

SVĚT**HO.RE.CA**

Pro hoteliéry, F&B manažery, šéfkuchaře, barmany, baristy



EVROPSKÝ MELOUNOVÝ FESTIVAL Pohár putuje do Polska

OBSAH

Turistickou prezentaci českých krajů zhlédlo na Expu 520.000 lidí	03
Do hospody v maďarské vesnici si lidé chodí počít	03
Evropský Melounový festival: Pohár putuje do Polska	04
Soutěž „Ceny Kudy z nudy“ je v polovině, počet hlasů dosáhl 30 tisíc	06
Nejzáhadnějším místem v Česku jsou Trosky	06
V Belgii „malé“ hranolky prostě neexistují	08
Český kuchař zaujal na Srí Lance pokrmy s čajem	10
Žatec a Litoměřice budou turisty lákat na vzájemné slevy	10

ADRESA REDAKCE:

U líp 100, 155 31 Praha 5
tel.: +420 257 219 241
fax: +420 284 686 187
gsm: +420 776 591 940

VYDAVATEL:

1. Press Real Group spol. s r.o.
vydavatel odborného tisku
svět obchodu, svět hotelnictví
svět gastronomie, svět horeca
IČO: 28459971

KONTAKTY:

redakce@svetobchodu.cz
www.svetobchodu.cz

PRODEJ INZERCE:

inzerce@svetobchodu.cz
tel.: + 420 257 219 111

PŘEDPLATNÉ:

roční předplatné: 400 Kč + DPH
predplatne@svetobchodu.cz

REDAKCE:

Roman Peterka, Michal Král,
Karolína Otcovská, Jakub Havel

FOTOGRAF:

redakce, SAMphoto.cz/@PurestockX
SXC.HU

AUTORIZACE:

MK ČR E 15294

povoleno Ministerstvem kultury ČR
ze dne 21. 05. 2004

Neoznačené materiály jsou vybrány ze servisu ČTK. Redakcí nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé. Zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.

impressum



KALENDÁŘ AKCÍ:

REGIÓNY SLOVENSKA

19.8. - 22.8.2010, Nitra - Agrokomplex
8. výstava venkovského cestovního ruchu

TOUR NATUR

3.9. - 5.9.2010, Düsseldorf
Veletrh pro turistiku a trekking

WORLD TEA EXPO

11.6. - 13.6.2010, Las Vegas
Mezinárodní výstava čaje

GASTRO & HOTEL SET

9.9. - 12.9.2010, Praha - PVA Letňany
5. veletrh vybavení hotelů, restaurací
a gastroprovozů

LE GOURMET

10.9. - 12.9.2010, Lipsko
Setkání labužníků

SLOVENSKÁ ZIMA

22.9. - 24.9.2010,
Banská Bystrica - Výstaviště
6. výstava cestovního ruchu

PRO HOTEL

22.9. - 24.9.2010,
Banská Bystrica - Výstaviště
13. výstava vybavení pro hotely a wellness

WELLNESS BALNEA

24.9. - 26.9.2010, Praha - PVA Letňany
6. mezinárodní veletrh wellness, regenerace,
rehabilitace a lázeňství

TOUR SALON

20.10. - 23.10.2010, Poznaň
Mezinárodní výstava turistiky a regionů

PHILOXENIA

18.11. - 21.11.2010, Soluň
Mezinárodní výstava turismu



Turistickou prezentaci českých krajů zhlédlo na Expo 520.000 lidí

Desetidenní turistickou prezentaci českých krajů na světové výstavě Expo 2010 v čínské Šanghaji zhlédlo v červenci 524.000 návštěvníků, což akci řadí mezi nejúspěšnější v rámci českého pavilonu. Oznámil to mluvčí státní agentury CzechTourism Filip Remenec.

„S návštěvností jsme velmi spokojeni. Cílem akce bylo představit Českou republiku potenciálním čínským turistům především z hlediska její regionální rozmanitosti a široké palety turistických atrakcí,“ řekl Remenec.

