

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

prosinec 2020 – únor 2021 • ročník 12 • číslo 4

tip

RECEPTY
A INSPIRACE

téma

STUDUJ GASTRO,
MÁ TO SMYSL

aktuálně

TRADIČNÍ VÁNOCE,
NEBO EXPERIMENT?

inzerce



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



TIP
NA SKVĚLÝ
DRINK



PIJSROZUMEM.CZ

SCHNAPPS TEA

Do sklenice na teplý nápoj nalijeme:
4 cl BARTIDA Hruškovice,
2 cl Williams Pear Mixer,
horká voda, ozdoba zázvor.

WWW.BARTIDA.CZ





Zprava dobrý,

zleva tanky. Tak by se možná dala zjednodušit současná situace v gastronomii. A zároveň dodávám, že „dobrý“ je za 3. Dobré je, že lidé se stále těší do svých hospůdek, restaurací a kaváren. Na točené pivo, vůni kávy, své oblíbené jídlo. Chceme se potkávat s přáteli a na chvíli si život užít.

Jako tanky, které zničí vaši cestu, pak působí na gastropodniky všechna ta vládní opatření, nařízení a omezení. Podnikatelé v gastronomii jsou hlavně srdcaři, proto jich po jarních a podzimních restrikcích většina stejně otevře.

Ač by se zdálo, že průběh tohoto roku zdá se být poněkud nešťastným, přichází učňovské školství s projektem na podporu studia gastronomie. O aktivitě Studuj gastro se dočtete na dalších stránkách.

A konečně! Budou Vánoce (haleluja), Silvestr a všechna ta očekávání spojená s novým rokem. Abyste byli více v klidu, přinášíme vám tipy a inspirace na vánoční dárky i recepty.

Milí přátelé dobrého jídla a pití, vážení hosté gastronomických zařízení, pokud to situace dovolí, navštěvujte své oblíbené podniky. Objednejte si u stolu, okénka nebo online. Ať máme všichni krásné Vánoce a prima rok 2021.

S přáním všeho dobrého
Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



inzerce

umění umění
printing tisk

graspo.
DIGITÁLNÍ GRAFICKÁ
AGENCE

kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů



Graspo CZ, a.s., Pod Šternberkem 324, 763 02 Zlín
Tel.: 723 228 292
E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com



www.graspo.com

ANKETA

JAKÉ JE VAŠE OBLÍBENÉ VÁNOČNÍ NEBO NOVOROČNÍ JÍDLO,
KTERÉ BYSTE NÁM DOPORUČIL?



JULIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
LA VILLA RESTAURANT
ZLÍN

Asi jako každý kuchař se i já těším na vánoční svátky, které si užiji s rodinou a dobrým jídlem. Ze všeho nejvíc myslím už teď na štědrovečerní polévku. Je podle receptu mojí babičky, vařila nám ji i moje maminka, a teď ji vařím svým dětem na oplátku já. Jedná se o slovenskou kapustnici s uzeným masem, čabajskou klobásou, sušenými houbami a sušenými švestkami. Přes rok se k ní nedostanu, a o to víc je pro mě vzácnější.



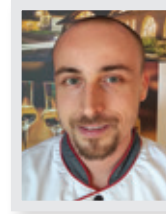
PETR NOVOTNÝ
ŠÉFKUCHAŘ
GRANDHOTEL TATRA
VELKÉ KARLOVICE

Mé oblíbené vánoční jídlo je klasický smažený kapr, ovšem s netradičním bramborovým salátem. Jeho kouzlo je v tom, že jen vložím ingredience na talíř, a každý si ho zamíchá a dochutí podle sebe. K němu podávám ještě smaženou kroketu. Jde vlastně o kapří kroketu provoněnou bylinkami, a to dost výrazně. Dávám tam mimo jiné kardamon. A samozřejmě na talíři máme i smaženého kapra. Tuto večeři už několik let po sobě připravuji v práci sobě i kolegům. Štědrý večer totiž trávím v naší restauraci.



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE
ATMOSFÉRA
LUHAČOVICE

Mým nejoblíbenějším vánočním jídlem je tradiční smažený kapr. Připravuji si ho ale vylepšený s mandlemi. Bramborový salát si pěkně dopřávám s crème fraîche. Když pomínu tradice a kapra, mám moc rád také netradiční filet z lososa s parmazánovým krémem a pečenou podzimní zeleninou. K vánočnímu hodování samozřejmě patří i cukroví. A jako nápoj letos určitě zvolím nějaké regionální pivo, abych v této nelehké době podpořil malé rodinné pivovary.



MARTIN LUKEŠČÍK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Na Vánoce moc rád dodržuji naše rodinné tradice. Takže polévka vždy musí být houbová. Dělam ji klasickou ze sušených hub, které si mimochodem coby vášnivý houbař sám sbírám, kořenové zeleniny a z brambor. Na našem štědrovečerním stole nesmí chybět smažený kapr a bramborový salát. A zatímco mojí rodině ho připravuji pěkně postaru, já sám si ho dopřávám bez majonézy. Nemám ji rád.

*Krásné Vánoce
a pohodový rok
2021*

DACHMEDIA

Štamgast & Gurmán vychytane.cz KÁVA FEST

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 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 10. 12. 2020. Redakce: redakce@stamgastgurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 777 862 625.

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

Foto: Ota Hofr, www.hofrfoto.cz, foto na titulní straně: Shutterstock.com.

StamgastaGurman.cz

f StamgastaGurman

Instagram StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

PIVNÍ SOUDEK JAKO DÁREK

O 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. Soudek si můžete objednat v Záhlinickém pivovaru. Nevyžaduje žádné speciální výčepní zařízení. Proto nezbyvá nic jiného, než ho vytáhnout z lednice, načepovat a s chutí se napít. Na zdraví! Více na www.zahlinickypivovar.cz.



RUMOVÝ LIKÉR KDYŽ VÁS HONÍ MLSNÁ

Patříte k milovníkům sladších rumů? Ochutnejte kubánskou legendu. Sladký rumový likér z proslulné Kuby Legendario Elixir se vyrábí z vyladěného blendu vyzrálých třtinových rumů, v nichž se déle než měsíc macerují vynikající argentinské rozinky. Díky tomu získává svou výjimečnou chuť s hřejivými tóny, harmonickým dotekem karamelu a pomeranče. Nejlépe vychutnat si ho můžete při pokojové teplotě.



JEŽIŠKOVO PŘEKVAPENÍ PRO FANOUŠKY CULTUREI

Cestovatelský festival Culturea, který do Zlína každoročně přináší kulturu dvou odlišných zemí, spustil na sociálních sítích vánoční soutěž. Probíhá formou adventního kalendáře. Pomyslná okýnka otevírají soutěžící každý den prostřednictvím příběhů na Facebooku i Instagramu, kde získávají indicie k tomu, aby uhodli utajené země letošního ročníku. Své tipy mohou uvádět v komentářích až do 23. 12. Na Štědrý den se dvě země odhalí a z komentářů se vylosuje výherce, na nějž čeká Culturea Mystery Box.

Adventní soutěž

| | | | |
|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 10 | 11 | 12 | 13 |
| 15 | 16 | 17 | 18 |
| 20 | 21 | 22 | 23 |

VRANÍK
2021

Přejeme Vám krásné Vánoce a úspěšný rok 2021

Trnava u Zlína • www.pivovarvranik.cz

NakoupimTi.cz
ONLINE POTRAVINY
ZLÍNSKÝ KRAJ

www.nakoupimti.cz

**PŘEDPLATNÉ
JAKO DÁREK
OD 132 Kč!**

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

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

KAVÁRNA "U PŘIVOZU" SPYTIHNĚV

GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

TIP NA DÁREK

- zvolte si hodnotu šeku
- zaslání šeku na e-mail

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
info@kolena-spytihnev.cz
www.kolena-spytihnev.cz

OBNOVA LÁZEŇSKÉ KOLONÁDY OCENĚNA

Cenu **Patrimonium pro futuro**, která je určena pro nejlepší počiny v oblasti památkové péče, udělil Národní památkový ústav Lázním Luhačovice, a.s. za obnovu lázeňské kolonády s halou Vincentka v Luhačovicích. Díky tomu se komplex kolonády brněnského architekta Oskara Poříšky (1897–1982) vrátil ke své původní funkcionalistické čistotě, vzdušnosti, světlosti a propojení s přírodou. Součástí kolonády jsou také obchůdky, kavárničky a informační centrum.



