

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

léto 2025 • ročník 17 • číslo 2

téma

ŽENY A PIVO
PIVNÍ TRENDY

aktuálně

LETNÍ TIPY
CO ZAŽÍT A OCHUTNAT

rozhovor

PETR ŠVANCARA
O JÍDLÉ, PITÍ A TRNKOBRANÍ

Sledujte nás
online



inzerce

10.11. 2025 / O2 Universum



Kuchařské hvězdy
podpořilo Ambiente.

NESPRESSO
PROFESSIONAL

FAGOR
PROFESSIONAL

Czech
Specials



SEVCI

OPĚT

PRVOLIGOVÍ



Tak jsme mistři, no a co!

Kdo sledujete aspoň trochu sport, jde o vcelku známé skandování. Osobně mi ale moc nejde pod kůži, protože být mistrem čehokoliv je především velká dřina. Ať běháte po hřišti, v kuchyni, na place, nebo na pódiu. Není to tedy nic samozřejmého.

Mistrem v čemkoliv vlastně můžeme být každý. Je ale potřeba na tom tvrdě makat. A mistři, mistrovství je to, co vás provede tímto letním časopisem. Ať už jste na své zasloužené dovolené, čtete nás doma, v oblíbené restauraci, nebo kavárně, prostě kdekoli, nechte se při čtení inspirovat mistry ve svém oboru.

Gastronomie je plná mistrů, lidí, kteří svou práci milují, a právě s takovými se často potkáte na gastrofestivalech, na které vás zveme. Nebo je také poznáte podle toho, že se snaží být ve své práci prostě nejlepší. A takové je třeba i podpořit, protože nic není zadarmo.

Přátelé dobrého jídla a pití, štamgasti a gurmáni, přeji vám pohodové léto plné gastronomických zážitků.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

ANKETA

POUŽÍVÁTE PŘI VAŘENÍ ZMRZLINU?
JAKOU MÁTE VY OSOBNĚ NEJRADEJÍ?



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAR
CAFÉ KITCHEN
OLOMOUC

Samozřejmě ano. Nyní například nabízíme hostům snídani se zmrzlinou. Jde o sladký francouzský toust. Používáme speciální briošku, kterou obalíme ve vajíčku se skořicí a smažíme na másle. Podáváme s orestovanými jablky, a právě se zmrzlinou a karamelovou šlehačkou. Pro letní dny si umím představit i různé studené polévky se zmrzlinou. A jakou mám já osobně nejraději? Určitě pistáciovou.



TOMÁŠ ČERNÝ
ŠÉFKUCHAR
DEJVICKÁ 34
PRAHA

Osobně mi zmrzlina ve slaných pokrmech příliš nechutná. Takže já osobně ji raději používám jako součást dezertního menu. U nás podáváme například limetkový cheesecake s citronem, exotickým coulis a zmrzlinou z pečených pistácií. Velice módní je ale třeba zmrzlina vyrobená z černého kořene, z topinamburů nebo tonka fazolí. Já si nejvíce pochutnám na zmrzce ze slaných arašídů. Naopak nemusím čokoládovou.



JÚLIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAR
LA VILLA
ZLÍN

U nás v restauraci si zmrzlinu i sorbety vyrábíme a pochopitelně ji máme jako součást dezertů ať už obědových, nebo večerních. Čas od času kombinuji zmrzlinu či sorbet třeba s předkrmy. Od konce června u nás můžete ochutnat například zmrzlinu z olivového oleje, kterou budeme servírovat k terině z chobotnice spolu s nakládaným růžovým pepřem a pyré z pečených citrusů. V minulosti byla součástí našich jídel například avokádová, rajčatová nebo dokonce houbová. Já mám pak nejraději například lískooříškovou, pistáciovou nebo čokoládovou, a co se týká sorbetů, tak je to třeba malinový, jahodový a ze zeleného jablka.



DAVID VALÍČEK
ŠÉFKUCHAR
FOOD ATELIER
STARÝ

Se zmrzlinou nevařím moc často, ale občas se nějaká příležitost najde. Jde spíše o ozvláštnění vícechodového menu. Dělal jsem například zmrzlinu z Mozzarelly, kterou jsem použil na svěžejší verzi Caprese salátu. Moc rád dělám lanýžovou zmrzlinu, kterou používám spíše na sladké dezerty. Vyzkoušel jsem několikrát zmrzlinu z přesmaženého másla, tedy z másla, které se osmahne do zlatavé barvy, ale nesmí se přetáhnout, aby nebylo hořké. Chutná po karamelu a oříšcích. Když se pak do něj přidají bylinky, jako je tymián nebo rozmarýn, může se taková zmrzka použít namísto studené omáčky třeba k jehněčímu masu. Další oblíbenou ledovou slanou variantou je rajčatový sorbet. V parném létě je vynikající.

zlín.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Zlínský kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

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 9. 6. 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



CHILLIBRANÍ, STÁNKY I SOUTĚŽE V POJÍDÁNÍ PÁLIVÉHO

Chillibraní je největší festival pálivého jídla ve střední Evropě, který každoročně přitahuje tisíce návštěvníků do Brna. V roce 2025 se uskuteční již 13. ročník této akce, a to v sobotu 6. září v areálu Velodrom. Co na vás čeká? Chillimarket, stánky s chilli produkty – omáčky, čerstvé papričky, sazenice a další speciality. Ochutnávky pálivých i nepálivých jídel, včetně vegetariánských variant. Mistrovství Česka a Slovenska v pojídání pálivého jídla – Chillirout 2025, kde soutěžící postupně konzumují stále pálivější pokrmy. V rámci doprovodného programu se uskuteční soutěže v pojídání pálivých burgerů a ochutnávky řemeslných piv.

Více na www.chillibrani.cz.



OTROKOVICKÉ LETNÍ SLAVNOSTI

Tradiční venkovní akce s bohatým programem pro celou rodinu. Dvoudenní hudební festival nabídne od pátku 11. do soboty 12. července celou řadu zvůčných hudebních jmen. Hlavní pódium bude opět v parku před Společenským domem, kde vystoupí například Michal Hrůza, Petr Kotvald, Mňága a Žďorp a další. Lidé se také mohou těšit na bohatý doprovodný program, jako je let vrtulníkem či přehlídka leteckých modelů. Vstup na akce je zdarma.

Více na www.slovacko.cz.



LUKÁŠ HEJLÍK NOVÉ TIPY NA SKVĚLÉ PODNIKY PRO SEZÓNU 2025

Ve spolupráci s ambasadorem projektu Lukášem Hejlíkem, hercem a gastro influencerem, přináší makro ČR výběr patnácti nadějných gastronomických osobností z různých koutů republiky, které spojuje talent, autenticita a láska k poctivým surovinám. Série jejich medailonků, rozhovorů a tipů na nejlepší lokální podniky právě startuje na instagramu @lukashejlik. „Jde o to, aby mladí lidé v gastru, ať jsou to kuchaři, kuchařky, cukráři, baristi nebo majitelé zajímavých konceptů věděli, že na to nejsou sami. Že se o ně někdo zajímá, že mají podporu a že to, co dělají, má smysl nejen pro jejich region, ale i pro českou gastronomii jako celek,“ uzavírá Lukáš Hejlík. Více na www.makro.cz/nadeje.

SLOVÁCKÝ FESTIVAL CHUTÍ A VŮNÍ LETOS PROVONÍ HRUŠKY A HOUBY

Vsobotu 20. 9. se areál skanzenu Rochus v Uherském Hradišti promění v pestrý jarmark chutí a vůní, které jsou pro Slovácko typické. Slovácký festival chutí a vůní letos slaví jedenáctý ročník a jeho hlavním tématem budou HRUŠKY A HOUBY – dvě podzimní suroviny, které v tradiční slovácké kuchyni hrají důležitou roli. A protože regionální prodejci vždy ladí svou nabídku do každoročního tématu, tušíme, že nás čekají sladké hruškové koláče, povidla, kompoty, ale i houbové polévky, smaženice a další speciality. Chybět nebudou ani tradiční pokrmy jako patenty, vdolečky nebo uzené. K tomu samozřejmě vína od místních vinařů, pivo z regionálních pivovarů a bohatý folklorní program s cimbálovou muzikou. Přijďte si užít atmosféru babího léta na Slovácku v sobotu 20. 9. od 10.00 do 16.00 hod. na Rochusu!



TERNO NA VLNÁCH

Zažijte PLAVBU SNŮ s námi – V HODNOTĚ 100 000 Kč!

**Nakupte nad 1000 Kč
a zapojte se do soutěže!**



Soutěž probíhá: 2.6. - 31.7.2025
Losování výherce: 1.8.2025 v 15:00

TERNO

IGRISTOE
TRADING CZ



Partneři soutěže



Red Bull





OBLIBA PIVA MEZI ŽENAMI V ČESKU ROSTE

Zajdou si ženy raději na pivo nebo na víno? Zatímco odpověď na stejnou otázku je u mužů očekávaná: pivu dává přednost 84 % z nich, preference žen mnohého překvapí. I ony totiž ve většině případů už dávají přednost pivu – 60 % žen jej označilo jako první volbu před vínem.

Vyplyvá to z aktuálního průzkumu* Pízeňského Prazdroje u příležitosti Mezinárodního dne žen. Obliba piva včetně nealkoholického mezi ženami přitom roste: před třemi lety byl mezi milovníky piva a vína jen nepatrný rozdíl, pivu dávalo přednost 52 % z nich.

Rostoucí popularita piva mezi ženami má podle expertů dva hlavní důvody: útulnější hospody a restaurace, které dnes nabízejí vyšší komfort a kvalitu slu-

žeb než dříve, a také stále pestřejší nabídka piv včetně ochucených variant.

Co ženám chutná?

Víc jak polovina žen v ČR, které pijí pivo, upřednostňuje klasiku – světlé pivo. V posledních letech roste zájem žen i o tmavá či polotmavá piva a speciály. Čtyři z deseti žen dávají přednost pivům ochuceným před neochucenými, u mužů je to pouze každý pátý. Výrazný zájem mají ženy také o nealkoholická



ŽENY ZA VÝČEPEM

Ženy v hospodách nejsou pouze váženými zákaznicemi, ale stále častěji i špičkovými profesionálkami za výčepním pultem. Dokládá to i loňská soutěž Pilsner Urquell Master Bartender, které se účastnilo rekordních 256 výčepníků z Česka, z nichž bylo 87 žen. A nejlepší výčepník v Česku se vloni poprvé v historii soutěže stala žena – Klára Brodecká z brněnské restaurace The Erin's Flag Irish Pub.