Vzhledem k velikosti a rostoucímu bohatství čínské populace jsou podle CzechTourismu čínští turisté jednou z velkých nadějí podnikatelů v cestovním ruchu na celém světě. Do České republiky jich loni dorazilo

62.000, což je čtyřikrát více než před pěti lety. Prezentace na Expo podle Remence podpoří další růst.

Na Expo se představilo všech 14 krajů, přímou účast s vlastním programem mělo osm krajů: Jihomoravský, Moravskoslezský, Plzeňský, Středočeský, Liberecký, Ústecký, Karlovarský a Praha. Závěmci mohli ochutnat například regionální kulinařské speciality, jihomoravská vína nebo různé druhy pív. Součástí akce byl také kulturní program.

Světová výstava v Šanghaji se 1. srpna přehoupala do druhé poloviny. Češi počítali s tím, že pavilon České republiky si během půl roku prohlédnou asi tři miliony lidí. To-lik návštěvníků do něj ovšem zavítalo už v prvních třech měsících.

Do hospody v maďarské vesnici si lidé chodí počít

Cestou domů po těžkém pracovním dni dostane Ferenc Nagy často chuť zaskočit si do své oblíbené krčmy o trochu si tam počít. V Gyoparu, malé hospůdce z komunistické éry v této vesnici hned za Budapeští, kde si mohou zákazníci nejen dát pivo a pálenku, ale dopřát si i určité intelektuální osvěžení, je dvačtyřicetiletý Nagy něco jako štam-gast, napsala agentura Reuters

„Přijdu, sáhnu po knize a prostě hodinku nebo dvě čtu, podle toho, kolik mám času. Dám si studené pití, uvidím skupinu kolegů, tak jdu k jejich stolu a trochu si čtu. Je to dobré,“ řekl Nagy. Už je to víc než tři roky, co vedoucí podniku Peter Maurer přišel na nápad zřídit tento unikátní obecní hybrid - veřejnou knihovnu ve zdech hospody. A soudě podle spokojenosti zákazníků byl tento projekt úspěšný. „Měli jsme prostě spoustu zahálejících knížek, tak jsme s majitelem mluvili o tom, že bychom je neměli nechat odvézt do odpadu a že by bylo dobré udělat někde knihovnu,“ řekl Maurer, sám bývalý knihkupec. Po rychlém telefonátu dalšímu podnikateli, který dodal poličky, byla knihovna hotova během jednoho víkendu. Její obsah tvoří asi tisíc titulů od životopisů z pera starých Řeků až po moderní sportovní encyklopedie. „Nedávno jsme tu v době mistrovství světa měli debatu, kdo vyhrál první šampionát, a odpověď jsme našli ve dvou knihách, takže spor byl rozhodnut,“ řekl Maurer. Pravidla jsou jednoduchá. Není tu žádná registrace ani poplatky za zapůjčení, knihovna jede podle systému „jednu přineseš, druhou si odneseš“. Podle Maurera se to ukázalo jako překvapivě funkční. „Chodí sem lidé, kteří by pravděpodobně nešli do knihovny, ale sem jdou.

Dají si jeden nebo dva vinné stříky a čtou si v knížkách, jako se to za starých časů dělalo v kavárnách,“ řekl Maurer. Nagy, který sem přinesl asi třicet knížek ze své vlastní knihovny, je jeden z nejskálnějších příznivců této instituce. „V prvních dnech jsme měli trochu obavy, jak se celá ta věc vyvine, protože ve vesnici je jiná knihovna,“ řekl. „Oni měli strach, že toto přiláká víc lidí, a ukázalo se, že to tak skutečně je.“



**REVOLUČNÍ
KUCHAŘSKÁ
TECHNOLOGIE**

**BEZKONKURENČNÍ
DESIGN**

- Plnobarevný dotykový displej
- Jednoduché a intuitivní ovládání
- Široká škála základních i speciálních funkcí pro dokonalé výsledky
- Automatické mytí a čtyřbodová teplotní sonda v základní výbavě

D O T K N Ě T Ě S E B U D U C N O S T I

Více informací o nové řadě konvektomatů RETIGO VISION naleznete na našich webových stránkách



RETIGO s.r.o.
 Láň 2310, PS 43, 756 64
 Rožnov pod Radhoštěm
 tel.: +420 571 665 511,
 fax: +420 571 665 554,
 e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

VÝJIMEČNÝ UVNITŘ, SYMPAŤÁK JIŽ OD POHLEDU



A naše úspěchy v prestižních soutěžích
kvality to potvrzují.



