

Ivan Čapov et al.

# PRVNÍ ČESKO-MORAVSKÁ CHIRURGICKÁ KUCHARKA

aneb Jak to dělám já  
(chirurgové sobě)



Děkujeme za laskavou podporu knihy



i'm lovin' it®



pomáhá léčit.



Děkujeme rovněž vinařstvím

Vinařství Josef Valihrach

VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Loga sponzorů jsou řazena abecedně.

Ivan Čapov et al.

**PRVNÍ  
ČESKO-MORAVSKÁ  
CHIRURGICKÁ KUCHARKA**

aneb Jak to dělám já  
(chirurgové sobě)

Galén

#### Upozornění

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele.

Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Galén

Na Bělidle 34, 150 00 Praha 5

[www.galen.cz](http://www.galen.cz)

© Galén, 2012

**ISBN 978-80-7492-056-1 (PDF)**

**ISBN 978-80-7492-057-8 (PDF pro čtečky)**

# Obsah

Věnování .....	6
Úvodní slovo opata Lukáše Evžena Martince .....	7
Úvodní slovo Jeana Paula Camuse .....	9
Úvodní slovo Ing. Josefa Vozdeckého .....	14
Slovo hlavního autora .....	16
Autorský kolektiv .....	18
ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. – vína hrdá na svůj původ .....	21
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s. ....	24
Habánské sklepy – vína s chutí čtyř století .....	26
Vinařství Josef Valihrach .....	28
Víno České chirurgické společnosti .....	30
Proč a jak vznikla první mikrovlnná trouba? .....	33
Zdravý životní styl a jídlo v moderních úpravách .....	35
Kvalita masných plemen .....	37
O našich labužnických snech, o snoubení jídla a vína aneb život je příliš krátký na to, aby byl obyčejný .....	40
Enogastronomické více jak desatero .....	45
Nabídka vín VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s. ....	50
Kde jsme vařili .....	57
Jak jsme vařili .....	58
Seznam receptů .....	73
Aperitivy .....	79
Předkrmy .....	81
Polévky .....	115
Bezmasé pokrmy .....	137
Klasika .....	143
Ryby .....	167
Divočina .....	181
Těstoviny .....	199
Moučníky .....	209
Speciality .....	227
Přílohy .....	233
Rejstřík .....	236

# Věnování

Tuto knihu věnuji svému velkému kamarádu Jardovi Hlaváčovi, člověku, který

- precizně rozuměl vínu, dovedl o něm dlouze a poutavě hovořit
- byl nekonečnou studnicí vtipů a dovedl bavit společnost
- hrál kouzelně na housle
- byl vyslancem gourmetství
- miloval svou rodinu, sport a život...

*Ivan Čapov*



# Úvodní slovo opata Lukáše Evžena Martince

Vážení a milí čtenáři,

dostává se nám do rukou kuchařská kniha, do níž přispěli jednotlivými recepty čeští a moravští chirurgové. Otevíráme ji s nemalým očekáváním a těšíme se na její obsah se stejnou nadějí, v jaké jsme – alespoň někteří – podstupovali jejich chirurgický zákrok. Ta naděje vycházela z našeho přesvědčení o jejich kompetentnosti a ochotě pomoci. Předpokládáme totiž, že jednotliví autoři psali recepty se stejným zaujetím, s jakým denně vykonávají své nelehké poslání, vědomi si i toho, co řekl lékař Hippokratés z Kósu již v 5. st. př. n. l.: „Uzdravení lze docílit pouze vyrovnanou stravou a nápoji, bylinami a čerstvým vzduchem. Vaše strava budiž vaším lékem.“

Všem je nám zřejmé, že jídlo má nenahraditelnou funkci pro náš každodenní život. Bez něho nemůžeme žít. Ano, to je pravda, ale rozhodně ne úplně! Tam, kde je dostatek jídla, má stolování důležitý společenský a kulturní aspekt. Všude, kde se něco slaví, se společnost shromažďuje kolem jídla. Nabídnutí občerstvení hostu patřilo a patří k základní ctnosti pohostinnosti, jak se o tom lze dočíst už ve Starém zákoně, když Abraham pohostil samotného Hospodina (srov. Gen. 18,1-8).

