Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

podzim 2026 • ročník 18 • číslo 3

tip

KÁVA NA ZDRAVÍ I ZÁVISLOST

téma

FIREMNÍ VEČÍREK BUĎTE BEZ OBAV

aktuálně

HOUBAŘSKÁ SEZONA ZAČÍNÁ

LANÝŽOVÝ BYZNYS

Sledujte nás online

inzerce





ChrisEvents s.r.o.
uvadí

NEJVĚTŠÍ SLADKÁ UDÁLOST V ČR

ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL™

9.–11.10. **Teplice**
Galerie Teplice

16.–18.10. **Praha**
Galerie Harfa

24.–25.10. **České Budějovice**
Výstaviště České Budějovice

31.10.–1.11. **Valtice**
Státní zámek Valtice

13.–15.11. **Praha**
OC Novo Plaza



Stánkový prodej
Dětská zóna
Soutěže

CokoladovyFestival #cokofestcz cokofest.cz



Hody, kam se podíváš

Je to krásný čas – podzim, období hodování. Jak tak projíždím vesnicemi, z jednoho kraje Moravy do druhého, objevuji teď častěji ozdobené tabule s nápisem HODY. Pro účastníky to znamená spousty dobrého jídla, pití a zábavy. Pro řidiče zas často objížďku.

Říjnové termíny hodů má údajně na svědomí císař Josef II., který vyhlásil tzv. císařské hody na třetí neděli v říjnu. V mnoha obcích se tato tradice drží dodnes, zatímco jinde se časem vrátili ke svým termínům.

V tomto vydání časopisu vás zveme třeba na Svatomartinské hody. Oblíbený svátek, kdy ochutnáte první vína nového ročníku, se koná v magickém čase – 11. 11. v 11 hodin a 11 minut. Takto striktně to bude i letos v Uherském Hradišti, kde se s námi můžete potkat. A pokud to nestihnete, tak v sobotu 14. 11. na viděnou ve Zlíně!

Přeji vám podzim plný gurmánských zážitků.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

partner

zlín.

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY

CBA

Specialty Coffee Association

ASOCIACE SOMMELIERŮ ČESKÁ REPUBLIKA

Zlínský kraj Kraj bez hranic

ANKETA

LIDÉ POUŽÍVAJÍ V KUCHYNI PŘEDEVŠÍM ŽAMPIONY, HLÍVU NEBO VŠEOBECNĚ ZNÁMÉ LESNÍ HŘIBY. PAK JSOU TADY ALE PLODY, KTERÉ TAK POPULÁRNÍ NEJSOU, NAPŘÍKLAD ENOKI, SHIITAKE, ERYNGII NEBO TŘEBA NÁKLADNÉ LANÝŽE. PROZRADÍTE VÁŠ OBLÍBENÝ RECEPT, VE KTERÉM HRAJÍ PRIM PRÁVĚ NETRADIČNÍ HOUBY?



DAVID VIKTORIN
ŠÉFKUCHAŘ
CHATEAU PETIT
HLOHOVEC

Jako kluk z dědiny, který vyrostl na zabijačkách a chození do lesa, houby miluju. V sezoně vařím s klasickými hříbky a liškami. Hodně jsem si oblíbil také maitake, shimeji, shiitake nebo korálovec. A jelikož působím na jižní Moravě hojně poseté rybníky a vrbami, chodím i na skvělý sírovec žlutooranžový a snažím se ho maximálně využít, například na nakládání.



PETR NOVOTNÝ
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE ELEKTRA
LUHAČOVICE

V kuchyni používám klasické houby a žampiony, ale rád pracuji také s netradičními druhy, například se shimeji. U nás je připravujeme trochu po svém – nakládáme je do našeho valašského nálevu, který jim dodá výraznou chuť a příjemnou kyselost. Právě takto upravené shimeji najdete v naší oblíbené kulajdě.



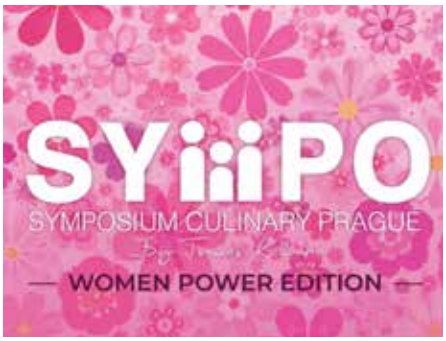
ROMAN STAŠA
PRIVÁTNÍ KUCHAŘ

Vzpomínám si na první houbu, kterou jsem použil v MasterChefovi – kotrč kadeřavý. V jednom pokrmu jsem zkombinoval dvě různé přípravy. Základem se stalo houbové ragú na cibuli a česneku doplněné o pošírované vejce a kotrč naložený ve sladkokyselém nálevu. Chutnalo to dobře, jenom musím upozornit na jednu nevýhodu této houby. Očistit ji je velmi pracné. Z hodinky, kterou jsme v MasterChefu měli na přípravu, jsem dobrých deset minut strávil čištěním kotrče pod proudem vody.



JÚLIUS LÖFFLER
ŠÉFKUCHAŘ
LA VILLA RESTAURANT
ZLÍN

Protože se naše restaurace zaměřuje na francouzskou kuchyni, tak se v našem menu objevují asi nejčastěji lanýže. Také velice rádi vaříme asijskou kuchyni a proto často používáme houby shitake, a to ve formě čerstvé houby nebo jako ochucovadlo garum z této japonské houby. Je to omáčka, která se vyrábí přidáním rýže a rýžového koji. Je plná chuti, připomínající sojovou omáčku. Ale jak už jsem zmiňoval, lanýže se u nás objevují po celý rok a na přelomu listopadu a prosince je mohou hosté u nás ochutnat během speciálního lanýžového týdne, kde se setkají s tradičními recepty jako je hovězí Rossini nebo žloutkové těstoviny Tajarin, které se podávají s bílým lanýžem tradičně z italského Piemontu.



makro akademie

Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné.
Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 8. 10. 2026.
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: Shutterstock, neoznačené fotografie: Shutterstock
StamgastaGurman.cz StamgastaGurman StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

PŘEHLÍDKA SLOVÁCKO V TRADICI:
ŘEMESLA, CHUTĚ REGIONU A FOLKLOR

Poznejte mistry tradiční rukodělné výroby, nositele značky Tradiční výrobek Slovácka. Přijďte na Přehlídku Slovácko v tradici, která se koná 21. listopadu v Uherském Hradišti. Těšit se můžete na ukázky výroby i chutě regionálních specialit. Atmosféru doplní bohatý kulturní program. Přijďte si popovídat s výrobci a nakoupit na Vánoce originální dekorace i dárky s duší Slovácka.
Více informací naleznete na **www.uherske-hradiste.cz**.





AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM ZÍSKAL OCENĚNÍ „PRAMEN INSPIRACE“

Wellness & Spa hotel Augustiniánský dům****S převzal u příležitosti Hudebního gastrofestivalu a oslav 90 let od udělení statutu města Luhačovice významné městské ocenění „Pramen inspirace“, které uděluje starosta města za mimořádný přínos k šíření dobrého jména Luhačovic. Ocenění z rukou starosty města Mariana Ležáka převzali generální ředitel Augustiniánského domu Petr Borák společně s obchodním a marketingovým manažerem Romanem Taťákem. Vyznamenání bylo uděleno za dlouhodobý přínos hotelu v oblasti hotelového managementu, wellness služeb a zážitkové gastronomie. Je ale také především uznáním práce lidí, kteří během posledních šestnácti let společně budovali místo, jež se stalo symbolem špičkové péče o hosty a jedním z ambasadorů lázeňských Luhačovic.

DEN WHISKY
V HULÍNĚ

Letos šestý ročník akce pro milovníky whisky se uskuteční v sobotu 17. října od 14.00 hod. v prostorách Klub café baru v Hulíně. Pro návštěvníky organizátoři připravili výběr toho nejlepšího z ikonických skotských regionů, starší plnění i limitované edice whisky, včetně vlastní značky Hullein 1224. A co vás letos čeká? Na barech více než 300+ druhů whisky k volnému ochutnávání za žetony. Možnost ochutnat a zakoupit speciální limitovaná plnění whisky. Prostor pro diskusi s odborníky, přáteli i nadšenými whiskaři. Tradiční bohatý raut bude letos nově doplněný o speciality teplé kuchyně ve stylu Low & Slow. Den whisky je tradičním setkáním komunity milovníků single maltu, bourbonů i řemeslných českých destilátů. Náš tip: Doutníkový lounge - vyhrazená zóna s pohodlným sezením kde si můžete dopřát kombinaci prémiové whisky a doutníku. Více na **www.kcbhulin.cz**.



inzerce





KŘUPAVÝ ZÁŽITEK Z TROUBY
BAKED CHIPS VEST – PEČENÉ, NE SMAŽENÉ

Dali byste si něco křupavého? Sáhněte po Baked Chips VEST. Jsou slané nebo paprikové, pečou se v troubě, nejsou smažené a neobsahují palmový olej ani glutamát. Skvěle se hodí k pivu, vínu, filmu i posezení s přáteli. Tenké lupínky jsou upečené z bramborového těsta a mají až o 50 % méně tuku než smažené chipsy.
Křupejte bez výčitek!



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 pro vaše blízké. Více na: **www.augusto79.cz**.

10 LET ČOKOLÁDOVNY JANEK
A 15 LET COFFEESPOT

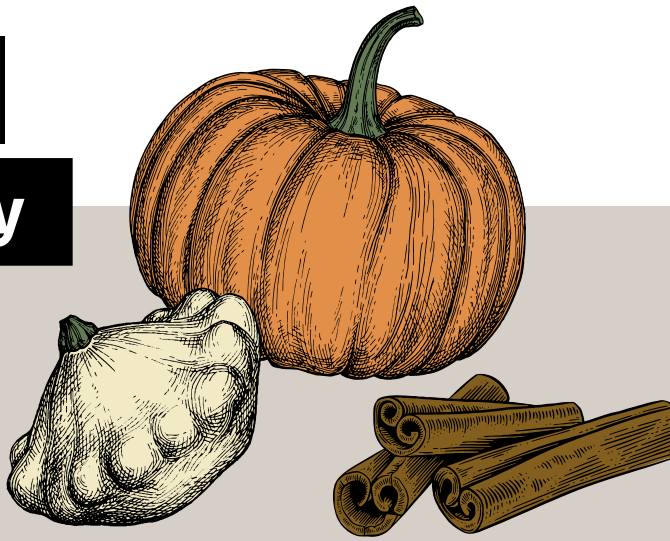
Společné narozeniny? Ten nejlepší nápad! Letos se krásně sešla dvě významná jubilea a byl to den plný radosti. Nechyběla čokoláda, káva, skákací hrad, malování na obličej, soutěže, koncert, opékání špekáčků, burčák ani další dobroty a zážitky. Krásné počasí a skvělá nálada už byly jen třešničkou na dortu.



inzerce

pod kaštany TRŽIŠTĚ

Chystáme
Pod Kaštany



říjen:

10. 10. MINT MARKET / 10.00–17.00

18. 10. STARÝM VĚCEM NOVÝ ŽIVOT / 8.00–13.00

23. 10. PODZIMNÍ ROCKOVÁNÍ / 17.00–22.00

28. 10. HALLOWEENSKÁ PÁRTY PRO DĚTI A DOSPĚLÉ / 15.00–22.00

listopad:

7. 11. FARMÁŘSKÝ JARMARK / 9.00–13.00

15. 11. STARÝM VĚCEM NOVÝ ŽIVOT / 8.00–13.00

prosinec:

12. 12. VÁNOČNÍ FARMÁŘSKÝ JARMARK / 10.00–18.00

29. 11. / 6. 12. / 13. 12. / 20. 12. ADVENTNÍ NEDĚLE NA TRŽIŠTI / 14.00–20.00

Mimo uvedené akce probíhá na tržišti od pondělí do soboty běžný prodej.

zlín.

www.trzistepodkastany.cz

JAK NA HOVĚZÍ?

