brně.

Gurmánské jaro je ale také o desítkách menších akcí a festivalech, které navštěvují stovky i tisíce gastronomů a které už mají také tradici. Ty všechny najdete v tomto jarním vydání časopisu, a chtěli bychom vás tak inspirovat k jejich návštěvě.

Horkou novinkou domácí kulinářské scény je vydání české verze gastronomického průvodce Gault&Millau (čti goemijo). Na začátku roku tak vyšla premiérová hodnocení českých restaurací, která vznikají na základě návštěv anonymních inspektorů. Nejlepší podniky pak získávají „čepice“.

Dámy a pánové, držte si čepice, gastronomické jaro začíná!

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner

zlín.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

ANKETA

**MNOHO LIDÍ DRŽÍ TRADIČNÍ PŘEDVELIKONOČNÍ PŮST.
TEN ALE NEZNAMENÁ ZŘÍCI SE CHUTÍ. MÁTE TIP NA POSTNÍ JÍDLO,
NA KTERÉM SI VY OSOBNĚ NEJVÍCE POCHUTNÁTE?**



JAN RIMPLER
ŠÉFKUCHAŘ
KULINER ŠKOLA VAŘENÍ
BRNO



DAVID VIKTORIN
ŠÉFKUCHAŘ
CHATEAU PETIT
HLOHOVEC

Vynikajícím postním jídlem je bulgur s černou čočkou. Začnu s tím, že si dopředu připravím bulgur, který dochuťím šafránem, aby byl pěkně žlutý. Uvařím i černou čočku a nechám zchladnout. Salátové okurky zbavím dužiny s pecičkami, nakrájím na kostičky. Podobně si připravím i rajčata. Promíchám s bulgurem a čočkou a přidám zrníčka z granátového jablka a spoustu petrželové natě hladkolisté a zelené máty. Zálivku si dělám výraznou, z trochy džusu z granátových jablek, limetkové šťávy a olivového oleje. Dochutím ještě medem a chilli. Podávám s grilovaným sýrem Halloumi.



RADEK ROSOTA
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SAVANNAH
ZNOJMO

Postní jídla sama o sobě nevyhledávám, ale pokud bych měl zmínit něco, co odpovídá této tradici a zároveň mi chutná, pak by to byl bramborák smažený na přepuštěném másle se sádlem, podávaný s kvašeným zelím. Pokud nemáte domácí, vřele doporučuji Bystročické, případně Tuřanské – obě jsou výborné. Další skvělou klasikou je kulajda se cmundou. A pokud hledáte něco méně tradičního, rád bych zmínil kyselku – jednoduchou kmínovou polévku připravenou z octa, mléka a zakysané smetany. Podává se se šťouchanými bramborami, které si každý přidává postupně podle chuti. I přes svou jednoduchost má nečekaně lahodnou chuť.

Jako předkrm mi moc chutná tvarohová pomazánka s kerblíkem. Tato typická jarní bylinka vypadá jako plochá petržel, chuťově je to něco mezi petrželí a estragonem. A jak na to? Tvaroh vyšlehám, dochuťím solí, pepřem, trochou olivového oleje, a hlavně do něj dodám hromadu kerblíku. Na čerstvém kváskovém chlebě je to pohádka. Jako hlavní jídlo bych doporučil krém z medvědího česneku s riccotovými noky. Nočky dělám tak, že sýr ricottu nechám přes noc vykapat přes platýnko. Vznikne mi hustá hmota, ze které vytvaruji válečky, vykrájím nočky a ty posypu polohrubou moukou a nechám ji do knedlíčků nasáknout. Vytvoří se na nich krustička. Krátce povařím ve vroucí vodě. Pak začnu dělat krém. Šalotku zpěníím na másle s trochou oleje, přidám nadrobno nakrájené syrové brambory, zeleninový vývar a povařím doměkka. Rozmixuji, zjemním smetanou a na závěr dám medvědí česnek a krém opět dohladka rozmixuji. Už nevařím. Dochutím solí a pepřem. Podávám s obláčkem vyšlehané smetany.



JAROSLAV BONN
ŠÉFKUCHAŘ
EKOCENTRUM
NA PASECE
ZLÍN-VELÍKOVÁ

Nejen moje ale i topovkou dětí v naší lesní školce je krémová hrachová kaše bez jížky dochucená majoránkou, mletým kmínem a bobkovým listem (tato kombinace koření snižuje nadýmání). K tomu servírujeme „jedničkové“ vajíčka z farmy od slepic z volného výběhu a kváskový chleba, který si pečeme sami. Děti velmi oblíbený pokrm zdobíme smaženou cibulkou a kyselým okurkem též vlastní výroby.

makro akademie

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prstné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 31. 3. 2025.

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



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM SLAVÍ 15 LET!

Srdečně děkujeme všem spolupracovníkům, hostům i všem, kteří byli součástí této cesty. Vaší důvěry si nemůžeme vážit. Jsme hrdí na ocenění, kterých jsme společně dosáhli. Děkujeme, že jste s námi.

REFRESH MALINA & LIMETA 100% OSVĚŽENÍ, 0,0 % ALKOHOLU!

Hledáte dokonalé osvěžení bez alkoholu? Refresh Malina & Limeta je nealkoholické ochucené pivo, které kombinuje svěží kyselost limety s jemnou sladkostí malin. Spolu s lehkou pivní hořkostí vytváří ideální nápoj pro horké dny i chvíle pohody. Má 0,0 % alkoholu – plná chuť, žádné kompromisy! Přírodní ovocné aroma. EPM 7,5 % – lehké, osvěžující a vyvážené. Užijte si osvěžení kdykoli a kdekoli – bez alkoholu, ale s plnou chutí!

NOVINKA

Objednávejte na www.pivobod.cz.



PARÁDNÍ JÍZDA NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA

Na co se těšit? Čeká nás symbolické otevření vinařských cyklostezek po dlouhém zimním spánku, poznávání vinařské tradice na Slovácku, a den plný sportovního ducha a lásky k cyklistice. Sobotní den 26. 4. 2025 zahájíme snídaní na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti v 8 hod. ráno, v podobě místních specialit a domácí kuchyně. Poté se zahřejeme, protáhneme na společné rozcvičce, a vyrazíme na vámi zvolené trasy. V terénu je připraveno více než 20 vinařských zastávek na tradičních pěti trasách pro cyklisty, jedné pěší a letos budou novinkou také trasy historické. Prožijete den na kole či pěšky mezi vinohrady, sklípky a vinařskými uličkami. Užijete si také hodně zábavy a popovídáte si osobně s místními vinaři, nejen o odrůdách vína, ale také o jejich zpracování. Po návratu na Masarykovo náměstí zažene případnou únavu z jízdy energie z tónů odpoledního koncertu, během kterého můžete směle tančit i degustovat. Několik vinařů si pro vás připraví vína, která bude možné ochutnat na místě či si odnést nějakou tu lahvinku domů. Více zde: www.slovacko.cz/nakolevinohrady.

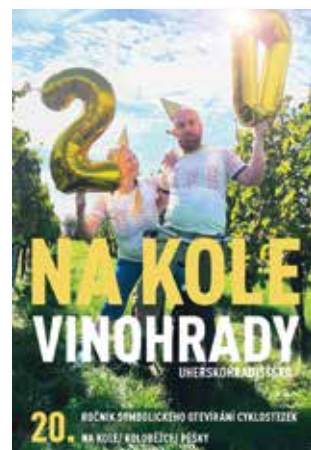


VE VELKÝCH BÍLOVICÍCH SE SOUTĚŽILO V ŘEZU RÉVY VINNÉ

Vítězem jubilejního 20. ročníku Mistrovství ČR v řezu révy se dnes stal Tomáš Zámečník z Vinařství Vladimír Tetur, nejúspěšnější řezačkou mezi ženami je Vladislava Holcmanová ze společnosti Vinofrukt. V kategorii Junior vyhrál Martin Kratochvíl z Rodinného vinařství Kratochvíl. Na řezače čekalo 25 keřů révy odrůdy Rulandské šedé vysazené v roce 2017. Na jejich ořezání mělo 60 soutěžících z kategorie Elite patnáct minut a 25 soutěžících z kategorie Junior potom o 5 minut déle. Zimní řez je klíčový pro nadcházející úrodu. „O kvalitě vína se zkrátka rozhoduje už ve vinohradu,“ vysvětlil prezident Svazu vinařů Martin Chlad. Tradiční vinařskou akci hostila letos společnost BS Vinařské potřeby ve Velkých Bílovicích, která je spoluorganizátorem soutěže.

JÍDLO NA ULICI

Vsobotu 17. května se odehraje v Zábřehu 9. ročník gastro festivalu Jídlo na ulici. Ochutnáte to nejlepší od špičkových a legendárních restaurací, gastronomii z celého světa. Lahůdky z Indonésie, Indie, Mexika, Japonska, Argentiny, Vietnamu... Dohromady více jak 50 podniků! Čeká vás pestrý program v podobě Djs, koncertů, zonglérské show a dětského světa. Festival pravidelně láká tisíce návštěvníků z širokého okolí. Zábřeh, Masarykovo náměstí, časově 10.00–18.00 hod.



CULTUREA 2025:

VYDEJTE SE S NÁMI DO IRSKA A NA NOVÝ ZÉLAND!
POZNEJTE VZDÁLENÉ ZEMĚ BEZ LETENKY

Chete zažít atmosféru vzdálených zemí, poznat jejich kulturu a ponořit se do zvyků a tradic? Festival Culturea vám letos přiblíží kouzlo dvou fascinujících zemí – Irska a Nového Zélandu. Přijďte objevovat jejich jedinečnost prostřednictvím přednášek, workshopů i vystoupení. To vše 9. dubna 2025, na zámku ve Zlíně.

CO VÁS ČEKÁ?

Těšit se můžete na přednášky cestovatelů a dobrodruhů, hudební i taneční vystoupení. Chybět nebudou ani kreativní dílny, kde si budete moci vyzkoušet například háčkování, výrobu náramků nebo potisk plátěnek. Na místě bude také možnost tetování maorských a keltských symbolů hennou.

O svých zážitcích z Irska budou vyprávět dobrovolníci z komunity **Worldpackers**, Iza Adamek a Filip Babczyński. Rady na cestu na Nový Zéland i tipy, jak si to tam co nejvíc užít, vám dají Michaela a Milan Ondřejovi, známí jako **MiMi na tripu**. Na cestu kolem světa vás vezme cestovatel a influencer **Adam Mach**, s nímž bude na konci programu také diskuze.

Irsko, zvané „Smaragdový ostrov“, vás okouzlí svou mystickou historií, dechberoucí přírodou a bohatou kulturou. Naopak Nový Zéland je synonymem pro dobrodružství, divoké krajiny a jedinečné tradice Maorů.



A to je jen malá ochutnávka toho, co vás čeká. Pro kompletní program a informace o vstupenkách sledujte Cultureu na sociálních sítích a na webu www.culturea.cz.

Přijďte se k nám a prožijte den plný inspirace, kultury a zábavy!