VINAŘSKÝ POKLAD 180 LET STARÝ KLÁDOVÝ LIS

Vzácný kládový lis z roku 1841, který pochází ze Znojemska, se podařilo získat do sbírky Národního zemědělského muzea. Jedná se o jeden z posledních kládových lisů dochovaných v původní podobě i místě svého vzniku. Pět metrů dlouhý, tři metry vysoký a 2,6 tuny vážící kolos byl převezen do nově otevřené pobočky muzea v Dolní oblasti Vítkovice v Ostravě a chystá se jeho restaurování. „Lis bude mimo jiné používán jako ukázka původní techniky lisování vinných hroznů během akcí pro veřejnost. Už v příštím roce chystáme v září vinobraní či ochutnávky moravského vína,“ říká ředitel Národního zemědělského muzea v Ostravě Ivan Berger. Více na www.nzm.cz.

VELETRHY GO A REGIONTOUR 2021 SE USKUTEČNÍ NA PODZIM

Mezinárodní veletrhy cestovního ruchu GO a Regiontour se vzhledem ke stávajícímu záznamu konání hromadných akcí včetně pořádání veletrhů přesouvají z obvyklého lednového do náhradního termínu 4.–7. listopadu 2021. Veletrhy tak budou připojeny k prestižní výstavě Caravaning Brno, která je přehlídkou obytných vozů, karavanů a příslušenství.



inzerce

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.



Self-scan rychlý nákup nově v Ternu Zlín

Po třech letech provozování samoobslužných pokladen rozšiřuje supermarket Terno Zlín možnost odbavení zákazníků, kteří jsou zapojeni do věrnostního programu Terno, novým způsobem nakupování pod obchodním názvem Self-scan. Podstatou self-scanningu je skenování položek zákazníkem přímo na prodejní ploše v průběhu nákupu. Díky tomu dochází k minimalizaci manipulace se zbožím, které si zákazník již po jeho naskenování může ukládat do svých nákupních tašek. Dokončení nákupu probíhá u vyhrazených pokladen v tzv. platební zóně Self-scan. **Benefitem pro zákazníky je i zobrazení průběžné hodnoty nákupu a případně zobrazení finanční úspory při nákupu akčních položek přímo na ručním skeneru.** K případné kontrole nákupu vybírá systém zákazníky náhodně a probíhá v platební zóně.



Každý den pro vás máme otevřeno **dárkové centrum**, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání, nebo dopředu na objednávku** – dle vámi požadovaného sortimentu. Nyní si také můžete nechat vyrobit **klobásovou kyticí**. Jako novinku zde najdete **čokoládové cukrovinky** (figurky).

Objednat si můžete na tel. **577 110 517**.



Jste milovníky sýrů? Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka** atd. Tyto speciality najdete v sýrovém centru. Také zde můžete každý týden ochutnat speciální sýr, který je vždy v akci jen pro supermarket Terno Zlín.



Nabízíme vám také široký sortiment kvalitního čerstvého **hovězího či vepřového masa od firmy Makovec, a.s.,** dále pak **kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů.**

V naší vinotéce si také můžete zakoupit devět druhů **čepovaného vína.**

V našem supermarketu si také můžete objednat skvělé a chutné **chlebíčky, slané dorty a obložené mísy na oslavy.**

Objednat si můžete na tel. **577 110 511**.



Za každý nákup sbíráte body na vaši zákaznickou kartu, po nasbírání určitého množství bodů je můžete vyměnit za jeden z dávků.

Více informací a přehled o akcích, které pořádáme, naleznete na webových stránkách

www.terno.cz



STUDUJ GASTRO

APEL ZLÍNSKÝCH OSOBNOSTÍ

Gastronomie, obor, který v současné pandemické krizi patří mezi ty, které jsou nejvíce negativně zasaženy. Někteří majitelé barů, hospod a restaurací tak byli dokonce nuceni ukončit svou činnost. Většina lidí v gastronomii se ale i přes nepříznivé podmínky nevzdává...

Bojuje dál, věří v lepší dobu i v opětovný vzlet a vzrůst tohoto oboru, který tak přinese současně plno nových věcí. Zejména od mladých lidí, kteří budou tento obor studovat.



Ve Střední škole gastronomie a obchodu Zlín proto v minulých dnech svedl skvělý nápad dohromady významné gastronomy ze Zlínského kraje, aby v natočeném videu podpořili nejen tento obor, ale také školu, kde řada z nich studovala. Jejich společným cílem byl především apel na mladé, aby si tento obor vybrali a přidali se do řad lidí, pro které jejich profese není jen povolání, ale i poslání, srdcová záležitost i koníček. „Nápad natočit video byl náš. Chtěli jsme připomenout, že gastronomie má budoucnost, je atraktivní. A že absolventi mají v tomto oboru uplatnění,“ přiblížil ředitel školy **Petr Úředníček**.

Doplnil, že se škola současně zapojila do programu Studuj gastro, buď gastronomem. „V rámci toho připravujeme další novinky a video projekty,“ dodal.

„Gastronomie je skvělý obor, krize jednou pomine.“ „Gastronomie má budoucnost, když se dělá dobře.“ „Gastronomie je skvělá práce s lidmi, buďte její součástí.“ „Jsme odhodláni to opět všechno roztočit.“ „Navzdory krizi se stále díváme dopředu.“ I takové věty zaznívají v krátkém filmu pro budoucí i současné odborníky v gastronomii.

„Tato neobvyklá doba nám umožnila jednu úžasnou věc, a to, že se v naší škole sešli přední gastronomové Zlínského kraje,“ zhodnotil celou akci ředitel školy Petr Úředníček.

„Se školou často spolupracujeme, podpořili jsme například i letos na jaře jejich den otevřených dveří spojený se zabíjač-



kou,“ vysvětlil svou účast na výrobě šotu například ředitel marketingu a obchodu společnosti Rudolf Jelínek **Miroslav Motyčka**. Podle něj je i pro jejich společnost gastronomie velmi důležitá. „Je pro nás stěžejní, je jedním z našich pilířů nápojové kultury v Česku,“ zdůraznil.



„Jsem absolvent této školy a účast na zpracování videa jsem rád přijal, byla to pro mne osobní záležitost,“ přidává se další aktér **Jan Balloš**, majitel restaurace U Johana. Podle něj je v dnešní době těžké přesvědčit mladé lidi, aby do tohoto oboru šli pracovat. „Je to velká zodpovědnost, lidé se musí o tento obor zajímat, bez lásky a nadšení pro něj by takovou práci nemohli dělat,“ připomněl majitel vyhlášené zlínské restaurace.



Generální ředitel Resortu Valachy Velké Karlovice a Bistrotéky Valachy **Tomáš Blabla**, který se natáčení videoklipu také účastnil a který v této škole začal svou kariéru, zase zdůraznil, že Střední škola gastronomie a obchodu Zlín má vynikající odbornou úroveň a vážným zájemcům o práci v gastronomii ji může jen doporučit. „Stále se mluví o tom, že je nedostatek kvalifikovaných kuchařů, ale i číšníků a servírek, což je bohužel pravda, a situace se moc nelepší. Přál bych škole, aby se jí podařilo získat dostatek studentů, z čehož ve výsledku mohou úspěšně těžit podniky v celém regionu,“ uvedl Tomáš Blabla s tím, že se školou i jejich společností spolupracuje.

Spolupráci se Střední školou gastronomie a obchodu Zlín si pochvaluje další



účastník gastronomického apelu, provozovatel několika restaurací **Jiří Lefan mladší**. „Zaměstnanců v gastronomii ubývá a ubývá. Měla by to být motivace pro nastupující generaci v gastronomii,“ míní mladý manažer, který však zdůraznil, že v současné, pro gastronomii nelehké době, by vláda měla pro provozovatele těchto zařízení vytvořit lepší podmínky. „Tento obor, kvůli tomu, co se děje, ztrácí sympatie. Ne všichni však hodláme skončit. Chceme dokázat, že je nás stále hodně lidí, kteří to s gastronomií myslí vážně a že dál budeme se situací bojovat,“ vzkazuje Jiří Lefan mladší, manažer zlínských restaurací Budvarka, PUOR, Sportaréna U Jeleňa, Zubrovna u Zubra a dalších.