S INSPIRACÍ PŘICHÁZÍ NOVÁ KUCHAŘKA OD DAVIDA VIKTORINA

Bezmála šest desítek receptů doprovozených nádhernými fotkami, celkem 180 stran inspirace a v hlavní roli hovězí maso. Taková je nová kuchařka Hovězí (na) doma, kterou napsal šéfkuchař restaurace Chateau Petit David Viktorin ve spolupráci s jihomoravskou farmou Bykárna.

„Snažil jsem se, aby kuchařka nebyla zahlcená surovinami, které si běžný člověk stěží sežene. Právě naopak, kniha má být pro kohokoliv, kdo si chce doma vytvořit zajímavá jídla z jednoduchých surovin," vysvětluje záměr David Viktorin s tím, že mezi výjimky potvrzující pravidlo patří recept na domácí telecí špekáčky s foie gras a lanýžovým olejem.



Autor své literární dítko pokřtil v polovině září v domovské restauraci Chateau Petit, která se nachází v krásném prostředí lednicko-valtického areálu. Při slavnostním ceremoniálu mu kromě rodinných příslušníků a kolegů byli k ruce Markéta Hrubešová v roli moderátorky a Zdeněk Pohlreich jako kmotr knihy. „Skvělí světoví kuchaři mají společné tři věci. Obrovský respekt k přírodě. Na talíři ukazují, co jsou za lidi. A nezapomínají na to, odkud pocházejí a jaká je jejich životní cesta. David tohle všechno splňuje," prohlásil Zdeněk Pohlreich na adresu Davida Viktorina.

Text: red

VÝČEPNÍ Z CELÉ EVROPY

PŘIJELI POKOŘIT PINKASOVU NOČNÍ MŮRU

Patří mezi nejnáročnější výčepní soutěže na světě a každoročně prověřuje nejen rychlost, ale především dokonalé zvládnutí výčepního řemesla. Vyběhnout 41 schodů s deseti plně načepovanými pivy na čas, to je královská disciplína, ve které se v pražské Restauraci U Pinkasů letos závodilo už pošestnácté.

Pinkasovy noční můry se zúčastnili výčepní z osmi evropských zemí. Do Prahy dorazili z Itálie, Estonska, Švédska, Spojeného království, Španělska, Polska, Maďarska i Lotyšska, aby poměřili své dovednosti s tuzemskými fachmany. Nejrychlejším výčepním s nejlépe načepovanými a donesenými pivy se letos stal Petr Holec z restaurace Statek U Kapličky z Nové Vsi pod Pleší.

Soutěž Pinkasova noční můra odkazuje na historický způsob obsluhy v Restauraci U Pinkasů, kde se pivo čepovalo ve sklepě a nosilo hostům do vyšších pater. Dnešní výčepní si mohou vyzkoušet, jak náročný tento úkol skutečně byl. Ve finále totiž musí načepovat deset hladinek a vyběhnout s nimi 41 schodů z Pinkasova sklepa do prvního patra. O vítězi přitom nerozhoduje jen rychlost, ale také kvalita načepovaného piva. Letošní ročník přilákal 60 výčepních z Česka i zahraničí. Do Prahy tak dorazili profesionálové, kteří se starají o kvalitu piva ve svých podnicích a patří ke špičce svého oboru. Všichni s jediným cílem: obstát v soutěži, která prověřuje nejen fyzickou zdatnost, ale především mistrovství v čepování.





Zdroj: Vendy Hemalová, MSL

Společný příběh z Hradčovic

JANEK CHOCOLATE

20 S 11 COFFEESPOT PRAŽÍRNA



Když se řekne JANEK a COFFEESPOT, většina lidí si nejspíš vybaví čokoládu a kávu. Od loňského podzimu si k tomu můžete přidat ještě jedno místo, které nás vzájemně spojuje – Hradčovice. Právě tady jsme otevřeli novou prodejnu, výrobní halu a pražírnu. Je to místo, kde jsme vyrostli společně a kde můžete ochutnávat, vybírat, dát si kávu a na chvíli zpomalit.

Najdete tu čokolády od kakaového bobu až po tabulku, pralinky, nugáty, kávu od zeleného zrna až po espresso i další dobroty z naší čokoládovny a pražírny. Nově si u nás můžete vychutnat také dezert, který vznikl speciálně pro naši prodejnu. A pokud vás zajímá, kde naše čokoláda a káva vzniká, můžete nahlédnout také přímo do výroby.







Naše společná podniková prodejna v Hradčovicích se nachází jen pár kroků od vlakového nádraží a také v těsné blízkosti cyklostezky. Součástí prostor je i terasa s posezením a výhledem do přírody. Místo vytvořené pro sdílení společných chvil, vychutnání si poctivé čokolády, voňavé kávy a přátelské atmosféry.

Najdete nás na trase: Brno – Uh. Brod – Trenčín
Adresa: Hradčovice č.p. 307
Otevřeno: Po–Pá 7:30 - 18:00
So–Ne 8:00 - 16:30

www.cokoladovnajanek.cz
www.coffeespot.cz



KACHNÍ STEHNA
S ČERVENÝM ZELÍM A LATY

Pomalu pečená kachní stehna s dušeným červeným zelím a bramborovými laty. Spojení křehkého masa, šťavnatého zelí a jednoduchých bramborových placek je syté a plné chuti.

KACHNÍ STEHNA
- **3 kachní stehna**
- **500 g husího/kachního sádla**
- **sůl**
- **kmín**

ZELÍ
- **500 g červeného kysaného zelí**
- **150 ml vody**
- **2 lžíce cukru**
- **1 cibule**
- **1 lžíce sádla**
- **1 menší syrová brambora**
- **1 jablko**

LATY
- **1 kg brambor**
- **200 g polohrubé mouky**
- **sůl**

1. Kachní stehna den předem osolte, okmínujte a nechte přes noc odležet v lednici. Před pečením je zalijte rozehřátým sádlem tak, aby byla zcela ponořená, a pečte v troubě na 130 °C asi 4 hodiny. Před podáváním stehna vyskládejte na suchý plech a ještě zprudka opečte při 230 °C v horní části trouby, dokud nebude kůže zlatavá a křupavá.

2. Zelí podlijte červeným vínem, přidejte 2 lžíce cukru, duste pod pokličkou asi 15 minut. Na sádle si mezitím orestujte nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte lžíci cukru a nechte zkaramelizovat. Vmíchejte do zelí, nastrouhejte syrovou bramboru a jablko najemno, krátce provařte a odstavte.

3. Laty připravte tak, že brambory uvaříte ve slupce, oloupete a nastrouháte najemno. Vmíchejte mouku a sůl, vypracujte těsto a vytvarujte tenké placky. Ty opečte na suché pánvi z obou stran dozlatova. Potřete rozpuštěným sádlem.

4. Kachní stehno podávejte s dušeným červeným zelím a čerstvě opečenými laty.

TIP: Pokud máte rádi jemně nasládlou chuť, můžete do zelí na závěr vmíchat brusinkový kompot. Před pečením můžete na maso přidat i snítku čerstvých bylinek, například tymián.



Více receptů na : **Markéta v troubě**

ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI

Přijďte ve středu 11. listopadu v 11 hodin a 11 minut na Masarykovo náměstí v Uherském Hradišti ochutnat první vína nového ročníku! Tradiční podzimní událost Žehnání Svatomartinského vína nabídne v samotném srdci Slovácka neopakovatelnou atmosféru.

Slavnostní program zahájí příjezd svatého Martina na bílém koni, který ztvární legendu o plášti a žebrákovi. Následovat bude požehnání mladých vín farářem. Pro návštěvníky a milovníky gastronomie budou připraveny desítky vzorků od vinařů z Vinařské podoblasti Slovácko. Chybět nebudou ani tradiční svatomartinské kulinářské speciality a regionální pochoutky, které k tomuto svátku neodmyslitelně patří. Slavnostní atmosféru na náměstí podtrhne cimbálová muzika Strýci ze Strání a folklorní vystoupení Národopisného souboru Gymnázia Uherské Hradiště.

Žehnání Svatomartinského vína je oslavou nového ročníku vín i příležitostí k setkání s přáteli a rodinou. Zažijte pohostinnost Slovácka v kulisách historického centra města a přijďte 11. listopadu do Uherského Hradiště. Degustace probíhá až do 18. hodiny. Více informací na **www.uherske-hradiste.cz**.







Text a foto: PR

inzerce



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízíme trvanlivé výrobky, maso, uzeniny, ořechy, sýry či jiné mléčné výrobky, ale také nevšední a originální dárková balení trvanlivých výrobků.

TAK NAKUPUJTE U NÁS ZA SUPER CENY, KTERÉ V OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE

KMOTR - Masna Kroměříž a.s., Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž
Po - Pá: 7.00 - 17.00 hod., St: 7.00 - 18.00 hod.
Těšíme se na Vaši návštěvu!
...i chuť má svého Kmotra | www.kmotr.cz



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

Festival Grand Jour de Champagne vstupuje do svého devatenáctého ročníku a potvrzuje své výjimečné postavení na české gastronomické a enologické scéně. Za dobu své historie přivítal na 18 000 hostů, kteří měli možnost poznat šampaňské v celé jeho rozmanitosti.

GRAND JOUR de CHAMPAGNE

REKORDNÍ POČET NOVÝCH DOMŮ
Letošní ročník představí zásadní novinku – rekordní počet nových champagne domů a jejich zástupců, mezi nimiž nebudou chybět opravdové klenoty Champagne.

Svá champagne představí tradiční i zcela nové domy, které se festivalu účastní vůbec poprvé a řada z nich s účastí svých francouzských zástupců. Festival představí například Louis Roederer, Canard-Duchêne, Mailly Grand Cru, Palmer & Co, Piper-Heidsieck, Henriot, de Venoge, Diebolt - Vallois, Collard-Picard, Pinot-Chevauchet, G. H. Mumm, Fleury, Henri Giraud, Philipponnat a řada dalších. Další jména festival postupně odhaluje ve své aplikaci.

Také letos se Grand Jour de Champagne těší mimořádnému zájmu ze strany producentů, díky němuž nabídne návštěvníkům opět výjimečně pestrou přehlídku stylů, terroirů a osobností Champagne.

DEGUSTAČNÍ PROGRAM S MEZINÁRODNÍ ÚČASTÍ
Degustační program bude mít i letos výrazný mezinárodní rozměr. Do Prahy se vrátí Jelena van Eerdenburg DipWSET, která se mezitím stala uznávanou odbornicí a skutečnou hvězdou champagne světa, zejména v oblasti odrůdy Meunier. Během Champagne Exhibition povede další exkluzivní masterclass. Její loňská degustace vzbudila mimořádný zájem a byla okamžitě vyprodána.



CHAMPAGNE SALON, CRISTAL SESSION I HVĚZDY PRESTIŽNÍCH CUVÉE
Jedním z velkých překvapení letošního ročníku bude jedinečná možnost ochutnat legendární Champagne Salon ve speciálním salonku přímo během Champagne Exhibition.

Novinkou letošního programu bude také unikátní Cristal Session, věnovaná jednomu z nejslavnějších a nejikoničtějších prestige cuvée světa – Cristal Champagne Louis Roederer.

Mezi masterclasses nebude chybět ani oblíbená degustace Top Prestige Cuvée, která vedle sebe postaví skutečné hvězdy šampaňského nebe a nabídne mimořádné srovnání nejprestižnějších cuvée.