Gambrinus
PRAVÁ CHUŤ
PŘÁTELSTVÍ

www.gambrinus.cz

EVROPSKÝ MELOUNOVÝ FESTIVAL Pohár putuje do Polska

Místem konání 7. ročníku Melounového festivalu se koncem července stalo CENTRUM BABYLON Liberec a absolutního vítěze určil bodový součet všech tří kategorií. Festival navazuje na dva ročníky melounové soutěže. Jednalo se již o devátou soutěž ve vyřezávání melounů. Téměř 40 řezbářů ze 7 zemí prezentovalo 153 melounů (80 vodních a 73 cukrových), což je po loňském ročníku a 1. Mistrovství Evropy druhá největší účast. Poprvé se akce zúčastnili zástupci Ruska a Bulharska, což jen potvrzuje fakt, že Melounový festival v České republice má mezi řezbáři i za hranicemi dobré jméno.

Předsedou odborné komise byl mezinárodní komisař světové kuchařské asociace WACS Milan Sahánek, dalšími členy byli Sumalee Murphy z Anglie, Alla Mishina z Ruska a Olivier Herbolme z Francie.



Foto: Piotr WASIK

Absolutním vítězem letošního ročníku se stal Piotr WASIK z Polska. Po několika druhých místech polských řezbářů jak na této akci nebo na jiných zahraničních soutěžích (naposledy na ME ve vyřezávání květů ve Francii), se tedy naši severní sousedé dočkali. Na druhém místě skončila mladičká Evgeniya POTASHNIKOVA z ruské carvingové akademie a zároveň si odnesla titul nejlepšího juniora. Bronzová příčka patří Martinu ŠREJBEROVI z České republiky. Poprvé startoval za nově rodící se Czech-Slovak Carving Team. Překvapivě se na čtvrtou příčku vyhoupl i Michal COMINARDI z Prahy, který si tak řekl o místo v týmu.

Za sebou nechal např. i druhého z loňského ME Tomáše SZPALKU. Vítěz se nyní může těšit na týdenní pobyt v Bulharsku, který mu věnovala Bulharská Kuchařská Unie (BCU). Z našich juniorů je největším překvapením Eliška Vostalová z HŠ v Třebíči, třetí mezi juniory. Talent z Vysočiny se nevěnuje carvingu ani rok. Před ní skončila jen Ruska a Ondřej MICHAL z Ústí nad Labem.

1. srpna na soutěž navazovalo první společné setkání zástupců 9 států, kde se řešilo možné evropské sdružení řezbářů, sladění pravidel a pořádání evropských šampionátů v zeleninovém carvingu. Potěšitelným faktem bylo, že projekt na sjednocení pravidel a systému u některých soutěží iniciovaný českou stranou byl po společné diskusi a úpravách přijat a je plánována další schůzka při Culinary World Cup v Lucembursku. Cílem je realizovat několik TOP soutěží a šampionát v Evropě dle jednotných pravidel. Výsledek jednání je určitě pozitivním signálem a prvním krokem pro společnou cestu.

Pořadatelem Evropského MELOUNOVÉHO FESTIVALU byla firma Czech Carving Studio s.r.o. a odborným garantem byl Luděk Procházka – vítěz světové kuchařské olympiády v kategorii kuchařské artistiky.