Text a foto: PR

inzerce

17 Festival vína VOC Znojmo 10. května 25



10.00 — 21.00 h

Ochutnávka nově zařazených vín

Muzika

Relax zóna u rotundy sv. Kateřiny

Gastro speciality

vocznojmo.cz

[f](https://www.instagram.com/vocznojmo) [f](https://www.facebook.com/vocznojmo) [y](https://www.youtube.com/vocznojmo)

Záštita nad akcí převzal ministr zemědělství Marek Výborný.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



10.00–21.00 Ochutnávka vín VOC Znojmo

degustace nově zařazených vín ročníku 2024 i starších (systém dobíjecích čipů na náramcích)

Horní náměstí

- 10.30 Dyjavánek** • Tradiční dětský folklorní soubor ze Znojma, doprovázený místními cimbálovkami.
- 11.30 Losování anketních lístků o ceny**
- 12.00 Cimbálová muzika Dyjavan** • Skupina znojemských muzikantů oživující tradice lidových písní z Moravy a Slovenska.
- 13.00 Losování anketních lístků o ceny**
- 13.20 Soubor Kyjovánek** • Dětský národopisný soubor z Kyjova.
- 14.20 Vynášení Hroznového kozla do vinohradu** • Starobylá tradice v podání Spolku přátel Hroznové kozy připomene magickou bytost z dávných časů, chránící vinohrady, víno a vinaře na Znojemsku.
- 15.00 Neřež Trio** • Seskupení volně navazující na tvorbu legendární skupiny Nerez, jejíž repertoár tvoří podstatnou část programu.
- 16.00 Losování anketních lístků o ceny**
- 16.30 Trio Romano** • Hudebníci ovlivnění španělským flamengem, maďarským čardášem, slovenským folklórem, francouzským swingem či balkánskými prvky. Ethno/world music a mnoho energie, lehkost, jedinečný zvuk i skvělá atmosféra.
- 17.30 Losování anketních lístků o ceny**
- 18.00 Štefan Štec s kapelou Fajta** • Charismatický zpěvák rusínských písní, jemuž média přisoudila přezdívku rusínský Karel Gott.
- 19.00 Losování anketních lístků o ceny**
- 19.30 Cimbálová muzika Antonína Stehlíka** • Tradiční znojemská cimbálovka, jejíž nespoutaný a hravý repertoár čerpá z folklorních regionů Moravy i Slovenska.
- 20.30 Závěr programu**

Relax zóna VOC

Relaxační zóna s vínem VOC Znojmo u rotundy sv. Kateřiny

Cimbálová muzika Špalek, Hudecká muzika Vinohrad, Sbor Moruše.

Vinaři jdou na dřeň

10. 5. 2025, 10–17 hodin, Václavské náměstí

Zachraňte život – запиšte se do Českého národního registru dárců kostní dřevě.

NEJVĚTŠÍ GASTRONOMICKÁ UDÁLOST

GASTRO MÁME V KRVÍ. A TO FEST!



MAKRO Czech Gastro Fest 2025: šest světových kuchařských hvězd, špičky české gastronomie, čtyři profesionální soutěže a desítky kuchařských show pod jednou střechou.

Největší gastronomická událost v České republice MAKRO Czech Gastro Fest letos vstupuje do svého třetího ročníku a přivádí do Prahy světovou špičku v oblasti gastronomie. Ve dnech 4. a 5. dubna 2025 se v pražském O2 universu uskuteční dvoudenní festival plný inspirace, jedinečných kulinářských show, odborných diskusí, prestižních soutěží a zážitků pro profesionály i širokou veřejnost. Hlavními ambasadory jsou: za profesionály v gastronomii Zdeněk Pohlreich, za amatérské kuchaře a milovníky dobrého jídla Karel Kovy Kovář.

Festival letos přivítá šest michelinských a světově oceňovaných šéfkuchařů, představí klíčové projekty pro rozvoj české gastronomie a nabídne bohatý program rozdělený do tematických sekcí. V rámci odborného programu MAKRO FORUM proběhnou diskuse s předními osobnostmi české i světové gastronomie, včetně diskuse o nové vládní iniciativě na podporu české gastronomie a rozšíření Michelin Guide na celé Česko.

„MAKRO Czech Gastro Fest není jen festival. Je to platforma, kde propojujeme profesionály, inspirujeme mladé talenty a nastavujeme trendy pro českou gastronomii. Otevíráme důležitá témata, jako je rozvoj gastro turismu nebo celorepubliková dostupnost kvalitních surovin. Těšíme se na setkání všech, kdo mají gastro v krvi,“ říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR a prezident festivalu. „Přivádíme do Česka světové šéfkuchaře, aby předali své zkušenosti a inspirovali české kolegy. Každý z nich má svůj unikátní styl a přístup k vaření – od severské preciznosti po autentické asijské chutě. Tato výměna know-how je pro budoucnost české gastronomie neocenitelná,“ dodává Jiří Nehasil.

PROFESIONÁLNÍ SOUTĚŽE, KTERÉ STOJÍ ZA POZORNOST

Juniorské mistrovství v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand

Drink Junior 2025, které nabízí studentům gastronomických škol možnost ukázat svou kreativitu a získat zkušenosti v oboru mixologie, se odehraje v sekci BAR pod záštitou České barmanské asociace. Soutěž Czech Coffee in Good Spirits Championship propojí svět výběrové kávy s barmanským uměním. Czech Latte Art Championship přivede na festival špičkové baristy, kteří předvedou svou kreativitu v kreslení do mléčné pěny. Vrchol festivalového programu přinese druhý finálový den soutěže Pilsner Urquell Master Bartender, kde se nejlepší výčepní z celého Česka utkají o titul mistra v čepování pilsenského ležáku. Letošní novinkou je vyhlášení vítězů přímo před návštěvníky festivalu, kteří zažijí finálové souboje na vlastní oči.

MAKRO SQUARE – NÁMĚSTÍ PLNÉ CHUTÍ

Tematické stánky inspirované světovou kuchyní zaplní celé spodní patro O2 univerza. Na ploše o rozloze přes 2 400 m² si budou moci návštěvníci užít signature dezert od Ivetty Fabešové ve stylu Gastro máme v krvi. A to fest! MASO Made by makro nabídne výběr šťavnatých grilovaných specialit, dvou typů hotdogů a oblíbených burgerů. Z lokálních surovin nabídne Iniciativa České pole tradiční zelňák s uzeným masem a oblíbené loaded fries. Z produktů Chytrý kuchař připraví kuchaři špecle s rhanou kachnou a zelím nebo domácí sekanou. Česká restaurace nabídne tři druhy tataráku. Na náměstí plném chutí nebudou chybět ani jídla asijské a italské kuchyně. Všechny degustační porce jsou v ceně vstupenky.

MAKRO STAGE

Dvacet unikátních kuchařských show během dvou dnů budou moci zažít návštěvníci festivalu. Pro pátek i sobotu je připravené trimování sedmdesátikilové mořské ryby ve visu, které patří mezi vůbec nejatraktivnější show. Kuchaři navíc z ryby připraví čerstvé

HVĚZDY SVĚTOVÉ GASTRONOMIE NA JEDNOM MÍSTĚ:



MARVIN BÖHM
Německo

Trojnásobný vítěz prestižní kulinářské soutěže Bocuse d'Or v Německu. Sous-chef tříhvězdičkové michelinské restaurace Aqua.



PETER DURANSKÝ
Slovensko

První slovenský michelinský šéfkuchař, mistr precizní techniky a kvalitních surovin. Kapitán slovenského národního týmu Bocuse d'Or.



JIMMI ERIKSSON
Švédsko

Vítěz zlaté medaile Culinary World Cup, čestný vítěz Bocuse d'Or, specialista na skandinávskou gastronomii.



SEBASTIAN GIBRAND
Švédsko

Vicemistr světa z Bocuse d'Or a kulinářský ředitel týmu USA pro Bocuse d'Or, inovátor v oblasti kombinací chutí.



DAREN LIEW
Asie

Dvojnásobný držitel michelinské hvězdy, expert na kantonskou kuchyni přinášející autentické asijské chutě.

poké pro návštěvníky jako degustační porce. Celé páteční odpoledne pak bude k vidění finále soutěže Pilsner Urquell Master Bartender, ve které se utkají ti nejlepší výčepní z Česka a Slovenska. „Pilsner Urquell Master Bartender je jedinečná soutěž, která již

od roku 2006 podporuje rozvoj české pivní kultury a zvyšuje prestiž výčepního řemesla. Jejím hlavním cílem je vzdělávání výčepních, kteří svým hostům zprostředkovávají komplexní zážitek z plzeňského ležáku – od správné péče o něj a čepování až po profesionální prezentaci. Ti nejlepší letos představí své umění ve finále soutěže na MAKRO Czech Gastro Festu,” říká Vojtěch Homolka, vrchní obchodní sládek Plzeňského Prazdroje.

MAKRO FORUM – KLÍČOVÉ DISKUSE O BUDOUCNOSTI ČESKÉ GASTRONOMIE

Součástí festivalu bude také MAKRO FORUM, kde se zejména v pátek uskuteční desítky diskusí s předními odborníky, zástupci oboru a šéfkuchaři. Jedním z témat bude nová vládní iniciativa zaměřená na podporu české gastronomie, včetně rozšíření Michelin Guide na celé Česko. Dva michelinští šéfkuchaři promluví o tom, jak prestižní ocenění pomohlo jejich zemím i restauracím posunout se na světovou úroveň. Diskuse se zúčastní i zástupci CzechTourism, kteří představí přínosy této iniciativy pro rozvoj gastro turismu.

„To, že Michelin nyní pokryje celou Českou republiku, je historický moment

pro naše gastronomické prostředí. Je to nejen uznání pro šéfkuchaře a restaurace, které již vynikají, ale i výzva pro celý obor posunout kvalitu na vyšší úroveň. Na MAKRO Czech Gastro Festu chceme diskutovat o tom, jak tuto příležitost maximálně využít a jak může nejen pražská, ale regionální kvalitní gastronomie těžit z této mezinárodní prestiže,” říká Jiří Nehasil.

SIGNATURE SPECIALITY, KTERÉ MUSÍTE OCHUTNAT

Nejznámější česká cukrářka Iveta Faběšová vytvořila pro festival exkluzivní dezert z krvavého pomeranče, inspirovaný mottem „Gastro máme v krvi. A to fest!“. Stejně motto vedlo světoznámého barmana George Němce k vytvoření signature koktejlu, který bude možné ochutnat v alkoholické i nealkoholické verzi.

GASTRO MÁME V KRVÍ. A TO FEST!

Třetí ročník festivalu MAKRO Czech Gastro Fest se bude konat v pátek 4. a v sobotu 5. dubna 2025 ve čtyřech patrech O2 univerzum. Pátek bude patřit profesionálům z gastronomie, v sobotu festival otevře dveře široké veřejnosti. V ceně vstupenky jsou ochutnávky a degustační porce. Festivalem vás

DALŠÍMI TÉMATY BUDOU:

Budoucnost české gastronomie – své originální gastro příběhy a inspirativní profesionální cestu mezi mezinárodní elitu budou sdílet Kristína Nemčková, talentovaná kuchařka a vítězka soutěže MasterChef, a Petr Svejkský, absolvent hotelové školy v Lausanne. Lukáš Hejlík, průvodce po skvělé regionální gastronomii, představí nové tváře projektu Naděje české gastroscény.

Kvalitní suroviny a udržitelnost – prezentace projektu České pole a lokálních surovin jako základů kvalitní gastronomie.

Efektivní provoz v gastronomii – jak optimalizovat kuchyňské procesy díky projektu Chytrý kuchař i přednáška o efektivních způsobech financování gastro provozů.

provedou moderátoři Markéta Hruběšová a Pavel Cejnar.

Více informací a nákup vstupenek naleznete na: **makroczechgastrofest.cz**.



JEDINEČNÝ GASTROFESTIVAL

VEZME NÁVŠTĚVNÍKY NA CESTU
Z UHERSKÉHO HRADIŠTĚ KOLEM SVĚTA

Ve čtvrtek 8. 5. od 11.00 do 22.00 hod. a v pátek 9. 5. od 11.00 do 20.00 hod. se mohou milovníci gastronomie vydat na nejchutnější cestu letošního roku. 3. ročník Gastro festivalu „Cesta kolem světa“ se uskuteční opět v samotném srdci slovácké metropole v Uherském Hradišti na Masarykově náměstí a zavede vás prostřednictvím skvělého jídla a pití do různých koutů planety.