TRADICE A PRESTIŽ
Festival Grand Jour de Champagne dlouhodobě představuje nejen špičku v šampaňských vínech, ale i aktuální trendy a novinky z regionu Champagne. Zároveň nabízí prostor pro setkání odborníků i širší veřejnosti, která má možnost poznat šampaňské v jeho plné rozmanitosti. XIX. ročník potvrzuje, že Praha se díky této události stává významným místem na mapě světových šampaňských festivalů.

REZERVACE A VSTUPENKY
Rezervace na: **info@grandjour.cz**

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





GRAND JOUR DE CHAMPAGNE: PROGRAM XIX. ROČNÍKU

Čtvrtek 15. října
CHAMPAGNE EXHIBITION BRNO
Hotel International Brno

• 120 hostů – uzavřená společnost

Neděle 1. listopadu
ZAHAJOVACÍ BOSS CASINO PARTY
Slavnostní zahájení XIX. ročníku festivalu Grand Jour de Champagne.

• 70 osob
• 18.00 – Místo bude upřesněno

Pondělí 2. listopadu
ART & CHAMPAGNE
Spojení světa umění a champagne.

• 24 osob
• Čas a místo budou upřesněny

Středa 4. listopadu
PÁROVANÁ CHAMPAGNE VEČEŘE S JELENOU VAN EERDENBURG
Komorní degustační večeře vedená Jelenou van Eerdenburg, DipWSET.

• 16 osob
• 19.00 – Místo bude upřesněno

Čtvrtek 5. listopadu
CHAMPAGNE EXHIBITION
Velká přehlídka champagne domů a producentů za osobní účasti jejich zástupců.

• 13.00–14.00 blok pro profesionály
• 14.00–17.00/17.00 – 20.00 bloky po veřejnost

MASTERCLASSES
Masterclass by Jelena van Eerdenburg
Hostující Jelena van Eerdenburg, DipWSET uvede Meunier v unikátní degustaci.

Masterclass Top Prestige Cuvée
Dom Pérignon, Cristal, Comtes de Champagne, La Grande Dame a další. Konkrétní vína budou uveřejněna. Další masterclasses budou doplněny v aplikaci festivalu.

• Kaiserštejnský palác
• Malostranské náměstí 23/37, Praha 1

Pátek 6. listopadu
KULATÝ STŮL – MARKETING A PRODEJ NA NOVÝCH TRZÍCH
Odborné setkání věnované marketingu a prodeji champagne na nových trzích.

• 20 osob z řad marketingu, PR a PRESS.
• 10.30 – Místo bude upřesněno

GALA BANKET – champagne menu Valentin Loison

Speciální šestichodové champagne menu michelinského kuchaře Valentina Loisona a doporučené portfolio prestižních champagne domů.

• 120 hostů
• 20.00 – Restaurace Obecní dům

Neděle 8. listopadu
GROWERS BY MILOŠ DANIHELKA – BEST OF GROWERS
Degustace toho nejlepšího od champagne pěstitelů vedená Milošem Danihelkou.

• 18.00 – Le Fleur Bar, Praha 1

Pondělí 9. listopadu
FESTIVAL PARTNER SESSION I

• Čas a místo budou upřesněny

Úterý 10. listopadu
FOIE GRAS ZE SUD-OUEST & ALSASKA A CHAMPAGNE
Párování foie gras ze Sud-Ouest a Alsaska s vybranými champagne.

• 17.00 – Místo bude upřesněno

Středa 11. listopadu
DEGUSTACE CHAMPAGNE TRÉSOR
Exkluzivní komorní degustace Champagne Trésor. Konkrétní lahve brzy uveřejníme v aplikaci.

• 12 osob
• 18.00 – Místo bude upřesněno

Čtvrtek 12. listopadu
CRISTAL CHAMPAGNE SESSION
Výjimečné setkání zasvěcené cuvée Cristal. Soustředěná degustace nabídne Collection 246, Louis Roederer 2016, Louis Roederer 2004, Cristal 2006 a Cristal 2016.
• 10 osob
• 18.00–20.00 – Místo bude upřesněno

Pátek 13. listopadu
CHAMPAGNE COCKTAILS BY TRETTER'S BAR
Večer champagne koktejlů v podání Tretter's Baru.

• 50 osob
• 18.00–00.00 – Tretter´s Obecní dům, P1

Sobota 14. listopadu
CAVIAR & CHAMPAGNE
Exkluzivní degustace kaviáru v doprovodu champagne.

• 30 osob
• 18.00 – Místo bude upřesněno

Neděle 15. listopadu
CHAMPAGNE & ÚSTŘICE
Degustace champagne v párování s ústřicemi.

• 40 osob
• 18.00 – Místo bude upřesněno

Pondělí 16. listopadu
DOUTNÍKY & CHAMPAGNE
Komorní večer spojující vybrané doutníky a champagne pod vedením Iva Dvořáka.

• 12 osob
• 18.00 – Society Club Prague, Štefánikova 51, P5

Úterý 17. listopadu
ASIA WELCOMES CHAMPAGNE
Asijská kuchyně v harmonickém spojení s champagne.

• 60 osob
• 19.00 – Místo bude upřesněno

Středa 18. listopadu
FESTIVAL PARTNER SESSION II

• 18.00 – Místo bude upřesněno

Čtvrtek 19. listopadu
VINTAGE 1964: VETERÁN MERCEDES & CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ
Výjimečné setkání historického vozu Mercedes a ročníkových champagne.

• 80 osob
• 17.00 – Místo bude upřesněno

Sobota 21. listopadu
SNÍDANĚ S LANÝŽI
Netradiční festivalové zakončení se snídaňovým menu, lanýži a champagne.

• 28 osob
• 10.00 – Místo bude upřesněno

Text a foto: PR

KÁVA JAKO DROGA / KÁVA JAKO LÉK
JAKÁ MÁ RIZIKA A JAKÉ BENEFITY?

„Nemluv na mě, ještě jsem neměl/a kafe.“ Tohle ultimátum pravděpodobně všichni, co ráno bez svého šálku nehneme ani prstem, dobře známe. Kde ale končí ranní nabručenost a začíná závislost? A co přesně nám takový šálek kávy do života naopak přináší?

NEJUŽÍVANĚJŠÍ DROGA NA SVĚTĚ

Není droga jako droga. Kávu přece nemůžeme srovnávat s vysoce návykovými opiáty nebo silnými psychedeliky. Kofein je dnes jednou z nejužívanějších látek na světě. Dává to smysl; je společensky naprosto akceptovatelný, legální a dostupný na každém rohu. To však nic nemění na jeho chemické realitě. Kofein totiž, stejně jako každá jiná návyková látka, dokáže v našem těle nenápadně vybudovat závislost prostřednictvím změn v mozku.

V mozku každého z nás se během dne hromadí látka, která signalizuje únavu – adenosin. Ten se naváže na svůj receptor. Jakmile se spojí, adenosin vyšle signál, že je tělo unavené. Kofein tento proces blokuje. Molekula kofeinu má podobné vlastnosti jako ta adenosinová, a proto je pro něj možné zaujmout místo v jeho receptorech. Zpráva o únavě se tedy neodešle, přestože bychom ji měli cítit.

Mozek se tomu ale automaticky brání. Jsou-li jeho únavové senzory blokovány, vytváří nové a nové receptory (tomu se říká upregulace) a na ty je potřeba víc a víc kofeinu, čímž vzniká závislost. Kofein mění chod centrální nervové soustavy. Ovlivňuje vyplavování dopaminu (což je přenašeč nervových vzruchů, který mimo jiné vyvolává pocity radosti a motivace a je klíčový např. pro regulaci emocí a soustředění).

Když kofein vysadíte, všechny staré i nové receptory se zaplaví adenosinem, což způsobuje pocit extrémní únavy, podráždění, zhoršení koncentrace a výkyvy nálad. Časté jsou také fyzické příznaky jako bolest hlavy, bolest svalů nebo tělesné vyčerpání.

Vysazení kofeinu je klinicky uznávaný stav. Diagnóza závislosti se určuje na základě příznaků projevených během 12 až 24 hodin po snížení příjmu kofeinu. Pro zbavení se kofeinové nebo jakékoli



jiné závislosti je dobré jít na to postupně, abychom tělo ušetřili šoku.

JAK ZÁVISLOSTI PŘEDEJÍT?

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) v roce 2015 stanovil limity pro bezpečný příjem kofeinu. Toto stanovisko zůstává i po deseti letech standardem a nebylo vyvráceno. Pro zdravé dospělé lidi ve věku od 18 do 65 let EFSA doporučuje 400 mg kofeinu denně. Dětem do věku 18 let ESFA bezpečný limit pouze konzervativně odhadla, protože neexistoval dostatek studií, které by se důsledky kofeinu u mládeže zabývaly. Výpočty ukázaly, že bezpečný limit je zhruba 3 mg kofeinu na 1 kg tělesné váhy.

Abychom to ale otočili na veselou notu, pojďme se podívat také na pozitivní kofeinové dopady.

JAKÉ MÁ KÁVA BENEFITY

Káva patří mezi nejpodrobněji zkoumané nápoje. Současný výzkum ji spojuje s nižším rizikem některých chronických onemocnění od diabetu 2. typu přes onemocnění jater až po Parkinsonovu chorobu.

Neznamená to, že káva funguje jako lék nebo že by měl každý začít pít několik šálků denně. Většina těchto výzkumů totiž sleduje souvislosti mezi konzumací kávy a zdravotním stavem lidí, nikoli přímou příčinu a následek. Přesto je množství dat natolik rozsáhlé, že dnes už máme o vztahu kávy a zdraví podstatně přesnější představu.

Káva navíc není jen kofein. Obsahuje stovky až tisíce biologicky aktivních látek, mezi nimi například polyfenoly a chlorogenové kyseliny, které mohou

ovlivňovat zánětlivé procesy, metabolismus glukózy nebo fungování jater.

POMOCNÍK JATER

Jedna z nejstabilnějších oblastí výzkumu se týká jater. Konzumace kávy je opakovaně spojována s nižším rizikem chronických onemocnění jater, např. cirhózy, metabolického ztučnění i jejich rakoviny. Konzumenti kávy mívají také nižší hladiny některých jaterních enzymů, které se používají jako ukazatele jejich poškození nebo zatížení.

Studie z roku 2021, která sledovala téměř půl milionu dospělých po dobu přibližně jedenácti let, zjistila u konzumentů kávy o 21 % nižší riziko chronického onemocnění jater. Podobný vztah se objevil u espressa, instantní i bezkofeinové kávy. Nejvýraznější souvislost byla u lidí pijících tři až čtyři šálky denně, určitý efekt byl však patrný už při jednom šálku. Proč přesně káva játrům prospívá, zatím není jasné.

VÍCE KÁVY, MÉNĚ DIABETU

Dalším velmi dobře prozkoumaným tématem je diabetes 2. typu. V řadě rozsáhlých studií měli pravidelní konzumenti kávy nižší riziko vzniku diabetu 2. typu. Podle metaanalýz bylo u lidí pijících přibližně tři až čtyři šálky denně riziko zhruba o čtvrtinu nižší. Ani tady ale není možné jednoduše říct, že „káva zabraňuje diabetu" – většina studií sleduje souvislost, nikoli přímou příčinu a následek.

Jedním z možných vysvětlení tohoto jevu jsou polyfenoly a především chlorogenové kyseliny. Ty mohou ovlivňovat citlivost na inzulin a regulaci krevního cukru. Některé výzkumy navíc naznačují ochranný vliv na beta buňky slinivky břišní, které produkují inzulin.

KOFEIN A MOZEK

Metaanalýza dvou desítek studií s více než milionem lidí zjistila, že lidé konzumující až tři šálky kávy denně měli přibližně o 28 % nižší riziko rozvoje Parkinsonovy choroby.

Podobný vztah byl zaznamenán také u čaje, což podporuje hypotézu, že důležitou roli může hrát právě kofein.

