

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

podzim 2025 • ročník 17 • číslo 3

téma

KÁVA A JÍDLO
FOODPAIRING

aktuálně

PODZIMNÍ TIPY
TOP AKCE A FESTIVALY

film tip

KDYŽ SE ZHASNE
RESTAURACE 7 HŘÍCHŮ

Sledujte nás
online



Foto: BONTONFILM

inzerce

10.11. 2025 / O2 Universum



Kuchařské hvězdy
podpořilo Ambiente.

NESPRESSO
PROFESSIONAL

FAGOR
PROFESSIONAL

Czech
Specials

Up O SLA



obědy oslavy salonky catering



www.lokaluosla.cz



Gastronomický podzim je tu!

Letošní léto označují gastronomické statistiky společnosti Dotykačka za nepříliš povedené z pohledu byznysu. Červenec špatný a srpen s mírným růstem. Ve srovnání s předchozími třemi roky a započtením inflace je gastro v minusu. Přesto nám vznikají nové podniky, a naopak to občas někdo zavře. K tomu je chronický nedostatek lidí v gastronomii, ale to je už několikaletý evergreen.

Máme také krátce po volbách a je otázkou, jestli se opět nestaneme svědky zavedení EET. Právě gastronomické podniky byly kdysi pokusnými králíky při jeho zavádění, než ho následující vláda zrušila.

Jinak je ale podzim prima. Kdo na jaro zasadil, a staral se, na podzim sklízí. A do toho všechny ty festivaly pálenek, šampaňského i michelinských šéfkuchařů, na které vás zveme v tomto vydání.

Přátelé, štamgasti a gurmáni, přeji vám podzim plný gastronomických zážitků a věřte, že bude líp ☺.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner

zlín.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Specialty
Coffee
Association



Zlín kraj bez hranic

ANKETA S ČLENY NÁRODNÍHO TÝMU KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ AKC ČR: LIDÉ SI Z DOVOLENÉ VOZÍ ZÁŽITKY. KUCHAŘI K NIM NAVÍC ČASTO PŘIBEROU I INSPIRACE PRO SVÉ VAŘENÍ. NADCHLO VÁS LETOS NĚJAKÉ JÍDLO NA VAŠÍ DOVOLENÉ?



ONDŘEJ KORÁB
ŠÉFKUCHAŘ
GRANDRESTAURANT
HOTEL PUPP
KARLOVY VARY



VOJTĚCH PETŘELA
ZÁSTUPCE ŠÉFKUCHAŘE
VÝČEP
PRAHA

Letos jsem byl na dovolené v Řecku a moc mi tam chutnala jejich nakládaná zelenina plněná čerstvým sýrem. Byla svěží, měla příjemnou kyselost, prostě vynikající. Do naší restaurace jsem přenesl myšlenku tohoto jídla, ale v odlišném zpracování. Používáme pečenou ředkev, kterou nakrájíme na tenké plátky a plníme krémovým čerstvým sýrem s pažitkou a dalšími bylinkami. Zdobíme oříšky a fragmenty pomeranče. Podáváme jako vegetariánský předkrm.



MARTIN STANĚK
CULINARY CHEF
GASTRO MACH
JESENÍK

Letos se mi konečně podařilo vyrazit do Mexika. A protože mexickou kuchyni moc rád vařím, zaměřil jsem se hlavně na poznávání autentických chutí. Takže jsem například zjistil, že tamní avokádo chutná úplně jinak než avokádo koupené u nás v obchodě. A samozřejmě jinou chuť má potom i tradiční guacamole. Velmi inspirativní jsou pro mne různé mexické salsy a omáčky. Nadchla mě třeba omáčka mole, která je vyrobená z chilli papriček, čokolády, různého koření, a podává se ke kuřeti. Ochutnal jsem spoustu sals, ananasových, rajčatových, a samozřejmě všude s přidavkem chilli, které má v Mexiku úžasnou chuť.

Namísto dovolené si vozím inspiraci ze stáží. Byl jsem ve Velké Británii v restauracích oceněných michelinskou hvězdou. Inspirací je tedy více než dost. Moc se mi například líbí způsob grilování zeleniny. Nejprve se vezme například mladá mrkev, která se ugriluje nad ohněm skoro dočerna. Pak se z ní udělá smoothie, do kterého se zašlehá uzený olej. Vznikne zálivka, kterou dáme na čerstvě ugrilované mrkev. Zeleninu podáváme jako přílohu třeba ke steakům. Vynikající je například i grilovaná mladá brokolice, kterou přelíváme zase zálivkou vyrobenou z brokolice.



PATRIK BEČVÁŘ
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL KRÁLOVKA
BEDŘICHOV

Z poslední dovolené jsem si přivezl sladkou inspiraci, trhanec. Připravuji ho v pozmeněné podobě s karamellem a nakládanou hruškou. Trhanec plním vyšlehaným tvarohem s vanilkou a troškou rumu. Kombinace karamelu, nakládané hrušky, a vše zjemněné tvarohovým krémem, je fantastická. Naši hosté mají tento dezert velice rádi.

makro akademie

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 8. 10. 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: BONTONFILM a.s., neoznačené fotografie: Shutterstock



StamgastaGurman.cz



StamgastaGurman



StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

VINAŘSTVÍ ROKU 2025 OCENÍ NEJEN NEJLEPŠÍ VINAŘSTVÍ, ALE NOVĚ I PÉČI O KRAJINU

Svaz vinařů České republiky zahájil 16. ročník prestižní oborové soutěže Vinařství roku 2025, která komplexně hodnotí činnost tuzemských vinařství. Mění se způsob ocenění v hlavní kategorii – ruší se dřívější rozdělení do kategorií malých, středních a velkých vinařství – a udělena bude i nová Cena Vinatura vyzdvihující ekologické počiny. Slavnostní vyhlášení soutěže se uskuteční 26. února 2026.



Loňský absolutní
vítěz Štěpán Maňák

G Střední škola
gastronomie
a obchodu Zlín



OBORY H, L

OBORY E, C

pro žáky s doporučením
školského poradenského zařízení

3letý učební obor
Kuchař-číšník

3letý učební obor
Stravovací a ubytovací služby

4letý studijní obor
Gastronomie
(Gastronomie s hotelovým provozem)

3letý učební obor
Prodavačské práce

2letá nástavba
Gastronomie
(maturita po vyučení)

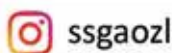
3letý učební obor
Pečovatelské služby

**DNY OTEVŘENÝCH
DVEŘÍ**

21.11.2025 (9:00-17:00)
22.11.2025 (9:00-13:00)
22.1.2026 (9:00-17:00)

2letý C obor
Praktická škola dvouletá

SLEDUJTE NÁS
NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH



Střední škola gastronomie
a obchodu Zlín

www.gaozl.cz



16. PŘEHLÍDKA SLOVÁCKO V TRADICI

Přicházející advent ohlašuje v Uherském Hradišti již tradičně Přehlídka Slovácko v tradici. V sobotu **22. listopadu** se v prostorách Reduty na Masarykově náměstí setká více než 40 výrobců, kteří návštěvníky zasvěti do tajů svých řemesel, výroby a tradic. Těšit se můžete na tradiční výrobky, ukázky slováckých řemesel, folklorní program, ochutnávka regionálních specialit i dílničky, kde si řemesla budou moci vyzkoušet i děti. Setkáte se tváří v tvář s regionálními producenty a nositeli značky Tradiční výrobek Slovácka. A kdoví, třeba si z kromě předvánoční nálady odnesete už i nějaký ten drobný dárek pro sebe či své blízké.

KUCHAŘSKÉ TALENTY DOSTÁVAJÍ ŠANCI

Kuchařská soutěž BernardChef vstupuje do čtvrtého ročníku. Opět otevírá dveře všem, kdo milují kuchařinu a chtějí své řemeslo dělat co nejlépe. První kolo soutěže je korespondenční. Přihláškou do soutěže je návrh tříchodového menu, přičemž nejméně jeden chod musí být s pivem Bernard. Fotografie a popis menu uchazeči pošlou do pivovaru. Z přihlášek vzejde osmero soutěžících, kteří svoje nápady uvaří a prezentují před semifinálovou porotou. Finále čtyř nejlepších proběhne koncem ledna 2026 přímo v pivovaru. Pořadatelé očekávají přihlášky do konce října 2025, lze je podat prostřednictvím webu soutěže. Do soutěže se mohou hlásit jak studenti gastronomických škol a učilišť starší 17 let, tak i samostatní kuchařští nadšenci. Školy mohou nominovat až dva zástupce.



SVATOMARTINSKÝ SALÁM S PARA OŘECHY

Připravte se na výjimečnou kombinaci speciální směsi koření, celých jader para ořechů a vysokého podílu masa. Tato harmonická souhra přináší chuť, která si vás získá! Takový je Svatomartinský salám od Kmotra. Stačí ho jen rozbalit, nakrájet a vychutnat.



ÚSPĚŠNÍ LOKÁLNÍ VÝROBCI

PŘEVZALI OCENĚNÍ KVALITY

REGIONÁLNÍ POTRAVINA ZLÍNSKÉHO KRAJE



Prestižní ocenění Regionální potravina Zlínské kraje převzali lokální vítězni výrobci od ministra zemědělství Marka Výborného, ředitelky Regionálního odboru SZIF Olomouc Kateřiny Mračkové a hejtmána Zlínského kraje Radima Holíše na slavnostním vyhlášení v sobotu 27. září ve Zlíně během akce Den Zlínského kraje. O vítězství se v letošním ročníku utkalo 34 výrobců se 128 produkty.

Značku Regionální potravina Zlínské kraje roku 2025 získaly tyto výrobky:

KATEGORIE	VÝROBEK A VÝROBCE
Masné výrobky tepelně opracované	Šabatecká slanina Masna ELVA
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy, čerstvé maso a masné polotovary	Jehněčí T-bonek Steak BIO Farma Rudimov Masozluky.cz
Sýry včetně tvarohu	GABRIN – Zrající kozí sýr pod ušlechtilou plísni Zerlina Rodinná farma z Valašska
Mléčné výrobky ostatní	Jogurt z farmy bílý Farma-ZPZ

Pekařské výrobky včetně těstovin	Slovácký chleba špekový Aneta Konečná, Luhačovice Slovácký chleba
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	Megatrník Jiří Červenka, Morkovice-Slížany Statek Slížany
Nápoje	Rožnovské pivo Rožnov Městské pivo Rožnovské pivní lázně
Ovoce a zelenina ve zpracované nebo čerstvé formě	Česnek z Moravy Karel Kloček, Traplice Zemědělství Kloček
Ostatní	Paprika mletá – sladká Kristýna Pšeníková, Lešná Sušíme s láskou

inzerce



CERTIFIKOVANÉ
OJETÉ VOZY.
RADOST
NESTÁRNE.

BMW Premium Selection

Renocar Synot a.s.

třída Tomáše Bati 400, Zlín-Louky

www.renocar-synot.cz



VOJTĚCH KOTEK JAKO ŠÉFKUCHAŘ

PETRA HŘEBÍČKOVÁ
COBY MAJITELKA RESTAURACE

Restaurace 7 hříchů a hříšné menu, kterému lze jen stěží odolát. Režisér Andy Fehu připravuje novou česko-slovenskou komedii *Když se zhasne*. Hlavní čtveřici postav ztvárňují Petra Hřebíčková, Tomáš Maštálir, Martin Pechlát a Petra Polnišová. V dalších rolích se objeví Vojtěch Kotecký, Simona Lewandowska, Lucie Vondráčková a další.

