

SVĚT GASTRONOMIE

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



OBSAH

V Přerově o víkendu poměří síly mistři kuchařského umění	03
Počty zahraničních turistů se vrátily k růstu	04
Obliba pomazánkového másla mezi Čechy roste	05
Praha dá opět 50 milionů na přilákání turistů	05
Řetězec rychlého občerstvení nabízí svíčky s vůní hamburgeru	07
V pátek startuje v Praze sedmnáctidenní Český pivní festival	07
Seminář „Kuchyně Slezska“ (Kuchnia śląska)	09
Hradecký kraj s Poláky dostane z EU do pohraničí 400 mil. korun	11
V Olomouckém kraji se zvýšil zájem o slevové turistické karty	11

KALENDÁŘ AKCÍ:

SIAL CHINA

19.5. - 21.5.2010, Šanghaj

Mezinárodní veletrh nápojů a potravin - výroba a balení

GOOD FOOD & WINE SHOW

3.6. - 5.6.2010, Sydney

Australská výstava potravin a vína

REGIÓNÝ 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

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

ADRESA REDAKCE:

U lip 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

IČO: 28459971

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

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.

PRG

Press Real Group

V Přerově o víkendu poměří síly mistři kuchařského umění



Dvě desítky mistrů kuchařského řemesla poměří o víkendu síly na kulinářské soutěži s názvem Moravský kuchař. O titul se letos v seniorské a juniorské kategorii utkají soutěžící nejenom z Čech a Moravy, ale i z několika evropských zemích. Jejich výkony posoudí pětice odborných komisařů, řekl ředitel soutěže Luděk Bíl.

Účastníci, kteří se do kuchařského soutěžního klání přihlásili, museli nejprve zaslat fotografii a popis pokrmu, který se chystají na přehlídce připravit. Ten musí podle letošního zadání obsahovat kachní prsa a zeleninový produkt jednoho ze sponzorů soutěže, zbytek už pak závisí pouze na jejich fantazii.

„Junioři musí za 45 minut připravit čtyři porce a senioři porcí pět,“ popsal ředitel soutěže. Vítěze pak kromě pomyslného titulu nebo věcných cen čeká i stáž ve čtyřhvězdičkovém hotelu.

V juniorské kategorii kuchařů do 21 let se letos v Přerově utká devět mladých adeptů kulinářského umění. Kromě českých i dva ze Slovenska a jeden z Polska. V seniorské kategorii budou mít zastoupení Česká republika, Slovensko, Rusko, Maďarsko a Polsko.

Tradiční akce se koná podle mezinárodních pravidel a pod odborným dohledem Asociace kuchařů a cukrářů. Tomu podle Bíla odpovídá i hodnotící komise. „Je složená z odborníků a ze školených komisařů na světové úrovni. Jsou tam i takové špičky, jako je Tomáš Konopka, manažer českého národního týmu,“ doplnil pořadatel. Kulinářskou soutěž Moravský kuchař čeká letos už osmý ročník. V Přerově se akce koná po páte, první dva ročníky se uskutečnily v Novém Jičíně. Soutěž začíná v Gastrocentru Moravia v sobotu v 7:30 a na své si přijde i veřejnost. Návštěvníci se můžou těšit například na ochutnávky guláše, míchaných nápojů a vybraných kulinářských specialit.

3* HOTEL DUO

vypisuje výběrové řízení na pozici kuchař/ka s možným nástupem dle dohody. Požadavky: flexibilní, samostatný, vyučen v oboru, min. 2 roky praxe v restauračním nebo hotelovém provozu, tvůrčí.

Nabízíme: stabilní zaměstnání, odpovídající plat dle odvedených požadavků, ubytování zdarma.

své životopisy zasílejte:

provoz@hotel-duo.cz tel.: +420 733 220 343

www.AssecoSolutions.eu



Informační systémy pro ubytovací a gastronomická zařízení

Datalock BlueGastro systém pro gastronomický provoz

Představuje softwarovou špičku v oblasti restauračních systémů. Během svého působení na trhu se stal velmi oblíbeným pomocníkem – počet instalovaných pokladen je dnes vyšší, než 700. Systém pokrývá všechny oblasti činností gastronomických provozů – restaurace, vinárny, kavárny, fastfoody, bufety, cukrárny a pod. Je inspirován moderními gastronomickými trendy a vybaven nejnovějšími technologiemi.

Systém vám nabízí

- ▶ Manažerské funkce
- ▶ Propojení na další systémy
- ▶ Skladové hospodářství
- ▶ Správu receptur
- ▶ Prodej, věrnostní systém



Počty zahraničních turistů se vrátily k růstu

V prvním čtvrtletí tohoto roku přijelo do České republiky 1 086 072 turistů. Toto číslo představuje růst o 2,8 procenta oproti stejnému období roku 2009. Jde vůbec o první zvýšení od chvíle, kdy množství návštěvníků začala ovlivňovat celosvětová krize.

Počty turistů se nicméně ještě nedostaly na úroveň prvního čtvrtletí roku 2008, kdy do České republiky přijelo 1 296 714 turistů. Právě v prvním čtvrtletí roku 2008 došlo naposledy k nárůstu, v dalších kvartálech už ale následoval pokles.

