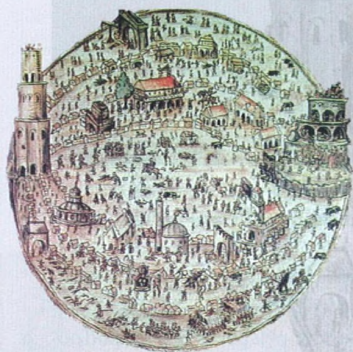


A vedou mne na druhou síň, kdež já očím a uším
plno vnady spatřím: zahrady rozkošné, rybníky
a obory, zvěř, ptactvo, ryby, muziku všelijakou libou
a tovaryšstva veselého houfy: ani sobě skáčí,
honí se, tancují, štvou, fechtují, hry provodí
a nevím co víc netropí. „Toto není stojatá voda,“
dí tlumočnick. „To pravda,“ dí m. já, „ale nech mne,
ať sobě na to pohledím.“ Podívá se pak, řekl
sem: „Vidím, že se žádný těch kratochvílí nenají
a nenapije: nýbrž unavě se každý běží v stranu,
jiným zase něčím vyrazení hledaje.
Malá mi se to zdá rozkoš.“ – „Hledáš-li tedy
v jídle a pítí rozkoše,“ dí on, „podme sem!“
Takž vkročíme na třetí síň; kdež, aj, spatřím plné
stoly a tabule hodujících, ani před sebou všeho
hojnost mají a veseli sou.

Jan Amos Komenský,
Labyrint světa a ráj srdce, I. P. 1623



„Hledáš-li tedy
v jídle a pítí rozkoše,“
dí on, „podme sem!“

Pravá klasická česká kuchyně je hodně podobná francouzské. K ní se dnes znovu přibližuje, protože jsou zde opět k dostání všechny potřebné suroviny. Ta česká se dá dělat na stejné špičkové úrovni jako francouzská nebo italská. Jsem přesvědčen, že kuchyně se nedají škatulkovat. Buď je kuchyně špatná, nebo dobrá, a je jedno, kterému národu či zemi je přisuzována. Záleží na přístupu a dovednosti personálu, kvalitě a zpracování surovin.



Předseda Československého svazu
kuchařů v Praze Jaroslav Sapík
www.svazkucharu.cz
www.klokocna.cz

všudybyl

Registrace: MK ČR E 10797
Vychází v nákladu 10 000 ks.
Vydavatel: PhDr. Jaromír Kainc, MBA
Redakce: Uhřetěveská 2116/18,
100 00 Praha 10
mobil: +420 603 177 536
e-mail: jaromir.kainc@vsudybyl.cz

Zástupce šéfredaktora: Bc. Martin Kainc, mobil: +420 731 411 407,
e-mail: martin.kainc@vsudybyl.cz
Grafická úprava a sazba: Layout s.r.o., Botanická 24, 602 00 Brno,
tel.: +420 603 871 550, e-mail: layout@atelierlayout.cz
Tisk: Tiskárna Matula

Za obsah inzerátů, PR článků a autorská práva k nim zodpovídají jejich zadavatelé.

- | | | |
|----|---|--|
| 6 | ŽOFÍNSKÉ FÓRUM | |
| 8 | ROMAN STRAUB GENERÁLNÍM ŘEDITELÉM | |
| 11 | HOLIDAY INN PRAGUE CONGRESS CENTRE | |
| 12 | ABY BYLI STRÁVNÍK I POSKYTOVATEL CHRÁNĚNÍ | |
| 13 | COFFEE BREAKY À LA VIENNA HOUSE | |
| 14 | HOTEL VITALITY, VENDRYNĚ | |
| 15 | ČESKÝ KAPR | |
| 15 | TRADIČNÍM MÍSTEM SETKÁVÁNÍ | |
| 16 | PŘEHLÍDKA CHUTÍ V PECI POD SNĚŽKOU | |
| 17 | VZDĚLÁVACÍ PROGRAM KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ | |
| 18 | LOŽNÍ PRÁDLO A TEXTILIE PROFESSIONAL | |
| 19 | DEVATENÁCTÁ KONFERENCE | |
| 20 | PRO HOTELY A LÁZEŇSKÉ DOMY | |
| 22 | HOTEL TERRA*** SUPERIOR | |
| 22 | PLODY MOŘE A RYBY Z MOŘÍ A OCEÁNŮ | |
| 23 | KVALITNÍ ZVĚŘINOVÉ SPECIALITY | |
| 24 | JAK BY MOHLA CHUTNAT JIŽNÍ MORAVA | |
| 24 | SVATOMARTINSKÁ DEGUSTACE | |
| 25 | PŘÍPRAVY NA GO A REGIONTOUR | |
| 26 | CZECH TRAVEL MARKET | |
| 27 | MAĎARSKÝ WORKSHOP | |
| 27 | ZADARSKÝ KRAJ | |
| 28 | POLSKÁ ITAKA MAJITELEM ČEDOKU | |
| 28 | JAK BÝT ODPOVĚDNÝ A EFEKTIVNÍ | |
| 29 | NEJLEPŠÍ JE BÝT NEJLEPŠÍ | |
| 30 | PRO BEZBARIÉROVÉ HOTELNICTVÍ A LÁZEŇSTVÍ | |
| 32 | PRVNÍ V EVROPE | |
| 33 | JAK MÁ CHUTNAT NAŠE PIVO | |
| 34 | TAJEMNÝ STRÁŽCE HORY 1 | |
| 36 | NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR | |
| 36 | ELEKTRONICKÁ EVIDENCE TRŽEB | |
| 37 | 60. VÝROČÍ MAĎARSKÉ ŘEVOLUCE 1956 | |

Všudybyl fotí fotoaparátem
OLYMPUS OM-D E-M1

OLYMPUS
Vaše Představy. Naše Budoucnost