

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

zima 2024 • ročník 16 • číslo 4

aktuálně

JAKÉ BUDOU LETOS
VÁNOCE?

rozhovor

O JÍDLĚ, PITÍ A ZPÍVÁNÍ
SE ZDEŇKEM HRACHOVÝM

naš tip

RECEPTY
PRO SVÁTEČNÍ DNY



Š&G
15 let
s vámi

inzerce



*Dej Bůh štěstí,
přejeme vám krásné svátky
plné klidu, pohody a radosti.*



www.zahlinickypivovar.cz

Zavaříme
v Brně,
šéfe?
25/01/2025



PLES
JAKO
BRNO
Král plesů



Nesedme doma, pojďme se bavit!

Všude přítomná nabídka svařáku, grogu i punče naznačuje, že už jdeme do finále. Do restaurací, kaváren i hospůdek teď přichází více hostů. Firmy pořádají firemní večírky. Za posezením u dobrého jídla a pití vyrazí malé i větší pracovní kolektivy. Pro gastronomii je to radostné období. A tak si ho i všichni užijme!

Říká se „užijvej dne, jako by byl tvým posledním“. Proto už teď přemýšlejte, komu dnes zavoláte a kam společně vyrazíte. A náš časopis vám v tom přirozeně pomůže.

Přátelé dobrého jídla a pití, přejeeme vám pohodové Vánoce, prima nový rok, a těšíme se s vámi na shledání v příštím roce u jarního vydání časopisu.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

ANKETA

**JAKÝ ŠTĚDROVEČERNÍ HLAVNÍ CHOD DOPORUČÍTE LIDEM,
KTEŘÍ NEMAJÍ RÁDI RYBY?**



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
HOTEL POHODA
LUHAČOVICE

Jako hlavní chod pro ty, kteří nemají rádi ryby a mořské plody, bych určitě šel cestou něčeho tradičního, ale bezmasého. Jsou přece Vánoce a k nim patří půst. Samozřejmě je na každém, co preferuje a jaké tradice dodržuje. Pro ty, kteří tedy půst dodržují, mě napadá pečený houbový kuba s marinovaným tofu, nebo pro mnohé léty prověřený smažený sýr třeba v nějakém netradičním obalu. A ten kdo by přece chtěl hlavní chod z masa, si může připravit například grilovanou vepřovou panenku s pepřovou omáčkou a pečenými bramborami.



TOMÁŠ ČERNÝ
ŠÉFKUCHAR
DEJVICKÁ 34
PRAHA

Jednoznačně to vyhrává vánoční medová šunka. Je to slavnostní jídlo a díky použitému koření i skutečně vánoční. Stačí si koupit zhruba kilo pražské šunky vcelku. Je třeba do ní napíchat asi dvacet hřebíčků, myslím tím samozřejmě koření. Pak si udělám nálev z pomerančového džusu, do kterého dám trochu medu, chilli a oleje. V nálevu vařím šunku asi dvě hodiny. Pak ji ale ještě chvíli pečú a podlévám zredukovaných nálevem. Jako přílohu volím pyré z brambor či zeleniny, ale bude dobře chutnat i se salátem z teplé kořenové zeleniny. A když by někdo chtěl bramborový salát, tak určitě s vídeňským bez majonézy.



JAROSLAV KLÁR
ŠÉFKUCHAR
CAFÉ & KITCHEN
OLOMOUC

Když někdo nejlí rybu, měl by si připravit něco skutečně slavnostního. Napadá mě Wellington, a když má být vánoční, tak s vinnou omáčkou. Vezmu si dvousetgramový hovězí steak a zprudka ho po obou stranách opeču. Na vyválené listové těsto pološím plátky parmské šunky, na ně dám steak, který osolím, opepřím a potru dijonskou hořčicí. Nakrájím si pravé hříbky, které podusím, aby ztratily vlhkost, opeču si speciální slaninu z pupku a spolu s hříbky vše nanesu na maso. Pečlivě zabalím, potru žlutkem rozmíchaným s trochou mléka a nahoře udělám malou díрку, komínek, aby z něj unikla pára a Wellington mi nepopraskal. Peču v troubě na 203 stupňů 20 minut.

Omáčku připravím z vývaru z pečených hovězích kostí, rajčat a s divokým kořením, který okořením bylinkami – tymiánem, rozmarýnem a bobkovým listem. Přiliju do něj dobré červené víno a zredukuji. Na závěr zahustím máslem. Wellington rozkrojím napůl a podávám s touto omáčkou.



Recepty na straně 27.

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 9. 12. 2024.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz.

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

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

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

StamgastaGurman.cz

StamgastaGurman

StamgastaGurman

partner
zlín.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Zlín
Český rozhlas

JEDNOHUBKY

MEDOVNÍK JAKO DÁREK

Vánoční medovník i letos upekli ve firmě Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Staročeský medovník ve speciálním vánočním balení tak může být pro vás sladkým dárkem i vynikajícím dezertem. Lahodný dort je vyroben z nejkvalitnějších surovin podle staročeské domácí receptury.

www.medoks.cz



PURA VIDA PURO V LIMITOVANÉ EDICI

Pura Vida Puro je ultra-premiový kostarický rum z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Limitovaná edice 1 800 lahví zraje v sudech po bourbonu a Sherry Oloroso. Nabízí vůni sušeného ovoce, lékořice, čokolády a harmonickou chuť s dlouhým závěrem.

www.global-wines.cz



DARUJTE GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY!

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům****S je místo, kde můžete najít klid, relaxaci a prvotřídní služby. Luhačovický klenot představuje únik od každodenního shonu a nabízí wellness a gurmánské zážitky. Vyberte některý z augustiniánských zážitků jako vánoční dárek pro vaše blízké.

www.augusto79.cz

PIVNÍ SOUDEK PRO SVÁTEČNÍ STŮL

Originálním dárkem, kterým potěšíte každého milovníka piva, své blízké i přátele, je 5l pivní soudek. Při jakékoliv oslavě se okamžitě stává středem pozornosti nebo si ho vychutnáte jen tak, při dlouhých zimních večerech. Takový soudek si můžete objednat v Záhlinickém pivovaru.

www.zahlinicky-pivovar.cz



TŘÍKRÁLOVÁ SBÍRKA SLAVÍ 25 LET!

Novou kolednickou hymnu Tři králové pro sbírku složil a nazpíval písničkář Michal Horák. Tříkrálová sbírka je největší charitativní sbírkovou akcí v České republice, kterou každoročně na začátku ledna organizuje Charita Česká republika. Skupinky tří králů navštěvují domácnosti, zpívají koledy, předávají požehnání a vybírají příspěvky na pomoc lidem v nouzi.

www.trikralovasbirka.cz



Foto: Vojtěch Sukup

Pf 2025

**Děkujeme Vám za přízeň.
Přejeme Vám krásné Vánoce
a úspěšný nový rok.**

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz

**PŘEDPLATNÉ
JAKO DÁREK
OD 132 Kč!**

Objednejte roční předplatné – 4 vydání časopisu Stamgast & Gurmán v elektronické (pdf) verzi. Nové číslo tak najdete vždy ihned po vydání pohodlně ve své mailové schránce.

volejte na: **777 862 625**
píšte na e-mail: obchod@stamgastgurman.cz
www.StamgastaGurman.cz



VELKOLEPÁ OPENING PARTY BARU PODPOŘILA ORGANIZACI VRAŤME DĚTI KE SPORTU

Zlatý Strom Bar oficiálně přivítal své první hosty na slavnostní opening party, která spojila svět zábavy, hudby a charitativní podpory. Večer se stal nejen oslavou nového prostoru v centru Prahy, který po 30 letech působení získal novou tvář, ale i důležitou událostí na podporu organizace Vraťme děti ke sportu. Opening party baru přivítala řadu celebrit a osobností z českého kulturního a společenského života. Samotný podnik pokřtil také Karlos „Terminátor“ Vémola.



SEDMÝ ŠÁLEK ČAJE

Botanická zahrada hl. m. Prahy připravila unikátní výstavu věnovanou čaji. Pod názvem Sedmý šálek čaje se uskuteční do 5. ledna 2025. Návštěvníci budou objevovat barvu, vůni a chuť nápoje, který změnil svět. Najdou odpovědi na otázky, jak a kde se čajovník pěstuje a sklízí, kdy se čaj dostal do Evropy, co všechno vyléčí, jak se správně připravuje a podává. Expozici ožíví i kaligrafie Petry Vitáskové a výběr fotografií Michala Thomy ze souboru Čajválnové. Zájemci si kromě čaje budou moci zakoupit i semena čajovníku a vypěstovat si ho doma.



ČESKO ZNÁ DEVÍTKU FINALISTŮ VINAŘSTVÍ ROKU

Pořadatelé prestižní soutěže Vinařství roku oznámili finalisty aktuálního ročníku. V klání, v němž se každoročně uděluje ocenění nejlepšímu malému, střednímu a velkému vinařství a absolutnímu vítězi, se bude o celkových vítězích rozhodovat 19. února mezi následující devítkou.

Kategorie malá vinařství (do 50 tisíc litrů produkce)

- Vinařství u Urbů (Hustopeče)
- Vinařství rodiny Špalkovy (Nový Šaldorf)
- Vinařství Piálek & Jäger (Nový Šaldorf)

Kategorie střední vinařství (do 200 tisíc litrů produkce)

- Vinné sklepy Kutná Hora (Kutná Hora)
- Vinařství Obelisk (Valtice)
- Gotberg (Popice)

Kategorie velká vinařství (nad 200 tisíc litrů produkce)

- Vinařství Štěpán Maňák (Žádovice)
- Chateau Valtice (Valtice)
- Bohemia Sekt – vinařství Habánské sklepy (Velké Bílovice)

KDO CHCE TŘÍDIT PLECHOVKY NACHODÍ SE

Knejbližšímu kontejneru na kovy to mají lidé v Česku v průměru 446 metrů a téměř 18 % Čechů nemá v místě svého bydliště tuto sběrnou nádobu vůbec. Vyplývá to z aktuálního průzkumu agentury Ipsos pro Plzeňský Prazdroj. Ale ani ti, kteří ke kontejneru dojdou, nemají jistotu, co se s plechovkami následně stane. V Česku se vytrídí jen necelá třetina plechovek, zbytek končí ve spalovně nebo na skládce. Řešením



by bylo zavedení zálohového systému na plechovky, s nímž podle aktuálního průzkumu souhlasí 70 % lidí. Prázdné plechovky by se odevzdávaly v obchodech stejně jako dnes skleněné lahve a z vysbíraného materiálu by se vyrobily nové plechovky. Jejich obliba, a tedy i jejich počet, navíc neustále roste.

inzerce

NOVÁ PODNIKOVÁ PRODEJNA

otevřeno

Po–Pá 8–18 h. U Dvora 210,
So 8–15 h. Nivnice



ADRIÁ GOLD
RADOST OCHUTNAT

delikatesy

zmrzlina

káva

dárky

ZDENĚK HRACHOVÝ: SLIVOVICI MÁME SKORO V KAŽDÉ PÍSNIČCE

Frontman kapely Fleret Zdeněk Hrachový má rád svůj život, hudbu a miluje i dobré jídlo a pití. Označuje se za gurmána, rád vaří a objevuje nové chutě. Prozradil, že se těší na Vánoce, protože je to čas odpočinku, pohádek a samozřejmě i dobrého jídla a pití.