SPRÁVNÉ NAČASOVÁNÍ

Studie publikovaná v roce 2025 v European Heart Journal zase sledovala souvislost mezi dobou konzumace kávy a zdravotními výsledky. Ve srovnání s lidmi, kteří kávu nepili, měli ranní konzumenti o 16 % nižší riziko úmrtí z jakékoli příčiny a o 31 % nižší riziko úmrtí na kardiovaskulární onemocnění. U lidí, kteří pili kávu průběžně celý den, se podobné snížení rizika neprokázalo.

Je však také rozdíl v tom, jestli pijete single espresso nebo pravidelně navštěvujete franšízovou pobočku, kde si dáte tripple mocha frappuccino s dvojitou porcí šlehačky. Zdravotní benefity z kávy můžeme očekávat jen tehdy, pokud se nezatěžujeme zbytečnými tuky a cukry navíc.

Většina zdravotnických studií bohužel neuvádí, jakou kávu subjekty ve výzkumech konzumovaly. Možná i proto bychom ji měli nadále pít hlavně pro její chuťové vlastnosti, ne pro možné zdravotní benefity.

Autoři článku: Veronika Adamová, Patrik Sláma, foto: shutterstock.com

inzerce

MĚSTO ZLÍN UVÁDÍ

SVATOMARTINSKÉ HODY

VSTUP ZDARMA

nám. Míru Zlín
10.00–22.00

14. 11. 2026



- Degustace svatomartinských a mladých vín
- Husí speciality a svatomartinské menu
- Řemeslná ulička • Průvod Martínků
- Soutěže o ceny • Martínkova stezka pro děti

Akci přináší: zlín. město nekonečných možností

Organizuje: LOCOMOTION_CAN

PROGRAM

Změna programu vyhrazena.

HOUBAŘSKÁ SEZONA JE TADY, ZAMÍŘÍTE DO LESA NEBO DO OBCHODU?

Lesy na podzim voní a lákají houbaře na sběr různých hub. V košících končí například hřiby, křemenáče, bedly, růžovky a občas třeba i kotrče, václavky nebo holubinky. V koších, tentokrát nákupních, si lidé z marketů odnášejí hlavně žampiony, hlívu, ale i některé netradiční houby, jako jsou shiitake či shimeji. A ti největší fajnšmekři? Ti si rovnou objednávají lanýže.

Kdo si chce pochutnat zadarmo, ví, kam jít. Přece do lesa. Na podzim se dají v lesích najít opravdové delikatesy. „Stále můžeme ještě najít hřib smrkový nebo suchohřiby. Rostou i vynikající bedly a koncem září se objevují václavky," radí mykologové.

Právě václavky jsou fantastické nejen na smaženici, ale také třeba na houbový guláš. Opravdoví znalci si je nakládají do kyselého láku. Ale pozor, václavky vyžadují delší tepelnou úpravu.

Komu se poštěstí, může najít v lese i kotrče kadeřavého. Jeho příprava je náročná. Jen čištění této zajímavě vypadající houby zabere hromadu času. Výsledek předčí očekávání, dršťková polévka z kotrče je malým gurmánským svátkem.

Kdo má chuť na řízky, ten by se měl zaměřit například na bedly. Anebo na hřiby. I když z těch je asi nejlepší omáčka. Vynikající jsou i pod maso nebo jako náplň do rolád. Kdo má rád pizzu, určitě ocení pár voňavých plátků mezi mozzarellu.

Lesní hřiby mají několik benefitů. Krom toho, že si je člověk stále ještě může nasbírat zdarma a u sběru zažije i spoustu příjemných chvilek v přírodě, jsou aromatické a nesmírně chutné. A neposledně, skýtají nepřeberné množství využití.

I V OBCHODECH SE HOUBAŘÍ

Komu se nechce do lesa, může si zahoubařit i v obchodě. Samozřejmě za peníze a s tím, že efekt už nebude tak dokonalý. Žampiony, ideálně ty hnědé, jsou také moc dobré, například na řízky, na naplnění sýrem nebo na omeletu.

Hlíva, mimochodem velice zdravá potravina, se hodí pod maso, na dršťkovou polévku a do různých salátů, těstovin nebo rýže. A největší delikatesa? Škvarky.

Samostatnou kapitolou jsou exotické houby, které se skvěle hodí pro asijskou



kuchyni. Shiitaké i shimeji jsou velice aromatické houby. Vyniknou v polévkách, vývarech i různých kari úpravách. Jsou křehké a chutné. Stačí jim krátká tepelná úprava a jídlo povýší o několik levelů výš. Bez shiitake se neobejdou tradiční asijské polévky, jako je ramen, miso polévka nebo různé smažené nudle. Po tepelné úpravě jsou šťavnaté a pevné. Často se používají ve vegetariánských a veganských receptech jako alternativa masa – například do burgerů, omáček, špízů či rizota.

Shimeji je výtečná huba i na smažení. Má jemnou oříškovou chuť a pevnou texturu, která skvěle křupe a neztrácí tvar ani po uvaření. Velmi oblíbené je rychlé orestování těchto houbiček na másle se sójovou omáčkou a jarní cibulkou. Takto připravené se skvěle hodí na topinky, k rýži nebo jako příloha k masu. Díky svému elegantnímu vzhledu (dlouhé štíhlé nožky a malé kloboučky) se stále častěji přidávají do krémových těstovin, rizot nebo i do tradiční české kulajdy.

LUXUS NA TALÍŘI

Lanýže. Suverénně nejdražší houby světa, které milují gurmáni ze všech zemí. Rozdělují se na bílé, černé a letní a v Evropě rostou především v Itálii, Francii, ale také třeba v Chorvatsku a Rumunsku. Vlivem změny klimatu se ale začínají vyskytovat i u nás.

Lanýže rostou pod zemí a na jejich sběr se nejčastěji používají speciálně vycvičení psi. Dříve to byla i prasata. U nich ale hrozilo, že sama vzácnou houbu sežerou.

Jedním z prvních kuchařů na Moravě, který si lanýže přizval do kuchyně, je Radim Svačina. „Dostaly se mi do rukou lanýže z Istrie. Může to být asi tak 15, 20 let zpátky. Tehdy jsem si oblíbil těstoviny s lanýžovou pastou, tartufatou, smetanou a parmazánem. Nakonec jsem vše zakápl lanýžovým olejem a na vrch nastrouhal kousek černého lanýže," zavzpomínal Radim Svačina.

Dnes používá lanýže běžně i na sladká jídla. Ve svých kurzech ukazuje lidem, jak se dělá lanýžová zmrzlina, vanilkový krém s lanýži i další dezerty.„Daleko více experimentuji. Kombinuji chutě, které se mohou zdát být neslučitelné, ale nakonec nesmírně mile překvapí. Lanýže prostě miluji a s nadšením pozoruji, že i u nás začínají vznikat farmy, kde se tyto vzácné a drahé houby budou v budoucnu pěstovat," dodal Radim Svačina.

Text: red, foto: shutterstock.com

LANÝŽE: BYZNYS ZA MILIONY DOLARŮ

POSTAVENÝ NA CHUTI, KTEROU MOŽNÁ ANI NEZNÁTE

Pokud si myslíte, že znáte chuť lanýže z lanýžového oleje, hranolek nebo chipsů, je vysoce pravděpodobné, že jste skutečnou houbu v životě neochutnali. Drtivá většina těchto produktů totiž s přírodou nemá nic společného. Využívá syntetickou sloučeninu 2,4-dithiapentan, která napodobí jeden vonný tón, ale postrádá hloubku. Výsledkem je celospolečenská „chuťová slepota". Lidé si zvykli na plochou chemickou bombu a ztrácejí schopnost ocenit jemnější, zemitější projev skutečné suroviny.

Už římský filozof Cicero přitom tuto houbu nazýval „dětmi země". Aromatický poklad, který dozrává skrytý pod povrchem řadu měsíců a svou exkluzivitu si drží od antiky. Pojďme se podívat pod povrch fenoménu, který propojuje vysokou gastronomii, ohromující byznys i překvapivou realitu.

MILIONY V AUKCÍCH

Letní sezona právě doznívá a otevírá dveře burgundskému a následně králi všech hub – bílému piemontskému lanýži, jehož cena se na podzimních aukcích běžně pohybuje v tisících eur za kilogram. Historický rekord padl v roce 2007, kdy se 1,3kilový kus vydražil za 330 tisíc dolarů. Bílý lanýž se nikdy nevaří (teplo by zničilo jeho pižmové aroma) a hobluje se syrový přímo u stolu. Černý zimní lanýž z Périgordu naopak teplo snese. Jeho zemitý profil s tóny čokolády a lesní půdy se dokonale uvolňuje v omáčkách a paštikách.

PRASATA, FEROMONY A PSI PRACUJÍCÍ JEN DOPOLEDNE

Traduje se, že prasata hledají lanýže díky androstenolu, feromonu z kančích slin. Experimenty ale ukázaly, že zvířata pátrají hlavně po sloučenině dimethylsulfid. Romantický mýtus o hledání partnera tedy nesedí. Sběr pomocí prasat je navíc v Itálii od roku 1985 zakázán kvůli ničení podhoubí. Dnes tuto práci zastávají psi plemene lagotto romagnolo, kteří loví za svítání a jsou od štěněte trénováni nález pouze označit, ne vyhrabat.

ČESKÁ STOPA: ZÁKAZY, MÝTY A TVRDÝ BYZNYS

Klimatická změna paradoxně nahrává růstu lanýžů i u nás. Na volný sběr v lese ale zapomeňte. Letní lanýž je přísně chráněný a za jeho hledání v přírodě hrozí pokuta až 100 000 Kč. Na talíři tak v Česku legálně ochutnáte jen lanýže z dovozu nebo z certifikovaných farem. Globálně přitom byznys s lanýži roste raketovým tempem. Čínský export v roce 2023 meziročně vzrostl o téměř 60 procent na rekordních 32,5 tuny a americký trh má do roku 2034 překročit 328 milionů dolarů. Právě tento boom stojí za rozšířením levných náhražek, a tedy i za chuťovou slepotou, která hostům brání poznat, jak lanýž chutná doopravdy.



„Lanýž nezkrotíte, musíte mu dát prostor rezonovat s lokálními surovinami. Když jsme například tvořili poslední lanýžové menu pro Remedi, chtěl jsem ukázat jeho rozmanitost v plném spektru. Od telecích líček s omáčkou Périgueux a zimním černým lanýžem, který se opírá o silný masový základ, až po sladký italský dezert maritozzo. Tam jsme využili bagnolský lanýž, jehož přirozené tóny hořkého kakaa a pryskyřice posouvají celé jídlo do úplně jiné dimenze," říká šéfkuchař restaurace Remedi Yvan Maria Chianese.





Zdroj: Kateřina Jíchová, Surikata



HŘIBOVÁ OMÁČKA
S POHANKOVÝMI KNEDLÍKY

Jednoduchá houbová omáčka z čerstvých nebo sušených hřibů. Skvěle chutná s pohankovými knedlíky, které se po uvaření ještě krátce opečou a doplní slaninou.

NA HŘIBOVOU OMÁČKU
- **400 g čerstvých nebo sušených hřibů**
- **1 cibule**
- **2 lžíce másla**
- **2 lžíce hladké mouky**
- **500 ml vývaru nebo vody**
- **150 ml smetany (33%)**
- **sůl**
- **pepř**
- **kmín**
- **majoránka**

NA POHANKOVÉ KNEDLÍKY
- **200 g loupané pohanky**
- **100 g polohrubé mouky (dle potřeby i více)**
- **80 g slaniny**
- **sádlo**
- **sůl**

1. Na másle osmahněte nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte nakrájené hřiby, kmín a krátce orestujte. Zaprašte moukou, zalijte vývarem, dobře rozmíchejte a nechte asi 20 minut provařit. Ochuťte solí, pepřem a majoránkou, nakonec zjemněte smetanou.