V dnešní době se bohužel pomalíčku, ale jistě, vytrácí zvyk, že rodina jí společně kolem domácího stolu. Stále častěji se jednotliví členové rodiny obsluhují z ledničky sami v jinou dobu a jídlo konzumují s očima i myslí soustředěnou na televizní obrazovku. Tím se ovšem ochuzují o nenahraditelnou konverzaci, která je nezbytnou součástí fungujícího rodinného života. Společného stolování si vážil i Boží Syn Ježíš Kristus, kterému nebylo jedno, kde a jak se připraví poslední večeře, přičemž mu nebylo ani lhostejné, co má být k jídlu připraveno (srov. Mar. 14,12-16). Český spisovatel Karel Čapek nám v tomto ohledu radí takto: „Ušetřete si polovičku práce s přípravou oběda, ale přidejte si alespoň čtvrtinu práce s přípravou stolu.“ Proč? Protože člověk jí také očima.

Vaření pro rodinu a přátele se v poslední době, jak se zdá, stalo smysluplnou módou. Zájem o kvalitu jídla není důležitý jen pro naše zdraví a ekologii, ale je nezbytný i k podpoře přátelských a společenských vztahů. Starozákonní kniha Přísloví nám z tohoto úhlu pohledu radí: „Lepší je jídlo ze zeleniny a k tomu láska, než z vykrmeného býka a s tím nenávisť.“ (Přís. 15,17). A řecký filosof Epikúros ze Samu, který žil ve 4. st. př. n. l., vnímal dobrou společnost při stolování takto: „Dříve hled, s kým bys jedl a pil, než co bys jedl a pil. Neboť život bez přítele je jako krmení lva a vlka.“

Milí přátelé, na závěr Vám všem upřímně přeji, ať dobrotivý Bůh požehná nejen jídlo, které budete vařit, ale i společnost, v níž ho budete s chutí a vděčností jíst.



*Lukáš Evžen Martinec, OSA  
starobrněnský opat*

---

## Dort Anny Pavlovové

### Ingredience

3 bílky, 200 g cukru, 1 lžička octa, 1 lžice kukuřičného škrobu, 1 kapka vanilkové esence, šlehačka, ovoce (maliny, jahody, borůvky ap.).

### Příprava

Vlastní příprava trvá 40 minut. Pečení 60 minut plus několik hodin vychlazení. Předehřejeme troubu na 150 °C. Ušleháme bílky na hustý

sníh. Postupně přidáme cukr a šleháme 10 minut. To je velmi důležité. Následně vmícháme ocet, kukuřičný škrob a vanilkovou esenci. Na pečicí papír nakreslíme kruh s průměrem 20cm. Rozetřeme sníh do kruhu a pečeme v předehřáté troubě, přičemž okamžitě snížíme teplotu na 125 °C. Po hodině vypneme troubu a necháme dort v troubě do vychladnutí (většinou během noci). Našlehanou šlehačku rozetřeme na dort. Následně posypeme ovocem nebo ovocným pyré.

### Poznámky autora

Dort byl vytvořen na počest baletky Anny Pavlovové během jedné z jejích cest do Austrálie a na Nový Zéland ve dvacátých letech 20. stol. Otázka národnosti kuchaře byla dlouhým sporem mezi oběma zeměmi. Tento dort – dezert – obsahuje křehký sněhový základ z bezé, ozdobený šlehačkou a ovocem, např. jahodami, kiwi apod. Obvykle bývá podáván s ovocnou šťávou nebo i s přidavkem další šlehačky.

Má jediná zkušenost s tímto receptem byla ta, že jsem tento dezert několikrát jedl u svých přátel ve Vídni a mohu potvrdit, že byl velmi chutný. Vzhledem k tomu, že jsem syn celoživotního cukráře, může se mi snad i v tomto věřit.





# Úvodní slovo Jeana Paula Camuse

## 0 rodinné firmě CAMUS

- QUALITE
- TRADITION
- ESPRIT NOVATEUR
- INDEPENDENCE

Tels sont les 4 principes qui ont toujours guidé la famille CAMUS depuis 5 générations, de la fondation de „La Grande Marque“ par Jean-Baptiste CAMUS en 1863, jusqu’à nos jours.

*(Převzato z historie firmy z rodinného muzea ve městě Cognac.)*

## Projet de préface

A la différence des liqueurs qui sont des alcools parfumées par l’addition de plantes, de graines ou de fruits, le cognac est le produit naturel obtenu par la double distillation à feu nu de vins blancs spécifiques (ugni blanc, folle blanche, colombard) élaborés à partir d’un vignoble limité aux deux départements de Charente et Charente-Maritime (France).

C’est pendant la distillation, dans le mystère de l’alambic, que vont se révéler les éléments précieux, odorants et sapides qui caractérisent le cognac.

