



Svatba

Svatba je to kouzelné zaříkávadlo, které v každém z nás zanechává hluboké emoce. Dívka či žena se vidí před svatebním oltářem v krásných zdobených šatech, s družičkami v patách. Chlapec či muž to bere s nějakým svým nadhledem a hledá postoj, kterak se s tím vypořádat. Snad nejvíce předsvatební přípravy pro-

žívají maminky a babičky. Každá chce přiložit ruku k dílu a budoucím novomanželům zbývá už jen to, že musí s nevolí souhlasit s každým nápadem, který vzejde od těchto dam, aby neurazili ani jednu ze skoro

už příbuzných stran. Ale dá se trochu předejít takovému případům tím, že se jako budoucí nevěsta a ženich obrátíte na specializovanou agenturu, která se zabývá uspořádáním svatby přímo šité Vám na míru. Prozatím je tato služba pro mnohé Čechy takřka neznámá. Ale je to pouze tím, že si nedo-

vedou představit, jak to asi „funguje“. Musíte brát v úvahu, že v mnohých evropských státech a především v zámoří (USA, Kanada) jsou tyto služby běžnou součástí společnosti a z 95% jsou využívány – a funguje to.

Mnohé z nevěst si neuvědomují, že se nemusí stresovat ze dne, který si právě ony mají užít tak, že svoje vzpomínky na tento den budou jednou se zasněnými očima vypravovat svým vnučatům a pravnoučatům. Proč to vše stresující a nepříjemné nepřehodit na bedra odborníků, kteří jsou školeni běžně řešit tyto úkony tak, aby to bylo v konečném výsledku to krásné, na co budou všichni zúčastnění svatebčané vzpomínat.

text: Milan Rousek

Zásnuby

Rodina jako společenství lidí existuje odpradávná a s jejím vývojem se vyvíjely a zažívaly specifické rodinné zvyky, tradice a obřady (narození, křtiny, svatby, pohřby), které jsou nyní všem známy a v malých odlišnostech se dodržují. Jsou ale i rodinné obřady, jejichž dodržování je v dnešní době už výjimečné. Mezi slavnosti a obřady, které upadají v zapomnění, patří právě zásnuby.

V dnešní době se určitě nezasnoubíte jen kvůli tomu, aby se váš vztah s druhou osobou nějak legalizoval a mohli jste se společně stýkat na veřejnosti, jak tomu bylo dříve. Obřad zásnub volí spíše konzervativní rodiny a to jako symbol vážnějšího vztahu. Partneri si v dnešní době vysvětlují zásnuby jako příležitost uzavřít tzv.: „smlouvu o smlouvě budoucí“, což mi připadá spíše jako obchod než láska.

Nevytvořila se žádná nová speciální pravidla pojící se k tomuto obřadu, takže stačí jen připomenout pravidla již daná. Zásnuby se neobejdou bez darů. Budoucí snoubenka dostane kytici světlých květů (má být jednodušší než kytice svatební) od svého snoubence. K tomu si partneri navzájem vymění zásnubní prsten, přičemž prsten snoubenky by měl být bohatší, nejlépe s nějakým drahým kamenem. Podle pravidel je rovněž možné, aby prsten dostala jen snoubenka. Místo prstenu může dát snoubenka svému partnerovi cokoliv, co bude nosit při sobě (řetízky, hodinky atd.). Dary mohou mít na sobě vyryté jméno či datum zasnoubení. Při rozchodu se tyto dary vracejí, což má být symbolem vrácení slibu společného života.

Hostina nemá být nijak velká. Zve se jen úzký okruh rodiny - rodiče, sourozenci, případně i prarodiče. Vhodným oblečením je oděv, ve kterém chodíme do divadla či lepší restaurace.

Samotný obřad má dvě oficiální podoby:

1. otec nevěsty vstane, zacinká na skleničku a oznámí zasnoubení své dcery, snoubenci povstanou, políbí se a předají si dárky.

2. místo otce obřad zahájí snoubenec a rovněž oznámí zasnoubení.

Doporučuje se řeč k zásnubám nijak neprotahovat a zvolit tu nejkratší variantu. Vyhněte se tak oboustranným rozpakům a nevzniknou podněty pro nějaké rozpory.

Jelikož je zasnoubení ještě více pomíjivý svazek než manželství, není vhodné zasnoubení doprovázet dalšími velmi hodnotnými a zavazujícími dary. Také rozepisovat oznámení či zviditelňovat nový stav zprávami v tisku k tomuto obřadu nepatří. Zasnoubení není tedy nic složitějšího a není se čeho obávat.

Tak trochu pro pány

Nepotrpíte-li si na oficiální obřady a chcete-li svoji vyvolenou překvapit, tak svoje zásnuby zahalte rouškou tajemství a romantiky. Vyzkoušejte novou službu Hotelu Bonato. Nechte svůj zásnubní prsten u nás schovat do lahodného dezertu, který naservírujeme vaší vyvolené. Na vás zůstane jen využít momentu překvapení.



Žkuste to u nás

Svatba je jedním z nejkrásnějších dnů v životě a kdo by ji nechtěl prožít spojenou s gurmánskými hody v romantickém prostředí špičkové restaurace? Toto a ještě příjemné ubytování pod jednou střechou vám náš hotel Bonato nabízí. V tuto neopakovatelnou chvíli cítíme obrovskou zodpovědnost za tento jedinečný den, a proto s Vámi podrobně rozebereme Vaše představy a upozorníme Vás na úskalí, která mohou tento den provázet. Společně pomocí série předběžných kalkulací vytvoříme optimální kombinaci vašich snů a finančních možností.

Standardem jsou speciální přání, jejichž vyjmenování je prakticky nemožné. Při příjezdu Vás může doprovázet hudba nebo můžete kráčet po liscích růží. Před restaurací vám popřejeme mnoho štěstí do nového života, připijeme na vaše zdraví, rozbijeme talíř a uvedeme ke

slavnostní tabuli. Ta bude doplněna výzdobou, jmenovkami dle zasedacího pořádku, svatebním cukrovím a dortem. Samozřejmostí je stůl na svatební dary a květiny. To vše bude na základě Vašeho přání zachyceno profesionálním fotografem nebo kameramanem.

Květinová výzdoba, dekorace a příprava slavnostních tabulí, režijní náklady spojené s konzumací vlastního svatebního cukroví - cca 3 500,- Kč dle náročnosti květinové výzdoby. Někdy je vhodné seznámit hosty s průběhem celého dne a taktně upozornit na případná omezení kouření či konzumace alkoholických nápojů, které nejsou hrazeny. Po pronese slavnostního přání následuje servis menu, v průběhu kterého uschováme svatební dort zpět do chladírny, abychom udrželi jeho kvalitu. Novomanželé, často svázáni, jedí polévku ze společného talíře.

Pro děti jsou samozřejmostí poloviční porce. Sestavíme speciální menu pro případné ve-

Jak jste na tom vy? svatební výročí

Den sňatku - zelená svatba, jejím symbolem je zelený věnec

- 1. výročí** - bavlněná svatba (manželé si vyměňují kapesníčky)
- 2. výročí** - papírová svatba
- 3. výročí** - kožená svatba
- 4. výročí** - květinová (ovocná) svatba
- 5. výročí** - dřevěná svatba (symbolem je dřevěný talisman darovaný navzájem)
- 6. výročí** - zinková (plechová) svatba (i partnerské vztahy je prý občas třeba vyleštit)
- 7. výročí** - vlněná svatba
- 8. výročí** - bronzová svatba
- 9. výročí** - měděná (hliněná) svatba
- 10. výročí** - cínová (růžová) svatba
- 11. výročí** - ocelová svatba
- 12. výročí** - hedvábná svatba
- 13. výročí** - krajková svatba
- 14. výročí** - slonovinová svatba
- 15. výročí** - křišťálová (skleněná) svatba
- 20. výročí** - porcelánová svatba
- 25. výročí** - stříbrná svatba (myrtový věnec se má nahradit stříbrným)
- 30. výročí** - perlová svatba
- 35. výročí** - korálová (plátěná, lněná) svatba
- 40. výročí** - rubínová svatba (darovaný prsten s rubínem je důkazem, že partneri se mají stále rádi)
- 45. výročí** - safírová svatba
- 50. výročí** - zlatá svatba (obzvláště slavnostní, manželé si vyměňují nové zlaté prstýnky)
- 55. výročí** - smaragdová svatba
- 60. výročí** - diamantová svatba
- 65. výročí** - železná svatba
- 67. výročí** - kamenná svatba
- 70. výročí** - platinová (brilantová, blahodárná) svatba

getariány nebo dietáře. Po slavnostním obědě bychom porcovali svatební dort a servirovali kávu. Večerní občerstvení může být další, Vámi odsouhlasené menu, nebo je možné kombinovat grilování se studeným rautelem.

Svatba v hotelu BONATO se pohybuje se všemi gastro náklady kolem 1 300,- Kč na osobu. (cena je orientační)

Neodmyslitelnou součástí svatební oslavy je také svatební noc. Když se rozhodnete u nás uspořádat Vaši svatební hostinu, jako poděkování a zároveň premie pro novomanžele je svatební noc ve dvoulůžkovém pokoji ZDARMA. Při plné obsazenosti - bez záruky)

Naši snahou je ulehčit Vám organizaci Vaší svatby v co největší míře tak, abyste neztráceli drahocenný čas zdlouhavou návštěvou potřebných institucí a mohli si tak Váš významný den náležitě vychutnat. Doufáme, že Vás naše nabídka osloví a kvalita služeb uspokojí Vaše požadavky.