Z Uherského Hradiště do Ameriky? Přes Asii nebo Egypt...

Degustační výlet po celé zeměkouli bude rozdělen do zón podle světových kuchyní. Na Masarykově náměstí si dají dostaveníčko jedni z nejlepších foodtruckerů z celé ČR, aby vám připravili své osvědčené menu. „V oblíbené americké zóně nabídnou výtečné burgery, žebírka, hot dogy, domácí hranolky, křidýlka nebo sendviče,“ prozradila organizátorka gastro festivalu Monika Ondruchová. „Představí se vám tým JJ Grill Bill z Českých Budějovic, který získal několik prestižních ocenění na gastro festivalech v ČR. Dále pak zlínský Comic Cone Foodtruck, který se díky svému umění dostal například do show Jana Krause, nebo Choosy catering z Hradce Králové. Ve stánku Luba M.A.S.O. můžete ochutnat různé druhy sušeného masa. S naprosto unikátním foodtruckem MK's BBQ Truck, který jen tak někde nepotkáte, přijede ukázat své kuchařské umění Marek Karoch a jeho tým z Květnice,“ doplnila M. Ondruchová.

Další velmi oblíbenou zastávkou bude Mexiko. „Borci z foodtrucku Tož Tacos vám připraví opravdové mexické speciality, jako jsou quesadilla mexicana s nachos nebo křupavé combo tacos

s mexickými salsami pico de gallo, piña a guacamole. Mexická quesadilla a tortilla s domácími omáčkami vás bude čekat také v Talisman foodtrucku,“ láká na chuťovou cestu přes oceán M. Ondruchová.

Pozvání přijali také manželé Ahmed, kteří vám ve stánku Shams bistro připraví autentický egyptský street food. „Ochutnat můžete naše skvělé kuřecí šaorma s granátovým jablkem, hovězí koftu s tahini dipem a falafel s nakládaným citronem, to vše s pitou nebo egyptskou rýží ve vege i vegan variantě. Smlsnout si pak můžete na oříškovém dezertu baklava. Zajímavostí bude určitě příprava kávy v horkém písku,“ zve na tradiční egyptské speciality paní Lenka Ahmed.

Zónu Asie letos obsadí profíci z restaurace Imvré z Frýdlantu nad Ostravicí a představí své absolutní festivalové bestsellery. „Pochutnat si u nich můžete na thajské kokosové polévce Tom Kha Gai, vietnamské polévce Phó Bo nebo na Bubba Gump krevetkách,“ nastínil kvalitní asijské menu další z organizátorů festivalu Jakub Vodárek.

Restaurace Imvré se letos také postará o argentinské empanadas. Tyto oblíbe-

né argentinské taštičky můžete ochutnat hned na několik způsobů. Například empanadas Angus s hovězím masem Angus, Arrababalera s grilovaným kuřecím masem a modrým sýrem nebo Achalay s krevetami a goudou.

Další zastávkou bude Španělsko, které bude prezentovat talentovaný španělský kuchař Miquel Villarejo. Návštěvníkům naservíruje tu pravou a nefalšovanou paellu. Za ochutnávku stojí určitě také šnečí maso, šnečí kaviár nebo paštiky ze šnečí farmy z Vlkoše.

Vy, kteří si pochutnáte spíše na zdravějším jídle, určitě navštívte restauraci Moja za škraňu – zde budou spokojeni všichni vegani, vegetariáni i „bezlepkáři“. Moja Vinotéka nabídne výborné víno z rodinného vinařství z Blatnice.

Ve stánku Crunchy a Grig si smlsnete na červících v pěti příchutích, hmyzích lízátkách, kobylkách nebo hmyzí čokoládě.

Pořadatelé slibují také bohatý doprovodný program v podobě kapel, cooking show, jedlických soutěží i animačním programem pro děti. Festival tedy můžete navštívit s celou rodinou.

Text a foto: PR

CESTA KOLEM SVĚTA

GASTRO FESTIVAL

8. - 9. 5. 2025

UHERSKÉ HRADIŠTĚ
MASARYKOVO NÁM.

VSTUP ZDARMA

STANOVISŤ SVĚTOVÉ KUCHYNE / EXTRÉMNÍ JEDLIKOVSKÁ EXHIBICE / SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ HMÝZU / HUDEBNÍ PRODUKCE

ATRAKCE PRO DĚTI

eventtime VŠEPROAKCI klub kultury

OCHUTNEJTE CELOSVĚTOVOU KUCHYNI NA JEDNOM MÍSTĚ V JEDEN DEN!

Darujte

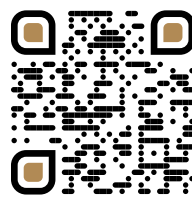
WELLNESS
POBYT



St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S



**Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům ****s**

Luhačovice | www.augustian.cz
+420 577 113 666

pod TRŽIŠTĚ
kaštany



Místo setkávání.

Místo pro kvalitní potraviny.

Místo dobrých služeb.

5. dubna: Slavnostní zahájení sezóny / 9.00–14.00

17. května: Májové pivní slavnosti / 14.00–22.00

31. května: Psí a knižní Market VI. / 10.00–16.00

pravidelně každý měsíc – Farmářské jarmarky a Starým věcem nový život

Další akce najdete na FB a IG tržiště Pod Kaštany a webu
www.trzistepodkastany.cz



zlín.





HRKAČE V ULICÍCH

SBÍRÁNÍ VAJÍČEK V PODZEMÍ A DALŠÍ PROGRAM
NABÍDNOU ZNOJEMSKÉ VELIKONOCE

Jaro plné tradic, hudby, tvoření a programu pro děti. To jsou Znojenské Velikonoce, které od 11. do 20. dubna ožijí centrum města. Návštěvníci se mohou těšit na bohatý program na Horním náměstí i v dalších částech Znojma. Program zve i letos na koncerty, ohradu s ovečkami, workshopy velikonočních dekorací, sbírání vajíček v podzemí, vystoupení škol a školek nebo soutěž Králíčí hop.

„Moc mě těší, že opět obnovíme krásnou lidovou tradici, během které hrkači nahrazují zvony, které utichnou právě před velkou nocí. Na obchůzku se vydají od čtvrtka do soboty hned v několika časech, začátek bude vždy u kostela sv. Mikuláše. Budeme moc rádi, když se při-

pojí i děti z řad veřejnosti. Stanou se tak součástí jedinečného lidového zvyku, jehož historie sahá až do Středověku,“ zve na hrkání Karel Semotam, ředitel Znojenské Besedy.

Ve středu 16. dubna na scénu už tradičně zamíří děti ze škol a školek z celého Znojma. Na Horním náměstí si budou moci návštěvníci prohlédnout drobné zvířectvo v rámci výstavy místních chovatelů. V dalších dnech se zde vystřídají různé kapely a folklorní soubory, jako například Děda Mládek Illegal Band, Dechová hudba Bludovienka, Cimbálová muzika OliNa, Big Bang ZUŠ Znojmo, Hudební centrum bez hranic a další. Chybět nebude ani oblíbená soutěž Králíčí hop nebo tanec s kozou. Malí dobrodruzi se na Bílou sobotu mohou vydat na jedinečnou výpravu do Znojenského podzemí, kde budou hledat ukrytá velikonoční vajíčka. Podrobný program najdete na webu www.znojenskabeseda.cz.



TOP akce ve Znojmě

JARNÍ PERLENÍ

1. 5. – ulice Hradní

FESTIVAL DECHOVÝCH HUDEB

1. 5. – nádvoří kláštera v Louce

MAJÁLES

9. 5. – Horní náměstí

ZNOJMO ŽIJE DIVADLEM

25.–28. 6. – Horní náměstí, nádvoří hradu

SLAVNOSTI OKUREK

1. 8. – ulice Hradní

ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

12.–14. 9. – centrum města

SLAVNOSTI SVATOMARTINSKÉHO A MLADÉHO VÍNA

8. 11. – Masarykovo náměstí

DOPŘEJTE SI MAXIMÁLNÍ KOMFORT V PROSTŘEDÍ JIŽNÍ MORAVY



Pokud hledáte ideální místo pro rodinnou dovolenou, romantický pobyt ve dvou nebo wellness víkend s přáteli, hotel Savannah na jižní Moravě je tou správnou volbou. Tento elegantní hotel, situovaný v blízkosti historického města Znojma, nabízí prvotřídní ubytování, gastronomické zážitky a bohaté možnosti relaxace.



KOMFORTNÍ UBYTOVÁNÍ

Hotel Savannah disponuje 72 dvoulůžkovými pokoji, 6 apartmány a exkluzivním Savannah Suite. Všechny pokoje jsou klimatizované, vybavené vanou, minibarem, Smart TV, Wi-Fi připojením a trezorem. Některé z nich mají i vlastní terasu, což hostům umožňuje vychutnat si krásné okolí z pohodlí svého pokoje. Samozřejmostí je bezplatné parkování přímo před hotelem a možnost ubytování s Vaším domácím mazlíčkem za poplatek.

GASTRONOMIE NA NEJVYŠŠÍ ÚROVNI

Pro milovníky dobrého jídla je zde hotelová à la carte restaurace, která nabízí české i zahraniční speciality připravené z čerstvých sezónních surovin.

Šéfkuchař Radek Rosota je známý svou kreativitou, nápaditostí a vášní pro asijskou a evropskou kuchyni, kterou promítá do svých pokrmů. Ke gastronomickému zážitku přispívá široká nabídka regionálních i mezinárodních vín, která jsou k dispozici v restauraci.

Hosté mohou využít také oblíbený All Inclusive program zahrnující snídaně, obědy, večeře formou bohatých rautů a neomezenou konzumaci nealkoholických nápojů.

K příjemnému posezení zve také Lobby bar, kde si lze vychutnat skvělou kávu, osvěžující koktejly nebo si užít atmosféru tradičního anglického „Čaje o páté“.

MODERNÍ VINNÝ SKLEP

Zažijete jedinečný kontakt s jižní Moravou, regionem proslulým nejen svou vinařskou tradicí. Stylový vinný sklep hotelu Savannah nabízí široký výběr kvalitních místních vín od malých i velkých vinařů, doplněný o vybraná mezinárodní vína a šampaňské.

K dispozici jsou degustace pod vedením zkušeného sommeliera, a sklep lze dokonce rezervovat pro soukromé oslavy či firemní akce.

WELLNESS & SPA CENTRUM: OÁZA KLIDU A POHODY

Hotel Savannah se pyšní moderním wellness centrem s velkým plaveckým

bazénem, relaxačními místnostmi a saunovým světem.

Široká nabídka masáží dává hostům možnost se uvolnit a regenerovat po náročném dni.

IDEÁLNÍ MÍSTO PRO FIREMNÍ AKCE

Díky variabilním konferenčním prostorům s moderním technickým vybavením je hotel ideálním místem pro pořádání školení, konferencí i teambuildingových akcí. Nabízí flexibilní uspořádání sálů, které lze přizpůsobit velikosti skupiny i konkrétním požadavkům. Samozřejmostí je vysokorychlostní Wi-Fi a audiovizuální technika. Pro větší komfort účastníků lze zajistit cateringové služby, od drobného občerstvení po kompletní menu.

Ať už plánujete odpočinkový pobyt s rodinou, romantický výlet nebo pracovní setkání, hotel Savannah zajistí dokonalý servis a jedinečný zážitek. Inspiraci pro svůj pobyt můžete najít v nabídce tematických balíčků, a pokud chcete obdarovat své blízké, ideálním řešením je dárkový poukaz.

Více informací najdete na webových stránkách hotelu nebo na sociálních sítích Facebook a Instagram.

