



**„Vymeňme si šikovnosť ... o regionálnych
gastronomických špecialitách“**



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SEZNAMTE SE PŘI JÍDLE S CHUTÍ NAŠICH VÍN

Víno a jídlo k sobě patří od nepaměti. Víno podtrhuje chuť a vůně jídla a naopak. Není na světě jídlo, ke kterému bychom nedokázali vybrat vhodné víno z Moravy nebo Slovenska. Kombinování vína a jídla nabízí velký prostor pro zkoušení a fantazii se zde meze nekladou. Párování vína a jídla není nic složitého, stačí se řídit prostým pravidlem, zda nám daná kombinace chutná, nebo nechutná. Pro inspiraci jsme připravili několik prověřených kombinací vína a našich regionálních specialit.

Dobrou chuť a na zdraví!

ČERVENÉ CUVÉVE

Cielene vyrobené cuvée DOMINUS BIO 2017 z odrôd Hron, Cabernet Sauvignon a Merlot. Sú to odrody vysadené na najteplejšom a najkvalitnejšom hone Viničky I. nad mestom Veľký Krtíš a na hone Pustatina v Dolných Plachtinciach.

Éra „slovenských“ cuvée inšpirovaných francúzskymi veľikánmi vyrábajúcimi vína s odkazom, že jedna odroda nemôže dosahovať stálu kvalitu v každom ročníku. Charakter bio vína Dominus vyniká tmavou rubínovou farbou po všetkých troch odrodách. V chuti mohutné, s dlhotrvajúcim dojmom, zrejme po novošlachtencovi Hron, ktorý má rodičov z najjužnejšej oblasti Francúzska (Castets x Abouriou noir). Po Merlote zamatovosť a hebkosť po Cabernet Sauvignone s dlhým trojročným zrením.



Odroda	Červené cuvée
Typ	červené víno
Kategória	výber z hrozna
Druh	suché
Vinárstvo	DOMIN A KUŠICKÝ
Krajina pôvodu	Slovenská republika
Vinohradnícka oblasť	Stredoslovenská
Vinohradnícky raón	Modrokamenecký
Vinohradnícka obec	Pustatina – Dolné Plachtince, Viničky I. Veľký Krtíš
Ročník	2017
Voňa	tmavé lesné plody – černica, čierne ríbezle
Chuť	mohutná s dlhotrvajúcim dojmom
Odporúčame	BRAVČOVÁ PANENKA
Alkoholu	13,0 %
Zvyškový cukor	2,1 g/l
Kyseliny	5,19 g/l
Objem	0,75 l

BRAVČOVÁ PANENKA

Suroviny:

1 bravčová panenka
olivový olej
soľ
cesnak
ferabné korenie mleté
horčica
rozmarín

Pracovní postup:

Bravčovú pananku si odblaníme, osolíme, okoreníme a natrieme horčicou a cesnakom. Prudko opečieme na horúcom olivovom oleji, preložíme do rúry na 180° na 9 min. Po upečení necháme prikryté odležať cca 20-30 min., potom servírujeme.



PINOT BLANC

Vinohrad v obci Vinica na hone Husárka o rozlohe 5 ha každý rok svojich majiteľov obdarí krásnou úrodou. Presne tak to bolo aj na jeseň 2021, keď zber zahájili práve touto odrodou PINOT BLANC BIO. „Neutrálne“ arómy a chute s rúznou kyselinou, sviežosťou a ľahkosťou, to je víno, ktorému pristane fľašová zrelosť.



Odroda	Pinot Blanc, Rulandské biele
Typ	biele víno
Kategória	výber z hrozna
Druh	suché
Vinárstvo	DOMIN & KUŠICKÝ
Krajina povodu	Slovenská republika
Vinohradnícka oblasť	Stredoslovenská
Vinohradnícky raón	Vinický
Vinohradnícka obec	Vinica – Hon Husárka
Ročník	2021
Voňa	neutrálna
Chuť	s rúznou kyselinou, sviežosťou, ľahkosťou
Odporúčame	ŠKVARKOVÉ PAGÁČE
Alkoholu	14,0 %
Zvyškový cukor	0,31 g/l
Kyseliny	9,50 g/l
Objem	0,75 l

ŠKVARKOVÉ PAGÁČE

Suroviny:

1 kg hladká múka
4 vajcia
0,6 l mlieko
30 g cukor kryštálový
1 droždie
1 polievková lyžica soli
700 g mleté škvarky
slivkový lekvár
sezam, rasca

Pracovní postup:

Prípravíme si kvások z droždia, mlieka a rošky cukru. Do misky dáme múku, 3 vajcia, soľ, pripravený kvások a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto natrieme zomletými škvarkami a cesto poprekladáme (3x). Cesto vyvalkáme a vykrajujeme pagáčiky, ktoré potrieme vyšľahaným vajcom a podľa chuti pridáme navrch slivkový lekvár, sezam, rasca. Pečieme ich pri teplote 180 – 200 °C do zlata.