Připomeňme, jak se statistická data vyvíjela v loňském roce. V prvním čtvrtletí loňského roku pokles dosáhl osmnácti a půl procenta, ve druhém to bylo 9%, ve třetím kvartálu pak 7,5% a ve čtvrtém 3,9%. Tento trend dával důvod k mírnému optimismu a nárůst za první letošní čtvrtletí potvrdil, že byl namístě.

„K tomuto nárůstu přispělo určitě i to, že v Česku byly perfektní sněhové podmínky, což přilákalo mnoho turistů. V tuto chvíli ovšem nedokážeme odhadnout, jak budou vypadat čísla za druhé čtvrtletí roku 2010, kdy cestovní průmysl poznamenal výbuch



sopky na Islandu. Uvedená statistická data naznačují, že se cestovní ruch pozvolna vzpamatovává z ekonomické krize. Těžko však předpovídat, zda opravdu nastanou lepší časy nebo zda přírodní živeli ušetří cestovnímu průmyslu další ránu,“ podotýká Hana Fojtáčková, vedoucí oddělení výzkumu trhu a trendů agentury Czech-Tourism.

Nejvíce zahraničních turistů k nám tradičně přijíždí z Německa. V prvním kvartále jejich počet dosáhl 259 777, přičemž lidé přijíždějící z Německa tvoří 23,9% ze všech zahraničních turistů v České republice. Druhé místo patřilo ruským turistům (78 667, nárůst o 4,5 %), třetí byli návštěvníci z Velké Británie (72 251, pokles o 10,1 %), čtvrtí Italové (70 757, pokles o 6,8%) a první pěti

uzavírá Polsko (69 441, růst o 1 %).

Dobrou zprávou určitě je, že se zvýšily počty návštěvníků, kteří k nám přijeli z významných zdrojových evropských destinací - např. z Francie (+11,2 %), Maďarska (+ 30,8 %), Norska (+17,6 %), Rakouska (+20,5 %), Slovenska (+7,5 %) či Španělska (+ 14,6 %).

Pokud jde o kraje, nejvíce se na růstu počtu zahraničních turistů podepsala Praha, kam letos přicestovalo o 4,6 % více zahraničních turistů. Růst byl zaznamenán ještě v těchto krajích: Středočeském, Jihočeském, Karlovarském, na Vysočině a v Jihomoravském. Ostatní kraje zaznamenaly pokles do 8 %.

Zdroj dat:
Český statistický úřad
CzechTourism

Tradiční nábytek z masivu

- více jak 10 kolekcí různých stylů a provedení
- široký sortiment výrobků
stoly, skříně, postele, knihovny, příborníky, komody...
- výroba interiérů na míru
- rozsáhlá nabídka vhodných doplňků


EVERGREEN
The Furniture House



Zdeněk Meluzín +420 602 606 546 | Luděk Řehoř +420 602 547 755 | www.interior-evergreen.cz

Obliba pomazánkového másla mezi Čechy roste



Pomazánkové maslo se mezi Čechy těší stále větší oblibě. Loňská výroba této tradiční domácí pochoutky meziročně vzrostla o pětinu na více než 10.600 tun. Uvedl to předseda Českomoravského svazu mlékárenského Jiří Kopáček. Obyvatel ČR tak v průměru ročně sní zhruba jeden kilogram této mléčné pomazánky.

Výrobek ze zakysané smetany a sušeného mléka či podmáslí se začal poprvé vyrábět v roce 1977 v Liberecké mlékárně. O dva roky později zahájila jeho produkci také Chocenská mlékárna, která je nyní jeho největším tuzemským producentem. Pomazánkové maslo dnes vyrábí pět českých mlékáren. Vedle tradičního neochuceného pomazánkového másla se vyrábí varianty ochucené křenem, česnekem, bylinkami, nivou, smaženou cibulkou či krevetami. Výrobek obsahuje nejméně 31 procent tuku a 41 procent sušiny. Nesmí obsahovat rostlinné tuky ani konzervační látky, v opačném případě nesmí dle platné legislativy být prodáván jako „pomazánkové maslo“.

Již více než pět let trvá spor o pomazánkové maslo mezi Českou republikou a Evropskou unií, které se nelíbí slovo „máslo“ v názvu produktu. EU zařazuje do skupiny másel, včetně polotučných a nízkotučných, jen takové výrobky, u nichž podíl tuku dosahuje stanovený podíl. Pomazánkové maslo, vyráběné unikátní tuzemskou technologií zmáslňování smetany, má ale podíl tuku nižší.

Unie Česku nechce udělit výjimku, podle níž by mohl být zájem tradičního českého mléčného výrobku zachován. Zástupci ČR při jednání s bruselskými byrokraty argumentují jedinečností, nezaměnitelností produktu českou společností s máslem i technologií výroby produktu s více než třicetiletou tradicí. Například Španělsko navíc dostalo výjimku pro výrobek nesoucí v názvu maslo, přestože požadované parametry také nesplňuje.