Ukázková svatební menu.

1. Svatební menu

Bohemia regia brut
Kuřecí koktejl, pečivo

Svatební slepičí polévka s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
Svíčková na smetaně s brusinkovým terčem a šlehačkou
1/2 domácí houskový knedlík a 1/2 karlovarský knedlík
Celková cena – 283 Kč za osobu

2. Svatební menu

Martini Bianco
Šunková rolka

Svatební slepičí polévka s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
Grilovaná kuřecí prsíčka s grilovanou zeleninou
Gratinované brambory
Celková cena – 318 Kč za osobu

Připravujeme slavnostní menu dle Vašich požadavků přesně na míru a individuálních požadavků.

Pro děti jsou samozřejmostí poloviční porce.

Pro vegetariány a hosty s dietou jsme schopni připravit návrh speciálního menu.

Moderním trendem je uspořádání večerního občerstvení pro svatební hosty formou recepce či banketu.

Svatební zvyky

Nevěsta by si rozhodně neměla šít svatební šaty sama. Manželství dlouho nevydrží, neboť si „zašívá cestu ke štěstí“.

Nevěsta má mít ve svatební den vše nové, jako symbol nového počátku, kromě jedné věci půjčené (od šťastného a veselého člověka) a jedné staré (jako symbol zachování rodinné tradice) a jedné modré (nejčastěji to bývá modrý podvazek).

Při svatební hostině by se mělo nevěště posadit dítě na klín, aby bylo hojné potomstvo.

Dá-li nevěsta do střevíce minci, přinese to novomanželům bohatství. Chce-li, aby jim láska vydržela, ať tam přidá ještě čtyřlístek.

Nechce-li mít nevěsta uplakané děti a nouzi v manželství, ať nepeče svatební dort, koláče ani nijak nepomáhá při pečení.

Svatební závoj - je symbolem neposkvrněnosti. Taktéž si jím nevěsta zakrývá obličej a nosní dutinu, již zlí duchové rádi pronikají do nevěstina těla.

Čepec - večer před svatební nocí družičky nevěště sundávají z hlavy věnec a nasazují ji čepec. Ta jej dvakrát shodí na znamení lítosti nad ztracenou svobodou, ale potřetí si ho již ponechá. Věnec je symbolem panenství a svobody, čepec zase počestnosti a důstojnosti vdané paní. Odtud tedy pořekadlo „dostat někoho pod čepec“.

Aby manželství vydrželo, musí nevěsta i ženich okusit svatební dort. Přítomní svatební hosté nesmí svatební dort odmítnout. Jim i snoubencům by to přineslo smůlu.



Jak si to vše naplánovat

S naší poradkyní ze svatební agentury jsme vše promysleli a připravili jsme pro vás takový malý návod, jak si vše naplánovat na váš slavnostní den tak, abyste měli co nejvíce důležitých úkonů takřikajíc pod kontrolou.

12 měsíců před svatbou

Oznamte své zasnuby, pokud chcete tento obřad uskutečnit. Seznamte rodiče snoubenců.

11 měsíců před svatbou

Vyberte místo pro svatební obřad, stanovte si předběžný svatební rozpočet. Počítejte s 10-20% rezervou, přemýšlejte o typu svatebních šatů.

10 měsíců před svatbou

Termín svatby na matrice (viz rubrika - Matriky ČR - pokud se bude jednat o občanský obřad), případně výběr kostela (viz rubrika - Kostely ČR - pokud se bude jednat o církevní obřad). Kontrola osobních dokladů - občanského průkazu nebo jiného potřebného. Seznam hostů, které chcete pozvat na vaši svatbu. Barvy, do kterých budete ladit vaši svatbu-oblečení, květiny, výzdobu.

9 měsíců před svatbou

Nevěstiny svatební šaty. Hudební doprovod při obřadu a skladby pro váš obřad. Výběr hudby pro svatební hostinu, případně kapely.

8 měsíců před svatbou

Naplánovat podrobně průběh svatby. Vybrat restauraci, penzion pro vaši svatební hostinu. Vyberte si svědky a také jim to oznamte.

7 měsíců před svatbou

Určete zvyky, které chcete zařadit do programu svatby - sestavte harmonogram svatby písemně na kartičky - pozvánky. Květiny, kytice a květinová výzdoba. Fotograf a kameraman - výběr spolehlivého, případně s dobrým doporučením, jedná se o doku-

Když se v září oženíš či vdáš, bohatství zaručeno máš.

Svíti-li v den obřadu slunce, bude v manželství slunečná pohoda.

Prší-li v den svatby, prší novomanželům štěstí. Jasný svatební den znamená radost ve společném životě.

Když ve svatební den padá sníh, znamená to štěstí, radost a bohatství.

Kdo od oltáře vykročí pravou nohou, bude vládnout v domácnosti.

Kapesníčky jako svatební dar přivolávají slzy. Nože a nůžky jako svatební dar jsou předzvěstí konce přátelství.

Zrcadlo jako svatební dar - dárcе se znelíbí.

Svatební zvyky jsou zase v módě. Mnoho starých svatebních zvyků pochází z pohanské doby. Co nám dnes připadá originální nebo vtipné, mělo tenkrát hluboký smysl a bylo bráno naprosto vážně. Zvyky mohou slavnost oživit a dodat jí tu správnou atmosféru a konečně přiblížit dávné tradice.

• Zkouška ženicha

Na prahu nevěstina domu měl ženich někdy přichystaný špalek se sekerou a láhev vína. Chopil-li se sekery, bylo to dobré znamení: bude z něj dobrý hospodář. Ale rozhodl-li se pro láhev vína, nevěstilo to nic dobrého: bude z něj opilec.

• Zkouška nevěsty

Při prvním vkročení do ženichova domu měla nevěsta připravenu v místnosti metlu, kterou musela hbitě zamést a postavit ji opět na místo. Dávala tím najevo, že chce být dobrou hospodyní.

mentaci nejdůležitějšího dne Vašeho života.

6 měsíců před svatbou

Seznam svatebních darů - případně založit svatební listinu. Zajistit ubytování pro přespolní svatebčany. Výroba svatebních oznámení a pozvánek ke svatebnímu stolu, zasedací pořádek, případně dalších kartiček k pozvánkám (program).

5 měsíců před svatbou

Naplánovat svatební cestu, projděte si náš portál, možná inspiraci naleznete. Svatební dort, koláčky, cukroví a výslužky - nezapomente na krabičky. Sestavte svatební menu a když se budete domlouvat v restauraci (pokud tam nebudete nocovat), tak hned na začátku řekněte, že se jedná o SVATBU.

4 měsíců před svatbou

Oblečení pro ženicha. Sladit oblečení svědků, šaty pro družičky.

3 měsíce před svatbou

Snubní prsteny. Doplnky svatebních šatů nevěsty. Doprovodný program pro svatební oslavu. Kadeřnice a vizážistka.

2 měsíce před svatbou

Doprava hostů. Dopravní prostředek nevěsty. Kontrola platností cestovních dokladů. Rozeslat svatební oznámení.

6 týden před svatbou

Parkování v místě svatební hostiny. Vyříd'te si volno, pokud jste zaměstnaní. Podrobný program svatebního dne. Zakoupit stužky ke zdobení aut. Dola-dit výzdobu na obřadu a na hostině.

4 týden před svatbou

Konečný počet hostů na hostině. Tisk jmenovek a kartiček na slavnostní tabuli a ostatních. Zkouška účesu a make-upu. Připravit svatební proslov - určit osobu, která promluví a text.

3 týden před svatbou

Návštěva holiče a kadeřníka. Nevěsto, ujisti se, že máš podvazek a „něco staré, nové, půjčené a modré“. Seznam skladeb, které chcete zahrát na hostině,

• Rýže

Aby bylo novomanželům dopřáno hojně potomků, jsou zasypáni po obřadu rýží (v některých oblastech také konfetami, oříšky nebo rozinkami, někdy i bonbony). Stejný význam má i jiný zvyk : během svatební hostiny je nevěště posazeno na klín malě dítě.

• Ochránné kouzlo

Přátelé zasypávají novomanžele před jejich domem oříšky, zrním, drobnými mincemi nebo fíky. Tentokrát nejde o početné potomstvo, ale o obět, která je přinášena bohům domu a domácího krbu. Oběť má smířit duchy s nově přichozími - s nově založenou rodinou.

• Rozsyipávání květin

Neteře snoubenců nebo dcery jejich přátel jdou do kostela v čele svatebního průvodu a rozhazují kolem květiny. Toto je rovněž původem pohanský zvyk. Květiny měly přilákat bohyni plodnosti.

• Svatební špalír

Přátelé novomanželů vytvoří uličku, kterou musí oba projít. Přitom se jim v tom snaží všemožně zabránit, ale ne násilně. Symbolický význam: překonávání manželství v nesnázích.

• Zatahování

Ženichovi kamarádi napnou po skončení obřadu před východem z kostela provaz, ozdobený květy, stuhami, ale i např. vypitými lahvemi a dovolí novomanželům pokračovat v cestě jen, když se ženich vyplatí. Tímto způsobem se ženich vykupuje ze svých mladických hříchů.

• Práh

Proč přenáší ženich nevěstu přes práh jejich společného domova? Prý proto, aby přelstil zlé duchy, kteří číhají pod prahem a hlídají dům. Jiný význam: Symbolický začátek nového života.