HOTEL SAVANNAH

Chvalovice-Hatě 198 | Znojmo I

Tel. +420 515 284 084

E-mail: Reception@hotel-savannah.com

hotel.savannah

hotel.savannah

www.hotel-savannah.com



PŘIPRAVTE SI VELIKONOČNÍ MENU

PODLE TRADIC

A OBJEVTE NOVÉ RECEPTY

Vajíčka na různé způsoby, nádivka, mazanec i beránek – oblíbených velikonočních pokrmů existuje celá řada. Zkuste letos dodržet tradici a připravit si originální velikonoční menu podle zvyklostí. Škaredá středa, Zelený čtvrtek, Velký pátek nebo Bílá sobota, přichystejte na každý den jinou specialitu. A nezapomeňte, že delikátní pokrmy nestojí jen na receptu, ale především na kvalitních surovinách.

Na Škaredou středu by jídlo už podle názvu mělo vypadat nevzhledně. Podle zvyklostí se pekly škvarkové placky, bramboráky nebo známé trhance. Zelený čtvrtek naopak symbolizuje dostatek zeleně, sáhnout tedy můžete po špenátu, zelí nebo jarních polévkách, které se připravují z mladých kopřiv nebo petržele. Z těchto surovin se připravuje také oblíbená nádivka.

BERÁNEK I MAZANEC

Na Velký pátek se dodržuje půst a připravovalo se jen jediné jídlo – podle tradice ryba. Zkusit ale můžete i hustou polévku z kysaného zelí a brambor. Na Bílou sobotu se pekly mazanec, bochánky, věnce nebo jidášové. Na Boží hod

se chystal beránek, ale i maso. Hostina totiž začínala masovým vývarem, a to z jehněčího nebo kůzlečího masa. Velikonoční pondělí je pak ve znamení vajíček, omáček, pomazánek a nádivky.

NEZAPOMÍNEJTE NA KVALITU

Aby se velikonoční hodování stalo opravdovým gurmánským zážitkem, je potřeba vybírat z kvalitních surovin. Ať už základ vašeho kulinářského díla tvoří zelenina, mléčné výrobky, vejce, anebo maso, ve všech případech vám hodnotné menu zaručí produkce z ekologického zemědělství.



Foto: Shutterstock.com

inzerce

Frgály

Kuřecí maso

Uzeniny a BIO maso z Řeznictví U Kusáků

Krůtí maso

Králičí maso

Alko a nealko

Pečivo

Vlastní výroba

Mléko a mléčné výrobky

Ekodrogerie

Jehněčí maso

Tatary

Ručně malované kraslice

Dárkové poukazy

Sladké a slané mlsání

Kůzlečí maso

Čokoláda a čokolízátka

Kořalečka

Uzeniny

KRÁMEK S POCTIVÝMI POTRAVINAMI

DARY KRAJE

OD ROKU 2012

KRÁMEK S POCTIVÝMI REGIONÁLNÍMI POTRAVINAMI

 Kvítková 2898, Zlín

 +420 776 815 523

 kramek@darykraje.cz

 Darykraje

 Dary Kraje Zlín

VELIKONOČNÍ QUICHE S KUŘECÍ KLOBÁSKOU A VEJCI

Ve většině českých domácností se v těchto dnech line vůně upečeného beránka. Rozvoňte svůj domov netradičně po francouzsku, a to velikonočním quichem. V něm navíc můžete upotřebit vajíčka, která třeba nestihnete nabarvit. Koledníci se k vám jen pohnou!

INGREDIENCE NA NÁPLŇ

- 1 balení kuřecích klobásek
- 1 svazek jarní cibulky
- 3 mrkve
- 2 lžíce másla
- 1–2 hrsti baby špenátu
- sůl
- pepř
- špetka muškátového oříšku
- 150 g zakysané smetany
- 4 vejce na rozšlehání
- 1–2 vejce uvařená navrho
- 100 g tvrdého sýru
- 70 g sýru feta
- nadrobno nakrájená pažitka a kopr na dozdobení

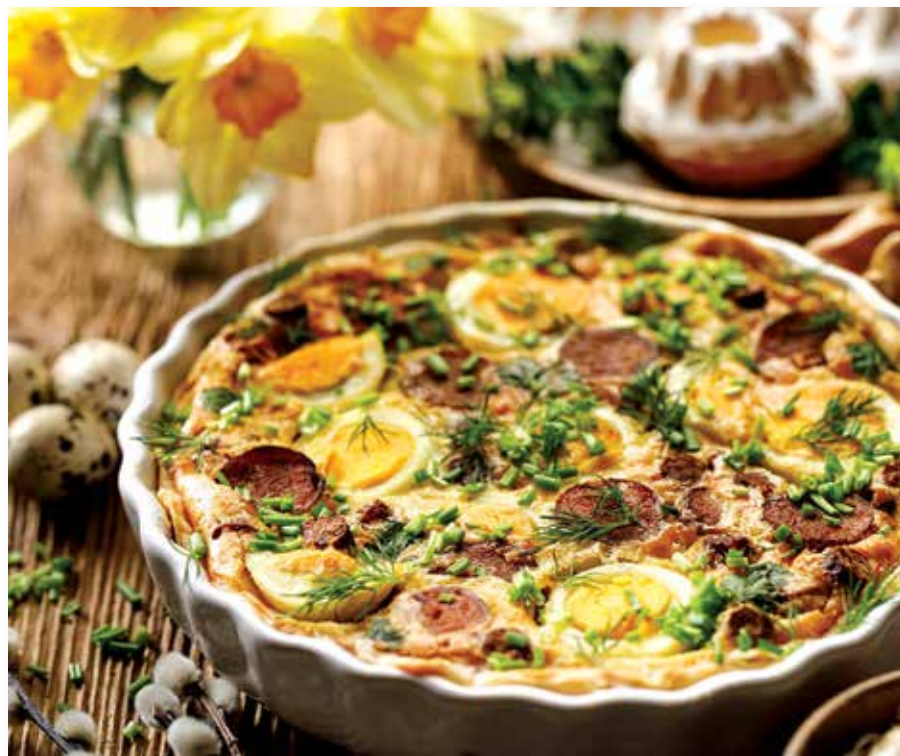
NA TĚSTO

- 250 g celozrnné pšeničné mouky
- 140 g másla
- 1 vejce
- 2 lžíce mléka
- 1 lžička soli

POSTUP

1) Předehřejte si troubu na 180 °C a připravte si těsto. Mouku promněte mezi prsty se změkklým máslem, až bude mít konzistenci hrubší drobenky. Pak přidejte vejce, mléko a sůl. Všechno pořádně propracujte. Bochánek těsta obalte fólií a nechte půl hodiny chladit v lednici.

2) Vychlazené těsto vyválejte na zhruba půlcentimetrovou tloušťku a opatrně přeneste do vymazané kulaté formy



o průměru 22 cm. Uhladte prsty a přečnívající okraje odřízněte. Dno několikrát propíchněte vidličkou a dejte na 15 minut předpéct do trouby.

3) Nakrájenou kuřecí klobásku, jarní cibulku a mrkev krátce orestujte na rozehřátém másle. Podlijte jednou až dvěma lžicemi vody a duste, až mrkev trochu změkne. Nakonec přidejte špenát a promíchejte, aby lehce zavadnul. Dochutěte solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku.

Zakysanou smetanu prošlehejte s vejci a polovinou strouhaného sýra.

4) Smíchejte s podušenou zeleninou a celé nalijte do upečeného korpusu. Vejce uvařená natvrdo nakrájejte na tenká kolečka a rovnoměrně položte na připravenou směs. Posypte zbylým strouhaným sýrem a nadrobenou fetou. Vložte do trouby a pečte 30 minut. Poté ozdobte sekanou pažitkou a koprem.

Zdroj: Michaela Kadlíčková, DZ Klatovy



**Autorizovaný servis
ve Zlíně**

AUTO EFEKT Zlín, spol. s r. o.

tel.: +420 608 101 588 | www.mazdazlin.cz

přes
30 let
ve Zlíně



NAPAJEDELSKÝ BURGER FESTIVAL

OSLAVÍ 10 LET!

Desátý ročník Napajedelského Burger festivalu je tady a slibuje nezapomenutelný gastro zážitek plný chutí, dobré hudby a skvělé atmosféry! Po stavebních úpravách areálu u Nového kláštera v Napajedlích se festival vrací do těchto známých prostor, kde budete mít možnost si užít pohodový piknik a nasát pravou americkou atmosféru.

Těšte se na parádní víkend plný výborného jídla, živých kapel a spousty dalších překvapení. Nezapomeňte, že na tomto festivalu nesmíte chybět!

Napajedelský Burger festival se uskuteční v sobotu 17. května 2025 v čase 11:00-01:00 hodin. 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 sice 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! Z Přerova přivezou své speciály Goodies from the Brothers. Ochutnáte u nich burgery Peňa, Bacon Boy, Havel, Generál Sherman nebo Royal Cheese. Všechny s domácí brioškou, vyzrálým masem a domácím dipem,“ doplňuje Vodárek.

Další borci, kteří zakotví 17. května svůj food truck v areálu Nového kláštera si říkají „U Dřeváka Beer&Grill“. „Tato partička skládá za roky svého působení na burger festivalech 25 zlatých medailí a Zdeněk Pohlreich jim dal hodnocení 9 z 10! V Napajedlích vám naservírují svoji trojici bestsellerů Jack Daniels Bacon Burger, Cheddar Lord Burger nebo The Season Burger. Z Květné do-

razí tým kuchařů s naprosto unikátním food truckem MK's BBQ Truck, který se zaměřuje na americký styl street foodu jako jsou burgery, žebra, trhaná masa, které si sami připravují v americké udírně na dubovém dřevě, doplňuje festivalovou sestavu další z pořadatelů Monika Ondruchová.

Na napajedelském Burger Festivalu nebude chybět také zlínský Comic Cone Food truck, 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.

Představí se i místní borci z catering Všeoproakci a Tož Tacos a nabídnou bezkonkurenční hrance s trhaným masem a luxusní burgery. Dále si můžete pochutnat na čerstvých vaflích, rolované zmrzlině, 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! Festival můžete navštívit s celou rodinou. Pro děti zde budou k dispozici skákací hrady, héliové 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 na pódiu zpříjemní zpěvák Honza Grebík, zpěvačka Alžběta Kolečkářová a závěrečná zábava bude v režii kapely Focus Rock!

Ať už přijdete s rodinou, nebo s přáteli, 10. ročník Napajedelského Burger festivalu pro vás bude nezapomenutelným zážitkem!

inzerce

Text a foto: PR

10. ROČNÍK

NAPAJEDELSKÝ

BURGER

FESTIVAL

NAPAJEDLA

AREÁL NOVÉHO KLÁŠTERA

FOCUS ROCK / ALŽBĚTA KOLEČKÁŘOVÁ / HONZA GREBÍK

SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ BURGERŮ / PIVNÍ SOUTĚŽE / CHILL ZÓNA / DĚTSKÉ ATRAKCE / RODEO BÝK

17.5.

11-01 HOD.

VŠEPROAKCI

eventtime

KLUB KULTURY NAPAJEDLA

**Veselé
Velikonoce**



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



SLAVNOSTI PIVA

Pivovar Záhlinice pod komínem

Věnováno Tondovi a Rudovi

TŘÍDENNÍ 22. - 24. 5. 2025



**Tublatanka 🍺 Traktor
Horkýže Slíže 🍺 Doga
INEKAFF 🍺 Alkehol 🍺 Walda Gang**

Panoptiko 🍺 Helenine oči 🍺 Komunál 🍺 Patejdl Original Band

Zakázaný ovoce 🍺 Zoči Voči 🍺 Street 69 🍺 Bastard

Forrest Jump 🍺 Rimortis 🍺 Kapriola 🍺 Horizont 🍺 Forum 🍺 Křídla 🍺 Kosovci

Slavnosti piva pod komínem

ONLINE PŘEDPRODEJ na www.smsticket.cz

pivni_zahlinice

LEGENDÁRNÍ RESTAURACE, AUTENTICKÁ ASIJSKÁ KUCHYNĚ A HVĚZDNÍ ŠÉFKUCHAŘI NA JEDNOM MÍSTĚ

Menu od Zdeňka Pohlreicha a dalších hvězdných českých kuchařů, špičkové lahůdky legendárních českých restaurací, koncert Davida Kollera, a dokonce i procházku bambusovým hájem s autentickou asijskou kuchyní. Všechno tohle můžete letos zažít na jediné akci – na Elimon FRESH festivalu 2025, který se letos v rámci tour vydá do Plzně, Brna a Pardubic.