Puis c’est dans l’ombre des chais soustraits à l’action de la lumière et des variations de température, que va se continuer cette alchimie divine par laquelle les fûts de 300 à 400 litres en chêne du Limousin ou du Tronçay apporteront à cette eau de vie leur tanin subtil donnant à cette union l’assurance d’un mariage réussi.

Chef d’œuvre de la nature ayant porté le renom de la gastronomie française aux quatre coins du monde, c’est à la fin d’un repas comme nous y a habitués la tradition, qu’un cognac sera particulièrement apprécié.

Servi dans des verres ballon ou tulipe, il conviendra d’abord de l’attédier au creux de la main afin de pouvoir en capter longuement les émanations subtiles et durables. Mais il peut également être dégusté dans la journée soit l’été avec de l’eau glacée, gazeuse ou non, il constitue alors une boisson bien connue des sportifs soit l’hiver à la manière du grog reconstituant bien agréable préventif de nombreux maux.

A l’heure de l’apéritif en toute saison, il entre dans la composition de nombreux cocktails réputés qu’il marque de ses qualités irremplaçables de finesse et de distinction.

Pour la même raison, il est utilisé en haute cuisine française (terrines, crustacés, viandes, pâtisseries etc).

Il est enfin reconnu comme un excellent stimulant de l’organisme, par ses valeurs thérapeutiques, comme il en sera question aussi au cours de cet ouvrage.

# Koňak a gastronomie

Na rozdíl od likérů, které získávají svou chuť přidáním bylin, jader či ovoce, je koňak přírodním produktem získaným dvojitou destilací specifického bílého vína (odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche a Colombard) vypěstovaného na vymezených vinicích dvou departmentů Charente a Charente-Maritime ve Francii.

Právě při destilaci, která probíhá v tajemných útrobach alambiku, se profilují jedinečné prvky chuti a vůně tak charakteristické pro koňak.

Následně ve stínu sklepů, uchráněn vlivu světla a teplotních změn, pokračuje božská alchymie zrození, kdy v 300 až 400litrových sudech, vyrobených z dubů z oblasti Limousin a Tronçay, získává destilát velice jemné třísloviny a dává tak vzniknout tomu nejlepšímu koňaku.

Koňak, přírodní mistrovské dílo, které proslavilo francouzskou gastronomii ve všech koutech světa, si dle tradice nejvíce vychutnáte na konci jídla (po jídle). Podáván ve vhodných sklenicích, nejlépe kulatého nebo tulipánovitého tvaru, je nejprve třeba koňak zahřát v dlani ruky a uvolnit tak jedinečnou a dlouho trvající vůni. Koňak si můžeme rovněž vychutnat i během dne, třeba v létě, kdy jej můžeme podávat s ledovou perlivou či neperlivou vodou, nebo v zimních měsících, kdy si koňak můžeme dopřát ve formě grogu.

Koňak tvoří rovněž nedílnou součást nezměrného množství koktejlů, kterým dodává jemnou a vybranou chuť, a dopřává nám možnost si jej vychutnat i v podobě aperitivu.

Pro svou jemnost a specifickou chuť je používán v nejlepší francouzské gastronomii (paštiky, mořské plody, dezerty a další).

Koňak je rovněž uznáván jako výborný stimulant organismu, stejně jako jiné produkty zmíněné v této knize.

*(Poděkování za překlad Ing. Jiřímu Filipovi.)*



*Jean Paul Camus*



*Château du Plessis – sídlo rodiny Camus uprostřed vinic*



*J. P. Camus a hlavní autor knihy při návštěvě zámku, kam jsme byli pozváni na oběd*



*J. P. Camus a Jiří Filip při přátelském aperitivu (koňak Camus XO se schwepsem)*



*A tak se stoluje u J. P. Camuse (jako předkrm se podávaly královské krevety připravené na koňaku)*



*Kachní prsíčka s oblohou (hlavní chod)*

# Úvodní slovo Ing. Josefa Vozdeckého

Vážení čtenáři,

každé správné stolování začíná předkrmem či polévkou, tedy lehčími pokrmy. Vína, kterými se zapíjí, by měla být také lehká, a tak mi dovoluňte, abych i já předmluvu začal „popravdě“ poněkud lehčeji...

Vždy jsem si vážil toho, když jsem se s hlavním tvůrcem této knihy mohl při víně setkat a vždy mě naše setkání mimořádným způsobem ovlivnilo. Z kontaktu s ním jsem nabyl pocitu, že máme souznění duší, což mne vždy obohatilo a nesmírně bavilo.