• Kruhový tanec

Nevěsta tančí se zavřenýma očima, zatímco se svobodné dívky pokoušejí získat kousek jejího závoje (pro tuto příležitost použijte raději levný náhradní závoj). Muži utvoří kolem nevěsty ochranný kruh, aby zabránili dívkám dostat se k nevěště. Je-li kruh proražen, symbolizuje to rozloučení s nevinností (panenstvím).

• Únos nevěsty

Symbolizuje dívčino odloučení od rodičů a přechod k novému životnímu společenství. Zvyk loupit nevěstu má velkou tradici. Už v antice byl únos nevěsty běžnou věcí a zůstává ji dodnes.

Pokud to byl dříve ženich, který odváděl nevěstu jejím rodičům, pak dnes je čerstvě oddaná nevěsta odvázena přáteli a to ještě v průběhu svatební hostiny. Nevěsta dokonce smí spolu-

nebo párty. Domluvte se na úkolech se svatebními pomocníky. Vytisknout rozmístění hostů v autech - zkontrolovat vozový park, zda je vše v pořádku.

2 týdny před svatbou

Vytisknout časový program svatebního obřadu a svatební hostiny. Zasedací pořádek na hostině, příp. na obřadu. Domluvit s fotografem a kameramanem program focení a natáčení. Upřesněte, kolik pojedе aut, kdo vyzvedne babičky, dědečky - celý harmonogram jízdy (odkud kam).

1 týden před svatbou

Zkouška svatebních šatů. Osobní věci pro svatební den a svatební noc. Obálky s penězi pro dodavatele. Manikúra a pedikúra. Chod'te o 2h dřív spát než poslední měsíc. Potvrzení účasti fotografa, kameramana, hudby. Sejděte se s družičkami a vysvětlete jim, co od nich očekáváte v průběhu svatebního obřadu.

1 den před svatbou

Pokud nemáte šaty zakoupené, zajděte si je vyzvednout do půjčovny, nezapomeňte na OP, kontrola věcí na svatební cestu, relaxujte. Ženich vyzvedne svatební kytici pro nevěstu. Na svatební den si připravte svatební oblek, tmavé ponožky, boty, vyzehlenou košili, kravat'u nebo motýlka a jiné doplnky. **ve svatební den** Ženichu, snaž se zachovat klid, zhluboka dýchej, nezapomeň OP, peníze, kapesníčky. Pokud jste nepředali snubní prstýnky svědkovi, - nezapomeň je! Svatební kytici pro nevěstu - nezapomeň ji! Nevěsto, snaž se usmívat, zhluboka dýchej. Příruční zavazadlo s osobními věcmi a hygienickými potřebami své mamince nebo kamarádce.

Svatební dary - Je tradicí, nebo spíše zvykem, že se svatební dary dávají před obřadem a ne po něm. Dary by měly být povětšinou praktické, pro široké použití v domácnosti. Měly by ale být vybírány tak, aby posloužily oběma novomanželům a ne jen jednomu z nich. Zcela nevhodné jsou např. šperky. Mezi nejužitečnější dary patří např. čajový servis,

rozhodovat o tom, kam se pojedе.Většinou se jedná o kavárnu v blízkosti místa konání svatební oslavy. Tam se čeká na ženicha a lehce se popíjí. Zaplatit útratu pak musí mladý novomanžel - jako určitý způsob výkupného za nevěstu, kterou chce dostat zpět. Jednou z dalších tradic je také, že ženich vykoupí nevěstu zlatým šperkem. V pokročilé hodině, kdy se už hostina schyluje ke konci, unesou přátelé novomanželů nevěstu. Pokud ji ženich nenajde, musí zaplatit výkupné. Pozor: Akce by se měla každopádně časově ohraničit, aby ostatní hosté dlouhé hodiny nečekali na nevěstin návrat a nakonec se nedočkali. To by jim určitě náladu nezlepšilo.

• Družičky

Jsou ještě svobodné dívky, které doprovázejí nevěstu do kostela. I tento zvyk měl svůj význam: duchové, kteří chtějí nevěště uškodit, si ji mají splést s některou z družiček. Aby se to podařilo, musí mít družičky na sobě šaty velmi podobné nevěstiným.

• Společné pojidání polévky

Společné pojidání polévky novomanželi z jednoho talíře při svatební hostině má symbolizovat jejich spolupráci. Druhý význam, který je snad ještě podstatnější, je symbol onoho společného krajice, z něhož je nutno si brát a dávat rovným dílem. Právě pro tuto výstižnou symboliku je uvedený svatební zvyk dodnes velmi rozšířen.

• Rozbíjení talířů

Tento zvyk měl kořeny hned ve dvou pověrách - že střepy přinášejí štěstí a že společným zemetáním novomanželé prokáží vůli spolupracovat a jejich manželství pak bude harmonické.

• Zvací koláčky

Podle tradice se pečou několik týdnů před svatbou. Rozdávají se příbuzným, přátelům a sousedům a jsou zároveň pozvánkou na svatební hostinu. Koláčky, které by měly mít nejméně tři různé náplně, jsou považovány za vizitku kuchařského umění hospodyně

• Svatební kytice

Podle starých zvyků vybírá svatební kytici pro nevěstu ženich. Pokud ženich správně popíše typ a stáří nevěsty, barvu vlasů a eventuálně udá i pár dalších údajů, jako například zda svatební šaty budou dlouhé či krátké, elegantní nebo romantické, pak odborník vykouzlí kytici vašich a především nevěstinych snů. Kytice k přišpendlení na auto by měla být spíš plochá a odolná vůči větru. Větší květinářství nabízejí dokonce i speciální úchytky, které zaručují pevnost přichycení a nepoškodí lak auta.

rychlovárná konvice, sada příborů, hodiny, bytové doplňky apod. Se snoubenci je možné dary předem prodiskutovat, ale pak nejde o překvapení. Pravdou je, že pohled na tři kávovary a dvoje hodiny kukačky je zcela jistě také hodně překvapivý, ale i tak bych doporučoval zachovat určitě zjemno a neprozrazovat ani nedomlouvat dary. Zcela nevychované je, pokud si snoubenci určí, co od koho chtějí dostat darem. Toto chování může mít za následek absence na svatbě. Svatební dary by měly být umístěné na viditelném místě, nejlépe tam, kde se scházejí hosté.

Dopoledne - Nevěsta by měla mít v tento den po ruce nejlepší kamarádku, která by jí se vším pomáhala. Čeká ji kadeřnice a kosmetička. Ženich zase musí vyzvednou svatební kytici a nesmí zapomenout na snubní prsteny - nejlepší volbou je, dát si je do kapsy saka, ve kterém se bude ženit. Pomocníci mají za úkol vyzdobit jak klopy příjízďejících hostů, tak i jejich auta. Auto nevěsty bývá většinou bílé s bohatší výzdobou než auta ostatní. Hostům se po příchodu do rodiny nevěsty podává lehká snídaně a malý doušek alkoholu na přivítanou. Po oblečení a úpravě nevěsty se čeká na příjezd ženicha. Ten přiváží kytici pro tchýni a stejnou předá své matce. Tento zvyk vyjadřuje poděkování a úctu. Dle starých zvyků by měl ženich požádat rodiče nevěsty o vydání jeho budoucí ženy. Zvyk „žádání o ruku“ ke svatebnímu dni patří, není ale povinností.

Svatební hostina - Pokud se svatební hostina koná v lepším podniku (hotel, restaurace), bývá dobrým zvykem, že svatebčany přijde přivítat samotný majitel podniku, ředitel či zástupce, který by měl zajistit i porcelánový talíř, který jakoby náhodou upadne a roztříští se na mnoho kousků. Čím více střepů, tím lépe. Jde o první společnou, symbolickou práci. Střepy mají přinést štěstí a společný úklid zase soudržnost a vytrvalost. Ke svatební tabuli usedají první hosté, poslední novomanželé.



Karlovarské minerální vody a.s. jsou největším výrobcem minerálních a pramenitých vod v České republice. Společnost založil v roce 1873 karlovarský rodák Heinrich Mattoni. Současnou podobu získala v 90. letech.

Karlovarské minerální vody v současné době stáčí minerální a pramenité vody značek Mattoni, Magnesia a Aquila, které vyváží do 20 zemí světa. Společnost se významně podílí na kulturním, sportovním, ale i společenském

životě v České republice. Podporuje také projekty spojené s ochranou přírody a otázkou ekologie.

Karlovarské minerální vody věnují nejvyšší úsilí budování světových značek s výrazným image, které budou přispívat ke zvyšování kvality a kultury pití nejen v České republice. Profesionální přístup společnosti i jejich zaměstnanců k otázce kvality produktů, byl mnohokrát uznán řadou ocenění a také tím, že se Mattoni stala oficiální vodou předsednictví ČR v Radě EU.

Karlovarské minerální vody zaměstnávají na 350 lidí. Tým špičkových pracovníků společně s jasnou vizí se velmi významně podílí na úspěchu společnosti.

Karlovy Vary a jejich voda

Na světě je málo míst podobných karlovarskému regionu. Míst, která se pyšní bohatou historickou tradicí, žijí bouřlivou přítomností a před sebou mají slibnou budoucnost. Po cestách lázeňské oblasti kráčeli významní panovníci českých zemí, slavní státníci, herci, hudebníci i tisíce dalších návštěvníků. Všechny přivedlo jediné – touha posílit vlastní zdraví, vychutnat si neopakovatelnou atmosféru lázeňského měs-

ta i okolní krásné přírody.