DEVÍN

Pôvodná slovenská odroda Devín, ktorá vznikla krížením Tramínu červeného s Veltlínskym červeno-bielym v roku 1958. Hrozno na výrobu tohto zlatistého moku pochádza zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti. Víno je žltozelenej farby s vôňou prevládajúceho exotického ovocia. Chuť je intenzívna a vyvážená. Patrí do kategórie vín zvaných Inšpirácia.



Odroda	Devín
Typ	biele víno
Kategória	akostné
Druh	polosuché
Vinárstvo	MOVINO spol. s r.o.
Krajina povodu	Slovenská republika
Vinohradnícka oblasť	Stredoslovenská
Vinohradnícky raón	Modrokamenecký
Vinohradnícka obec	Čebovce
Šarža:	L71/21
Ročník	2021
Voňa	exotické ovocie
Chuť	intenzívna a vyvážená
Odporúčame	ŠTRÚDLA
Alkoholu	12,5 %
Zvyškový cukor	11,2 g/l
Kyseliny	6,5 g/l
Objem	0,75 l

ŠTRÚDLA

Suroviny:

Suroviny:

350 g hladká múka

120 g maslo

1 vajce

100 ml mlieko

štipka soli

plnka – jablková, maková,

orechová, tvarohová, ...

Pracovní postup:

Z uvedených ingrediencií vypracujeme cesto, ktoré necháme zakryté odležať približne 2 hodiny. Medzitým si pripravíme plnky podľa našej chuti. Cesto si rozdelíme na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkáme tak na tenko, ako je len možné. Niektorí uprednostňujú ťahanie štrúdlí, čo je veľmi náročný proces a je potrebná určitá zručnosť. Štrúdle naplníme plnkou, zrolujeme a povrch potrieme rozpusteným maslom. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180°C približne 30 min.



RYZLIG RÝNSKY

Odroda Rizling rýnsky typická pre severné pestovateľské oblasti akou je aj Slovensko. Pokladá sa za kráľa bielych muštových odrôd. Patrí medzi neskoré odrody, nakoľko hrozno dosahuje technologickú zrelosť v druhej polovici októbra až začiatkom novembra. Spracované hrozná pochádzajú zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti Hzobce Príbelce, hon Za starou búdou.



Odroda	Rizling rýnsky
Typ	biele víno
Kategória	hrozienuvýber
Druh	sladké
Vinárstvo	MOVINO spol. s r.o.
Krajina pôvodu	Slovenská republika
Vinohradnícka oblasť	Stredoslovenská
Vinohradnícky raón	Modrokamenecký
Vinohradnícka obec	Príbelce
Šarža:	L39/21
Ročník	2021
Voňa	majestátna aromatická s citrusovo-lipovými tónmi
Chuť	do popredia vystupujú šťavnaté kyselinky, ktoré sú doplnené o ovocný podtón po hruškách a lítchi
Odporúčame	KAČACIA PAŠTÉTA
Alkoholu	13,0 %
Zvyškový cukor	47,0 g/l
Kyseliny	7,9 g/l
Objem	0,5 l