Snad proto, že je ředitelem Střední školy gastronomie a obchodu Zlín a vychovává mladé lidi v tomto oboru, je Petr Úředníček přesvědčen v opětovný vzestup gastronomie u nás. „Jednoznačně tady, po pandemii bude následovat velká vlna zájmu a nedostatku lidí v gastronomii. Pojedeme znovu na nové vlně. Věříme tomu všichni, i s našimi odborníky. Hlad po gastronomií bude obrovský. Začnou se zase otevírat nové provozy, přibudou noví hospodští, nové hospody. Najde se spousta nových principů prodeje a novinek, které na trhu chyběly. Objeví se nové cesty a gastronomie bude opět na vzestupu,“ věří v novou a lepší budoucnost Petr Úředníček.

GASTRONOMIE MÁ BUDOUCNOST ANEŽ ŠKOLA, KTERÁ VÁS BUDE BAVIT

Jen málokterá škola nabízí atraktivní výuku a zároveň příslib do budoucna, že absolventi najdou uplatnění na trhu práce. Střední škola gastronomie a obchodu Zlín to ale dokáže. Ze svých studentů totiž dělá skutečné odborníky. A po těch je mezi zaměstnavateli velký zájem.

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín v posledních dvou letech zaznamenala nárůst zájemců o gastronomické obory a zároveň navázala spolupráci s významnými gastronomickými partnery Zlínského kraje. „Nesmírně nás těší spolupráce se silnými moderními firmami, jako je Bistrotéka ve Zlíně, kde se žáci dostávají do atraktivního pracovního prostředí a mají možnost pracovat na všech střediscích s vynikajícími odborníky,“ kvituje ředitel školy Petr Úředníček.

STUDENTI SE UČÍ OD NEJLEPŠÍCH

Škola se snaží, aby se studenti naučili modernímu pojetí gastronomie s vědomím, že jen se zájmem o obor, s pracovitostí a pílí to mohou v životě někam dotáhnout. Což dokazuje spolupráce s restaurací La Villa Zlín, kde se studenti setkávají s prvotřídními odborníky, jakým je například šéfkuchař Július Löffler, jehož podpora žáků v oblasti gastronomie je výborná,“ řekl ředitel.

Žáci také dlouhodobě pracují ve Velkých Karlovicích pod vedením skvělých instruktorů Ondřeje Kulišťáka a Petra Novotného. Vedení Grand hotelu Tatra, Kyčerky a Vodního světa nabízí mladým lidem šanci zapojit se do veškerých činností spojených s provozováním těchto špičkových zařízení. Mladé gastronomy najdete také v ho-

telu Alexandria v Luhačovicích a mnoha regionálních restauracích.

ZKUŠENOSTI SBÍRAJÍ I ZA HRANICEMI

Aby si studenti této školy rozšířili své odborné dovednosti, zúčastňují se i zahraničních stáží. „V posledních letech se nám podařilo zorganizovat několik podpůrných akcí pro naše žáky ve formě vaření s významnými odborníky a profesionálními barmany, kteří dokáží skvěle žáky motivovat a představují pro ně jedinečný vzor. Velkou podporu máme také od chlapců z rakouského baru TGI Fridays – Lukáše Jílka, několikanásobného barmanského šampiona v síti TGI Fridays, a Michala Floriše, neuvěřitelného profesionála ve svém oboru. Velice zajímavá byla pro naše studenty zkušenost vyzkoušet si práci barmana přímo ve Vídni v baru TGI Fridays která, jak věřím, se bude doufám opakovat,“ prozradil Petr Úředníček.

Zahraniční spolupráce je pro školu velmi důležitá a přínosná. Vedení školy věří, že se brzy uskuteční již schválený projekt přeshraniční spolupráce se školou v Trenčíně založený na výměně vzájemných zkušeností. „S radostí se setkáváme s kolegy z Hotelové školy Ludovíta Wintera, která je opravdu na vynikající odborné úrovni. V rámci projektu ERASMUS+ mají za sebou naši žáci řadu zkušeností z odborných stáží ze zahraničí. Mezi velmi oblíbené odborné akce patří opakovně i Škola vaření v Itálii,“ upozornil.

STUDENTY PŘIPRAVUJÍ NA DNEŠNÍ SVĚT

Aby se studenti v dnešní době dobře orientovali, škola je vybavuje znalostmi a dovednostmi z atraktivních oborů jako jsou baristika, barmanství, sommeliérství, úprava ryb, moderní trendy v české gastronomii, výroby studené kuchyně pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo třeba food carving. „Jsme škola podporující žáky se speciálními



NABÍZÍME TYTO OBORY VZDĚLÁNÍ:

4letý maturitní obor Gastronomie, odborné zaměření:

- **Gastronomie s hotelovým provozem**

3letý obor Kuchař – číšník, odborné zaměření:

- **Kuchař(ka)**
- **Číšník, servírka**
- **Kuchař(ka) – číšník, servírka**

2letý nástavbový maturitní obor Gastronomie (určeno pro absolventy 3letého oboru Kuchař – číšník)

3leté obory:

- **Tesařské práce**
- **Zednické práce**
- **Maliřské a natěračské práce**
- **Prodavačské práce**
- **Stravovací a ubytovací služby**
- **Pečovatelské služby**

2letý obor:

- **Praktická škola dvouletá**

vzdělávacími potřebami a žáci s handicapem mohou u nás vždy očekávat pomocnou ruku,“ podotkl Petr Úředníček.

Škola nabízí jak maturitní obory, tak i obory s výučním listem, se zaměřením na gastronomii. Podporuje dále žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, kterým vytváří optimální podmínky pro jejich studium. Mezi obory nabízené těmto žákům patří: maliřské a natěračské práce, zednické práce a tesařské práce. „Po těchto uvedených oborech je ze strany studentů menší zájem, ale šikovné ruce jsou a budou potřeba,“ dodal ředitel.

Více informací najdou zájemci na: www.gaozl.cz.

BĚHEM STUDIA PRO NAŠE ŽÁKY NABÍZÍME ŘADU ZAJÍMAVÝCH AKCÍ:

- **Gastronomické soutěže**
- **Koktejlový kurz**
- **Zahraniční stáže**
- **Flairový kurz**
- **Sommeliérský kurz**
- **Carvingový kurz**
- **Barmanské soutěže**
- **Sportovní kurzy**
- **Sportovní kroužky a soutěže**

KAPR SI ZÍSKAL SRDCE ČECHŮ UŽ VE STŘEDOVĚKU

Před staletími si žil v klidu v řekách a ani jej nenapadlo, jakou noční můrou budou pro něj v budoucnu Vánoce. Přibližně v 11. století ho do našich končin přinesli církevní hodnostáři. Od té doby bylo jasné, že tato ryba prostě Čechům chutná. Kapr se zde zabydlel a dodnes patří k nejoblíbenějším, a to nejen na Štědrý večer.

Kapři původně obývali východní Evropu a rozsáhlou část Asie. V 16. století byli už v našich končinách dokonale zabydlení. Jistý Jan Dubravius zanechal v historických dokumentech historku o tom, jak hostinský u Innsbrucku nabízel jeho společnosti místo objednaných pstruhů mnohem lepší novinku, a to právě kapry. Nakonec je samozřejmě rovněž draze účtoval.

KAPR A VÁNOCE

Není úplně přesně známo, kdy poprvé se u nás dostal kapr na štědrovečerní tabuli. Údajně si jej v 17. století dopřávaly bohaté panské domácnosti. Až v 19. století si na něm začali pochutnávat i chudší lidé ve městech. Do venkovských oblastí pronikl teprve po první světové válce, neboť zde byla štědrovečerní večeře spojena hlavně s přípravou kaší, luštěnin, jídel z hub, sušeného ovoce či oplatků s medem. Samozřejmě si lidé nesmažili kapra v trojbalu jako dnes. Ale stejně jako v současné době se už tehdy tradovalo, že na Štědrý večer by měl každý sníst alespoň kousek rybího masa, aby byl zdravý jako ryba.

KAPR NA ČERNO

Dříve, než člověk poprvé ochutnal kapra v podobě řízky, byla nejoblíbenější úprava na černo. Dokonce se mu v německých kuchyňkách říkalo kapr po česku. Kuchařka Bettyna Jirková ho ve

30. letech minulého století připravovala tak, že nejprve povařila cibuli, petržel, celer a mrkev v pivu s trochou octa, pepřem, novým kořením a hřebíčkem. Pak přidala ořechy, sušené švestky, cukr, citronovou kůru a na zahustění strouhaný chleba a perník. Omáčku osolila a vložila do ní porce kapra. Ty po změknutí vyndala zvlášť na mísu. K omáčce nakonec přilila rybí krev s octem a pro chuť i červené víno. Nakonec omáčku přecedila a podávala s kaprem.