Podle Jindřicha Fialky z ministerstva zemědělství se spor dostal až k Evropskému soudnímu dvoru, k němuž dalo Česko podnět ohledně narušování hospodářské soutěže Evropskou komisí.

Výjimečnost ryze českého produktu naopak vybízí ke snaze získat označení Zaručená tradiční specialita, která je udělována za účelem propagace tradičních produktů se zvláštní povahou, míní Kopáček.

Naprostá většina tuzemské produkce pomazánkového másla nachází uplatnění na domácím trhu, malá část se vyváží na Slovensko a do Německa. Podle ředitele Chocenské mlékárny Petra Marka se chystá jím vedená firma v blízké době vyvážet produkt také na ruský trh.

Praha dá opět 50 milionů na přilákání turistů

Praha dá opět 50 milionů na reklamu, která má přilákat do české metropole zahraniční turisty. Novinářům to řekl radní pro oblast kultury Ondřej Pecha (ODS). Peníze dá hlavní město na reklamu v televizi, na internetu nebo v magazínech leteckých společností. Podobnou kampaň magistrát připravil i loni. Kampaň pro Prahu připraví firma Onyx Advertising.

„Naším cílem je přilákat zahraniční turisty a investory na bezkonkurenční prostředí, jež Praha nabízí,“ uvedl Pecha. Podle Českého statistického úřadu loni do Prahy přijelo o 5,3 procent méně turistů než předešlý rok. Zatímco těch zahraničních ubylo, počet domácích rekreatantů se naopak mírně zvýšil. „Je nutné turistický ruch podpořit všemi všemi možnými, dostupnými, známými prostředky, které jsme schopni vymyslet,“ dodal Pecha. Kampaň se nelíbí opozici. Praha by si podle zastupitelů za ČSSD měla začít věnovat konkrétním problémům. „Dokud bude v průvodcích po celém světě stát, že pražští taxíkáři okrádají zákazníky, v tramvaji řadí kapsáři a na letišti nebude jezdit metro, žádná kampaň k nám nové turisty nepřiláká,“ uvedl zastupitel Miroslav Poche (ČSSD).

Praha si zaplatí reklamní kampaň na Eurosportu, Markíze a na čínském Travel Channel, dále pak venkovní plakáty v Itálii, Německu, Francii, Španělsku, Velké Británii a Číně. Peníze dá i na propagaci na internetu a v magazínech leteckých společností, jako jsou British Airways, Lufthansa, Delta Air Lines nebo Shanghai Airlines.

Podle dnes zveřejněných informací ČSÚ si Prahu od ledna do března prohlédlo o 4,7 procenta více turistů než v loňském prvním čtvrtletí. Alespoň jednu noc tak v pražských hotelích a penzionech strávilo 785.037 lidí.

10. jubilejní ročník konference pro odborníky
z oborů hotelnictví, gastronomie a služeb pro cestovní ruch

Hospitality & Tourism

S U M M I T

Gastronomický den AHR ČR

8.-10.6. 2010, Hotel Olympik, Praha

Info & On-line registrace: www.horeca21.cz

**3
IN
ONE**

iniciativy
více subjektů
spojeny do
jednoho termínu!

“ CESTOVNÍ RUCH V ČR: ZATÍM NEVYUŽITÁ ENERGIE



1.den

MANAGEMENT CESTOVNÍHO RUCHU: RŮZNÉ POHLEDY, RŮZNÉ CESTY, 1 SMĚR

- řízení cestovního ruchu na úrovni státu i regionů
- inspirace ze zahraničí, sdílení zkušeností s kolegy z Rakouska
- sportovně společenský večer v Erpet Golf Centru

2.den

ROZVOJOVÉ IMPULSY A BEST PRACTICES

- PR státu a význam cestovního ruchu - diskuse zástupců vlády ČR s podnikateli
- inspirace odjinud
- projekty na podporu domácího cestovního ruchu
- Praha & cestovní ruch
- společenský večer spojený s udělením ceny J.Vašaty za úspěšný gastronomický koncept roku

3.den

GASTRONOMICKÝ DEN AHR ČR

- gastronomie jako zrcadlo kultury národa i nástroj propagace
- gastronomie založená na lokálních produktech
- slavnostní oběd pod patronací AKC ČR



Organizátoři konference:



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Spodporou:



Ve spolupráci s:



Konference se koná pod záštitou ministra pro
místní rozvoj ČR Ing. Rostislava Vondrušky



Mediální partneři:



GASTRO HOTEL

GASTRO

HOTEL & spa

SPORT & wellness

hotelier

ISI EMERGING MARKETS

svět OBCHODU

Řetězec rychlého občerstvení nabízí svíčky s vůní hamburgeru



Zákazníci amerického řetězce rychlého občerstvení White Castle mají novou možnost, jak si užívat svých oblíbených malých hamburgerů s cibulovou příchutí bez nežádoucích přírůstků na váze. Firma totiž uvedla na trh vonnou svíčku, která šíří hamburgerové aroma.

Svíčka je umístěna v keramickém pouzdře, které připomíná papírovou krabičku, v níž se populární Slider burger zmíněného řetězce z města Columbus ve státě Ohio prodává. K dostání je v restauracích firmy White Castle a na jejích webových stránkách.