Legenda o královském uzdravení

Karlovarsko patří mezi oblasti bohaté na minerální prameny různých teplot, chutí i léčebných účinků. Podle legendy byl jedním z prvních pacientů sám římský císař a český král Karel IV, kterému Karlovy Vary vděčí za své jméno.

Archeologické nálezy však dokládají, že blahodárnou moc zdejších pramenů znali místní obyvatelé již dlouho před tím. Císařova chvála však odstartovala novou etapu. O prameny se začali zajímat lékaři a jejich výzkumy potvrdily prospěšnost pitných i koupelových kúr. Karlovy Vary a lázně Kyselka se staly místy, která začala získávat světovou proslulost.

Do seznamu hostů se v Karlových Varech zapisali například car Petr Veliký, Johan Sebastian Bach, Giacomo Casanova, Johann Wolfgang Goethe nebo Antonín Dvořák.

Lázně míří do světa

Věhlas místních minerálních pramenů však dal vzniknout i novému druhu obchodu. Voda byla zprvu v kameninových a posléze skleněných nádobách zájemcům zasílána. Mezi těmi, kteří rozvoji tohoto odvětví zasvětili život, nad jiné vyniklo jméno místního rodáka Heinricha Mattoniho. Továrna v Kyselce prosperovala a jeho

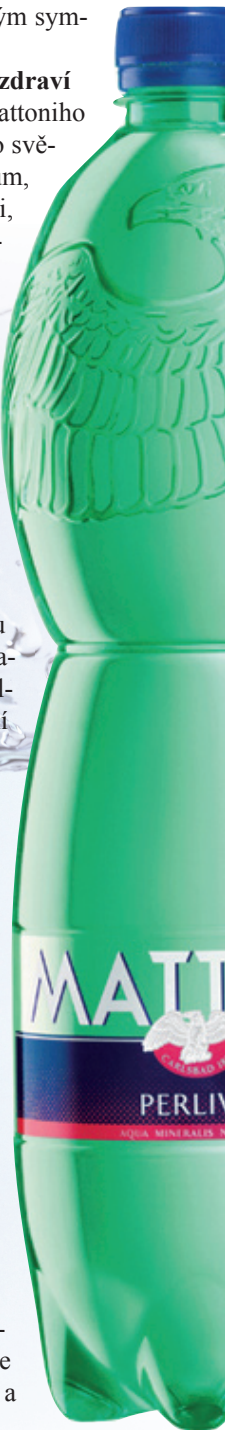
složení minerálních pramenů. Stává se, že v oblastech výskytu se objevuje ne jeden, ale hned několik typů a druhů minerálních pramenů. V takovýchto místech si lidé začali zakládat sídliště. Již ve středověku si lidé začali všimnout, že některé vývěry minerálních vod jsou nejen velmi chutné, ale že mají zároveň příznivé účinky na lidský organismus.

V průběhu doby se na léčení pomocí minerálních vod začali někteří lékaři specializovat, což pomohlo k vytváření lázeňských měst. S rozvojem medicíny se léčilo v lázních čím dál tím více nemocí, např.: obezita, lupenka, nemoci krevního oběhu, látkové výměny, pohybového ústrojí a mnohé další. S tím přišel i rozvoj lázeňství. V dnešní době se v ČR nachází kolem 30 lázeňských měst. Největší koncentrace minerálních pramenů je v západních a severních Čechách. Nejvýznamnější lázeňská místa Čech dosáhla světového věhlasu nejen

jméno se stalo brzy stejným symbolem regionu.

Tři prameny, tři zdroje zdraví

Už více než 100 let se Mattoniho kyselka rozváží do celého světa, aby svým vyznavačům, byť jen na malou chvíli, dalaokusit neopakovatelnou chuť a atmosféru světově proslulých lázní. Minerální voda **Mattoni** však není jediným produktem, který dnes nese pečeť jména slavného rodáka. V Kyselce se dnes stáčí i přírodní pramenitá voda **Aquila**, která se díky nízkému obsahu sodíku výborně hodí ke každodennímu pročištění těla. Trojici značek z Karlovarska doplňuje **Magnesia**, minerální voda unikátního složení v celoevropském měřítku, která se stáčí v Mnichově, nedaleko Karlových Varů. **Magnesia** je bohatá na blahodárný přírodní hořčík, zároveň má nízké množství sodíku. Působí osvěžujícím účinkem na celý organismus.



díky pramenům, ale také díky unikátnímu prostředí. Namátkou bych mohl jmenovat: Mariánské Lázně, Karlovy Vary, Františkovy Lázně (tzv. západočeský lázeňský trojúhelník), Teplice v Čechách, Luhačovice a mnohá další.

Jak známo, v lázeňství se minerální vody používají na koupele. S léčivostí minerálek jako vod na pití už to zas tak růžové není. Pokud neřekne lékař jinak, minerálkami bychom v žádném případě neměli nahrazovat normální stolní, nebo pramenitou vodu. Nadměrné množství minerálů v těle škodí zejména oběhovému systému. Proto by se těchto vod měli vyvarovat zejména starší lidé a kardiaci.

Složení minerální vody

Minerální voda obsahuje draslík, hořčík, vápník, sodík, železo, oxid uhličitý, železo, chlorid a hydrogenuhličitán. Pokud se podíváte na složení minerálních vod, zjistíte, že každá z nich má jiné složení minerálů.

Denní příjem minerální vody

Minerální vody jsou velice zdravé a mají příznivý vliv na lidský organismus. Lékaři ale také varují, že minerálek by člověk neměl vypít více než půl až jeden litr za den, protože hrozí hromadění minerálních látek v těle a to v cévách, játrech, ledvinách.

Minerální vody

Zvláštní kategorií podzemních vod je voda minerální. Minerální vody jsou vody, které se svými vlastnostmi či složením výrazně odlišují od ostatních podzemních vod. Do této kategorie se řadí vody, které mají v 1l vody více než 1g rozpuštěných pevných látek či více než 1g rozpuštěného oxidu uhličitého (kyselky) nebo mají teplotu vyšší než 25°C (zřídla a termální prameny).

Jak se stává z vody „minerálka“?

Z běžné vody se stane voda minerální obohacením o rozpuštěné anorganické látky. Tento proces mineralizace nemá stálou rychlost, záleží především na místních podmínkách, tedy rozšíření a druhu hornin, vydatnosti srážek - v případě, že je zdroj napájen místními srážkami, rozmístění nepropustných vrstev.

Z tohoto plynou také rozdílné vlastnosti a

del hlavního chodu. Svatební tabule bývá zpravidla bohatě upravena. Neměly by chybět hlavní atributy svatby-svatební prostírání, rozmarýnové nebo myrtové větvičky, věnečky, květiny atd. U vesnických svateb bývá stůl většinou pokrytý množstvím nejrozumnějších dobrot a pečiva. Na každé svatbě bývá velmi oblíben poschodový dort. Po aperitivu následuje studený předkrm - zpravidla šunková rolka s křenem. Poté polévka. Tu novomanželé jedí z jednoho talíře, což má symbolizovat, že od tohoto dne jsou na vše dva. Většinou se podává polévka s játrovými knedlíčky. Po polévce je na řadě teplý předkrm a hned nato hlavní chod. K dezertu se podává káva.

Odpolední veselí - Odpoledne je čas na svatební veselí. Pokud je přítomná hudba (reprodukována nebo živá), přichází na řadu novomanželské sólo. Ženich má provést manželku, pak její matku a nezapomíná ani na svou maminku. Otcové provedou novomanželku a pak i své manželky navzájem. Převlékání do masek mívalo dříve mytologický význam. Odhánělo se tím zlo od novomanželů. Dnes masky vybírají peníze od svatebčanů pro novomanžele „na kolébku“. Dalším zvykem, který pochází zřejmě z pohanských dob, kdy si muž odvěkl vyhlídnutou ženu, je „unášení nevěsty“. Spíše se tento zvyk nedoporučuje. Upadá nálada a většina svatebčanů se začne po zmizení únosců, nevěsty a záhy i hledajícího manžela s pomocníky, nudit. Novomanželé mají také zvláštní privilegium. Mohou kdykoliv během odpoledne odejít bez rozloučení a nepozorovaně, aniž by tím porušili společenskou etiketu.

Po svatbě - Po svatbě si většinou berou novomanželé několik volných dnů pro sebe. Pokud nejedou na svatební cestu, čeká je i tak řada složitých úkonů s novými doklady atd. Svatebčané se rozjíždějí domů i se svatební výslužkou (dorty, koláčky, chlebičky). A pro novomanžele začíná první společný den na jejich společné cestě za štěstím.

Zone

Každá nevěsta si chce svůj velký den užít tak, aby si připadala jako princezna z nějaké krásné české pohádky. To znamená i to, jakým způsobem se svatebčané dopraví na místo svých oddavků a svatební hostiny.

Rodina Valáškových ze Šonova u Nového Města nad Metují nabízí originální řešení takové přepravy - odvoz budoucích novomanželů ve stylovém proskleném kočáru tzv. Glasslandaueru, do kterého zapřahá jako uhel černé koně - původem z Holandska – Fríské koně. Pokud využijete jejich služeb, můžete si vybírat z počtu zapřažených koní – klasickou čtyřku, uherskou zápleť (pětispreží) a jako zcela výjimečnou šestku Frísků, kterou zapřahají jako jediní v Čechách. Pak se můžete kochat uměním kočích, s jakým přehledem a umem zacházejí s koňmi v plném silničním provozu, a kteří Vás dovezou na místo, kde prožijete svůj velký den.