Hlavní hrdinka Nina (Petra Hřebíčková) je ambiciózní šéfkuchařka, která se ocitá ve vztahové krizi se svým manželem Richardem (Tomáš Maštálir), gynecologem. Rozvod jim komplikuje bizarní smlouva, kterou kdysi sepsali pod rouškou noci a alkoholového opojení na ubrousek – ten, kdo zavíná konec manželství, nezíská ze společného majetku ani korunu. Richard proto zosňuje plán: požádá svého nejlepšího kamaráda Čendu (Martin Pechlát), aby Ninu během slavnostního otevření její nové restaurace „7 hříchů“ svedl. Natřít se to ale svému muži rozhodne i Nina... A nejen jemu, taky všem hostům, pro které se svým zástupcem Mirkem (Vojtěch Kotecký) připraví hříšné menu, kterému lze jen stěží odolát. Kdo komu nakonec podlehne a jak večer plný komických situací i zakázaného ovoce dopadne, se diváci dozvědí v kinech od 12. února 2026.

„Nina je inspirující žena, bystrá, chytrá a cílevědomá. Otevřít si vlastní restauraci vyžaduje mimořádnou dávku odvahy, talentu i sebevědomí. V den, kdy se její sen stává skutečností, je ve velkém tlaku, spousta věcí nejde podle plánu a ona není zrovna nejlepší v komunikaci. I když má bryskvité jazyky a velkou slovní zásobu, někdy jí vyklouzne ironická

poznámka, kterou nemyslí zle. A pak situaci zachraňuje její pravá ruka, šéfkuchař Mirek. Ve svém muži oporu nenachází a vlastně už ani nehledá. Jejich manželství je totiž katastrofa,” přibližuje svou postavu Petra Hřebíčková.

Zatímco kuchařský rondon obléká Vojtěch Kotecký jen před kamerou, sedmichodové menu, které ve filmové restauraci „7 hříchů“ podává, vzniklo pod rukama skutečného michelinského šéfkuchaře. Sestavil ho Oldřich Sahajdák z La Degustation Bohême Bourgeoise, odkazuje ke každému ze sedmi smrtelných provinění a na place ho připravuje jeho sous chef Marco Christov, který ve filmu hraje hercovu pravou ruku. A právě díky zapojení profesionálních kuchařů a jejich odbornému dohledu nechají Vojtěch Kotecký s Petrou Hřebíčkovou diváky nahlédnout pod pokličku té nejvyšší gastronomie, která se na filmovém plátně spojí se všemi smysly a emocemi.

Tvůrci se rozhodli film zasadit do Olomouce, velká část natáčení se uskutečnilo v multikulturním prostoru Telegraph. Zdejší loft se dočasně přeměnil na exkluzivní restauraci „7 hříchů“, kde se odehrávají stěžejní scény plné vtipných i osudových momentů.



ZEPTALI JSME SE VOJTÝ KOTKA

Umíte vařit? Vaříte?

No, snažím se. V takovém mém životním období, kdy jsem byl více sám, tak jsem vařil docela dost, ale pak mě to přestalo bavit vařit jenom pro sebe. Pak jsem vařil zase pro moji ženu, to bylo v době, kdy jsme byli ještě bezdětní. Teď, když máme malého, tak už vaří zase ona.

Když jste vařil pro ženu, co jste jí uvařil dobrého?

Máte nějaký svůj majstrštyk?

Ano, mám jeden takový, k večeři. Losos s guacamole a holandskou omáčkou – takový můj malý majstrštyk. Ale nic složitějšího bych teď už nezvládl.

zlín.



HRDÍ ŠEVCI JSME ŠEVCI



25. ŘÍJEN | 15:00



8. LISTOPAD | 15:00



29. LISTOPAD | 15:00



14. PROSINEC | 15:30

STADION LETNÁ, ZLÍN



PO DVOU LETECH ČEKÁNÍ SE MILOVNÍCI SLIVOVICE ZNOVU DOČKAJÍ!

Slovácké muzeum v Uherském Hradišti a Společnost přátel slivovice České republiky pořádají v pořadí šestý ročník Slováckého koštu slivovice. Tentokrát se uskuteční v sobotu 29. listopadu od 15 hodin v Event centru – Jezuitském sklepe ve Starém Městě.

Košť pálenek se konají každý rok v řadě obcí a měst jihovýchodní Moravy. Scházejí se zde jejich výrobci, znalci a konzumenti, aby ochutnali, porovnali a vyhodnotili jednotlivé vzorky. A současně ocenili ty nejkvalitnější. Tyto „degustační soutěže“ se však konají převážně na místní úrovni. Na výběrovém Slováckém koštu slivovice proto budou prezentovány vítězné vzorky z komunálních košťů a ty nejlepší pak budou oceněny. Ten nejlepší z nejlepších pak obdrží titul „Šampion Slovácka“ a bude uložen v archivu Muzea lidových pálenic ve Vlčnově.

Konečným výsledkům koštu předchází náročná práce degustační komise. „Košťujeme vzorky umístěné na prv-

ním až třetím místě na komunálních koštích a v naší porotě usedají jen zkušení degustátoři,“ říká Jan Káčer, prezident Společnosti přátel slivovice.

Společnost přátel slivovice byla založena 28. dubna 2011 a téhož roku se ve Vlčnově konal i historicky první ročník Slováckého koštu. Společnost sdružuje nadšence a odborníky, kteří chtějí chránit a propagovat nejen samotnou slivovici a další ovocné destiláty, ale i kulturní dědictví, které s nimi souvisí.

O stylovou atmosféru na chystaném Slováckém koštu slivovice se postará cimbálová muzika Ohnica, chybět ne-



bude ani regionální občerstvení, které k dobré slivovici neodmyslitelně patří. Vstupné činí 100 korun.

www.slovackemuzeum.cz/vi-slovacky-kost-slivovice

Text a foto: PR

WHISKY POTEČE V HULÍNĚ PROUDEM

Milovníci kvalitní whisky si dají dostaveníčko v Hulíně. Koná se tam akce, na které si účastníci nejen pochutnají, ale dozvědí se i spoustu zajímavostí a vyzkouší nápoje, ke kterým by se jinak jen tak nedostali.

Den whisky Hulín napíše letos už svou pátou kapitolu. Bude se konat 18. října od 14 hodin v tamním Klubu Café Bar. „Den whisky Hulín je pohodový festival, který opět nabídne spoustu otevřených lahví, whisky novinky a oblíbené masterclass,“ lákají k návštěvě pořadatelé.

Hosté se mohou například těšit na slavnostní křest nového vydání whisky GOLDCOCK Hullein 1224 Four Cask Finish. Zajímavostí je, tato whisky zraje už od roku 2018 v sudech po Bourbonu, Sauternes, Pinot Noir a Port Tawny. A lahvuje se právě v těchto dnech.

Dále se mohou návštěvníci zúčastnit zajímavých masterclass, tedy přednášek spojených s řízenou degustací. Tématem

budou nové skotské palírny v podání Petra Pištěka. Další přednáška představí skotskou palírnu Arran. Kryštof Hordina bude hovořit o její třicetileté historii výroby i produkci.

Další masterclass se bude týkat whisky pocházející z USA. Povede ji Petr Gavlík a zájemce uvede do tajů americké pálenky. Ukáže její různorodost napříč státy a přinese ochutnávku pěti druhů.

Neméně zajímavá lekce se bude týkat staršího plnění skotské whisky metodou Benromach. Představí ji Petr Křenek.

Zájemci o classroomy se musí přihlásit předem. Kapacita pro jednu přednášku je 24 osob.



Návštěvníci se mohou těšit i na bohatý finger food raut, koktejlový bar a mnozí ocení i doutníkovou zónu. Samozřejmě už je čepovaný Guinness a tradiční After Party.

Vstupenky na akci jsou už nyní k dostání v předprodeji na webových stránkách Klubu café baru.

Více na www.kcbhulin.cz.

Text a foto: PR

NOVÁ PÁLENKOVÁ STEZKA NABÍZÍ I SPECIÁLY MALINOVICE, MRKVOVICE ČI PIVOVICE

Slivotéka, slivovicová nebo prostě jen pálenková stezka. V turisticky významném areálu Skanzen Modrá v srdci Slovácka je nově rozšířená degustační expozice pálenek. V samoobslužných dávkovacích automatech v cihlovém sklepě, najdete soukromí pro ochutnávání těch nejlepších slivovic, pálenek a likérů českých lihovarů. Co všechno zde můžete zažít, vysvětlila tamní sommeliérka Anna Mimochodková.

Pálenková stezka.

Co si pod tím můžeme představit?

Tato stezka se nachází ve sklepení budovy Centra slováckých tradic, které je propojené s Hotelem Skanzen. Do pálenkové stezky mají tedy přístup jak návštěvníci centra, tak hoteloví hosté. A v čem spočívá? Má originální a moderní pojetí, degustace probíhá prostřednictvím samoobslužných degustačních automatů. V pálenkové stezce je k dispozici 22 automatů a celkem 176 vzorků pálenek k ochutnání a je jediná svého druhu v České republice. Zákazník přichází do pálenkové stezky s nabitou degustační kartičkou, kterou vkládá do jednoho z automatů, přiloží skleničku k vybrané pálence, zvolí velikost degustovaného vzorku a pak už se nechává unést jeho vůní a chutí.

Když člověk kráčí vaší stezkou, má k dispozici i průvodce?

Nebo je zde vše pečlivě vysvětleno na popiskách, aby každý věděl, co ochutnává?

Ve chvíli, kdy našemu hostovi předáváme nabitou kartičku, ať už na recepci hotelu nebo v Centru slováckých tradic, seznámíme ho s celým postupem degustace. Všechny další informace o jednotlivých degustovaných vzorcích najdou na tabletech, které jsou umístěny vedle každého automatu. Početnější skupinky doprovází do stezek pracovníci centra či recepce, který je nápomocen.



Jaké pálenky na stezce najdeme?

Ve stezce najdete od tradičních ovocných destilátů, macerátů a likérů, přes ojedinělé pálenky z kdoulí, oskeruší či rynglí, až po speciály jako je banánovice, mrkvovice či pivovice. Opomenout nesmím oblíbené giny a whisky. Nutno podotknout, že všechny nabízené vzorky jsou pouze a jen z českých a moravských rukodělných lihovarů, a to samozřejmě včetně našeho Lihovaru Skanzen, který nabídne ochutnávku celého výrobního portfolia včetně SKANZEN Malinovice či pálenky z černého rybízu.

Obměňujete pálenky na stezce po nějakém čase, nebo je nabídka stálá?

Naše pálenky po určitém čase obměňujeme dle aktuální nabídky výrobců,

a hlavně dle poptávky a preferencí našich hostů tak, abych zůstaly zachované jak tradiční hodnoty, tak zajímavá nabídka a pestrost.

Když člověk popíjí pálenku, určitě dříve nebo později dostane hlad nebo jen chuť na něco dobrého k jídlu. Nabízíte něco, aby procházka stezkou byla příjemná?

Pro gastronomický zážitek stačí přejít do naší hotelové restaurace, která nabízí regionální speciality a také menu dle ročních období tvořené z lokálních surovin od místních dodavatelů. V nabídce najdete i slovácké prkénko s domácím chlebem, škvarky, klobásou a sýrem.

Navštivte také www.hotelskanzen.cz.

inzerce

VÁNOČNÍ DÁRKY pro Vaše zaměstnance

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

Objednávejte na tel. čísle 774 181 013
nebo e-mailem na obchod@lihovarskanzen.cz.



Můžete si vybírat na

FOODPAIRING

ANEB VÝBĚROVÁ KÁVA
NENÍ JEN KE SLADKÉMU



Když se řekne káva, většina z nás si představí něco sladkého. Ta výběrová však má mnohem širší chuťový potenciál – a v kombinaci s jídlem může tvořit zážitky, které překvapí.

Při pojmu foodpairing, tedy ladění nápoje s pokrmem tak, aby se jejich chutě vzájemně doplňovaly, většině z nás naskočí víno, pivo nebo destiláty. V lepší restauraci vám doporučí k červenému masu plné červené víno, k tataráčku jedno řezané. Káva ale zůstává stranou. Ta výběrová však nabízí komplexní aromatický profil. Můžete v ní najít tóny květín a ovoce i koření, kakao nebo třeba oříšky. Právě tato pestrost otevírá prostor pro foodpairing. Proč tedy nahlížet na kávu jen jako na „tečku“ za jídlem? Ve Skandinávii, Austrálii nebo Japonsku už je vnímána jako rovnocenný gastronomický partner.