Zisky z prodeje svíček, které jsou k dostání v ceně deset dolarů za kus, případnou charitativní newyorské organizaci Autism Speaks, jež podporuje pacienty trpící autismem.

V pátek startuje v Praze sedmnáctidenní Český pivní festival

Desítky druhů pív, deset tisíc míst k sezení, speciality české kuchyně a stan pivních profesionálů s nabídkou degustace tradičního pěnivého nápoje pod dohledem pivních sommeliérů nabídne od pátku třetí ročník Českého pivního festivalu. Hlavní pozornost se i letos soustředí na produkci středních a menších pivovarů, včetně výrobků minipivovarů. Českou variantu známého mnichovského Oktoberfestu bude po sedmáct dní hostit výstaviště v pražských Letňanech.

Pro návštěvníky je ve čtyřech stanech opatřených dřevěnou podlahou připraveno na 10.000 míst k sezení. Těšit se mohou na 80 značek pív, mezi nimi například na produkci pivovarů Regent, Třeboň, Bakalář, Rakovník, Nymburk, Žatec, Ferdinand, Kout, Černá Hora, Jihlavský ježek, Břežňák, Krušovice, Zlatopramen, Starobrno a Hostan nebo minipivovarů Žamberk, Beroun, Dobruška, Zvíkov a Purkmistr.

V každém ze tří největších stanů se bude v jeden okamžik čepovat kolem 15 druhů pív. Celkem se podle předpokladů pořadatelů vypije 200.000 litrů piva. O rychlou cestu nápojů a pokrmů na stoly hostů se postará 200 dívek a chlapců v českých lidových krojích a 100 kuchařů a výčepníků. Specialitou bude mimo jiné maso z rožněného býka nebo pivní zmrzlina.

Nejmenší stan s kapacitou 400 lidí je určen pivním profesionálům, ale i zájemcům o výrobu piva z řad laické veřejnosti. Přichází budou mít příležitost ochutnat méně známá česká, ale i zahraniční piva a poslechnout si odborný výklad zkušených pivních sommeliérů. Seznámit se mohou například s rozličnými styly belgických a bavorských pív, přičemž nabídka se zde bude každý den obměňovat.

Vstup je opět zdarma. Stejně jako loni se bude v Letňanech platit speciální festivalovou měnou zvanou pivní tolar. Hodnota jednoho tolaru je 40 korun a tuto částku zaplatí za jeden půllitr piva. Hlavní jídlo pořídí za dva až pět tolarů, polévku a předkrm za jeden až dva tolary.

Pořadatelé myslí i na bezpečnost a zdraví návštěvníků. „Státní i městská policie bude v areálu přítomná po celou dobu trvání festivalu,“ řekl mediální zástupce pivních slavností Jan Hájek. V případě méně závaž-

ných zdravotních potíží mohou lidé vyhledat první pomoc u stanoviště zdravotníků Červeného kříže. K dispozici bude také 60 komfortních splachovacích toalet.

O zábavu hostů se postará 20 hudebních skupin, které se postupně vystřídají na pódiích v jednotlivých stanech. Na festival jako oficiální host zavítá i oblíbená postava z komediálního seriálu Comeback František „Ozzák“ Pacovský alias Martin Dejdar. Součástí pivního festivalu bude i široká nabídka pouťových a zábavních atrakcí určených především rodinám s dětmi.

O zahájení festivalu se v pátek v 15:00 postará natočením prvního džbánu piva pražský primátor Pavel Bém. Otevřeno bude ve všední dny od 15:00 do půlnoci, o víkendu už od 12:00. Akce potrvá do 30. května.

Loni na pivní slavnosti zavítalo 50.000 lidí. Pořadatelé předpokládají, že letos festival navštíví až 130.000 návštěvníků. Přehlídka inspirovaná německým Oktoberfestem však v počtu přichozích zatím za bavorským vzorem zaostává, do Mnichova každým rokem míří miliony pijáků piva.

Průměrná spotřeba piva v Česku se v posledních letech pohybuje kolem 158 litrů na osobu. ČR tak podle údajů Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského zaujímá první místo na světě. Druhé pořadí v žebříčku národů náleží Německu, kde se v roce 2006 vypilo 116 litrů tohoto oblíbeného alkoholického nápoje na osobu. Mezi světovou pivní extra třídou se řadí se spotřebou 108 litrů na hlavu i Rakousko a Irsko.