Totíž od samého počátku jsme se shodli, že samotné peníze, tituly před jménem, za jménem, státní vyznamenání či členství v jakékoliv politické straně nikoho neuchrání před rakovinou či stařeckým zblbnutím a že peníze, které máme, bychom měli investovat do hledání co dělat, co jíst a pít, abychom si zbytečně nevědomky neškodili, ale naopak se dobře cítili a vypadali.

A právě téma kdy a co jíst a jaká vína pít a co dělat pro úspěch našeho konání bylo předmětem našeho už letitého zkoumání s autorem knihy panem profesorem Čapovem v několika sklepích i gastronomických zařízeních. Skoro by se zdálo, že bychom už mohli být na konci našeho bádání, ale nás to pořád baví a skoro čím dál tím víc...

Oba jsme navštívili hodně vinařských zemí a v každé z nich i dost vinařství. Ochutnali jsme a přivezli si k ochutnání mnoho zajímavých vín. Všude jsme našli pěkná, dobře chutnající vína a sekty. V tom je to vinařství všude krásné, v té pestrosti, jedinečnosti, zvláštnosti. A víte, co si zaslouží nejvyšší uznání? Ano, jsou to naše moravská vína. Můžeme potvrdit z vlastních zkušeností, že co s námi roste, to nám i nejvíc chutná a nejvíce prospívá i našemu zdraví. Osobně jsem patriot a nedám dopustit na naši „rodnou vinorodou jižní Moravu“.

Víte, je krásné a vzrušující kombinovat vína s lahodnými pokrmy a ladit jejich harmonické souznění. A není ani nic proti tomu, že je také dost našich vín, kde nám úplně postačuje, když je pozvolna upijeme z číše. Možná je to právě pro jejich typičnost a osobitost – tedy lahodnou ovocitou chuť, příjemnou kyselinku a jedinečnou svěžest, jimiž vynikají nad všemi ostatními víny světa. Já jim říkám „Naše, moravská, vína do číše...“

Je moc dobré, že trh vína je u nás dlouhodobě rostoucí. Zvýšená spotřeba souvisí se změnou životního stylu, rostoucí kvalitou vín i mediální propagací této kategorie včetně aspektu zdravotní prospěšnosti vína. Víno je společensky akceptovanou kategorií alkoholu, je zdravotně povoleným alkoholickým požítkem a to je dobře. Víno spojujeme s přátelstvím a vzpomínkou, láskou a erotikou a stává se symbolem společenského postavení. Vína z našich vinic jsou odrůdově bohatá, specifická, zvláštní, neopakovatelná, prostě jedinečná.



A my vinaři vedeme konzumenty k lásce a vášni pro víno. Považujeme víno za nejstarší a nejkulturnější nápoj na světě, vždyť takřka odnepaměti víno spolu s olejem a chlebem představovalo posvátnou triádu jako základ života a zdraví. Bylo, je a jistě zůstane symbolem lásky, věrnosti a důvěry.

Víno je společensky akceptovanou kategorií alkoholu, je dokonce lékařsky povoleným požítkem, a to je dobře – avšak stále to není samozřejmé. A tato kniha nechť přispěje k posílení této pravdy, nechť slouží k dalšímu poznávání vína a také k lepšímu pochopení jeho role v kulturním dědictví země. Vždyť svým obsahem směřuje k propagaci mírného užívání a odpovědnosti při spotřebě vína; ukazuje, že víno je prémiový produkt, který se musí vychutnat.

Víno začíná být pro mnoho lidí neoddelitelnou součástí života. Někteří je berou jako výzvu k poznání krás s ním spojených, pro další má význam především gastronomický. Ale ať je tomu tak nebo onak, česká a moravská vína mají před sebou velkou budoucnost, tím jsme si naprosto jisti.

A tak pozvedněme číši na jedinečnost a blahodárnost vína a na zdraví.