Pokud byste měli zájem o další informace kontakt naleznete na www.konesonov.estranky.cz



foto: www.foto-gregor.com



Řízení dalšího dění se ujímají rodiče nevěsty jako hlavní hostitelé. Otec nevěsty pronáší přípitek, zpravidla hned na počátku hostiny. Pozor, pokud si chcete přitukávat, učíte tak jen s nejbližšími spolusedícími.

Zasedací pořádek záleží na typu stolu. Nejčastější místa obsazují novomanželé a hlavní hosté-rodiče a svědci. Vždy dbáme na to, aby u sebe seděli hosté, kteří si jsou nějak blízcí (věkově, příbuzní atd.). Měli bychom také dbát na to, aby u stolu seděli střídavě žena, muž, žena, muž ...Měla by se udržet zásada známá také ze štědrovečerní večeře, že se od stolu nemá vstávat, dokud není ukončena konzumace jí



MODRÝ SKLEP

Trochu z historie

První písemnosti o pěstování vinné révy na Znojemsku pocházejí z roku 1201. Další zpráva je z roku 1228 a zmiňuje se o klášterních vinicích a odvodu desátků z obcí Sedlešovice, Popice a Konice pod správou Louckého kláštera. O existenci vinic svědčí zachovaná zpráva o sporu mezi městem a klášterem, vyžadujícím náhradu za škody způsobené pasením dobytka. Roku 1285 je ve Znojmě založen cech vinařský v čele s permistrem Jindřichem. Tento cech se zasloužil o rozvoj vinic a usměrňování výroby a prodeje vína. V pozdější době byl povolen výcep vína pouze osobám bydlícím ve městě a majícím vlastní vinice. K tomu opravňovalo městskou správu a cech privilegium udělené městu Znojmo králem Janem Lucemburským roku 1285. K podstatnému rozvoji vinařství na Znojemsku

došlo za panování Karla IV. Jím osobně bylo r. 1375 městu Znojmu uděleno právo prodávat svá obchodně značková vína všude v zemích českých mimo Prahu. Od roku 1604 začínají viniční obce této oblasti získávat vlastní viniční práva. Plocha vinic v tomto období činila asi 3000 ha. Od 11. až do 13. století se o rozvoj vinařství starají především kláštery. Selské sklepy se začínají budovat v 16. až 17. století. Převážná většina sklepů je vykopána v pískovci. Sklepy se kopaly hlavně v zimě za pomoci nádeníků, rodinných příslušníků a zkušeného odborníka. Písek se odvázel koňskými potahy (formany) a prodával do Vídně, kde z něho dělali proslulé štukatérské práce a fasády měšťanských domů. Každá dokončená stavba sklepa se oslavovala závěrečnou hostinou – aldamášem. Stejně jako

celé naše vinařství postihla i znojemskou oblast katastrofa způsobená třicetiletou válkou. Nastává silný úpadek. Až za několik desítek let poválečného období dochází znovu ke zlepšení a novému rozvoji. Znojemská vína dosahující vysoké kvality získala značnou popularitu a s ní i odbyt. Samotný císařský dvůr kryl převážnou část spotřeby vína produkty znojemskými. Roku 1858 byla ve Znojmě založena vinařská škola pro výchovu vinařů – odborníků. Mrazovou kalamitou roku 1866 nastává nový úpadek zdejšího vinařství, který byl v pozdějších letech dovršen výskytem révokazu. První obcí zachvácenou révokazem byl Šatov, kde byla během několika let zničena celá výměra 259 ha vinic. Odtud se rychle šířil, až zachvátil všechny vinice moravské i slovenské. Přes veškerou snahu se do dnešního dne nepodařilo obnovit původní plochu vinic.

Novodobá historie Modrého sklepa začíná rokem 1965. Tehdy vzniklo zemědělské družstvo „Podyjí“, které se kromě tradiční zemědělské výroby začalo zabývat výrobou vína. Od původní výroby sudového vína se časem upustilo a víno se začalo po malých partiích lahvovat. V současné době nabízíme 40 druhů přívlastkových a jakostních vín.



VINICE NAD ZNOJMEM NA KRAVÍ HOŘE

BONATO NABÍZÍ



Sauvignon, pozdní sběr, suché, 2005 - Modrý sklep Nový Šaldorf

Barva vína: bílé

Přívlastek: pozdní sběr

Obsah cukru: suché

Ročník: 2005

Obsah alkoholu: ... 13 % - 14,4 % obj.

Vinařství: Modré sklepy, Nový Šaldorf

Oceněné víno: ano

Objem láhve: 0,75 l

Obsah alkoholu přesně: 13 %

Vinařská podoblast: znojemská

Vinařská obec: Znojmo

Viniční trať: Kraví hora

Víno charakterizuje výrazné aroma a chuť, jenž jsou dány ročníkem 2005. Ve vůni jasně rozpoznáte černý rybíz, hluchavku spolu s kopřivou. V chuti se projevují ovoce kofenité chutě typické pro znojemskou podoblast. Vůně i chuť se postupně vyvíjí. Víno se hodí k výrazně upraveným předkrmům či rybám a drůbeží. Může se podávat i ke sladkým dezertům. Víno je svěží díky kyselinám, které dávají perspektivu k dalšímu težení.

Zlatý pohár Víno & destiláty 2007, bronzová medaile na VINOFORUM 2007

u nás za 399,-



Tramín červený, pozdní sběr, polosuché, 2007 - Modrý sklep Nový Šaldorf

Barva vína: bílé

Přívlastek: pozdní sběr

Obsah cukru: polosuché

Ročník: 2007

Obsah alkoholu: ... 13 % - 14,4 % obj.

Vinařství: Modré sklepy, Nový Šaldorf

Objem láhve: 0,75 l

Obsah alkoholu přesně: ... 14 %

Vinařská podoblast: znojemská

Vinařská obec: Znojmo

Viniční trať: Načeratický kopec

Kofenité medová vůně s podtónem růže je předzvěstí plného vína s nižším obsahem kyselin, přesto svěží víno. Medovost provází i chuť, kde najdeme i pikantnost. Je to způsobeno tím, že se jedná o variantu Tramínu kořeného – Gewürztraminer, který je typický právě svojí kořenitostí. Víno má perspektivu minimálně ještě tři roky.

u nás za 359,-

Rozhovor

Když jsem se zamýšlel nad tím, jaký sklep budu v dalším čísle Bonatovin představovat, procházel jsem si nabídku vín Restaurantu Bonato, abych si vybral. Zaujal mě název jednoho vinařství, které se nachází na okraji Znojma. První, co mě napadlo bylo, proč nese vinařství zrovna tak zvláštní název? Proč zrovna Modrý sklep? To se musím dozvědět! Nelenil jsem a ihned jsem začal jednat. Obrátil jsem se na sklepmistra pana Antonína Konička, který mě velmi vstřícně a ochotně seznámil s celým vinařstvím a odpověděl mi na několik otázek.

Proč zrovna název Modrý sklep?

Modrý sklep se nachází v hloubce asi 20 m pod zemí. Je vykopán v pískovci, který má na denním světle barvu blankytně modré oblohy, odtud název Modrý sklep.

Můžete mně představit vaše vinařství - oblast, odrůdy, technologii výroby?

Modrý sklep je vinařství ve znojemské vinařské podoblasti. Naše vína vyrábíme z hroznů, které dozrály ve vinicích na Kraví hoře a Načeratickém kopci a kterých máme vysázeno 80 ha. Naší filozofií je pozorování a akceptování přirozených biochemických pochodů při tvorbě nového vína, protože víno je přírodní nápoj. Všechny hrozny se sklízí ručně, vína kvasí v nerezových nádobách nebo dubových sudech a nechávají se minimálně jeden rok zrát v rozsáhlém pískovcovém sklepě. Veškeré hrozny, které zpracováváme, jsou jen z našich vinic. Sklízí se ručně a v malých množstvích jsou dopravovány do sklepa. Víno není voda, proto každý pohyb, který vykoná, by měl být maximálně šetrný. Proto je celá