ŘÍZKY, JAK JE ZNÁME

Dnešní tradice smaženého kapra v trojbalu s bramborovým salátem se začala prosazovat až po druhé světové válce, i když tuto úpravu ve své kuchyňce představila i Magdalena Dobromila Rettigová již v 19. století. Důvodem byla finanční dostupnost kapra z velkochovů a dobová popularita smažených jídel.

Součástí české štědrovečerní večeře se stala také vydatná rybí polévka z kapří hlavy, jiker a mlíčí, s jejíž přípravou se začalo dva dny před Štědrým večerem a jedla se po celé svátky. V Praze se do ní navíc rozvařil lín.

KAPR PODLE POHLREICHA

„Dopředu obalený řízek je smrtelný hřích,“ říká kuchařská celebrita Zdeněk Pohlreich. Když smaží kapra, dělá ho z čerstvých surovin a servíruje ihned. Nej-



prve si připraví filety, nasolí je a zakápně citronem. Standardně je obalí v trojbalu a smaží na směsi oleje a sádla.

Mnozí šéfkuchaři filety nařezávají tak, aby přeřízli kosti a ryba se tak dala lépe jíst. Jiní smaží na přepuštěném másle. Další přidávají česnek nebo dávají do strouhanky nasekanou petrželku. Každá domácnost ale většinou má svůj oblíbený recept, ke kterému se každý rok na Štědrý den vrací. Tak šťastné a veselé, a hlavně, dobrou chuť.

ŠUPINA POD TALÍŘ PRO ŠTĚSTÍ

Šupiny, stejně jako kosti, patří sice k odpadním produktům při zpracování ryb, ale v lidové kultuře a zvycích mají své nezastupitelné místo. Například se rybí šupina vkládá pod talíř při štědrovečerní večeři, protože má údajně přinášet štěstí, a hlavně dostatek peněz v dalším roce. Z tohoto důvodu se také rybí šupina objevuje v našich peněženkách. Naši předkové zase rybí kosti zakopávali pod ovocné stromy, aby si tak zajistili dobrou úrodu.

Zdroj: kniha Česká rybí kuchyně aneb kapr nejen o Vánocích, vydalo Národní zemědělské muzeum, s. p. o. v roce 2020.

inzerce

TERNO
coop TERNO

Všem našim zákazníkům přejeme krásné prožití vánočních svátků, hodně zdraví a mnoho splněných přání v novém roce.

Doufáme, že u nás budete vždy s nákupy spokojeni a těšíme se na každou Vaši návštěvu.

Vaše Terno Zlín



TIP

A pokud nevíte, čím potěšit své blízké na Štědrý den, nabízíme Vám kvalitní a originální **dárkové koše, kazety a balíčky** z našeho dárkového centra. Nyní si můžete i na svůj stůl zakoupit **obložené mísy, talíře a chlebičky**, které si lze objednat na tel. 577 110 511.



...český obchod s českým zbožím...



ADVENT V LAVITE

VĚNUJTE DÁRKY,
KTERÉ POTĚŠÍ.

V prosinci 2020
slavíme 3. narozeniny.

Přijďte
si s námi připít!



PEČENÝ KAPR

RECEPT

S ČERNOU OMÁČKOU A MRKVOVÝMI KNEDLÍKY



Petr Stádník,
šéfkuchař MAKRO Akademie

Ingredience – maso:

Kapr (půlky) – 1500 g
Sůl kamenná – 10 g
Olej rostlinný – 70 g

Příprava kapra (cca 30 minut): Půlky kapra nejdříve zbavíme šupin za použití lžice nebo škrabky na ryby. Postupujeme od ocasu k hlavě proti růstu šupin. Rybu omyjeme, osušíme a nakrájíme podél žeberních kostí na porce. Kůži na povrchu lehce nakrojíme ve směru žeberních kostí, maso se tím nebude kroutit a lépe se propeče. Porce ze všech stran osolíme, okmínujeme a opečeme na dobře rozehřáté pánvi a malém množství oleje (kůži dolů). Po krátkém zapečení kůže ztlumíme příkon tepla a pozvolna ji propékáme dokřupava. Během tepelné úpravy rybu neotáčíme. Vysoké porce kapra je potřeba ještě dopékat v troubě na 150 °C cca 5 minut.

Ingredience – omáčka:

Slanina bez kůže – 150 g
Mrkev – 300 g
Celer bulvový – 250 g
Petržel kořenová – 250 g
Cibule žlutá – 150 g
Bobkový list – 0,1 g
Pepř černý, celý – 1 g
Nové koření, celé – 1 g
Cukr krystal – 30 g
Citron (na šťávu) – 80 g
Povidla švestková bez jablek – 150 g
Víno, červené suché – 250 g
Brusinkový kompot – 100 g
Kuřecí vývar (vlastní výroba) – 1000 g
Sůl kamenná – 15 g

Příprava omáčky (cca 90 minut):

Očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli na hrubo. Z koření si připravíme odvar a necháme ho vylouhovat. Na kostičky nakrájenou slaninu si v kastrolu vytavíme, vložíme kořenovou zeleninu a orestujeme ji. Jakmile se začne zbarvovat do nahnědlé barvy, přidáme cibuli a společně restujeme do zlatova. Poté do základu přidáme cukr, odvar z koření, sůl, citronovou šťávu, povidla, část vína, brusinkový kompot, zalijeme vývarem a dusíme dokud není zelenina měkká. Dolijeme zbývající část vína a omáčku propasírujeme přes cedník.

Ingredience – knedlík:

Vejce – 500 g
Žemle – 800 g
Hrubá mouka – 100 g
Mrkev – 300 g
Petržel listová – 20 g

Muškatový oříšek – 0,1 g
Sůl kamenná – 8 g
Olej rostlinný – 40 g
Kerblík čerstvý – 10 g

Příprava knedlíků (cca 60 minut):

Hrnky vymažeme olejem a obrátíme je dnem vzhůru (přebytečný olej odkape). Mrkev uvaříme doměkka a rozmixujeme. Vejce oddělíme na žloutky a bílky. Žloutky ochutíme muškátovým oříškem, vyšleháme do pěny a smícháme s rozmixovanou mrkví. Do bílků přidáme sůl a ušleháme z nich pevný sníh. Žloutky spojíme s bílky pouhým obrácením metličky a opatrně vpracujeme i hrubou mouku. Vzniklou hmotu krátce a lehce smícháme s oloupaným, na kostičky nakrájeným pečivem a petrželkou. Hmotou naplníme připravené hrnečky a uzavřeme alobalem. Vaříme v páře při teplotě 100 °C asi 40 minut. Po uvaření knedlíky necháme částečně zchladnout a vyklopíme je.





**bowlingy cateringy
gastro zařízení a vybavení
hotely a penziony
kavárny pizzerie
potraviny a nápoje
restaurace vinotéky**

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ZL **ATRAKCE**

DISTILLERY LAND
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129, 725 653 134
www.rjelinek.cz



UH **SKANZEN MODRÁ**
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzmodra.cz



VS **MUZEUM ŘEZNICTVÍ**
Hranická 430/34, Valašské Meziříčí
Tel. 739 680 268
www.muzeumreznictvi.cz


ZL **BOWLINGY**

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

KM **BOWLING BAR SCÉNA**
Tovačovského 2828, Kroměříž

GASTRO VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

ZL **HOTELY A PENZIONY**

ALEXANDRIA****
Spa & wellness hotel
Masarykova 567, Luhačovice

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM **S**
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
nám. T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELC
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice
Tel. 577 105 285
www.vyhliodka-luhacovice.cz

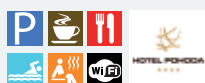


LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
Moravní 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovice 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

UH **HOTEL GRAND**
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

KM **HOTEL BOUČEK**
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

PENZION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostynem

VS **GRANDHOTEL TATRA**
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivě 610, Valašské Meziříčí

ROZMÁRYN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL **KAVÁRNY A BARY**

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFÉ & GELATO
třída 3. května 1170
OC Centro Zlín-Malenovice

CAFÉ SUPREME
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE
Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496
NC Čepkov Zlín

KM okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště **VS** okres Vsetín **ZL** okres Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, Zlín

LUSSO CAFFE

třída T. Bati 627, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE

nám. 3. května 1302, Otrokovice

NAKAFFÉ

Vavrečkova 5262, Zlín

CAFE CLUB

Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO

Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE

Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ

Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ

Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

ORANGE CAFE

Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR

Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCKTAIL BAR ACADEMY

Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ

Ztracená 11/31, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS

Kovářská 2, Kroměříž

PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘÍŽ

Šafaříkova 184, Kroměříž

CAFÉ TUCAN

Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

PIZZERIE

PIZZERIE LA STRADA

třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN

Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE

Kvitková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín
Specializovaná prodejna. Čerstvě pražená káva.