31. července 2010

7. ročník
9. ročník melounové soutěže

CENTRUM BABYLON LIBEREC



Evropský MELOUNOVÝ FESTIVAL

kategorie	soutěž ve vyřezávání vodního a cukrového melounu	způsob vyřezávání
A AD	Evropská melounová řezba Ozdoba na drink (součástí kat. A)	na místě v limitu
B	vyřezaný vodní meloun a 2 ks cukrových melounů Meloun 3x jinak (tématicky sjednoceno)	předem připravené (dovezené na místo)
C	vyřezaný vodní meloun Meloun na vypsane téma HUDBA	předem připravené (dovezené na místo)

- všechny kategorie jsou otevřené bez omezení
- lze se zúčastnit libovolného počtu kategorií
- soutěž je součástí JUNIORSKÉ CARVINGOVÉ EXTRALIGY

!!! TERMÍN PŘIHLÁŠEK - 20. července 2010

Všeobecné podmínky soutěže

- soutěže se může zúčastnit kterýkoliv občan ČR
- soutěže se mohou zúčastnit i zahraniční kolegové
- fotografie pořízené pořadatelem, zachycující průběh soutěže a hotové výrobky, mohou být využity bez souhlasu účastníků v tisku, příp. na propagaci dalších ročníků
- fotografie z akce mohou být využity dalšími osobami pouze po souhlasu pořadatele a odborného garanta
- pouze pořadatel a odborný garant soutěže má právo připravit z této akce prodejní CD, DVD, knihu nebo jiný tiskový materiál určený k prodeji

Časový harmonogram

kat. A	hodin
registrace	8.30 - 9.00
příprava u soutěžního stolku (1.skupina)	9.00 - 9.15
start kat. A	9.15
konec kat. A	12.15
dodatková soutěž kat. AD (včetně 5-minutové pauzy)	12.15 - 12.30
příprava u soutěžního stolku (2.skupina)	12.30 - 13.00
start	13.00
konec	16.00
dodatková soutěž kat. AD (včetně 5-minutové pauzy)	16.00 - 16.15
kat. B, C	
prezentace a vystavení exponátů	8.30 - 10.00
hodnocení komisařů	10.00 - 14.00

hodnocení:

- pracovní provedení**
- čistota provedení, pravidelnost, ostrost a síla řezu....
- stupeň obtížnosti**
- množství použitých motivů, využití noží a látek, plastičnost
- originalita**
- vedle často používaných motivů využití nového nápadu
- umělecké zpracování**
- celkový dojem kompletního výrobku
- dodržení zadání**
- v případě nedodržení zadání bude soutěžící při hodnocení bodově penalizován
- opakování řezů**
- pestrost řezů i motivů

! Pozor • pokud by účast byla menší (20 a méně účastníků, bude řezat pouze jedna skupina (12.45 - 16.00)

- o rozdělení do skupin budou účastníci informováni týden před soutěží
- pořadatel určuje rozdělení do skupin - na základě předchozích výsledků

! Sklizení exponátů před vyhlášením může být potrestáno odebráním ohodnocení

! Na vyhlášení se dostavte v pracovním oblečení (rondonu). Při nedodržení pořadatel nedovolí vstup na pódium.

blíže informace (viz.druhá strana) příp. získáte na adrese nebo www.carving-studio.eu

* propozice : Luděk Procházka - dotazy na zadání zasílejte na info@carving-studio.cz, tel. 777 241 424

* fotografie ze soutěže nelze bez souhlasu pořadatele a garanta soutěže použít pro komerční účely

* Pouze pořadatel a odborný garant soutěže má právo připravit z této akce prodejní CD, DVD, knihu nebo jiný tiskový materiál určený k prodeji.

pořadatel
a odborný garant



spolupořadatel
a garant projektu



hlavní partneři



další partneři



mediální partneři



Seminář „Kuchyně Slezska“ (Kuchnia śląska)

Jeden ze současných trendů gastronomie se vyznačuje tzv. návratem ke kořenům. To znamená vrátit se ke starým regionálním pokrmům či k tradiční národní kuchyni, oprávit staré recepty našich babiček. Každý region naší vlasti se vyznačuje specifickými pokrmy, které vycházejí z dostupnosti pěstovaných surovin a ze zděděných osvědčených receptů předků. Základním a nejčastějším jídlem v oblasti Těšínského Slezska byly brambory, zelí a luštěniny a jídla.

Brambory (zemáky, zemniaki, kobzole, kartofle) se vařily škrábané i neškrábané (nedřené, v mundurku). Také se pekly v troubě jako pečoky nebo šupoky. Zapíjely se mlékem, kyškou nebo podmáslem (syrovátkou, mašlonkou). Ze syrových brambor se dělaly bramborové placky (kobzoloové placki, stryki). Bramborové knedlíky buď z vařených nebo syrových brambor (halečky, galuški, slížky, kluski, chlupaté, šedé). Brambory se jedly ke všemu, vařily se k polévce, zelí, masu, kyšce, ale sypaly se i tvařohem.

Zelí bylo na druhém místě, spotřebovalo se ho velké množství. Jedlo se čerstvé, ale hlavně nakládané. V každé rodině si ho nakládali do dvou velkých beček (se solí, kmínem i koprem). Zelí se ráno navařilo na celý den, dalo se do trouby, aby bylo teplé. Nebylo jen přílohou, ale hlavním jídlem. Zahušťovalo se buď jíškou nebo syrovým nastrouhaným bramborem. Ke svátečním jídlům patřily zelníky (vdolky plněné zelím). Zelné polévky (zelňačka, kapustňočka, kapustionka, kyselonka, kyselica) se vařily buď bílé, zahuštěné záklechtou z mouky a mléka, případně smetanou, nebo špekovou jíškou, také kousky uzeného masa či klobásy.