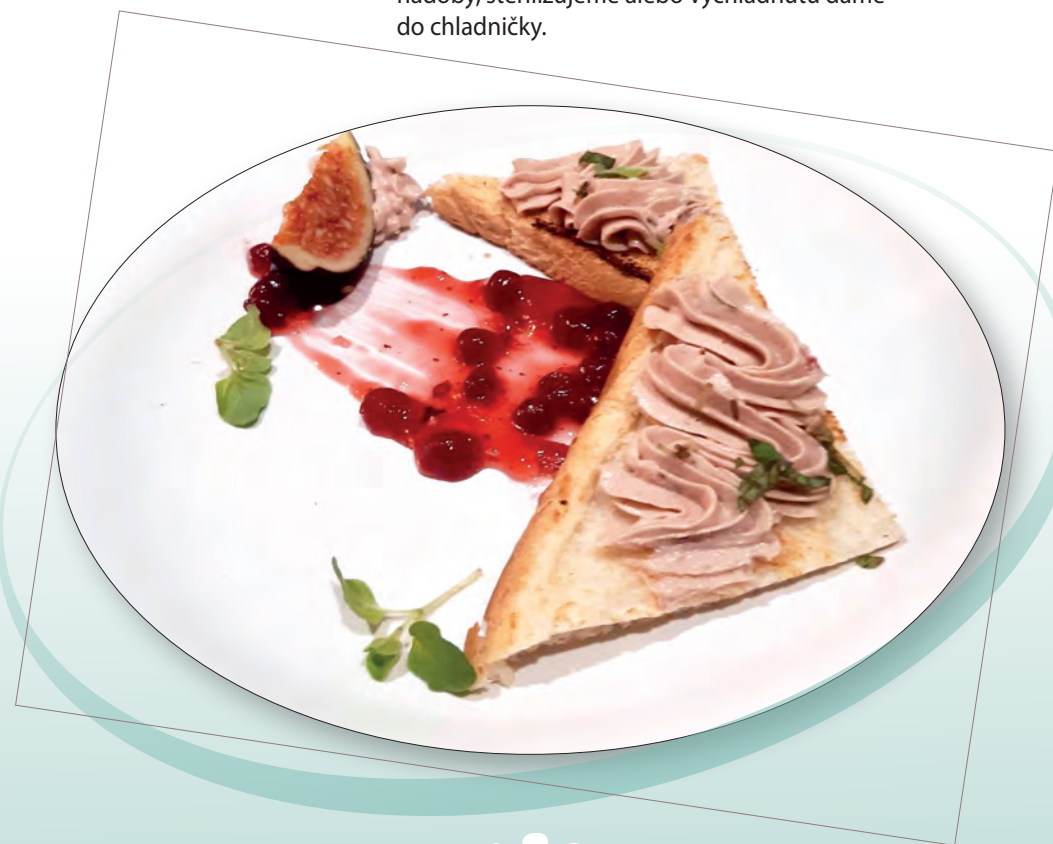
KAČACIA PAŠTÉTA

Suroviny:

350 g kačacia pečeň
2 šalotky
60 g kačacieho tuku
3 strúčiky cesnaku
1 lyžica čerstvého tymianu
50 ml brandy
soľ, mleté čierne korenie

Pracovní postup:

Kačacie pečenky umyjeme a nakrájame na malé kúsky. Šalotku s cesnakom očistíme a nasekáme nadrobno. V hrnci rozpálime tuk, opražíme šalotku, cesnak, pridáme kačaciu pečeň, tymian a všetko restujeme niekoľko minút. Pečeň je rýchlo hotová, preto ju neustále sledujeme. Keď je vo vnútri mierne ružová, znížime teplotu, osolíme, okoreníme a zalejeme brandy. Keď sa celá tekutina odparí, hrniec odstavíme a necháme mierne vychladnúť. Zmes rozmixujeme a postupne do nej zašľaháme maslo. Nezabudneme ochutnať a ak treba, dochutíme soľou a korením. Teplú zmes prepasírujeme cez husté sitko do sklenenej nádoby, sterilizujeme alebo vychladnutú dáme do chladničky.



ČERVENÉ CUVÉVE

Modrý kvet Bio 2020 - cuvée vín, ktoré vás prekvapí zakaždým niečím novým. Často sa jedná o mix odrôd rovnakých ročníkov a to s vysokou kvalitou. Prijemné stredne plné víno s jemnou ovocnou arómou a dochuťou Cuvée odrôd Pinot Noir a Cabernet Sauvignon.