ŽENY SOUDÍ, ŽE SE ČESKÁ GASTRONOMIE ZLEPŠUJE

(procento žen, které souhlasí s uvedeným tvrzením)

Hospody/restaurace mají útulnější interiéry	77 %
Hospody jsou čistší než dříve	75 %
Hospody/restaurace nabízejí lepší kvalitu a pestrost jídel	70 %
Je více hospod/restaurací je zaměřených na rodiny, než tomu bylo dřív	70 %
Hospody/restaurace za poslední roky zlepšily své služby	68 %
Prostředí hospod/restaurací je přátelštější k ženám	65 %
Kvalita čepovaných piv je vyšší než dříve	63 %

piva: preferuje je 30 % z nich, dvojnásobek v porovnání s muži.

„Tyhle preference se krásně spojují v ochucených variantách nealko piv. Za deset let se jejich popularita u žen podle našich údajů zdvojnásobila, za tu dobu si ochucené nealko pivo oblíbilo dalších zhruba 1,5 milionu žen. Nejméně jednou měsíčně si je dopřeje šest z deseti žen,“ říká obchodní ředitel Prazdroje Roman Trzaskalik. Ochucená nealkoholická piva jsou přitom u žen v Česku celkově dru-

hým nejoblíbenějším nealko nápojem, hned po sycených limonádách, a současně jsou i nejrychleji rostoucí nápojovou kategorií.

Rostoucí obliba piva u žen souvisí i s častějšími návštěvami restaurací a hospůdek. Mnohem častěji než muži je přitom navštěvují ve skupinách. Šest z deseti žen nejraději chodí na pivo s přáteli, 54 % s rodinou a 44 % s partnerem. Pravdou ale zůstává, že muži často tvoří tzv. štamgastské party, které jsou českým specifikem a které se utvářejí až přímo v hospodě. Zajít na pivo a kus řeči je ale důležité pro obě pohlaví, jen ženy se raději domluví na společné návštěvě restaurace dopředu.

Návštěvnost žen v podnicích

Popularita podniků, ve kterých pivo hraje výraznou roli, roste u žen z několika důvodů. Výrazně se v posledních letech zlepšilo prostředí a přívětivost hospod, čehož si podle aktuálního průzkumu všimají tři čtvrtiny žen. Právě útulnost a čistota interiéru spolu se vstřícností personálu patří mezi nejdůležitější atributy, podle kterých

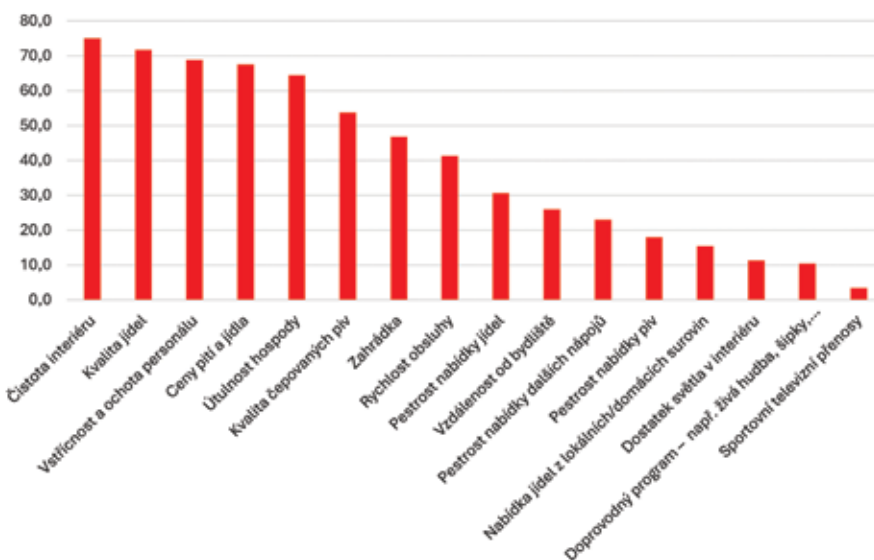
si ženy podniky vybírají. U mužů naopak hraje jasný prim kvalita čepovaných pív. A ještě jedno ženy velmi výrazně oceňují – rostoucí kvalitu jídel v podnicích. To je důležitý ukazatel pro 71 % žen (ale jen pro 57 % mužů).

„Tuzemská gastronomie udělala za poslední roky obrovský skok dopředu. Už nejde o zakouřené podniky, ale místa, kde se setkávají přátelé i celé rodiny. Velká část podniků se chce sama zlepšovat,

protože jim to zvyšuje návštěvnost. A to i mezi ženami, které se už mnohem méně setkávají s nepříjemnou obsluhou nebo špinavými toaletami. Náš cíl je v tomto snažení hospody podporovat,“ připomíná Roman Trzaskalik.

* Průzkum „Ženy a pivo“ se uskutečnil závěrem února 2025 na vzorku 1021 lidí, z toho 514 žen. Sběr dat byl realizován prostřednictvím aplikace Instant Research agentury Ipsos.

PODLE ČEHO SE ŽENY ROZHODUJÍ O NÁVŠTĚVĚ HOSPODY?



VE STAROBRNĚ UVAŘILI NOVOU DVANÁCTKU JMENUJE SE ŠTATL

Koncem března představil pivovar Starobrna novinku, prémiovou dvanáctku Štatl. Starobrněští sládky Štatl vaří tradičním způsobem na dva rmuty z výběrového moravského sladu a výhradně českých odrůd chmele – Žateckého poloraného červeňáku, Sládka a Premianta, bez přidaných extraktů a dalších chmelových produktů.

Štatl se začal čepovat ve vybraných restauracích s ověřenou kvalitou a postupně se rozšiřuje do dalších provozoven, které splňují nároky na dobrou péči o pivo. V obchodní síti se začal v plechovkách a lahvích prodávat od poloviny dubna.

Proč Štatl vlastně vznikl?

Starobrněnský pivovar pravidelně monitoruje spotřebitelské trendy, přičemž z loňských průzkumů vyplynulo, že právě dvanáctku s tradiční recepturou by lidé v nabídce pivovaru velmi ocenili. Dalším důvodem je vkus pivařů, kteří v současnosti preferují prémiovější produkty.



www.starobrna.cz

Starobrna
Štatl

12



Vyzkoušej nový
Štatl 12

z výhradně českých chmelů.

PIVNÍ TRENDY: ČEŠI STÁLE ČASTĚJI SAHAJÍ PO NEALKOHOLICKÉM PIVU

České pivovarnictví po letech ekonomického útlumu začíná mírně ožívat. Celkový výstav piva meziročně vzrostl o 4,2 % na téměř 20,9 milionu hl. Hlavními důvody byly rostoucí vývoz piva do zemí EU a zvyšující se obliba nealkoholického piva v Česku.

Právě nárůst spotřeby nealko piv v roce 2024 je důvodem, proč celkové prodeje na domácím trhu meziročně vzrostly. „V poslední dekádě sledujeme mezi tuzemskými dospělými spotřebiteli rostoucí zájem o nealkoholická piva, včetně ochucených variant. Loni tvořilo nealko pivo už téměř 10 % celkového výstavu tuzemských pivovarů pro český trh,“ říká výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven Tomáš Slunečko.

Naopak průměrná spotřeba alkoholického piva na obyvatele opětovně klesla, v roce 2024 vypil každý Čech v průměru 126 litrů piva, což je o 16 litrů méně než v roce 2019.

VÝRAZNÝ NÁRŮST ZÁJMU O NEALKOHOLICKÉ PIVO

Roli dlouhodobě rostoucího a úspěšného segmentu potvrdila už dvanáctý rok v řadě kategorie nealkoholických

piv. Celkový výstav nealkoholického piva a jeho ochucených variant přesáhl 1,6 milionu hektolitřů a oproti roku 2023 stoupl o téměř 14 %. Oproti roku 2019 vzrostl dokonce o více než polovinu. Pivovary na rostoucí popularitu dlouhodobě reagují rozšiřováním nabídky o nové příchutě nebo nealkoholické varianty pivních stylů.

PODÍL PRODEJE PIVA V RESTAURACÍCH A HOSPODÁCH DÁLE KLESÁ

Pokračujícím trendem je přesun konzumace piva z hospod a restaurací (on-trade) směrem k nákupu v obchodech a konzumaci doma (off-trade). Nůžky mezi on-trade a off-trade se opět rozevřely směrem k off-trade, který tvoří 71 % prodaného piva. S výjimkou covidových let je to historicky nejvíce.

„Na problém stále nižšího zastoupení

hospod a restaurací na celkových prodeích piva upozorňujeme už řadu let. Výsledný snížený zájem ale ve výsledku opět dopadá na provozovatele hospod a restaurací, kteří jsou často na prodeích nápojů finančně závislí,“ upozorňuje Tomáš Slunečko.

„Hospodská kultura se přitom za poslední léta výrazně zlepšila, což dokazuje i veřejné mínění. Češi si rádi dají kvalitně načepované pivo, často doprovázené dobrou gastronomií, v příjemném a čistém prostředí. Unikátnost a společenskou i ekonomickou důležitost českých hospod podtrhl letošní zápis české pivní kultury na Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury České republiky. České pivovary zároveň s hospodami a restauracemi dlouhodobě spolupracují, podporují je a snaží se jim v komplikované době různými způsoby pomáhat,“ připomíná Slunečko.

inzerce

NECHTE SE HÝČKAT PIVNÍ LÁZNĚ I GASTRONOMICKÝ ZÁŽITEK

Vypravte se do pivních lázní v samém srdci Valašska a nechte se hýčkat. Toužíme inspirovat, překvapovat, sdílet náš pohled na svět a hlavně nabídnout našim klientům to nejlepší.

Luxusní pobyt naplněný lázeňskými procedurami, gastronomickým zážitkem, vynikajícím pivem, čokoládou a atmosférou srdce Valašska s jeho přírodou, valašským folklórem a rožnovskými hodinami, které již dávno nebijí smutně.

Můžete zde ochutnat Rožnovské pivo od nejúspěšnějšího domácího pivovaru v Česku! Náš pivovar se pyšní širokým sortimentem vařených piv – od klasických nefiltrovaných a nepasterovaných ležáků až po vysokostupňové pivní speciály.

www.roznovskepivnilazne.cz





Po dvou letech poklesu došlo také k meziročnímu nárůstu importu piva o 9 %, a to především ze zemí Evropské unie. Přesto ale zůstává podíl dovozu na tuzemské spotřebě velmi nízký, na úrovni 3 %. „Je vidět, že Češi mají rádi „své“ pivo a neholdují tomu dovezenému. Proto 97 % spotřebovaného piva v Česku bylo loni uvařeno v tuzemsku. To má výrazný pozitivní dopad na českou ekonomiku,“ dodává Tomáš Slunečko.