Jste na první pohled člověk, který miluje život. Jaký je váš vztah k dobrému jídlu a pití?

Myslím, že se na mě stačí jen podívat, a už to víte. Jsem gurmán, který si rád všechno dlouze vychutnává. Když piju třeba dobré víno, tak i dvě deci popíjím klidně hodinu. A když mi něco opravdu chutná, tak toho sním i vypiju víc, než je potřeba.

Je pro vás příprava jídla formou relaxace, nebo spíše nutností?

Rozhodně relaxace. Mám štěstí v tom, že na koncertech hrajeme převážně v pátky nebo o víkendech. Ostatní dny mi stačí hodinu, dvě hrát na kytaru a jinak mám volno. Takže dopoledne mám čas, abych nám mohl uvařit oběd, což taky moc rád dělám. Je pro mne zábava už jen promyšlet, jaké jídlo vůbec nakoupím. A samotné vaření je pak třešinka na dortu, prostě příjemně strávený čas.

Vaříte podle receptů, nebo máte spíše rád improvizaci?

Poměrně dost improvizuji, rád si v kuchyni vymýšlím recepty. Mám ale i svá oblíbená jídla, která vařím na přání, především tedy mé manželky. Miluje



třeba mou kyselicu nebo guláš. Často se snažím udělat jídlo trochu jinak, například když objevím nějaké zajímavé koření. Moc rád zkouším nové chutě, takže při cestách po světě poznávám nejen krajinu, ale i tamní gastronomii a její různá specifika.

Neznamená to však, že vůbec nevařím podle receptů. Žena dostala chuť na pravou francouzskou cibulačku. Takže jsem si našel na internetu recept a vařil podle něj. I tak jsem si tam přidal i něco podle sebe.

Žijeme na Valašsku, jak to ovlivňuje vaši hudbu a oblíbené vaření?

Začnu od pití. Vizovice jsou hlavní město slivovice, a je pravda, že v našich písničkách jí je fakt hodně. Je to dáno samozřejmě našim dřívějším bohatýrským životem. A tak se zkrátka stalo, že slivovici máme skoro v každé písničce.

V našem regionu máme samozřejmě spoustu valašských darů, tedy dobrot. Je naprosto logické, že o dobrém jídlu rádi zpíváme. Takže v textech se objevují například voňavé tlačenky i třeba frgály. Je logické, že nás náš kraj

ovlivňuje, jde přece o náš folklor. Stačí se podívat na naše děti, jak už odmala hrají na housličky. Tančí v krojích, to nikoho nemůže nechat chladným. Nepochybně je pro nás důležitá i naše krajina, nádherná příroda, která na Valašsku je. Tohle vše dohromady nás ovlivňuje a inspiruje.

Když putujete po koncertech, jaké jídlo si dopřáváte?

Máte nějaké zvyky v zákulisí?

Máme moc šikovnou manažerku, která nám vždy domluví i jídlo. Takže nám pořadatelé připravují obložené mísy s řízkou, salámem, šunkou i sýrou a zeleninou. Jsme sice gurmáni a rádi bychom si dopřáli i krajové speciality, ale často musíme jíst narychlo, takže jsme radši za takový typ pohoštění.

Co se týče pití, tak já si vždy rád dám víno. Před koncertem si nalévám čisté, pak si ho popíjím jako střík s vodou. To mě naučila Jarmila Šuláková, že je potřeba zalívat hlasivky. Kluci jsou pivaři, Staňa je zase na gořalku. Samozřejmě je jasné, že si na její pití musíme dávat pozor. Kdybychom se na gořalku dali všeci, jak by ten koncert potom vypa-

dal? Taky se mi jednou stalo, že jsem si před vystoupením dopřál trochu burčáku. Dobrych patnáct minut na mě pak všichni čekali a už mě aj vyvolávali. Takže je jasné, že i když jsme letos hráli na burčákových akcích, tak jsem si nedal ani kapičku. A to burčák miluju.

Jsou nějaké regionální speciality, které byste doporučil našim čtenářům?

Specialit je spousta, ale já mám stejně nejradši kyselici a valašské frgály. Doporučil bych ale třeba takové valašské bodáky, což je vlastně sušená švestka zabalená ve slanině, propíchnutá párátkem a upečená.

Pomalu se blíží Vánoce.

Máte nějaké oblíbené vánoční jídlo?

Miluji ryby na všechny způsoby. Na Vánoce ale mám nejraději klasiku, tedy smaženého kapříka a bramborový salát. Ten děláme na dva způsoby, rakouský bez majonézy a druhý klasiku s ní. Musím přiznat, že mě ten druhý chutná čím dál více. Vůbec si neumím představit, že bych měl mít na štědrovečerní tabuli jinou rybu, třeba dnes populárního lososa. To by rozhodně nebylo ono.

Jakou děláte polévku?

Budete se možná divit, ale děláme kyselici. Mám rád i čorbu, což je srbská národní polívka, ale v podstatě je to zase kyselica, jen je červená. Je

v ní kyselé zelí, klobása, jakési masíčko, prostě úžasná polívka. A ještě do ní dávají hříby.

A vánoční nápoj?

Jsem vinař, takže si sice rád dám po kapříkovi plzničku, ale potom najedu na oblíbené víno.

Co cukroví? Máte ho rád?

Úplně nejradši mám linecké s marmeládou. Doma rádi pečeme perníčky a společně se ženou je i zdobíme. Mám rád klasické jednoduché cukroví, jako jsou vanilkové rohlíčky nebo pracky.

Máte nějaké oblíbené vánoční tradice?

Některé ano, krájíme jablko, pálíme františka a ano, lili jsme i olovo. Docela podobně, jako v Pelíškách. Například ale takové zlaté prasátko jsem asi nikdy neviděl.

Na Štědrý den míváme na snídani vánočku a kakao. Pak jdeme na procházku. Rádi dáváme jídlo do krmelce pro lesní zvěř a vždycky si jdeme pro jmelí. S dětmi jsme si vždy zpívali u stromčku. Samozřejmě musí být i pohádky v televizi. Ty patří k Vánocům.

Dáváte si novoroční předsevzetí?

Naštěstí už přes 30 let nekouřím. Kdybych měl přestat i pít, tak můžu přestat žít, takže to si neudělám. Hubnout se

nám taky tak nějak dlouhodobě nedaří. Aspoň se snažím, abych začal nový rok se stejnou váhou, jak rok předtím. Ale je pravda, že se mi už dříve podařilo shodit 30 kilo. To není tak špatné, že?

To tedy není.

Jaký je na to recept?

My jsme tenkrát se Silvinkou nejedli pečivo. Zaměřili jsme se na zdravou stravu. Měl jsem kamaráda řezníka a opravdu jsem dříve hodně jedl uzeniny. Ty jsem tedy taky vypustil. Rovněž už třeba nesním před koncertem sedm řízků, ale dám si postupně jen dva. Také nejím po šesté hodině večer. Člověk si může dopřát věci, které má rád, ale střídme.

Jaké máte plány na příští rok?

Plánujete nějaké speciální koncerty nebo projekty?

Máme v plánu koncerty každý měsíc. Ty nás baví nejvíc. Jsou kapely, které mají třeba čtvrt roku volno. Já bych to nevydržel. My potřebujeme hrát hurt. V plánu máme i dva speciální koncerty, protože příští rok je 30 let výročí od naší nejpobulárnější desky Zafúkané. Jeden bude ve Zlíně v lednu a další v březnu v Praze v Lucerně muzik baru. Přivítáme na nich i hosty, například AG Fleck, Jindru Kejaka nebo třeba Zuzku Šulákovou. Budou to speciální koncerty, na které se opravdu moc těším a všechny na ně srdečně zvú.





7 JEDNODUCHÝCH TIPŮ

PRO JEŠTĚ KOUZELNĚJŠÍ
A POHODOVĚJŠÍ VÁNOCE



Tak a zase po roce máme tady Vánoce. Kdo by se také na onen 24. prosinec netěšil. Rodina pohromadě, stoly se pod jídlem prohýbají, v televizi oblíbené pohádky, praskající oheň v krbu a za okny studená zima. Tak nějak vypadá dokonalá idylka Štědrého dne. Někdy se však ale umí zvrtnout v pěkný chaos, paniku a maminka v kuchyni má takzvaně „nervy na dranc“. Jak se vyhnout vánočnímu stresu? Nechte si od nás poradit a vychutnejte si vánoční čas v klidu a pohodě, jak se patří.

PŘISPĚTE SI, ALE BUĎTE PŘIPRAVENI

Štědrý den nemusí být někdy pohodový a klidný, jak bychom si všichni přáli. Zejména hospodyňka čeká totiž spousta práce s večerí. Nenechávejte proto nic náhodě a co můžete, si připravte alespoň den předem. Navíc není nic příjemnějšího než začít Štědrý den tím, že si přispíte o něco déle než obvykle.

POHODOVÁ ATMOSFÉRA DĚLÁ TY PRAVÉ VÁNOCE

Zapomeňte na staré křivdy, nepodstatné hádky či nevynesený koš, který jste tolikrát připomínala... Raději si uvařte lahodný pečený čaj, zapalte voňavou svíčku a vykouzlete dokonale klidné prostředí díky nádherným vůním. Dále rozsviňte nejrůznější světýlka, zapalte další 4 svíčky na svícnu a užívejte si krásný okamžik s rodinou.

SPOLEČNÉ ZDOBENÍ STROMEČKU

Pokud i vy necháváte ozdobení stromečku až na Štědrý den, udělejte z něj super zábavné dopoledne pro všechny. Uvidíte, že se z toho nakonec stane pěkná tradice, kterou si společně každoročně užijete.

DRAHÉ DÁRKY NEJSOU NUTNÉ, ALE MĚJTE JICH VŽDY DOST

Chcete udělat svým blízkým opravdu radost? Není třeba utrácet za překvapení velké tisíce, avšak i drobné malé dárky vždy krásně zabalte. Nikdy nakonec není tak důležitý obsah, jako ono natěšení u rozbalování. Proto platí – klidně více než méně!

ODPOLEDNÍ PROCHÁZKA PRO DOBRÉ VYTRÁVENÍ

Čerstvý vzduch a pořádně vymrznout – to je jednoznačně skvělá záruka pro dobrý apetit, který se bude na bohatou

večeři určitě hodit. A o tom, že především dětem tak příjemně zkrátíte čekání na ježíška, ani nemluvě!

VEČEŘE Z TĚCH NEJKVALITNĚJŠÍCH SUROVIN A DECENTNÍ PŘÍPITEK

Štědrovečerní večere patří mezi ty nejvýznamnější z celého roku, a proto je třeba si ji dosyta užít. Vsaďte proto na kvalitní potraviny. Ani přípitek nenechte náhodě. Tvrdý alkohol se k rodinné pohodě příliš nehodí, sáhněte raději po decentních bublinách nebo dobrém vínu.

VSAĎTE NA HEZKÉ ČESKÉ TRADICE

I když vám připadá, že jste na nějaké věci už příliš staří, vánoční tradice by mezi ně rozhodně patřit neměly! Tak se do nich pěkně po večerí pusťte, určitě bude o legraci postaráno. Lijte olovo, pouštějte oříškové lodičky, rozkrojte si jablíčko, tedy zkrátka všechno, na co si vzpomenete.