Odroda	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
Typ	červené víno
Kategória	akostné
Druh	suché
Vinárstvo	DOMIN & KUŠICKÝ
Krajina povodu	Slovenská republika
Vinohradnícka oblasť	Stredoslovenská
Vinohradnícky raón	Vinický a Modrokamenecký
Vinohradnícka obec	Vinica - Hon Husárka, Dolné Plachtince - Pustatina
Ročník	2020
Voňa	ríbezlí, kôstkového ovocia, korenia a čokolády
Chuť	stredne plná, ovocná so sviežou kyselinkou a mäkkými tanínmi
Odporúčame	KAČACIE PRSIA
Alkoholu	12,5 %
Zvyškový cukor	0,22 g/l
Kyseliny	5,2 g/l
Objem	0,75 l

KAČACIE PRSIA

Suroviny:

2 ks kačacie prsia
soľ, mleté čierne korenie

Pracovní postup:

Rúru si rozohrejeme na 200°C. Prsia umyjeme a dobre vysušíme v papierovej utierke. Na vrchnej časti narežeme kožu ostrým nožom do tvaru mriežky. Prsia z oboch strán osolíme, okoreníme a necháme odstáť zhruba 10 minút. Na studenú panvicu vložíme prsia kožou dole (neprikladáme tuk) a zapneme stredný plameň, prsia pomaly pečieme až kým nezačnú púšťať tuk a koža nebude zlatohnedá a chrumková. Obrátíme a necháme zatiahnuť. Prsia preložíme na pekáč (spolu s tukom), kožou nahor a dáme piecť do rúry na 6-8 minút. Horúce prsia položíme na drevenú dosku, necháme ich vychladnúť aspoň na 10 minút a potom nakrájame. Pečené prsia výborne doplnia lokše, pyré z červenej kapusty a kvalitné červené víno.



VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

Veltlínske zelené je typickou stredoeurópskou odrodou. Patrí medzi naše najviac pestované odrody. Pôvod nie je presne známy, ale genetické výskumy poukazujú na to, že jedným z rodičov je Tramín červený. Niekedy sa odrode hovorilo aj zelený tramín. Je to jedno z našich najviac predávaných odrodových vín. Dozrieva spravidla v druhej dekáde októbra. Hrozno na výrobu vína pochádza zo Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti z vinohradníckej obce Príbelce. Víno je žltozelenej farby s medovo-lipovým tónom podfarbený vôňou zelených jabĺk. Chuť vína je lahodná po zelenom ovocí.



Odroda	Veltlínske zelené
Typ	biele víno
Kategória	akostné
Druh	suché
Vinárstvo	MOVINO spol. s r.o.
Krajina pôvodu	Slovenská republika
Vinohradnícka oblasť	Stredoslovenská
Vinohradnícky raón	Modrokamenecký
Vinohradnícka obec	Príbelce
Šarža:	L101/21
Ročník	2020
Voňa	zelených jabĺk
Chuť	lahodná po zelenom ovocí
Odporúčame	LOKŠE
Alkoholu	13,0 %
Zvyškový cukor	1,4 g/l
Kyseliny	5,2 g/l
Objem	0,75 l

LOKŠE

Suroviny:

1 kg zemiaky
300 – 400 g hladká múka
1 kávová lyžička soli
maslo, prípadne olivový olej

Pracovní postup:

Zemiaky v šupke si uvaríme do mäkka, najlepšie deň vopred. Očistíme ich a na jemno nastrúhame. Zmiesime ich s preosiatou múkou a soľou na hladké cesto, ktoré sa nám nebude lepiť. Vytvarujeme si šúľok a krájame z neho rovnomerné krúžky, z ktorých si na pomúčenej doske vytvarujeme lokšu (hrúbka cca 2-3 mm). Pečieme ich na suchej panvici z oboch strán a postupne zotierame pripečenú múku. Upečenú lokšu natrieme roztopeným maslom alebo olivovým olejom z jednej strany a ukladáme na seba.



RULANDSKÉ ŠEDÉ

Jedna z nejoblíbenějších odrůd v České republice vznikla pravděpodobně ve Francii samovolnou mutací z odrůdy Rulandské modré, tedy Pinot Noir, která se používá i na výrobu šampaňského. Ve světě se odrůdě říká Pinot Gris a v Itálii Pinot Grigio. Rulandské šedé je zajímavé tím, že přestože se jedná o bílé víno, barva hroznů je šedomodročervená.