*Ing. Josef Vozdecký*

## Slovo hlavního autora

Milí čtenáři,

jistě se ptáte, proč právě chirurgové píší kuchařku a ne vědecká pojednání o nemocných orgánech či nových operačních metodách. Důvod je velmi prostý, a to radost ze života a zdraví, radost z noblesní kombinace jídla a pití, touha udělat radost svým blízkým a přátelům a nabídnout jim skvělý gastronomický zážitek. Chirurgie je nadšení a vášně, kuchařství, pokud chce oslovit, také. Existuje zde smysl pro detail, kreativita. I přes perfektní vybavení operačních sálů vše záleží na individualitě chirurga, na jeho preciznosti, jemnosti, znalostech a výjimečnosti. U šéfkuchaře je to obdobné. Nechceme a ani nemůžeme konkurovat skvělým mistrům kuchařským. O tom toto dílo není. Každý z nás má ve svém okolí svou oblíbenou restauraci či hospůdku, kde skvěle vaří a kde je nám dobře. Jenže existuje i řada restaurací, kde se nevaří zrovna nejlépe, kam bychom se již rozhodně nevraceli, a těch je bohužel výrazně více. A jestliže se podstatně změnil český trh s čerstvými (kvalitními) potravinami, pak se jen nabízí myšlenka něco si připravit sami. Kvalitní jídlo se nedá udělat z jiných než kvalitních a čerstvých surovin. Jsem moc rád, že o tom také v knize pohovoří kamarád a vyhlášený šéfkuchař Michal Prachař z brněnské luxusní restaurace Borgo Agnese. V kuchyňském studiu této restaurace jsme měli možnost realizovat řadu našich receptů. Atmosféru vaření, ale i naše vydařené výtvořky zachytil na svých fotografiích známý brněnský fotograf Jiří Sláma.



Každý chirurg miluje čistotu a operační sál je místem absolutní čistoty. Kdyby se chirurg změnil následně v kuchaře, pak by v kuchyni řady restaurací asi nemohl pracovat, protože tam není tak čisto a pořádek. Nestačí tedy jen kvalitní a čerstvé potraviny, ale i čistota při přípravě jídla. Chirurgickou kuchařku jsme pojali trochu jinak, než jsme u běžných kuchařek zvyklí. A my se chceme odlišovat. Zapojení našich noblesních vinařů a současně kamarádů jen podtrhuje význam vína v kuchyni a gastronomii vůbec. Doporučená vína k jednotlivým pokrmům by měla vytvořit ohromující zážitek z této kombinace.

Pravidelně se scházíme s přáteli u dobrého jídla a pití. Z cest si přivážíme kulinářské zážitky a tím i zajímavé recepty, které se posléze snažíme realizovat a modifikovat podle sebe. Kupříkladu alsaská specialita choucroute v podání Jiřího Filipa, skvělého člověka, letce a podnikatele, je přímo famózní. V roce 2012 jsme absolvovali s trojicí přátel již v pořadí desátou cestu za poznáváním vinařských oblastí námi milované a obdivované Francie. Tentokrát jsme obdivovali oblast Cognacu, Angoulême a St. Emilionu.



Úvodní slova publikace napsali lidé, kterých si enormně vážím a kteří toho v životě mnoho dokázali (opat Lukáš Evžen Martinec, Ing. Josef Vozdecký a Jean Paul Camus). Velmi si vážím vstřícnosti velikého člověka, úspěšného podnikatele, a to Jeana Paula Camuse. Firma J. P. Camus je již poslední francouzskou rodinnou firmou vyrábějící koňak a vedení firmy již v současné době převzal jeden z jeho synů. I kapitola o vzniku mikrovlnné trouby je od vzácného člověka Ing. Jeana Levrona. Člověka, který organizoval a následně se svým týmem provedl poslední generální opravu Sochy Svobody v New Yorku.

Nemohu nepoděkovat skvostné herečce Ivě Janžurové, Ing. Jakubovi Šebestovi, jehož úřad hlídá kvalitu potravin naší země, a konečně famózním hercům Pavlu Zedníčkovi (alias Čmaňovi) a Zdeňku Junákovi, kteří se uvolili stát kmotry této publikace.

Milí čtenáři, doufám, že v některých receptech najdete rovněž inspiraci či výzvu pro sebe. Tím, že se projektu zúčastnili chirurgové napříč celou naší krásnou zemí, je tato předkládaná kniha o to pikantnější. Chci upřímně poděkovat všem, kteří se na realizaci této knihy podíleli a chtěli udělat radost sobě a svým blízkým, ale zejména poděkovat všem sponzorům, bez kterých by se idea nemohla realizovat.