2. Pohanku uvařte doměkka, poté ji rozmixujte na kaši. Vmíchejte mouku a vypracujte těsto. Slaninu nakrájejte na kostičky, polovinu vmíchejte do těsta a vytvarujte menší knedlíčky. Vařte je ve vroucí osolené vodě asi 6–8 minut, dokud nevyplavou.

3. Uvařené knedlíky krátce opečte na sádle.

4. Na talíři je přelijte houbovou máčkou a posypte zbylou osmaženou slaninou.

TIP: Knedlíky můžete připravit i v kombinaci s vařenými bramborami nebo část pohanky nahradit kroupami.



Více receptů na : **Markéta v troubě**

BAVÍ MĚ,
JAK DĚLAJÍ NA VESNICKÉM FOTBALE JÍDLO

Vesnický fotbal je fenomén. Týden co týden chodí fanoušci na to své hřiště. Zafandit si, poklábosit, dát si pivo i něco na zub. Mladí i staří, chlapi i ženy. Atmosféra bývá bouřlivá, přesto si často po zápase všichni sednou a pospolu stráví pěkný večer. A právě toto téma si pro svůj blog vybral Pavel Chmela, český youtuber a streamer Gudu.

Jak vás napadlo založit si videoblog o stravování na fotbale, Foodball?
Fotbalu se věnuju hodně dlouho. Baví mě odmalinka. Sám jsem ho rád i hrál, ale jen příležitostně, na amatérské úrovni. Takže jsem se jím začal postupně zabývat i pracovně. Hodně jsem přemýšlel nad tím, čím bych svá videa ozvláštnil. A pak mi to jednou došlo. Co je poznávacím znamením vesnického fotbalu? Nejen samotná hra a domácká atmosféra, ale hlavně typický folklor. To, že jdete na zápas, dáte si limču, pivo, klobásu. To je to, co fanoušky baví. Proto jsem se rozhodl zdokumentovat, co vesnické kluby nabízejí. Vzápětí jsem zjistil, že nejde často jen o obyčejné klobásy. I v zapadlých vesničkách, o kterých jsem ani nevěděl, že se v nich hraje fotbal, jsem nalezl opravdové perly. Jsou to často velice příjemná překvapení. Už po prvním videu jsem viděl, že to byla trefa do černého.

Chodíte jen na vesnická hřiště nebo i na větší stadiony?
Za poslední tři roky jsem navštívil i velká utkání. Byl jsem třeba v Paříži nebo v Barceloně. Dostal jsem se do VIP zóny v Real Madridu. Jasně, podávají tam paelu, tatarské bifteky, nejlepší salámy, zkrátka gastronomie na vysoké úrovni. Bylo to fajn si to zažít, ale video? Vlastně nikoho moc nezajímalo. Lidi mají rádi to, co mohou sami zažít. Vesnický fotbal má prostě daleko větší potenciál, protože se s ním lidé více ztotožňují. Luxus v Madridu netáhne.

Je rozdíl mezi klobásou někde na vsi a třeba na slávistickém Edenu?
Určitě ano. Tedy, nechci hanit velký Eden a jeho gastronomii. Určitě se tam najde spousta dobrých věcí. Ale na vesnici jde poznat, že to jídlo tam dělají více s láskou. Jdete na malé hřiště a tam vás třeba obslouží pán, který si ty klobásy sám udí. Nabízí je za pár korun a osobně povykládá, z jakého jsou masa i jaký má trik, aby byly fakt dobré. Eden, tam to jde jako na



běžícím pásu. Ale na vesnici dostanete i příběh. A s ním vám prostě tak nějak i více chutná.

Máte nějaký opravdu pozitivní zážitek z vesnického fotbalu?
Jasně, byl jsem například v Kozlovicích u Přerova a tam mě to překvapilo opravdu velmi. Hrál se tam zápas v rámci MOL Cupu a nabídka jídel byla hodně široká. Podávali tam grilovaná kolena, bůček, krkovici, a dokonce měli i fantastické makrely. Bylo to fakt výborné. Bylo vidět, že se to tam fakt dělá pro lidi, a ti byli spokojení nejen s fotbalem, ale i těmi dobrotami. Taky tam měli skvělou návštěvnost. Byl to veskrze pozitivní zážitek a také moje video mělo patřičný úspěch.

A naopak, zažil jste někde gastronomickou hrůzu?
Bohužel ano. Bylo to v Uherském Brodě. Také tam se hrál MOL Cup a ten den dorazilo určitě přes 1 000 fanoušků. Tam jsem si tedy fakt nepochutnal. Klobásy byly vysloveně nedobré, mastné, přesolené. Psali mi potom, že vědí, že se to nepovedlo, a zvali mě, ať se ještě někdy stavím. Že mívají i burgery a že si dávají více záležet. Takže jim dám druhou šanci a někdy zase dorazím. A uvidím.



Jak vás tak poslouchám, tak na vesnických zápasech se často podávají klobásy. Nelezou vám už krkem?
To asi ano (smích). Byl jsem velký milovník klobás, měl jsem je rád a nikdy jsem nevynechal příležitost k ochutnávce. Pravda ale je, že se to postupně začalo měnit. Klobásu si v rámci hodnocení sice dám, ale už se raději rozdělím s kamarádem.

Vaše videa ale nejsou jen o jídle na vesnickém fotbálku, že?
To rozhodně ne. Mám kanál zaměřený na fotbal a byla by škoda ho použít jen na gastronomii. Takže popisuju vše, co daná obec nabízí. Jaké má hřiště, jak se daří udržovat trávník, jaká je hra, jak se tam fandí. Prostě zachycuji vše, co vesnický fotbal nabízí a co mají jeho fanoušci rádi. Fotbal, to je hra a mě baví všechno, co ji provází.

Text: red, foto: archiv Pavel Chmela

AHR ČR
SLAVÍ 20 LET



Letošní konference Asociace hotelů a restaurací ČR má zvláštní význam. AHR ČR slaví 20 let a toto výročí chceme oslavit především společným setkáním, ohlédnutím za cestou, kterou jsme společně urazili, ale také pohledem do budoucnosti. Český hotelový a gastronomický sektor se za poslední dvě desetiletí výrazně proměnil a před námi jsou další výzvy i nové příležitosti.

Ve dnech 24. a 25. listopadu 2026 se potkáme v Praze, kde nás čekají dva dny odborného programu, inspirace, sdílení zkušeností a především setkávání s lidmi, kteří náš obor tvoří.

Konferenci jsme připravili tak, aby nabídla prostor pro setkávání a networking od prvního do posledního dne. Zázemím bude Hilton Prague Atrium, jeden z nejvýraznějších pražských kongresových hotelů.

Program zahájí společné setkání a večerní plavba po Vltavě. Následující den bude patřit odbornému programu a praktickým tématům. Celé setkání vyvrcholí slavnostním galavečerem v Národním domě na Vinohradech, kde slavnostní banket připraví Zátiší Group. Pro společenské vytrvalce bude připravena také závěrečná after party v Hop House v hotelu Hilton Prague Atrium.

Důležitou součástí konference jsou osobnosti z hotelnictví a gastronomie, ale také z oblasti technologií, marketingu, designu a vedení lidí. Každý z hostů přináší vlastní zkušenost a pohled na změny, které už dnes ovlivňují náš obor. Letošní konference je nejen odborným setkáním, ale také oslavou společné cesty. Budeme rádi, když u toho budete s námi – ať už jste součástí AHR ČR řadu let, nebo jste se k nám přidali teprve nedávno.

Mezi řečníky konference vystoupí například Pavlína Louženská, jedna z uznávaných expertek na trendy a zákaznické rozhodování, s přednáškou „Host nové dekády: co rozhoduje dřív, než přijde rezervace“. Dalším řečníkem bude Petr Mára, výrazná osobnost české technologické scény a autor digitálního obsahu, který nabídne téma „Co s námi dělají technologie“. Mezi další patří také Marian Jelínek, zástupci Bookingu, Jan Punčochář a další.

Více informací o programu, jednotlivých variantách účasti a cenách najdete na: **www.akceahr.cz**.

Text: AHR ČR

OD PRVNÍHO STARTU AŽ NA SVĚTOVÉ PÓDIUM:
PODZIM, KTERÝ MŮŽE ZMĚNIT KARIÉRU SOMMELIERA

Během následujících necelých dvou měsíců nabídne podzimní sezona tři klíčová domácí sommelierská klání pro studenty i profesionály – a současně světový šampionát v Lisabonu. Soutěže nejsou jen soubojem o titul. Jsou praktickou školou, přesným měřítkem vlastních dovedností a jednou z cest, jak si otevřít dveře až k mezinárodní kariéře.

ASOCIACE SOMMELIERŮ ČESKÁ REPUBLIKA

Celý článek na:

Na soutěž nemusíte přijít hotoví
Mnoho potenciálních soutěžících čeká s přihlášením na okamžik, kdy budou mít pocit, že už umějí dost. Právě ale až soutěž samotná často ukáže, co má smysl studovat, trénovat a měnit. Naučí pracovat s nervozitou, rozhodovat se v časovém limitu a správně naslouchat zadání, přijímat zpětnou vazbu a obstát před odbornou porotou i publikem. To jsou dovednosti, které se okamžitě promítají do každodenní práce s hostem, ale i do odvahy a sebejistoty soutěžících ve všech oblastech.

Titul může být cílem, ale neměl by být podmínkou účasti. Smyslem prvního startu je získat zkušenost; smyslem každého dalšího je být lepší než minule. Podzimní soutěže nabízejí několik cest podle věku, zkušeností i profesního zaměření. Stačí si vybrat tu svou – a přihlásit se.

KALENDÁŘ SOMMELIERSKÝCH SOUTĚŽÍ, PODZIM 2026

- **6.–7. 10. Plzeň**
  BOHEMIA SEKT Trophée Talent
- **11.–17. 10. Lisabon**
  ASI Best Sommelier of the World
- **3. 11. Praha**
  BOHEMIA SEKT Trophée Professional
- **25.–26. 11. Znojmo**
  Sommelier Moravy



PŘIHLASTE SE DO SOUTĚŽNÍ SEZONY:

- BOHEMIA SEKT Trophée Talent a Professional: **www.trophee.cz**
- Sommelier Moravy – Junior a Professional: **www.sommeliermoravy.cz**

Text: Asociace Sommelierů ČR

KOKTEJL OD BARMANA ROKU
OBSAHUJE PAMPELIŠKY I SMRKOVOU SODU

Lehce sladký, smrkově svěží a s dlouhou a výraznou bylinnou dochutí po Becherovce. Takový je koktejl Odkaz, s nímž barman Jan Lukas z českobudějovického podniku Café Datel vyhrál letošní finále Czech Bartenders League o Barmana roku České barmanské asociace.

Na startu červnového finále se sešlo patnáct nejlepších barmanů a barmanek loňského ročníku české barmanské ligy. Porota zvolila vítězem 34letého Jana Lukase, který se na pódiu prezentoval koktejlem obsahujícím Becherovku Original, Becherovku Orange & Ginger, pampeliškový cordial a smrkovou sodu. Ozdobil jej nakládanou borovicovou šiškou.

Příběh svého drinku barman vystavěl okolo historie Becherovky, která se začala psát v roce 1807. „Použil jsem tradiční i novou variantu karlovarského likéru, abych zdůraznil, že slavná značka neustrnula v minulosti, ale vyvíjí nové produkty. Chtěl jsem pracovat také s lokálními surovinami, ty jsou zastoupeny pampeliškovým cordialem a smrkovou sodou s trochou chininu," popisuje skladbu svého koktejlu Jan Lukas, jenž už letos za sebou jeden obří úspěch má – na začátku května se stal mistrem světa v míchání nealkoholických koktejlů v soutěži Mattoni Grand Drink.