ČEŠI HOLDUJÍ PLECHOVKÁM

Nejpopulárnějším obalem zůstává klasická skleněná pivní lahev, její podíl na celkovém výstavu ale loni klesl o jeden p. bod na celkových 39 %. Výrazně naopak opět vzrostla oblíbenost plechovek, které už tvoří 23 % všech pivních obalů. Meziročně jde o růst o více než desetinu. K oblibě plechovek přispívá jejich praktičnost, jsou lehké, skladné, dobře chrání produkt uvnitř a lze je rychle vychladit. Opět o něco poklesla obliba PET lahví a v souvislosti s odklonem od konzumace piva v hospodách a restauracích klesá také podíl sudů a cisteren.

NÁRŮST EXPORTU

Za zvýšením celkového výstavu stojí především rostoucí export, který v roce 2024 posílil meziročně o 788 tisíc hl, tedy o více než 15 %, na 5,9 milionu hl, což je nejvyšší hodnota v historii měře-

ní. Za nárůstem exportu stojí především zvyšující se zájem o české pivo v zemích Evropské unie, které loni tvořily téměř 90 % celkového meziročního nárůstu vývozu. Nejvíce popularita českého piva roste v Německu a na Slovensku.

inzerce

TIP PRO LETNÍ OSVĚŽENÍ

LIMONÁDY
VYROBENÉ
V PIVOVARU

RŮZNÉ
PŘÍCHUTĚ



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. +420 777 828 832

www.zahlinicky-pivovar.cz

Na zdraví a na chuť!



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. +420 777 828 832

www.zahlinicky-pivovar.cz

FESTIVAL MALÝCH PIVOVARŮ

SLAVÍ 10 LET!

V Napajedlích se chystá jubilejní ročník oblíbené pivní slavnosti Festival malých pivovarů. V sobotu 21. června 2025 od 16.00 hod. můžete na nádvoří Nového Kláštera ochutnat pivní speciály osmi minipivovarů z okolí, užít si koncert a zúčastnit se pivních soutěží.

Na všechny milovníky piva čeká hned 8 minipivovarů se svými speciály: Pivovar Chmelnice, Topolský pivovar, Pivovar Rotor, Lázeňský pivovar Luhačovice, Pivovar Theodor, Pivovar Louka a Měšťanský pivovar Kojetín. Každý správný pivař se navíc může zúčastnit tradičních pivních soutěží, které testují jak fyziku, tak játra.

K dobrému pivu zahrají oblíbené kapely – Funkeys, Penzistor a večer vyvrcholí koncertem kapely Schelinger revival. Děti se zabaví v dětském koutku, který připraví DDM Matýsek.

Přijďte s námi oslavit desáté výročí festivalu a užít si červnové odpoledne plné

piva, hudby a zábavy na Festivalu malých pivovarů v Napajedlích. Festival je bezbariérový. Vstupenky jsou k dostání v předprodeji na pokladně Kina Napajedla a Informačním centru Napajedla.

Akci pořádá Klub kultury Napajedla.

Facebook událost →



HUDEBNÍ PROGRAM

Funkeys

17.00–18.30 hod.

Penzistor

19.15–20.30 hod.

Schelinger Revival

21.30–23.00 hod.



Text a foto: PR

inzerce

ČERVENEC–SRPEN 2025

Přináší:

zlín. město
nekonečných
možností

PROGRAM:

MLAT U ZÁMKU ZLÍN, SAD SVOBODY

4.–5. 7. 2025 / 21.30 hod.

4. 7. Moře na dvoře (ČR)

5. 7. Maria (USA) 

PARK KOMENSKÉHO

9.–12. 7. 2025 / 21.30 hod.

9. 7. Čarodějnice a lovec (USA)

10. 7. Better man (USA/AUS) 

11. 7. Na plech (ČR)

12. 7. Vyšehrad Dvje (ČR)

U MAJÁKU

– PARČÍK U DĚTSKÉHO HŘIŠTĚ

8.–9. 8. 2025 / 21.00 hod.

8. 8. Čarodějka (USA)

9. 8. Bridget Jones: Láskou šílená (UK/USA)

FOTBALOVÉ HŘIŠTĚ PŘÍLUKY

15.–16. 8. 2025 / 21.00 hod.

15. 8. Odvážná Vaiana 2 (USA)

16. 8. Já a můj terapeut (FRA)

FOTBALOVÉ HŘIŠTĚ MALENOVICE

22.–23. 8. 2025 / 21.00 hod.

22. 8. Zlato, uber plyn! (FRA)

23. 8. Ježek Sonic 3 (USA)

CENTRÁLNÍ PARK JIŽNÍ SVAHY

– DISCOGOLFOVÉ HŘIŠTĚ

29.–30. 8. 2025 / 21.00 hod.

29. 8. Vlasy (ČR)

30. 8. Minecraft film (USA)



VSTUP ZDARMA.

Vezměte si s sebou deky. Občerstvení zajištěno. V případě nepříznivého počasí se akce nekoná. Změna programu vyhrazena.

Z této veřejně přístupné akce jsou v rámci zpravodajství pořizovány fotografie.

www.visitzlin.eu

 = film s titulky



BURGER FESTIVAL

24 MĚST

2025

30 AKCÍ

25.4. - 27.4. **Olomouc**
01.5. - 03.5. **České Budějovice**
01.5. - 03.5. **Staré Město**
08.5. - 10.5. **Plzeň**
16.5. - 18.5. **Ostrava**
23.5. - 25.5. **Zlín**
23.5. - 25.5. **Liberec**
30.5. - 01.6. **Třebíč**
30.5. - 01.6. **Brno**
06.6. - 08.6. **Teplice**

13.6. - 15.6. **Kolín**
13.6. - 15.6. **Hradec Králové**
20.6. - 22.6. **Tábor**
20.6. - 22.6. **Břeclav**
27.6. - 29.6. **Jihlava**
19.7. - 20.7. **Litomyšl**
25.7. - 27.7. **Dolní Morava**
15.8. - 17.8. **Znojmo**
01.8. - 03.8. **Karlovy Vary**
29.8. - 31.8. **Mladá Boleslav**

05.9. - 07.9. **Trenčín**
05.9. - 07.9. **Praha**
12.9. - 14.9. **České Budějovice**
12.9. - 14.9. **Frýdek-Místek**
19.9. - 21.9. **Pardubice**
19.9. - 21.9. **Liberec**
26.9. - 28.9. **Brno**
26.9. - 28.9. **Plzeň**
03.10. - 05.10. **Olomouc**
10.10. - 12.10. **Ostrava**



burgerfestival.cz

LEVANDULOVÝ FESTIVAL 2025:

VŮNĚ LÉTA, KONCERTY A ZÁŽITKY PRO CELOU RODINU

Voňavější víkend na Moravě nenajdete! Už devátý ročník oblíbeného Levandulového festivalu v Bezděkově u Úsova se uskuteční 5.–6. července 2025 přímo na levandulových polích bezděkovského statku. Dva dny plné hudby, chutí, inspirace i relaxu nabídnou program pro celou rodinu.

Festivalem vás tradičně provede moderátor Vladimír Kořen, známý z pořadu Zázraky přírody. Na pódiu vystoupí Voxel, DOKOSH, Nedivoč, Ready Kirken, Žlutý pes a další. Těšit se můžete na rozhovory o životě na farmách nebo na live cooking show s Janem Rimplerem včetně ochutnávek.

„Festival připravujeme tak, aby si v něm každý našel to své, děti i dospělí, milovníci přírody, hudby i dobrého jídla. Chceme, aby si u nás lidé odpočinuli, zažili něco nového a odvezli si nejen zážitek z levandulové vůně, ale i hezké vzpomínky,“ říká hlavní organizátor akce a majitel Levandulového statku Lukáš Drlík.

Levandule zde nebude jen vonět – ochutnáte ji! Čeká vás levandulové pi-

vo, víno, limonáda, cider, zmrzlina, klobásy, makronky i míchané drinky. V levandulovém krámečku zase najdete vše od sazeniček, semínek, levandulové kávy, čajů, sirupů, přes kosmetiku, mýdélka, svíčky až po stylová trička, tašky a další krásné voňavé produkty.

Nádherně rozkvetlá levandulová pole poslouží jako ideální fotokulisa i relax zóna. Připraveno bude také organizované stříhání levandulových kyticek. „Nebude chybět ani soutěž v pojídání levandulové bábovky na čas a soutěž o nejlepší bábovku. Jsou to již naše tradice,“ dodává Drlík.



Pro děti bude připraven pestrý program, zatímco dospělí si užijí regionální jarmark s výrobky z Hané a Jeseníků.

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

www.levandulovystatek.cz



**27. září 2025
9—23 hod.**

Zlín, Baťův mrakodrap a blízké okolí



DEN ZLÍNSKÉHO KRAJE

Běh na počest Emila Zátopka ■ koncerty
■ regionální potraviny ■ vinařská ulička
■ pestrý program pro celou rodinu

www.denzk.cz

Zlín Kraj bez hranic **kraj**



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



HOTEL POHODA
★★★★

**Ráj
pro děti
Pohoda
pro rodiče**



**Dětský
ráj**



Luhačovice

FESTIVAL MERUŇEK V ŽIDLOCHOVICÍCH

SLAVÍ 10 LET!

PŘIJEĎTE OCHUTNAT LÉTO NA MERUŇKOBANÍ

Když se slunce opře do jižní Moravy a vzduch zavoní zralými meruňkami, je čas na jednu z nejvoňavějších slavností léta – Meruňkobraní v Židlochovicích. Letos se koná už podesáté a bude to událost, která potěší všechny smysly. Letošní jarní počasí bylo pro ovocné stromy příznivější než loni – vyhlídky na letošní úrodu meruňek jsou tedy slibné.

V sobotu **12. července** se Židlochovice promění v ráj pro gurmány i milovníky tradiční kultury. Celé náměstí se zaplní stánky s meruňkovým jarmarkem a rozmanitými výrobky i pochutinami. Hlavní roli samozřejmě hrají meruňky – šťavnaté, voňavé, v knedlicích, koláčích, džemech, ale třeba i v osvěžujících nápojích. A je-li řeč o knedlicích, k prodeji budou jak kynuté, tak tvarohové.

A jaký bude program Meruňkobraní? Ve stodole Komunitního centra šéfkuchař Jan Rimpler předvede, jak z meruňek vykouzlit gastronomické umění přímo před očima návštěvníků. Těšit se můžete i na sladké meruňkové variace vítězky MasterChefa a autorky dvou kuchařek Veroniky „Besky“ Beskydiarové, sladko-slané meruňkové gastro twisty předvede Martin Beránek. Nic nedoplní letně moravskou atmosféru lépe než nabídka vín místních vinařství. Vinařství Lacina vás inspiruje, jak párovat jídla s vínem. Představí se i držitelé Regionální potraviny. A pokud rádi soutěžíte, zúčastněte se kláně v požívání meruňkových knedlíků!