Správné spojení jídla a kávy může:

- zvýraznit jemné tóny
- vyvážit texturu a chuťovou linku
- vytvořit harmonii, či naopak zajímavé napětí
- změnit vnímání kávy i jídla

Párování není nic víc než hra a vnímání souvislostí. Když se zaposloucháte do chutí kávy, zjistíte, že si s jídlem rozumí mnohem častěji než jen u dortíku.

TŘI PRINCIPY PÁROVÁNÍ

Párování tón v tón

Najdeme-li v jídle stejný nebo podobný chuťový profil jako v kávě, dochází ke zvýraznění těchto tónů na patře. Tento princip párování vychází z podobnosti a harmonie – káva a jídlo se nestaví proti sobě, ale podporují se. Káva s čokoládovým tónem jemně podtrhne chuť čokolády v brownies a nechá ji znít naplno.

Kontrast

Kontrastní párování je možná nejzajímavější – vytváří napětí, které baví. Právě kontrastní kombinace často přináší největší „wow efekt“. Jde o situace, kdy se potkávají opačné chuťové profily – ale místo boje si začnou navzájem lichotit. Kyselá, ovocná káva může krásně projasnit tučné, slané jídlo. Hořká a hutná káva naopak uklidní sladkost dezertu. Kávy s fermentovanými tóny si rozumí se slanými umami chutěmi (kimchi, výrazný sýr) a vytváří tím vrstvený, doslova dialogický zážitek. Každý prvek má co říct, ale navzájem se respektují.

Textura a tělo

Každá káva má texturu – může být lehká jako čaj, nebo hutná a sirupovitá. Při párování s jídlem se řeší, zda budou káva a jídlo v ústech působit vyváženě. Těžká káva může „přebít“ lehký pokrm, zatímco jemná káva v kombinaci s hutným jídlem zaniká. Správné sladění tak pomáhá vytvořit harmonický zážitek.

Jak kávy párovat?

Káva, stejně jako jídlo, je nositelkou chuti, vůně, textury i emocí. A stejně jako dva lidé u stolu, i káva a jídlo si mohou skvěle rozumět – nebo se úplně minout. Když se ale potkají ve správný moment a ve správné kombinaci, vzniká souhra, která posune náš zážitek o úroveň výš. Káva zkrátka umí mluvit stejným jazykem jako dobré jídlo.

Pojďme se tedy podívat, jaké chuťové dialogy stojí za to zažít.

Káva	Jídlo	Princip párování	Proč to funguje...
Brazílie (čokoláda, ořechy, nízká acidita)	Čokoládové brownies	Tón v tón	Oříškové a kakaové tóny v kávě podpoří sladkost a máslovou strukturou dezertu. Jemná hořkost kávy zintenzivní čokoládový zážitek, aniž by ho přehlušila. Chutě se neroztříští, ale spojí v jeden hladký zážitek.
Etiopie (citrusy, květiny, lehké tělo)	Bílý jogurt s medem a ovocem	Tón v tón + textura	Kyselinka kávy podporuje svěží tóny jogurtu a ovoce, zatímco med navazuje na jemně sladký dozrak kávy. Obě složky sdílí lehkost a čistotu, nevytváří žádné ostré hrany. Výsledkem je kombinace, která působí jako ráno v květinové zahradě – vzdušná, jemná a osvěžující.
Kolumbie (meruňka, karamel, střední tělo)	Kynuté lívance s javorovým sirupem	Tón v tón + textura	Ovocná acidita kávy osvěží sladkost sirupu, zatímco karamelové tóny navazují přímo na jeho chuť. Střední tělo kávy udrží krok s bohatší texturou jídla, aniž by přetížilo patro. Vzniká měkký, nasládlý zážitek, ve kterém se sladkost a svěžest potkávají v elegantní rovnováze.
Keňa (rybíz, vysoká acidita)	Shakshuka	Kontrast + umami	Kyselost kávy rozjasní umami a slanost jídla, zároveň zvýší svěžest a sladkost rajčat. Káva není doplňkem, ale aktivním hráčem. Obě složky se spojují v dynamický, šťavnatý a intenzivní zážitek, ve kterém má každá chuť své místo, a přesto tvoří chuťový soulad plný energie.
Tanzanie (citrus, černý čaj, florální tóny, středně lehké tělo)	Letní salát s pečenou řepou a pomerančem, kozím sýrem a vlašskými ořechy	Kontrast + acidita + textura	Citrusová kyselost kávy podporuje svěží sladkost pomeranče, zatímco kozí sýr dodává pokrmu krémovitost, která celé spojení ukotví. Pečená řepa přináší zemitost, která zrcadlí jemné florální tóny. Všechny složky – v jídle i kávě – se potkávají v jedné čisté, šťavnaté, lehce sladké linii, která působí vyváženě a citelně.
Sumatra (zemitá, kořeněná, plná)	Dýňový koláč s perníkovým kořením	Tón v tón + textura	Kořeněnost kávy i jídla se propojí do hřejivého hlubokého tónu. Těžké tělo kávy snadno unese máslovou strukturu dezertu. V ústech vzniká komplexní, lehce kouřový charakter s dlouhou dochutí, který zahřeje.

Rwanda (sušené švestky, tmavé peckoviny, květiny, střední acidita)	<i>French toast s povidly a makovým mascarpone</i>	Tón v tón + textura	Ovocné tóny švestek v kávě se spojí s povidly, krémová složka propojí chuť i texturu a dodává celku sametovou hloubku. Káva drží krok s hutností pokrmu.
Honduras (mléčná čokoláda, lískový oříšek, jemné tělo, nízká acidita)	<i>Máslový croissant (je líbo pan au chocolat?)</i>	Tón v tón + textura	Káva nenarušuje jemnost croissantu, ale naopak ji podtrhuje a prohlubuje máslovou chuť francouzského pečiva. Máslové tóny se propojí s čokoládovým charakterem kávy, žádná chuť není dominantní – celé spojení působí jemně, hřejivě a uhlazeně.
Uganda (tmavé kakao, sušené třešně, kouřové tóny)	<i>Pastrami sendvič z kváskového chleba s karamelizovanou cibulkou a hořčičnou majonézou</i>	Kontrast + tón v tón	Plnost kávy odráží intenzitu masa, zatímco sladkost cibulky koresponduje s ovocnými tóny kávy. Díky kouřovému nádechu se obě složky propojují v hluboký, silný, lehce „grilovaný“ charakter, který má říz, ale drží pohromadě.
Naturální káva (fermentované, vínové tóny)	<i>Ciabatta s modrým sýrem a kimchi salátem</i>	Tón v tón + kontrast	Fermentační charakter kávy souzní s výraznými, slanými chutěmi jídla. Když jsou jídlo i káva trochu divoké, splývají v jeden výrazný tón – hluboký, bohatý a vrstvený.
Párování kávy a jídla je hra chutí. Každý šálek je jiný a každé sousto může chutnat nově – stačí ochutnávat, objevovat a především – nebát se experimentovat.			

Text: Klára Jedličková

PODZIM V KAVÁRNĚ:

POZNEJTE SEZÓNÍ KÁVOVÉ DRINKY



Říjen přináší chlad a déšť, kdy bychom nejraději zůstali doma pod peřinou. Povinnosti nás ale ženou ven do nečasu. Kavárny se tak plní lidmi, kteří v nich na chvíli zapomenou na sychravé počasí – třeba u některého z typických podzimních nápojů.

Znáte chai latte [čaj laté]? Jde o nápoj připravovaný ze směsi koření vyluhovaného v napěněném mléku. Chai latte vznikl spojením klasického východního (nejčastěji indického) chai koření a západní latte kultury. Pravý chai latte je tedy připraven z indického kořeněného čaje (chai masala) a napěněného mléka. V chai latte by se měla objevit skořice, kardamom, černý pepř, hřebíček a černý čaj – přidáním dalšího koření se rozrůžňují jednotlivé původy tohoto starodávného nápoje i různé značky napříč trhem. V kavárnových chai směsích je často přidána třeba vanilka. Když do takového chai latte přidáte navíc shot výborného espressa, vznikne nám tzv. dirty chai latte.

Dýňové, nebo také „pumpkin spice“ latte, pochází (stejně jako samotná dýně) z Ameriky. Evropští kolonizátoři dýni hned začlenili do spousty receptů. První recepty na dýňový koláč pochází z roku 1670 a tehdy býval spíše slaný, což se začalo měnit až na konci 20. století. Do sladkých koláčů se k dýni přidávala směs koření – skořice, muškátový oříšek, zázvor, hřebíček, pepř. Vyjmenované koření se brzy stalo typickou chutí podzimní sezóny. Tak proč takový sladký a kořeněný dýňový koláč nepřetavit do něčeho tekutého? První pumpkin spice se objevilo v nabídce amerického Starbucksu. Byl to nápad zaměstnan-



ce Petera Dukese. Latte doplnil skořicí, hřebíčkem, kořeněnou dýňovou omáčkou a nahoru přidal kopeček šlehačky, kterou poprášil dýňovým kořením. Dnes je dýňové latte v nabídkách většiny kaváren a s jistotou můžeme říct, že označuje v kavárenském světě start podzimní sezóny.

Kdo na přicházející sychravé dny potřebuje něco trochu silnějšího, jistě si vybere irskou kávu. Tradiční irský nápoj namíchal poprvé barman Joe Sheridan ve městě Shannon roku 1943. Joe pracoval v hotelu u letiště a míchal jej zákazníkům, kteří čekali na svůj let. K přípravě irské kávy potřebujete irskou whisky (tradičně Jameson), filtrovanou kávu (doporučujeme

spíše kakaový až oříškový chuťový profil), třtinový cukr a smetanu na šlehání. Panák whisky s třtinovým cukrem zapálíme a necháme část alkoholu vyhořet. Následně přidáme filtrovanou kávu, dobře promícháme a nakonec to nejdůležitější – šlehačka. Neočekávejte žádný kopec ze spreje. Smetana na správnou irskou kávu se musí vyšlehat metličkou nebo šejkrem do polotečuta a následně se přes lžici nalije tenká, asi centimetr až dva silná vrstva mikropěny, která vám vytváří příjemný teplotní kontrast při pití.

Tyto a další nápoje se už vyskytují nebo se čím dál častěji objevují v nabídkách kaváren a vy se už nyní nemusíte bát, že v nich budete mít zmatek.

Text: Veronika Adamová

SCA CZECH REPUBLIC

PŘINÁŠÍ KÁVOVOU ZÓNU
NA GASTRO SWEET FEST 2025



Praha se ve dnech 20.–22. listopadu stane centrem nejen cukrářské a gastronomické scény, ale také špičkové výběrové kávy. Specialty Coffee Association Czech Republic (SCA CR) přiveze na Gastro Sweet Fest 2025 do pražského PVA EXPO vlastní kávovou zónu, kde představí to nejlepší z české i zahraniční kávové scény.

DVĚ PRESTIŽNÍ SOUTĚŽE

Czech Coffee Roasting Championship 2025

Pražení kávy je jednou z nejsložitějších disciplín v kávovém světě a soutěžící tu musí prokázat nejen technické znalosti pražení, ale i senzorické dovednosti a schopnost správně vytřídit zelené zrno.

Jsme rádi, že i letos můžeme díky podpoře Coffee Machine Sale a Stronghold představit stejné pražicí technologie, které používají i soutěžící na světovém šampionátu – ten se v roce 2026 uskuteční v Bruselu.

Czech Brewers Cup 2026 – předkolo

S rostoucím zájmem o přípravu filtrované kávy jsme se rozhodli přinést soutěžícím i novou možnost – předkolo Brewers Cupu. Je ideální pro úplné nováčky, kteří si chtějí vyzkoušet soutěžní atmosféru bez tlaku velké stage.