NOVINKA

**PARTY BOX
NA PÁRTY VEM
BAV SE
SOUTĚŽ
VYHRÁVEJ**



KMOTROVA SALÁMOVNA

**NABÍZÍ ORIGINALNÍ DÁRKOVÁ BALENÍ,
KTERÁ ZARUČENĚ POTĚŠÍ VAŠE BLÍZKÉ,
ZAMĚŠTNANCE 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

Zima plná pohody



SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ | ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ



Frgály

Kuřecí maso

Vánoční cukroví

Dárkové balíčky na přání

Uzeniny a BIO maso z Řeznictví U Kusáků

Dárkové poukazy

Krůtí maso

Králičí maso

Ryby z Třeboně

Alko a nealko

Obložené mísy

Pečivo

Vlastní výroba

KRÁMEK S POCTIVÝMI POTRAVINAMI
DARY KRAJE
- OD ROKU 2012 -
**KRÁMEK S POCTIVÝMI
REGIONÁLNÍMI POTRAVINAMI**

Vánoční krůty a kachny

Mléko a mléčné výrobky

BIO maso

Uzeniny

Ekodrogerie

Kvítková 2898, Zlín

+420 776 815 523

kramek@darykraje.cz

Darykraje

Dary Kraje Zlín

SVAŘÁK 3× JINAK

PŘEKVAPTE SVÉ BLÍZKÉ POZVÁNÍM NA VLASTNÍ VYLADĚNÝ SVAŘÁK

Dobré víno je absolutním základem každého svařáku. Jen tak si zachová jedinečnou chuť i charakter," říká národní sommelierka Klára Kollárová. Letos zkuste svařák jinak – s mladými svatomartinskými víny, růžovým či s kapkou portského. Přinášíme tři netradiční recepty, díky kterým si užijete tento oblíbený nápoj v úplně nových chuťových variacích.

Proč letos zkusit svařák jinak?

„Svařák by neměl být jen převařený nápoj plný cukru. Pokud použijete kvalitní víno a správné ingredience, vytvoříte drink, který zahřeje a překvapí svou chutí," říká Klára Kollárová. Letos doporučuje experimentovat s mladými svatomartinskými víny, která jsou svěží, ovocná a přímo vybízejí k originálním úpravám, a právě teď je jejich hlavní sezóna.

A jaké je její doporučení pro milovníky svařáku, kteří si rádi užívají atmosféru vánočních trhů? „Vymazlete si svařák doma a podělte se o něj s blízkými. Ukážete svou kreativitu a překvapíte kvalitním nápojem přesně podle svého gusta," radí sommelierka.

LUXUSNÍ SVAŘÁK Z ČERVENÉHO VÍNA S PORTSKÝM A ROZMARÝNEM

„Kapka portského přidá svařáku hloubku a skvěle se kombinuje s výraznějším kořením," doplňuje Klára Kollárová. Ohromte své nejbližší touto luxusnější variantou.

Ingredience:

- 750 ml suchého červeného vína (např. Cabernet Sauvignon)
- 100 ml portského vína
- klasické koření na svařák – badyán, hřebíček, skořice
- cukr na cukrový rozvar
- 1 snítka rozmarýny
- sušené švestky dle počtu osob

Postup:

Nejdříve povařte klasické koření na svařák (badyán, hřebíček a skořice) v malém množství vody a cukru, aby se chuť rozvinuly. Poté zahřejte červené víno s portským a přidejte rozvar dle chuti. Do směsi vložte snítka rozmarýny, ta víno jen ovoní. Sušené švestky přidejte na závěr. „Tento svařák je ideální pro slavnostní příležitosti, kdy chcete něčím překvapit," dodává sommelierka.





SVARÁK ZE SVATOMARTINSKÉHO BÍLÉHO VÍNA S CITRONOVOU TRÁVOU A ZÁZVOREM

„Bílé víno je pro přípravu přehlížené, ale opak je pravdou! S trochou fantazie vytvoříte pitelný a svěží svařák,“ doporučuje Klára Kollárová.

Ingredience:

- 750 ml svatomartinského bílého vína (např. Muškát moravský)

- 4 hřebíčky
- 2 stébla citronové trávy
- 3 plátky čerstvého zázvoru
- 1 lžice medu

Postup:

Víno zahřejte na mírném stupni společně s hřebíčkem, citronovou trávou a zázvorem. Nikdy nepřivádějte k varu. Med přidejte těsně před podáváním. „Citronová tráva a zázvor dodají vínu svěží a pikantní tón, který se skvěle hodí k bílému vínu,“ doplňuje sommelierka.

JEMNÝ RŮŽOVÝ SVARÁK S GREPEM A TYMIÁNEM

„Růžové víno nabízí jemnější chuť a skvěle se kombinuje s ovocem a bylinkami,“ říká k receptu Kollárová.

Ingredience:

- 750 ml růžového vína
- 1 grep na plátky
- 1 jablko na kostičky
- 1 snítka tymiánu
- 1 lžička sušených brusinek
- špetka červeného pepře

Postup:

Víno zahřejte společně s grepem, jablkem a tymiánem. Sušené brusinky přidejte těsně před podáváním. Na závěr dochuťte špetkou červeného pepře. „Tento svařák je svěží a elegantní – ideální pro zimní večery,“ doporučuje Klára.



TIPY SOMMELIERKY KLÁRY KOLLÁROVÉ PRO DOKONALÝ SVARÁK:

1. Používejte kvalitní víno: „Svařák z nekvalitního vína nikdy nebude chutnat dobře, stejně jako jídlo z nekvalitních surovin.“
2. Nepřevarujte víno: „Vino nesmí projít varem, aby neztratilo chuť i alkohol.“
3. Koření v rozvaru: „Nechte koření chvíli povařit v cukrovém rozvaru, aby se chutě lépe rozvinuly, a pak přidejte k vínu dle chuti.“
4. Sladte až na konec: „Med nebo cukr přidejte těsně před podáváním, aby zachovaly svou přirozenou chuť.“

Ať už se rozhodnete pro svěží bílý svařák, jemnou růžovou variantu, nebo slavnostní kombinaci s portským, jedno je jisté – takový svařák zahřeje nejen tělo, ale také příjemně doplní zimní a vánoční atmosféru. Svařené víno má v našich zemích dlouhou tradici a použití lokálních vín z Moravy a Čech je ideálním způsobem, jak podpořit tuzecké vinaře i kvalitu nápoje.

VÁNOCE V DUCHU TRADIC

PŘIPRAVTE SI POCHOUTKY,
KTERÉ NA SVÁTEČNÍ TABULI NESMÍ CHYBĚT!



Tradiční štědrovečerní pokrm v podobě kapra či řízku s bramborovým salátem k období Vánoc neodmyslitelně patří. Vánoční tabule se ale rozhodně neobejde ani bez poctivé polévky. Alternativních receptů je v posledních letech všude plno. Co se takhle letos vrátit ke staré české klasice? Vsaďte na typické recepty našich babiček a připravte si rybí nebo čočkovou polévku, která vás v mžiku přenese zpátky do bezstarostných dětských let.

Skutečně kvalitní ingredience nám při přípravě pokrmů zaručí až polovinu úspěchu! Proto při sestavování svého svátečního menu dbejte především na to, abyste vybírali suroviny pocházející z místní produkce.

TRADIČNÍ RYBÍ POLÉVKA

- hlavy, kostry a odřezky z kapra
- 80 g mlíčí či jiker
- 3 kuličky nového koření
- 1 bobkový list
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 šalotka
- 1 celer
- petržel
- muškátový oříšek
- 2 lžice hladké mouky
- 2 lžice másla
- sůl, pepř

Do hrnce vložíme rybí skelety, kapří hlavy zbavené očí a žaber a všechny odřezky. Přidáme několik kuliček černého pepře, nové koření, bobkový list, mrkev, cibuli, celer, kořen petržele, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Vaříme na mírném ohni zhruba 15–20 minut, poté precedíme a založíme polévku. Na másle orestujeme šalotku nasekanou nadrobno a zasypeme zhruba dvěma lžicemi hladké mouky. Zalijeme rybím



vývarem, promícháme a lehce ochutíme muškátovým oříškem. Přidáme mlíčí či jikry a povaříme zhruba 5 minut. Nakonec z hlav odebereme uvařené maso, nakrájíme nadrobno, vložíme do polévky a servírujeme.

vývarem, promícháme a lehce ochutíme muškátovým oříškem. Přidáme mlíčí či jikry a povaříme zhruba 5 minut. Nakonec z hlav odebereme uvařené maso, nakrájíme nadrobno, vložíme do polévky a servírujeme.

NOVOROČNÍ ČOČKOVÁ POLÉVKA

- 300 g čočky
- 2 brambory
- 1 mrkev
- 2–3 stroužky česneku
- 2 lžice másla
- 1 cibule
- 2 lžice hladké mouky
- 1 l vývaru nebo vody
- 2 bobkové listy
- 3 kuličky nového koření
- 1 lžička sušené majoránky
- petržel
- sůl, pepř

Čočku necháme přes noc namočenou ve vodě, aby nabobtnala. V hrnci zpěníme na másle oloupanou, na kostičky nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a mícháme do světle zlaté barvy. Přidáme oloupanou, nakrájenou mrkev, brambory, zalijeme vodou (nebo vývarem), přidáme propláchnutou čočku, bobkový list, nové koření, pepř, sůl a vaříme zhruba čtvrt hodiny. Když jsou



brambory, mrkev i čočka uvařené, prolisujeme do polévky česnek a vaříme ještě dalších 5 minut. Dochutíme sušenou majoránkou a podáváme posypané nasekanou petrželkou.

brambory, mrkev i čočka uvařené, prolisujeme do polévky česnek a vaříme ještě dalších 5 minut. Dochutíme sušenou majoránkou a podáváme posypané nasekanou petrželkou.

ZNOJEMSKÝ ADVENT PŘIPOMÍNÁ ŠTĚSTÍ SE SKRÝVÁ V MALIČKOSTECH

Advent ve Znojmě nabízí sváteční atmosféru, nasvícené uličky, provoněné trhy, kulturní program, zimní kino, tradiční zabijačku, ohradu s ovečkami, program pro děti, koledy z věže v podání trubačů, vyhlídkové kolo, dobročinný projekt Splněná přání a spoustu dalšího.

Slavnostní zahájení adventu a rozsvícení vánočního stromu na Masarykově náměstí proběhlo 1. prosince na první adventní neděli. Právě kouzlo adventního času ale není o bohatém programu a majestátní výzdobě v ulicích města. „Jedinečné okamžiky, které Vánoce přináší, tkví v maličkostech. Ať už je to linoucí se vůně perníčků nebo punče nebo společně strávené chvíle s těmi nejbližšími. Chceme návštěvníkům Znojemskeho adventu přinést rodinný a zároveň pestrý program plný maličkostí, u kterých se pozastaví,“ popisuje Karel Semotam, ředitel Znojemske Besedy.

K předvánoční době patří mikulášská nadílka a návštěva čertů, a právě proto 5. prosince na svátek sv. Mikuláše



vypukne Advent očima dětí a Pekelná sešlost. O pár dní později 14. prosince městem projde pekelná návštěva v podání průvodu Perchtenlauf.