RODNEY STRONG
Vineyards



VYNIKAJÍCÍ KALIFORNSKÁ VÍNA PRO VIP KLIENTELU



Soutěž „Ceny Kudy z nudy“

je v polovině, počet hlasů dosáhl 30 tisíc

Velká letní soutěž „Ceny Kudy z nudy 2010“ vstupuje do své druhé poloviny. Zatím je na jejím kontě 30 tisíc hlasů, které do boje o nejatraktivnější turistickou aktivitu v Česku pro rok 2010 poslalo více než 6 tisíc lidí. Soutěž, kterou na začátku prázdnin vyhlásila agentura CzechTourism, provozovatel portálu s tuzemskými turistickými nabídkami www.kudyznudy.cz s cílem vybrat nejlepší turistické nabídky v Česku, bude probíhat až do 31. srpna 2010. Takže neváhejte – hlasujte a vyhraje – ještě nic není rozhodnuto!

Veřejnost může z celkem 170 nominovaných turistických aktivit vybírat tu nejlepší a podpořit tak jejího provozovatele v zisku titulu „Ceny Kudy z nudy 2010“. Stačí kliknout na soutěžní banner na stránkách www.kudyznudy.cz a vyplnit interaktivní hlasovací formulář. Tak jako to za první měsíc konání soutěže udělalo už skoro šest tisíc lidí, kteří odezdali bezmála 30 tisíc hlasů. A nutno říci, že ne všechny hlasy inkasují nominované aktivity. Účastníci soutěže totiž mohou v každém turistickém regionu dát hlas i jiné aktivitě, o které si myslí, že je v dané lokalitě nejlepší a nebyla nominována do užšího výběru. „Uvedení vlastního tipu v hlasování poskytuje lidem možnost podpořit kromě zavedených turistických cílů i zcela nové a originální projekty,“ říká vedoucí portálu Kudy z nudy Štěpánka Orsáková.

V průběžných výsledcích zatím na předních místech figurují především významné hrady, zámky a zoologické zahrady, ale i originální novinky v turistické nabídce si našly mezi návštěvníky portálu www.kudyznudy.cz dostatek fanoušků k tomu, aby mohly pomýšlet na nejvyšší příčky žebříčku.

Lidé mohou hlasovat nejen na internetu, ale také na Dnech domácího cestovního ruchu. Ty už proběhly 17. července v Liberci, 31. července v Rožnově pod Radhoštěm a jedna z posledních šancí bude 29. srpna na Lázeňské kolonádě v Poděbradech. Ze všech došlých hlasů budou navíc vylosováni tři výherci, kteří získají víkendový relaxační pobyt v Lázních Poděbrady.

O soutěži:

Cílem soutěže je podpora a oživení domácího cestovního ruchu a motivace českých turistů k cestování po tuzemsku. Vítězem prvního ročníku, pořádaného v roce 2009, se stalo Techmania Science Center v Plzni a Tajemné prohlídky znojenského podzemí. Absolutní vítěz, tedy ten, který získá nejvíce hlasů, obdrží od agentury CzechTourism 100 000 Kč. Nadstandardní propagaci ale CzechTourism zajistí 17 regionálním vítězům i všem nominovaným. Před Vánoci se opět ke čtenářům dostane kniha Kudy z nudy představující všechny účastníky soutěže, kteří budou také přednostně prezentováni na akcích pořádaných agenturou.

Zdroj: CzechTourism

Nejzáhadnějším místem v Česku jsou Trosky

Které místo je nejtajuplnější, vztahují se k němu legendy, skrývá pod slupkou velkou záhadu či rituální vraždy... Míst, ze kterých běhá mráz po zádech, vybrali svým hlasem čtenáři hned několik. Patří mezi ně například světélkující chodba a přízraky Jihlavského podzemí, Býčí skála spojená s rituálními vraždami a hrad Houska s pekelnou bránou. Na chuť si přijdou i milovníci vampýrů.

CzechTourism vyhlásil na stránkách www.kudyznudy.cz anketu, ve které mohli čtenáři od 3.7. do 19.7. hlasovat o žebříčku devíti nejzáhadnějších míst v Česku. První příčku obsadil se ziskem 28% hlasů hrad Trosky, druhé místo patří s počtem 15% Jihlavskému podzemí. Bronzovou medaili si odnáší podzemní továrna Rabštejn, kterou za nejtajemnější místo považuje z 904 hlasujících 14% lidí.