Odrůda	Rulandské šedé
Typ	bílé víno
Kategorie	moravské zemské víno
Druh	suché
Vinařství	Vinařství Rochuz, s.r.o.
Země původu	Česká republika
Vinařská oblast	Morava
Podoblast	Slovácká
Obec	Uherské Hradiště - Mařatice
Řada	Harmony
Šarže	2/21
Ročník	2021
Vůně	čistá, ovocná, výrazná
Chuť	plnější, lahodná, zralé ovoce
Doporučujeme	OŠKVARKOVÉ KRAJANCE
Alkoholu	13,0 %
Zvyškový cukr	0,75 l
Kyseliny	13,0 %
Objem	0,75 l

OŠKVARKOVÉ KRAJANCE

Suroviny:

500 g hladké mouky

150 ml mléka

1 lžičce moučkového cukru

½ kostky kvasnic

300 g mletých škvarků

sůl

celý kmín

Pracovní postup:

Z trochy vlažného mléka, cukru a kvasnic připravíme kvásek. Mouku smícháme v míse se solí, přidáme vejce, škvarky, vzešlý kvásek a zbytek vlažného mléka. Vypracujeme těsto, vyválíme z něj plát o tloušťce asi půl centimetru a vykrajujeme větší kolečka, která klademe na vymaštěný plech. Posypeme solí a kmínem. Pečeme do zlatova v troubě na 200 °C.



TRAMÍN ČERVENÝ

Ač by se dle názvu mohlo zdát, že se jedná o odrůdu červeného vína, tak vězte, že tomu tak není a Tramín červený je ve skutečnosti odrůdou, jež se používá k výrobě bílého vína. Název tohoto druhu Tramínu je odvozen od červeného zabarvení jeho hroznů. Tramín červený je v České republice pěstován ve všech vinařských podoblastech.



Odrůda	Tramín červený
Typ	bílé víno
Kategorie	víno s přívlastkem výběr z bobulí
Druh	polosladké
Vinařství	Ing. Leona Šebestová
Země původu	Česká republika
Vinařská oblast	Morava
Podoblast	Slovácká
Obec	Lovčice
Řada	Exclusive
Šarže	1018/TČ
Ročník	2018
Vůně	čistá, ovocná, výrazná
Chuť	plná, nasládlá, s dlouhou dochutí a medovými tóny
Doporučujeme	FAŠANKOVÉ KOBLIHY
Alkoholu	14,0 %
Zvyškový cukr	32,8 g/l
Kyseliny	6,8 g/l
Objem	0,5 l

FAŠANKOVÉ KOBLIHY

Suroviny:

500 g hladké mouky
250 ml mléka
5 lžic cukru
50 g kvasnic
5 žloutků
50 cl rumu nebo slivovice
2 vařené brambory
povidla a ušlehané bílky
tuk na smažení

Pracovní postup:

Z teplého mléka droždí a cukru uděláme kvásek, pak přidáme žloutky, rum nebo slivovici a nejmenno nastrouhané uvařené brambory. Vypracujeme vláčné těsto, přikryjeme ho utěrkou a necháme v teple kynout. Pak s pomocí lžičky tvoříme malé bochánky, které opět necháme trochu nakynout. Poté prsty uděláme doprostřed bochánku důlek, vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme do zlatova po obou stranách. Hotové koblihy pocukrujeme a ozdobíme povidly a ušlehanými bílky s cukrem.



CABERNET CORTIS

Cabernet Cortis je německá moštová odrůda, kterou vyšlechtil ve Freiburgu Norbert Becker křížením odrůd Cabernet Sauvignon a Solaris v roce 1982. Je odolná vůči mrazu a chorobám. Rozšiřuje se i ve velmi okrajových oblastech, jako je Pobaltí. Cabernet Cortis je velmi dobré víno typu Cabernet Sauvignon, intenzívně zbarvené, velmi extraktivní a bohaté na taniny.



Odrůda	Cabernet Cortis
Typ	červené víno
Kategorie	víno s přívlastkem výběr z bobulí
Druh	sladké
Vinařství	Ing. Zuzana Prátová
Země původu	Česká republika
Vinařská oblast	Morava
Podoblast	Slovácká
Obec	Josefov
Šarže	23-19
Ročník	2019
Vůně	lesní ovoce, černý rybíz, med
Chuť	plná, nasládlá, s dlouhou dochutí díky vyzrálosti hroznů a 14 měsíčnímu zrání v dubovém sudu
Doporučujeme	BÁLEŠE
Alkoholu	15,0 %
Objem	0,75 l

BÁLEŠE

Suroviny:

500 g polohrubé mouky
2 vejce
špetka soli
1 kostka kvasnic
2 uvařené brambory (den dopředu)
5 lžic cukru
250 ml mléka
0,4 cl rumu
povidla, mletý mák
a moučkový cukr na posypání

Pracovní postup:

Zaděláme kvásek z 1 dl vlažného mléka, lžičky cukru a kvasnic. Ostatní přísady si připravíme do větší mísy, přidáme jemně nastrohané brambory, vzešlý kvásek a vypracujeme těsto, které necháme v teple kynout. Z vykynutého těsta tvoříme placky, doprostřed dáme lžičku povidel a zamotáme jako koláček. Necháme opět chvíli kynout. Před smažením jemně roztáhneme. Vkládáme do rozehrátého tuku a po usmažení posypeme směsí máku a cukru.



SYLVÁNSKÉ ZELENÉ

Kdysi bylo Sylvánské zelené nejrozšířenější odrůdou na Moravě, a proto se mu říkalo lidově „Morávka“. Z výsadeb bylo vytlačeno Neuburským, které stihl stejný osud, když se objevila odrůda Müller Thurgau. Grüner Silvaner neboli Grüner Zierfandl je rakouské označení, odkud tato odrůda pochází. Vznikla samovolným zkřížením mezi odrůdami Rakouské bílé a Tramín. Víno je neutrální a při nižší sklizni mírně kořenitě chuti a bez zvláštních aromatických látek. Při vyšší vyzrállosti hroznů dává predikátní vína, která zráním na láhvi nabývají na olejovitosti, hladkosti a vláčné harmonii.



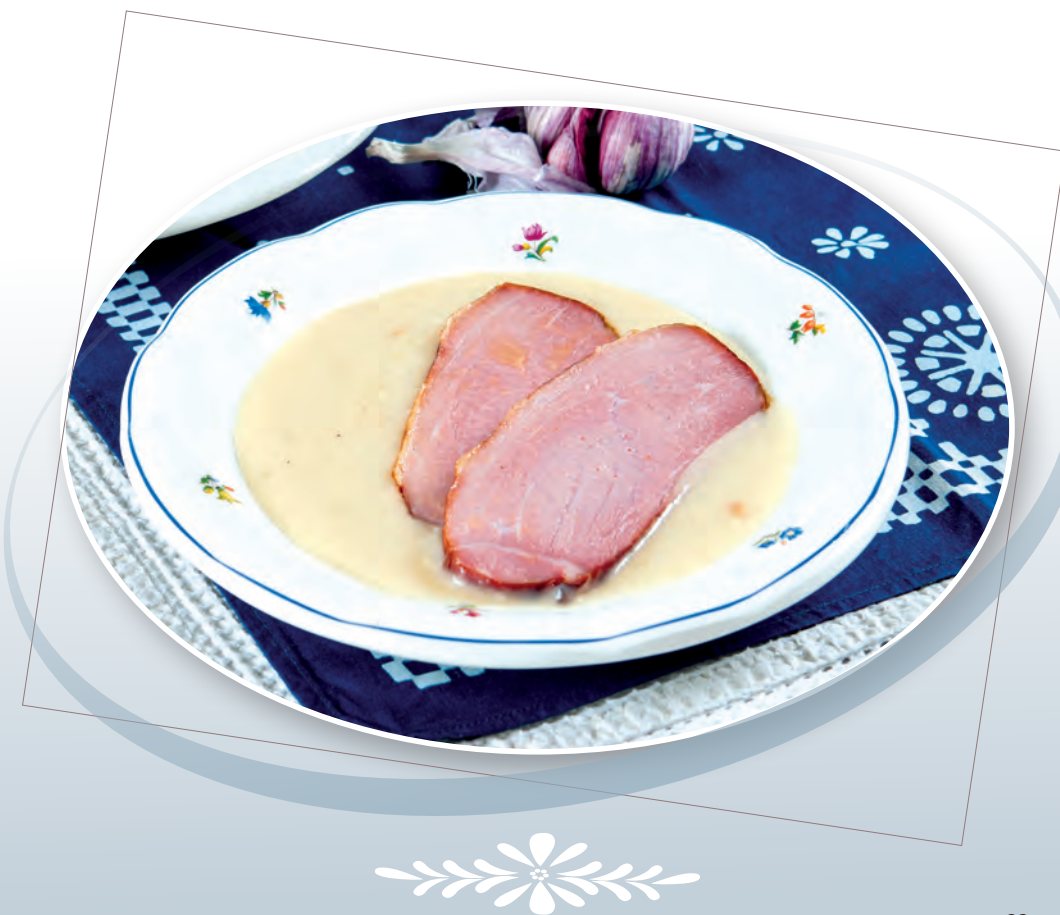
Odrůda	Sylvánské zelené
Typ	bílé víno
Kategorie	moravské zemské víno
Druh	suché
Vinařství	Skanzen Modrá s.r.o.
Země původu	Česká republika
Vinařská oblast	Morava
Podoblast	Slovácká
Obec	Polešovice
Šarže	13/21
Ročník	2021
Vůně	svěží, připomínající květ akátu
Chuť	medové tóny střídá příjemná kyselina
Doporučujeme	ČESNEKOVÁ OMÁČKA
Alkoholu	11,0 %
Objem	0,75 l