Formát je jednoduchý: každý soutěžící dostane stejnou kávu, stejnou vodu a stejný mlýnek. Úkolem je pouze jediné – připravit kávu co nejlépe. Tento tzv. compulsory formát je férovým odrazovým můstkem pro všechny, kdo chtějí následně uspět ve finálovém kole s vlastní kávou a prezentací. Fi-



PRAŽÍRNY, TECHNOLOGIE I ZÁŽITKY

Kávová zóna nabídne návštěvníkům možnost:

- ochutnat kávu od českých i zahraničních výběrových pražírů
- seznámit se s novinkami od technologických firem
- vyzkoušet si špičkové kávové vybavení a nové technologie

nále Czech Brewers Cupu 2026 proběhne 24.–25. ledna 2026 na Libereckém kávovém festivalu v Paláci Liebieg.



inzerce

Filtry vody BRITA Professional



Aqualink s.r.o., Výhradní distributor BRITA Professional CZ & SK
Cacovická 66a, 614 00 Brno, ČR, tel.: +420 722 951 680
www.brita.cz, e-mail: info@aqualink.cz

KÁVAFEST

11|2026

ZLÍN

www.kavafest.cz



SPOLEK NOVÁ ČESKÁ:

S RESPEKTEM K MINULOSTI
CHCEME VAŘIT PRO BUDOUCNOST



Vznikl spolek Nová česká, který má za cíl odlehčit, podporovat a propagovat českou kuchyni. Představení spolku proběhlo za účasti téměř 90 profesionálů z gastronomie, kteří na místě potvrdili svůj zájem podpisem manifestu nové české kuchyně.

Předsedou je michelinský šéfkuchař Oldřich Sahajdák (La Degustation Bohême Bourgeoise), spolu s ním stojí u zrodu také další významné osobnosti gastronomie, jako Tomáš Karpíšek (Ambiente) nebo Tomáš Kalina (Culinary Symposium Prague).

Nová česká se po vzoru Nouvelle cuisine (kulinářský směr, který vznikl v 70. letech ve Francii) či Severské kuchyně hlásí k pevným základům a chutím národní kuchyně s cílem ji odlehčit a rozvíjet s ohledem na současné potřeby a možnosti. Spolek přichází s manifestem nové české kuchyně, která stojí na práci s další generací kuchařů, na českých chutích, kvalitních surovinách a tradici v pohybu. V plánu



je pořádat besedy a vaření ve školách, pop-upy a společné vzdělávání. Snahou je zároveň zdůraznit roli gastronomie v oblasti kultury a národní identity a reprezentovat její novou podobu na kulturních i gastronomických akcích. Věřící, že česká kuchyně může být znovu sebevědomá, zdravá a inspirativní – nejen v restauracích, ale



i ve školních jídelnách, nemocnicích či domácnostech.

NOVÁ ČESKÁ má ambici tvořit odbornou komunitu, ke které se může přidat kdokoli, kdo souzní se zásadami manifestu nové české kuchyně.

www.novaceska.cz

Text a foto: PR

pod TRŽIŠTĚ
kaštaný

Místo setkávání.

Místo pro kvalitní potraviny.

Místo dobrých služeb.



11. října: Mint market / 10.00–17.00

18. října: Dobrý trh pro dobré ruce – útulek Zlín II. / 9.00–16.00

19. října: Starým věcem nový život / 8.00–13.00

25. října: Flerjarmark / 9.00–16.00

Mimo uvedené akce probíhá na tržišti běžný prodej.

Další akce najdete na FB a IG tržišť Pod Kaštaný a webu
www.trzistepodkastany.cz



zlín.



JAK PŘIPRAVIT DOKONALÉ SVATOMARTINSKÉ MENU

Svátek svatého Martina je tradičně spjat se dvěma pochoutkami, pečenou husou a mladým vínem. Pokud si chcete vychutnat tuto tradiční podzimní specialitu tím nejlepším možným způsobem, nechte se inspirovat tipy sommelierky Denisy Kolaříkové.

Svatomartinská vína jsou první vína z nové sklizně. Díky tomu, že hrozny na jejich výrobu byly sklizeny teprve před pár týdny, odráží se v těchto vínech mladost, svěžest a lehkost. U mladých vín platí také uvolněnější pravidla servírování. Lehčí vína, jako jsou Svatomartinská, můžete vychladit na nižší teplotu než ta vyzrálější. Podpoříte tím jejich svěžest. Pro bílá a růžová vína se v tomto případě doporučuje 8–10 stupňů, červená mohou být podávána při teplotě 13–15 stupňů. „Mladá vína mívají výrazné ovocné aroma, které je dáno odrudou, proto se pro ně nejlépe hodí sklenice ve tvaru otevřeného tulipánu s ostrým lomem, který umožní uchovat jeho aroma uvnitř. V tomto případě můžeme použít univerzální sklenici na bílé, růžové i červené víno, která by měla mít objem alespoň 300 mililitrů,“ vysvětluje Denisa Kolaříková.

SVATOMARTINSKÉ MENU

Svatomartinské menu obvykle tvoří trojice slaných chodů v podobě husí paštyky s brusinkami, kaldounu s játrovými knedlíčky a husy s bramborovými knedlíky a variací zelí. Ať už si pokrmy



připravíte sami nebo zamíříte do restaurace, nezapomeňte si k němu nalít Svatomartinské víno. „K játrové paštice s brusinkami se výtečně hodí mladé rosé, například Svatovavřínecké. K husímu kaldounu bych zvolila bílé Svatomartinské Zweigeltrebe a k hlavnímu chodu je jasnou volbou Modrý Portugal s jemnou tříslovinou, který bezvadně doplňuje chuť propečené husy a zároveň pomůže ulehčit trávení,“ říká Denisa Kolaříková.

PROČ SI PŘÍPÍT?

Z minulosti se tradují i různé pověsti, proč si připít Svatomartinským vínem. Jedna říká, že každá domácnost, kde se na stole o tomto dni neobjeví husa nebo víno, bude mít celý rok smůlu. Jiná, že kdo se mladého vína napije, bude silný a krásný.

JAK POZNAT PRÁVÉ SVATOMARTINSKÉ VÍNO

Pro výrobu Svatomartinského vína mohou být použity výhradně hrozny z konkrétně stanovených odrud. Mezi bílými víny jsou to Müller Thurgau, Veltlínské

VĚDĚLI JSTE, ŽE...

Tradice pití mladého vína na svátek Martina se v českých zemích dodržuje od dob císaře Josefa II., kdy v tomto období končila většině poddaných u sedláků služba, hodovalo se a dojednávaly se kontrakty pro následující rok. Při této příležitosti nesměl chybět přípitek vínem, který byl první ochutnávkou nového ročníku.

červené rané a Muškát moravský, růžová jsou vyrobena z hroznů Svatovavříneckého, Zweigeltrebe a Modrého Portugalu, červená pak z odrud Svatovavřínecké či Modrý Portugal. „Ideální je ochutnat více odrud. Tato mladá vína nám totiž hodně napoví, na jaká vína se budeme moci těšit příští rok,“ doplňuje sommelierka.

Než mohou být vína označena za „Svatomartinská“, což poznáte podle loga svatého Martina na bílém koni, musí je posvětit odborná komise. V České republice propůjčuje zmíněnou ochranou známku Vínařský fond.

ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA HUSY, KACHNY I MARTINSKÉ ROHLÍČKY

Jedenáctý listopad bude v Uherském Hradišti patřit již po dvacáté svatému Martinovi a události Žehnání svatomartinského vína.

Ještě před požehnáním vína knězem přijede přesně v 11:11 hodin na bílém koni svatý Martin. Ztvární legendu o plášti, a poté následuje folklorní program a degustace až 50 vzorků svatomartinských a mladých vín od vinařů, kteří pocházejí výhradně z Vinařské slovácké oblasti.



Během celého dne bude hrát cimbálová muzika a k zakousnutí budou připraveny nejrůznější martinské speciality, jako je husa, kachna nebo martinské rohlíčky. Tak si to nenechte ujít – 11. 11. 2025 v 11.11 hodin na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti. Degustovat se bude až do 18.00 hodiny.



Text a foto: PR



KMOTROVA SALÁMOVNA

**NABÍZÍ ORIGINÁLNÍ DÁRKOVÁ BALENÍ,
KTERÁ ZARUČENĚ POTĚŠÍ VAŠE BLÍZKÉ,
ZAMĚSTNANCE ČI OBCHODNÍ PARTNERY.**

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



ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. +420 777 828 832

www.zahlicky-pivovar.cz



ZNOJMO PŘIVÍTÁ SVATÉHO MARTINA

A PRVNÍ LETOŠNÍ VÍNA

V sobotu 8. listopadu 2025 ožije Masarykovo náměstí ve Znojmě oblíbenou akcí, která patří k vrcholům podzimní vinařské sezony – Slavnostmi Svatomartinského a mladého vína. Návštěvníci se mohou těšit na den plný lahodného vína, hudby, dobrého jídla a přátelské atmosféry v samém srdci historického města.

Program svatomartinské oslavy začíná v 11 hodin, kdy otevřou svá prodejní místa vinaři ze Znojemské vinařské podoblasti. Ve stejný čas proběhne i tradiční požehnání Svatomartinským a mladým vínům. Samotný akt povede znojemský děkan Mons. Jindřich Bartoš za doprovodu svatého Martina. Tento symbolický okamžik každoročně otevírá novou vinařskou kapitolu a připomíná úctu k práci vinařů, kteří celý rok pečovali o vinice a své umění přetavili do výsledné podoby vína. Na Masarykově náměstí budou moci návštěvníci ochutnat mladá vína Vinařství Diwine, Arte Vini, Piálek & Jager, Lahofer, Hanzel, Víno Perk, Josef Kořínek, Halkoci, Vinařství Mühlberger, Znovín Znojmo,

VS Lechovice, Vinařství Kacetl a Frlaus. Wine a další.

Pochůzková degustace za doprovodu cimbálové muziky bude probíhat až do večerních hodin. Od 11 hodin vystoupí Cimbálová muzika Antonína Stehlíka, kterou následně vystřídá cimbálová muzika Dyjavan. Celé náměstí tak zaplní nejen vůně čerstvě otevřených vín, ale i tóny moravských lidových písní a veselé zpěvy, které ke Svatomartinskému období patří.

K vrcholům slavností patří příchod svatého Martina na bílém koni. Jeho průvod projde centrem města hned dvakrát – v 16:00 a v 17:00 z Masarykova

náměstí. Návštěvníci se během průvodu dozví legendu, která se k jednomu z nejslavnějších světců váže. Chybět nebude ani inscenovaná scénka, kdy svatý Martin mečem dělí svůj plášť na dvě poloviny a jednu věnuje žebrákovi.

Dobré víno si nejlépe vychutnáte ve spojení s lahodným jídlem. O pestré nabídce sezónních specialit a občerstvení se postará stánek Deci Deci, který připraví vše tak, aby jednotlivé chutě skvěle ladily s mladými víny a podtrhly atmosféru podzimních slavností.

Přijďte do Znojma ochutnat první vína letošního ročníku a užijte si podzimní den plný pohody, vůní a skvělých zážitků.



DINNER OF THE YEAR BY GAULT&MILLAU:

**TŘI ŠPIČKOVÍ ŠÉFKUCHAŘI VYKOUZLÍ
VE ZLATÉ PRAZE NEZAPOMENUTELNÝ ZÁŽITEK**

V Praze se chystá kulinářský zážitek roku. Více než stovka lidí bude mít na podzim možnost ochutnat degustační menu sestavené těmi nejlepšími kuchaři z Česka a Slovenska.

Unikátní fine diningový event nazvaný příznačně **Dinner of the Year** uspořádá poprvé v Česku mezinárodní gastronomický průvodce Gault&Millau. Hostit ho **v neděli 19. října 2025** bude ikonické místo československé gastronomie – střešní restaurace Zlatá Praha, klenot letos znovuotevřeného pětihvězdičkového luxusního hotelu **Fairmont Golden Prague** (dříve InterContinental).