Trosky jsou jednou z dominant Českého ráje. Hrad tvoří dvě věže Baba (47 m) a Panna (57 m). Pověst vypráví o staviteli Čeňkovi z Vartenberka, který nechal kvůli tajemnému zásobování a možnosti úniku vybudovat podzemní chodby a jeskyně. V chodbách je k vidění mnoho varovných nápisů, psaných dokonce i švabachem. Podle svědectví obyvatel z doby před 2. světovou válkou chodba ústí k podzemnímu jezírku. Za ním mají být nízké, železem pobité dveře vedoucí k nikdy neobjeveným pokladům. V podzemí hradu by tak dodnes měly být ukryty cennosti loupeživých rytířů Šofa a Švejkara a také Oty z Bergova, který se roku 1415 podílel na vylovení Opatovického kláštera. Vstup do podzemí z hradu je ale velmi dobře ukrytý, dodnes se jej nepodařilo objevit.

Zdroj: CzechTourism



Dallmayr Kaffee



Novinka od DeLonghi
Kávovar ECAM na splátky
Bez navýšení
Dle zvolené varianty
Ušetříte až 10 192 Kč
...stačí pouze 7 šálků denně

- plně automatický kávovar DeLonghi ECAM
- standardní prodejní cena 17 990 Kč včetně DPH

TEL.: 848 307 307
INFO@ALOISDALLMAYR.CZ
WWW.DALLMAYR.CZ

zajímavý kuchařský seminář:

Zachování českých zvyků v gastronomii, regionální kuchyně a využití domácích surovin

Kde:

hotel Zvíkov, Zvíkovské Podhradí , okr.Písek

Kdy:

sobota 30. října 2010 od 10.00 hodin

Lektor:

Jaroslav Sapík senior mistr kuchař a nestor české gastronomie

Obsah semináře:

Ryby a zvěřina na vánočním stole aneb co může být pro Čecha kvalitnější než surovina z volně žijící zvěře a ryb.
Praktické ukázky zajímavých receptů. Práce lektora bude snímána na plátno. Receptury k předvedeným pokrmům. Občerstvení pro účastníky zajištěno.

Cena semináře:

500,-Kč člen AKC ČR, 650,-Kč ostatní
Platba před začátkem semináře

Přihlášení na seminář:

Tuto písemnou přihlášku je potřeba zaslat na adresu pobočky: AKC ČR pobočka šumava, M. Pítrová,
Palackého 209/3, 342 01 Sušice nebo e-mail: sumava@akc.cz

nejpozději do **25.10.2010**

Celé jméno:

Adresa:

Mobil:

Email:

Datum:

Podpis:

V Belgii „malé“ hranolky prostě neexistují

Hranolky jsou v belgické kultuře všudypřítomné. Způsobů, jakými změřit vášně Belgičanů pro hranolky, je mnoho. Podle jednoho z nich v zemi s deseti miliony lidí pomfrity prodává více než 5000 prodejců, což znamená, že v zemi je 11 krát víc stánků na osobu, než je v USA prodejen McDonald's na občana. Belgičané spotřebují průměrně 75 kilogramů hranolek ročně na hlavu, tedy o třetinu víc než Američané, a láska k bramborám zde nebere konce - hranolky jsou pro belgické kulturní dědictví stejně zásadní jako obrázkové příběhy novináře Tintina nebo slavné silné pivo vyráběné mnichy.



„Pomfrity jsou součástí belgického folkloru,“ prohlašuje lékař Peter Matagne, pravidelný návštěvník oblíbeného bruselského stánku s hranolkami Frit-Flagey, který přitahuje odhodlané davy i přesto, že jeho majitele provází

pověst hrubiána.

Existuje několik výkladů o tom, kdy byly proušky brambor poprvé osmaženy a konzumovány, ale Ilegems se domnívá, že poprvé je chroupala svatá Tereza z Ávily ve Španělsku 16. století. Podle belgického novináře Joa Gérarda byli v 80. letech 17. století smažením proušků brambor známí členové komunity Španělského Nizozemí, části dnešní Belgie tehdy ovládané Španělskem, kteří žili poblíž dnešního Lutychu. Brambory smažili tehdy, když měli málo ryb.