Celým dnem provází herečka Markéta Hrubešová a atmosféru dotváří hudební program na hlavním pódiu na náměstí, který v 18.00 zakončí koncert Igora Orozoviče s kapelou. Děti si užijí tvořivé dílny a sportovní aktivity v krásné zahradě u Robertovy vily, i tam na vás čeká nabídka meruňkových dobrot.

Co si na Meruňkobraní ještě určitě nesmíte nechat ujít?

- dětskou školu vaření v dětské a rodinné zóně v zahradě Robertovy vily
- živou ukázkou obnoveného židlochovického, oblékání kroje a přednášku o šátcích ke kroji
- prohlídky židlochovického zámku, který je po zbytek roku veřejnosti uzavřen
- živou uměleckou tvorbu v meruňkovém sadu za stodolou



Vstupenky na akci lze zakoupit na smsticket.cz nebo v židlochovickém infocentru. **Přijďte ochutnat léto ve své nejsladší podobě.** Deset let Meruňkobraní není jen městská slavnost – je to oslava radosti, poctivého jídla a letní pohody.





CATERING Z KVALITNÍCH SUROVIN?



Mléko, máslo, jogurty,
podmáslí, tvaroh,
vepřové a kuřecí maso
**Farma rodiny
Němcovy s.r.o.**



Vejce
**Farma
Valcha s.r.o.**

FAIR PLAY ZLÍN



Čerstvá zelenina
a ovoce
**Talašovo
zahradnictví s.r.o.**



Ovoce, mošty
vlastní sad



Drůbeží maso
Zelenka s.r.o.



Chlebová mouka
**KomunitKa
v Bezobaláci Zlín, z.s.**



Brambory
Arbia s.r.o.



Hovězí maso
**Farma
Rudimov s.r.o.**

KONTAKT

☎ 724 381 876 ✉ info@fairplayzlin.cz

Fair Play Zlín - zařízení školního stravování s.r.o.,
Sýkorka 234, 763 14 Zlín-Veliková,



5
LET
GARANCE

Nekupujte zajíce v pytli!

Jarní akční sleva až 25 000,- Kč pro každého



Vitara SUV na cesty i necesty S-Cross rodinný crossover Swift stylovka na každý den

Vsad'te na Suzuki

Naše vozy jsou synonymem osvědčené kvality, zárukou spolehlivosti a s jistotou výhodných a férových podmínek bez skrytých překvapení. Nyní navíc s jarním akčním cenovým zvýhodněním na všechny modely. Více na www.suzuki.cz.

www.suzuki.cz facebook.com/suzukimotorczech Instagram.com/suzuki_czech

SIMCAR
našinci do Suzuki

Holešovská 380, Fryšták u Zlína, 763 16
tel.: 577 911 653 | mob.: 724 209 511
www.simcar.cz | prodejna@simcar.cz



OBI
Zlín-Malenovice

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ „JAXON“
Rozměr grilu (v × š × h) 104,5 × 103 × 63 cm, integrovaný teploměr ve víku, boční regulace vzduchu a nastavitelná přihrádka na dřevěné uhlí ve 3 polohách. OBI č. 6145742

2 999,-
-300 Kč
2 699,-

-30%

5 399,-
-30%
3 779,-

UDÍČÍ GRIL „ALDON“
Gril s velkým grilovacím prostorem (udírnou), spalovací komorou a odkládacím prostorem. Rozměr 118,5 × 132 × 56 cm. OBI č. 5373972

4 699,-
-14%
3 999,-

PLYNOVÝ GRIL „KANE“
Disponuje 2 plynovými, samostatně nastavitelnými hořáky z nerezové oceli s celkovým výkonem 6 kW, litinovým grilovacím roštem o rozměru (š × h) 48 × 41,5 cm a nerezovým ohřívacím roštem. OBI č. 6744593

Platnost do 30. 6. 2025.

30
LET SPOLU
OBI

SLOVÁCKÉ LÉTO 2025

OPĚT NABÍDNE 10 DNŮ

PLNÝCH SPORTU, HUDBY A ZÁBAVY



Už 18. ročník festivalu Slovácké léto opět na začátku prázdnin rozhybe a roztančí Uherské Hradiště. Tentokrát od 4. do 13. července nabídne v srdci Slovácka pestrý program pro sportovní amatéry i profesionály, pro milovníky hudby, děti i dospělé.

DESET KONCERTŮ, DEVĚT ZDARMA

Nejočekávanější částí Slováckého léta jsou každoročně koncerty na Masarykově náměstí. Organizátoři jich letos opět připravili celkem deset, z toho devět zcela zdarma. Zahajovací koncert, jediný zpoplatněný, obstará skvělá kapela Queenie s maďarskou předkapelou Kiss Forever Band.

„Queenie je celosvětově jednou z nejlepších skupin, které dokáží perfektně interpretovat písně legendární kapely Queen. Jejich koncerty jsou obrovská show na pomezí divadla, mezi Queen revivaly jsou nesmírně uznávaní. A především hrají písně, které všichni známe a můžeme si na ně společně zazpívat a zatančit. Co jiného si na úvod Slováckého léta přát?“ těší zakladatele festivalu Marka Pochylého.

V dalších dnech se mohou návštěvníci těšit na Davida Kollera nebo Tomáše Kluse, kteří na Slovácké léto zavírají vůbec poprvé. Doplní je stálice a hvězdy české a slovenské hudební scény: Mňága a Žďorp, Iné Kafe, Desmod, Argema, vypsaná xiFa, Alkohol nebo Reflexy. Ty jako vždy doprovází pestrá plejáda předkapel.

SPORT PRO KAŽDÉHO

Nedílnou součástí Slováckého léta jsou i sportovní turnaje, a tak se letos profesionálové i amatéři opět utkají v plážovém volejbalu nebo fotbalu, zaběhat si mohou jak půlmaraton, tak okolo parku s dětmi. Nebude chybět fitness,



jóga, házená, pétanque nebo oblíbená in-line vyjížďka podvečerním městem a novinkou letošního sportovního programu jsou šipky.

V prémiovém programu letos opět návštěvníci najdou taneční noc plnou latinských rytmů, oblíbený folklorní večer a po několika letech se na Slovácké léto vrátí módní přehlídka. Milovníci divadla se mohou těšit na jedinečné vocal drama Hamlet!!!.

PIVO, VÍNO A ITALSKÉ DELIKATESY

Hlavními gastro partnery Slováckého léta letos budou Jarošovský pivovar, Víno Hruška a zbrusu nová restaurace

Neapolská. Návštěvníci si tak budou moci užít kvalitní nápoje i dobroty.

Víno Hruška přiveze bohatý výběr sudových a lahvových vín, výborně jemně perlivé Frizzante, nealkoholická vína nebo pochutiny z chráněné dílny. „Vinařství bude mít připravenou i novinku, a to výborně jemně perlivé vinné drinky Mango Bellini a Kir Royal, které jsou 100% přírodní, bez éček a umělých barviv. Takže se máte na co těšit!“ prozrazuje Martina Kiliánová Slavíková z víno Hruška.

To doplní další skvělá nabídka vína. „Objevte jedinečný svět italských vín z Wine & Food Shop Lavite Zlín – snoubení chutí, stylu a pohostinnosti. Přijďte ochutnat prosecca z malých rodinných vinařství, která jinde nenajdete,“ zve Michaela Stoklasová z Lavite.

Restaurace Neapolská zase přinese kousek Itálie do Uherského Hradiště. „Co přesně vás čeká? To si zatím necháme jako malé tajemství, ale jedno je jisté: chuť Itálie ucítíte na každém kroku. Přijďte si užít letní atmosféru, něco dobrého na zub a pohodu, která voní sluncem a středomořím. Program bude plný, talíř taky – stačí dorazit s chutí!“ zve manažer restaurace Jiří Šopík.

Kompletní program, možnosti registrace, zakoupení vstupenek na premiový program nebo do VIP zóny při večerních koncertech najdou zájemci na www.slovackeleto.cz.



VÍNO A JAZZ

26. CZ&SK HELLO JAZZ WEEKEND



Letos 26. ročník festivalu se uskuteční ve dnech 17. – 19. července 2025 v Uherském Hradišti, Kyjově, Zlíně a Veselí nad Moravou. Fanoušci jazzu a dobrého vína se mají rozhodně na co těšit. Na festivalu vystoupí celkem osm kapel a DJ Magdaléna Happyfeet.

Letošním lákadlem pro milovníky velkých orchestrů bude jistě koncert big bandu Josefa Vejvody, který se letos dožívá neuvěřitelných 80 let. Po několika letech odmlky se na festivalu opět představí sestava kolem trumpetisty Jiřího Kotači a švédského kytaristy Alfa Carlssona (letošní držitelé ceny Anděl), která zahraje koncert na Baťáku i v Kyjově.



Dalším účinkujícím, který se na festivalové podium vrací po mnoha letech, je moravský jazzový bard Boris Urbánek, který do Uherského Hradiště přiveze jednu ze svých osvědčených sestav. Na koncertech Víno a Jazz se v Uherském Hradišti představí slovenští Funny Fellows, v Kyjově potom kapela Géri a Jaštěři. Na doprovodných akcích se můžete těšit na brněnskou sestavu The Half nebo hradištské kapely Jiné Trio a JJ Quartet.



PROGRAM:

Čtvrtek 17. 7.

Uherské Hradiště, Kolejní nádvoří, 19.30

Víno a Jazz

Kyjov, Masarykovo nám., 19.30

Jam session

Pátek 18. 7.

Zlín (OC Centro Zlín Malenovice), 16.00

Jazzová svačinka

Veselí nad Moravou, přístaviště, 19.30

Jazz na Baťáku

Kyjov, Masarykovo nám., 19.30

Víno a Jazz

Uherské Hradiště, Kolejní nádvoří, 19.30

Hlavní koncert

Sobota 19. 7.