Kompletní program najdete na webu www.znojemskebeseda.cz.



Text a foto: PR

inzerce

Štěstí je v maličkostech.

ZNOJEMSKÝ ADVENT



trhy na náměstí · koncerty · koledy z věže · zimní kino
divadlo · ohrada se živými zvířaty

ZNOJEMSKABESEDA.CZ

PRŮZKUM: JAK LETOS BUDOU CHUTNAT VÁNOCE?

Bramborový salát bude neporaženým králem letošních českých Vánoc. Ke štědrovečerní večeři si ho dá devět z deseti Čechů. A co k němu? Neoficiální soubor vyhrává křupavý řízek, populární kapr musel letos ustoupit na stříbrnou pozici. Vyplývá to z rozsáhlého průzkumu řetězce PENNY mezi dvěma tisíci respondenty z ČR.

ŘÍZEK VEDE 1:0

Do smažení řízku se na Štědrý den vrhnou skoro tři čtvrtiny z nás. Prim budou hrát ty kuřecí a krůtí, 28 % respondentů však dá šanci řízku vepřovému či telecímu. Populárního kapra v trojbalu si osmaží 49 % Čechů, v tradičních úpravách na modro nebo na černo si ho pak vychutná pouhých 7 % dotázaných. Neznamená to však, že by Češi zcela zanevřeli na rybí pokrmy. Lososa, pstruha nebo dalšího zástupce rybí říše si dopřeje 23 % lidí, stejný podíl zase štědrovečerní menu odstartuje rybí polévkou. Vinná klobása pak ozdobí každý pátý slavnostní stůl.

ZÍTRA A POZITŘÍ

Dárky jsou rozbalené, nádobí v myčce a vyvstává otázka: Co budeme jíst zítra? Odpověď je možná překvapivá – to stejné jako dnes. Padesát sedm procent z nás se totiž bude věnovat dojídaní zbytků ze štědrovečerní večeře. Asi pětina pak znovu naskočí do běžného režimu a připraví obvyklá nesváteční jídla vyplývající z průzkumu. Ti, co znovu obléknou zástěru, se nejčastěji vrhnou do přípravy pečené drůbeže (32 %) nebo tradičních českých omáček (18 %). Najdou se ale i tací, kteří své blízké pohostí zvěřinou, (2 %) králíkem (2 %) nebo čistě vegetariánským menu (3 %).



CHCEME KVALITU,
ALE ZA DOSTUPNÉ CENY

Vánoční menu bude letos podobně bohaté jako loni. Skoro tři čtvrtiny lidí plánují v meziročním srovnání za jídlo na sváteční dny utratit stejně peněz, 10 % si pak útraty zvýší. Zby-

tek se buď uskromní, nebo vydaje vůbec neřeší.

Co se týče konkrétních částek, drtivá většina Čechů (91 %) utratí za jídlo na svátky do 5 000 Kč, nejčastěji něco mezi 1 000 Kč a 3 000 Kč (49 %), potažmo 3 000 Kč a 5 000 Kč (26 %). Více než 10 000 Kč pak za potraviny vydá každý padesátý Čech.

Jak bude vypadat vaše štědrovečerní menu?



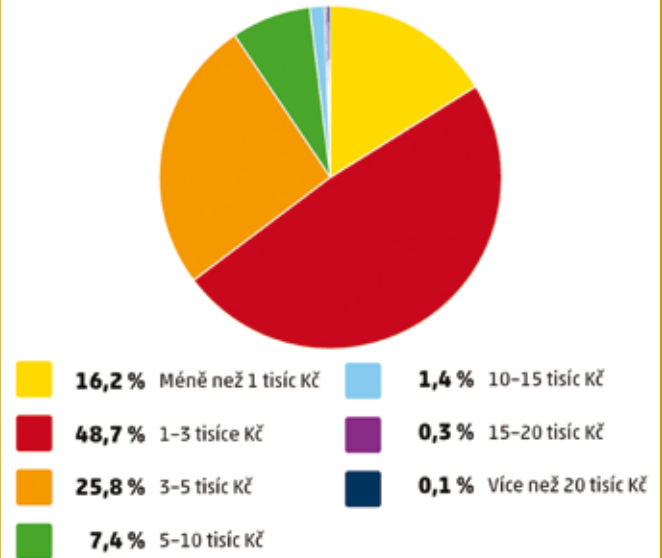
Jak bude vypadat vaše menu v dalších svátečních dnech (24.–26. prosince)?



Které vánoční tradice spojené se Štědrým dnem v rodině dodržujete?



Kolik si myslíte, že v letošním roce utratíte za jídlo během svátků? (24.-26. prosince)



Zdroj: PENNY

VŠE PRO DOKONALÉ VÁNOCE POD JEDNOU STŘECHOU!

Tipy na vánoční dárek

PILSNER URQUELL
+ KRÝGL



249,-

PEJSKARŮV TROJLÍSTEK



189,-

SADA HEFFRON
PANAMA 3 X 0,2 L



299,-

DĚTSKÉ POVLEČENÍ



599,-

Ceny platí do 31. 12. 2024

TERNO

TERNO ZLÍN

OCENĚNÍ PRO NEJLEPŠÍ V OBORU



HOTELNICTVÍ A GASTRONOMIE JSOU PŘEDÁNY

V NH Hotel Collection Congress v Olomouci Asociace hotelů a restaurací České republiky vyhlásila ocenění pro nejlepší v oboru hotelnictví a gastronomie. Tato prestižní událost slouží jako uznání vynikající práce a neustálého úsilí těch, kteří posouvají standardy kvality a pohostinnosti.



Toto ocenění každoročně Asociace vyhláší již od roku 2007. Mezi oceněné patří hotely, které excelují ve službách, a restaurace, které nabízejí gastronomický zážitek na nejvyšší úrovni. Asociace věří, že tato ocenění nejen povzbudí konkurenci v odvětví, ale také poskytnou inspiraci pro další zdokonalování a inovace.

Ocenění se předávalo, mimo jiné, v kategoriích odpovědná restaurace, za iniciativy v oblasti udržitelnosti, ochrany životního prostředí a sociální odpovědnosti.

Mimořádné ocenění převzal rovněž podnikatel Petr Kotík za projekt Amazing Places, který na stejnojmenném webu objevuje zajímavé hotely, penziony a další formy zážitkového ubytování nejen v České republice.

OCENĚNÍ PŘEVZALI:

Hoteliér roku 2024

(řetězcové hotely)

- Blanka Nováková, Hotel Resident Manager Art Deco Imperial a Cosmopolitan Hotel

Hoteliér roku 2024

(hotely do 80 pokojů)

- Adrian Marcin Wowra, ředitel, Hotel Pod Zeleným Dubem, Bohumín

Restaurátor roku 2024

- Patrik Bečvář, šéfkuchař a manažer gastronomie, Hotel Královka, Bedřichov

Mladý manažer roku 2024

- Kamila Rychtaříková, manažer provozu Housekeeping, Hotel Hilton Prague

Penzion roku 2024

- Vladimír Buriánek, Penzion a restaurace Formanka, Splzov

Hotelová škola roku 2024

- Střední a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice

Odpovědný hotel / restaurace

- Restaurace Střecha, Praha

Cena JUDr. Vladimíra Štětiny

- Vratislav Puchinger – za celoživotní podporu hotelnictví

Mimořádné ocenění

- Petr Kotík, Amazing Places – za podporu domácího cestovního ruchu

Více na:

www.cenyahr.cz



SVĚTOVÉ FINÁLE SOUTĚŽE

GLOBAL CHEFS CHALLENGE
SE NEOBEŠLO BEZ ČESKÉ ÚČASTI

Dvacet hodin dlouhá cesta čekala na tým z Asociace kuchařů a cukrářů, který se vydal na světové finále jedné z nejprestížnějších kulinářských soutěží na světě. Singapur hostil nejen soutěž, ale i kongres Světové asociace kuchařů (Worldchefs).



Hanka Budková se probouvala v juniorské kategorii do finále přes vítězství v Gastro junior Bidfood Cup a evropské kolo Global Chefs v Rimini. Měla tak svoji účast tvrdě vydřenou. Hanku, členku juniorského Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR, doprovázel kapitán týmu Lukáš Uher a trenér týmu Jan Horák. Záda všem kryl Vojtěch Petržela. Vojta má zkušenosti z finále této soutěže v Abú Dhabí. Byl tak velmi platným členem týmu. Hanka musela za tři hodiny uvařit tříchodové menu.

„Hanka bojovala jako lvice a soustavné tréninky se vyplatily. Získala stříbrnou medaili a celkově šesté místo v našlapané konkurenci. Bodové rozdíly

byly velmi malé a víme na co se musíme v budoucnu soustředit, shrnuje Lukáš Uher“.

Světový kongres Worldchefs byl i setkáním stovek šéfkuchařů z celého světa. Diskutovalo se o nových trendech, kuchaři a cukráři sdíleli zkušenosti a prezentovali se i technologické inovace. Asociaci kuchařů a cukrářů ČR a národní gastronomii reprezentovali Miroslav Kubec, (prezident AKC) a Marek Svoboda (člen představenstva AKC).

„Kongres ukázal, jakým směrem se vyvíjí světová gastronomie. Bylo zvoleno nové vedení Worldchefs. Nejdůležitější je však sdílení zkušeností, které můžeme ná-



sledně zúročit při naší práci pro českou gastronomii“, říká Miroslav Kubec.

Rok 2025 otevře Asociace kuchařů a cukrářů jednou z nejstarších juniorských kulinářských soutěží Lázeňským pohárkem. Každým rokem se na ni do Grand hotelu Pupp sjedou desítky soutěžících z celé České republiky. Pak už pojedou kolotoč soutěží, workshopů, eventů na plné pecky.

Naši práci můžete sledovat nejen na našem webu, ale i na sociálních sítích [f narodnitymkucharu](#) a [f Asociace kuchařů a cukrářů](#).

Text a foto: AKC ČR

inzerce

GASTRO

Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

konvektomaty multifunkční šokery vysokorychlostní pece chlazení LIEBHERR

GASTRONOVOTNY.cz



PREMIÉROVÉ BAR COMMUNITY AWARDS UŽ MAJÍ SVÉ DRŽITELE

V brněnském vzdělávacím centru České barmanské asociace byly 20. listopadu rozdány nové barové ceny. Jejich organizátorem je sice oborový on-line magazín AtBars.com, o držitelích Bar Community Awards ale rozhoduje sama barová komunita. Nejvíce hlasů hned ve třech kategoriích napoprvé posbíral karlovarský Becher's Bar, individuální ocenění obdrželi Jan Šebek z nově otevřeného baru Minus One a whisky ambasador společnosti Stock Plzeň-Božkov Michal Marešovsky.

Možnost zasáhnout do výsledků Bar Community Awards, jež se udílejí v kategoriích Nejlepší bar, Nejlepší barman, Nejlepší barový tým, Nejlepší koktejlové menu a Nejlepší ambasador, dostaly bezmála tři stovky barmanů a barmanek, bar manažerů, majitelů podniků z celé České republiky, doplněných o zástupce vybraných firem, oborové novináře a nadšence do koktejlové kultury. Nominovat mohli pouze české podniky a barmany nebo ambasadorry působící na území České republiky, nikdo nesměl hlasovat sám pro sebe nebo svůj podnik a v případě barů mohly být nominovány pouze ty podniky, které jsou v provozu alespoň tři měsíce, aby již bylo možné prověřit jejich kvality v běhu času.