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS

OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

PIVOVAR ZÁHLINICE

Záhlínice 67

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN

Jateční 169, Zlín
Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚDINY

nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

CHOCOMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

Stolařská 2338, Uherský Brod
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY

Malinovského 389, Uherské Hradiště
E-shop: www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA

Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

Komenského 914/21A, Kyjov
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž
E-shop: www.rojal.cz

MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

ROJAL CASH & CARRY

Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí
E-shop: www.rojal.cz

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pивní lázně

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BERNARD PUB

Gahurova 5265, Zlín
Tel. 577 210 028
E-mail: zlin@bernardpub.cz



BISTRO U BARCUCHŮ

Mokrá 5215, Zlín

BRAZILEIRO

Kvitková 4323, Zlín
Tel. 773 071 361



BUDVARKA ZLÍN

nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům Zlín)

BÜRGER

Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín

DOLCEVITA

nám. Míru 12, Zlín

GURU-CAFFE NEKONEČNÝ PŘÍBĚH...

Racková 155
Tel. 721 120 120
www.guru-caffe.cz



NEVER ENDING STORY...

HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ

Lešetín 1/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvitková 4352, Zlín

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE

nám. Práce 1099/1, Zlín

MIOMI FOODIE RESTAURANT

Vavrečkova 7074 (Obchodní dům Zlín), Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074 (Budova 13), Zlín

RADEGASTOVNA REX

Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE

Vršava 679, Zlín



RESTAURACE MYSLIVNA

třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA

U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vízovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U STAŇKŮ

Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ

Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN

Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA

nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

třída 2. května 1036, Zlín

TERASA 1

Dlouhá 5617, Zlín

UMBRELLA PIZZA & RESTAURANT

Štefánikova 159, Zlín

U OSLA

L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)

Tel. 603 166 451

f PivniceUOsla

**U PANA DOMÁČÍHO**

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

ZÁMEK WICHTERLE

Osvobození 24, Slavičín

ZELEŇAČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

ZUBROVNA U ZUBRA

Na Honech I 5541, Zlín

UH MOTEL PEPCÍN

Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE

Babice 413

RESTAURANT NET

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

U ČERNÉHO JANKA

Moravská 82, Uherský Brod

KM HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

Míškovice 22

Tel. 724 184 266, 603 802 147

**KOZLOVNA U KOZLA**

Školní 1583, Holešov

PANSKÝ PIVOVAR

Masarykova 655/19, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU

Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB

Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLIPEK

Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE KANADA

Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY

Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA

Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN

Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN

Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

RESTAURANT OCTÁRNA

Tovačovského 318, Kroměříž

TACL RESTAURANT

Palackého 518/14, Holešov

VS HOSPODA KYČERKA

Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA

Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ

Jasenice 596, Vsetín

VS RESTAURANT ALBERT MÁLEK

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pivní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE

Rokytnice 24, Vsetín

ZL ŠKOLY**STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE****A OBCHODU ZLÍN**

Univerzitní 3015, Zlín

www.gaoz.cz

**VINOTÉKY****BALKANEXPRESS**

Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

LAVITE

Lešetín II/7147, Zlín

Tel. 777 598 989

www.lavite.cz

Wine & Food Shop

lavite

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA

nám. Míru 9, Zlín

UH CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC

Modrá 227

VINOTÉKA RÁJ VÍNA

Bří Lužů 126, Uherský Brod

GASTRO TIP**MAKRO BRNO**

Kaštanová 506/50, Brněnské Ivanovice

MAKRO OLOMOUC

Olomoucká 791, Velká Bystřice

MAKRO OSTRAVA

Místecká 280, Ostrava-Hrabová

inzerce



Mňam TV



imnam.cz

NOVINKY V PROJEKTU CZECH SPECIALS



Zájem o certifikace trvá. Těsně před uzavřením restaurací se do projektu Czech Specials stihla úspěšně certifikovat nově otevřená restaurace Yalta Craft Bistro v Praze na Václavském náměstí, kde se o prezentaci moderní české kuchyně stará šéfkuchař Marek Šáda. Ochutnat zde můžete například netradiční pojetí koprové omáčky s raviolou s trhaným hovězím masem, kachnu s rizotem z červeného zelí či vynikající větrník. O certifikaci požádaly i další restaurace a kontroloři se do nich vydají hned, jak to situace dovolí.



SEMINÁŘ O REGIONÁLNÍ GASTRONOMII

Jaké jsou typické pražské a středočeské speciality? Jak je pro hosty připravit moderně a lákavě? Na tyto otázky dával odpovědi v pořadí již druhý odborný kuchařský seminář pod patronací Czech Specials „Regionální gastronomie ve 21. století“, který se konal 23. září v gastronomickém studiu Vysoké školy hotelové v Praze. Poté, co si účastníci poslechli o historii a vývoji pražské a středočeské kuchyně si pod vedením lektora AKC ČR Pavla Bortníka uvařili polévku Pajšlouku z králíka s kreplachem, nadívaného telecího pavoučka s hráškovým pyré, karotkovým prachem a opečeným šklubánkem, dále králíka na smetaně s králíčími ledvinkami a širokými nudlemi a jako dezert překvapivě jednodu-



ché a výborné pražské kružálky. Seminář byl určen pro kuchaře z certifikovaných i necertifikovaných restaurací, ale nové znalosti zde načerpali i odborní učitelé.

Semináře na téma regionální kuchyně budou v příští roce pokračovat, a pro kuchaře z certifikovaných restaurací za zvýhodněných podmínek.

CO SE CHYSTÁ

Každý úspěšný projekt by se měl dále rozvíjet, proto se připravuje rozšíření certifikace na cukrárny a kavárny. Certifikovány do projektu Czech Specials budou ty provozovny, které splní podmínku vlastní výroby několika druhů typicky českých cukrářských výrobků. V současné době se připravují nejen pravidla, ale i seznam výrobků označených jako Czech Specials.



ČESKÁ KUCHYNĚ BYLA, BUDE A SPOLU S NÁMI PŘEŽIJE I KORONAVIR. OCHUTNÁVEJME ČESKO!

GASTRONOMIE POČÍTÁ ZTRÁTY



NÁRODNÍ TÝM KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ AKC ČR



Ze oblast gastronomie patří během koronavirové krize k nejvíce zasaženým sektorům překvapí málokoho, nicméně AHR ČR má nyní k dispozici detailní data o tom, jak vážné tyto dopady skutečně jsou.

Z dat výzkumné společnosti Nielsen vyplývá, že celkově každým dnem ztrácely zavřené restaurace 414 milionů na tržbách. Souhrnné ztráty v oboru takdo konce roku dosáhnou 60–70 miliard Kč, z čehož 28 miliard připadá na období uzavření podniků během první vlny epidemie.

Takové ztráty nekompenzoval ani dočasný letní návrat k normálu. V sektoru HORECA v tomto období tržby sotva dosahovaly hodnot z roku 2019, případně je pouze dočasně mírně překonaly, přestože domácí cestovní ruch mimo Prahu v této době zažíval vzestup. Přitom jen následné říjnové omezení otevírací doby snížilo podle ředitele pokladního systému Dotykačka tržby o pětinu a následný lockdown pak opět přinesl téměř

70% propad. Tato čísla jsou ještě vyšší v případě barů a tradičních hospod, naopak kavárny a bistra byly zasaženy méně, v jejich případě tržby nyní propadly o 45 % oproti začátku roku.