Uherské Hradiště, Kolejní nádvoří, 10.00

Jazzová snídaneň

Kyjov, Masarykovo nám., 19.30

Hlavní koncert

Funny Fellows

The Half a další

JJ Quartet

Carlsson & Kotača Quartet

Géri a Jaštěři

Big Band Josefa Vejvody

Boris Urbánek Band

After Party, JJ Quartet

Jiné Trio

Big Band Josefa Vejvody

Carlsson & Kotača Band

After Party,

DJ Magdalena Happyfeet

VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

LÁKÁ NA NOVINKY



Okošťujte Vizovice! Pod tímto heslem letos láká návštěvníky legendární Vizovické Trnkobraní. Jeden z nejstarších hudebních festivalů vstoupí do 56. ročníku s řadou novinek. Po 11 letech se z dvoudenní akce znovu stává třídním festivalem, vrací se k původní filozofii oslavy trnek a místní kultury a nabídne pestrý hudební i doprovodný program pro celou rodinu.

Co se letos chystá?

Festival od pátku 22. do neděle 24. 8. v areálu likérky Rudolf Jelínek nabídne nejen známá jména české hudby, ale i regionální kapely či folklórní soubory a doprovodný program s důrazem na místní tradice a gastronomii. Díky úzké spolupráci s městem, místními spolky i firmami navíc ožije zajímavými akcemi celé město.

Program v areálu R. Jelínek

Festival odstartuje v pátek pod heslem Tož vitajte u nás! V areálu likérky Rudolf Jelínek odehrají své koncerty MIG 21, O5 a Radeček a regionální kapely Horizont a Kosovci.

Sobota s podtitulem Vizovice – hlavní město trnek nabídne Michala Hrůzu, Kamila Střihavku, Slzu, Děda Mládek Illegal Band a Queenie, špičkový tribute band legendárních Queen a pestrý doprovodný program ve valašském duchu: třeba novou soutěž Vynes trnku do oblak, výuku odzemku, kuchařskou show Vaříme z trnek, prohlídky likérky nebo exkurze po ovocných sadech.



MIG 21



Queenie

Redlová a na závěr vizovická kapela Fleret se Zuzanou Šulákovou.

Zábava po celém městě

Díky tomu, že se do pořádání Trnkobraní letos zapojilo město a přidaly se i spolky a firmy, bude živo po celých Vizovicích. Už dva večery předem se chystá koncert vážné hudby a divadlo. Během víkendu se můžete těšit na poznávací okružní jízdy městem, unikátní komentované prohlídky po stopách palírenské tradice, řemeslný jarmark, dílny lidových tradic nebo také letní kino a den otevřených dveří ve firmě KOMA MODULAR.

Tak si to zapište do diáře a vyrazte do Vizovic.

www.vizovicketrnkobrani.cz



V neděli je vstupné dobrovolné ve prospěch místního souboru Vizovjének, který se i s hosty představí na pódiu. Uskuteční se i legendární soutěž v pojídání trnkových knedlíků s moderátorem Petrem Švancarou, zahraje Lucie

PROGRAM TRNKOBRANÍ (areál R. JELÍNEK)

PÁTEK 22. 8.

„TOŽ VITAJTE U NÁS!“

16.30 Horizont

18.00 O5 a Radeček

20.00 MIG 21

22.00 Tancovačka s Kosovci

SOBOTA 23. 8.

„VIZOVICE – HLAVNÍ MĚSTO TRNEK“

11.00–19.00 Vynes trnku do oblak

11.15 SympI

12.30 Děda Mládek Illegal Band

14.00 Kamil Střihavka

16.00 Slza

18.00 Vizovjének

18.30 Michal Hrůza

20.30 Queenie

22.00 Vizovická třískoteka – Niemandi

Doprovodný program, košť, gastrozóna, „Vaříme z trnek“, pečení frgálů, prohlídky sadů, soutěže aj.

NEDELE 24. 8.

„VIZOVICKÁ TRNKOSLÁVA“

11.00 Vizovjének a hosté

12.00 Lucie Redlová a Garde

13.00 Soutěž v pojídání trnkových knedlíků (s P. Švancarou)

14.30 Vizovjének a hosté

16.00 Fleret a Zuzana Šuláková

DALŠÍ AKCE

(různá místa ve Vizovicích)

STŘEDA 20. 8.

19.30 Koncert vážné hudby
zámek Vizovice)

ČTVRTEK 21. 8.

19.00 Příběh o velké Edith Piaf
(nádvoří zámku, Světlana
Nálepková)

21.00 Letní kino v KOMA MODULAR
(Vyšehrad 2 – vstup zdarma)

SOBOTA 23. – NEDELE 24. 8.

Řemeslný jarmark ● Okružní jízdy –
Trnkovláček, Trnkobus ● Dílna lidových
tradí ● Trnkopas (sbírejte razítka
a vyhrajte) ● Minifarma u Sokolovny
(pouze sobota) ● Po stopách trnek
a historie (i v pátek)

NEDELE 24. 8.

9.30 Trnkovjanka a průvod městem
10.00 – 16.00 Den otevřených dveří
v KOMA MODULAR

Červen – srpen

Letem trnkovým světem (výstava
u MěÚ)

KLIDNĚ BYCH SI ZASOUTĚŽIL V POJÍDÁNÍ SVÍČKOVÉ

Vizovické trnkobraní se bude konat od 22. do 24. srpna. Součástí má být tradiční soutěž v pojídání trnkových knedlíků. Role moderátora se ujme bývalý fotbalista Petr Švancara. Kolik on sám sní knedlíků a jaký má vztah k jídlu, prozradil v rozhovoru.

Býval jste profesionálním fotbalistou. Musel jste si v té době odpírat oblíbené jídlo?

Samozřejmě ano. Dva, tři dny před zápasem jsem mohl jíst pouze dietní jídla. Byly to hodě ryby, těstoviny, rýže. Nejedl jsem pečivo a nic, co nadýmá. Ale po zápase jsem to už pak moc neřešil a klidně jsem si dal oblíbenou svíčkovou nebo guláš. I dnes, když jsem už ve fotbalovém důchodu, se taky hlídám. Nechci vypadat vyžraně, takže se držím. To ale neznamená, že si své oblíbené jídlo nikdy nedám. Jen ho není tolik. A taky se držím zásady, že po 17 hodině nejím.

V minulosti bývala při fotbalových zápasech na stadionech poměrně omezená nabídka jídel, párky v rohlíku, klobásy. Dnes už se pořadatelé snaží o kvalitnější gastronomii. Líbí se vám tento trend?

Určitě je to dobře. Nabídka je skutečně široká, nechybí třeba jídlo pro vegetariány, což je fajn. Na druhou stranu, já osobně jsem stará škola a na fotbale si moc rád dám právě tu klobásu a na pití točenou limču. I když jsem ve VIP zóně, té staré dobré klobáse neodolám.

Jste z Brna, velký patriot. Dá se z toho soudit, že pijete nejraději místní pivo?

Vlastně v současné době alkohol nepiju.

Vážně? Nechcete přibrat z piva?

To ne, ale vsadil jsem se, že rok nebudu pít alkohol. Už mám za sebou úspěšných pět měsíců, takže věřím, že to dám. Musím říct, že se díky tomu cítím hodně dobře. Doporučuji to každému. Dalším benefitem je dostatek spánku.

Je těžké držet suchý únor, ale celý rok je drsný...

To tedy jo. Leden a únor byl dost těžký. Málokdo věřil, že to dám. Nejhorší to bylo třeba na horách nebo když jsem

byl třeba na plese. Ale vydržel jsem. Teď vím, že když to vydržím já, dá to každý. Stačí chtít.

A to pivo vám nechybí?

Nebudu lhát, těším se, až si ho zase dám. Mám rád dobře vychlazené, dobře nače-pované pivo. Chutná mi produkce ma-lých pivovárků, ale s chutí si dám i plzeň-ské. Nejdůležitější je ale podle mě to, jak se hospodský o pivo stará a jestli ho má dobře ošetřené. A právě to hospůdky v malých pivovárcích většinou umějí.

Když se vrátím k jídlu, často se o vás říká, že máte rád chlebičky, platí to stále?

Ano, chlebičky miluju, jsou mou celoživot-ní vášní. Nejraději mám klasiku, poctivé, tradiční chlebičky s vlašákem, majonézou, se šunkou, sýrem a okurkou. Ne, že by jich snědl deset, ale takový chlebiček nikdy ne-domítnu. Naopak nemusím různé moder-ní variace s ovocem a s oříšky, s tím na mě nechodte. Prostě klasika je klasika.

Na Trnkobraní budete moderovat soutěž v pojídání sladkých knedlíků. Tipnete si, kolik byste jich snědl vy?

Víte, já se docela nerad přejídám, ne-mám to rád. A když bych si měl dát sladké knedlíky, tak pěkně s máslem a řádně pocukrované. Moc mi chu-tná, když jsou ještě přelité vanilkovým krémem. Takových bych zvládnul šest, maximálně sedm. Což není hodně. Jsem proto rád, že na Trnkobraní budu v roli moderátora. Musím říct, že se na to moc těším.

A kdyby měla být soutěž v pojídání něčeho, co máte skutečně rád?

Tak to by mohly být chlebičky. Nebo třeba svíčková s houskovým knedlíkem. Ani bych nemusel mít maso, stačila by poctivá svíčková, jakou vařila moje ba-bička, pěkně nasládlá, lahodná. A k ní bych klidně zvládnul i dvacet knedlíků. Důležité ale je, aby tam bylo fakt hodně té omáčky. Mám prostě moc rád klasic-kou českou kuchyni.



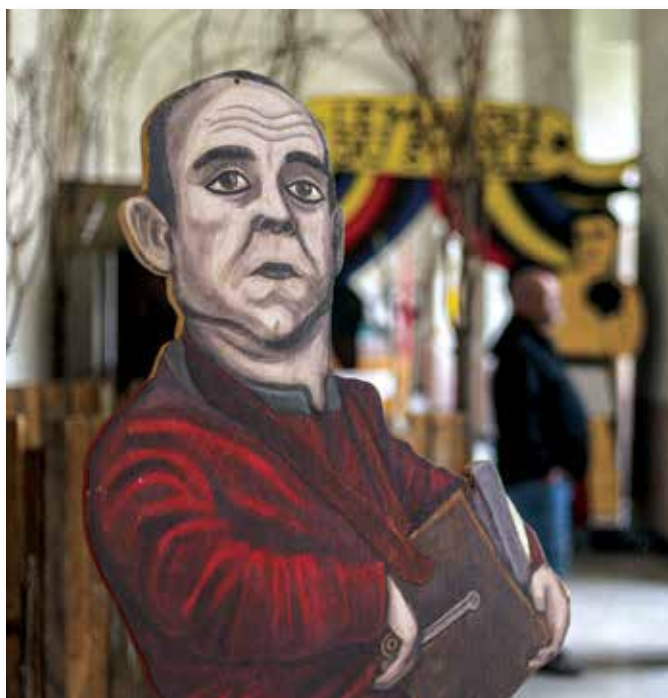
VE ZNOJMĚ ZAKOTVILA UNIKÁTNÍ VÝSTAVA IMAGINÁRIUM OD BRATŘÍ FORMANŮ

Od května do září zaplní prostory Louckého kláštera hravý a tajuplný výtvarný svět, který vzniká díky intenzivní spolupráci různorodé skupiny výtvarníků. Každý prostor, v němž se výstava objeví, přetváří s originálním přístupem – s respektem k místu i lidem, kteří ho navštíví. Návštěvníci mohou objevovat zákoutí plná překvapení, interaktivních objektů, divadelních dekorací, loutek, vynálezů, fotografií i „hejblat“, které rozvíjejí představivost a probouzejí hravost.