Přiznává, že u Odkazu mu inspirací byl i slavný Beton, tedy spojení Becherovky a toniku, který je od roku 2017 českým národním koktejlem zapsaným v knize receptur Mezinárodní barmanské asociace IBA. „Byl jsem to já, kdo tehdy po veřejném hlasování o národním drinku mezi Moravským kohoutem a Betonem přepočítával v televizním studiu Dobrého rána hlasy," přidává Jan Lukas osobní vzpomínku a přiznává, že Becherovku kvůli obsahu velkého množství různých druhů bylin nevnímá jako jednoduchou bázi pro míchání koktejlů.

Jan Lukas tak bude jako držitel titulu Barman roku v kategorii Classic reprezentovat českou barovou scénu na letošním koktejlovém mistrovství světa World Cocktail Championship pořádaném mezinárodní barmanskou asociací IBA v čínském Macau. „Bylo by super minimálně vyhrát svou kategorii. Chci pomýšlet na nejvyšší mety," prohlašuje barman, který v Café Datel působí sedmým rokem, aktuálně v pozici spolumajitele.





PRŮZKUM AHR ČR:
LÉTO BYLO V REGIONECH STABILNÍ, HOSTÉ ALE REZERVUJÍ POZDĚJI A POBYTY ZKRACUJÍ

Aktuální průzkum Asociace hotelů a restaurací ČR mezi hotely a dalšími ubytovacími zařízeními ukazuje, že letošní letní sezóna v regionech neměla jednoznačný vývoj. Velká část provozovatelů ji hodnotí jako srovnatelnou nebo lepší než loni, část naopak zaznamenala mírný pokles. V odpovědích se opakovaně objevuje rozdílný vývoj července a srpna a významný je také vliv počasí.

Výraznější než samotný vývoj obsazenosti jsou změny v chování hostů. Téměř 60 % provozovatelů v krajích uvádí, že hosté rezervují více na poslední chvíli, 44 % zaznamenalo častější kratší pobyty a 37 % vyšší nároky na kvalitu služeb. Téměř třetina respondentů zároveň uvádí, že hosté více porovnávají ceny a vyhledávají výhodnější nabídky.

„Výsledky potvrzují trend, který sledujeme již delší dobu. Hosté jsou při rozhodování flexibilnější, více sledují cenu a stále častěji rezervují až krátce před příjezdem. Pro hotely je proto obtížnější předvídat poptávku a plánovat kapacity. Zároveň se zkracuje délka pobytů a rostou očekávání hostů na kvalitu poskytovaných služeb," uvedl Václav Stárek, prezident AHR ČR.

ADMINISTRATIVA ZŮSTÁVÁ ZÁTĚŽÍ

Velmi výrazným tématem průzkumu je také administrativní zátěž podnikatelů. V regionech označilo 64 % respondentů za jednu z největších zátěží povinná hlášení a výkaznictví a 62 % pracovněprávní agendu a zaměstnávání. Následuje daňová a účetní administrativa, kterou uvedlo 37 % respondentů.

Text: Václav Stárek, Asociace hotelů a restaurací ČR

SVATBU NETVOŘÍ INSTAGRAM
SVATBU TVOŘÍ LIDÉ

Ve dnech 21.–22. listopadu 2026 se zámek v Holešově promění v místo, kde se svatba nebude jen plánovat, ale především zažívat. Zapomeňte na klasický svatební veletrh, kde procházíte mezi stánky, sbíráte letáčky a doma pak lovíte v telefonu, kdo vás vlastně zaujal.



Foto: Patrik Pšeja

Tohle bude interaktivní svatební veletrh, kde si budete moci spoustu věcí vyzkoušet, osahat, ochutnat a hlavně se osobně potkat s lidmi, kteří mohou být součástí vašeho svatebního dne.

Protože svatbu netvoří Instagramové profily. Svatbu tvoří lidé.

A právě osobní setkání je často to nejdůležitější. Potřebujete vědět, jestli si s fotografem rozumíte, jestli vám vizážistka opravdu sedne, jestli koordinátorce důvěřujete nebo jestli je dodavatel jednoduše „váš člověk".

A co vás čeká?
Ochutnávky jídel přímo na místě, protože svatební menu je nejlepší hodnotit podle chuti, ne podle fotografie. Ukázka svatebních šatů a obleků na krásných modelkách, aktuální trendy ve svatební i společenské módě pro družičky a maminky snoubenců a možnost některé věci nejen vidět, ale také zkusit.

Budete si moci vyzkoušet svatební líčení, oblek, osahat materiály, prohlédnout dekorace a načerpat inspiraci, která bude skutečně použitelná pro váš vlastní svatební den.

Podíváme se také na novinky a poslední trendy ve svatební zábavě. Protože svatba už dávno nemusí být jen o tanci a DJ. Hosté chtějí něco zažít, zapojit se a mít na co vzpomínat.

A myslíme i na ženichy! Aby si veletrh užili opravdu všichni, čeká na vás čepované pivo a pořádná dávka adrenalinu na zámeckém nádvoří. K vidění budou závodní a luxusní automobily, včetně Porsche nebo Lamborghini v hodnotě 30 miliónů korun – protože i rozlučka ženicha si zaslouží pořádné obrátky.

Chybět nebudou ani workshopy, praktické tipy a cenné rady od svatebních profesionálů, díky kterým si můžete ušetřit nejen peníze, ale také spoustu starostí.

Přijďte si svatbu nejen prohlédnout. Přijďte ji ochutnat, vyzkoušet, zažít a potkat lidi, kteří ji mohou vytvořit s vámi podle vás…

Protože svatba není projekt na Instagram. Je to den, který má být váš.

A možná právě tady najdete nejen inspiraci, ale člověka, kterému svěříte část svého příběhu.

21.–22. listopadu 2026
Zámek Holešov

Přijďte se inspirovat. Ochutnat. Vyzkoušet. Potkat.

A hlavně – zažít svatbu ještě dřív, než řeknete své „ano".

Blanka Červenáková
pořadatel

inzerce



SVATEBNÍ TRENDY 2027:
MÉNĚ PRAVIDEL, VÍCE PROŽITKU

Zapomeňte na svatbu, která musí mít přesně určenou barvu, dokonale sladěné ubrousky a dekorace podle posledního Pinterestu. Rok 2027 přináší do svateb nový vítr. A možná i trochu úlevy. Čím dál víc párů totiž zjišťuje, že svatba nemusí být „instagramově dokonalá". Musí být především jejich.

VIBE VÍTĚZÍ NAD BARVOU

Nejdůležitějším trendem roku 2027 bude atmosféra. Ne „Jakou máme barvu svatby?", ale **„Jak se u nás budou lidé cítit?"**

Svatby se budou stále více stavět kolem určitého pocitu – romantického léta na venkově, elegantního večírku, uvolněné zahradní party, italského dolce vita nebo třeba víkendu s přáteli. Barva pak nebude hlavním tématem, ale pouze jedním z prvků celého příběhu.

Místo dokonale stejné výzdoby tak uvidíme více přirozenosti, různých textur, vintage prvků, osobních předmětů a dekorací, které vypadají, jako by na místě byly odjakživa. Luxus už totiž nemusí znamenat „víc". Naopak – stále častěji znamená méně, ale promyšleněji.

GASTRONOMIE JAKO ZÁŽITEK

Jídlo už dávno není jen položka v rozpočtu. V roce 2027 se z něj stává jeden z hlavních zážitků svatebního dne.

Klasický servírovaný třichodový oběd dostává konkurenci v podobě sdílených stolů, food stations a živé přípravy jídla. Pizza přímo z pece, pasta připravovaná před hosty, gril, ústřice, lokální speciality nebo dezert, který si hosté dokončí sami. Důležité je nejen to, co se jí, ale co se při tom děje.



Velkým trendem bude také sezónnost a lokálnost. Páry chtějí jídlo, které jim připomíná jejich oblíbenou dovolenou, místo, odkud pocházejí, nebo jednoduše to, co spolu opravdu milují. Gastronomie se tak stává součástí příběhu svatby – a zároveň přirozeným způsobem propojuje hosty.

MÍSTA, KTERÁ MAJÍ DUŠI

I výběr svatebního místa se mění. Páry už nehledají jen „hezký sál". Chtějí místo s charakterem.

Do popředí se dostávají statky, stodoly, historické domy, menší butikové hotely, vinařství, zahrady nebo místa uprostřed přírody. Ideálně taková, kde mohou s hosty zůstat celý víkend.

Svatba se pomalu mění z jednodenní události na malý společný útěk. Pátek příjezd a společná večeře, sobota svatba a neděle pomalá snídaně. Méně stresu, více času spolu.

NEVĚSTA UŽ NEMUSÍ MÍT JEN JEDNY ŠATY

Objevují se převlékací šaty, kalhotové kostýmy, krátké modely, výrazné doplňky, vintage kousky i kombinování různých stylů. Módní inspirace se navíc stále více prolíná s běžným osobním stylem nevěsty. Nejde už tolik o „svatební šaty", ale o módní příběh celého víkendu.

Celý článek ⟶

Text: Blanka Červenáková, Svatby s prožitkem, foto: Aneta Juříková

inzerce

HOLEŠOV catering

UKÁZKA SVATEBNÍCH DEGUSTAČNÍCH MENU
21. – 22. 11. 2026
v Zámecké restauraci Holešov

WEDDINGS | CORPORATE CATERING | CELEBRATIONS



Marcel Pospíšil | mobil: +420 777 573 207 | marcel@cateringholesov.cz

FIREMNÍ VEČÍRKY PŘICHÁZEJÍ
JAK SI JE UŽÍT BEZ OBAV?

Jsou každý rok. Někdo je miluje, těší se na ně i pečlivě připravuje. Jiný se je snaží tak nějak přežít a pak jsou tady samozřejmě i ti, kteří je v lásce nemají, a to jako že vůbec. Řeč je o firemních večírcích, kterých je před Vánoci jako hub po dešti. Jak přežít ten letošní, aby po něm nezůstala nějaká nepříjemná pachuť?

Firemní večírky mají spoustu podob. Některé firmy je pořádají v běžné restauraci, jiné jsou kreativní a zaměstnance třeba pozvou na hory, do vinného sklípku, malého pivovárku nebo nějaké zábavního centra. Bez ohledu na místo se vyplatí držet se mírně zkrátka.



NEOPÍJEJTE SE!

Ačkoliv si někdo může říct, že je to přece večírek a na něm se má člověk bavit, pořád jde o večírek firemní. A na něm se vyplatí držet se zkrátka. Alkohol ano, ale opravdu střídmě. „Do firmy jsem nastoupil na podzim. Lidi si ode mě drželi lehký odstup a s nikým jsem si hned nepotykal. To přišlo bohužel až na předvánoční party. S každým jsem si samozřejmě musel dát panáka. A asi nemusím říkat, jak jsem dopadl. Hrozně. Bohužel jsem usnul na stole a pak i pod ním. A musím říct, že šéf se následující týdny na mě nedíval zrovna přátelsky, a navíc mi nesvěřoval náročnější projekty," popsal svou zkušenost Tomáš F. ze Zlína. I kolegové se mu poměrně dlouho posmívali. „Nakonec to vyšumělo. A ačko-

inzerce



Uspořádejte dokonalou firemní akci
V HOTELU & RESTAURACI
TOMÁŠOV

Chcete se svými zaměstnanci či partnery změnit prostředí? Přenechejte veškeré organizační a technické záležitosti na našem zkušeném personálu.