Ve třech barových kategoriích mají premiérové Bar Community Awards stejného držitele – karlovarský Becher's Bar, jež je součástí legendárního Grandhotelu Pupp. K vítězství v kategorii Nejlepší barový tým, jejímž partnerem byla vodka Nemiroff, patrně přispěla skutečnost, že ten jeho sestává z celé řady výrazných osobností, jimž se daří v barmanských soutěžích. Patří mezi ně i František Dandáš, letošní vítěz českého národního kola prestižní barmanské soutěže World Class, v níž před časem i v mezinárodním měřítku uspěl i Vítězslav Cirok, který tým Becher's Baru vede. Ocenění v kategorii koktejlových menu, kterou sponzorovaly cordialy Paragon, patří drinkům zasvěceným elementům života. Ty už však v Becher's Baru hosté neochutnají – před pár dny je nahradily stejně kreativní koktejly propojené tématem Mé první vzpomínky. Od úspěchu ve dvou dílčích kategoriích pak už byl jen krůček k vítězství v hlavní kategorii Nejlepší bar, kterou zaštitila whisky Johnnie Walker.

Svou nominaci měl Becher's Bar také v kategorii Nejlepší barman, jejímž partnerem byl gin Bombay Sapphire.



Nejlepší barový tým – Becher's Bar

V té ale nakonec zvítězil zkušený barman Jan Šebek, jež stojí v čele beverage & food týmu nedávno otevřeného hotelu W Prague situovaného přímo na Václavském náměstí a významnou měrou se podílel i na konceptu jeho baru Minus One. „Za ocenění Nejlepší barman roku 2024, udělené v rámci Bar Community Awards, jsem nesmírně vděčný. Toto uznání pro mě znamená opravdu mnoho, protože přichází od barové komunity, která mi je tak blízká. Prošel jsem mnoha soutěžemi, ale toto ocenění mě těší nejvíc, protože potvrzuje, že naše společná práce a úsilí mají smysl,“ prohlásil. V kategorii hledající nejlepšího ambasadora, již se partnersky ujal bourbon Michter's, si prvenství připsal whisky ambasador společnosti Stock Plzeň-Božkov Michal Marešovsky. „Moc všem děkuji za hlasy, protože to беру jako souhlas s tím, že naši práci děláme srdcem a dobře. Zároveň tento úspěch беру jako závazek pokračovat dál a být tu pro značku a komunitu,“ komentoval své vítězství.

Příští rok budou Bar Community Awards rozdány už 13. května, kdy závěrečným eventem vyvrcholí druhý Prague Cocktail Week, jehož budou do budoucna nedílnou součástí. A nejspíš



Jan Šebek

nebudou mít tak jednoznačného vítěze jako letos. „Barová scéna se neustále vyvíjí a objevují se na ní noví hráči, kteří mají šanci do výsledného pořadí zasáhnout. Stačí zmínit v srpnu otevřenou Forbínu, jež pro letošní rok ještě podmínky hodnocení nesplňovala, nebo úplně nový Minus One. Bude proto zajímavé sledovat, jak se pořadí na čele jednotlivých kategorií obmění,“ podotýká spolumajitelka AtBars.com Bára Urbanová.



Nejlepší ambasador – Michal Marešovský



Nejlepší koktejlové menu – Becher's Bar



Nejlepší barman – Jan Šebek



PRAŽIČI VÝBĚROVÉ KÁVY SOUTĚŽILI V PRAZE NA GASTRO VELETRHU

Soutěž Czech Coffee Roasting Championship 2024, která proběhla v rámci veletrhu For Gastro & Hotel v PVA Expo Praha, přinesla tři dny plné soutěžních úkolů, inovací a vášnivého soutěžního ducha. SCA CR zde vytvořila kávovou zónu, která díky výběrové kávě zpřijemňovala všem návštěvníkům zážitek z celého festivalu.



Letošní ročník přinesl nejen skvělou podívanou na talentované pražiče, ale také ukázal neustále se posouvající hranice kreativity a preciznosti v pražení kávy. Díky špičkovému vybavení a podpoře od sponzorů, se soutěž stala měřítkem kvality a inovace v pražení výběrové kávy. Pražiči letos pracovali s výběrovou kávou od

českého importéra JAKAFE, konkrétně Venezuela Santa Cruz de Mora z regionu Merida.

„Pořádání takto významné akce by nebylo možné bez podpory našich partnerů. Speciální poděkování směrujeme k našemu generálnímu partnerovi SCA CR, společnosti Imeso,

a hlavnímu partnerovi soutěže, firmám Coffee Machines Sale a Stronghold,“ říká koordinátor SCA CR Kristián Kříž a doplňuje, „velký dík patří i všem dobrovolníkům, kteří svým nasazením a energií přispěli k hladkému průběhu akce, a také porotcům, kteří věnovali svůj čas a odbornost k férovému hodnocení soutěžících.“



Výsledky Czech Coffee Roasting Championship 2024

1. místo:

Jakub Kováč – Poppy Beans (338 bodů)

2. místo:

Boris Kalinin – The Miners (309 bodů)

3. místo:

Tomas Laca – BeBerry (299 bodů)

4. místo:

Lukáš Zugar – Dos Mundos (293 bodů)

5. místo:

Josef Holub – Doubleshot (292 bodů)

6. místo:

Roman Nejedlý – Fiftybeans (251 bodů)



SCA Czech Republic je národní pobočkou Specialty Coffee Association sdružující profesionály, odborníky i nadšence pro výběrovou kávu. Cílem SCA CR je přinášet aktuální informace, hájit zájmy kávové komunity, šířit povědomí o výběrové kávě a organizovat národní baristické soutěže.

Více na: www.scacr.coffee.

Zdroj: Kristián Kříž, SCA ČR

PF 2025

KÁVA FEST

www.kavafest.cz



VAŘÍTE ČESKOU KUCHYNI NEBO NABÍZÍTE ČESKÉ ZÁKUSKY?



Již 16 let se ucházejí restaurace o certifikát Czech Specials. Jedná se o projekt Czech Specials – Ochutnejte Česko, jehož hlavním cílem je podpora a certifikace restaurací, které dobře vaří česká jídla, ať už v tradiční, nebo moderní podobě.

Od roku 2022 je podpora a certifikace rozšířena i o cukrárny a kavárny, které nabízejí kvalitní české zákusky. Letos bylo certifikováno 23 restaurací a 4 cukrárny, v současné době je certifikováno 76 restaurací a 21 cukráren a kaváren po celé České republice a další mají o certifikaci zažádáno.

Nedávno například získaly certifikaci restaurace Vikárka na Pražském Hradě, hostinec EFI v Brně a Usedlost pod vnohradou v Hlohovci. V květnu byla již podruhé pod záštitou projektu Czech Specials udělena čestná cena Nositel tradic české gastronomie, získal ji Václav Frič z restaurace Na Pekárně v Čakovickách.

Příští rok plánuje Czech Specials zapojit své certifikované restaurace do akcí

věnovaných české gastronomii a připravuje i zajímavé vzdělávací semináře na téma česká kuchyně a česká vína. Na rozvoji a administraci projektu Czech Specials – Ochutnejte Česko spolupracují agentura Czech Tourism a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

Vaříte českou kuchyni, nebo nabízíte české zákusky? Zažádejte o certifikaci Czech Specials! Veškeré informace o projektu najdete na:

www.czechspecials.cz



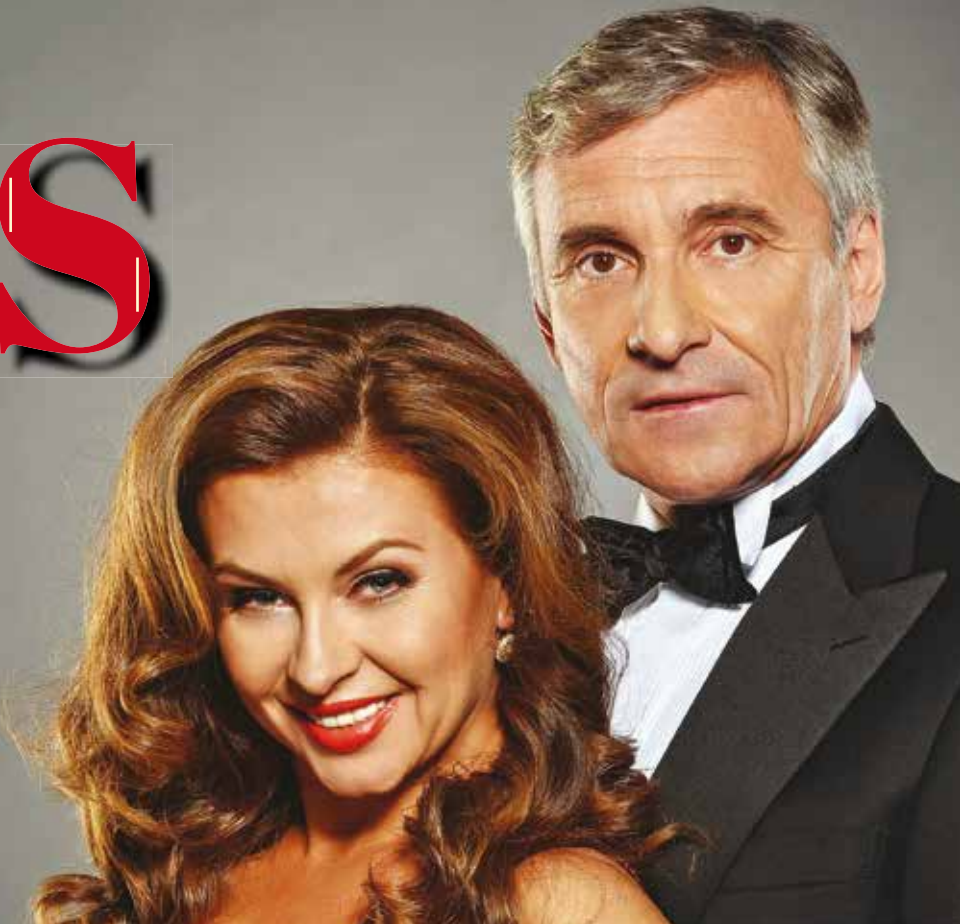
Text a foto: PR

inzerce

IB. reprezentační PLES Zlínska

8. 3. 2025 | 19:00
Interhotel Zlín

moderují
Dana **MORÁVKOVÁ**
Jan **ČENSKÝ**



Hlavní partneři



16. REPREZETAČNÍ PLES ZLÍNSKA

BAŤOVSKÁ TRADICE POKRAČUJE

8. 3. 2025 OPĚT NA INTERHOTELU ZLÍN

Šestnáctý Reprezetační ples Zlínka je jeden z největších a tradičních plesů ve Zlíně, jehož hlavním kritériem je originalita a skvělá zábava. Večer plný uměleckých zážitků, vzájemného setkávání, skvělého jídla a pití nabízí nápaditou dramaturgii, atraktivní tombolu a především spojení historie baťovského odkazu díky prostoru, ve kterém se koná.

Ptáme se hlavní organizátorky Ivy Janákové, která přes 33 let realizuje ve Zlíně se svojí agenturou kompletní servis v oblasti kreativní produkce.