„Dětem (v doprovodu rodičů) i dospělým (v doprovodu dětí), bychom tímto chtěli nabídnout společný zážitek – tedy čas her, překvapení, okouzlení, poznání, soutěžení a řemeslné krásy. Všemi smysly máme vnímat svět a stejně tak i vstoupit do Imaginária – jedinečného světa autentických tvůrců, divadelníků, výtvarníků, kreativních osobností a přátel Divadla bratří Formanů,“ říká Matěj Forman.

Projekt IMAGINÁRIUM vznikl v roce 2013 a od té doby putuje Evropou – navštívil již více než dvacet měst v České republice i zahraničí, včetně Plzně, Paříže, Drážďan, Trani, Foix, Kasselu nebo Silkeborgu. Každé nové místo se stává inspirací pro další podobu instalace, která nikdy není stejná a vždy překvapí. Za Imagináriem stojí Divadlo bratří Formanů, které je už dvacet pět let jedním z nejvýraznějších uměleckých uskupení českého divadla.

Více informací o doprovodném programu na webových stránkách:
www.znojmskabeseda.cz





Ewa Farna • David Koller • Vypsaná fiXa • IMT Smile • D.Y.K.
Wohnout • Čechomor • The Stylists • FS Karpaty



**ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ
VINOBRANÍ** 12.-14. 9. 2025

VSTUPENKY V PRODEJI

IMAGINÁRIUM



KVĚTEN AŽ ZÁŘÍ 2025

**LOUCKÝ KLÁŠTER
VE ZNOJMĚ**

Raďte vstoupit do jedinečného světa divadelníků,
výtvarníků, kreativních osobností,
autentických tvůrců a přátel
Divadla bratří Formanů.

znojemskaBeseda.cz

ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ

OSLAVÍ 40 LET

Znojenské historické vinobraní přinese tři dny plné oslav, historických tradic, skvělé hudby a toho nejlepšího vína z regionu. Od 12. do 14. září 2025 se historické centrum města promění v živoucí středověké tržiště, kde na návštěvníky čeká jedinečný program pro všechny generace. Se třinácti scénami a více než dvěmi sty programovými body se řadí k největším festivalům v České republice.

PŘIVÍTEJTE KRÁLE JANA LUCEMBURSKÉHO

Každý rok je vrcholem vinobraní velkolepý královský průvod v čele s Janem Lucemburským a jeho družinou. V doprovodu rytířů, dvorních dam a kejklířů vjede panovník do Znojma, aby slavnostně požehnal nové úrodě vinné révy. Ulice města ožijí rytmem bubnů, trubením trubačů a pestrou podívanou v dobových kostýmech. Průvod, čítající na pět set postav, vyrazí do centra města během dvou festivalových dní a krále opět ztvární Miroslav Hrabě. Po jeho boku usedne na královský trůn poprvé znojenská rodačka Zuzana Mráková, coby královna Eliška Přemyslovna.



13 SCÉN A VÍCE NEŽ 200 PROGRAMOVÝCH BODŮ

Znojenské vinobraní je především oslavou vína a vinařské tradice. Vedle historického průvodu nebude chybět část věnovaná dětem, vinný trh, scéna vinařů VOC Znojmo, vojenská ležení,

rytířské turnaje, tržiště a v neposlední řadě také hudební program. Na hudebních scénách se představí Ewa Farna, skupina IMT Smile, Vojtěch Dyk, David Kolár, Wahnout, Nedivoč nebo The Stylist. Návštěvníci se mohou těšit také na cimbálovou muziku a historické sou-

bory, rytířské turnaje, kejklíře, ohňová představení a mnoho dalšího.

Vstupenky je možné zakoupit v síti TICKETSTREAM a na: www.znojemskevinobrani.cz.





Festival znojemských vín

6. 9. 2025 11–21 h
Znojmo, u rotundy sv. Kateřiny

Ochutnáte na 200 vín bílých, růžových,
červených a sektů

Neomezená konzumace 500 Kč nebo degustace
formou placených bločků

11–16 Cimbálová muzika Milana Mlčáka

16–21 Cimbálová muzika Štatl z Brna

vocznojmo.cz
f i vocznojmo

VOC
Znojmo



znojmo

Ochutnej Dubaj s námi

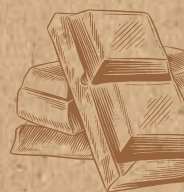


Najdeš na našem e-shopu www.utrhni.cz.

Dubajské máslo a granola Utrhni – sladké
potěšení s pistáciemi, bílou čokoládou a kapkou
Orientu.



Dubajská čokoláda
na dva způsoby



ořechové máslo

granola



utrhni.cz

VÍNO ZODPOVĚDNĚ
VYBÍREJ | PEČUJ | SDÍLEJ

bublínky

Nová **PERLIVÁ VÍNA**
výhradně z našich hroznů



ČEPICE JSOU ROZDÁNY!

SLOVENSKO ZNÁ SVÉ NEJLEPŠÍ RESTAURACE A ŠÉFKUCHAŘE

Gault & Millau

O tom, kdo na Slovensku získal legendární kuchařské čepice – symbol uznávaného francouzského gastronomického průvodce Gault&Millau, je rozhodnuto. V pondělí 2. června 2025 bylo slavnostně pokřtěno slovenské vydání Gault&Millau – jak v tištěné, tak i online podobě.

Kam na vynikající jídlo se skvělou obsluhou a příjemným prostředím? To vám poradí slovenská verze renomovaného mezinárodního průvodce gastronomií Gault&Millau. Do místního kulinářského světa vstoupila slavnostně 2. června 2025, kdy byli v bratislavské Staré tržnici oceněni nejlepší šéfkuchaři a restaurace.

Nejvyšší počet bodů v premiérovém ročníku získala restaurace **ECK**, která obdržela **čtyři čepice a 18 bodů**. **Šéfkuchařem roku** se stal **Daniel Tiling** (**ECK**), titul **Šéfkuchař zítřka** si odnesl **Lukáš Heuser** (**ORIGIN**, Lučenec) a ocenění **Mladý talent roku** získal **Pa-**

trik Pokrývka (**Sissi**). V kategorii **POP roku** uspěl podnik **Mäso od Romana**, koncept vedený Romanem Kónou.

Inspektoři Gault&Millau anonymně hodnotili stovky podniků po celé zemi. V novém průvodci, dostupném v tištěné i online verzi na gault-millau.sk, je uvedeno celkem **194 podniků**, z toho **146 nejlepších restaurací** (124 z nich získalo alespoň jednu čepici) a **48 oblíbených gastro provozů** v kategorii POP.

„Cítím obrovskou hrdost a nadšení z toho, kam se slovenská gastronomie posunula. Důkazem je i příchod autority, jakou je Gault&Millau. Počet hod-

nocených restaurací v tomto prvním průvodci podle mezinárodních kritérií je toho jasným potvrzením,“ říká hlavní inspektor slovenského vydání Michal Ondriš.

Daniel Tiling se stal nejlepším šéfkuchařem a jeho restaurace ECK byla nejúspěšnější.



Jedinou restaurací, která získala čtyři čepice je restaurace ECK.

Tři čepice získalo devět restaurací: **Gašperov Mlyn** (Východ), **ARTE Restaurant** (Bratislava), **Edomae Sushi Matsuki** (Bratislava), **Irin** (Bratislava), **Semillon** (Západ), **RIVERBANK Restaurant** (Bratislava), **ORIGIN** (Středné Slovensko), **BISTRIC Restaurant** (Bratislava) a **SEVEN Restaurant Café** (Východ).

POČET ČEPIC	POČET BODŮ	SLOVNÍ HODNOCENÍ	POČET OCENĚNÝCH SLOVENSKÝCH PODNIKŮ
👑👑👑👑	19–20	výjimečná kuchyně	0
👑👑👑	17–18,5	velmi vysoká úroveň kuchyně	1
👑👑👑	15–16,5	vysoká úroveň kuchyně	9
👑👑	13–14,5	autorská kuchyně	43
👑	11–12,5	zajímavá kuchyně	71
bez čepice	10–10,5	dobrá kuchyně	22
POP		populární trendy podnik – bistro, street food, wine bar, tapas bar	48



ZLATÝ KUCHAR ZA ROK 2024

JE TOMÁŠ ČERNÝ Z DEJVICKÉ 34



Devátý ročník gastronomické ankety Zlatý kuchař zná své vítěze. Ocenění bylo předáno rovnou v šesti kategoriích. Od hodnotitelů časopisu Gastro & Hotel z řad odborníků, znalců a milovníků zdejší kulinární scény získal nejvyšší bodové hodnocení a titul Zlatý kuchař za rok 2024 šéfkuchař Tomáš Černý z pražské restaurace Dejvická 34.

Druhou pozici obsadila hvězda televizní i gastro scény Jan Punčochář z restaurantu U Matěje v Praze, který je již stálíci v nejlepší trojce Zlatého kuchaře. Třetí příčku získal loňský vítěz ankety, Jan Knedla z restaurace Papilio ve Vysokém Újezdu. Nejlepší šéfkuchaře roku 2024 vyhlásil prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec.

„Mám z tohoto ocenění fantastický pocit. Práce, kterou u nás v Dejvické 34 odvádíme, je strašně náročná, proto si toho velmi vážím. Letos završuji třicet let praxe v kuse bez vyhoření a toto je velká odměna pro mne i pro celý tým,“ komentoval svůj úspěch vítěz Zlatého kuchaře za rok 2024 Tomáš Černý.

Kromě absolutního vítěze bylo předáno i ocenění Objev roku. To letos získal kuchařský fenomén z plzeňské restaurace Štípec **Vojtěch Gaier**. Titul Zlatého zahraničního kuchaře převzal úžasný **Mikaël Rassineux** z restaurace Nebespán v Kašperských Horách a Zlatým cukrářem byl jmenován šéfcukrář z pražské cukrárny Myšák **Lukáš Pohl**. Hvězdou street foodu se stal **Filip Urban** z pražského Gemüse Corner Kebab. Do Síně slávy Zlatého kuchaře byl uveden Mistr kuchař a nositel nejvyššího kuchařského ocenění Kříž svatého Vavřince **Václav Šmerda**. V oblíbené Volbě veřejnosti pak zvítězil Petr Hron působící v restauraci Sequoia v Ratměřicích.