Několikachodové degustační menu obstará **trojlístek špičkových šéfkuchařů**. Dva z nich jsou držitelé nejvyšší trofeje **Chef of the Year Gault&Millau 2025** (Šéfkuchař roku), a to **Jan Knedla** v Česku (Restaurant Papilio, Vysoký Újezd) a **Daniel Tilinger** na Slovensku (ECK Restaurant, Devín). Dvojici doplní šéfkuchař **Maroš Jambor** z hostitelské Zlaté Prahy. Působivé pokrmy doprovází spárovaná vína i Champagne na uvítanou ve stylovém Golden Eye Baru.

„Vzhledem ke složení šéfkuchařského týmu, impozantnímu prostředí restaurace i nádhernému výhledu na Prahu, který její prostory poskytují, je jasné, že půjde o neopakovatelný zážitek. Událost se ponese v československém duchu a zájemci se budou moci zúčastnit i komentované prohlídky hotelu,“



přidává podrobnosti Miroslav Lekeš, CEO Gault&Millau pro Česko, Slovensko a Maďarsko.

„Podobou samotného menu se nechejte překvapit. Můžu ale prozradit, že všichni tři budeme vycházet z gastronomie zemí, z nichž pocházíme a které máme rádi. Pustíme se do precizních, na chuť a detail orientovaných zpracování poskytujících hostům krásný zážitek,“ doplňuje Maroš Jambor za trio šéfkuchařů.

Vstupenku na Dinner of the Year bude možné **zakoupit on-line**, její cena činí 360 euro. Na výběr bude ze dvou časových slotů, a to buď ve 12.00, nebo v 19.00 hod. Celková kapacita eventu je 120 hostů.

Gurmáni, kterým nevyhovuje pražský říjnový termín Dinner of the Year, budou moci navštívit jeho bratislavskou verzi v neděli 9. listopadu 2025. V prostorách hotelu Radisson Blu Carlton připraví degustační menu vedle Jana Knedly a Daniela Tilingera jeden z nejlepších maďarských šéfkuchařů oceněných Gault&Millau.

Dinner of the Year je jedinečnou akcí, která završí **první rok** působení Gault&Millau v Česku. Plánem českého Gault&Millau pro příští rok je kromě vydání průvodce mimo jiné také uspořádání gastronomického eventu pro širší veřejnost, místem jeho konání by mělo být Brno.

Více na www.gault-millau.cz.

JAN KNEDLA

Jan Knedla je šéfkuchařem restaurace Papilio ve Vysokém Újezdě, která pod jeho vedením letos získala hodnocení 17 z celkových 20 bodů a tedy čtyři kuchařské čepice v průvodci Gault&Millau.



MAROŠ JAMBOR

Šéfkuchař Maroš Jambor, který své zkušenosti nasbíral mimo jiné v michelských kuchyních v Eleven Madison Park v New Yorku a v londýnských Gordon Ramsay či Sketch – Lecture room and Library,



DANIEL TILINGER

Šéfkuchař, ale také projektant a stavitel celé myšlenky restaurace ECK v Děvině u Bratislavy, která získala nejvyšší hodnocení na Slovensku, a to 18 z celkových 20 bodů a čtyři kuchařské čepice.



XVIII. ROČNÍK GRAND JOUR DE CHAMPAGNE: PRAHA ZNOVU OŽIJE ŠAMPAŇSKÝM

Festival Grand Jour de Champagne vstupuje do svého osmnáctého ročníku a potvrzuje své výjimečné postavení na české gastronomicko-enologické scéně. Akce, pořádaná společností Eventaction s. r. o., během své historie přivítala zhruba 17 tisíc hostů, kteří měli možnost ochutnat přibližně 18 tisíc lahví šampaňského od více než stovky prestižních výrobců.

REKORDNÍ ÚČAST DOMŮ

Letošní ročník přináší několik zásadních novinek. Především půjde o **rekordní počet vystavujících domů** – očekává se minimálně dvacet účastníků, mezi nimiž nebude chybět řada osobně přítomných francouzských zástupců. Vedle tradičních účastníků, jako jsou **de Venoge, Palmer & Co, Diebolt-Vallois** nebo **Philipponnat**, se poprvé představí také značky **Canard-Duchêne, Paul Déthune, Cattier, Besserat de Bellefon** či **Pierre Péters**.

DEGUSTAČNÍ PROGRAM S MEZINÁRODNÍ ÚČASTÍ

Organizátoři se i letos soustředí na pestrost programu, který nabídne nejen osvědčené formáty, ale také několik novinek. Velký zájem vzbuzuje zejména tematická degustace věnovaná odrůdě **Meunier**, kterou povede **Jelena van Eerdenburg** – držitelka titulu **WSET Diploma** a současná kandidátka na prestižní titul **Master of Wine**, známá jako *Madame Meunier*.

DALŠÍ SPECIALIZOVANÉ DEGUSTACE SE ZAMĚŘÍ NA:

- Top Prestige Cuvée
- vertikálu starých ročníků Champagne Jacquesson
- netradiční koncept Champagne Cabaret show by Besserat de Bellefon

Součástí programu zůstávají také tradiční události, jako je Snídaně s lanýží nebo slavnostní Gala banket, který letos povede michelinský šéfkuchař Christophe Chiavola.

TRADICE A PRESTÍŽ

Festival Grand Jour de Champagne dlouhodobě představuje nejen špičková šampaňská vína, ale i aktuální trendy a novinky z regionu Champagne. Zároveň nabízí prostor pro setkání odborníků i širší veřejnosti, která má možnost poznat šampaňské v jeho plné rozmanitosti. XVIII. ročník potvrzuje, že Praha se díky této události stala vý-



namným místem na mapě světových šampaňských festivalů.



www.champagne-grandjour.cz

Rezervace na: info@grandjour.cz

Anebo snadno prostřednictvím aplikace Grand Jour, kde naleznete seznam všech zúčastněných domů a aktuality festivalu.



GRAND JOUR

de CHAMPAGNE

PROGRAM

Neděle 2. listopadu

VERTIKÁLA STARÝCH ROČNÍKŮ CHAMPAGNE JACQUESSON

Vertikální degustace starých ročníků Champagne Jacquesson, která odhalí krásu vyzrávání a proměnu tohoto ikonického domu v čase.

18.00 Society Club Štefánikova 51, Pha 5

Pondělí 3. listopadu

DOUŤNÍKY & CHAMPAGNE

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

18.00 Society Club Štefánikova 51, Pha 5

Středa 5. listopadu

PRIVATE COOKING

hostující michelinský kuchař
Christophe Chiavola

Cena i místo budou doplněny

Čtvrtek 6. listopadu

CHAMPAGNE EXHIBITION

Velká degustace prestižních domů – Palmer & Co, Canard Duchêne, Le Mesnil, Diebolt-Vallois, de Venoge, Paul Déthune, Pierre Legras, Cattier, Besserat de Bellefon, Charles Heidsieck, Piper-Heidsieck, Philipponnat, Roland Champion, Mailly Grand Cru, Billecart-Salmon, Henri Giraud, Henriot, Pierre Péters a další.

13.00–14.00 Blok pro profesionály

14.00–17.00 I. Blok

17.00–20.00 II. Blok

Kaiserštejský palác,
Malostranské nám. 37, Pha 1

MASTERCLASSES

MEUNIER BY JELENA VAN EERDENBURG DipWSET

Hostující Jelena van Eerdenburg uvádí Meunier v unikátní degustaci

16.00–17.15 Salonek „Épernay“
Kaiserštejského paláce

L'EXPRESSION SINGULIÈRE BY RUINART

Nejstarší šampaňský dům světa přináší aktualizovanou verzi Blanc de Blancs, která vyjadřuje klimatické změny tohoto jedinečného regionu.

16.00–17.15 Salonek „Reims“
Kaiserštejského paláce

SPECIAL TASTING – TOP PRESTIGE CUVÉES

Dom Pérignon, Cristal, Comtes de Champagne, La Grande Dame a další. Konkrétní vína budou uveřejněna.

17.30–18.45 Salonek „Reims“
Kaiserštejského paláce

Pátek 7. listopadu

ODBORNÝ SEMINÁŘ

Trocha teorie a faktických informací pro laiky i odbornou veřejnost

10.30 Society Club, Štefánikova 51, Pha 5

GALA BANKET – champagne menu Christopa Chiavoly

Speciální šestichodové champagne menu michelinského kuchaře Christopa Chiavoly za doprovodu portfolia prestižních domů.

20.00 restaurace Obecní dům,
nám. Republiky 1090, Pha 1

Neděle 9. listopadu

VERTIKÁLA SALON & DELAMOTTE

Salon je bezesporu jeden z absolutních vrcholů Champagne, tentokrát v unikátní degustaci – Delamotte 12, 02, 99 / Salon 02, 99

17.00 Society Club Štefánikova 51, Pha 5

Úterý 11. listopadu

CHAMPAGNE GROWERS

Miloš Danihelka uvádí malé pěstitelé.

18.00 L'Fleur, V kolkovně 920, Pha 1

Středa 12. listopadu

CHAMPAGNE CABARET SHOW

by Besserat de Bellefon

Kabaretní vystoupení ve stylu Moulin

Rouge. Tříchodové menu a láhev champagne pro dva. Výjimečný večer s kouzlem pařížských nocí.

19.00 Melantrichova 5, Pha 1

Čtvrtek 13. listopadu

KAVIÁR & CHAMPAGNE

Klasická dvojice v exkluzivní degustaci.

18.00 místo bude doplněno

Úterý 18. listopadu

ASIA WELCOMES CHAMPAGNE

Asijská kuchyně a champagne nabídnou moderní kombinace.

19.00 SaSaZu restaurant, Bubenské
nábř. 306/13, Pha 7

Čtvrtek 20. listopadu

LES ARTISANS DU CHAMPAGNE

Degustace champagne s osobní účastí producentů za přítomnosti uměleckých děl.

DSC Gallery Dlouhá 923, Pha 1

Sobota 22. listopadu

SNÍDANĚ S LANÝŽI

Tradiční akce festivalu. Několikachodové menu s lanýži párované se champagne.

10.00–13.00 Primátorský salonek,
Obecní dům, nám. Republiky 1090, Pha 1

Neděle 23. listopadu

HUMŘI, ÚSTŘICE A CHAMPAGNE NA VLTAVĚ

17.00 bude doplněno

Středa 22. října

CHAMPAGNE EXHIBITION BRNO

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

19.00 Hotel International Brno
uzavřená společnost

PODZIM BUDE VE ZNAMENÍ KUCHAŘSKÝCH HVĚZD

Pro všechny angažované kuchaře, cukráře a ostatní profesionály i amatéry z oblasti gastronomie začíná druhá desítka jedinečné gastronomické konference **CULINARY SYMPOSIUM PRAGUE**. V pondělí 10. listopadu, v moderním sále O2 Universum v Praze poznáme další špičkové odborníky z celého světa, profesionály, kteří umí nasměrovat, obohatit a vzbudit v nás emoce.



Dozvíme se o novinkách, možnostech a směru, kterým se gastronomie ubírá. A také uslyšíme příběhy různých gastronomických cest na pomyslný kuchařský vrchol. Uvidíme živě na pódiu práci každého kuchaře – jeho styl i rozmanitost přístupů. Každý, kdo bere práci nejen v kuchyni vážně, by na této události neměl chybět. Jak napsal jeden z našich hostů: „Vždycky mě to nabije na celý rok.“ A to hlavní je, že nejde jen o fine dining, jde o každé jídlo v každém stylu, když je dělané s pokorou a láskou.

HOSTÉ SYMPOSIA 2025

Tito kuchaři budou přednášet a vařit na pódiu:

ALEJANDRO*

Alejandro Serrano je španělský kuchař pocházející z města Miranda de Ebro v regionu Castilla y León. Už jako mladý se rozhodl zasvětit život gastronomii a po studiích na prestižním Basque Culinary Center pracoval v uznávaných restauracích jako Azurmendi, Coque a DiverXO. V roce 2019 otevřel svou vlastní restauraci s názvem „Alejandro Serrano“ právě ve svém rodném městě. Již ve 24 letech získal michelinskou hvězdu, čímž se stal jedním z nejmladších šéfkuchařů v historii Španělska, kteří tohoto ocenění dosáhli. Jeho kuchyně se specializuje na mořské plody, a to navzdory tomu, že jeho region leží ve vnitrozemí. V roce 2024 se objevil v žebříčku „Forbes 30 under 30“ díky svému vlivu na umění a kulturu. Alejandro Serrano je považován za jednoho z nejvýraznějších představitelů mladé španělské gastronomické scény, jehož styl propojuje příběh, umění a silný vztah k místu, odkud pochází.