Dobrou zprávou je, že po první vlně epidemie 98 % gastropodniků opět otevřelo, ovšem s ohledem na podzimní vlnu a pokračující ztráty je zřejmé, že nevyhnutelnou reakcí bude v tomto oboru také propouštění. Očekává se až 30% míra, což při 80 tisících zaměstnanců může v prvním čtvrtletí 2021 zasáhnout na 24 tisíc lidí. „Gastronomie nemá zatím žádnou dodatečnou nadstavbu podpory nad ty již základní poskytnuté, navíc chybí zcela výhled na první čtvrtletí příštího roku,“ dodal k tomu Václav Stárek, prezident AHR ČR.



Kulinární tradice je otiskem naší kultury. Česká gastronomie má za sebou slavnou historii a Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR na ni navazuje. „Naším cílem je reprezentovat to nejlepší z národních gastronomických tradic na soutěžích po celém světě. Jsme tým šéfkuchařů a cukrářů, kteří reprezentují Českou republiku. Ctíme tradice našeho řemesla, ale stále se učíme a vaříme moderně. Jsme v kontaktu se špičkami světové gastronomie. Naše úspěchy hovoří samy za sebe. Usilujeme ale o mety vyšší. Opíráme se o zázemí nejsilnější kuchařské stavovské organizace – Asociace kuchařů a cukrářů ČR,“ řekl Tomáš Popp, člen Národního týmu.

Text a foto: AHR

Zdroj: Tomáš Popp

BARMANSKÉ SOUTĚŽE SE KVŮLI COVIDU PŘESUNULY DO ON-LINU



Barmanská soutěž bývá vždy velké drama odehrávající se v lehce napjaté atmosféře. Kdo z přítomných soutěžících předvede za barovým pultem nejpreciznější práci, naservíruje porotě nejlahodnější koktejl a odnese si po zásluze pohár pro vítěze?

Soutěžního zápolení však bohužel covidový rok 2020 se svými omezeními přinesl jako šafránu. O to nadšenější reakce barové komunity na podzim vyvolalo uspořádání dvou barmanských soutěží, které se uskutečnily netradičně v on-line prostředí – „Rudolf Jelínek Cup 2020“ a „Podpoř svého barmana“ od společnosti Stock. Obě akce zaštitila Česká barmanská asociace.

V soutěži od Rudolfa Jelínka vymýšlelo 19 účastníků z Česka a Slovenska originální drink z pětileté kosher slivovice. Soutěžící prezentovali své výtvořky na sociálních sítích, kde sbírali „lajky“, a nalahovované je odevzdali kurýrům, kteří je doručili hodnotitelům. Při posuzování hrály roli kvalita fotografie, počet nasbíraných lajků

a samozřejmě i úroveň samotného drinku. Zvítězil Michal Ďuriník z pražského baru Black Angel's, jenž slivovici zkombinoval se švestkovo-medovým pyré, makovým cordialem a jablečnou sodou. Ke koktejlu se navíc servíroval domácí švestkovo-makový koláček ztělesňující propojení židovských a moravských tradic. Přišel si na príze money ve výši 500 euro.

Zcela on-line se pak uskutečnila soutěž „Podpoř svého barmana“, jejíž kapacita 49 účastníků se naplnila již několik dní před uzávěrkou. Barmani měli za úkol vymyslet libovolný drink z jim vyloženého destilátu a zaslat pořadatelům jeho fotografii. Snímky koktejlů poté v prvních dvou prosincových týdnech získáva-



ly srdíčka na instagramovém profilu soutěže, přičemž jejich počet určil konečné pořadí. Vítěz (do uzávěrky tohoto vydání nebyl známý) získal finanční odměnu ve výši 10.000 korun. Každý ze soutěžících navíc získal od pořadatelů 1.500 korun na nákup surovin, které si v barmanských soutěžích běžně platí samotní účastníci.

Text: Michael Lapčák, Česká barmanská asociace, foto: CBA

ZNOJEMSKÝ ADVENT TROCHU JINAK



Letošní advent bude každý z nás prožívat nejspíš trochu jinak, než jak je zvyklý. O vánoční atmosféru ve Znojmě ale rozhodně ochuzeni nebudete!

VÁNOČNÍ NÁLADA v ulicích

Masarykovo i Horní náměstí tradičně rozsvítí nazdobené vánoční stromky, které jsou hlavním symbolem Znojemskeho adventu. Adventní atmosféru podpoří také nová vánoční výzdoba města na ulici Hradní či Václavském náměstí. Navštívit můžete také bránu se jmelím u Enotéky nebo tradiční ohradu s ovečkami, kterou letos najdete nově na Masarykově náměstí. Středeční podvečery budou navíc patřit koledám, v 18.00 hod. se z radniční věže rozezní známé koledy v podání trubačů, můžete si je s nimi zabroukat.

VOŇAVÁ OKÉNKA

A kde se zahřejete horký čajem nebo punčem? Trhy se musely vzhledem

k pandemii zrušit, je pro vás ale připravena mapka voňavých okének. Místní kavárny a restaurace v nich budou nabízet horké voňavé nápoje a něco k zakousnutí. Další informace budou postupně zveřejňovány na webových stránkách a ve FB události.

DÁRKY

ve znojmském balícím papíru

Vizuální podobu letáků Znojmskeho adventu tvoří vánoční symboly a stavby, které jsou pro Znojmo typické. Stejný podklad je použit také pro balící papír, který bude k dostání v otevřených okénkách a u Turistického informačního centra na ulici Obroková. Budete tak moci své blízké obda-

rovat dárky zabalenými v znojmském balícím papíru.



VÁNOCE DOMA (nejen s koncerty s Českým rozhlasem Brno)

Prostřednictvím živých vysílání, videí a různých tipů u vás doma naladíme tu nejhezčí vánoční atmosféru. Ve spolupráci s Českým rozhlasem Brno přineseme každý týden koncert z prostředí Městského divadla ve Znojmě. V pořadu „Ježíšek ze Znojma“, vysílaného na YouTube kanále Koncerty Českého rozhlasu a na stanici Český rozhlas Brno, se každý týden představí interpreti jako Petr Bende, Michal Šindelář, Bára Basiková, Cimbálová muzika Antonína Stehlíka a další. Vaše ratolesti se mohou těšit na Jájjiny dílničky ve formě videí, kde se budou vyrábět různé vánoční dekorace.



Text a foto: PR

inzerce

Krásné Vánoce ze Znojma



ORIGINÁLNÍ DÁRKY ZE ZNOJEMSKA

GURMÁNSKÉ TIPY

Nechte se unést chutěmi, které vám Znojemska nabízí. Nejsou to jen víno, pivo a okurky, jež ho činí známým a dodávají mu na své jedinečnosti.

Kromě kvalitních vín ze Znojemské vinařské podoblasti jsou aktuálně pro milovníky piva připraveny dárkové **sady pivních speciálů** ze Znojemského městského pivovaru nebo z Hasičského pivovaru Bitov, který slibuje i exkluzivní limitovanou edici Russian Imperial Stout. Pivovar nabízí také své gastronomické rarity – **pivní želé a pivní sirup** pro výrobu domácí nealkoholické limonády. Díky specializovanému vinařskému portálu VINOTRH je k dostání také dárková dřevěná **kazeta se 6 druhy vín**, které jsou speciálně vybrány a chuťově sladěny k jednotlivým svátečním chodům – těšte se na exkluzivní vína vhodná ke štedrovečerní rybě, ke sladkému cukroví, k divočině na Štěpána i na silvestrovské bublinky.

Zajímavé vánoční originály nabízí vinařství Znovín Znojmo. Kromě špičkových vín obsahuje jeho nabídka i unikátní **vinné parfémy** nebo vystřihovánku, **papírový betlém**, který zdobí malované pozadí v podobě Loučického kláštera, kostela sv. Mikuláše a Radniční věže – slavných symbolů města Znojma.

Betlém jistě ocení rodiny s dětmi a ten, kdo má doma malého Indiana Jonese, jistě přivítá i dárek z archeologického muzea ve Vedrovicích – pravěký šperk. Vedrovická nabídka však zahrnuje i voňavé pytlíčky s bylinkami ze zdejší muzejní zahrádky.



Originální malovaný betlém se znojemskými dominantami si doma snadno vystřihne a složí každý sám. (Foto archiv Znovín Znojmo)

Jihomoravské muzeum ve Znojmě pro změnu nabízí své výpravné publikace, a to včetně kuchařky s původními regionálními recepty. Budete-li podle nich péct něco sladkého, jistě oceníte věhlasné meruňkové džemy a švestková či hrušková povidla z Bohutic.