„Už v květnu se opět vracíme s festivalovou tour do Plzně a Brna a poté v červnu do Pardubic. Letos přivezeme návštěvníkům opět spoustu novinek, ale i největší oblíbenec a hvězdy posledních let. O gastronomické zážitky se postará už tradičně Zdeněk Pohlreich, nově ale například Marek Hora či Iveta Fabešová,“ popisuje hlavní část programu ředitel festivalu Petr Jirásek.

Po obrovském úspěchu z loňského roku se na Elimon FRESH festivalu opět objeví legendární české restaurace jako například Café Imperial Zdeňka Pohlreicha, olomoucká Long Story Short a nově zástupce tradiční české kuchyně Zájezdni hostinec u Jiskrů. Mezi legendy se letos nově zařadí i jeden z nejproslulejších barů – brněnský Super Panda Circus. „Další novinka potěší milovníky asijské kuchyně – přímo v areálu postavíme asijskou zónu, která pomocí bambusového háje navodí

atmosféru autentické Asie. Japonskou kuchyni zde zastoupí legendární ambasador japonské kuchyně Marek Hora s novou restaurací Yamaya a návštěvníky čekají i gastronomické zážitky od zástupců tradiční vietnamské kuchyně,“ doplňuje ředitel festivalu.

U gastronomických zážitků nebude ani letos chybět hudební a zábavní program, chystá se například koncert Davida Kollera nebo kapely Vesna či opět hvězdami nabitý program Talk Stage, kde budou probíhat rozhovory s kuchařskými esy a známými osobnostmi.

Kam na Elimon FRESH festival?

Festivaly se uskuteční vždy ve víkendových dnech v sobotu a neděli. Tradičně bude festivalová tour zahájena v Plzni, a to 24.–25. května 2025. Odtud se přesune 31. května – 1. června do Brna na Hrad Špilberk. V červnu se pak mohou gurmáni těšit na již tradič-



Elimon FRESH festival tour

- Plzeň 24.–25. května
- Brno 31. května – 1. června
- Pardubice 21.–22. června

ní zastávku v Pardubicích, kde se festival koná v termínu 21.–22. června. V sobotu bude Elimon FRESH festival unikátně spojen s II. kolem kvalifikace na 135. Velkou Pardubickou se Slavia Pojišťovnou a nabídne tak návštěvníkům naprosto exkluzivní zážitek, jak gastronomický, tak kulturní.

Více informací a předprodej vstupenek najdete na www.freshfestival.cz nebo na [@freshfestival](https://www.instagram.com/freshfestival).





VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

LÁKÁ NA NOVINKY

VRACÍ SE KE KOŘENŮM

Tradiční hudební festival Vizovické Trnkobraní chystá novinky. Po 11 letech se z dvoudenní akce znovu stává třídním festivalem, vrací se k původní filozofii oslavy trneka a místní kultury a nabídne hudební i doprovodný program pro celou rodinu. Vše pod heslem „Okoštujte Vizovice!“



Od pátku 22. do neděle 24. 8. se tak můžete těšit v areálu líkérky Rudolf Jelínek nejen známá jména české hudby, ale i regionální kapely či folklórní soubory a další program s důrazem na místní tradice a gastronomii.

Díky úzké spolupráci s městem, místními spolky i firmami ožijí celé Vizovice, a to už dva dny předem: ve středu 20. 8. bude koncert Vizovického zámeckého kulturního léta Aloise Háby, ve čtvrtek 21. 8. ožije nádvoří zámku divadelním přestavením.

Samotný festival odstartuje **v pátek 22. 8.** s kapelami O5 a Radeček, MIG 21, Horizont a Kosovci.

Sobota 23. 8. s podtitulem „Vizovice – hlavní město trnek“ nabídne Michala Hrůzu, Kamila Střihavku, Děda Mládek Illegal Band či špičkový tribute band Queenie, k tomu další program ve valašském duchu: mj. soutěž Vynes trnku do oblak, kuchařskou show Vaříme z trnek nebo školu výroby frgálů. Těšit se můžete i na prohlídky areálu RUDOLF JELÍNEK a exkurze historickým Trnkobusem po okolních ovocných sadech.

Na **neděli 24. 8.**, kdy se uskuteční i soutěž v pojidání trnkových knedlíků moderovaná Petrem Švancarou, je vstup zdarma. Dobrovolné vstupné obdrží místní soubor Vizovjáneek, který se

i s hosty představí na pódiu. Dále zahrají Lucie Redlová a vizovičtí Flereti se Zuzanou Šulákovou.

Do pořádání Trnkobraní se letos aktivně zapojí i město Vizovice. Chystá poznávací okružní jízdy po Vizovicích s návštěvou zajímavostí, průvod městem s představením Vizovjáneek, komentované prohlídky, řemeslný jarmark nebo prodej a ukázkou výroby tradičního vizovického pečiva.

Pořídte si vstupenku nejlevněji do Velikonoc: páteční za 390, sobotní za 490 a dvoudenní za 890 Kč.

Více na: www.vizovicketrnkobrani.cz.

inzerce

Text a foto: PR

VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

22.—24. 8. 2025



Nejlevněji
do Velikonoc!

generální partner:



hlavní partner:



partneři

VIZOVICE
pecka život

HITRADIO
ZLÍN

deník

VÍNO HRUŠKA

GOLDEN APPLE CINEMA

kofola
originál

MIG 21
QUEENIE
Michal Hrůza
O5 a Radeček ● **SLZA**
FLERET a Zuzana Šuláková
Kamil Střihavka & The Leaders
Děda Mládek Illegal Band
VIZOVJÁNEK a hosté ● **Lucie Redlová**
HORIZONT ● **KOSOVCI** ● **NIEMANDI**
+ soutěž v pojidání trnkových knedlíků! Moderuje **Petr Švancara**

www.vizovicketrnkobrani.cz

VÝSLEDKY A OCENĚNÍ

V ODBORNÉ DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽI

PIVEX 2025



Na slavnostním galavečeru v Orea Congress Hotelu Brno se za účasti pivovarníků, odborné veřejnosti i představitelů města předávala ocenění degustační pivovarské soutěže Pivex 2025, která se letos konala už po třiatřicáté. O ocenění Pivexu se ucházelo celkem 90 vzorků z českých pivovarů a minipivovarů.

Odborná hodnocení pod značkou PIVEX je nejstarší odbornou degustační soutěží piv a již přes třicet let ji řadí pivovarští odborníci do pozice nejpřesvědčivějšího a nejvýznamnějšího oborového degustačního hodnocení piva v České republice.

Do pěti kategorií 33. ročníku odborné soutěže lahvových (balených) piv PIVEX 2025 se přihlásilo celkem 46 značek piv z 12 průmyslových pivovarů z České republiky. V 33. ročníku pivovarských soutěží PIVEX rozhodovala odborná degustační porota ve dvou kolech o vítězích a držitelích prestižních ocenění degustační soutěže ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2025.

Jednokolové hodnocení soutěže sudových piv Zlatý SOUDEK PIVEX 2025 a Zlatý miniSOUDEK PIVEX 2025 proběhlo v pondělí 24. 2. 2025 dopoledne v den předávání ocenění tak, aby byly souběžně vyhlášeny všechny výsledky soutěží pod značkou PIVEX pro rok 2025. Ve čtvrtém ročníku byla také vyhlášena jarní jednokolová soutěž speciálů – svrchně kvašených piv Zlatý pohár SPECIAL PIVEX 2025.

Výsledky pivovarské soutěže PIVEX 2025:

CHAMPION – ZLATÝ POHÁR

PIVEX 2025

VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 11 • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **VELKOPOPOVICKÝ KOZEL 11** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Velké Popovice
2. místo **ZUBR GRAND** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR



3. místo **STAROBRNO BITR** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Starobrna

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **STAROPRAMEN 10** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
2. místo **ZUBR GOLD** • Pivovary CZ Group, a.s. – pivovar ZUBR
3. místo **GAMBRINUS ORIGINÁL 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus Plzeň

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
2. místo **BIRELL POLOTMAVÝ** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
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 **REFRESH CITRUS MIX** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín

TMAVÁ PIVA

1. místo **BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.

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

SPECIÁLY – SVRCHNĚ KVAŠENÁ PIVA

1. místo **SICILIANO IPA** • Pivovar Lucky Bastard Brno – Czech Craft Beers, a.s.
2. místo **STOUT** • Parní pivovar Hauskrecht – Brněnská pivovarnická společnost, s.r.o.
3. místo **BERÁNEK WEIZENBIER** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Velké Březno

ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2025

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **STAROBRNO BITR** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Starobrna
2. místo **STAROPRAMEN 11** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
3. místo **STAROBRNO MEDIUM** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Starobrna

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus
2. místo **BRANÍK SVĚTLÝ** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
3. místo **OSTRAVA 10** • Pivovary Staropramen, s.r.o.

SVĚTLÉ LEŽÁKY – MINIPIVOVARY

1. místo **BRNĚNSKÁ JEDENÁCTKA** • Parní pivovar Hauskrecht – Brněnská pivovarnická společnost, s.r.o.
2. místo **ZLATÁ LABUŤ 11% světlý ležák** • Pivovarský dvůr Zvíkov, s.r.o.
3. místo **VENTILL LEŽÁK** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Elektrárna Plzeň



ševci

1919



pátek 11. 4.



neděle 20. 4.



pátek 2. 5.



neděle 11. 5.



sobota 24. 5.



Presné termíny
a časy zápasů najdete
na www.fczlin.com
a sociálních sítích klubu

naš klub
naš zlín.



@fc_zlin



@footballzlin



FotbalZlín



@SEVCITY

ČESKO ZNÁ SVÉ NEJLEPŠÍ RESTAURACE A ŠÉFKUCHAŘE GAULT&MILLAU HODNOTIL PO CELÉ REPUBLICE

Gault & Millau

Konec spekulací. O tom, kdo v Česku získá legendární čepice, symbol uznávaného francouzského gastroprůvodce Gault&Millau, je jasno. V úterý 28. ledna bylo slavnostně pokřtěno české vydání Gault&Millau v knižní i online verzi představující ty nejlepší tuzemské restaurace a šéfkuchaře.

Kam na vynikající jídlo?

To poradí česká verze vyhlášeného mezinárodního průvodce gastronomií Gault&Millau. Do zdejšího kulinářského světa slavnostně vstoupil 28. ledna, kdy byli v budově Plodinové burzy ČNB oceněni nejlepší šéfkuchaři a restaurace. Inspektoři Gault&Millau v uplynulém roce anonymně hodnotili stovky kulinářských podniků po celé zemi. V novém průvodci, jenž je dostupný v knižní i online verzi, jich je uvedeno celkem 411, přičemž 270 nejlepších restaurací České republiky doplňuje 141 gastroprovozů v kategorii POP. Druhé jmenované sice nejsou inspektoři hodnoceny, ale průvodce je zmiňuje jako zajímavé podniky.