ANDREAS**

Andreas Krolik je německý šéfkuchař oceněný dvěma michelinskými hvězdami známý pro svou precizní práci, ekologický přístup a progresivní myšlení. Svou kuchařskou kariéru započal tradičním učovstvím v hotelu Bad Salzschlirf. Postupně prošel několika vyhlášenými restauracemi, mimo jiné Brenners Park-Hotel v Baden-Badenu, kde se seznámil s nejvyšší úrovní klasické gastronomie. Jeho jméno začalo výrazněji rezonovat ve chvíli, kdy nastoupil do restaurace Tigerpalast ve Frankfurtu, kde během několika let dovedl podnik ke dvěma michelinským hvězdám. V roce 2014 převzal vedení kuchyně v restauraci Lafleur, která se nachází v prostorách frankfurtského Palmengartenu. Pod jeho vedením se Lafleur rychle etablovala jako jedna z nejlepších restaurací v Německu a v roce 2015 získala druhou michelinskou hvězdu. Krolik preferuje lokální suroviny, často z biodynamického zemědělství. Díky své odbornosti a odvaze zpochybňovat zaběhnuté normy se stal Andreas Krolik nejen výjimečným šéfkuchařem, ale také inspirací pro novou generaci gastronomů.



STEFAN**

Stefan Doubek je talentovaný rakouský kuchař. Vyrůstal v rodině s hlubokou kulinářskou tradicí a už od dětství projevoval vášeň pro vaření. Vystudoval prestižní gastronomickou školu ve Vídni a ve svých 18 letech se stal nejmladším držitelem titulu Global Master Chef v Rakousku. Svou kariéru začínal jako chef de partie v restauraci Konstantina Filippou, kde se brzy vypracoval na pozici sous-chefa. Podílel se na získání druhé michelinské hvězdy a pěti čepic Gault&Millau pro tuto vídeňskou restauraci. Dále se zdokonal-



val v uznávané kodaňské restauraci Jordnær, která má tři michelinské hvězdy, a také v Chambré Séparée v belgickém Gentu pod vedením Kobe Desramaultse. V roce 2022 vedl Umar Fisch Bar na vídeňském Naschmarktu, kde získal tři čepice Gault&Millau. O rok později, v roce 2023, otevřel se svou partnerkou Norou Pein vlastní restauraci Doubek v 8. vídeňském obvodu. Restaurace je unikátní nejen designem, ale i kuchyní – vaří se zde výhradně na dřevěném ohni bez použití plynu či elektřiny.

TOÑO***

Toño Pérez se narodil roku 1961 v Casar de Cáceres ve španělské Extremaduře, kde už od dětství nasával místní gastronomické tradice. Původně vystudoval výtvarné umění, ale nakonec našel cestu, jak svou kreativitu vyjádřit prostřednictvím kuchařského řemesla. V roce 1986 spolu se svým celoživotním přítelem José Polom otevřel restauraci Atrio v historickém centru Cáceresu. Profesně prošel kuchyněmi takových mistrů jako je Juan Mari Arzak, a zkušenosti sbíral také v proslulých podnicích Jockey v Madridu, Jean Pierre Bruneau v Bruselu či legendárním elBulli. Atrio se postupně stalo symbolem spojení inovace a úcty k lokálním produktům, zejména k iberskému vepřovému masu a sýru Torta del Casar, které reprezentují terroir Extremadury. V roce 1993 Pérez reprezentoval Španělsko na světovém šampionátu Bocuse d'Or a už o rok později získal svou první michelinskou hvězdu. Následující rok byl oceněn Národní gastronomickou cenou jako nejlepší španělský kuchař. Druhá michelinská hvězda přišla v roce 2004 a v roce 2009 mu byla udělena Medaile Extremadury. Dnes má Atrio tři michelinské hvězdy a patří mezi nejvýznamnější španělské restaurace.



www.culinarysymposium.cz

FESTIVAL GASTRO SWEET FEST

MÍŘÍ DO LETŇAN

Třídenní exploze chutí, největší koncentrace odborníků z odvětví gastronomie, doprovodný program pro labužníky i pro profesionály a také příležitost ochutnat neodolatelné produkty. Nový festival GASTRO SWEET FEST zamíří na letňanské výstaviště PVA EXPO PRAHA ve dnech 20. až 22. listopadu.

Jedinečná akce GASTRO SWEET FEST propojí během tří listopadových dnů na jednom místě odvětví cukrářství, pekařství, svět kávy, vína, koktejlové mixologie i moderní bistro scény. Na své si v Letňanech přijdou jak amatérští milovníci kvalitní gastronomie, tak profesionálové ze všech sekcí tohoto oboru.

„V rámci festivalu se budou prezentovat tuzemské i zahraniční společnosti, které na svých expozicích nabídnou široké portfolio produktů, ale i technologií určených pro všechny směry segmentu pohostinství. K vidění bude vybavení pro cukrárny, kavárny a další obory HoReCa sektoru, bude možné vybrat si také ze surovin a sortimentu určeného pro domácí i profesionální využití. Připraven bude bohatý doprovodný program, během kterého si na své přijde každý návštěvník,“ řekla manažerka festivalu Lucie Bubeníčková.

ZÁBAVA I ODBORNÉ SETKÁNÍ

Na festivalu bude prostor nejen pro zajímavé ochutnávky či prezentace produktů a technologií. Součástí akce budou také veřejné prezentace osobností nejen cukrářského a pekařského řemesla, ale i baristické show, ukázky barmanských dovedností, workshopy a přednášky. Své zkušenosti a schopnosti nabídnou české osobnosti i jejich kolegové ze zahraničí. Doprovodný program pamatuje na profesionály, amatéry, ale například i na nejmenší návštěvníky. Pro



ty budou připraveny atraktivní soutěže plné zábavy a také dětská zóna Malý cukrář s nabídkou workshopů či možností vyzkoušet si některé cukrářské dovednosti jako zdobení perníčků a další.

Cukrářské show v PVA EXPO PRAHA předvedou uznávaná jména jako Besky, Vojta Vrtiška, Míša Landová, Tereza Olbrichtová nebo Iveta Fabešová a mnoho dalších hostů. Programem bude provázet moderátor Martin Šlenc.

Kdo bude chtít na festivalu především ochutnávat, nesmí si nechat ujít Čokoládovou galerii, Coffee zónu, Wine zónu nebo nabídku dezertních food trucků

se sladkým street menu. A komu dojdou síly, načerpat energii může v partnerských zónách nabízejících nerušené prostředí pro odpočinek.

Součástí festivalu GASTRO SWEET FEST bude v listopadu také ODBORNÁ KONFERENCE, která svůj program zaměří na aktuální dění v oboru pohostinství. Událost určená pro profesionály nabídne poutavé přednášky, workshopy i možnost setkání s osobnostmi napříč obory.

Podrobnosti najdete na:
www.gastrosweetfest.cz

Text a foto: PR



Autorizovaný servis ve Zlíně

přes
30 let
ve Zlíně



AUTO EFEKT Zlín, spol. s r. o.

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

inzerce

KONFERENCE AHR ČR:

ODBORNÝ PROGRAM, NEVŠEDNÍ ATMOSFÉRA
I NEZAPOMENUTELNÝ ZÁŽÍTEK

Srdečně vás zveme na 18. konferenci AHR ČR 2025, která slibuje nezapomenutelný zážitek! Tentokrát se setkáme v kouzelných Mariánských Lázních – v prostředí, kde se historie snoubí s moderními technologiemi.



ASOCIACE
HOTELŮ A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Místo konání konference:

lázeňský hotel Ensana Nové Lázně.

Termín:

25.–26. listopadu 2025.

Společenský večer (GTG party):

restaurace Ve Skále, jedinečná jeskyní restaurace spojená s pivovarem –

čeká vás česká kuchyně, pivo přímo od zdroje a neformální networking (doprava zajištěna).

Galavečer:

malebné divadlo Mariánských Lázních s vystoupením dětského sboru, slavnostním předáváním výročních cen, rautem a vínem. Pro vytrvalce pak after party!

Nenechte si ujít konferenci, která spojuje odborný program, nevšední atmosféru i nezapomenutelný společenský zážitek.

Bližší informace k programu a vstupenkám naleznete na webu:

www.akceahr.cz



Text a foto: AHR ČR

REPREZENTUJEME NÁRODNÍ GASTRONOMII



Brusel se stal naším druhým kulinářským domovem. Loni vařili kuchaři a kuchařky z Asociace kuchařů a cukrářů ČR hned třikrát v Bruselu pro europoslance, hosty různých eventů pořádaných Pražským domem nebo Plzeňským krajem. V polovině září skupina složená z kuchařů z Národního týmu, Staré gardy kuchařů a cukrářů a členů Asociace vyrazila do Pražského domu vařit novinářům na zahájení velmi prestižního eventu Brusel Design September.

„Připravovali jsme čtyřchodové menu postavené na surovinách typických pro naši gastronomii. Drželi jsme se i chutí definujících českou kuchyni. Ten samý den jsme hostili zhruba sto hostů výstavy studentů UMPRUM, která je velmi úzce spojená s gastronomií,“ říká Tomáš Popp, manager AKC ČR.

Velmi silnou stopu jsme zanechali na Světové výstavě EXPO v Ósace. Tři týmy kuchařů vařili postupně v českém domě speciální menu. První dvojice která v Ósace zaujala svým menu byl Lukáš Uher a Vojtěch Petržela. V červenci jsme do Japonska vyslali Starou gardu kuchařů a cukrářů AKC ČR. Zdá našim legendám (Jiří Janeček, Zdeněk Šula)



kryl zkušený šéfkuchař Marek Svoboda z Gastro studia Bidfood. Naši misi uzavřeli Martin Svatek a David Šmucr, kteří vařili pokrmy typické pro Plzeňský kraj. Šéfkuchařem české restaurace na Expo je Jan Heřmánek, výrazný člen AKC.



Zdroj: Tomáš Popp, AKC ČR

VÍTĚZNÝ DRINK S METAXOU?

INSPIRACE ANTICKÝMI LÁZNĚMI

Lidé ve starověkém Řecku měli svůj lék na to, jak dopřát odpočinek duši, tělu a mysli. Byly jím antické lázně nazývané balaneion. A právě tyto starodávné koupele se staly inspirací stejnojmennému koktejlu, s nímž jeho autor Jan Lukas z českobudějovického podniku Café Datel v polovině září zvítězil v národním finále barmanské soutěže Metaxa Twelve Cocktail Competition.



Dvacítka finalistů, kteří se mezi sebou utkali na půdě legendárního pražského Bugsy's Baru, se musela popasovat s poměrně originálním úkolem. A sice vytvořit originální horký koktejl obsahující alespoň 30 mililitrů Metaxy 12* a maximálně osm ingrediencí, a zároveň ho spojit s chytlivým příběhem. S požadavkem na tvorbu hot drinku se přitom barmani na soutěžích příliš často nesetkávají.

„Musím přiznat, že horký drink se ukázal být skutečnou výzvou – ať už při samotném balancování chutě a vůně, tak ve smyslu technických aspektů přípravy. Hodně soutěžících se buď nevešlo

do časového limitu, nebo nevychytalo správnou teplotu nápoje. O to zajímavější souboj se odehrával,“ uvedl k průběhu soutěže Peter Bobula z pořádající společnosti STOCK Plzeň-Božkov.

Porota nakonec poslala do Atén na světové finále Metaxa Twelve Cocktail Competition Jana Lukase a jeho Balaneion. Drink obsahuje 3 centilitry Metaxy 12*, 5 centilitrů řeckého horského čaje s tymiánovým medem a 2 centilitry pryskyřicového likéru masticha infuzovaného sušenými rajčaty.