*Ivan Čapov*

# Autorský kolektiv

## Hlavní autor a pořadatel

prof. MUDr. Ivan Čapov, CSc.  
*přednosta I. chirurgické kliniky LF MU a FNUSA, Brno*

## Autoři

prof. MUDr. František Antoš, CSc.  
*emeritní přednosta Chirurgické kliniky NNB, Praha*

MUDr. Dita Benešová  
*Chirurgická klinika 2. LF UK a FNM, Praha*

MUDr. Ladislav Březina  
*emeritní primář chirurgického oddělení Nemocnice Valašské Meziříčí*

MUDr. Stanislav Drastich  
*přednosta chirurgického oddělení Nemocnice s poliklinikou, Karviná-Ráj*

prof. MUDr. Miloslav Duda, DrSc.  
*emeritní přednosta II. chirurgické kliniky LF UP a FN, Olomouc*

doc. MUDr. Jan Fanta, DrSc.  
*přednosta Chirurgické kliniky NNB, Praha*

prof. MUDr. Alexander Ferko, CSc.  
*přednosta Chirurgické kliniky LF UK a FN, Hradec Králové*

MUDr. Jiří Gatěk, Ph.D.  
*primář chirurgického oddělení Nemocnice Atlas, Zlín*

prof. MUDr. Robert Gürlich, Ph.D.  
*přednosta Chirurgické kliniky 3. LF UK a FN KV, Praha*

MUDr. Jan Hájek  
*chirurg, B. Braun Medical, Praha*

doc. MUDr. Karel Havlíček, CSc.  
*emeritní přednosta Chirurgické kliniky Pardubické krajské nemocnice*

prof. MUDr. Jiří Hoch, CSc.  
*přednosta Chirurgické kliniky 2. LF UK a FNM, Praha*

MUDr. Vladislav Hytych, Ph.D.  
*primář oddělení hrudní chirurgie Thomayerovy nemocnice, Praha*

MUDr. Petr Jurák  
*ambulantní chirurg, Hustopeče u Brna*

prof. MUDr. Zdeněk Kala, Ph.D.  
*přednosta Chirurgické kliniky LF MU a FNB, Brno-Bohunice*

MUDr. Jan Kalač  
*I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno*

MUDr. Miroslav Kavka  
*primář chirurgického oddělení Nemocnice Znojmo*

MUDr. Lubomír Klepáč  
*chirurg, B. Braun Medical, Praha*

prof. MUDr. Zdeněk Krška, CSc.  
*přednosta I. chirurgické kliniky 1. LF UK a VFN, Praha*

MUDr. Miroslav Kudláč  
*chirurg, vedoucí lékař územního oddělení ZZS, Hodonín*

MUDr. Libor Man  
*chirurg, Centrum ambulantní chirurgie a endoskopie, Zlín*

MUDr. Alan Munteanu  
*chirurg, B. Braun Medical, Praha*

MUDr. Dagmar Myšíková  
*III. chirurgická klinika 1. LF UK a FNM, Praha*

doc. MUDr. Čestmír Neoral, CSc.  
*přednosta I. chirurgické kliniky LF UP a FN, Olomouc*

MUDr. Čeněk Neumann, CSc.  
*Chirurgická klinika LF MU a FNB, Brno-Bohunice*

MUDr. Vladimír Ninger, Ph.D.  
*primář chirurgického oddělení Chrudimské nemocnice*

MUDr. Michal Reška  
*I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno*

MUDr. Daniel Rychnovský  
*chirurgické oddělení Nemocnice Milosrdných bratří, Brno*

prof. MUDr. Miroslav Ryska, CSc.  
*přednosta Chirurgické kliniky 2. LF UK a ÚVN, Praha*

MUDr. Jan Smetka  
*primář chirurgicko-traumatologického oddělení Nemocnice Šternberk*

doc. MUDr. Jiří Šiller, CSc.  
*přednosta Chirurgické kliniky Pardubické krajské nemocnice*

doc. MUDr. Jaromír Šimša, Ph.D.  
*přednosta Chirurgické kliniky 1. LF UK a Thomayerovy nemocnice, Praha*

MUDr. Renata Šípková  
*ambulantní chirurg, Uherské Hradiště*

doc. MUDr. Jan Šváb, CSc.  
*emeritní přednosta I. chirurgické kliniky 1. LF UK a VFN, Praha*

prof. MUDr. Vladislav Třeška, DrSc.  
*přednosta Chirurgické kliniky LF UK a FN, Plzeň*

prof. MUDr. Jiří Veselý, CSc.  
*přednosta Kliniky plastické a estetické chirurgie LF MU a FNUSA, Brno*

doc. MUDr. Lenka Veverková, Ph.D.  
*I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno*

MUDr. Petr Vlček, Ph.D.  
*I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno*