- Konference, workshopy & semináře
- Firemní školení & obchodní jednání
- Teambuildingy, firemní & vánoční večírky

- **Konferenční salonek (až 18 osob):** projektor, ozvučení, bezdrátový mikrofon, flipchart
- **Foyer:** ideální pro coffee breaky a přestávky
- **Restaurace** (36 osob) **Letní terasa s barem** (60 osob)
- **Kompletní služby:** gastronomický servis (raut, catering, degustační menu)
- **Ubytování v Hotelu Tomášov** ****

Máte zájem o rezervaci nebo nabídku na míru?
Pro více informací nás kontaktujte:
marketing@tomasov.cz | Tel.: **+420 601 699 102**
www.hotel-tomasov.cz

Hotel ****
Restaurace
Wellness
Tomášov



liv jsem v tom byl nevinně, dost mi to profesně uškodilo," zhodnotil.

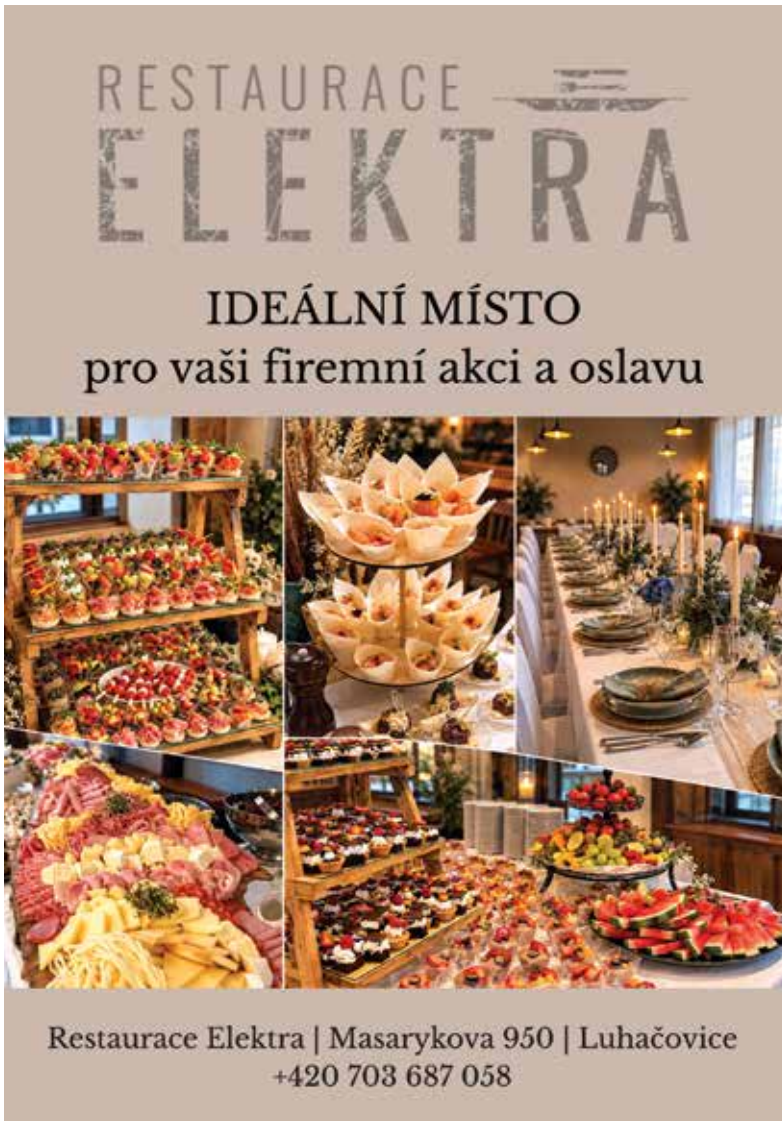
Přemíra alkoholu vede ke ztrátě zábran a často k trapasům. Pokud je někdo v práci nováčkem, je velmi užitečné ověřit si u kolegů, jak večírek obvykle probíhá a jaký vztah k alkoholu mají majitelé firmy či vedoucí pracovníci. A podle toho se pak i zachovat.

NENÍ CHVÍLE NA STÍŽNOSTI

Paní Marie z Kroměříže byla ve své práci dlouhodobě nespokojená. Vadila jí nemožnost kariérního růstu a mladé kolegyně, které si výhody vydobývaly přiléhavými halenkami a úsměvy. „Pořád jsem to chtěla s šéfem řešit, ale nebyl na to čas ani příležitost. A tak mě napadlo, že si s ním promluvím na večírku," svěřila se. I když si sama uvědomovala, že to možná není úplně nejšťastnější, vyčkala si na chvíli, kdy šéf tančil postupně s každou kolegyní. „Když přišla řada na mě, všechno jsem během tance na něj vychrlila. Poslouchal, nic neříkal, poděkoval za tanec a zbytek večírku se mi důkladně vyhýbal," pokračovala Marie. Stu-

inzerce





dená sprcha přišla až další den v práci. „Pozval si mě na kobereček. Byl chladný a řekl mi, že jsem ho hluboce zklamala. A dal mi jasně najevo, že když si neumím srovnat, kdy je co vhodné, nejsem ani moc platným členem týmu. Do měsíce jsem dala výpověď. A dobře mi tak," shrnula Marie.

Firemní večírek skutečně neslouží jako čas na kritiku, poradnu ani řešení problémů. Naopak, je to místo pro zábavu, pakliže ovšem není pracovní porada jeho součástí.

CO NA SEBE?

Dnes je již naprosto běžné, že na pozvánce je i poznámka o dress code. Tedy o tom, co je žádoucí, aby si lidé oblékli. I v tomto případě není špatná domluva s kolegy. „Dostala jsem loni pozvání od šéfky. Je mladá, vím, že má ráda rockovou hudbu. Přesto mě dost překvapilo, že tam bylo uvedeno – jak na fesťák, vole! Jsem starší a prostě nevím, jak se chodí na fesťák. Ale naštěstí mi kolegyně poradily. A víte co? Bylo to super. Neformální oblečení uvolnilo atmosféru a všichni jsme se bavili," přitakala pětapadesátiletá Marie ze Znojma. Jinými slovy, jít proti proudu se nevyplácí. A když hostitel usoudí, že kravaty a kostýmky mají zůstat doma, je moudré na to přistoupit.

POZOR NA FLIRTY

O tom, že navazovat vztahy v podroušeném stavu s kolegyní či kolegou je riskantní, se všeobecně ví. Nic nerozbije pracovní kolektiv spolehlivěji než neuvážené vztahy na pracovišti. Psychologové proto doporučují jediné – odstup. Zdravotní sestřička Jana, která pracuje v jedné jihomoravské nemocnici, musela kvůli jednomu nepovedenému večírku změnit místo. „V práci jsem samozřejmě vnímala, že naše vrchní sestra si hodně rozumí s lékaři a ještě více s primářem. Bohužel na firemním večírku se stala trochu nečekaná věc. Právě primář se tam začal točit kolem mě. Přiopil se, tančil se mnou více než s jinými a dokonce za mnou šel i na toaletu, kde se mě snažil líbat. Samozřejmě v tu chvíli tam vtrhla vrchní. Následující týdny mě šikanovala takovým způsobem, že když se objevila nabídka práce na jiném oddělení, neváhala jsem," popsala svůj špatný zážitek sestra. A je to tak. Rčení, že co je v domě, není pro mě, platí na spoustu procent. Čest výjimkám.

NIC NEPUSTIT VEN

Firemní večírky fungují obvykle jako uzavřená společnost. A uzavřené by měly takové zůstat i po ukončení. Určitě se nevyplatí fotit kolegy a vkládat fotografie či videjka na sociální sítě. Fotokoutky jsou sice velice oblíbené, ale musí fungovat vzájemná domluva, co se pustí ven a co zůstane doma.

Rovněž různé detaily, jak se která kolegyně či šéf opili a co tam natropili, by měly zůstat mezi kolegy. Každý jistě ocení diskrétnost ostatních, když se něco na večírku zvrtne.

Na závěr lze říct, že firemní večírek si člověk může skvěle užít, utužit vztahy a pobavit se. Stačí se řídit těmito pokyny. V opačném případě pak může přijít drsné vystřízlivění.

Text: red, foto: shutterstock.com

inzerce

Hotel Pohoda
★★★★

Rodinné oslavy

v Pohodě



www.pohoda-luhacovice.cz

DÁMSKÝ LIHOVAR SKANZEN MODRÁ:
VÝJIMEČNÉ PÁLENKY ZE SLOVÁCKA

Když se dají dohromady tři skvělé dámy, které mají vybranou chuť, milují svou práci a dělají ji opravdu dobře, může z toho vzejít ledacos. Přesně toto se stalo v Lihovaru Skanzen Modrá. Výsledek? Špičkové pálenky, které obstojí v té nejnáročnější konkurenci. A které vám budou více než chutnat.

V čele trojhlavého ženského týmu stojí Petra Sovová. Spolu s kolegyněmi mají pod palcem výrobu pálenek doslova od A po Z. „Vybíráme a sbíráme společně ovoce, třídíme ho, zakládáme kvas, pálíme i lahvujeme. A nakonec i prodáváme. Je to naše společná práce, která nás baví a naplňuje," nastínila Petra Sovová.

To, že pálenky vytváří tři ženy, není úplně obvyklé. Všechny ale mají vytříbenou chuť a dar vyladit chutě. Když se k tomu přidá i pracovitost a poctivý přístup k řemeslu, je vymalováno.



Zleva: Markéta Hájková Dynková, Anna Mimichodková, Petra Sovová

KVALITA I ORIGINALITA

V lihovaru Skanzen Modrá vzniká spousta druhů pálenky. Od klasických ze švestek, hrušek, meruněk či višní pracuje ženské paličské trio i s méně obvyklým ovocem. „Pálíme ryngle, višně i černý rybíz. Velice oblíbená je ale například i malinovice. Pro ni si vybíráme ty nejkvalitnější maliny, což se sice projeví na ceně, ale chuť a vůně je nepopsatelná. A pro opravdové fajnšmekry děláme královnu mezi pálenicemi, tedy oskerušovicu. Používáme pouze ručně sbírané vzácné plody oskeruší z Tvarožné Lhoty. A jak znalci vědí, jde skutečně o opravdovou lahůdku," popsala Petra Sovová.

Jedním dechem dodala, že dámský kolektiv vychází vstříc i těm, pro které jsou pálenky příliš ostré. „Takže jsme začaly vyrábět i likéry. Jsou jemnější a velice oblíbené," dodala.

VZDĚLÁNÍ I TRADICE

Petra Sovová působí v lihovaru Skanzen Modrá již třetím rokem. Krom toho, že vystudovala Univerzitu Tomáše Bati ve Zlíně, kde se věnovala oboru Technologie potravin a bioaktivních látek, pochází z rodiny, ve které se umění destilace předává z generace na generaci. Právě toto rodinné zázemí jí od útlého věku umožňovalo poznávat nejen samotné řemeslo, ale také cit pro suroviny, kvalitu a poctivý přístup k výrobě.



Oceněná Malinovica Skanzen

Významnou součástí její práce je také pěstitelské pálení. Do Modré za ní přijíždějí pěstitelé z celého okolí se svými vlastními kvasy, aby zde nechali zpracovat úrodu ze svých sadů. Při pálení se Petra Sovová setkává nejen s rozmanitými druhy ovoce a různými způsoby přípravy kvasů, ale také s lidmi, pro které je domácí výroba ovocných destilátů součástí dlouholeté rodinné tradice.

MÍSTO TRADIC I ZÁŽITKŮ

Skanzen Modrá je malá firma působící v obci Modrá u Velehradu. Jeho produkty jsou vyráběny z darů úrodného Slovácka a malebné moravské krajiny. Tradičním přístupem k produkci navázal na odkaz, který tady zanechali předci našeho regionu. A stejně jako oni tehdy i dnes ve Skanzenu dbají na to, aby všechny pálenky a likéry byly vyráběny z prvotřídního ovoce a zároveň docházelo k podpoře moravských pěstitelů. V samém srdci Slovácka tak v ryze dámském kolektivu vznikají pálenky i likéry s velkou pokorou, nadšením a láskou. Jsou té nejvyšší kvality a tamní dámy jsou na ně právem hrdé. O tom svědčí i úspěchy v soutěžích – zlatá medaile v soutěži CNSC 2025 Skanzen Zázvor, Pálenka roku 2024 Skanzen Malinovica, Stříbrný lev 2022 Skanzen černý rybíz.