„Vytvořit hot drink byl poměrně oříšek,

i když my v kávovém světě s teplotami pracujeme na denní bázi. Klíčové bylo vychytat teplotu, která by odpovídala této koktejlové kategorii, ale zároveň drink nepřepálila a alkohol tak z něj nevychlápěl. Napadaly mě různé cool techniky, při jejichž použití se však nedala kontrolovat teplota podle mých představ. Proto jsem nakonec sáhl po osvědčené konvici s hlídáním teploty a dohříváním,“ popsal Jan Lukas svou cestu ke správně nahřátému koktejlu.



Kompletní článek ►

PODZIMNÍ SOMMELIERSKÉ SOUTĚŽE 2025: OD TALENTŮ PO ŠAMPIONY

Podzim v České republice tradičně patří sommelierům a hledání nových mistrů oboru. Asociace sommelierů ČR ve spolupráci s partnery připravuje sérii prestižních soutěží, které umožňují změřit síly začínajícím talentům i zkušeným profesionálům.



BOHEMIA SEKT TROPHÉE 2025 – MISTROVSTVÍ REPUBLIKY

Hlavním vrcholem října bude BOHEMIA SEKT Trophée – Mistrovství sommelierů ČR, společný projekt Asociace sommelierů ČR a společnosti Bohemia Sekt, nabídne soutěž ve dvou kategoriích.

Kategorie Talent, určená pro studenty gastronomických škol a začínající sommelierery, se letos poprvé představí ve dvoudenním formátu (7.–8. října). Rozšířený program tak nabídne vedle praktických a teoretických disciplín i společenskou část: v rámci Makro akademie připraví degustační menu juniorský národní tým kuchařů ČR pod vedením manažera Tomáše Poppa. Partnerem kategorie je společnost Makro ČR, která dlouhodobě podporuje vzdělávání mladých studentů.

Kategorie Professional proběhne 16. října a přenesení se do moderního gastronomického prostředí Stages hotel Praha, kde se odehraje celý soutěžní den. Soutěžící čekají písemné testy zaměřené na komplexní znalosti z celého světa, slepé degustace vín i ostatních nápojů, ale též praktická část zaměřená na servis vína v časovém limitu. Ti nejlepší postoupí do večerního finále před publikem a odbornou porotou složenou z odborníků i bývalých vítězů a zabývají se o nejprestižnější sommelierský titul v Česku – mistr ČR.

Přihlášky jsou již otevřeny na: www.trophee.cz.

SOMMELIER MORAVY – SOUTĚŽ S JEDINEČNÝM CHARAKTEREM

Druhým velkým podzimním kláním je



Sommelier Moravy, který se uskuteční 20.–21. listopadu ve Znojmě. Soutěž je unikátní právě svým zaměřením výhradně na vína z Moravy a Čech. Zajímavostí a výzvou soutěže pro obě kategorie je, že se na jednom místě setkají a ve finále se i společně do disciplín zapojí finalisté juniorské kategorie s finalisty z řad profíků.

Přihlášky jsou otevřeny na: www.sommeliermoravy.cz.

LADISLAV ŠPAČEK:

PRVNÍM SIGNÁLEM, ŽE MÁME ALKOHOLU DOST,
JE NUTKAVÝ POCIT SUNDAT SI SAKO



Na Ples jako Brno je předepsán dress code black tie. Mistra etikety Ladislava Špačka jsme však vyzpovídali ještě o trochu podrobněji. Jaká jsou pravidla stolování? Co dělat, když nám omylem něco spadne? A na co si dát na plese obzvlášť pozor? Ples jako Brno se odehraje v sobotu 24. ledna 2026 v brněnské Fait Gallery.

Jak se zachovat, když nám něco z pohoštění spadne na zem?

Je-li to například nůž, nesmí nás napadnout, že bychom ho zvedli. Určitě na něm budou nečistoty ze země, a pak... Co s ním? Položit ho na stůl? Někam s ním jít? A kam? A kde vezmeme čistý? To přece nemá řešení. Stane-li se nám to u jídelního stolu, počkáme, až přijde servírka, ukážeme jí nenápadně, co se stalo, a ona už bude vědět, kam nůž zanést a kde vzít čistý. U rautového stolu je to jednodušší, tam spadlý předmět – nůž nebo i brambůrek – zakopneme pod stůl, kde počká do konce plesu. Musíme ovšem správně zvolit intenzitu kopu, aby na druhé straně nevyletěl ven.

Na co si dát na plese obzvlášť pozor?

Na konzumaci alkoholu. Atmosféra je veselá, nabídka bohatá, nálada uvolněná, a tak si dopřáváme skleničku za skleničkou, až může nastat okamžik, kdy jsme přebrali. Prvním signálem, že máme dost, je nutkavý pocit, že si máme sundat sako. V takovém případě přejdeme na vodu a počkáme. Pokud pokračujeme dál s vínem, přijde druhý signál – připadáme si mimořádně zábavní a myslíme si, že když si dáme další skleničku, bude to ještě lepší. V tu chvíli je nejvyšší čas odejít. Pamatujme, že dobrá pověst je důležitější než dobrá zábava.

Chuť je zážitek.

Vzpomenete si na delikatesu, kterou jste ochutnal a dodnes na ni nemůžete zapomenout?

Na Plese jako Brno je tolik delikates, že nevíte, co dřív. Skvělé jsou ústřice, na které se stojí fronta. Vynikající jsou tygří krevety, foie gras, lahůdky s exotickým ovocem. Každý si tady najde to své.

Jaké jídlo by podle vás nemělo chybět na žádném pořádném plese?

Nejsem příznivec chlebičků, svíčkové se šesti nebo španělského ptáčka. Ideální jsou jídla, která je možné sníst bez rizika, že si potřísníme kravatu nebo večerní šaty, tedy šunka krájená z kýty, kanapky,



plátky různých druhů mas, kombinace delikates v malých mističkách. Na Plese jako Brno je vždy kuchyně stejně ohromující jako program či prostředí.

Ladislave, řekněme si obecně pár slov ke stolování. Na mnoha plesech bývá raut, byť honosný. Jaká úskalí skýtá?

Především manipulaci s překládacím příborem. Pro přeložení plátku masa z rautové mísy na náš dezertní talíř nelze nikdy použít vidličku, třeba i nepoužitou, která bude sloužit jen nám. Překládací příbor sestává ze lžice a vidličky naplocho vložené do prohlubně lžice. Uchopíme je do jedné ruky tak, že lžice je vespod, konce obou střepek tlačíme do středu dlaně a jistíme prsteníkem. Mezi vidličku a lžici vložíme prostředník a takto vzniklými „kleštěmi“ nabíráme plátky masa, sýra, zeleninu, zákusky. Lžící pokrm podebereme a vidličkou naplocho přidržujeme. Pokud je pokrm tenčí než náš ukazovák (plátek šunky nebo sýra), vysuneme ukazováček a proti palci obě součásti příboru pevně sevřeme. Takto přeneseme pokrm na svůj talíř. Každá mísa má svůj

překládací příbor, aby se chutě nemísily. Příbor odkládáme zpět na mísu vypouklými plochami nahoru, to proto, aby šťávy stekly a nezanechaly tomu, kdo přijde po nás, zaschlý škraloup na dně lžice.

Tak toto pravidlo musíme čtenářům představit, přestože na Plese jako Brno dostávají hosté do ruky hotový talíř. Ale, napadá nás, co když budou jíst například nějaké luxusní jednohubky, jak na to? A co třeba hamburger, může se jíst rukama?

Jednohubku – jak název napovídá – jíme najednou, celou ji vsuneme do úst. S tím by měl kuchař počítat a zvolit správnou velikost kanapky (tak se správně nazývá). Něco jiného jsou chlebičky, ale ty na veřejné akci – a už vůbec ne na Plese jako Brno – nejíme, protože neexistuje slušný způsob, jak je zkonzumovat bez úhony. Pokud například budeme jíst kuře, kost musíme opracovat příborem, abychom nevypadali jako divoši z Bornea. Hamburgery jíme rukama v mekáči, avšak v restauraci jedině příborem.



www.plesjakobrna.cz



VEČÍRKY ZABALENÉ DO VÁNOČNÍHO PAPÍRU NEJSOU JEN O ZÁBAVĚ

Pomalou ale jistě se blíží závěr roku a s ním i tolik (ne)oblíbené firemní večírky. Obvykle se pracovní kolektiv sejde někde v restauraci, na chatě či jiném místě s cílem pobavit se, a tak nějak uzavřít uplynulý rok. Ve skutečnosti ale mají večírky daleko větší význam, a to nejen pro zaměstnance.

Paní Jarmila ze Zlína vychovává sama dvě děti. Ve firmě, ve které pracuje už sedm let, se minulý rok začaly šířit zvěsti o propouštění. Krom starostí o dvě dítky tak trnula hrůzou, co by se stalo, kdyby se výpověď dotkla i jí. „V prosinci jsme měli večírek spojený s teambuildingem. Po zábavné únikové hře jsme se přesunuli do luxusní restaurace. Až jsem koukala, co si může naše firma dovolit. Po dvou sklenkách vína jsem se osmělila a šéfa se přímo zeptala, jak to s mou pozicí vypadá. Byl překvapený a vzápětí naprosto popřel, že by ty zvěsti byly pravdivé. Měl pravdu, do dnes tam pracuji, nikdo propuštěný nebyl. Ale tehdy mi to vlastně zachránilo klidné Vánoce,“ vyprávěla.

Právě firemní večírky mají za cíl vyvolat v pracovnících pocit jistoty a důvěry v budoucnost. Pokud se slaví a jsou na to peníze, jsou vyhlídky na normální fungování společnosti, ale třeba i na růst platů, optimistické.

Pro mnohé firmy je vánoční večírek i otázkou prestiže. Proto na ně mnohé

zvou i obchodní partnery, což přináší nové příležitosti a posiluje vztahy.

I NA TOBĚ ZÁLEŽÍ

Být součástí pracovního týmu je důležité pro většinu zaměstnanců. Na firemním večírku si právě sounáležitost všichni připomínají. Nedostat pozvánku se tak rovná malé společenské sebevraždě. Lidé si také uvědomují, že závěrečná akce roku je odměnou, pochvalou za dobře vykonanou práci. Řada zaměstnavatelů také svým pracovníkům dává dárky. To má však řadu úskalí, protože není možné zavděčit se všem. Jedna nejmenovaná velká firma ze severní Moravy třeba rozdávala zaměstnancům dárkové balení s pivem. Ovšem byly v něm pouze dvě plechovky. „Je to výsměch. To si rovnou mohli nechat. Zbytečná investice,“ psali zaměstnanci na sociální síti společnosti.

JSEM ÚČETNÍ, TĚŠÍ MĚ

Velice důležitým benefitem vánočních večírků je aspekt obyčejného seznamování se. Občas během roku nastoupí nový zaměstnanec, nebo je firma prostě velká,

a ne každý s každým během roku přichází do styku. Na společenské akci se tak lidé mohou navzájem aspoň trochu poznat, seznámit se. Jedním z cílů večírku je tak umožnit kolegům poznat se na osobní rovině, což povede ke snadnější a příjemnější spolupráci v rovině pracovní.

STMELENÝ KOLEKTIV, DOBRÝ KOLEKTIV

Během roku se na pracovištích mohou dít věci různé. Lidé se pohádají, šíří se pomluvy, mohou vznikat i zanikat krátkodobé vztahy. Firemní večírek může být místem, kde si lidé vzájemné rozepře mohou v klidu vyříkat, udobřit se, pochopit se navzájem. Takto stmelený kolektiv má od nového roku šanci šlapat jako dobře namazané hodinky.

DOBRÁ RADA NA ZÁVĚR

A může to být bohužel i naopak. Když to někdo na večírku přežene s alkoholem, průšvihy jsou nasnadě. Od nechtěného románu s kolegyní/kolegou až po upřímně míněné rady šéfovi. Ani taneček na stole a následné usnutí pod ním nikomu na dobré pověsti nepřidá.