Co všechno vaše agentura organizuje?

Nejsou to samozřejmě pouze plesy, kterých mám za sebou skutečně mnoho. Troufám si říct, že za ta léta je jich kolem padesáti. Jsou to firemní akce, kompletní svatební koordinace a také moje 32 letá spolupráce se ZLIN FILM FESTIVALEM.

To musíte mít obrovské kontakty s mnoha umělci.

Ono to nejsou jen kontakty, ale je to dnes již blízké přátelství s mnoha herci, zpěváky či kapelami.

A můžete některé vyjmenovat?

Nevím, kým začít, protože je jich skutečně velká spousta a neřadím je vůbec podle toho, jak se dlouho známe a jak blízký vztah máme. Začnu letošními moderátory, kteří mě doprovázejí i na festivalu. Današka Morávková a Honza Čenský. A pak jsou to Jiřinka Bohdalová, Petr Nárožný, Mirek Donutil, Naďa Konvalinková, Monika Absolonová, Jitka Zelenková, Martin Dejdar, Bolek Polívka, Pavel Šporcl, Bohuš Matuš, Vláda Hron a mnoho dalších. Spousta jich už bohužel tady není.

Víme, že kompletní produkci řešíte v jedné osobě. Koho jste tedy na ples 2025 pozvala?

Moje hosty vidíte na plakátku, tak je nebudu jmenovat. Jen po těch letech začínám mít obavy, že jsem na mých akcích měla snad všechny umělce ze showbizny.

Popravdě je to také mnohdy otázka honorářů, protože i dnes jsou tací, kteří mají vskutku hvězdné požadavky, které nemohu akceptovat. A hlavně vždy chci, aby na ples byli moji přátelé a pak je to i znát na atmosféře plesu. Jsem na Interhotelu Zlín téměř doma a velmi si vážím jeho vedení, že mi léta vytváří skvělé podmínky pro moji práci, a tím i tu baťovskou tradici podporují.

Bude i letošní ples pod záštitou hejtmana Zlínského kraje Ing. Radima Holíše?

Samozřejmě, třetím rokem mě pan hejtmán podporuje i svojí účastí na plesu. Velmi si toho vážím.

Kde najdeme podrobné informace o plesu?

Informace nejen o plesu, ale především o zakoupení vstupenek jsou na:

www.pleszlinzka.cz

CHUŤ JE ZÁŽITEK. VZPOMENETE SI NA DELIKATESU, KTEROU JSTE OCHUTNALI A DODNES NA NI NEMŮŽETE ZAPOMENOUT? JAKÉ JÍDLO BY PODLE VÁS NEMĚLO CHYBĚT NA ŽÁDNÉM POŘÁDNÉM PLESE?



DANA MORÁVKOVÁ

1. Určitě nejlepší kuchyně byla od maminky.
2. Myslím, že na ples se lidé nechodí najíst, takže hodně kvalitního PROSSECA.



BOHUŠ MATUŠ

1. Ano, mám a někdy si tu chuť i rád připomenu znova – je to uzený jazyk. Jinak miluji klasiku – smažený řízek a bramborový salát, a to nejen o Vánocích.
2. Měla by to být směsice různých dobrot – sýrů, ovoce, oliv, miniřízečků, mini-dezertů atd., dobroty, které se dají dobře kombinovat s nápoji a hlavně také s tancem... člověk by se asi neměl „odbourat“ guláškem se šesti knedlíky. Každý ale ať si vybere podle své chuti.



VLADIMÍR HRON

1. Možná budu teď trochu přízemní, nebo chcete-li, staromódní, ale ač jsem ochutnal mnohé delikatesy na svých cestách téměř po celém světě, nikdy nezapomenu a z hlavy nedostanu kuchyni své maminky. Její famózní Španělské ptáčky, nebo neodolatelné zapékané kotlety mi bohužel neuvaří žádná michelinská restaurace na světě.
2. No samozřejmě jednohubky, kanapky, chlebičky... zkrátka nic těžkého, neboť na plesu se má přeci především tančit, není-liž pravda?



NA PLESE MĚSTA ZNOJMA

ZAŽÁŘÍ TEREZA ČERNOCHOVÁ
I HVĚZDNÝ TANEČNÍ PÁR ZE STARDANCE

Slavnostní společenský večer plný tradičních tanců, hudebních hitů a dalšího programu představí Ples města Znojma v sobotu 11. ledna 2025 ve společenském sále Dukla.

„Pro návštěvníky je připraven pestrý program, který nabídne hudební vystoupení Terezy Černochové, světelnou show a také profesionální taneční vystoupení. Na tanečním parketu se hned několikrát během večera představí herečka Marta Dancingerová, která je znojemskou rodačkou a v roce 2023 během Znojemského historického vinobraní ztvárnila roli královny. Po jejím boku se představí tanečník Martin Prágr. Tento pár můžete aktuálně sledovat na televizních obrazovkách v pořadu StarDance,“ popisuje František Koudela, starosta města Znojma.

Od 19 hodin návštěvníky ve foyer kromě welcome drinku čekají jazzové standardy v podání kapely Jazzy Talking. Prů-

vodcem večera ve společenském sále bude moderátor Ondřej Blaho. „Originální jazz, swing a další hudební styly zazní hned v několika vstupech během večera v podání Orchestru Gustava Soldána, pod vedením Lukáše Soldána, který je členem orchestru Janáčkovy opery Národního divadla Brno,“ popisuje Karel Semotam, ředitel Znojemské Besedy.

Od 22.30 se hosté mohou těšit na koncert Terezy Černochové. Dcera zpěváka Karla Černocho má na kontě tři sólové desky, od roku 2016 je také součástí kapely Monkey Business. Obdivovatelé mistrovských tanečních párů jistě ocení vystoupení profesionálního tanečníka Martina Prágra a herečky Marty Dancingerové, kteří aktuálně tvoří taneční pár



v soutěži StarDance. Chybět nebude fotokoutek, široký výběr vína a gastronomické speciality.

Pomyslnou třešničkou na dortu bude půlnoční světelná a bubenická show v podání Ritmo Factory, která hraje rytmy celého světa ve svém originálním podání. „Hosté se tak mohou těšit na speciální půlnoční překvapení, které nabídne bubenickou show se světelnými efekty, speciální choreografií i kostýmy. Věříme, že Ples města Znojma bude opět pro všechny příjemně stráveným večerem,“ doplňuje Bohumila Beranová, místostarostka města Znojma.

Text a foto: PR

DACHMEDIA
reklamní kancelář

Pf 2025

GastroIN Štamgast & Gurmán vychytane.cz

www.dachmedia.cz 777 862 625

coop | **TERNO**

Příjemné prožití
vánočních svátků
a šťastný nový rok
2025 vám přeji
zaměstnanci

TERNO ZLÍN

www.terno.cz
Třída Tomáše Bati 398, 763 02 Zlín

SOMMELIER MORAVY

REKORDNÍ POČET SOUTĚŽÍCÍCH I PRVNÍ HATTRICK V HISTORII



Ve dnech 20. a 21. listopadu se uskutečnil již 11. ročník prestižní soutěže Sommelier Moravy, která každoročně přivádí do Znojma špičky sommelierského oboru. Soutěž je jedinečná svým zaměřením výhradně na sommelierské znalosti a dovednosti týkající se České republiky. Letošní ročník překonal očekávání jak v počtu účastníků, tak v úrovni jejich znalostí a dovedností.

REKORDNÍ ÚČAST A VYSOKÁ ÚROVEŇ SOUTĚŽÍCÍCH

V kategorii **JUNIOR** soutěžilo rekordních 34 studentů z 11 odborných škol z celé České republiky. První místo vybojovala **Sophia Maria Hübler** ze Súkromné školy SOŠ Gos-SK v Trnavě. Druhé místo obsadila její spolužačka **Ivana Andelová** a třetí příčku získal **Adam Žyla** ze Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě.

V kategorii **PROFESIONÁL** triumfovala **Natálie Válková**, která tímto dosáhla historického úspěchu – jako první žena v historii soutěže zvítězila potřetí v řadě. Díky tomuto zlatému hattricku se v příštím roce zapojí do soutěže již jako porotkyně. Druhé místo obsadil **Jiří Lupínek** a na třetím místě se umístil **Tomáš Čížek**.

NÁROČNÉ DISCIPLÍNY, NOVINKA VE FINÁLE

Soutěžící museli zvládnout několik náročných disciplín. První z nich byl hodinový písemný test, který prověřil teoretické znalosti o víně a jeho výrobě, vinařstvích a vinohradnických oblastech. Následovala slepá degustace jednoho vzorku vína, během níž měli soutěžící popsat jeho charakter a správně určit například oblast původu, odrůdu či ročník. Třetí disciplína se zaměřila na servis – soutěžící předváděli perfektní podávání šumivého nebo červeného vína podle pravidel Mezinárodní asociace sommelierů.

Letos navíc soutěž nabídla novinku ve finálové části kategorie Profesionál. Poprvé v historii spolupracovaly obě kategorie – studenti z juniorské kategorie vystupovali v roli kolegů finalistů v boji o medaile. Finálová disciplína tak kladla důraz nejen na individuální schopnosti, ale také na týmovou práci a vzájemnou podporu mezi generacemi sommelierů.

OCENĚNÍ OD PŘEDNÍCH ODBORNÍKŮ A VÝZNAM SOUTĚŽE

Prezident Asociace sommelierů České republiky Ivo Dvořák ocenil nejen výkon soutěžících, ale i jejich pedagogy: „Musím vyseknout poklonu všem pedagogům, kteří studenty na soutěž připravují. Někteří studenti se svým servisem i slepou degustací přiblížili v kvalitě provedení profesionálům. Za tím bezpochyby stojí práce pedagoga, školy a píle studentů. Tito mladí zástupci současné generace rozhodně mají svým budoucím zaměstnavatelům co nabídnout.“

Ředitel soutěže a viceprezident Asociace sommelierů František Koudela dodal:

„Nezbytnou součástí soutěžních dnů jsou také odborné semináře, které pro soutěžící každoročně připravujeme. Soutěžící si tak vždy odvezou nejen nové zkušenosti, ale i cenné informace. O ty letošní se postarala Klára Kollárová, národní sommelierka a Lukáš Halkoci,



mladý vinař. Soutěž tak je pro účastníky nejen výzvou, ale i vzděláváním.“

Soutěž **Sommelier Moravy** znovu ukázala, že má nezastupitelnou roli nejen pro rozvoj mladých talentů a oboru, ale také jako událost, která podporuje kvalitu českých a moravských vín v České republice.

Více info o soutěži na:
www.sommeliermoravy.cz.



SVĚTOVÍ BARMANI ZAVÍTAJÍ DO ZLÍNA

SLIVCUP 2025 SLIBUJE
NEZAPOMENUTELNÝ ZÁŽITEK

Zlínská Střední škola gastronomie a obchodu se opět stane epicentrem barmanského umění. Dne 16. ledna 2025 se zde uskuteční již další ročník prestižní soutěže SLIVCUP, tentokrát s ještě hvězdnějším obsazením poroty.