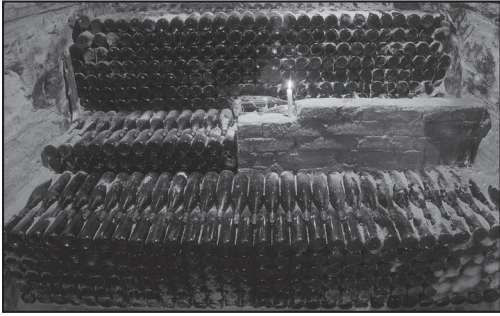
technologie uzpůsobena tak, aby se mošty nebo vína mohly samospádem dopravovat z nadzemní lisovny do hlubokého sklepa. Hrozny necháváme macerovat 2 až 14 hodin v nerezových nádobách, aby se přirozeným způsobem za pomoci vlastních enzymů uvolnily aromatické složky obsažené ve slupkách a povolila pektinová soudržnost dužniny. Rmut lisujeme velmi krátce a za nízkého tlaku, aby nedocházelo k přílišnému uvolňování tříslovin a hořčin do budoucího moštu. Ten necháváme zpravidla přes noc volně sedimentovat a čistý podíl necháváme následující den zpravidla samovolně kvasit. Teplota kvašení není extrémně řízená, pouze dbáme na to, aby kvasící mošty neměly vyšší teplotu než 20 až 22° C, a tím nedocházelo k defektům ve vůních a zároveň vznikalo dostatek glycerolu, který se podílí na extraktivnosti vín. Po dokvašení se ještě nechávají mladá vína v kvasnicích, aby přirozeným způsobem za pomoci mléčných bakterií odbouraly přebytek kyseliny jablečné. Mladá vína necháváme rok zrát. Pokud mají vyšší obsah kyselin, necháváme je v zimních měsících „vymrznout“. Dochází ke krystalizaci kyseliny vinné, jejímu klesání na dno nádoby a tím k přirozené harmonizaci budoucího vína. Tímto přirozeným podchlazením zároveň eliminujeme budoucí bílkovinné zákal ve vínech. Všechna vína svůj vývoj prodělávají v dubových sudech. Některá kratší dobu: Müller-Thurgau a Muškát moravský, některá leží déle – Veltlínské zelené, Rulandské bílé i šedé a další. Zráním ve dřevě odchází zbytky plynů po dokvašení a díky pórovitosti dřeva k jemné mikrooxidaci. Zejména červená vína necháváme v sudech co nejdéle. Vína následně lahvuje, některá po roce prodáváme, ale většinu ještě necháváme zrát v láhvích alespoň rok nebo dva v našich rozsáhlých

sklepích – až půl kilometru chodeb! Naše vinice se nachází na Kraví hoře a Načeratickém kopci. Ve vinicích vše začíná. Dobré víno může vzniknout jen tehdy, když se lidé ve vinohradech o hrozny dobře starají.

Mohl by jste také představit vinice, na kterých se vinná réva pěstuje. Jaké druhy révy převládají?

Na Kraví hoře jsou písčité-hlinité, až jílovité půdy. Hrozny, které zde vznikají poskytují vína, která jsou plná, extraktivní a obvykle dozrávají do lahve zralosti druhým až třetím rokem. Protože naše vinice sousedí s Národním parkem Podyjí, jsou veškeré viniční práce maximálně ohleduplné k životnímu prostředí. Ve vinicích necháváme udržované zelené pásy trávy, aby nedocházelo k erozi půdy a zároveň tím šetříme vodní režim této lokality. Kraví hora je výjimečná, proto jsme zde v minulých letech vysázeli kvalitní odrůdy: Sauvignon, Ryzlink rýnský, Tramín, Veltlínské zelené, Muškát moravský, Rulandské modré a Frankovku.

Načeratický kopec je lokalita, kde převládají půdy písčité a má jižní orientaci. Každoročně zde hrozny



ARCHIVNÍ SKLEPY V NOVÉM ŠALDORFU

dosahují cukernatosti mezi 21° a 25° NM. V některých letech, kdy je nedostatek vodních srážek, dochází k zahušťování buněčného obsahu bobulí, které se projeví vysokým extraktem a mírnou minerálností, až slaností v dochuti vín. Díky těmto vlastnostem Načeratického kopce zde pěstujeme odrůdy, které mají schopnost „nabírat“ cukry v hroznech a díky pevné a tuhé slupce mohou dlouho ve vinici vyzrát: Rulandské bílé a šedé, Chardonnay a Tramín.

Na závěr byste mohl představit sklepy, v kterých se uchovávají a dozrávají skvosty vypěstované na vašich vinicích?

Svou 350 m dlouhou spleť chodeb tvoří labyrint chodeb ve kterém neznalý člověk snadno zabloudí. Ve sklepě se nachází asi šedesát sudů různého stáří a objemů, ve kterých zrají vína. Každému sudu odpovídá určitá odrůda vína. Je to výsledek letitých zkušeností a znalostí, který je zárukou té nejvyšší kvality vína. Ve sklepě nejsou uloženy jen sudy, ale po své velmi specifické mikroklima je vhodný pro skladování a zrání vína v láhvích. Výroba vín v Modrém sklepě je založena na tradičních postupech. Protože víno je přírodní produkt, potřebuje ke svému zrání určitý čas. Znojemská oblast poskytuje zpravidla vína s vyšším obsahem kyselin a mladá vína by mohla být hrubá. Naším záměrem je ponechávat víno zrát nejméně jeden rok v sudě, než započneme s jejich distribucí.

Za rozhovor děkuji panu Antonínu Koničkovi sklepmistru vinařství Modrý sklep - NOVÝ ŠALDORF

Dnes o kávě

Znáte to? Ráno se probudíte a první po čem zatoužíte, je dát si dobrý šálek kávy, který vás nakopne do pracovního dne. I já to tak mám po ránu. Většinou si udělám rozpustnou kávu s mlékem a pak přemýšlím o dni, co nastal. Bydlím v malé vesničce, ale jediné, co na tom vidím přes černé brýle je to, že nemám možnost po ránu si skočit na šálek dobré černé kávy, připravené z kvalitního zrna, z dobrého kávovaru do předeřhátého stylového hrnečku, pěkně v pohodičce někde na barové stoličce v oblíbeném podniku. Když jsem se rozhodoval o nových člancích do novin, napadlo mě, co takhle věnovat nějaký ten prostor kávě. Navštívit ten zajímavý svět,



Espresso je vášně a inspirace. Požitek a Euvolnění. Celá filozofie Piacetto Espresso přináší autentický italský požitek z kávy Espresso. Směsi kávy, které jsou používány k přípravě komponoval pan Graziano Chessa, Barista Champion a Coffee Sommelier z Itálie.

Piacetto espresso
směs odrůd Arabica a Parchement (indická robusta)
1000g/balení, 6kg/karton
doplňky ke kávě (cukr, smetana, mandle v čokoládě)
logovaný porcelán

LAMISCELA
Jemné jihoamerické arabiky a povzbuzující káva parchment z Indie tvoří základ perfektního požitku z kávy espresso. Směsi kávy obsahují maximálně 4 proveniencie a tím zajišťují dosažení specifických nuancí chutí. Stálý monitoring směsí podle nastavených receptur zajišťuje stálou a vysokou kvalitu produktů.

TOSTATURALENTA
Piacetto Espresso se praží tradičním způsobem pražení tzv. bubnovým pražením. Tento ob-

který voní exotikou, praženými zrníčky kávy a prací lidí, kteří vědí, jak ji správně „udělat“. Pokud jsem vás nalákal na další počtení, tak se společně ponoříme do světa kávy značky Piacetto Espresso, kterou pro vás připravují vyškolení baristé v Restaurantu Bonato.

Co je káva

Káva je obvykle horký nápoj z plodů kávovníku. Označuje také prášek, který se k výrobě nápoje používá. Ten se získává mletím pražených semen kávovníku. Káva je semeno plodu kávovníku (peckovice), podobné třešni. Plod má obvykle dvě semena, může však obsahovat pouze jedno semeno a pak hovoříme o „perlové kávě“. Káva je charakteristická svou silnou vůní a černou barvou. Obsahuje mimo jiné alkaloid kofein, který povzbuzuje srdeční činnost. Pro jeho povzbuzující účinky se káva

zvlášť šetrný a pomalý způsob pražení umožní nejlepší rozvinutí cenných éterických olejů a podporuje tím typické, plné aroma. Jednotlivé pražení kávy zajišťuje intenzivní chuť a zvýraznění specifických vlastností druhů kávy jednotlivých proveniencí.

Piacetto Espresso Tipico
Typicky silné, intenzivní Espresso s tmavým espresso créma, plnou i intenzivní chutí a aroma. Pro autentický italský požitek z kávy espresso.



Piacetto Espresso Superiore
Jihoamerické arabiky dodávají této kávě jemnou, mírně kyselou chuť espressa s oříškově hnědým café créma pro perfektní požitek z kávy. Piacetto Espresso, značka a koncept vytvořený exkluzivně pro oblast gastronomie je na českém trhu od roku 2007 v nabídce Tchibo Coffee Service.



pije především. Káva se odborně připravuje jako směs plodů různých druhů kávovníku. Nejčastěji se setkáváme s plody Koffea Robusta a Koffea Arabica (méně používané Excelsa a Liberica se na trhu vyskytují zřídka). Pro přípravu kávy v našich zeměpisných šířkách se používají jen dva základní typy: káva arabica a robusta. Arabika (cca 25% světové produkce) je káva vyšší kvality s menším obsahem kofeinu a širokým spektrem delikátních chutí a vůní. Pěstuje se ve větších nadmořských výškách, často na sopečné půdě, či jako lesní forma (např. etiopská káva Harar či Wild Forest). Zrna jsou větší než u robusty a během pražení i samotné přípravy jsou velice citlivá na teplotu. Robusta je méně náročná odrůda kávovníku. Její podíl na světové produkci je asi 75%. K největším producentům patří Brazílie, Vietnam, Indie. Zrnka

ARABICA a ROBUSTA

Máme dva rozšířené druhy kávy COFFEA ROBUSTA a COFFEA ARABICA. Robusta se pěstuje v nižších nadmořských výškách, více plodí a není moc náchylná na nemoci. Zato není příliš aromatická, má spíše robustní chuť, a to někdy se, špinavým nádechem. Má 2x více kofeinu než Arabica. Je finančně nenáročná na pěstování, a proto je velice oblíbená především u velkých firem, u kterých převládá masová produkce.