ČESNEKOVÁ MÁČKA

Suroviny:
40 g sádla
40 g mouky
1 menší cibule
2-3 stroužky česneku
sůl
voda

Pracovní postup:

Na rozpáleném sádle osmahneme dozlatova nadrobno nakrájenou cibulku, zaprášíme moukou. Přidáme česnek utřený se solí, zalejeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a povaříme.



RYZLINK VLAŠSKÝ

Ryzlink vlašský je tradiční moštovou odrůdou vinné révy, určenou k výrobě bílých vín, oficiálně nesoucí název Welschriesling. Na území České republiky patří k těm vůbec nejpěstovanějším, je jím pokryto 9 % z celkové plochy vinic. Ač by se na první pohled mohlo zdát logické, že Ryzlink vlašský má co dočinění s Ryzlinkem rýnským, tak zdání klame, neboť tyto dvě odrůdy nemají, tedy samozřejmě vyjma části názvu, vůbec nic společného.



Odrůda	Ryzlink vlašský
Typ	bílé víno
Kategorie	víno s přívlastkem pozdní sběr
Druh	suché
Vinařství	Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.
Země původu	Česká republika
Vinařská oblast	Morava
Podoblast	Slovácká
Obec	Hovorany
Šarže	1310m
Řada	Collection
Ročník	2021
Vůně	tóny žlutého ovoce a sušených bylinek
Chuť	širší a bohatá, s citrusovou kyselinkou a dlouhou dochutí
Doporučujeme	DUŠENÝ KEL S BRAMBORAMI
Alkoholu	13,5 %
Objem	0,75 l