G Střední škola
gastronomie
a obchodu Zlín

Soutěž, která si za cíl klade podporu mladých talentů v oblasti mixologie, letos přivítá skutečné legendy barmanského světa. Mezi porotci se objeví:

• **Karel Kleineidam:**

Rakouský barmanský virtuóz, jehož show okouzila publikum po celém světě. Držitel nespočtu prestižních ocenění, včetně titulu „Best show on the World“, je bezesporu jedním z nejznámějších barmanů současnosti.

• **Lukáš Jílek:**

Mnohonásobný mistr a finalista světových soutěží, aktuálně působící jako manažer v prestižním rakouském podniku TOGA Vienna. Jeho zkušenosti jsou zárukou vysoké úrovně soutěže.

• **Michal Floriš:**

Zkušený mixolog a podnikatel se sídlem na Slovensku, který přinese do soutěže bohaté zkušenosti z celé Evropy, zejména z řetězce TGI Fridays.

• **Martin Janura:**

Vynikající barman a zakladatel Školy Barmana na Slovensku. Jeho hluboké znalosti rumů a vášnivě sdílení zkušeností obohatí nejen soutěžící, ale i všechny přítomné.

• **Martin Hudák:**

Legenda světového barmanského a barmanského světa, držitel prestižních titulů jako World Coffee In Good Spirit Champion 2017 a International Bartender of the year 2019.

Mladí talentovaní barmani budou mít tak jedinečnou příležitost učit se od těch nejlepších a získat cenné rady pro svou budoucí kariéru.

SLIVCUP není jen soutěží, ale také platformou pro rozvoj mladých talentů a propagaci kvalitní mixologie v České republice. Společnost Rudolf Jelínek tímto podporuje budoucí generaci barmanů a přispívá k rozvoji české gastronomické scény.

Slivcup 2025

16. 1. 2025

V budově Střední školy gastronomie a obchodu Zlín.

Vstup z ulice Hradská.

Karel Kleineidam

Martin Hudák

Lukáš Jílek

Michal Floriš

Martin Janura

R. JELÍNEK partner soutěže

www.gaozl.cz

ssgaozl

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín

V HLAVNÍ ROLI... BRAMBOROVÝ SALÁT

Asi málokteré jídlo vzbuzuje každý rok před Vánoci tolik diskuzí a vášni jako bramborový salát. Není snad rodina, která by ho v různých podobách na Štědrý den nepřipravovala. A žádné jídlo snad nemá tolik různých variant. Co domácnost, to jiná verze. Není divu, že pak přichází rozepře o tom, který je lepší a co všechno do něj vlastně správně patří.

Kde se bramborový salát vzal, nikdo přesně neví. Často se hovoří o Rusku, kde ho údajně měl jako první připravovat belgický kuchař, a ještě navíc ve francouzské restauraci. Jisté je, že v naší zemi jde docela o novinku. Poprvé se na talířích objevil někdy ve 20. letech minulého století. Šlo o jednoduchou verzi brambor se zeleninou a cibulí.

Po druhé světové válce si salát z brambor začal razit svou cestu a objevoval se na stolech čím dál častěji. Postupem času se začal podobat tomu dnešnímu. A také vznikaly různé varianty. Dá se říct, že každá rodina má svůj recept, který se obvykle dědí z generace na generaci.

JAK TO VIDÍ ŠÉFKUCHAŘI

Mnozí nedají dopustit na rakouský typ bez majonézy. Například Přemek Forejt. Připravuje si speciální verzi s rozvarem. Hovězí vývar svaří s octem, cukrem, hořčicí a červenou cibulí. Uvařené brambory ještě za tepla oloupe, nakrájí na plátky a zalije rozvarem. Do vychladlého salátu přidá fazolky, jarní cibulku, pikantní kyselá okurky, kapary, dochutí bylinkami, hrubozrnnou hořčicí, solí a pepřem.

Zdeněk Pohlreich rád sází na klasiku. S chutí ale třeba cibuli nahrazuje šalotkou a nemá ani nic proti tomu, když se pošetrí s majonézou a část jí nahradí zakysaná smetana.

Velmistr české kuchyně, Jan Punčochář, je známý tím, že každý rok dělá jinou verzi salátu a den před Vánoci s kamarády testují, kdo z nich ho má nejlepší. Nejednou ale už připustil, že pokud dělá verzi s majonézou, spíše s ní šetrí. „Měla by být jen doplňkem, rozhodně ne hlavní složkou,“ upozornil.

Šéfkuchař David Valíček přiznal, že má nejraději klasiku. „Základem jsou samozřejmě kvalitní suroviny,“ zdůraznil. Na tom se shodnou asi všichni odborníci. Stejně tak většina neuznává, když se do salátu dávají uzeniny, nedejbože nakládaná zelenina koupená v samoobsluze. Úplným faulem je pak mražená zelenina.

KAZISVĚT CIBULE

Do bramborového salátu patří brambory typu A. Za tradiční odrůdu, která se již pěknou řádku let pojí s českým vánočním salátem, se považují keřkovské rohlíčky. A také tam patří cibule. Šéfkuchaři ji ale nepoužívají zasyrova. Proč? „Chuť cibule je ostrá a štiplavá, a může tak narušit celkový dojem salátu. Proto ji já osobně vždy zlehka orestuji, aby byla lahodnější a lépe stravitelná,“ prozradil svůj figl David Valíček.

Pokračoval, že tepelná úprava cibule má ještě jeden benefit, salát se tak rychle nezkaží. Jiní odborníci cibuli prolíjí vařící vodou a vymačkají. Cibule tak přijde o svou výraznou chuť.

TROCHA LUXUSU NEŠKODÍ

Klasický bramborový salát může mít i luxusnější provedení. Šéfkuchaři často například nahrazují cibuli jemnější šalotkou. Namísto slepičích vajec používají křepelčí. „Co se týče majonézy, tu si samozřejmě dělám sám, pěkně ochucenou, výraznou a z kvalitních domácích vajíček,“ nechal se slyšet Radek Kašpárek. Jiní mistři v zástěře volí dijonskou hořčici a kvalitní kemptský pepř. A dávají si záležet na kyselých okurkách. Do salátu mnozí přidávají i kapary nebo ančovičky.



SALÁT PODLE DAVIDA VALÍČKA

Klasický, poctivý a vymazlený. Takový je bramborový salát Davida Valíčka, který přikládá význam každičkému kroku. „Brambory si uvařím den dopředu v osolené vodě. Další den si je oloupu a nakrájím. Cibuli lehce orestuji. Kořenovou zeleninu, v níž hraje prim mrkev, nakrájím na stejné kostičky a povařím. Nesmí být moc měkká. Hrášek používám mražený, jen ho spařím vařící vodou. Docílím toho, že má krásnou barvu a je lehce křupavý. Vše smíchám s nakrájenými bramborami. Přidám nakrájené kyselá okurky a vajíčka. Dochutím lákem z okurek, solí a pepřem. Na závěr přidám domácí majonézu a trochu plnotučné hořčice. Nechám odležet do druhého dne, aby se chutě spojily. Salát takto připravený je prostě nejlepší.“

RADY NA ZÁVĚR

Na výrobě štedrovečerního salátu by se měla podílet nejlépe celá rodina. Děti, aby se učily postupy, rodiče, aby trávili čas společně. Určitě je dobré používat velké nádoby. Nejen proto, že salátu musí být dostatečné množství, ale aby se dal pořádně promíchat. Nic tak nelez na nervy, jako malý prostor a kousky zeleniny na stole i pod ním. Veškeré suroviny musí být čerstvé a kvalitní.

Salát bezpodmínečně potřebuje čas a musí se odležet, ideálně přes noc. Před podáváním je dobré nechat ho vytažený z lednice, aby nebyl moc studený. A co dodat na závěr? Šťastné a bramborové.

NÁŠ TIP: LAHŮDKY, KTERÉ JSOU NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ VŠECH OSLAV

LOSOSOVÁ POMAZÁNKA

- 200 g uzeného lososa
- špetka soli
- špetka čerstvě mletého černého pepře
- 300 g sýru žervé
- citronová šťáva podle chuti
- lžíce nasekaného čerstvého kopru

Uzeného lososa velmi jemně nakrájíme a spolu s ostatními surovinami utřeme do pomazánky.



GUACAMOLE

- 4 zralá avokáda
- 1 rajče
- 1 chilli paprička (volitelné)
- šťáva z jedné velké limetky
- 15 g čerstvého koriandru
- 4 g římského kmínu
- 5 g soli
- 1 malá cibule šalotka
- 1 stroužek česneku

Avokáda vyloupneme a vidličkou rozmačkáme. Rajče spaříme, oloupeme a zbavíme jádřinců. Rajče, oloupanou šalotku, čerstvý koriandr a chilli papričku jemně nakrájíme, česnek nastrouháme a vše dáme do misky spolu s ostatními ingrediencemi, solí, kmínem a šťávou z limetky.



CHUŤOVKY Z KOZÍHO SÝRA

- 300 g čerstvého kozího sýra
- 200 g cherry rajčat
- 200 g kuliček bílého hroznového vína
- 50 g celých zelených pistácií
- 50 g brusinek
- 50 g jader vlašských ořechů
- mák

Kozí sýr nakrájíme na kousky a dáme jej do misky. Sýr prohněteme prsty, aby vznikla vláčná hmota. Válením mezi dlaněmi tvarujeme kuličky o průměru 2 cm.

Do poloviny počtu kuliček sýra zabalíme cherry rajčátka a do druhé poloviny kuliček zabalíme hroznové víno.

Vytvarujeme kuličku tak, aby byla kulatá a zcela skryla cherry rajčátko či hroznové víno.

Pistácie hrubě nasekáme a obalíme v nich pár kuliček s rajčátky. Brusinky nakrájíme nadrobno, abychom mohli obalit ¼ kuliček s vínem.

Ořechy rozdrťíme nejemno a obalíme ¼ kuliček s hrozdem. To samé uděláme s mákem a zbylými kuličkami.



Text: Mirka van Gils Slavíková
Foto: David Brázda
Prodej knihy: www.mirkavangils.cz

CO SE JÍ NA OSTROVĚ LIDOJEDŮ?



Tři kamarádi, Vandráci Pavel Liška, Honza Révai a Hynek Bernard, vyrazili na svých motorkách vstříc druhému největšímu ostrovu světa, na divokou Papuu Novou Guineu. Jednomu z nejméně prozkoumaných míst světa, kde donedávna platily některé domorodé kmeny za obávané kanibaly. Z této dobrodružné cesty vznikl dokumentární film *Vandráci na ostrově lidojedů*, který je aktuálně v kinech a také tento náš rozhovor s Honzou a Pavlem.

Vyrazili jste na ostrov lidojedů, nedá mi to se nezeptat...

Jaké je typické jídlo na Papui?

Pavel Liška: Typické jídlo je tam taro, je to jejich brambora. A obecně několik druhů brambor – sladkých, až po ty, co se podobají našim bramborám.

Honza Révai: Jak říká Pavel – taro. Používají ho tam všude a ke všemu.

Ochutnali jste tam něco zajímavého, co vám chutnalo, ať již ovoce, zeleninu, maso apod.?

Pavel: Ovoce, ananasy, banány, kokosy – bylo úžasné vědět, často v těch ne úplně nejlepších hygienických podmínkách, že máte něco čerstvého, před chvilkou utrženého ze stromu. A čistého. Ten kokos byl pro mě úplný objev – kokosové mléko a i ta bílá dřev, která dokáže zasytit. Kokosy byly na naší cestě skvělé, důležité a úžasné. Jinak jsme totiž jedli převážně lunchmeatové konzervy z Číny s namletým masem podivného původu. :-) Další zajímavá zkušenost bylo žvýkání ořechu betele – místního stimulantu.