Zdroj: Irena Navrkalová, ZnojmoRegion

inzerce



Kompletní nabídku našich vín a dárkových předmětů najdete na **e-shopu www.znovin.cz**, který jsme připravili i v mobilní verzi. Vína vám doručíme firmou MESSENGER a do našich výdejních míst v Čechách i na Moravě. Objednávky nad 5 000 Kč zavезeme zdarma po celé České republice.



Ve Sládkově výběrové edici najdete to nejlepší z pivovaru Zubr

Hezkým dárkem, který jistě potěší nejednoho milovníka chmeleného moku, může být **Sládkova výběrová edice pivovaru Zubr**, ve které najdete nejoblíbenější piva z produkce přerovského pivovaru.

Sládková pivovaru Nataša Rousková do výběru zařadila celkem čtyři piva. Prvním pivem je oblíbený **Zubr Gold**, stálce mezi pivy se zubří hlavou ve znaku. Dalším je jedenáctistupňový čtyřikrát chmelený ležák **Zubr Grand**, který

se letos stal vítězem soutěže České pivo v kategorii jedenáctistupňových ležáků. Ve výběru najdete také dvanáctku **Zubr Gradus**, která je uvařena z několika odrůd českého chmele a kombinace klasického a speciálního sladu zvaného karapils, navíc se může pyšnit titulem absolutního šampiona letošního ročníku tradiční degustační soutěže o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2020. Ve výběru nechybí ani nejoblíbenější speciál, **Zubr Maxim**, čtrnáctistupňové pivo, které v ležáckém sklepě dozrává až 90 dní. Od každého piva jsou v multipacku vždy dvě lahve.



NEPEČENÉ CUKROVÍ

KTERÉ BY NEMĚLO
NA VAŠÍ VÁNOČNÍ TABULI CHYBĚT

Nemáte čas na pečení cukroví? Nevadí, zkuste nepečené varianty vánočních cukrovinek. Nebudete muset sedět hodiny u trouby a hlídat, aby se nepřipálily, a zamilujete si je pro jejich jednoduché zpracování.

Při výběru surovin dbejte na kvalitu a vybírejte hodnotné produkty, které neobsahují chemická aditiva, konzervanty, stabilizátory, umělá barviva ani žádná rezidua pesticidů. Právě to splňují produkty, které najdete pod označením bio s logem biolistu nebo biozebry.



NEPEČENÁ DORTOVÁ LÍZÁTKA (18 ks)

Ingredience:

Na těsto:

- 160 g piškotů
- 70 g vlašských ořechů
- 100 g cukru
- 80 g másla

- 2 vrchovaté lžíce kakaa
- rum dle chuti
- špetka skořice

Na polevu:

- 150 g bílé čokolády
- 150 g hořké čokolády
- cukrátka na zdobení

Postup:

Rozmixujte piškoty s ořechy a na závěr přisypejte skořici a kakao. Do vzniklé směsi přidejte máslo pokojové teploty a rum. Vypracujte z něj vláčné těsto, ze kterého lze vytvarovat kuličku. Pokud se těsto rozpadá, přidejte více másla, nebo kapku rumu. Je-li moc řídké, přidejte piškoty. Těsto dejte asi na půl hodiny do chladničky.

Do misky dejte cukr, ve kterém obalte kousíček těsta a následně z něj uválejte kuličku. Do středu napíchněte tyčinku. Takto vytvořené lízátko zapíchněte do tácky anebo dejte do skleničky a pokračujte tímto způsobem dále. Lízátko nechte do následujícího dne ztuhnout v lednici.

Druhý den si připravte polevu. Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni. Za stálého míchání ji nechte zchladnout – teplota čokolády na zdobení by neměla být vyšší než 30 stupňů. Poté lízátka namáčejte, posypejte zdobením a nechte v lednici ztuhnout.



RAFAELO KULIČKY

Ingredience:

- 300 g strouhaného kokosu
- 150 g loupaných mandlí
- 1 plechovka kondenzovaného sladkého mléka
- papírové košíčky

Postup:

V míse smíchejte 200 g kokosu s kondenzovaným mlékem. Přikryjte fólií a nechte hodinu chladit v lednici.

Zbýlý kokos (100 g) nasypete do mísy. Ručně zapracujte směs ze salka a kokosu. Nezapomeňte při modelování kuliček vložit doprostřed mandlí. Vytvarovanou kuličku obalte v kokosu a uchovávejte v chladu.



OBLÍBENÁ VOSÍ HNÍZDA

(60 ks)

Ingredience:

Na těsto:

- 400 g cukru
- 150 g másla pokojové teploty
- 250 g piškotů
- 2 lžičce kakaa
- 5 lžic mléka
- rum dle chuti

Na náplň:

- 70 g cukru
- 80 g másla pokojové teploty
- 1 vejce
- rum dle chuti
- 60 ks piškotů na přiklopení

Dále budete potřebovat moučkový cukr na vysypání a formičky vosích hnízd.

Postup:

Rozmixujte piškoty, cukr, máslo a kakao. Do zpracované směsi udělejte důlek a do něj vložte tekuté suroviny – mléko, rum a žloutek. Těsto zpracujte ručně tak, aby vytvořilo kompaktní hmotu, nemělo by se lepit ani drobit. Zpracování je náročné a určitě zabere více než pět minut.



Dále připravte krém. Do mísy dejte máslo, cukr a žloutek. Vše promixujte a přidejte rum.

Formy vosích hnízd vysypejte před plněním moučkovým cukrem. Těsto do formiček vmačkejte prsty a na závěr udělejte otvor. Těsto vměstnejte do formičky napěvno, aby se hnízdo

nerozpadlo v momentu, kdy formičku otevřete. Hotová hnízda pokládejte na pečící papír.

Jakmile budete mít všechna hnízda připravená, naplňte vosí hnízda krémem maličko nad okraj. Na krém pak přitiskněte piškot. Hotová hnízda uchovávejte v chladu.

KÁVOVÁ ZRNA

Ingredience:

Na těsto:

- 240 g piškotů
- 50 g mletých ořechů
- 50 g cukru moučka
- 2 lžičce kakaa
- 140 g másla
- 4 lžičce silné kávy
- 2 lžičce rumu

Na polevu:

- 1 hořká čokoláda

Postup:

Rozdrcené piškoty smíchejte s cukrem, ořechy a kakaem. Přidejte změkklé máslo, kávu a rum. Vypracujte těsto a dejte ho na 15 minut odpočinout do chladu.



Poté vytvarujte stejně velká zrna, uprostřed udělejte rýhu tak, aby připomínala

kávu. Poté každý kousek namočte do hořké čokolády rozpuštěné ve vodní lázni.

TIP

Biopotraviny nabízejí eko farmy prostřednictvím faremních obchodů, e-shopů nebo například bedýnkových systémů.

VÁNOCE PODLE ZNÁMÝCH OSOBNOSTÍ

TRADICE, NEBO EXPERIMENT?

Štědrovečerní večeře je asi pro každého mimořádná, slavnostní, jedinečná. Co si vaří známé osobnosti ze světa gastronomie? Mají rádi experimenty nebo spíše sázejí na jistotu? A jaké vychytávky aplikují ve vlastní kuchyni?



JAN PUNČOCHÁŘ

Jestli mám rád na Vánoce klasiku? To si pište, že ano. Naše česká klasika mě totiž na Vánoce nikdy neomrzí. Předkrm máme tradičního houbového kubu. Jen si ho trochu vylepšíme krevetami. Polévku vaříme z kapří hlavy s kořenovou zeleninou, muškátovým oříškem a se smaženou houskou. Samozřejmě si pohraju každoročně s kapřím filé. Drobné kosti pěkně naříznu, aby se daly jíst a nevadily. Bramborový salát děláme poctivě s kořenovou zeleninou a s řádnou dávkou majonézy. A na stole samozřejmě nesmí chybět cukroví.