Všichni ocenění šéfkuchaři získali stylové trofeje vyrobené kovářem a nožířem **Jiřím Hrálou**. „Stejně jako každý rok

byla oceňována především řemeslná zručnost, kreativita, originalita a invence v hledání nových cest pro rozvoj kuchařského umění i české gastronomie,“ vysvětlila manažerka ankety **Stáňa Krejčová**. „Fakt, že loňský vítěz Zlatého kuchaře Jan Knedla letos získal i titul Šéfkuchař roku gastro průvodce Gault & Millau, potvrzuje, že Zlatý kuchař oceňuje jedinečné talenty, které posouvají gastronomii vpřed a svými schopnostmi i vlastnostmi inspirují celou zdejší kulinární scénu. Mnoho osobností oceněných v předchozích ročnících ankety dnes patří mezi nejznámější jména české gastronomie,“ doplňuje.

Zlatý kuchař

1. Tomáš Černý, Dejvická 34, Praha
2. Jan Punčochář, U Matěje, Praha
3. Jan Knedla, Papilio, Vysoký Újezd

Zlatý zahraniční kuchař:

Mikaël Rassineux, Nebespán, Kašperské Hory

Objev roku:

Vojtěch Gaier, Štípec, Plzeň

Zlatý cukrář:

Lukáš Pohl, Myšák, Praha

Hvězda street foodu:

Filip Urban, Gemüse Corner Kebab, Praha

Volba veřejnosti: Petr Hron, Sequoia, Ratměřice

Sín slávy: Václav Šmerda



TOMÁŠ ČERNÝ ZLATÝ KUCHAR 2024

Osm let byl šéfkuchařem italské restaurace La Finestra v Praze, předtím působil čtyři roky ve známé restauraci Allegro hotelu Four Seasons a v hotelu Ambassador. Díky šéfkuchařům Four Seasons Vito Mollicovi a Andrea AccorDIMU, kteří zajistili pro Allegro michelinskou hvězdu, získal Tomáš Černý nenahraditelnou zkušenost a znalost surovin i technik vaření. V rámci své třicetileté gastronomické praxe se věnuje italské kuchyni. Zkušenosti sbíral i na zahraničních stážích, například v restauraci Il Piastrino v italském Pennabilli. Pro jeho profesní rozvoj byla cenná i blízká spolupráce a přátelství s úspěšnými šéfkuchaři a držiteli michelinských hvězd, jako jsou Vito Mollica, Stefano Ciotti, Lucco Pompili, Moreno Cedroni nebo Riccardo Agostini, či stáž v rakouské Landhaus Bacher – v restauraci, kterou vede Thomas Dorfer oceněný dvěma michelinskými hvězdami. V současnosti Tomáš Černý vede restauraci Dejvická 34 – je jejím spolumajitelem a šéfkuchařem v jedné osobě. Poskytuje také individuální poradenství v oblasti gastronomie a je lektorem známých škol vaření v Praze a ve Zlíně. Na základě hodnocení francouzského gastro průvodce Gault & Millau letos získal 3 čepice.



POZVÁNKA

NA ROADSHOW AHR ČR 2025



Roadshow je skvělou příležitostí pro načerpání nových informací z oboru, navázání spolupráce a rozšíření vědomostí. V rámci Roadshow budou probíhat zajímavé přednášky týkající se aktuálních témat. Naši partneři vám zde budou také k dispozici s představením jejich produktů či služeb, které by vám mohly pomoci usnadnit či vylepšit chod hotelu nebo restaurace.

Těšit se můžete například na přednášku **AI v praxi hotelů a restaurací**, která přiblíží moderní technologie a jejich využití v každodenním provozu. Dále se podíváme na **Využití e-dokladů v ubytovacích zařízeních**, což může výrazně zjednodušit administrativu a zvýšit komfort hostů.

Ukážeme si, jak může být **Snídaně, významný faktor pro výběr hotelu**, formou inspirativní kuchařské přednášky, kde šéfkuchaři předvedou moderní gastronomické techniky. Nevynecháme ani **Změny v potravinovém právu**, které mohou mít zásadní dopad na gastronomické provozy. Nenechte si ujít ani přednášku **Nové cestova-**

telské trendy – co hosté očekávají v roce 2025.

Součástí programu bude také **Panelová diskuze na téma efektivního provozu s minimem personálu**, kde své zkušenosti sdílí zkušení manažeři a odborníci z praxe.

Budeme se na vás těšit **10. 6. v Karlových Varech a 23. 9. ve Špindlerově Mlýně**. Více informací a registrace na: www.akceahr.cz.

Vyberte si svou zastávku a přijďte načerpat cenné informace a inspiraci. Akce je pro všechny zdarma, ale kapacita je omezená neváhejte proto s registrací. Těšíme se na setkání s vámi!



Text a foto: AHR ČR

ZNÁME VÍTĚZE SOUTĚŽE

PRO MLADÉ KUCHAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ TALENTY



Dvacátý devátý ročník Gastro junior Bidfood Cup se uskutečnil ve dnech 9. a 10. dubna v Plzni. První den soutěžili cukrářky a cukráři. Na startovní čáru se jich postavilo šestnáct. Nejlepší výkon předvedla Kristýna Počárovská ze SOU a SOŠ Roudnice nad Labem. O titul v kuchařské části soutěže se utkalo dvacet kuchařů a kuchařek. Letos byl nejlepší Václav Frič ze Střední školy gastronomie Praha 10.

Gastro Junior Bidfood Cup je celostátní odborná gastronomická soutěž s mezinárodní účastí, jež je projektem sdružení Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Je určena pro žáky středních odborných škol a středních odborných učilišť s gastronomickým zaměřením a má za cíl objevit nové talenty a zároveň prověřit teoretické i praktické znalosti a dovednosti žáků, kteří je následně využívají pro výkon povolání kuchař a cukrář.

Letošní ročník byl navíc výjimečný také zajímavými workshopy, které vzdělávaly a bavily nejen účastníky, ale i přítomné diváky. V den cukrářské soutěže se sladkého workshopu ujaly naše úspěšné šéfcukrářky Helena Fléglová a Karo-

lína Hávová, kuchaře přijel povzbudit Miroslav Panuška z řemeslného řeznictví The Bohemian Butchers. Díky němu a mistru řezníkovi Františku Kšánovi z masné výroby a řeznictví Amaso se totiž v březnu vůbec poprvé na světo-

vý řeznický šampionát World Butchers' Challenge do Paříže vypravila i naše česká reprezentantka Monika Remeš. A to je tedy něco! Druhý z kuchařských workshopů vedl člen Národního týmu AKC ČR, šéfkuchař Pavel Švestka.



Text a foto: AKC ČR

ČESKÝ NEALKO DRINK ROKU?

ALOE VERA, CELER, PEPŘ, JABLKO

Česko zná svůj nejlepší nealkoholický koktejl pro rok 2025. Na jarní barmanské soutěži Mattoni Grand Drink ho namíchal Jan Lukas z českobudějovické kavárny Datel.



Nápoj se jmenuje The Nest a jeho nápaditý servis skutečně připomíná ptačí hnízdo. „Je to odkaz na červenou orlici společnosti Mattoni, ale symbolizuje i Českou republiku jako hnízdo, odkud tato minerální voda pochází. Proto jsem suroviny podporující zdravý životní styl hledal primárně v Česku,“ říká Jan Lukas.

Drink se skládá z několika surovin – kromě perlivé minerální vody Mattoni to je aloe vera, cordial Paragon Rue Berry ze tří druhů kamerunského pepře, řapíkatý celer a parfém s aromatem zeleného jablka.

Jihočeský barman tak v národním kole soutěže Mattoni Grand Drink, které se konalo na jarním gastronomickém fes-

tivalu Makro Czech Gastro Fest v pražském O2 Universu, porazil desítku soupeřů a vysloužil si právo v příštím roce reprezentovat Česko ve světovém finále Mattoni Grand Drink, které je koncipováno jako Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů.

Díky svým bohatým zkušenostem se Jan Lukas pro šampionát netají těmi nejvyššími ambicemi. „V roce 2017 jsem ve finále skončil na druhém místě, tentokrát bych to chtěl posunout o stupeň výše a zopakovat loňský výkon Martina Vogeltanze,“ poukazuje Jan Lukas na fakt, že Česko prostřednictvím barmana Martina Vogeltanze aktuálně drží pozici světového nealkoholického šampiona.



Mattoni Grand Drink je celosvětově uznávaná barmanská soutěž s více než dvacetiletou tradicí. Její účastníci připravují originální nealkoholické a nízkokalorické koktejly, které svým složením korespondují s trendem zdravého životního stylu.

THE NEST

- 3 cl aloe vera
- 2 cl coridal Paragon Rue Berry
- 15 g řapíkatého celeru
- 10 cl Mattoni perlivá
- zástřík Sosa zelené jablko
- ozdoba: list řapíkatého celeru

KVĚTNOVÉ ZASEDÁNÍ

MEZINÁRODNÍ ASOCIACE SOMMELIERŮ

POPRVÉ V HISTORII NA AFRICKÉM KONTINENTU



Mezinárodní asociace sommelierů (ASI) své výroční zasedání všech členských zemí ASI (General Assembly) uspořádala poprvé v dějinách na africkém kontinentu.

Delegáti z více než 60 zemí světa se sešli v jihoafrickém Kapském Městě, aby během dvoudenního jednání stanovili další směřování celé organizace, přivítali nové členy a sdíleli zkušenosti ze světového sommelierského dění.

Valné shromáždění se konalo ve spolupráci s Jihoafrickou asociací sommelierů (SASA) a přineslo nejen důležitá rozhodnutí, ale i možnost poznat jihoafrickou vinařskou scénu a gastronomii v její autentické podobě. Jak uvedl prezident ASI William Wouters: „Tato událost není jen významným krokem pro ASI, ale i pro celý africký kontinent. Jihoafrická republika je jednou z nejzajímavějších



vinařských zemí světa a profesionalita místní sommelierské komunity z ní činí výjimečného hostitele takto významného setkání.“

Českou republiku na zasedání reprezentoval Ivo Dvořák, prezident Asociace sommelierů ČR a současně člen výkonného představenstva ASI.