Kolik bodů, tolik čepic

Restaurace jsou hodnoceny na škále od 0 do 19,5 bodu, přičemž do průvodce se s recenzí dostanou jen ty, které získa-

jí alespoň 10 bodů. Na základě přidělených bodů se udělují čepice dle následujícího klíče:



Jan Knedla

POČET ČEPIC	POČET BODŮ	SLOVNÍ HODNOCENÍ	POČET OCENĚNÝCH ČESKÝCH PODNIKŮ
👑👑👑👑	19–19,5 bodu	výjimečná kuchyně	0
👑👑👑	17–18,5 bodu	velmi vysoká úroveň kuchyně	1
👑👑👑	15–16,5 bodu	vysoká úroveň kuchyně	11
👑👑	13–14,5 bodu	autorská kuchyně	53
👑	11–12,5 bodu	zajímavá kuchyně	100
bez čepice	10–10,5 bodu	dobrá kuchyně	105
POP		populární trendy podnik – bistro, street food, wine bar, tapas bar	141

„Mám velkou radost, kolik restaurací napříč celou Českou republikou dosáhlo na ocenění čepicemi. Hodnoticích kritérií je mnoho a už jedna čepice je opravdu velkým úspěchem. Česká gastronomie nám ukázala, jak je skvělá, a to na mezinárodní úrovni,” komentuje Michaela Židlický, Chief of Guide českého průvodce Gault&Millau.

Gault&Millau ovšem neudílí ocenění pouze restauracím, ale i těm, kteří v nich delikatesy připravují. Jsou to následující tři kategorie:

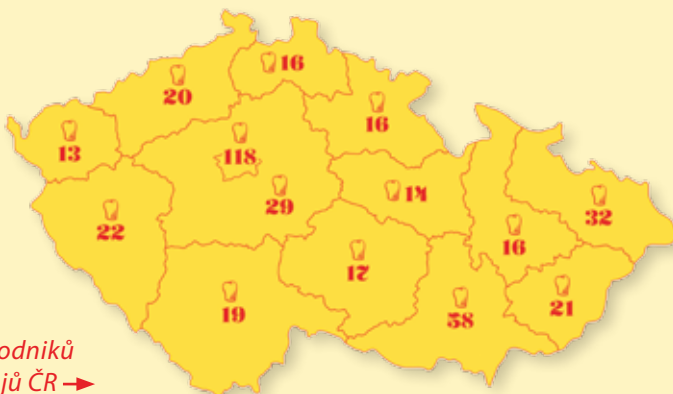
Šéfkuchař roku – Uděluje se šéfkuchaři, který vynikl originalitou a osobitostí své kuchyně. Ocenění je uděleno pouze tehdy, pokud je výsledek hodnocení ze strany inspektorů jednomyslný. Letos byl vybrán Jan Knedla z Restaurantu Papilio. Dle inspektorů je Knedlův talent a pílě vidět v každém detailu jeho pokrmů, na něž má vliv zejména francouzská kuchyně a technika. Její aplikace na české suroviny je nejen inovativní, ale také inspirativní. Kuchyně Papilio je pojičkou mezi současností a budoucím směrem, který českou kuchyni dostává ještě více na mezinárodní úroveň. Právě tyto trendy chce Gault&Millau podporovat.

Šéfkuchař zítřka – Získávají ho šéfkuchaři, kteří jsou podle kritérií a opakovaného hodnocení inspektorů Gault&Millau na vzestupu nebo se mezi sezónami zlepšili a získají čepici navíc. Toto ocenění pro rok

Ocenění 2025

Jedinou restaurací, která získala čtyři čepice, je Restaurant Papilio ve Vysokém Újezdě u Berouna. Tři čepice si pro letošní rok odnáší jedenáct podniků: pražské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, Dejvická 34 by Tomáš Černý, La Finestra in Cucina, Levitate, Mlýnec, Pot au Feu, Štangl, Stůl, Terasa U Zlaté studně, U Matěje a jihomoravský Restaurant Essens. V Praze bylo oceněných restau-

rací nejvíce, skvělý gastronomický zážitek však gurmáni najdou i mimo hlavní město.



Počet zařazených podniků dle jednotlivých krajů ČR →

2025 patří Ottu Vašákovi z Restaurantu Essens. Dle hodnotitelů na sebe vzal nelehký úkol, když mimo hlavní gastronomické dění začal předvádět kulinářské výtvary, které jsou rovny i nejnáročnějším gastronomickým regionům. Nebojí se experimentovat a nepodléhá momentálním kulinářským trendům. Díky tomu je tento šéfkuchař působící v Jihomoravském kraji příslibem české gastronomie i do budoucna.

Mladý talent roku – Toto ocenění získá šéfkuchař s hodnocením 11 bodů a více, který je mladší 35 let. Inspektoři Gault&Millau pro něj vybrali Barboru Šimůnkovou z restaurace LEAF. Šimůnková staví svou kuchyni převážně na zelenině, osobně zná všechny své dodavatele a sama si jezdí suroviny vybírat, a to výhradně po České republice. V její restauraci byste marně hledali ingredience koupené ve velkoobchodech. Zaujímá komplexní pohled na oblast původu potravin, zdraví člověka a jeho případná dietní či toleranční omezení, jimž umí svou kuchyni přizpůsobit.

Vedle těchto tří speciálních ocenění existuje ještě čtvrté jménem POP roku. Je udělováno konkrétnímu podniku, u nějž inspektoři oceňují kreativitu konceptu, kvalitu pokrmů a nápojů či celkový pří-

nos pro region. POP roku 2025 se stalo EGGO BreakFast bistro, které svým záběrem dalece přesahuje hranice svých dveří. Nejenže bistro momentálně působí jako pop-up v pražském bistro Kro Karlín, kde se podílí na menu, ale také ve svých prostorách pravidelně hostí šéfkuchaře z jiných restaurací a přináší výjimečné možnosti ochutnat i jiné kuchyně od street foodu po fine dining včetně vinového párování. Tento moderní a progresivní přístup obohacuje samotný podnik, jeho hosty i celý region.



Otto Vašák



O Gault&Millau

Francouzského gastronomického průvodce založili novináři Henri Gault a Christian Millau v šedesátých letech minulého století jako reakci na do té doby sešňerovaná hodnotící pravidla jiných průvodců. Vytvořili pružný systém hodnocení založený na kombinaci udělování symbolu kuchařské čepice („toque“) a bodů. Definovali kulinářské desatero takzvané „Nouvelle Cuisine“. Díky svému přístupu a práci se v roce 1980 dostali na obálku prestižního časopisu Time a jejich systém pomohl k objevu mnoha gastronomických talentů. Aktuálně Gault&Millau působí ve Francii, Německu, Rakousku, Švýcarsku, Belgii, Lucembursku, Nizozemí, České republice, Chorvatsku, Srbsku, Slovinsku, Turecku, Gruzii, Spojených arabských emirátech, Japonsku a časem se rozšíří rovněž na Slovensko a do Maďarska.

NEJLEPŠÍ RESTAURACE ZLÍNSKÉHO KRAJE

ZIKMUNDOV | 13,5/20 | 🍷🍷
 AUGUSTO | 13/20 | 🍷🍷
 LA VILLA RESTAURANT | 13/20 | 🍷🍷
 ENDEMIT BOUTIQUE HOTEL & SPA | 12,5/20 | 🍷
 GRANDHOTEL TATRA | 12,5/20 | 🍷
 SPA HOTEL LANTERNA | 11/20 | 🍷
 BISTROTÉKA VALACHY | 10,5/20
 FRANCOUZSKÁ RESTAURACE | 10,5/20
 KAPKA RESORT | 10,5/20
 LA BRUSLA | 10,5/20
 PIVOVARSKÁ HUMNA | 10,5/20
 RESTAURANT OCTÁRNA | 10,5/20
 ZÁMEK WICHTERLE HOTEL A PIVNÍ LÁZNĚ | 10,5/20
 RESTAURACE A PENZION U JOHANA | 10/20
 VILLA ROSENAW | 10/20

COMIC CONE FOODTRUCK | POP
 PARK CAFÉ | POP
 RESTAURACE BEEF&BEER | POP
 SEZÓNÍ BISTRO NA KOPCI | POP
 VALI MALI | POP
 ZELENÝ POKOJ | POP



Barbora Šimůnková

TWO COFFEE CHAMPS 2025:

Z KÁVOVÉ AKCE ROSTE FESTIVAL
CHUTÍ A ZÁŽITKŮ

Všichni milovníci kávy a gastronomie, nastražte uši. Už 30.–31. května proběhne festival Two Coffee Champs v Bratislavě. O jeho přípravách a vizi jsme si povídali s jeho organizátorem Máriem Adamčíkem, který nám přiblížil, co všechno můžeme od jedinečné události očekávat.

Jaká byla inspirace pro festival Two Coffee Champs (dále TCC) a jak vlastně vznikl?

Festival kávy TCC vznikl z kávové vášně malé skupiny přátel a touhy přinést na Slovensko akci, která by nebyla jen o pití kávy, ale také o její výrobě, kultuře a všem, co s ní souvisí. Cílem bylo vytvořit prostor, kde se setkají kávoví odborníci, nadšenci i lidé, kteří se chtějí o světě kávy dozvědět víc.

Slovensko a Česko mají v této oblasti obrovský potenciál. Máme spoustu skvělých kávových akcí, ale většina z nich má „tržnicový mechanismus“ – dát si pár kávíček, koupit si dvě, tři balení a jít domů. Nám ale chyběl festival, který by propojoval kvalitní vystavovatele, odborníky i návštěvníky v příjemném prostředí. Dnes je TCC největším městským festivalem kávy v našem regionu, který představuje nové trendy a přináší ty nejlepší – nejen kávové – zážitky.

Festival letos nebude jen o kávě – co si pod tím máme představit? Jak bude festival probíhat a co všechno nabídne?

Festival se uskuteční 30. a 31. května v Refinery Gallery v Bratislavě. Návštěvníci se můžou těšit na přednášky, degustace, workshopy a více než 80 pražírén a vystavovatelů. Součástí programu bude i prestižní baristická soutěž Crush the Rush, kde se tříčlenné týmy utkají v disciplínách inspirovaných reálným provozem kavárny.

Po západu slunce se promění v pulzující prostor plný energie, kde vystoupí přední slovenští barmani s ukázkami míchání prémiových koktejlů a o atmosféru se postarají kapely a DJs. Tento ročník bude výjimečný právě propojením světa kávy, naturálních vín, koktejlů i gastronomie na jednom místě.

Co je podle vás na festivalu nejdůležitější?

Aby si ho návštěvníci festival užili naplno! Káva není jen nápoj, je to zážitek.

Chceme, aby se na festivalu setkávali lidé, kteří sdílejí stejnou vášň – výběrovou kávu, naturální vína i skvělou gastronomii. Aby objevili nové druhy nápojů a pochopili, co se za jejich výrobou skrývá.

Co chystáte pro návštěvníky, kteří se chtějí do festivalového dění zapojit aktivněji?

Kromě přednášek a degustací se návštěvníci budou moct zapojit do soutěží nebo si vyzkoušet přípravu kávy spolu s profesionály. Pro baristy a milovníky kávy bude tento festival příležitostí ke zlepšení svých dovedností a ke sdílení zkušeností s ostatními. Festival je pro lidi, kteří milují dobré věci.

Budou se na festivalu prezentovat i vystavovatelé z jiných zemí, než je Slovensko?

Ano, zhruba 40 % návštěvníků festivalu je z Česka. Navíc je letos naším oficiálním partnerem organizace cestovního ruchu TIC BRNO. Na festivalu zaštití zónu společně s dalšími vystavovateli z Moravy a okolních regionů. Cílem prezentace je ukázat krásu moravské gastronomie. Máme z toho velkou radost!

Jaká jsou vaše očekávání od letošního ročníku?

Letos počítáme s 5 000 návštěvníky, kte-



rým chceme nabídnout ještě lepší atmosféru, více zábavy, více inspirace a nové zážitky. Těšíme se, že náš festival nabídne opravdu vše, co milovníci kávy a gastronomie hledají – od odborných přednášek až po skvělou hudbu a zábavu v příjemném prostředí.