MARKÉTA HRUBEŠOVÁ

Na Vánoce si u nás doma dopřáváme klasiku. Jako předkrm si děláme houbového kubu. Máme i druhý předkrm, a to uzeného lososa a krevety. Polévky vaříme dvě, jednak klasický rybí vývar a pak i bramboračku pro ty, kteří polévku z kapra nemusí. Kapra si doma pěkně smažíme v trojbalu. Nemáme ale rádi podkovy, připravujeme si krásné filé. Bramborový salát se u nás tvoří podle receptu mojí maminky. Vídeňský s cibulí. Jedna část rodiny si ho dává s majonézou, druhá bez. Vychytávky u přípravy štědrovečerní večeře moc nemám, snad jen, že kapra namáčím předem do mléka, abych ho zbavila výrazné rybí pachutě.



inzerce



LUHAČOVICE



DARUJTE VYSNĚNÝ RELAX

jedinečné wellness centrum • wellness masáže a exkluzivní spa rituály
gastronomický zážitek

NÁŠ TIP: Novoroční brunch ve Francouzské restauraci 1. 1. 2021



www.HotelAlexandria.cz

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★★



DARUJTE
ZÁŽITEK

10
LET

Vášeň pro
GASTRONOMII
& WELLNESS

Wellness & spa hotel
Augustiniánský dům | Luhačovice
Tel.: + 420 577 113 666
www.augustinian.cz



JAROSLAV SAPÍK

Asi každému, kdo mě zná, musí být jasné, že se držíme prověřených moravských receptur. Máme rádi kapří polévku, ovšem připravujeme ji jako krém se smetanou, ochucenou muškátovým oříškem. Pokud se sejde celá rodina, připravujeme kapra na více způsobů. Nejenže ho smažíme, ale máme ho rádi i pečený na víně spolu s perníkovou omáčkou a s brusinkami. Když máme klasickou verzi kapra, tedy smaženého v trojobalu, dáváme si k němu bramborový salát, preferujeme ale ten rakouský bez majonézy. Za studena si já osobně moc rád ještě dopřávám kapra v rosolu. A málem bych zapomněl na předkrm. Naprosto milujeme krevety dělané jednoduše na šalotce, s česnekem a máslem. Anebo mušle, ty bych mohl jíst pořád.



RADEK KAŠPÁREK

Já mám rád klasiku. Moc nevymýšlím a sázím na roky prověřené menu. Polévka se u nás podává kapří vývar se smaženou houskou. Ne všem ale chutná, proto máme navařený i vývar s játrovými knedlíčky. Ani na smaženém kaprovi se neshodneme všichni. Takže při obalování přihodíme do strouhanky i normální vepřové řízky. Také bramborový salát děláme ve dvou verzích. Oba jsou pěkně tradiční s majonézou, jen v jednom chybí kořenová zelenina. Jako moučník máme štrúdl z taženého těsta a samozřejmě cukroví. A moje vychytávka? Nemám rád syrovou cibuli v bramborovém salátu. Proto si cibulku zlehounka osmažím na oleji. Ani ne do růžova, jen tak, aby ztratila svou ostrost. Jinak se ale moc rád držím klasiky a každoročně si ji moc s celou rodinou užíváme.

inzerce

Text: red



★★★★★
HOTEL POHODA



**DOPŘEJTE SOBĚ
A SVÝM BLÍZKÝM
POHODU
V LUHAČOVICÍCH**



dárkové poukazy

hotel | restaurace
wellness | pobyty

SILVESTR PŘICHÁZÍ

KANAPKY NA MILION ZPŮSOBŮ

Poslední večírek v roce si žádá nevšední zážitky. Nejlepší víno, nevyčytanější drinky, nejpreciznější delikatesy. Pokud slyšíte zvony, tak to právě odzvání chlebičkům a na kolečka nakrájeným klobásám. Budte proto kreativní a připravte na Silvestra plejádu těch nejskvělejších chutí.

Jsou moderní, jsou zajímavé, jsou chuťově vynikající, a navíc i moc pěkně vypadají. Řeč je o kanapkách, moderních jednohubkách, které miluje každý. Proč? Jsou malé, snadno se jí a také existuje asi tak milion variací na jejich přípravu. A co bude zaručeně frčet letos? Vše, co je založeno na kvalitě a čerstvosti. Samozřejmě s notnou dávkou originality.

Připravit si můžete například okurkové jednohubky. Salátovou okurku nakájíte na špalíky a lehce vydlabete střed. Vzniknou malé mističky, které plníte uzeným lososem, troškou cream fresh a snítkem kopru. Dochutíte pepřem.

Dámy potěší mini capreser. Jak na to? Na jednotlivá párátka se vždy napíchne cherry rajčátko, lístek čerstvé bazalky a malá mozzarella. Celé dílko se lehce posolí a zakápně balzamikovým octem.

Klasikou, která nikdy nezklame, jsou kaviárové kanapky. Bagetu nakrájíte na plátky, namažete kvalitním čerstvým máslem a na něj dáte kuličky kaviáru. Nic víc, nic míň. Ale chuťové buňky budou plesat.



Variací na kanapky je nespočet. Vždy je zapotřebí kvalitní pečivo, nejlépe čerstvé francouzské bagety. Kdo si je umí upéct doma, bude za krále všech večírků. Dále jsou třeba chutné a v případě silvestrovské party i luxusní ingredience. Neměla by chybět sušená šunka, ať už si zvolíte italské prosciutto nebo španělský jamon, nešlápnete vedle. Kdo potřebuje klobásu, jak je libo. Ale určitě sáhněte po kvalitní čabajce nebo třeba španělském fuetu.

Celý článek naleznete na: www.stamgastagurman.cz.



KAPŘÍ POLÉVKA

OD JAROSLAVA SAPÍKA

Miluje českou klasiku, potrpí si na kuchyni starého Rakouska Uherska. Vaří poctivě, s láskou a umem, který by mu mohli závidět mnozí mladí kuchařští mistři. O kom je řeč? O Jaroslavu Sapíkovi.

Když před časem uváděla televize Prima kuchařskou soutěž Prostřeno, překvapila diváky výběrem soutěžících. Byli to totiž známí šéfkuchaři v čele se Zdeňkem Pohlreichem a Jaroslavem Sapíkem. A právě Sapík všechny ohromil svou kapří polévkou – velouté. Dá se dokonce říct, že chutnala ten týden všem nejvíce. „Já sám ji ale doma moc nevařím. Je sice neskuřečně dobrá, ale zároveň i pěkně drahá,“ usmál se Jaroslav Sapík.

Na přípravu kapří polévky potřebujeme: 1,5 kapřích filetů nebo jednoho celého kapra. Dále si připravíme půl kila mrkve, 50 g rajčat, 80 g česneku, 100 g fenyklu, 50 g čerstvých chilli papriček, lžičku rajského protlaku, špetku chilli pasty, 200 g cibule, 2 dcl smetany, sůl a bílý pepř.

Na olivovém oleji zprudka orestujeme nakrájenou mrkev, rajčata, fenykl, česnek, cibuli, chilli papričky, přidáme rajčatový protlak, chilli pastu, zalijeme vodou a přivedeme do varu. Nakonec přidáme kapří maso a necháme vařit 40 minut, poté vše rozmixujeme a propasírujeme přes velmi jemné síto, abychom se zbavili všech kostiček. Kapří polévku přivedeme opět do varu, dochutíme solí, bílým pepřem, a nakonec zjemníme smetanou. Podáváme s kouskem kapřího masa zbaveného kostiček a petrželovými krutonky, které servírujeme zvlášť v mističce.

Zdroj: www.iprima.cz

Text: red

...když se chcete dobře najíst!

KAVÁRNA "U PRÍVOZU" SPYTIHŇEV

SPECIALITA:

GRILOVANÁ KOLENA
a když se vás sejde víc...
GRILOVANÉ SELE,
KRKOVICE, KRŮTA...

tel.: +420 577 943 047
mob.: +420 608 866 377
e-mail: info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz

inzerce

PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK OD 132 Kč!

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

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



Je Vaše restaurace vyhlášená specialitami české kuchyně?

Staňte se součástí značky Czech Specials

Proč?

- Zviditelníte se a tuzemskými specialitami zatraktivníte svou nabídku.
- Zvýšíte povědomí o regionální gastronomii České republiky a podpoříte poctivá česká jídla.
- Podle certifikační značky Czech Specials budou mít hosté jistotu, že ve Vaší restauraci dostanou tradiční české pokrmy v odpovídající kvalitě.
- Czech Specials má prestiž. Jde o společný projekt agentury CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací ČR a Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Jak získáte certifikát?

- Vyplníte elektronický formulář na www.czechspecials.cz.
- Zaplatíte certifikační poplatek - **nyní pouze 750 Kč + DPH.**
- Úspěšně absolvujete návštěvu kontrolora ve vaší restauraci.
- Získáte certifikát s platností 3 let.
- Následně máte možnost recertifikace.



Mňam TV



imnam.cz