

# Kam kráčí moderní gastronomie?



**Slezská univerzita v Opavě**

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

# Trendů je celá řada...

- Důraz na místo
- Netradiční interiér
- Výjimečný inventář
- Atmosféra
- Výrazná tvář podniku
- Neobvyklé dekorace
- Stylový oděv obsluhy
- Moderní technologie
- Netradiční pokrmy a nápoje
- Kvalita z regionu
- Neobvyklé suroviny



# Netradiční místo





Edukační centrum a správa zámku Hradec nad Moravicí  
ve spolupráci s Ústavem lázeňství, gastronomie  
a turismu Slezské univerzity v Opavě  
si Vás dovolují pozvat na

## Zážitkový večer

*Za víny z cest Roberta Lichnovského  
zámek Hradec nad Moravicí*

Přijďte ochutnat odrůdy italských vín.

Programem bude provázet Mgr. Alexandr Burda.

Historický úvod o životě a cestách Roberta Lichnovského přednese Mgr. Petr Havrlant.

úterek 20.11. 2015 v 17.00 hod.



# Zámek Hradec nad Moravicí



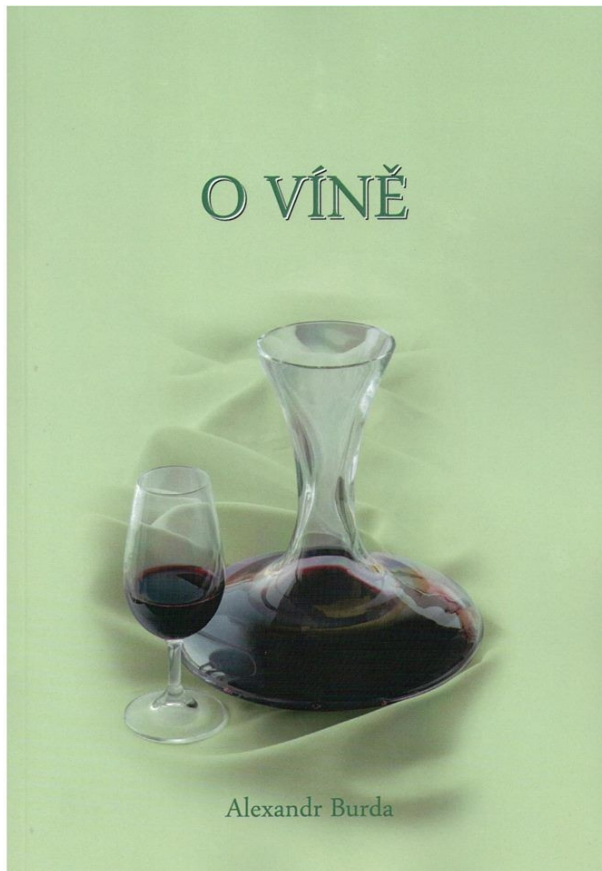
# Zámek Bečov nad Teplou



# Velké Bílovice, vinařství



# Kurzy pro veřejnost přímo ve vinařství



# Troja a Heinrich Schliemann







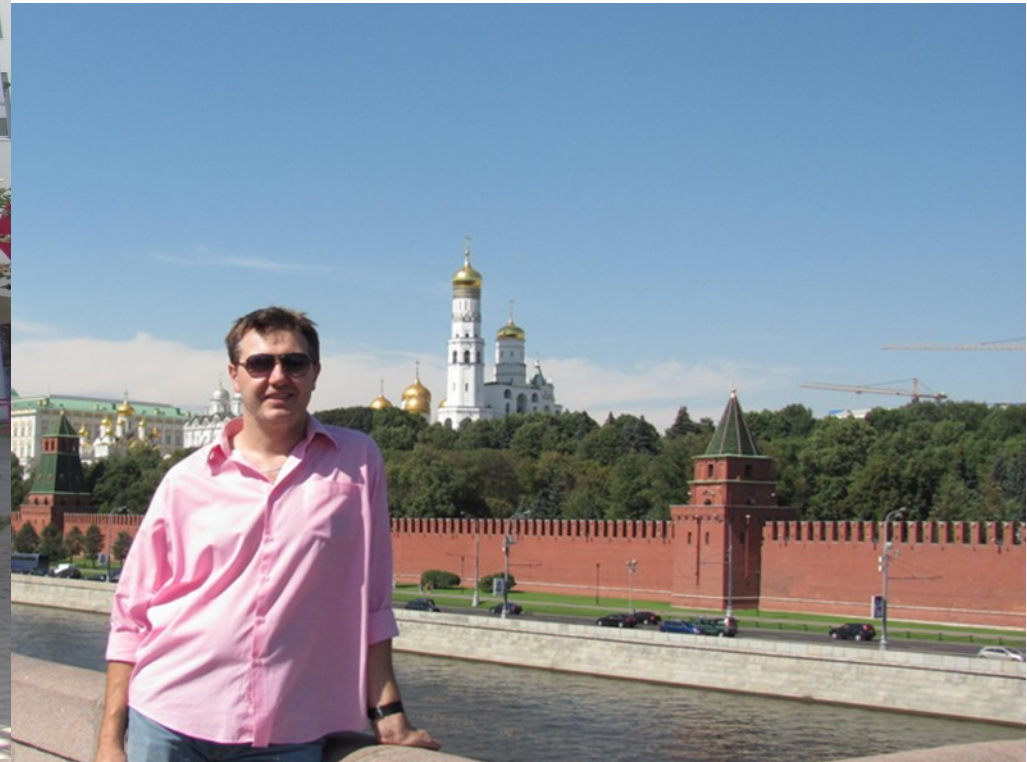
Atmosféra  
umocněna  
hudbou



# Italský večer



# Večer ruské gastronomie



# Fenomény Francouzské gastronomie



# Design – vybavení, inventář na pokrmy i nápoje

## Design na talíři = food design



Moderní technologie umožňují –  
efektivnější služby, zdravější pokrmy,  
rafinovanější nápoje...