Kde mohou lidé získat vstupenky a co by rozhodně neměli vynechat?

Vstupenky jsou k dispozici online přes TwoCoffeeChamps.com – a doporučujeme permanentky. Užijte si ranní přednášky a workshopy i večerní koktejly a zábavu. Festival je o celkovém zážitku a propojení.

Pro všechny, kteří chtějí Bratislavu opravdu poznat a v neděli si ji užít, máme speciální vstupenky s ubytováním v krásném hotelu s neomezeným wellness, snídaní a parkováním. **Taková malá specialitka.**



ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR:

VZDĚLÁVACÍ PROGRAM A AKTIVITY PRO ROK 2025

Rok 2025 přináší v rámci činnosti Asociace sommelierů ČR (ASČR) řadu inovací a zajímavých akcí. Pod vedením Ivo Dvořáka, prezidenta ASČR, se mohou členové i veřejnost těšit na bohatý vzdělávací program i každoroční sommelierské soutěže.



Novinka roku:

cyklus přednášek „VERSUS“

Pro letošní rok Asociace připravila vzdělávací téma s názvem „VERSUS“, které nabídne fascinující pohled na kontrasty ve světě vína. Každý měsíc se bude konat jedna přednáška plná teorie, ale i praxe, která posluchačům anonymní degustací představí osm vzorků vín ve dvojicích, které se více či méně liší a úkolem je rozpoznat typický charakter nejušlechtlejších, či nejpěstovanějších odrůd světa v jejich různých podobách. Mezi zajímavé dvojice, které budou porovnávány, patří:

- Starý kontinent versus Nový svět
- Mladší víno versus vyzráléjší víno
- Levnější víno versus dražší víno

Těšit se můžete na dopolední i večerní termíny, a pro ty, kteří nemají čas v průběhu týdne, je k dispozici sobotní opakování jednou za čtvrt roku. Lednová přednáška byla zaměřená na Riesling a následovat budou vždy nová témata, jako například Sauvignon, Chardonnay nebo Pinot noir. Degustovat se budou vzorky z celého světa i z České republiky. Na akce vždy navazují články v časopise Wine & Degustation.

Certifikát sommeliera:

nejkomplexnější kurz v Česku

Další vzdělávací perlou roku 2025 je šestidenní kurz Certifikát sommeliera, který se uskuteční v Praze od 10. října. Tento kurz nabídne přes 250 vzorků vín,



piv, destilátů a nealkoholických nápojů, praktické snoubení vín s degustačním menu, ale i teoretické a další praktické dovednosti ze sommelierství. Kurz omezený na malou skupinu účastníků proběhne během tří víkendů a slibuje komplexní vzdělání zahrnující i témata jako káva, čaj, čokoláda, sýry nebo doutníky.

Všechny aktuality najdete na webových stránkách www.asociacesommelieru.cz a na sociálních sítích ASČR.



Kompletní článek naleznete zde:

Text a foto: Asociace Sommelierů ČR

inzerce

Zažijte největší
SVÁTEK
růžových vín
... a bublinek
2025

Pod širým nebem smát se, milovat,
nejlepší z Moravy a Čech ochutnávat.
Oslavte první máj,
růžových vín a bublinek čas.

Svatováclavská vinice

& Villa
Richter

1. 5. 2025

11:00 – 19:00

vína z Moravy
vína z Čech



ROADSHOW

AHR ČR 2025



ASOCIACE
HOTELŮ A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

POJĎTE SE S NÁMI VZDĚLÁVAT



Akademie AHR

10. 4. – Jak využít AI (nejen) v marketingu pro hotel

Objeďte svět umělé inteligence (AI) v hotelnictví či gastronomii spolu s námi. Přijďte zjistit, jak vám může umělá inteligence a její nástroje pomoci zefektivnit vaši každodenní práci. Získejte přehled o dostupných nástrojích k usnadnění práce v marketingovém kontextu. Poznejte konkrétní situace, ve kterých lze generativní AI využít.

Více na www.akademieahr.cz.

Asociace hotelů a restaurací ČR vás zve na Roadshow AHR ČR 2025 – sérii exkluzivních setkání, která vám přinesou aktuální trendy, legislativní novinky a praktické tipy pro úspěšné řízení vašeho podniku.

NA CO SE MŮŽETE TĚŠIT?

- AI v hotelnictví a gastronomii – jak technologie zjednodušují provoz
- E-doklady v ubytování – méně papírování, větší komfort pro hosty
- Snídaně jako klíčový faktor při výběru hotelu – kuchařská show plná inspirace
- Změny v potravinovém právu – co byste měli vědět?
- Nové cestovatelské trendy 2025 – co hosté očekávají?
- Efektivní provoz s minimem personálu

• 20. května

Brno, Courtyard by Marriott Brno

• 10. června

Karlovy Vary, Hotel Thermal

Vstup zdarma! Kapacita je omezená – registrujte se včas na www.akceahr.cz.

Nezmeškejte příležitost získat cenné informace a inspiraci pro vaše podnikání!

KDE A KDY?

• 15. dubna

Praha, Clarion Congress hotel Prague



Text a foto: AHR ČR

EVROPSKÉ FINÁLE GLOBAL CHEFS CHALLENGE

JAK TO DOPADLO?

Soutěž začala 16. února. Do Rimini se česká výprava vydala už v pátek 14. února. Příprava na každý soutěžní den zabere vždy mnoho hodin.



První šel do boje Štěpán Zachar, junior ze Střední školy z Poličky, který připravoval hlavní chod postavený na telecím masu. Štěpána připravovali mistři odborného výcviku a jedna z českých legend Václav Šmerda. Štěpán pracoval velmi dobře, čistě, ale nakonec se do světového finále neprobojoval. Obsadil celkově třetí místo, které postup do finále nezaručuje. Pro Štěpána i celou školu to byla velká zkušenost, kterou rozhodně zúročí nejen na tužemských soutěžích.

Cukrářka roku Karolína Hávová společně se svou commis Karolínou Zimovou se připravovaly na evropské finále v HF Pastry Academy pod vedením Heleny Fléglové. Naše cukrářky předvedly

skvělý výkon nejen po technické stránce. Musely za dvě hodiny připravit restaurační dezert a dort. Komisaři velmi ocenili čistou a precizní práci. Chuťově je dezert i dort zaujali. Touto profesorskou prací si Karolína vysloužily postup do světového finále ve Walesu. Karolína Hávová je čerstvou posilou Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR. Těšíme se na další výzvy.

Závěr soutěže byl věnovaný kuchařům. Kuchař roku Ondřej Koráb, člen Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR, si vybral jako commis Ondřeje Kubů (člen juniorského Národáku). Společně trénovali v Grand hotelu Pupp, kde Ondřej Koráb působí jako šéfkuchař. S tréninky jim pomáhal kapitán Národáku Patrik Beč-



vář. Kluci museli za dvě hodiny připravit předkrm z halibuta a hlavní chod z telecího masa a telecích jater. Ondrové za technickou přípravu a hygienu při práci sklídili pochvalu vyjádřenou i vysokými body. Oba pokrmy byly krásné. Celkově kluci přivezli stříbrnou medaili. Bohužel o fous jim cesta na světové finále utekla. Přesto zanechali na soutěži, stejně jako celá výprava, skvělý dojem.

Oba Národáky čeká cesta na Světový pohár v Lucembursku – listopad 2026. Více na www.akc.cz.

Text a foto: AKC ČR

CUPPINGY, PHO, DŽUNGLE ZA KÁVOU A ZÁŽITKY DO VIETNAMU



Sekce České barmanské asociace Mistr kávy uspořádala ve druhé polovině ledna exotický poznávací výlet. Téměř dvoutýdenní zájezd do Vietnamu nabídl 14 účastníkům jedinečnou příležitost poznat krásy této země, její bohatou kulturu, a především tradiční vietnamskou kávu.

Za organizací cesty stojí vedoucí sekce Mistr kávy Tomáš Zahradil. „Před několika lety jsme v podobném duchu absolvovali středoamerický Salvador. Nyní padla volba na Vietnam, druhého největšího exportéra kávy na světě. Program na klíč nám pomohla vytvořit cestovní kancelář,“ říká Tomáš Zahradil. Návštěva Vietnamu začala v Saigonu absolvováním workshopu zaměřeného na tradiční vietnamskou kávu. Součástí byla technika přípravy a ochutnávka autentické vietnamské kávy. Následovala prohlídka města s prohlídkou historických památek v typické atmosféře Saigonu. Jedním z vrcholných zážitků se stala místní gastronomie, zejména pochutnání si na polévce Pho Viet Nam v Michelin 2024 Selected polévkárně.



Nechyběla ani ochutnávka místní kávy a možnost nákupů.

Další zastávkou byl Národní park Cat Tien, zde účastníci z řad členů a přátel CBA podnikli procházku džunglí a navštívili Krokodýlí jezero. Během této

části výletu si mohli vychutnat také lokální gastronomii a kávu, což přispělo k celkovému zážitku z návštěvy tohoto krásného přírodního parku.

Kompletní článek naleznete na:



Text: Michael Lapčík, CBA



Nabízí vaše restaurace typické české pokrmy? Požádejte o certifikát Czech Specials!

Získejte možnost více zviditelnit svou restauraci
a přilákat nové tuzemské i zahraniční zákazníky.

Jak získáte certifikát?

- Vyplníte elektronický formulář na czechspecials.cz
- Uhradíte certifikační poplatek
- Úspěšně absolvujete návštěvu kontrolora
- Certifikát Czech Specials získáte na 3 roky

Projekt Czech Specials popularizuje českou kuchyni a podporuje ty, kteří ji nabízejí ve vysoké kvalitě svým zákazníkům. Certifikát Czech Specials potvrzuje kvalitu podávaných pokrmů i služeb poskytovaných v restauracích a kavárnách po celém Česku.



Nabízí vaše cukrárna typické české zákusky? Požádejte o certifikát Czech Specials!

Získejte možnost více zviditelnit svou cukrárnu
a přilákat nové tuzemské i zahraniční zákazníky.

Jak získáte certifikát?

- Vyplníte elektronický formulář na czechspecials.cz
- Uhradíte certifikační poplatek
- Úspěšně absolvujete návštěvu kontrolora
- Certifikát Czech Specials získáte na 3 roky

Projekt Czech Specials popularizuje českou kuchyni a podporuje ty, kteří ji nabízejí ve vysoké kvalitě svým zákazníkům. Certifikát Czech Specials potvrzuje kvalitu podávaných pokrmů i služeb poskytovaných v restauracích a kavárnách po celé České republice.



ZLÍN FILM FESTIVAL

OSLAVÍ 65. NAROZENINY

Největší a nejstarší festival filmů pro děti a mládež na světě se uskuteční od čtvrtka 29. května do středy 4. června 2025. Ve svém jubilejním ročníku nabídne nejen oslavy výročí, ale tradičně také pestrý filmový a doprovodný program pro všechny generace diváků a návštěvníků.

Festivalem opět ožije celý Zlín, a protože letos bude patřit oslavám 65. výročí, odstartuje už ve čtvrtek 29. května v 18.00 hodin na náměstí Míru velkolepým narozeninovým dvojkonzertem Police Symphony Orchestra a Tomáše Kluse, který společně s organizátory festivalu přinese statutární město Zlín. Předcházet mu bude Den nekonečných možností, během nějž právě město Zlín představí své aktivity a činnost policie, hasičů, hokejistů, dopravního podniku, Astrý, STEZY, divadla, Kanceláře architektů města a dalších institucí.

Jedinečnou příležitostí pro obyvatele města a návštěvníky Zlín Film Festivalu zapojit se do oslav bude také „Happening 65“. Ten v pátek 30. května v podvečerních hodinách promění park Komenského v otevřenou hudební a taneční scénu s programem pro všechny příznivce festivalu.