Maso bylo dříve jen svátečním jídlem. Více masa si lidé dopřávali jen při zabíjačkách, stejně se jím šetřilo, aby vydrželo aspoň půl roku. Polévku, jitrnice a jelítka, někdy i kousek masa roznášeli svým příbuzným a sousedům „na podělek“. Ti zase výslužku příležitostně oplátili. Na zabíjačku se zvali příbuzní a známí, nechybělo něco na zahřátí, hlavně na tráve-

ní. Z 96 % lihu se vařila vařonka. A tak bylo hodně veselo. Na velikonoční svátky se pak objevovaly pokrmy z jehněčího a kůzlečího masa.

Dne 26.4.2010 se uskutečnil v polském městě Skoczów (12 km od Českého Těšína) druhý seminář Transgraniczne tradycje kulinarne (Přeshraniční kulinařské tradice), tentokrát se zaměřením na kuchyni Těšínského Slezska. Projekt je podporován z fondu Mikroprojektu regionálního příhraničního rozvoje Evropské unie. Organizátorem projektu je Beskidski klub kulinarny z města Skoczów, město Karviná a euro-region Těšínské Slezsko.

Akci zahájil pan starosta města Skoczów a po přivítání účastníků z české a polské strany byly započaty prezentace pokrmů, které se vaří po pravém a levém břehu řeky Olše (Olzy) na české a polské straně. Polští kolegové prezentovali pokrmy typické pro region Těšínské Slezsko a já jsem zde předváděl jídla, která se vaří v oblasti Moravskoslezských Beskyd. Mezi návštěvníky tohoto semináře byla jak laická, tak odborná veřejnost, učitelé gastronomických a hotelových škol, zástupci restaurací, hotelů a veřejného stravování. Podle prezenční listiny bylo na akci přítomno 90 návštěvníků. Seminář se zaměřením na kuchyni tohoto regionu se velmi vydařil.

Schab nadziewany śliwką (Vepřová kotleta se sušenými švestkami)
1 kg vepřové kotlety bez kostí, 150 g sušených švestek bez pecek, sůl, majoránka, 100 g sádla
Vepřovou kotletu očistíme, ve středu kotlety uděláme tenkým nožem po délce malou kapsu, do které vtlačíme umyté sušené švestky. Maso osolíme a potřeme majoránkou, vložíme na plech vytřený sádlem, lehce podlíté vodou, aby se maso nevysušilo. Upečeme do měkka a do zlatova. Podáváme s vařeným bramborem.

Zpracoval:

Karel Drápal, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko

Slezská zelňačka

200 g brambor, 200 g kysaného zelí, 1 l vody, 2 dl zakysané smetany, 50 g slaniny, 50 g hladké mouky, 1 vejce, 100 g klobásy, sůl, mletý pepř, bobkový list, drčený kmín

Zelí vymačkáme a překrájíme, zalijeme vodou a vaříme do měkka. Brambory očistíme a pokrájíme na kostky, zalijeme půl litrem vody, osolíme, přidáme drčený kmín a uvaříme. Slaninu pokrájíme na drobné kostky, vložíme do hrnce a lehce rozškvaříme. Zasympeme hladkou moukou, připravíme světlou jíšku, zalijeme nálevem z kysaného zelí rozředěným půl litrem vody, rozšleháme a přivedeme k varu. Důkladně provaříme. Ve smetaně rozšleháme vejce, za stálého míchání vlijeme do polévky a zavaříme. Klobásu nakrájíme na kolečka a na pánvi opečeme. Přidáme do polévky společně s uvařenými bramborami a uvařeným zelím. Vše společně krátce povaříme.

Zupa ogórkowa (Okurková polévka)

600 g kostí, 50 g okurek-kvašáků, 2 mrkve, 2 petržele, ¼ celeru, 1 cibule, 6 středně velkých brambor, sůl, 2 lžíčky smetany, kopr

Uvaříme vývar z kostí a zeleniny. Přecedíme, přidáme brambory nakrájené na kostičky a na hrubém struhadle nastrouhané okurky-kvašáky. Po uvaření brambor a okurek přidáme smetanu a na drobně posekaný čerstvý kopr.

Zelníky

1 kg hladké mouky, 1 střední hlávka bílého zelí, 2 vejce, sůl, pepř, sádlo nebo olej na smažení

Do mísy nastrouháme na hrubém struhadle zelí. Na ně prosejeme hladkou mouku, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Přidáme celá vejce, trochu vlažné vody a opět promícháme, aby těsto bylo dostatečně řídké. Na pánvi rozeřujeme sádlo nebo olej, naběračkou lijeme zelníky a pečeme do červena po obou stranách.

Placki ziemniaczane ze śliwkami (Bramborové placky se švestkami)

2 kg brambor, 1 vejce, 3 lžíce hladké mouky, švestky (čerstvé), sůl, sádlo na smažení, cukr moučka

Brambory očistíme a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme vejce, mouku, sůl a vše důkladně promícháme. Na pánvi rozeřujeme sádlo, lžičkou klademe těsto na bramborové placky, na které pak pokládáme půlky vypeckovaných švestek. Přikryjeme druhou pánví nebo poklicí a smažíme do zlatohněda. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem. Placky je možné upéct též na plechu v troubě.