Arabica se pěstuje ve větších nadmořských výškách. A právě nejlepší káva pochází z tohoto druhu. Přesto však se více setkáváme s nekvalitní Arabicou než Robustou, a to díky tomu, že 75% světové produkce je právě Arabica. Z těchto 75% je jen 8-10% považováno za kvalitní neboli gurmánskou kávu. A abychom to ještě zúžili: jen 1 až 2 % z těchto 10% je považováno za reprezentanta pěstitelské oblasti neboli GRAND CRUS.

Historie kávy – jméno káva

Historie samotného jména je neméně zajímavá. Podle jedné legendy slovo káva pochází z arabské poezie ze slova QAHWA – vyjadřující slovo víno. Vzhledem k islámské prohibici alkoholu bylo toto slovo převzato pro kávu. Podle druhé legendy toto slovo pochází z ETHIOPIE z regionu KAFFA. V prastarém jazyce Egyptanů toto slovo znamená „rostlina“ nebo také „půda bohů“. Dnes známe kávu jako slovo v těchto podobách: KAHVE, KÁVA, KAVA, KOFFIE, CAFFE, CAFE, KAFFEE, COFFEE, COFFEA.

Historie kávy – kavárny

1554 - ISTAMBUL : vůbec první kavárna.
1650 - obchodník JACOB otevřel první COFFEE SHOP v OXFORDU.
1671 - první kavárna ve Francii MARSEILLES.
1672 - první kavárna v Paříži.
1683 - Benátky.
1683 - byli Turci nuceni opustit Vídeň, nechali za sebou své kávové zásoby (500 pytlů). Tehdy polský hrdina FRANZ GEORGE KOLSCHITZKY pravděpodobně jako první otevřel vídeňskou kavárnu, kde začal podávat nefiltrovanou tureckou kávu. A domněnka je, že byl nucen změnit tento způsob přípravy kávy, jelikož byla spojována s tureckou nadvládou. Začal tedy kávu filtrovat a podávat ji s kravským mlékem.
1688 - EDWARD LLOYD otevřel svou první kavárnu.
1715 - v Londýně najdeme na 2000 kaváren. Brzo se pít kávy rozšíří na celou Anglii. Toto je ještě před érou čaje.
1720 - Benátky: CAFFE FLORIAN, otevřená dodnes.
1721 - v Paříži a jeho okolí je na 300 kaváren. Na počátku vlády Napoleona je počet kaváren okolo 4000.
1750 - kavárny (některé) začínají také servírovat kávu ženám.
Kavárny se staly oblíbeným místem obchodníků, intelektuálů, básníků, ale také politiků.

jsou menší, chuťově je tato káva více zemitá a silná. Obsahuje dvakrát více kofeinu než arabika. Na trhu lze ale zakoupit i velmi kvalitní jednodruhové robusty, které také jistě dokáže zaujmout.



Jaké máme druhy Arabici.

- **LEKEMPTÉ**
Má střední až velká zrna zelenohnědé barvy. Káva má střední tělo s výraznou příchutí lesních plodů s měkkou kyselostí na konci.
- **SIDAMO**
Má středně velká zeleně šedavá zrna. Chuť a aroma jsou výborně vyvážené. Má hluboké, kofeněné a květinové aroma s příchutí vína a čokolády.
- **DJIMMAH**
Nejexportovanější sušená káva Etiopie. Mírně kyselá, často mívá příchut' po senu, ovšem příjemnou a čistou, s příchutí sušených káv.
- **YIRGACHEFFE**
Káva yirgacheffe roste ve vysokohorských polohách od 1500 do 2200m. Skoro veškerá se zpracovává praním. Je jemně kyselá, připomíná kofeněné víno shiraz, často s borůvkovou nebo švestkovou příchutí a květinovým aroma. Jde o jednu z nejlepších vysokohorských káv s výnosem 28 000 tun na 42 000ha. Yirgacheffe je označována jako prémiová etiopská káva.
- **LIMU**
Limu je známá pro svou lehkou, skořicovou a vínovou příchut' a dobrou kyselost a hladké tělo. Vypraná limu je jednou z prémiových káv. Roste v polohách 1400 až 2100m.
- **BEBEKA**
Plantážní káva, která se pěstuje v polohách 900 až 1500m. sklizeň je 6000 tun na 6000ha. Tato káva je málo kyselá, ale má příjemné a hladké tělo.
- **TEPI**
Tato plantážní káva se pěstuje v polohách 1200 až 1800m na 7000ha. Úroda je 6000 tun. V porovnání s ostatními kávami tepi sice vypadá jako běžná káva, ovšem s ovocnou chutí.
- **HARAR**
Harar se pěstuje v horském regionu východní části vysočiny Chercher v polohách 1500 až 2100m. Tato káva je málo až středně kyselá, se sladovou, lehce čokoládovou a občas zemitou příjemnou chutí. Harar je jedna z prémiových káv, dřív ji stát prodával výhradně do Saudské Arábie. Momentálně už je dostupná na volném trhu.
- **ARSI**
Chuť arsi je komplexní, připomíná charakteristiky harar, ale kyselost se podobá spíše odrůdám lumu a sidamo.

Retro Recept

V tomto čísle novin hodně píšeme o kávě. Samozřejmě k odpolední kávě patří něco dobrého k mlsání. Někdo to řeší tím, že si koupí koblihu ve svém oblíbeném pekařství, někdo zase raději domácí pečený zákusek. Opět jsem zalovil ve své oblíbené knize pro praktické hospodyňky z roku 1928 a zaujal mě tam jednoduchý recept na dort, do kterého se v hojně míře používá silná černá káva. Neodolal jsem, zkusil jsem a mohu jenom doporučit. Společně jsme doma při odpolední kávičce vychutnávali zajímavou chuť tohoto dortu. Budu ho muset v nejbližší době opět upéct.

Kávový dort

Třeme 7 žloutků asi 15 minut s 21dkg práškového cukru, přidáme 8dkg strouhaného chleba, který jsme polili silnou černou kávou (asi 2 lžice), pak 7dkg i se slupkou strouhaných sladkých mandlí a konečně sníh ze 7 bílků. Ve vymazané a vysypané formě dort upečeme. Studený dort se pokropí ještě černou oslazenou kávou a ozdobí polevou. Polevu si připravíme tak, že se utře 10dkg čerstvého másla, až se zpění, do něho se utře 1 žloutek a 10dkg cukru, poté 2 lžice studené černé kávy, kterou tam vmícháme po malých dávkách. Hodně polevu utřeme, až je hustá. Pomažeme jí dort a trubičkou kolem dokola uděláme hvězdičky.

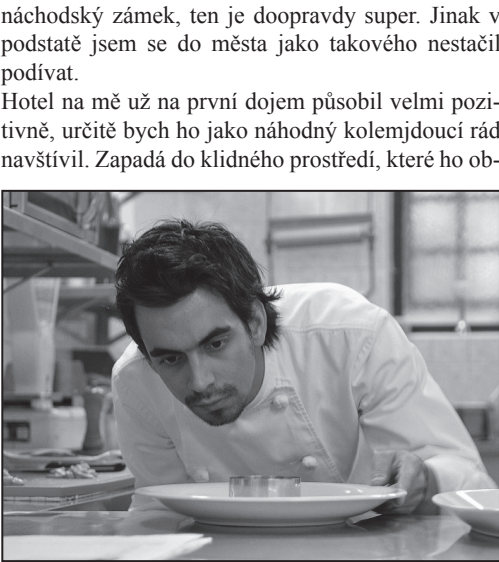


Hledáme kuchaře 3 ruce podmínkou, křídla výhodu!!
I tak by se dala popsat precizní práce člověka, pro kterého vaření není jenom práce, ale i největší koníček, kterému věnuje podstatnou část svého času. Sami jste mohli mezi 14. až 19. březnem ochutnat kulinářské speciality, které vycházely z kuchyně Restaurantu Bonato, kde se pod jeho vedením školil tým kuchařů tohoto restaurantu. Podařilo se mi uloupit jeho drahocenný čas a při kávě s ním udělat rozhovor, který vám přináším v toto čísle Bonatovin. Chtěl bych vám představit mistra kuchaře Davida Viktorina z brněnské restaurace „U Kastelána“, který své kulaté narozeniny oslavil 14. března svým příjezdem k nám do Hotelu Bonato.

David Viktorin

motto: Kvalita je právo, nikoli výsada
Narodil se 14. 3. 1980 ve Velešovicích v okrese Vyškov. V 10 letech se s rodiči přestěhoval do Brna, kde žije dodnes. Má dvě děti – kluky. Za svůj koníček považuje vaření, kterému věnuje nemálo času, a i doma se nechá zlákat přípravou rodinných menu. Začínal jako kuchař v menších restauracích a posléze v Hotelu Pegas, následovala praxe v Německu, kde, jak tvrdí, to teprve začalo - přičichl k něčemu jinému. Posléze po návratu do Čech přišla nabídka z restaurace „U Kastelána“, kde působí dodnes.