MUDr. Michael Vraný  
*primář chirurgického oddělení Nemocnice Jablonec nad Nisou*

MUDr. Josef Všetíček, Ph.D.  
*ambulantní chirurg, Slavkov*

doc. MUDr. František Vyhnánek, CSc.  
*Chirurgická klinika 3. LF UK a FN KV, Praha*

prof. MUDr. Jan Wechsler, CSc.  
*emeritní přednosta I. chirurgické kliniky LF MU a FNUSA, Brno*

# ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. – vína hrdá na svůj původ

*„Nic nespojuje člověka tak s krajem jako požitek z vína, které má původ v jeho zemi a které je prosluněno jeho sluncem.“*



Typické letní střídání teplých slunečných dnů a studenějších nocí, které vytváří vynikající podmínky pro vznik výjimečných aromatických látek, proslavilo Znojemsko především coby oblast bílých aromatických vín. Významným producentem v této oblasti je ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. Objemem výroby patří Znovín mezi střední vinařské producenty, což umožňuje maximálně se soustředit na kvalitu a uvádět na trh odrůdová jakostní vína, známková, ročníková, přívlastková, VOC Znojmo a speciální ledová a slámová vína. V portfoliu výrobků najdete i ucelenou řadu sektů a společnost vlastní také jeden z nejstarších archivů vín v České republice. Firma se

také zařadila i mezi významné pěstitele vinné révy v České republice.

Znovín do roku 2010 dlouhodobě zpracovával hrozny právě z vytipovaných viničních tratí a i finančně podporoval výsadby zejména aromatických odrůd v těchto lokalitách, a to zvláště odrůd Sauvignon, Tramín, Pálava, Muškát moravský, ale i dalších odrůd dle jednotlivých viničních tratí. Na přelomu roku 2010 a 2011 došlo k zásadnímu strategickému rozhodnutí nákupu vinic a většinové surovinové – tedy hroznové – soběstačnosti. Znovín dosud vlastnil vinici Šobes – asi 11 ha a 10 ha vinice Staré vinice v Havraníkách. Na přelomu let Znovín 2010 a 2011 realizoval nákup vinic na Hustopečsku a v létě 2011 u Strachotic na Znojemsku. Nákup hustopečských vinic tak rozšiřuje sortiment odrůd – ve vinicích je vysazeno zejména Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Rulandské modré, Frankovka a Ryzlink vlašský. Znovín na jaře roku 2011 nakoupil ještě 52 ha vinic v plné kondici, a to viniční trať Dívčí vrch, vinařské obce Strachotice a Slup. Pověstnou perlou mezi vinicemi je vinice Šobes v obci Podmolí, svou jedinečnou dispozicí a romantikou v meandru řeky Dyje v Národním parku Podyjí příchozí neustále při každé návštěvě fascinuje. Rovněž vína z této vinice jsou jedinečná, nenapodobitelná. Mimořádnou kvalitou vín dává výjimečná poloha, ale zejména historie, neboť Šobes byl odedávna opěvován a víno po léta dodáváno na vídeňský císařský dvůr. Místní vína je možné v turistické sezóně ochutnat přímo na vinici. Zdejší vinařský stánek se stal vyhledávaným turistickým cílem. Dalším turisticky významným místem je viniční trať Staré vinice, která se nachází v katastru vinařské obce Havraníky. Uprostřed vinice vznikl přímo u cyklostezky ochutnávkový stánek znovínských vín. Můžete tak obdivovat nádherný výhled do kraje



a přitom se osvěžit několika vzorky zajímavých vín. Velkému obdivu se zde těší Sauvignon šedý, Chenin blanc či Irsai Oliver.

Firma jako první v republice zavedla zásilkovou službu vín a od roku 1997 nabízí ucelený Vinařský turistický program. Znovínská vína nechybějí ve většině prestižních hotelů či restaurací a podávají se při mezistátních návštěvách či setkáních. Společnost organizuje četné společenské akce, řízené degustace a naučné ochutnávky, pravidelně se účastní řady tuzemských i zahraničních vinařských přehlídek včetně prestižních světových výstav.

## ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., a Vinařský turistický program

Za značkou ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., se neskrývají jen lahodná a voňavá vína, ověčená řadou prestižních tuzemských a mezinárodních cen, ale rovněž atraktivní Vinařský turistický program. Právě díky němu se již řadu let tisíce zájemců seznamují nejen s vínem a všemi jeho půvabů, ale také s malebnými a magickými místy, kde se znovínská vína rodí a zrají. Na cestu po vinařských zajímavostech a raritách se může vydat každý, kdo zavítá na Znojensko, ať už v rámci individuální či hromadné turistiky, na kole, pěšky, s holemi na walking, o víkendů či ve všední den. Vinařský turistický program bývá navíc každoročně obohacen o další zajímavosti. Jedním z pilířů tohoto programu je Loucký klášter ve Znojmě.

Klášter založil roku 1190 znojenský kníže Konrád Otta se svou matkou Marií. Díky mimořádně příznivému duchovnímu klimatu v Louckém klášteře vznikaly – a v průběhu staletí též přestavbami zanikaly – nevšední ukázky architektury, doplněné řadou dalších uměleckých artefaktů. Připomeňme si například jedinečnou klášterní knihovnu, která se po zrušení kláštera v rámci josefinských reforem přestěhovala do premonstrátského kláštera na pražském Strahově. Současné dění v Louckém klášteře je úzce propojeno se jménem společnosti ZNOVÍN ZNOJMO. Čeká tu na vás Návštěvnické centrum, obrazová galerie, bednářské a vinařské muzeum, prodejna vín a řada dalších zajímavostí. Cesta za znojenskými víny proto začíná právě tady. Návštěvnické centrum ZNOVÍN ZNOJMO sídlí v historických přízemních prostorech Louckého kláštera. Získáte tu zevrubné informace nejen o Vinařském turistickém programu, ale i o provozu Moravského sklípku, o sezónních ochutnávkách vín ve stáncích na vinici Šobes a na vinici v Havraníkách, v části Křížového sklepa v Příměticích, ve Znojenském podzemí a dále též informace o provozu vinařském turistickém vláčku. V Návštěvnickém centru se konají ochutnávky několika vzorků vín a získáte zde informace o organizovaných prohlídkách klášterního komplexu. Ve starobylém klášteře se dnes minulost prolíná s přítomností a historické budovy dávají specifický výraz soudobému umění. Navštivte uměleckou galerii v Louckém klášteře, kde jsou vedle historických vinařských artefaktů vystaveny obrazy, grafické listy a sochy předních českých sochařů, malířů a ilustrátorů. V klášteře najdete také prodejny lahvových i sudových vín, sýrů a sazenic révy v Louckém klášteře. Specializovaná prodejna vín v Louckém klášteře nabízí vedle kompletního sortimentu vín ZNO-





VÍN ZNOJMO také vína, která dříve bývala v katalogových nabídkách, a zbývá jich již jen malé množství. V nabídce prodejny samozřejmě nechybí ani vinařské předměty, které servis kolem vína usnadní a příjemní. V neposlední řadě je právě před touto prodejnou dostatek parkovacích míst, kde můžete svůj nákup za katalogové ceny pohodlně naložit. Prodejnu sudových vín najdete přímo naproti návštěvnímu centru v Louckém klášteře. Kromě stačených vín zde můžete zakoupit i kozí sýr a další pochutiny k vínu. V nabídce jsou také sazenice révy vinné.

Při návštěvě Znojemska nezapomeňte navštívit také Moravský sklípek v Šatově - stálíci Vinařského turistického programu a také ráj všech labužníků a milovníků kvalitního vína. Můžete tu ochutnat znojemské speciality, nechat si doporučit některé ze zdejších lahodných vín a romantické chvíle nad sklenkou pak strávit v tři sta let starém sklepě. A koho neláká chladné podzemí, může se uvelebit ve vinárně, na terase anebo v pravé vinařské stodole. Pokud byste rádi ochutnali znojínská vína, neváhejte a využijte širokou nabídku jakostních i přívlastkových vín včetně sektů.

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., se sídlem v Šatově přichází s novým turistickým trendem, který se la-  
vinovitě šíří do celého světa – k návratu k chůzi, která léčí. Znovín Walking vychází z všeobecně  
užívaného Nordic Walking, jenž má domov ve Finsku. V USA se jmenuje Pole Walking – chůze  
s pomocí holí, které klasickou chůzi povyšují na vysoce účinný trénink celého těla bez extra  
námahy a bez nároků na speciální vybavení. Zájemci mohou využít podrobný mapový soubor  
včetně popisů k jednotlivým zajímavostem, které jsou na cestě k vidění. Nezbývá než popřát  
šťastnou cestu a na shledanou na Znojemsku.

Přejeme Vám příjemné chvíle ve společnosti našich vín.