Fantastické překvapení

NOVÁ KOLEKCE SUCHÝCH VÍN

Skoma-Lux s.r.o. je výhradním dovozcem jedinečných moldavských vín společnosti Ascon, která je jedním z největších a technologicky nejvyspělejších vinařských závodů Moldavska. V posledních letech společnost Ascon investovala nemalé prostředky do zkvalitnění technologie výroby suchých vín. Díky špičkovému výrobnímu zařízení, díky vynikajícím italským enologům pracujícím u této společnosti a samozřejmě i díky mimořádně kvalitní úrodě na vlastních vinicích, se podařilo vyrobit vína špičkové kvality.

Skoma-Lux s.r.o. dodává vína do všech významných obchodních sítí, vínem také zásobuje zákazníky prostřednictvím velké sítě regionálních distributorů a každý milovník vína může využít i e-shop s dodáním vín až domů.

Skoma-Lux s.r.o. Vás srdečně zve na veletrh Víno&Destiláty 2010 na stánek č. 60 v pravém křídle Průmyslového paláce, kde můžete víno zdarma ochutnat.

collection
Limited



Výrobce: Ascon
Moldavsko

SKOMA LUX

VÝHRADNÍ DOVOZCE:

Skoma-Lux s.r.o., Polská 26, 772 00 Olomouc, Česká republika
Tel. + Fax: +420 585 436 610, E-mail: kagor@skoma-lux.cz, www.skoma-lux.cz





Kuchařské studio
Luděk Bíl

zveme všechny labužníky
na kuchařské soutěže s mezinárodní účastí

ZLATÁ DUHA - Bonduelle Cup 2010 - senior

Retigo Cup 2010 - junior

15. května 2010 od 8⁰⁰ do 17⁰⁰

areál Gastrocentra Moravia Přerov, ul. Optiky 4b

Doprovodný program:

- speciality na grilu - připravují kuchaři Culinary Nestlé Teamu
- míchané nápoje - Šárka Janová 3.místo na mistrovství světa 2009 v Berlíně
- ochutnávka vína z vinařství CHATEAU VALTICE
- ukázka "MOLEKULÁRNÍ KUCHYNĚ"
- kotlíkový guláš
- k dobré náladě bude hrát  HUBERTUS z Uničova

akce se koná pod patronací města Přerova a pod odborným dohledem AKC ČR



partneři akce:



winterhalter

mediální partneři:

Food servis, Gastro plus, Horeka, Kabelová televize Přerov, www.gastromorava.cz

Hradecký kraj s Poláky dostane z EU do pohraničí 400 mil. korun

Česko-polské pohraničí v hradeckém kraji a sousedním Dolnoslezském vojvodství dostane z Evropské unie na 18 různých projektů přes 400 milionů korun. Nejvíce peněz, asi 92 milionů korun, půjde na lepší spolupráci českých a polských hasičů v příhraničí. Za peníze z Evropského fondu pro regionální rozvoj hasiči například nakoupí 20 nových vozidel. Uvedl Jiří Hošna z tiskového oddělení hradeckého hejtmanství.

V oblasti ochrany životního prostředí uspěl projekt za asi 27 milionů korun na vytvoření speciálního geografického informačního systému pro zlepšení ochrany přírody Krkonoš. Schválen byl rovněž první česko-polský vědecko-výzkumný přeshraniční projekt. Jde o projekt Mikrobiologického ústavu Akademie věd ČR v Novém Hrádku, který bude zaměřen na společný výzkum, vzdělávání a osvětu v oblasti probiotik. Jeho podpora činí asi 19 milionů korun.

Evropská dotace zhruba 20 milionů korun také podpoří společný integrovaný záchranný systém v Krkonoších, na kterém se bude podílet Špindlerův Mlýn a partnerské polské město Podgorzyn. Dotaci přes 24 milionů korun také obdržela Zdravotnická

záchranná služba Královéhradeckého kraje a záchranná služba polského města Jelenia Góra. Na české straně bude za evropské peníze opraven chátrající objekt v Trutnově pro dvě výjezdové posádky záchranářů a zdravotnický dispečink, polský partner koupí dvě sanitky.

V oblasti rozvoje cestovního ruchu evropské peníze podpoří další výstavbu cyklostezek v Kladském pomezí. Město Hronov a polské partnerské město Kudowa Zdrój postaví bikepark a skatepark. Ve vrchlabské památkové zóně je plánována revitalizace klášterní zahrady, v polském Karpaczi vznikne rekonstrukcí historického objektu informační centrum.

Dosud na zhruba 30 projektů v česko-polském pohraničí šlo z peněz EU asi 900 milionů korun. Zejména se za ně opravily silnice, postavily cyklostezky, podpořila spolupráce záchranářů a vylepšilo zázemí pro rozvoj turistiky. Peníze region čerpá prostřednictvím operačního programu přeshraniční spolupráce Česka a Polska, který platí pro roky 2007 až 2013.