Davide, jak se ti za ten necelý týden líbilo v Náchodě a konkrétně v Hotelu Bonato?
Musím přiznat, že jsem Náchodem proklouzl v neděli odpoledne, takže jsem si ho nestačil pořádně okouknout, ale vnímal jsem dominantu města, a to



náchodský zámek, ten je doopravdy super. Jinak v podstatě jsem se do města jako takového nestačil podívat.
Hotel na mě už na první dojem působil velmi pozitivně, určitě bych ho jako náhodný kolemjdoucí rád navštívil. Zapadá do klidného prostředí, které ho obklopuje a svým exteriérem i interiérem působí velmi kladně. Restaurace svým prostředím nabízí hostům příjemnou a klidnou atmosféru, takže dobrý.
Jaké máš nejoblíbenější jídlo – myslím tím, co rád jíš a co rád připravuješ?
U mě se nedá specifikovat přímo nějaké oblíbené jídlo, mám rád sezónní suroviny jako např. na jaře chřest, medvědí česnek, jehněčí a kůzlečí, na podzim zvěřina, prostě pochutnám si na tom, co příroda v danou dobu nabízí.
V podstatě s přípravou jídel je to podobné, ale určitě si rád hraji s přípravou ryb a experimentuji – například snoubení kultur, jako je japonská surovina připravena evropským stylem a naopak. Prostě člo-

věk v tomto oboru se nesmí zastavit na místě, ale musí jít pořád vpřed.
Jak bys zhodnotil po pracovní stránce kolektiv a nabídku v jídelním lístku Restaurantu Bonato?
Byl jsem velmi mile překvapen s kolektivem, většina lidí, co tu pracují, mají zápal pro tuto namáhavou práci. Určitě se z nich musí vytřídit výrazné osobnosti, které se stanou duchem podniku, nastaví si efektivní systém organizace, aby byla zajištěna funkčnost tohoto organismu, kterým vlastně restaurace je a ostatní je budou uznávat jako ty, co tomu dávají šmrnc a grády.
Jídelní lístek svojí skladbou oslovuje širokou masu návštěvníků a v této lokalitě je v podstatě standardní záležitostí.
Co říkáš pořadu Ano, šéfe!
Tak to je první pořad, který ukazuje lidem – zákazníkům, jak to chodí v 90% restaurací v Česku. Je tam jasně vidět problém s jídelním lístkem, kde v podstatě chce Zdeněk Pohlreich naučit lidi (hosty) znát to, za co utrácení své peníze v restauracích. To, že se v pořadu objevují vulgarismy, tak to je proto, že to v podstatě v kuchyni tak chodí. Zdeněk Pohlreich je kuchařský démon, který na rozdíl od některých lidí ví, co dělá.
A na závěr – co by jsi prostřednictvím Bonatovin chtěl vzkázat hostům restaurací a začínajícím i stávajícím odborníkům v gastronomii?
Tak určitě bych chtěl, aby hosté začali přemýšlet nad jídelními lístky. Neznamená to, že velké množství nabízených jídel zajistí kvalitu. Raději malý výběr, ale vím, že suroviny jsou vždy čerstvé a kvalitní a pak z nich vzejdou taková jídla, na která budou hos-

té rádi vzpomínat.
A pro kolegy – nebojte se měnit jídelní lístek co nejčastěji tak, jak to půjde, hrajte si s čerstvými surovinami a používejte sezóních věcí, na tom totiž stojí základ kvalitního vaření.
text: Milan Rousek

Festival specialit v restauraci Bonato

Týdny šéfkuchařů Restaurantu Bonato
15. března - 14. dubna 2010
nevšední speciality moderní gastronomie

Týdny rybích specialit
15. dubna - 14. května 2010
Čerstvé sladkovodní i mořské ryby

Američan Singer & Saxophonist
David Wiljo Kansas z Bostonu
Zveme vás na hudební večer 14. 5. 2010

Konec školního roku
30. 6. 2010 od 11.00 hod do 15.00 hod
Vystoupí se svým programem
Komediant Oldřich Hurých

Chřestové dny
18. května - 15. června 2010
Vyberte si z naší nabídky chřestových pokrmů!
Chřest je pro nás symbol příchodu teplejších dnů a pod taktovkou našeho šéfkuchaře se mění v chutnou ale zdravou lahůdku.

Letní sezóna: Nabídka Steaků & Salátů
20. června - 30. července 2010
Nejšťavnatější steaky okořeněné vlastními bylinkami vypěstovanými v Bonato zahradě.
K tomu saláty všech druhů - to právě osvěžení pro horké letní dny.

Rezervace Bonato hotel
Tel. 491 424 540

Zde vám přinášíme recepty na vynikající pokrmy, které pro vás připravili kuchaři Restaurantu Bonato, při akci „Týden šéfkuchařů“ pod vedením mistra kuchaře Davida Viktorina.

Hruška pošírovaná v červeném víně, podávaná se skořicovou zmrzlinou.

Červené víno, pomerančovou kůru, hřebíček, celý černý pepř, celou skořici, badyán, med a cukr krystal ve větším hrnci přivedeme k varu. Poté do takto připraveného základu vložíme oloupané hrušky, stáhneme plamen a pozvolna vaříme do úplného změknutí hrušek. Když jsou hrušky měkké vyjmeme je a vinný základ dále vaříme až jej zredukujeme na polovinu. Po vychladnutí hrušky rozpůlíme, rozkrájíme na vějířky, přeléváme zredukovanou vinnou omáčkou a podáváme s kopečkem skořicové zmrzliny.



Candát na kroupovém rizotu se slaninou a česnekovou pěnou.

Nejprve si připravíme kroupové rizoto - na jemně nakrájenou cibuli orestujeme společně se špekem, přidáme kroupy a orestujeme. Zalijeme kuřecím vývarem, osolíme, opepříme a přidáme tymián. Vaříme až jsou kroupy měkké.
Dále si připravíme česnekovou pěnu - na másle orestujeme na drobně krájenou cibulku, necháme ji zesklivatět a zalijeme bílým vínem. Vyvaříme a přidáme rozdrčený česnek toto vše pak orestujeme a zalijeme mlékem a smetanou. Provaříme a rozmixujeme tyčovým mixérem. Propasírujeme přes jemný cedník. Nakonec se pustíme do přípravy candáta - rybu vložíme na pánev, kde máme rozpálený olivový olej kůží dospod, přidáme máslo a během pečení rybu přeléváme máslem. Upečeného candáta přendáme na talíř kde máme naaranžované kroupové rizoto a zlehka jej přelijeme česnekovou pěnou.

Křupavá vepřová ouška s restovanými žampiony a česnekem, listový salát s dijónským vinagretem.

Vepřová ouška opálíme, očistíme. Klademe do vepřového sádla a konfitujeme* cca 4,5 hod. při teplotě 95 °C. Po konfitování ouška vyjme- me ze sádla, vychladíme a nakrájíme na jemné nudličky, které opékáme společně se žampiony a česnekem na rozpálené pánvi do křupava a klademe je na očištěný, opláchnutý listový salát ochucený dijónským vinagretem, který si připravíme tak že smícháme dijónskou hořčici s olivovým olejem, solí, pepřem, červeným vinným octem a lehce naředíme vodou.

* Konfitování je úprava mas ve velkém množství tuku, nejlépe vepřového sádla, při nízké teplotě po dlouhý časový úsek. Teplota je v rozmezí 94 až 98 °C a čas se pohybuje od 4 do 8 hodin.
Tuto metodu používají přední světoví šéfkuchaři ve vybraných restauracích.



Králičí stehno na dijónské hořčici.

Osolená a opepřená králičí stehna naložíme do předem připravené směsi dijónské hořčice, tymiánu a bobkového listu, kde je necháme přes noc nadýchat aroma. Potom špek, cibuli a mrkev orestujeme do zlatova, lehce zastříkneme bílým vínem, necháme vyvařit a podlijeme vývarem. Takto připravený základ uvedeme do varu, vložíme předem orestovaná králičí stehna a pod mírným plamenem dusíme do změknutí. Maso vyjme a základ přepasírujeme. Posléze ho zjemníme smetanou a dochutíme solí, pepřem, dijónskou hořčicí a zlehka provaříme. Na talíř klademe maso a zlehka ho přeléváme omáčkou. Jako příloha se skvěle hodí bramborové nočky.

SOUTĚŽ

Dnešní hodnotnou cenu do soutěže věnovali majitelé koní ze Šonova, ale nebudeme vám prozrazovat co to je za cenu. Necháme si to pro vás jako překvapení. Uzávěrka soutěže je 31. května 2010. Vaše odpovědi zasílejte na e-mail: bonatoviny.soutez@seznam.cz společně s vaším kontaktním telefonním číslem.

otázka zní:

V Bonatovinách jste se dočetli, že koně ze Šonova umí jezdit v 4, 5, 6 spřeží, ale nás zajímá jaké je plemeno těchto koní používaných do záprahu.

a) Andaluský kůň
b) Knabstrupský kůň
c) Frederiksborský kůň
d) Fríský kůň

Připravujeme pro vás!

Zdeněk Pohlreich v Bonatu

1. 10. 2010

pro vás připraví degustační menu

rezervace na tel.: 775 357 699



Pokud chcete inzerovat v našich novinách, kontaktujte nás na tel. nebo e-mail.
Hotel Bonato: Lázeňská 102, 547 01 Náchod, tel.: +420 491 424 540, fax: +420 491 424 525, email: info@bonato.cz, www.bonato.cz
Bonatoviny: Vydává Hotel Bonato, Redakce: bonatoviny@seznam.cz, tel.: 777 781 241, Soutěž: bonatoviny.soutez@seznam.cz
Šéfredaktor: Milan Rousek, Grafika a zlom: Filip Kulhánek, Tisk: tiskárna Polonček, Náklad: 1000 ks