První stánky s hranolkami se v Belgii objevily v roce

1838 v Lutychu, říká Ilegems, podle něž chybně anglické pojmenování pomfritů jako „francouzských hranolek“ (French fries) vzniklo v 80. letech 19. století v USA. Jiní ličí, jak za první světové války britské a americké posádky rozmístěné v Belgii mluvili o tom, že jedí French fries, protože francouzština byla v té době jazykem belgické armády.

Ať už je pravda jakákoli, Belgičané citlivě vnímají, když se o jejich hranolkách mluví jako o francouzských. „Nic takového jako francouzské hranolky není. Jsou to ‚belgické hranolky‘ nebo ‚hranolky‘, ale nikdy francouzské hranolky,“ říká Bruselan Bastien Ruytinx, další fanoušek Frit-Flagey, boudy s hliníkovými stěny ne větší než garáž pro jedno auto.

Belgičané berou své hranolky tak vážně, že před čtyřmi lety jisté vzdělávací středisko otevřelo kurzy pro budoucí prodáváče hranolek. Zájem o ně přesahuje kapacitu střediska. V průběhu jednoho roku se ve škole v Lovani asi 30 kilometrů od Bruselu učí aspiranti na prodejce pomfritů tajemství obchodu s hranolkami, od obsahu cukru různých druhů brambor po techniku dvojího smažení. Podle mluvčí školy Lieze Struyfové je podmínkou ukončení závěrečná písemná práce. „My Belgičané jsme díky hranolkám známí, což je důvod, proč jsme chtěli kurz, který by majitelům obchodů pomohl soutěžit s McDonaltem nebo s Quickem, další sítí restaurací rychlého občerstvení,“ říká Struyfová, podle níž akademie pomáhá Belgii udržet se v čele světového žebříčku míst spojených s výrobou a konzumací hranolek.

Dokonalost belgických hranolek spočívá v mnoha faktorech, dva jsou ale zásadní, tvrdí blogger a „hranolkový“ poradce Michel Mes, na jehož vizitkách lze najít titul „misionáře belgických hranolek“. Čerstvé

brambory odrůdy Bintje a dvojí smažení v rostlinném oleji, někdy v kombinaci s živočišným tukem nebo husím sádlem.

Než se dostanou k zákazníkovi, zabalí je prodáváči opatrně do papírového kornoutu, osolí a na vrch nalijí jednu z nejméně deseti majonézových omáček, než do nich zabodnou malou plastovou koktejlovou vidličku.

Hranolky své příznivce nacházejí po celém světě, říká Mes, který od roku 1995 na svém webu belgianfries.com sestavuje katalog stánků s belgickými hranolkami od Salt Lake City v USA po malajsijský Kuala Lumpur nebo Abú Zabí ve Spojených arabských emirátech.

Pokud jde o hranolky, svět podle něj přechází na belgický způsob.

„Všichni na celém světě vědí, že pokud se hovoří o produktu Belgie, znamená to kvalitu,“ tvrdí horlivý zastánce hranolek Mes, který se do Lovaně přistěhoval z Nizozemska. Newyorčanka Suzanne Levinsonová si v roce 1997, poté co ji zachvátil „mor belgických hranolek“, v newyorské čtvrti East Village otevřela obchůdek se smaženými pochutinami s názvem Pommes Frites. K odrůdě Bintje se nedostane a Newyorčané nejsou zrovna nadšení, co se živočišného tuku týče, Levinsonová tedy servíruje odrůdu Russet Burbanks smaženou v rostlinném oleji, přičemž za týden spotřebuje až čtyři tuny čerstvých brambor, k nimž nabízí dvě desítky speciálních omáček. Zájem o belgické hranolky v Severní Americe v posledních několika letech stoupl, říká Levinsonová. Kornouty na hranolky, které dováží, začala v roce 2008 prodávat dalším prodejcům. Dnes jich po celých Spojených státech a do Kanady měsíčně rozešle tisíce.