NOVÍ ČLENOVÉ A NOVÉ VÝZVY

Mezi klíčová témata zasedání patřilo při-

jetí nových členů. Plnými členy se nově staly Peru, Moldavsko a Kolumbie, zatímco Keňa získala nově status kandidátské země. Do roku 2027 se očekává vstup mezi kandidátské země dalších států, jako jsou Kongo či Nigérie. Růst členské základny reflektuje dynamický vývoj oboru napříč kontinenty – obzvláště patrný právě v Africe a na Blízkém východě.

www.asociacesommelieru.cz

BARISTA CUP OSTRAVA 2025

PŘINÁŠÍ VELETRŽNÍ ČÁST PRO PROFESIONÁLY
WORKSHOPY, VELETRŽNÍ CENY, VSTUP ZDARMA



Hledáte nové technologie, dodavatele, nebo chcete ochutnat kávu z aktuálních sklizní a potkat kolegy z oboru? Přijďte 6. září 2025 do Trojhalí Karolina na Barista Cup Ostrava. Jeden z největších kávových eventů v Česku, který letos přináší novinku pro profesionály – Professional Lounge.

Co vás čeká:

- Prezentace předních značek: La Marzocco, Gaggia, Dalla Corte, Brita a další
- Odborné workshopy a diskuze o provozu kaváren a gastro podniků
- Cupping výběrové kávy
- Výhodné nákupy za veletržní ceny
- Networking s lidmi (decision makers v oboru)

Součástí akce je i tradiční soutěž baristů, ochutnávky z evropských pražírén, food i design zóna a bohatý doprovod-



ný program. Barista Cup Ostrava tak zůstává místem, kde se setkávají lidé, kteří kávou skutečně žijí.

Vstup je zdarma – od 9.00 do 18.00, Trojhalí Karolina, Ostrava.

Sledujte novinky na:

www.baristacupostrava.cz a sociálních sítích **@baristacupostrava**.



Text a foto: PR

inzerce

20–22 | 11 | 25

GASTRO SWEET FEST

Chut' to rozjet!



ŽOPSKÝ VYPALOVÁK

VYBERE NEJLEPŠÍHO CHILLIMASTERA

Malé, na první pohled nenápadné. Papričky se opět stanou hlavními hvězdami tradičního festivalu. Jmenuje se Žopský Vypalovák a propukne v sobotu 6. září 2025 v Žopech u Holešova na Kroměřížsku. Přinese zábavu pro celou rodinu, spoustu dobrot, inspirace i pekelně pálivou soutěž. Navíc pomůže dětem z tamní lesní školky Sovička.

Na začátku všeho stála parta nadšenců do pěstování chilli papriček. Tito borci si je umí nejen vypěstovat, ale dokážou z nich dělat i vynikající produkty. „Byli jsme tenkrát na jednom chilli festivalu v Hradci Králové, který nás ale příliš nenadchnul,“ líčil počátky akce Roman Javořík.

A co všechno návštěvníky čeká? Především si pochutnají na spoustě výborného jídla. Ne, nemusíte se bát, že by bylo všechno extra chilli pálivé. Na své si přijde každý.

Celá parta chilli nadšenců, která se festivalu účastní, nabízí návštěvníkům produkty z chilli papriček, které si sami vypěstovali. Jsou to čerstvé papričky, ale

i omáčky, chutnají, paštiky, marmelády, sušená masa nebo například čokolády, zmrzlina nebo dokonce pálenky a chilli pivo. „Často se stává, že se mě návštěvníci ptají, kde tyto všechny delikatesy mohou koupit. Nikde! Všechno je vyrobeno jen pro tento festival. Takže si na něm může každý nakoupit, co mu chutná. Ovšem s tím, že poté to už nikde nekoupí,“ usmál se. Na své si přijdou i milovníci piva.

Vstupné na akci je dobrovolné. Výtěžek půjde dětem do lesní školky.

Na festivale nebude chybět zábava pro děti. Pro ně lesní školka každoročně chystá program plný tvoření, s divadélkem nebo třeba jízdou povozem s koňmi. Takže zatímco rodiče



ochutnávají, o ratolesti se starají „tetičky“ ze Sovičky.

Hlavním hřebem akce je ale soutěž Chillimaster, samozřejmě v pojídání chilli, která začne ve 14 hodin. Účastníci si během ní prochází peklem. Musí zvládnout papričky i různé pochutiny, a kdo chce získat titul, musí toho vydržet skutečně hodně.

Více na www.zopskyvypalovak.cz.

inzerce

GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

Když se chcete dobře najíst!

MASOVÉ RAUTY

KRKOVICE

SELATA

JEHŇATA

ŽEBRA

KRÚTY



Informace a objednávky na tel.: **577 943 047**

📍 Spytihněv 565 | 🌐 grilovana.kolena.spytihnev | www.kolena-spytihnev.cz

NA ZDRAVÍ PROSECCU!

13. SRPNA SLAVÍME
MEZINÁRODNÍ DEN PROSECCA

Jen málokterý nápoj evokuje léto tak moc, jako prosecco. Je lehce šumivé, mívá lahodnou chuť, je svěží, je atraktivní, je sexy. Má i nižší obsah alkoholu, což během horkých dnů není vůbec na škodu. Není se proto čemu divit, že jeho obliba stoupá. A že má dokonce i svůj svátek.

Mezinárodní den prosecca lidé na celém světě každoročně slaví 13. srpna. Proč jeho obliba stoupá? Je lehké a svěží. Je levnější než šampaňské. Lidé jej pijí samostatně, nebo si ho přidávají do koktejlů. Kdo by neznal například známý aperol spritz?

Ačkoliv by se mohlo na první pohled zdát, že toto perlivé víno je novinkou posledních let, opak je pravdou. Hrozny odrůdy Glera, ze kterých se Prosecco vyrábí, údajně lidé znali už v prvním století našeho letopočtu. V encyklopedii Naturalis historia se píše o ženě jménem Julia Augusta, která celý svůj život zasvětila vínu Pizzino, což je starověký název pro hrozny, z nichž se prosecco vyrábí. Podle této teorie je tedy na světě již více než 2 000 let!

Podle daleko pravděpodobnější teorie zazněla první zmínka o Proseccu v roce 1754. „Známe legendu, podle níž polský král Jindřich III. prošel Cogneglianem na své cestě za francouzským králem, zastavil se v této oblasti a pil nápoj, který jako by pocházel z Neptunovy fontány. Není těžké si představit, že toto bílé víno mohlo být prosecco, nebo alespoň starodávny předchůdce, který položil základy toho, čím se prosecco stalo,“ vylíčil Rostislav Škaroupka, který se dlouhodobě věnuje vínům a provozuje webové stránky Svět bublin.

V PROSECCU UŽ PROSECCO NENÍ

Místem, kde poprvé spatřil světlo světa lehce šumivý nápoj, se jmenuje, světe div se, Prosecco. Najdeme jej v severní Itálii. V průběhu času se vinice rozšířily do italské oblasti Veneto a Friuli. A právě pouze tamní vinaři mají výsostní právo, na základě rozhodnutí italské vlády z roku 2009, používat pro šumivá vína produkovaná v této oblasti označení prosecco.

BUBLINKY LIDÉ MILUJÍ

V ještě poměrně nedávné minulosti si lidé při vyslovení slova „bublinky“ představili luxusní Champagne, případně sekt, často českou „Bohemku“. To se ale změnilo, novým králem mezi šumivým vínem se stalo prosecco. Proč? „Důvod je jednoduchý. Prosecco je velice dobře pitelné. Má méně alkoholu, je svěží, lehké, s ovocitou chutí. A je levnější,“ vysvětlil Rostislav Škaroupka. Zní to jednoduše, ale tak snadné to zase není. Není totiž prosecco jako prosecco.

PERLÍ, NEBO ŠUMÍ

Ročně se prodá až 660 milionů lahví prosecca. Ale nenechte se mýlit, řeč je o levnější verzi, které se říká frizante. Prodává se většinou v lahvích se šroubovaným uzávěrem. Vinaři jej vyrábí metodou Charmat – Martinotti, při níž sekundární kvašení probíhá ve velkých nádržích z nerezové oceli. Díky tomu je proces levnější. Minimální doba výroby je 30 dní. Frizante je označováno jako perlivé víno s méně bublinkami, které jsou ale větší a agresivnější jak u šumivých vín, což má za následek rychlejší ztrátu perlení po otevření lahve.

Kvalitnější prosecco je označováno jako šumivé. Prochází dvojnásobným kvašením a také déle zraje. I proto je živější a je zapotřebí pro něj používat těžší sklo. Prosecco se pyšní intenzivní slámově žlutou barvou. Lidé ho milují pro jeho příjemnou, svěží, ovocnou a zakulacenou chuť s tóny použitých hroznů. Dá se poznat podle korkového uzávěru (hříb) a bezpečnostního drátku (agrafa).



SUCHOST SE CENÍ

Znalci se shodují v tom, že čím je člověk pokročilejší v pití vína, tím více preferuje nízký stupeň cukrnatosti. Platí to i u prosecca. Označení má ale oproti tichým vínům odlišné. Nejsladší verze se označuje jako Dry a obsahuje 17 až 32 gramů cukru na litr vína. Následuje Extra Dry, Brut, Extra Brut a nejsušší Brut Nature, které nesmí mít více než tři gramy cukru na litr vína.



Elimon d.s. *svěží energie*
Prime FRESH FESTIVAL



**LEGENDÁRNÍ
RESTAURACE A BARY**

U JISKRŮ *
ZÁJEZDNÍ HOSTINEC

YAMAYA

**LONG
STORY
SHORT**
HOSTEL, CAFE, BAKERY, BARBERS



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

KONCERT
DAVID KOLLER

PARDUBICE 21. - 22. 6.

Elimon
svěží energie

ploom

 **Pardubický
kraj**

 **Pardubice**

 **event4**

 **Palác**
PARDUBICE

 **Kast**
Radio

 **Hotel
TRIM**

TV

MĚSTO VIZOVICE,
RUDOLF JELÍNEK
a AGENTURA VELRYBA
uvádějí:



generální partner



VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

OKOŠTUJTE VIZOVICE!

Program po celém městě
od středy až do neděle!

VIZOVICE

AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

22.—24. 8. 2025

**MIG 21
QUEENIE**

Michal Hrůza

05 a Radeček

SLZA

FLERET a Zuzana Šuláková

Kamil Střihavka & The Leaders

Děda Mládek Illegal Band

SYMPL

VIZOVJÁNEK a hosté

Lucie Redlová

HORIZONT

KOSOVCI

NIEMANDI

**+ soutěž v požívání trnkových
knedlíků! Moderuje
Petr Švancara**

KOMA



hlavní partneři

R. JELÍNEK

VIZO:VICE
pecka život



HITRADIO
ZLÍN

partneři

deník

kofola
original

VÍNO J HRUŠKA