V Centru slováckých tradic si mohou návštěvníci prohlédnout i muzeum vinařství a paleničářství, projít si degustační stezku se 176 vzorky destilátů, likérů, ginů a whisky z více než třiceti českých a moravských lihovarů či prodejnu regionálních produktů.

www.lihovarskanzen.cz

Text a foto: PR

CATERING SE MĚNÍ
MÉNĚ OKÁZALOSTI, VÍCE SMYSLU

Catering přestává být pouhou servisní službou a stále častěji se stává plnohodnotnou součástí celkového zážitku z akce. V posledních letech se výrazně mění očekávání klientů, kteří kladou důraz na kvalitu, promyšlený koncept a osobní přístup. Trendy v cateringu dnes ovlivňují nejen chutě hostů, ale i ekonomická realita a rostoucí tlak na smysluplnost každého detailu.

Ještě před několika lety byl catering často vnímán především jako doplněk programu. Důležité bylo, aby jídla bylo dostatek a aby dobře vypadalo. Dnes se situace výrazně posouvá. Klienti řeší, jakou roli jídlo na akci hraje, jak zapadá do celkového konceptu a zda hostům přináší skutečný zážitek.

„Vidíme jasný posun od kvantity ke kvalitě. Méně položek na menu, ale lépe promyšlených, s důrazem na čerstvost, čitelné chutě a původ surovin. Catering už není jen o servisu, ale o interakci s hosty a atmosféře celé akce," říká Luděk Vocílka, generální ředitel IN CATERING.

Změna očekávání se přitom neprojevuje pouze v samotné nabídce jídel, ale i v celkovém přístupu ke cateringu. Klienti dnes při výběru dodavatele zohledňují kombinaci kvality jídla, profesionality týmu a schopnosti reagovat na atmosféru a potřeby akce v reálném čase. Catering je vnímán jako součást scénáře celé události, která má svůj rytmus, energii a jasnou roli v celkovém zážitku hostů.

Rozdíly se projevují také mezi jednotlivými typy akcí. Zatímco u firemních eventů hraje hlavní roli efektivita, časový plán a jasná struktura, svatby kladou důraz na emoce, osobní příběh a detaily s vysokou symbolickou hodnotou. V těchto případech catering často přebírá i koordinační roli a podílí se na plynulém průběhu celého dne, což klade výrazně vyšší nároky na přípravu i samotnou realizaci.



ANKETA

Lidé si rádi objednávají pohoštění na své večírky i oslavy. O jaké pohoštění mají v současné době největší zájem? Letí stále tradiční kanapky, chlebíčky či jednohubky?



ROMAN FIURÁŠEK
ŠÉFKUCHAŘ
RESTAURACE TOMÁŠOV
ZLÍN

Tradiční české chlebíčky a jednohubky jsou naprosté stálice, na které my Češi nedáme dopustit. Mají v sobě kus nostalgie a na žádné pořádné oslavě nesmí chybět. Upřímně ale musím říct, že jejich podoba prošla obrovskou evolucí. Klasický chlebíček s vlašákem a šunkou nahrazuje kvalitní domácí chléb s lehkou pomazánkou, sýrem a zeleninou, kdy platí pravidlo, že čím více barevnější, tím úspěšnější. U nás na Tomášově je oblíbený třeba marinovaný losos s medovo-hořčicovou omáčkou. Dnešnímu cateringu dominují vizuálně atraktivní tabule plné výběrových sýrů, uzenin a čerstvého ovoce, i když domácí vdolečky nebo koláče jako doplněk jsou pořád žádané. Klienti v poslední době ale spíš vyžadují lehkost, svěžest a zážitek, přičemž samozřejmostí je i nápaditá nabídka pro vegetariány, vegany či celiaky.

inzerce

Business Point Baltaci
www.businesspoint.baltaci.cz
Business Point v prostorách Hotelu Baltaci Atrium nabízí:
- salonky a konferenční místnosti různých velikostí
- coworkingový prostor s profesionálním business servisem
- firemní i soukromé akce na klíč
Místo, kde posunete svůj business dál.



CASINO ADMIRAL ZLÍN
Tř. Tomáše Bati 387
OTEVŘENO NONSTOP
ŽIVÁ HRA • ZÁBAVA • PARKOVIŠTĚ
Ministerstvo financí varuje: „Účastí na hazardní hře může vzniknout závislost!" Zákaz účasti na hazardní hře osobám mladším 18 let
www.casinoadmiral.cz



Zdroj: Bára Wendlová, Crest Communications, foto: shutterstock.com

Klienti dnes daleko více řeší, jaký zážitek si hosté z akce odnesou, jak jednotlivé prvky zapadají do celkového scénáře a jakou roli v něm catering hraje. Důraz se přesouvá od okázalosti k promyšlenému konceptu, kvalitnímu provedení a autenticitě.

„Nejde o to utratit méně, ale utratit chytře. Klienti dnes dávají přednost kvalitním surovinám, promyšlenému menu a formátům, které hostům nabídnou skutečný zážitek, nikoli jen vizuální efekt," říká Luděk Vocílka. Za dlouhodobě funkční považuje jednoduchost založenou na kvalitních surovinách, zvládnuté logistice a sehraném týmu.

Naopak efektní vizuální řešení bez chuti a logiky, která fungují pouze na fotografii, postupně ustupují do pozadí. „Extravagantní plating může na fotografii vypadat atraktivně, ale při reálném servisu často nefunguje. Dlouhodobě se osvědčuje jednoduchost, kvalitní suroviny a sehraný tým na place," říká šéfkuchař Jiří Zeman.

Tento přístup se promítá i do rostoucí poptávky po personalizaci. Menu je stále častěji připravováno na míru složení hostů, typu akce nebo příběhu značky, dnes přibližně u 90 % akcí, zatímco před několika lety to bylo zhruba 50 %. Podle IN CATERING se personalizace stává standardem, nikoli nadstandardní službou.

Tomu odpovídá i obliba kuchyní a formátů, které staví na autenticitě a čerstvosti. Populární je moderně pojatá středoevropská klasika, asijské vlivy i formáty, kde se vaří přímo před hosty. Zážitkové formáty, jako je live cooking, si dnes klienti vybírají přibližně u 50 % akcí – chtějí zaujmout a přijít s něčím jiným.



MICHAL BUČEK
ŠÉFKUCHAŘ
HOTEL BALTACI ATRIUM
ZLÍN

Každá akce má své specifické požadavky, atmosféru i rozpočet. Přesto stále zůstává oblíbená klasika, kterou se snažíme obohatit o moderní prvky. Mezi stálice patří například řízečky, pečená kýta, tatarák nebo chlebíčky. I tyto tradiční pokrmy se však dají prezentovat moderním a atraktivním způsobem.

Zakládáme si na lokálních a kvalitních surovinách, ale stejně důležitá je pro nás jejich prezentace. Dbáme na to, aby pokrmy byly servírovány při správné teplotě, ideálně pod tepelnými lampami, a zároveň atraktivně naaranžované. Využíváme čerstvé bylinky, sezonní rostliny a další přírodní prvky, které podtrhují celkový vzhled bufetu.

inzerce



FIREMNÍ AKCE A VEČÍRKY
MOHOU BÝT INSPIRATIVNÍ I ZÁBAVNÉ

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

VARIABILNÍ PROSTORY I TECHNICKÉ ZÁZEMÍ

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



DOBRÉ JÍDLO, DOBRÉ VZTAHY

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

JAK SI ZLEPŠIT FYZIČKU

Po skončení oficiálního programu určitě potěší účastníky široká nabídka doprovodných programů. Jak „mokrá" zábava v přilehlém aquaparku anebo také řada „suchých" aktivit v areálu Aquapalace a blízkém okolí. Hosté si užijí adrenalin na tobogánech, v divoké řece anebo ve vlnobití. Potápěčská jáma je pak pro ty odvážnější dobrodruhy a velmi atraktivní je mermaiding neboli plavání s monoploutví. Trendem je zlepšování fyzické kondice ve Fitness centru a prohřívání v našem saunovém světě. Relaxace, masáže a péče o tělo v Aquapalace SPA pak mohou „ozdobit" závěr každé akce. Slyšeli jsme, že i po několika letech ve firmách zaměstnanci rádi vzpomínají na jejich teambuilding u nás.

PARKOVÁNÍ BEZ PROBLÉMU

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

CHECK-IN V MOBILU

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

Objednávky zimních výročních setkání jsou v plném proudu. Je vidět, že se firmy o své zaměstnance chtějí v závěru roku postarat. Máme ještě některé termíny volné, ale určitě doporučujeme rezervaci neodkládat.

www.aquapalacehotel.cz





Text a foto: PR

PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN S ŘIDIČEM

SVATBY – OSLAVY – PÁRTY – FIREMNÍ AKCE



Limuzíny Slezáček

Jateční 628, Zlín | 577 200 057 | 777 768 097 | www.lincolnzlin.cz

KOJA reality s nadhledem

HOTEL KRYSTAL LUHAČOVICE

K PRONÁJMU

HOTELOVÁ RESTAURACE

V SRDCI LUHAČOVIC



40 MÍST RESTAURACE

40 MÍST SALONEK

30 MÍST TERASA

PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ

PROHLÍDKY OD 1. 10. 2026

776 192 792
Mgr. Jakub Kořán, MBA

jakub@kojareality.cz



Naše Svatomartinská, vaše pravidla.

Nadešel čas ochutnat nový ročník.

VÍNO ZODPOVĚDNĚ
VYBÍREJ | PEČUJ | SDÍLEJ

VÍNA Z ČECH

SVATO MARTINSKÉ

V prodeji od 11. listopadu.

VÍNA Z MORAVY



JABLKOVÝ ZÁVIN

Tradiční domácí štrúdl se sádlem a máslem má dokonale křehké těsto. Uvnitř se skrývá sladká náplň z jablek nebo hrušek, provoněná skořicí a doplněná křupavými ořechy.

TĚSTO

- **360 g hladké mouky**
- **130 g másla**
- **130 g sádla**
- **120 ml studené vody**
- **1 vanilkový cukr**
- **špetka soli**

NÁPLŇ

- **4 velká jablka nebo hrušky**
- **1 lžička mleté skořice**
- **3 lžíce cukru**
- **hrst vlašských ořechů**

NA DOKONČENÍ

- **1 vejce na potření**

1. Do mísy odvažte mouku, přidejte špetku soli, vanilkový cukr, studené máslo a sádlo nakrájené na kousky. Postupně přilévejte studenou vodu a vypracujte hladké těsto. Pokud je příliš lepivé, přidejte trochu mouky. Zabalte do fólie a nechte odpočívat 30 minut v lednici.

2. Jablka nebo hrušky oloupejte, zbavte jádřinců a nakrájejte na čtvrtkolečka. Smíchejte s cukrem, skořicí a nasekanými ořechy.

3. Těsto rozdělte na dva díly, vyválejte na tenké obdélníky, doprostřed rozprostřete náplň. Okraje přeložte a zarolujte do závinu, konce přitlačte.

4. Přeneste na plech s pečicím papírem, potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut dozlatova.

5. Podávejte posypané moučkovým cukrem.

TIP: Do náplně můžete přidat i rozinky namočené v rumu – štrúdl tak získá výraznější chuť.



Více receptů na : **Markéta v troubě**

SYMPO

SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE

By Tomas Kalina

WOMEN POWER EDITION

O2 UNIVERSUM SÁL B | 2. LISTOPADU 2026

23. ledna 2027

Ples jako Brno



Můžete být kdekoliv.
Nebo tady.