### **Prostory a materiální zajištění SLU**





# Cestování s...



...ochutnávkou





# Zážitky nám sdělí i studenti





# Míchané nápoje



# Jak to bylo s Jamesem Bondem?



# Entomofágie zážitkové večery i přednášky



aneb, překonej sám sebe...



# OPAVSKÁ VINNÁ STEZKA



# Občas zapojíme i hosty ...





Trendy  
jsou  
kurzy  
moderní  
kuchyně  
ve vaší  
restauraci



# Slow food po Slezsku

## Jídlo z blízka

### Menu

Dortík z listového těsta  
se smetanovým špenátem dekorovaný  
filitovanými kaprunem

Rulandské šedé 2011

Sviáškové kapucino s mléčnou pěnou

Trübezi parfait podávaný na  
pečené biamboře s křovím sytem

Chardonnay 2011

Sovězí steak s gyilorianou cuketkou  
ovoněný bazalkovým karamellem

Zweigeltiebe 2010

Variance kozích sýrů

Sauvignon 2011

Jahody sabayone s čokoládovou kostkou

Účej 5.6.2012 Gastrocentrum Opava



## TÝDEN SLEZSKÉ KUCHYNĚ

15. 4. – 24. 4. 2016

Gastronomický zážitek v Opavském Slezsku.

Navštivte některou ze zúčastněných restaurací a ochutnejte pokrmy připravené podle tradičních receptů a ze surovin od místních dodavatelů.

**3 soutěže o zajímavé ceny!**

SLOSOVATELNÁ ÚČTENKA, SMS SOUTĚŽ, FOTO SOUTĚŽ.



Více informací a seznam restaurací:

[www.opavske-slezsko.cz](http://www.opavske-slezsko.cz)

[opavskeslezsko](https://www.facebook.com/opavskeslezsko)



O KÁVĚ,  
ČAJI  
A DALŠÍCH  
NÁPOJÍCH



Alexandr Burda

Věnujeme se  
kávě ...



# Barista I., Barista II., soutěž





# Turecká káva od Turka



# Vaříme pivo



## ZMĚNA PRO OPAVU

zve všechny své příznivce

ve čtvrtek 11. 2. 2016

Gastrocentrum SLU, Hradecká ul.

### VAŘENÍ PIVA PROZMĚN 12%

TO NAŠE pivo ochutnáme až o Velikonocích.

Pokud se chcete na jeho přípravě podílet, přijďte již v 15.00 h pomoci Petru Kovalovi. Od 18.00 h proběhne degustace piv a večere. Po 19.00 h vás budeme stručně informovat o dění v našem městě a nastává volná zábava a "pár točených". Předpokládané ukončení po 23. h.

*Na konzumaci se skládáme symbolickou částkou 200,- Kč/os*

Srdečně zvou: LIBOR, DALIBOR, ONDRA a SAŠA



# Budou vařit vlastní pivo

**OPAVA** Se dvěma žhavými novinkami přichází právě v těchto dnech Gastrocentrum Slezské univerzity. Místo, kde se konají třeba zážitkové a degustační večery, se může pochlubit zbrusu novým minipivovarem a pizza pecí. Opavané si tak budou moci v Gastrocentru pochutnávat kromě tradičních pokrmů Opavského Slezska nebo mezinárodní kuchyně také na „domácím“ pivu a „vlastní“ pizze.

„Gastrocentrum se snažíme neustále rozšiřovat a vybavovat. Je to především z důvodů výuky budoucích odborníků v oblasti gastronomie, hotelnictví a kuchařství. Chceme o vstřícnosti a vovarovar elům, i pizza

tedy při výuce našich posluchačů i jako zpestření našich osvětových aktivit,“ uvádí k novinkám Petr Koval, provozní Gastrocentra Slezské univerzity. Studenti i hosté se už učili v Gastrocentru míchat nápoje, pronikali do tajů kávy, poznali práci someliéra či rozšířili své kuchařské umění o několik zajímavých jídel, teď si budou moci sami uvařit zlatavý mok a k tomu zakousnout vlastnoručně vyrobenou pizzu. „U pizzy je to jednoduché, ale s pivem už tolik ne. Dobré pivo potřebuje laskavý přístup a snoubení kvalitních surovin se správnou dobou zrání, což se za jeden večer nedá stihnout. Proto už vymýšlíme různé možnosti, jak si



*VitarianStyle.com*



Zdravý životní  
styl – např.  
raw food





# Šmerda – Ťulpa a zvěřinové menu





# Hotel Soláň

Gourmet menu  
Zdeňka Pohlreicha



**Trendy to je změna. Jen změna je trvalá a s ní lze být nadčasový.**