TRADIČNÍ STUDENÁ KUCHYNĚ

**VHODNÁ PRO
KAŽDOU PŘÍLEŽITOST**

Obložené chlebičky / Mísy / Dorty / Talíře
a další bohatý sortiment



NABÍDKA



**STAČÍ OBJEDNAT
A VYZVEDNOUT**



577 110 511

www.terno.cz

Třída Tomáše Bati 398, Zlín-Louky

TERNO

Čas večírků na Pohodě

Rodinné oslavy
Vánoční večírky
Firemní akce



HOTEL POHODA
★★★★

www.pohoda-luhacovice.cz

TEAMBUILDING?

PROČ NE I S PŘIDANOU HODNOTOU

Firemní večírky i teambuildingy už dávno nejsou jen o konzumaci jídla a popíjení alkoholu. Dnešní majitelé firem dbají na to, aby se zaměstnanci i náležitě pobavili, utužili kolektiv a vzájemně se poznali v jiném prostředí než jen na pracovišti. Cíle ale mohou být ještě vyšší.

Běžný večírek vypadá tak, že se kolegové sejdou, zahrají si třeba nějakou společenskou hru, zasportují si nebo třeba absolvují nějaký zajímavý workshop. Pak následuje jídlo a volná zábava. Neobyčejný večírek může obsahovat i nějakou přidanou hodnotu, něco, co zaměstnance posune dál, vzdělá a ideálně i zabaví.

Příkladem může být kurz první pomoci. Ne, není třeba se bát, že půjde o hodiny nudného výkladu. „Tak to skutečně nastavené nemáme. Naše kurzy jsou zážitkové. A i když všichni vědí, že nejde o ošetření skutečných zranění, je záchranná akce plná adrenalinu a napětí,“ podotkla lektorka Jana Sklenářová ze společnosti ZDrSEM.

Firemní večírek s kurzem první pomoci má jednu zdánlivou nevýhodu, která ale nakonec nemusí vůbec nikomu vadit. „Ideální je, když účastníci před a během akce nepijí alkohol. To by se totiž lekce minula účinkem,“ usmála se lektorka.

Kolektiv vždy rozdělí do menších skupinek, to proto aby se každý mohl dostatečně zapojit a nikdo nestál opodál. Řeknou si základy k poskytování první

pomoci a jdou do akce. „Člověk, který se dostane do situace, kdy někomu chce pomoci, je často v panice. Proto si zkusíme třeba i telefonát na záchranku. Samozřejmě fingovaný. Umíme na figurantech autenticky namaskovat všemožná zranění. Od popálenin až třeba po řezné rány. Jsme schopni nasimulovat třeba i dopravní nehodu. Kurzisté se pak sami snaží o poskytnutí první pomoci,“ popisovala Jana Sklenářová s tím, že na závěr akce

si vše vyhodnotí a poskytnou kurzistům zpětnou vazbu, jak se jim podařilo vše zvládnout. A pak už může přijít na řadu přípitek. Třeba na to, že všichni „zachránili“ lidský život.

Večírek spojený s kurzem první pomoci potěší všechny, kteří mají zájem o seberozvoj. Každopádně přinese spoustu zážitků a informací, které se mohou vždy hodit.



Foto:  ZDrSEM

inzerce

PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN S ŘIDIČEM

SVATBY – OSLAVY – PÁRTY – FIREMNÍ AKCE



*Limuzíny
Flexaček*

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

FIREMNÍ AKCE A VEČÍRKY MOHOU BÝT INSPIRATIVNÍ I ZÁBAVNÉ



Aquapalace Hotel Prague je ideálním místem pro pořádání konferencí a firemních incentivních akcí. Malých i velkých. Velikost velkého sálu umožňuje uspořádat jednání až pro 700 hostů. Díky dostatečnému počtu dalších salonků a variabilitě prostor se pak mohou účastníci rozdělit i do menších skupin.

VARIABILNÍ PROSTORY I TECHNICKÉ ZÁZEMÍ

Velmi důležitá je možnost vjezdu automobilu do sálu a do foyer hotelu, které slouží i jako výstavní prostory. Toto oceňují především zástupci auto-moto průmyslu, kteří potřebují prezentovat své novinky. Rychlost internetového připojení až 2,5 Gbps uspokojí i velmi náročné akce. Ale naprosto nejdůležitější pro organizátory akcí je zkušenost našeho hotelového personálu. Jsme zvyklí na mnoho nestandardních požadavků a vždy umíme poradit a nalézt to nejvhodnější řešení.

DOBŘE JÍDLO, DOBRÉ VZTAHY

Kvalitní gastronomie patří ke každé významné akci. Naše kuchyně vychází z dlouhodobých mezinárodních zkušeností naší šéfkuchařky a našeho stabilního týmu kuchařů. Díky dostatečné kapacitě kuchyně a dvou restaurací umíme připravit opravdu špičkové pohoštění i pro velké množství hostů. Samozřejmě záleží na přání organizátorů a na jejich rozpočtu. Nesmím opomenout Lobby bar, kde lze utužovat přátelské vztahy dlouho do noci. Mnoho opakujících se akcí potvrzuje, že poměr ceny a kvality je u nás velmi dobrý.

JAK SI ZLEPŠIT FYZIKU

Po skončení oficiálního programu určitě potěší účastníky široká nabídka doprovodných programů. Jak „mokrý“ zábava v přilehlém aquaparku anebo také řada „suchých“ aktivit v areálu Aquapalace a blízkém okolí. Hosté si užijí



adrenalin na tobogánech, v divoké řece anebo ve vlnobití. Potápěčská jáma je pak pro ty odvážnější dobrodruhy a velmi atraktivní je Mermaiding neboli plavání s monoploutví. Trendem je zlepšování fyzické kondice ve Fitness centru a prohřívání v našem saunovém světě. Relaxace, masáže a péče o tělo v Aquapalace SPA pak mohou „ozdobit“ závěr každé akce. Víím, že i po několika letech ve firmách zaměstnanci rádi vzpomínají na jejich teambuilding u nás.

PARKOVÁNÍ BEZ PROBLÉMU

Velká kapacita parkovacích míst je významnou předností celého areálu. Lze parkovat v garážích přímo pod hotelem, odkud se výtahem dostanete na recepci a do ubytovací části s 231 pokoji. Chodbou můžete komfortně projít do aquaparku, třeba jen v županu. Před aquaparkem pak 2 parkovací domy nabízí dalších 800 parkovacích míst. Kromě parkování si mohou hosté dobít elektromobil anebo využít služby automyčky, ve které vám

během pobytu vůz umyjí a perfektně vyčistí i interiér vozu.

CHECK-IN V MOBILU

K novinkám patří náš nový systém, díky kterému mohou hosté ještě před příjezdem do hotelu sami vyplnit ze svého mobilu zákonem požadované údaje rovnou do našeho systému. Nemusí pak čekat na recepci, hodně to zrychlilo práci recepčních. Pochopitelně stále zůstává možnost klasické registrace na recepci pro ty, kteří to preferují. Podobně pracujeme i na urychlení dalších procesů, a to i v kongresovém centru.



Objednávky zimních výročních setkání jsou v plném proudu.

Je vidět, že se firmy o své zaměstnance chtějí v závěru roku postarat. Máme ještě některé termíny volné, ale určitě doporučujeme rezervaci neodkládat.

www.aquapalacehotel.cz



DÝNĚ V HLAVNÍ ROLI!

ZPŘÍJEMNĚTE SI RÁNO BÁJEČNOU SNÍDANÍ

Kdo by nemiloval dýně, s nimiž se v posledních letech, zejména v době podzimu, roztrhl pytel. V kuchyni máte nespočet možností, jak je zpracovat, zapomeňte ale pro tentokrát na obvyklou krémovou polévku a popustte uzdu fantazii. Vyzkoušejte je nasladko, inspirujte se našimi recepty a připravte si báječné snídaňové pokrmy, které rozzáří váš den!



DÝŇOVÉ LÍVANCE

- 1 menší dýně Hokkaidó
- 3 lžíce másla
- 170 g hladké mouky
- 2 vejce
- 2 lžíce moučkového cukru
- prášek do pečiva
- sůl

Dýni omyjte, rozkrojte napůl a zbavte semínek, slupku není třeba loupát. Dužinu nakrájejte na větší kostky. V hrnci na ohni rozpustíte máslo, přidejte dýni, sůl, podlijte vodou a pod pokličkou duste asi 15 minut. Poté dýni rozmixujte na pyré. Mouku promíchejte se solí, práškem do pečiva a přidejte dýňové pyré. Pokud se vám směs zdá příliš hustá, můžete přidat jogurt nebo kapku mléka. Přimíchejte máslo, vejce, cukr a míchejte, dokud nevznikne těsto ideální na lívance. Lívance pak smažte na mírném ohni z obou stran asi 2 minuty, dokud nezezlátnou. Podávejte s oblíbeným ovocem, oříšky a medem.



JOGURT S DÝŇOVÝM PYRÉ A GRANOLOU

- 1 menší máslová dýně
- 200 g jogurtu
- lžíce medu
- 3 lžíce granoly

Nejdříve se pusťte do dýňového pyré, které si připravíte den předem. Troubu předehřejte na 200 stupňů, dýni omyjte, oloupejte, rozkrojte na čtvrtiny a vydlabejte. Plech vyložte pečicím papírem, pokladte nakrájenou dýní a pečte v troubě asi 45 minut. Poté ještě teplou dýni rozmixujte tyčovým mixérem, dokud nevznikne hladké pyré. Podle potřeby můžete naředit vodou, aby bylo pyré jemnější, nebo naopak propasírovat přes síto, pokud se vám zdá konzistence příliš vodnatá.

Na dno sklenice vrstvěte nejprve jogurt, poté granolu, dvě lžíce pyré, a na



konec ještě jednu vrstvu granoly. Osladte lžící medu, nechte vychladit a podávejte. Zbylé dýňové pyré uchovávejte v uzavřené nádobě v lednici

nebo v mrazáku. Až budete zase rádit v kuchyni, můžete ho využít do polévky nebo do nejrůznějších dýňových moučníků.



Ostrava Sweet Show

www.sweetshow.cz

OSTRAVA 24.-26.10.

Trojhalí Karolina

K Trojhalí 3361/5
702 00 Ostrava - Moravská Ostrava

Bezplatné ochutnávky
Pekařské workshopy
Kuchařské show

Neuvěřitelné dobroty

Dorty, koláče,
dezerty, bonbóny,
sladkosti bez cukru,
nápoje a další

Animace pro děti

maskoti, balónky, čokoládové work-
shopy, soutěže, malování na obličej,
nafukovací atrakce a další

Pátek 14.00 - 18.00

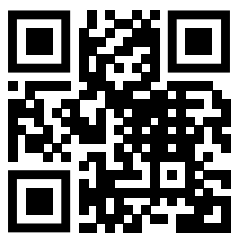
Sobota 10.00 - 18.00

Neděle 10.00 - 17.00

VSTUPNÉ OD 90 Kč

PŘEDPLATNÉ

ticketstream
PLG



**O5 a Radeček
trio Akustic**



25. října

 sweetshow.cz

Štamgast
& Gurmán



Musetti

NÁŠE MĚSTO

OSTRAVA!!!

Moravskoslezský
kraj

TROJHALÍ KAROLINA

CzechTourism



211

IMPULS
Rádio

FORUM
NOVÁ KAROLINA

JSEM Z
OSTRAVY.cz

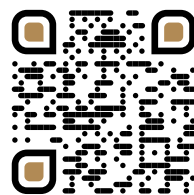
PROMOTION
ADVERTISING S.R.O.

Darujte
ZÁŽITEK

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S



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

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



VÍNO ZODPOVĚDNĚ
VYBÍREJ | PEČUJ | SDÍLEJ

Veliká porce
ZVĚDAVOSTI
to je *SEZÓNA*
Svatomartinských vín.



V prodeji od 7. 11. dokud vás to baví

vína z Moravy
vína z Čech