ASOCIACE KUČAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR, o.s.

pobočka Praha a střední Čechy
a **STATUTÁRNÍ MĚSTO KLADNO** pod záštitou:

Ministerstva zemědělství ČR,
primátora **STATUTÁRNÍHO MĚSTA KLADNA - Ing. Dana Jiráňka,**
Bc. Miroslava Kubece WACS Continental Director Central Europe
a České centrály cestovního ruchu - **Czechtourism,**
Vás srdečně zvou na:

XIII. ročník

OSLAVY SVATÉHO VAVŘINCE

patrona všech kuchařů a cukrářů

7.8. 2010

KLADNO ZÁMEK a okolí

FANY CARVING CUP
VAVŘINECKÉ MELOUNOVÁNÍ

Partneři akce:



Mediální partneři akce:



Partneři AKC ČR:



Partneři AKC ČR:



Hlavní partneři AKC ČR:





PŘIHLASTE SVŮJ TÝM NA VI. ročník Mistrovství České republiky ve vaření kotlíkových gulášů

Koná se 11.září 2010 na výstavišti v Přerově

Do volné divácké soutěže se může přihlásit každý

Do „Souboje mistrů o kotlík NOWACO“ musí týmy uspět v kvalifikaci

Kvalifikace se konají:

26.6.2010 – Hřiště TJ Sokol Henčlov

31.7.2010 XIX.ročník gulášových slavností – Penzion Liščí mlýn Frenštát pod Radhoštěm



partneři akce:



mediální partneři:

www.gastromorava.cz,



svět OBCHODU



Kabelová televize Přerov, a.s.

www.akc.cz

Akce je konaná za přispění města Přerova a odborného dohledu AKC ČR

veškeré informace se dočtete na www.gastromorava.cz

Český kuchař zaujal na Srí Lance pokrmy s čajem



Foto: Radim Gerlich,
restaurace Aromi, Praha

Variací na české vánoční čaje či jehněčími kotletkami s polentou vařenou v čaji zaujal při mezinárodním setkání šéfkuchařů na Srí Lance Radim Gerlich z pražské restaurace Aromi. Od 16. do 27. července se zúčastnil setkání Chefs and Teamaker věnovaného spojení čaje s pokrmy. Podle pořadatelů získal uznání pořadatelů i kolegů v kategoriích horký nápoj a hlavní chod.

„Cílem setkání bylo propojení čaje s gastronomií. V mnoha zemích světa je totiž vnímán

jako okrajový produkt,“ řekl vo Moravec ze společnosti Espresso, která českou účast v soutěži organizovala.

Setkání, které se mělo původně konat na přelomu dubna a května, bylo odloženo kvůli leteckým problémům vzniklým po výbuchu islandské sopky. Zúčastnili se ho kuchaři ze čtrnácti zemí, mezi nimiž byli zástupci Jižní Ameriky, Austrálie, Nového Zélandu i Evropy. Každý účastník představil menu o pěti chodech. Jeho součástí byly horké i ledové nápoje, hlavní chod i dezert s využitím typických surovin pro zemi, odkud kuchař pocházel.

„Byla to snaha objevit nepoznaný potenciál čaje,“ řekl Gerlich na tiskové konferenci. Díky novým poznatkům začal používat čaj jako koření ve své kuchařské praxi. „Je to nová surovina, která má nekonečné využití,“ míní.

Velký úspěch měl prý český zástupce se svým nápojem, pro jehož přípravu použil mimo čaje jemný bílý rum, skořici a kardamom. „Byla to taková variace na naše vánoční čaje,“ uvedl. Obdiv si ale vysloužil jehněčími kotletkami s polentou vařenou v čaji Dilmah Ceylon Supreme.

Podle Gerlicha nešlo v soutěži o vyhlášení vítěze, ale o novou dimenzi čaje. „Setkání bylo věnované otevření se čaji světu. Bylo to přátelské setkání, výměna informací mezi kuchaři z celého světa,“ uvedl. „Jediný vítěz

nebyl vybrán. Dohodli jsme se na tom, že zvítězil čaj,“ vysvětlil.