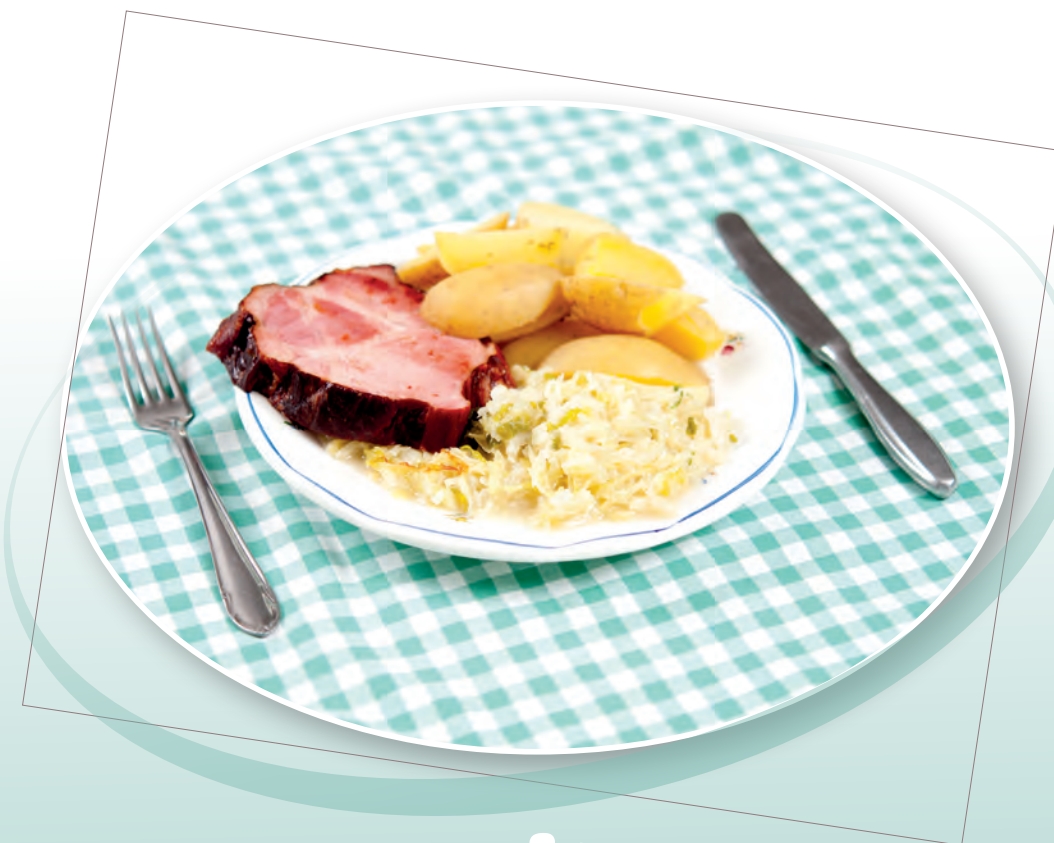
DUŠENÝ KEL S BRAMBORAMA

Suroviny:

kel (*kapusta*)
1 cibule
1 lžíce sádla
hladká mouka
sůl
pepř

Pracovní postup:

Kel opereme a nakrájíme na drobné nudličky. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme kel, podlijeme vodou, osolíme a necháme pod pokličkou dusit doměkka. Nakonec zaprášíme moukou a dochutíme špetkou pepře. Podáváme s uzeným masem a bramborami.



DORNFELDER

Tato středně pozdní modrá odrůda vinné révy je používána k výrobě červených vín. Svůj původ má v Německu, kde se dodnes těší velké oblibě. Důkazem je, že po Rulandském modrém je druhou nejpěstovanější tamní modrou odrůdou. Svou cestičku si však pomalu začíná nacházet i na českém území, kde se v současnosti pěstuje na necelém 1% vinic, a též k místním vinařům. Pěstování této vinné odrůdy ale není žádnou procházkou růžovým sadem, neboť je relativně náročná na kvalitu půdy a nesnese sucho, problémy má občas i se zimními mrazy. Vyznačuje se ale vysokou plodností, tudíž sklizně bývají dosti bohaté.



Odrůda	Dornfelder
Typ	červené víno
Kategorie	víno s přívlastkem pozdní sběr
Druh	suché
Vinařství	Vinařství Štěpán Maňák
Země původu	Česká republika
Vinařská oblast	Morava
Podoblast	Slovácká
Obec	Šardice
Šarže	1915
Řada	Barrigue
Ročník	2019
Vůně	Tóny žlutého ovoce a sušených bylinek
Chuť	Širší a bohatá, s citrusovou kyselinkou a dlouhou dochutí
Doporučujeme	BRAMBOROVÝ GULÁŠ
Alkoholu	13,0 %
Zvyškový cukr	1,0 g/l
Kyseliny	5,4 g/l
Objem	0,75 l

BRAMBOROVÝ GULÁŠ

Suroviny:

1 střední cibule
1 lžíce sádla
1-2 lžíce hladké mouky
3 větší brambory
2 klobásy
sladká paprika
kmín
česnek
majoránka
sůl

Pracovní postup:

Na sádle necháme zesklivatět nakrájenou cibuli, přidáme sladkou papriku a zalejeme vodou. Poté přidáme oloupané na kostky nakrájené brambory, kmín, česnek, majoránku, sůl, uvařené a oloupané klobásy a uvaříme. Nakonec přidáme zátrepku z vody a hladké mouky a dobře povaříme. Dosolíme dle chuti, podáváme s chlebem.







Tato brožurka vznikla ve spolupráci pedagogů Spojené školy Modrý Kameň a Střední školy průmyslové, hotelové a zdravotnické Uherské Hradiště v rámci projektu „Vymeňme si šikovnost!“.

Zvláštní poděkování za odbornou spolupráci patří vinařství MOVINO, vinařství DOMIN & KUŠICKÝ a Centru slováckých tradic při Skanzenu Modrá.



Grafická úprava, tisk – Joker s.r.o., Masarykovo nám. 35, Uherské Hradiště, tel.: +420 572 551 155. Náklad 300 ks.



„Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být zodpovědná za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.“



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union