Honza: V Mianminu jsme ochutnali místní „pizzu“ z těsta z tara a takového velkého ovoce ve tvaru šišatého dlouhého melounu. Dužinu z tohoto ovoce místní vyškřábali do hrnce, vařili ji a rozprostřeli

na těsto z tara. Výsledkem bylo něco jako pizza a díky nachové barvě dužiny i jako borůvkový koláč. Ale nemělo to žádnou chuť, vypadalo to lépe, než to chutnalo.

A bylo tam naopak něco, co zkrátka sníst nešlo?

Pavel: Co nešlo jíst, toho tam bylo spousty. Obzvláště na trzích, když vidíte úpravy pouličního druhu jídla – od všech druhů smaženin, bublanin nevábného vzhledu i složení. Nechutných věcí tam bylo nespočet na výběr (smích).

Honza: Očekával jsem, že tam budou nějaké věci, kterých se nebudeme chtít dotknout... Spíš bych obecně řekl, že tam většina jídla byla velice průměrná až podprůměrná.

Když by vás měl hostitel posadit k tabuli snů, jaké jídlo by na ni nesmělo chybět?

Pavel: Já se moc rád nechávám překvapovat nejen jídlem dané země, kterou navštívím, ale i lidí, kteří rádi vaří. A to platí i o naší zemi. Pro mě tabule snů vychází z překvapení. Hlavní je, aby ji připravil někdo, kdo vaří rád. Protože jedině tak jde o gurmánství „eňo ňuňo“.

Honza: Mám rád mořské plody, takže ústřice, krab... Ale zrovna tohle na Papui

nebylo, nejmíc mi tam chutnaly ryby, když byly dobře připravené.

Ideální tabuli snů bych viděl tak, že bych vůbec nevěděl, co na ní je, ale všechno bych ochutnával. To by se mi líbilo.

A vy sami, vaříte rádi?

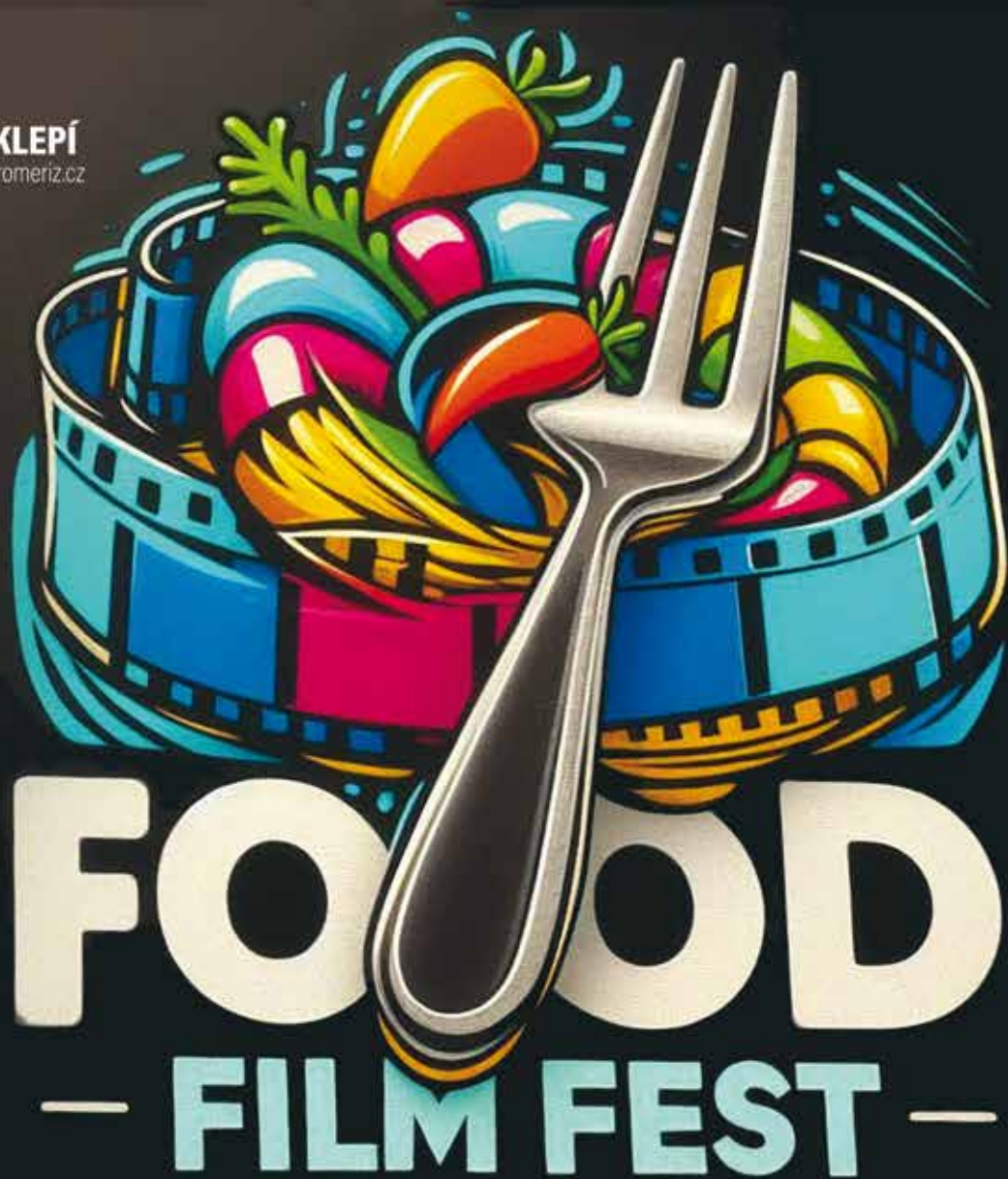
Pavel: Vařím a hodně improvizuji. Když připravuji určité jídlo, vždycky si přečtu několik receptů. A z těch několika receptů si pak podle intuice připravím ten vlastní. Momentálně se chci naučit vegetariánská jídla kvůli své dceři, která zničehonic přestala jíst maso. A já jsem zjistil, že už si nevystačím s rajčatovou omáčkou, byť z pravých rajčat, ani s knedlíky s vajíčkem, které se dají připravit skvěle a které miluju. A chci se to naučit i kvůli sobě, protože maso v mém jídelníčku má víc prostoru, než bych si přál.

Honza: Já se na to pořád chystám. Bydlíme dva roky v novém domě, kde máme novou kuchyň a já se těšil na to, až začnu vařit a péct. Zatím se mi podařil jeden majstrštyk, a to výborné vepřové koleno z našeho vepříka, kterého jsme si sami porazili. Na koleně je dobré, že se s ním nemusí nic dělat, dá se jen do trouby, ale já jsem byl moc šťastný, že se povedlo a že se rozplývalo na jazyku.





KINO
NADSKLEPÍ
www.dk-kromeriz.cz



FOOD — FILM FEST —

SOBOTA 8. BŘEZNA 2025 | KINO NADSKLEPÍ
UNIKÁTNÍ SPOJENÍ GASTRONOMIE A KINEMATOGRAFIE

RECEPT NA ŠTĚSTÍ (2023) 17:00

RAUT A PREZENTACE RESTAURACÍ 19:00

[V CENĚ VSTUPENKY NA CELOU AKCI]

DOKONALÝ ŠÉF (2015) 20:00



RADNIČNÍ
RESTAURACE & PIVOVAR

SLADOVNA
RESTAURACE

VSTUPENKA NA CELOU AKCI
VČETNĚ RAUTU 350 Kč

CESTOBRANÍ NABÍDNE LET KOLEM SVĚTA I UTAJENOU DESTINACI

Cestovatelský festival Cestobraní se 15. února dočká svého už 6. ročníku. Místem „startu“ cesty kolem světa se opět stane kino Hvězda v Uherském Hradišti. Na rozličná místa planety vezme návštěvníky pětice cestovatelů a organizátoři si připravili i jedno překvapení.

Program Cestobraní 2025 odstartuje ve 14 hodin a až do večera se budou moct milovníci cestování kochat fotografiemi i neuvěřitelnými historkami z cest. Pavel Křížka je vezme do zapomenuté země na rovníku – na Svatý Tomáš a Princův ostrov. Veronika Jiříčková odhalí, jaké to je najet 2 tisíce kilometrů na koloběžce po Irsku. Jiří Kubernát je provede Ugandou křížem krážem a Monika Benešová přiblíží svůj příběh, ve kterém se jedna obyčejná holka s Crohnovou chorobou rozhodla vylézt na Mount Everest. Po oficiálním ukončení festivalu bude následovat překvapení – ještě jeden utajený host a utajená destinace. Na všech těchto cestách bude návštěvníky už tradičně provázet moderátor Jiří Eibensteiner.



„Tentokrát jsme Cestobraní pojali jako cestu letadlem okolo celého světa. Na místě bude přítomný i pilot a letušky. Dokonce si mohou naši cestující pořídit i letenky první třídy – tedy lístky do první řady s dárky, vlastním rautem, péčí letušek a neomezenou konzumací nápojů. Chystáme zajímavé upomínkové předměty i bohatý doprovodný program mezi přednáškami. Opět se těšíme na pohodovou atmosféru, která Cestobraní dělá jedinečným cestovatelským festivalem, na který se nezapomíná,“ říká organizátor festivalu Marek Pochylý.

V doprovodném programu nebude chybět Zahradní veget a jeho speciality, putování s Teabusem krajem čajovým i nečajovým, lahodná káva Hausbrandt, skvělé prosecco od Lavite ani hudební vystoupení.

Hlavním partnerem festivalu Cestobraní je ZFP Mazáč s.r.o. a organizátory spolek Mysli Jinak a Městská kina Uherské Hradiště. Veškeré informace o programu i vstupenkách za zvýhodněné ceny najdou návštěvníci na webu www.cestobrani.cz.



NEJVĚTŠÍ SLADKÁ UDÁLOST V ČR

TM

ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

r. 2025

- 14.-16. února** **OSTRAVA** Černá Louka
14.-16. února **OLOMOUC** Galerie Šantovka
7.-9. března **PLZEŇ** OC Olympia
14.-16. března **LYSÁ NAD LABEM** Výstaviště
21.-23. března **KROMĚŘÍŽ** Výstaviště
28.-30. března **ČESKÉ BUDĚJOVICE** Výstaviště
4.-6. dubna **LIBEREC** OC Nisa
1.-3. května **VALTICE** Areál vinařství CHÂTEAU



cokofest.cz



[CokoladovyFestival](https://www.facebook.com/CokoladovyFestival)



[#cokofestcz](https://www.instagram.com/cokofestcz)



GLOBAL WINES & SPIRITS

Prodejna vín a destilátů
z celého světa nově ve Zlíně

Kvítková 4123, Zlín

Otevírací doba:

Po–Pá 09:00–19:00, So 09:00–13:00



Více než 2500 vín a destilátů
z celého světa



13 kamenných prodejen
v České republice



Vlastní e-shop
www.global-wines.cz

www.global-wines.cz



GLOBAL WINES
& SPIRITS