V Olomouckém kraji se zvýšil zájem o slevové turistické karty

V Olomouckém kraji se loni opět meziročně zvýšil zájem o turistické karty Olomouc region Card, jejichž držitelé mohou vstupovat zdarma či se slevou například do vybraných památek, muzeí a sportovních zařízení na území a v okolí kraje. V uplynulém roce si je koupilo 4225 turistů, což je o téměř 11 procent více než předloni.

Stejně jako v minulých letech nejvíce turistů, 764, loni využilo slevovou kartu v olomoucké zoologické zahradě na Svatém Kopečku. Na druhém místě skončil s 551 vstupy hrad Bouzov, třetí Ruční papírnu Velké Losiny navštívilo 491 držitelů Olomouc region Card. Slevy mohou její majitelé čerpat nejen v památkách, ale také v restauracích, obchodech, ubytovacích zařízeních či při návštěvách bazénů a sportovišť.

Organizátoři projektu se každoročně snaží rozšiřovat počty subjektů, které nabízejí držitelům turistických karet výhody. Loni jejich počet činil 187, letos k nim přibýlo dalších šest. Nově turistié mohou kartu využít v leteckém muzeu, Veteran areně historických vozidel a při vyhlídkových platbách v Olomouci, v muzeu historických kočárů v Čechách pod Kosířem, v muzeu veteránů ve Slatinicích a při návštěvě expozice čarodějnických procesů v Šumperku.

„Podle dosavadního vývoje prodeje karet od začátku roku lze předpokládat, že letošní prodej bude výrazně vyšší než loňský. K dnešnímu dni si již kartu koupilo téměř 3500 turistů. To, že projekt získává stále větší oblibu, mě samozřejmě těší. Olomoucký kraj ho bude nadále podporovat, protože je to jeden z nástrojů podpory cestovního ruchu,“ uvedl hejtmán. Doplnil, že loni kraj vynaložil na projekt 244.000 korun.

Za kartu s platností 48 hodin dospělí platí 180 korun, děti polovinu. Za pětidenní prodejci účtují dospělým 360 korun, dětem 180 korun. Kartu začaly vydávat v dubnu 2005 Olomoucký kraj společně s olomouckou radnicí. Společná karta se prodává výrazně lépe než její předchůdkyně, která platila pouze v Olomouci a okolí. V ubytovacích zařízeních v Olomouckém kraji loni přenocovalo podle údajů Českého statistického úřadu 392.483 lidí, což je o osm procent méně než předloni. Na loňské návštěvnosti se podepsal úbytek domácích i zahraničních turistů.

SLEZSKÝ BIGOS NA HRADĚ

4. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ KUCHARSKÉ SOUTĚŽE VE VAŘENÍ KOTLÍKOVÉHO BIGOSU
Pod záštitou statutárního města Ostrava, městského obvodu Slezská Ostrava



Odborný garant:

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko

Soutěž 2-3 členných družstev jak amatérů, tak profesionálních kuchařů o nejchutnější bigos, uvařený v kotlíku na ohni. Porota bude přihlížet k originalitě ingrediencí, aranžmá, úpravě stolu, jednotnému úboru, image týmu.

Místo konání: Slezskoostravský hrad, Hradní 1, Slezská Ostrava

Datum konání: 22.5.2010

Soutěžní úkol: Uvařit libovolný počet porcí bigosu v kotlíku. Povinností je dát porotě dvě degustační porce.

Soutěžící si sám zajistí kotlík, suroviny, pracovní pomůcky. Dřevo na topení pod kotlíky zajistí pořadatel.

Časový harmonogram:

Evidence soutěžících: 22.5.2010 v 9:00 hod.

Zahájení soutěže: 10:00 hod.

Předání degustačních porcí porotě: 13:00 hod.

Slavnostní vyhlášení výsledků: 15:00 hod.

Předem může být nakrájené a naložené maso, očištěná a omytá zelenina (nenakrájená).

Hodnotí se: chuť pokrmu, práce a čistota na pracovišti, kreativita, výzdoba stánku.

Pořadatel zajistí:

tekoucí pitnou vodu, označení vymezených prostorů pro přípravu bigosu o velikosti 4 x 4 metry (možnost postavení altánu), stůl a lavici, dřevo na topení pod kotlíky, odbornou a laickou porotu, telefonické potvrzení o výběru k účasti, slavnostní vyhodnocení a odměnění nejlepších týmů

Pokud chcete bigos prodávat, musíte mít stánek označený živnostenským listem (hostinská činnost, nákup-prodej) a zdravotní průkaz. Při prodeji je nutné dodržovat hygienickou vyhlášku č. 602/2006. Prodej jiného sortimentu než bigosu není povolen.



Přihláška do soutěže „Slezský bigos na Hradě“

Název týmu:

Adresa:

Členové týmu:

Název soutěžního bigosu:

Telefon (nutný pro potvrzení účasti):

Email:

Přihlášku zašlete poštou na adresu:

Karel Drápal, Hornická 45, 702 00 Ostrava nebo na email: karel.drapal@centrum.cz

Více informací na tel.: +420 603 308 461

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK: 17.5.2010