Mimo vaření a přípravy nápojů si šéfkuchaři zkusili ruční sběr čajových lístků a seznámili se způsoby zpracování čaje. Srí Lanka patří k největším vývozcům čaje na světě a je proslulá kvalitní produkcí. Podle Gerlicha byl zážitek na čajových plantážích přínosný; práce je ale velmi náročná. „Podařilo se nám sklídit tak půl kilogramu čaje,“ uvedl. Upozornil, že denní norma místních pracovníků je asi 24 kilogramy.

Podle Moravce je využití čaje pro přípravu pokrmů určitá kulinářská výstřednost. „Mělo by to ale otevřít oči konzumentům a milovníkům čaje s tím, že to není jen nápoj vhodný na zapití aspirinu při chřipce,“ uvedl.

Upozornil, že se kolem čaje objevuje sousta mýtů, které zkreslují přístup k čaji. Největší chybou je podle Moravce zdůrazňování takzvaných negativních vlastností černého čaje a vyzdvihování zeleného. „Jde o stejný produkt, stejnou rostlinu a lístky. Rozdíl mezi černým a zeleným čajem je pouze ve dvacetiminutovém zpracování, takzvané oxidaci a fermentaci,“ uvedl.

Zdůraznil, že černý čaj je zcela mylně vnímán negativně s tím, že neobsahuje žádné antioxidanty a má větší dávku kofeinu. „To ve skutečnosti není vůbec pravda,“ tvrdí.

Žatec a Litoměřice budou turisty lákat na vzájemné slevy

Města Žatec a Litoměřice plánují spolupráci, která by měla přilákat více turistů. Chystají například společné slevové karty pro vstupy do místních památek. Plánují také cyklostezku a železnici spojující obě města podél Ohře. Novinářům to při odpisu memoranda o spolupráci měst řekli starostové Žatce a Litoměřic.

Města se chtějí inspirovat turistickou slevovou kartou, takzvanou 3K kartou, která funguje v regionu Karlovy Vary - Kadaň - Klášterec nad Ohří. Turisté při jejím zakoupení získají slevy v různých místech v oblasti. „Proč vymýšlet něco nového, když můžeme použít systém, který se osvědčil,“ řekl Jan Novotný z žateckého informačního centra. Karta by mohla být k dostání už na letošní zimní turistickou sezonu.

Trend vyhledávaných gastronomických zážitků by podle litoměřického místostarosty Jaroslava Tvrdíka mohl právě jejich městům nahrávat. Preferují proto, aby mezi nimi turisté nejedli autem, už kvůli ochutnávkám místních alkoholických specialit - piva ze žateckého chmele a vína z litoměřických vinic. V příštím roce by se měl mezi městy na Ohři rozjet víkendový historický motorový vlak. Města

podporují také projekt Ústeckého kraje na vytvoření 60 kilometrů cyklostezky podél řeky Ohře, která by cyklistům umožnila navštívit obě města v jeden den.

Cílem, který snahu obou měst spojuje, je udržení českých i zahraničních turistů v regionu déle než na jednodenní návštěvu. Proto se budou snažit turistické balíčky sestavit tak, aby turisté trávili v regionu celý víkend, po jednom dni v každém městě. Ve výhledu je podle litoměřického starosty Ladislava Chlupáče i vytvoření destination agentury, jejíž sídlo pro region Ohře by mělo být v Žatci a pro region České středohoří v Litoměřicích.

Do budoucna chtějí obě města spolupracovat také s dalšími obcemi, které leží mezi nimi na toku řeky Ohře, a vytvořit tak kompaktní turistický region. Podle Novotného jsou jednání domluvena například s Libochovicemi, s Terezínem už Litoměřice spolupracují.

Ještě před započítáním vzájemné spolupráce se obě města pustila do velkých turistických projektů. V Žatci vzniká Chrám chmele a piva za 210 milionů korun, Litoměřice plánují přestavbu nevyužitých budov hradu na Svatostánek českého vinařství za 150 milionů korun.