To hlavní ze 65. ročníku festivalu se ale pochopitelně odehraje během festiva-

lového týdne v kinosálech. Představí se zde letošní filmové novinky, české i zahraniční premiéry a snímky z celého světa, které nikde jinde než na festivalu nemůžete vidět. Doprovázet je v rámci filmových delegací budou i jejich tvůrci, herci a další významné osobnosti. Setkat se s nimi můžete nejen v ulicích festivalového Zlína, ale také na každodenních autogramiádách v OZC Zlaté jablko, při talk-show ve Festival Café na náměstí Míru nebo při besedách „Život je takovej“ u zlínského zámku. Možnost dostat se do jejich blízkosti budete mít i na tradičním Červeném koberci u Kongresového centra, během odhalování hvězd na Chodníku slávy před Velkým kinem spojeného s Malováním na chodníku nebo při sázení festivalového stromu v Univerzitním parku s letošními Young Stars.

Barevnou skládačku doprovodného programu Zlín Film Festivalu již tradičně tvoří workshopy, koncerty, letní kino a další akce, které dokreslují atmosféru



festivalového Zlína. Ani tentokrát nebudou chybět tematické dny partnerů festivalu. Kromě již zmíněného Dne nekonečných možností statutárního města Zlína náměstí Míru v sobotu 31. května ožije Dnem se Škoda Auto a v úterý 3. června Dnem s Českým rozhlasem. Neděle 1. června potom bude nejen na hlavním zlínském náměstí patřit Festivalovému půlmaratonu MONET+ Zlín 2025. Jubilejní 10. ročník největší běžecké události ve Zlínském kraji odstartuje v 10.00 hodin od Kongresového centra Zlín.

Více o festivalu a jeho programu na www.zlinfest.cz.





WEDDING & FASHION SHOW 8.–9. 11. 2025

SVATBA, MÓDA,
INSPIRACE, GASTRO

Interaktivní svatební a módní veletrh, kde se nebudou nudit ani muži. Přijďte se inspirovat módními kousky nebo si během jednoho dne zaříďte celou svatbu, event či oslavu. Často se zajímavými bonusy a slevami, které jinde nenajdete.

Nově na zámku v Holešově! Dva dny plné nádherných NEJEN svatebních šatů, obleků, prstenů, svatebních dodavatelů, svatebních míst, ale také MÓDNÍCH NÁVRHÁŘŮ s jejich originálními kreacemi. Přijďte ochutnat dorty, skvělé koktejly, vyzkoušet si líčení, rozhodnout, který z floristů nazdobí nejkrásnější slavobránu nebo uvázal nejhezčí svatební kytici. Na zahřátí vás bude čekat welcome drink. Pánové pro vás bude stejně jako v předešlých ročnících připravené lahodné pivo, i gastro ochutnávky od svíčkové, husy se zelím až po sushi dort, ukázka moderních aut i barber v akci a samozřejmě krásné modelky, které budou předvádět modely vyhlášených salonů a návrhářů. Máte

se všichni na co těšit. Pokud nebudete vědět, s čím při plánování svatby začít nebo jak dál, využijte možnost poradit se s koordinátorkou přímo na místě. Nemusíte v tom být sami. Jsme tým lidí, který miluje svoji práci a své letité zkušenosti využíváme ve váš prospěch.

Motivujeme snoubence, aby si dovolili udělat svatbu podle sebe a svých snů a nestálo je to příliš mnoho energie a času. Není třeba běhat, shánět, hledat a brouzdat hodiny na internetu a cizích recenzích. Přijďte si se svatebními dodavateli popovídat osobně, cítit jejich energii a nadšení a prohlédnout si jejich práci. Vše na jednom místě a trochu jinak. A kdo ví, třeba právě



Foto: Patrik Pšejla

vy vyhrajete ceny v tombole za více jak 200 tisíc korun. A ti z vás, kteří mají svatbu už za sebou, si užijí kromě hudby a ochutnávek den plný módy a zábavy.

Těšíme se na vás 8.–9. 11. 2025!

Blanka Červenáková
Spolupředatel akce
Svatby s prožitkem

inzerce

SVATEBNÍ VELETRH

WEDDING SHOW

8. – 9. 11. 2025
Zámek Holešov

VSTUP
OTEVŘEN
10:00 – 17:00
hodin

VSTUPNÉ:
150 Kč - předprodej
200 Kč - na místě

- ⊗ VŠE PRO VÁŠ SVATEBNÍ DEN
- ⊗ MODNÍ PŘEHLÍDKY A VYSTOUPENÍ
- ⊗ GASTRO OCHUTNÁVKY PRO KAŽDÉHO

www.weddingshow.cz



SVATEBNÍ TRENDY

V ROCE 2025

Nejlepší svatební trend, který můžete následovat, je udělat si svatbu podle sebe. Tak, aby se v ní odrážel váš příběh. Letos si toto dovolí stále více párů.

Vycházejí z toho, co by na svatbě „měly“ dělat, ale razí novou cestu, která je pro ně autentičtější – takovou, kde společné přípravy napodobují pohodové ráno doma nebo kde hostina probíhá spíše jako večírek, který by pořádali o prázdninách. Třídenní svatby nebudou výjimkou. Atmosféra určuje časový plán – ne naopak. Slavnostní oběd často nahradí uvolněný raut, interaktivní stolování, food trucks a grilovačky atd. Na svatbách v roce 2025 nahrazuje uvolněné a přátelské prostředí přísně formální prostředí a vytváří prostor pro skutečné propojení. Kdy zábava pro hosty hraje důležitější roli než tradice. Snoubenci upouští od rozbíjení talíře a krájení dortů a věnují se sobě a svým hostům.

Champagne tower, která byla populární už loni, bude oblíbená i nadále a někdy ji nahradí celé stoly plné prosecca nebo šampaňského.

Budou se objevovat netradiční tvary stolů, jako jsou serpentiny, půlkruhy, plné kruhy, zakřivené stoly a stoly ve tvaru U, které vytvoří jedinečtější a vizuálně poutavější stolování.

Látkové dramatické drapérie, které odstartovaly v roce 2024, budou mít v roce 2025 obrovský význam. Tuto vrstvenou drapérii uvidíme na stropě, jako pozadí pro obřady, na stolech na hostině, s použitím nádherných shromážděných plátén a nadrozměrných texturních ubrusů, které jsou dokonale drapované a svazkované.



Nejenže je to opravdu nádherné, ale je to také docela praktický trend, látkové závěsy jsou ideální pro skrytí nevzhledných zařízení nebo pro zakrytí míst, která nechcete vidět, a dodávají romantickou atmosféru.

Pantone barva roku je hřejivá a elegantní mocha mousse – jemný krémový odstín hnědé. Ale na svatbách uvidíme i hodně výrazné barvy. Lidé se nebojí s nimi experimentovat a v hostech vyvolávají radost.

Základ je následovat trend, který s párem plně rezonuje.

Blanka Červenáková
Svatební koordinátor
Svatby s prožitkem

inzerce

Foto: Shutterstock.com

Řekněte si své ANO v Luhačovicích

Moderní wellness hotel
Uprostřed přírody
Pár kroků od přehrady



HOTEL POHODA
★★★★



BOŽSKÁ SVATEBNÍ SVÍČKOVÁ ŠÉFKUCHAR NÁM PROZRADIL SVÉ FÍGLE



Tohle jídlo je klenotem, nedá se zapomenout. Maso, které je dokonale jemné, plné chuti a do slova se rozpadá na jazyku, harmonická chuť omáčky a moderně pojaté karlovarské knedlíky.

Symbol české kuchyně v perfektním provedení. Zkuste si ji připravit i doma. Šéfkuchař Tritonu Tomáš Kohút nám prozradil pár hlavních fíglů.

Nejprve se zastavme u přípravy telecího či hovězího masa. Jak dosáhnout kombinace křehkého a šťavnatého masa? Na pomoc si přizveme unikátní techniku – sous vide vaření v másle. Vaření ve vakuu (sous vide) si už před časem získalo srdce milovníků precizně připravených pokrmů. V Tritonu však tuto techniku povýšili ještě na vyšší úroveň – vařením ve vakuu a másle.

Tento postup zajišťuje, že maso zůstane neuvěřitelně šťavnaté a jemné, přičemž máslo mu dodá bohatou a plnou chuť. Tuto techniku můžete použít i při přípravě jiných mas. Skvěle se hodí na filety z jehněčího masa, ryby či drůbež. Stačí nastavit přesnou teplotu a nechat maso ve vakuu jemně vařit – výsledek je bezchybný. „Doma můžete použít například na lososa, kuřecí prsa nebo vepřovou panenku. Vaření v másle nejen usnadní



práci, ale také zaručí profesionální výsledek bez nutnosti neustálé kontroly,” vysvětluje výhody Tomáš Kohút.

Základem úspěchu každé svíčkové je omáčka. „Klíčem k dokonalosti je správné krájení a následné opékání zeleniny, což vyžaduje dostatek času. Používáme také kvalitní vývar vařený celý den. Kyselost svíčkové doladujeme pečeným citronem a pro větší hloubku omáčky přidáváme hovězí garum spolu s hořčicí. Výslednou jemnost se zajistí rozmixováním všech ingrediencí se studeným máslem,” odhaluje klíčové kroky při přípravě omáčky šéfkuchař Tomáš Kohút.

Poslední položku představují knedlíky, ať už houskové, nebo v lepším případě

karlovarské. Na ty sází také v Tritonu, ale připravují je moderním způsobem. „Do těsta přidáváme jemně nasekaný domácí uzený špek, který dodá knedlíkům zajímavé kouřové aroma. Dále přidáváme bylinky jako petržel, vaječné bílky pro nadýchanost, a nakonec smetanu a hodně másla pro dokonalou chuť,” vysvětluje Tomáš Kohút. Knedlíky vaří na páře, čímž dosáhne ideální textury a rovnoměrného provaření. Knedlík je díky tomu jemný, nadýchaný a dokonale nasává omáčku, čímž společně s jemným masem vytváří nezapomenutelný gurmánský zážitek. „Když svíčkovou spárujeme s naším novým nealkoholickým drinkem ze šanty kočiči, začne věřit v Boha i ten největší ateista,” dodává s humorem talentovaný šéfkuchař.

Zdroj: Lucie Čenková

inzerce

PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN S ŘIDIČEM SVATBY – OSLAVY – PÁRTY – FIREMNÍ AKCE



Limuzíny Flexáček

Přímá 526, Zlín | 577 200 057 | 777 768 097 | www.lincolnzlin.cz



SPA & GOLF RESORT

Lázně Kostelec u Zlína

www.hotel-kostelec.cz

Skvělé místo pro vaši svatbu



inzerce

KVĚT V UMĚNÍ

KVĚT VE SKLE

KVĚT V BUDOUCNOSTI



FLORA OLMOUC 24. - 27. 4. 2025

KVĚTY 67. ročník
Výstaviště Flora Olomouc

Elimon svět energie
Prima FRESH FESTIVAL



LEGENDÁRNÍ RESTAURACE A BARY

U JISKRŮ *
ZÁJEZDNÍ HOSTINEC

Café IMPÉRIAL

**LONG
STORY
SHORT**
HOTEL CAFÉ DECKY BRNO



YAMAYA

Elimon svět energie

ploom

PLZEŇ

24. - 25. 5.

KONCERT
DAVID KOLLER

BRNO

31. 5. - 1. 6.

KONCERT
VESNA

PARDUBICE

21. - 22. 6.

KONCERT
DAVID KOLLER

SPOJENO S
**II. KVALIFIKACÍ NA 135.
VELKOU PARDUBICKOU**
SE SLAVIA POJIŠTOVNOU