

AQUATUBEŘI

Startuje nový ročník projektu „Aquatubeři“ – děti v pohybu, který pořádáme ve spolupráci se Statutárním městem Olomouc. Určen je pro žáky 1. stupně základních škol. Cílem je ukázat dětem, jak je důležitý pravidelný pohyb. Celý program je postaven na teoretické a soutěžní části a děti se rozhodně nenudí. Obdrží také VIP kartu Aquatubera, která jim umožňuje vstup do aquaparku v doprovodu dospělé osoby jen za 1Kč.



**záchranná
akademie
aquapark**

ZÁCHRANÁŘSKÁ AKADEMIE

Žákům z 2. stupně základních škol začíná již 7. ročník Záchranářské akademie. Díky programu této akademie žáci rozvíjí svou fyzickou zdatnost, učí se poskytovat první pomoc a také soutěžit mezi sebou. Program pořádáme ve spolupráci se Statutárním městem Olomouc. V loňském ročníku vyhrála ZŠ Spojenců. A co letos?

Vánoce se blíží

Přemýšlíte už nad tím, čím letos obdarujete své blízké? Co takhle udělat radost poukazem do našeho aquaparku? Masáže, sauna, zvýhodněné vstupy, wellness balíčky – to vše naleznete v našem **e-shopu**. Je to snadné, párkrát kliknete a dárek je na cestě k vám.

Nové webové stránky

V průběhu podzimu se můžete těšit na novou podobu našich webových stránek.

SAUNY, MASÁŽE

Chladné počasí přímo vybízí k návštěvě naší wellness zóny. V saunovém světě máme tradičně v nabídce i oblíbené saunové ceremoniály. Také máme pestrý výběr masáží včetně 45minutové přípravné procedury zdarma. Ucelenou nabídku naleznete na našich webových stránkách.

Rozhovor s Janem Kostorkem



Inspiraci k vaření vidím všude kolem sebe

Jan Kostorek (28) je mladý a nadějný kuchař. Má své vzory, u kterých se rád inspiruje, ale i svůj rozum a také chuť přinášet na stůl nová a neokoukaná jídla. Je šéfkuchařem v restauraci Aqua, kde pracuje již 7 let a potkat s ním se můžete právě zde od pondělí do pátku v době oběda.

Honzo, jak jste v sobě objevil lásku k vaření?

Můj táta vlastní hospůdku, tak jsme už v mých 13 letech plánovali, že já budu vařit a on obsluhovat hosty. Dokonce to po škole i takto chvíli vypadalo, ale protože hospoda byla více o pivu než vaření, tak jsem se rozhodl jít tam, kde budu moci vařit. Jsem vyučený kuchař. Již v průběhu školy jsem absolvoval praxi v hotelu Zámek ve Velké Bystřici. Tam jsem se naučil dobře vařit pro svatby, rauty nebo další akce, které tam probíhaly. Po ukončení školy jsem tam asi rok pracoval, poté prošel pár restaurací v Olomouci a teď vařím už skoro 7 let pro aquapark. Někdy si říkám, že jsem už tady inventář, takový talíř. S kolegyní Simonou, která je tady od začátku, jsme takový sebraný gastro tým ☺.

Jak jste se do aquaparku dostal?

Na inzerát. Nastoupil jsem tady na pozici kuchaře.

PODZIM V DĚTSKÉM KOUTKU **AKVÁRKO**

Halloweenské tvoření

V neděli 27. října máme připraveno tvoření s halloweenskou tematikou. Děti si mohou vyrobit třeba lucerničku nebo jinou halloweenskou dekoraci, které ke svátku duchů a strašidel patří. Celý program bude trvat tři hodiny a děti se mohou v rámci těchto tří hodin prošťadat, proto není nutné se hlásit dopředu.

Nocování v dětském koutku

Akce proběhne v listopadu a je určena pro děti ve věku 5–8 let. Děti prožijí noc plnou zážitků, vody a překvapení. Na tuto akci je nutné si rezervovat místo.

Mikulášská nadílka

Ve čtvrtek 5. prosince k nám zavítá Mikuláš se svými pomocníky – čertem a andělem. Pro každé dítě budeme mít připraven balíček a také malé překvapení. Na tuto akci je nutné si rezervovat místo.

Vánoční dílnička

14. prosince pořádáme pro děti vánoční dílničku. Společně vyrobíme krásný dárek pro maminku, babičku nebo tetu – originální dárkovou krabičku. Krabičku dostanou děti zdarma a mohou si ji podle svého obalit vánočním papírem nebo ozdoby. Pro nejmenší návštěvníky budou připravené omalovánky s vánoční tematikou a také si mohou vyrobit krásnou vánoční dekoraci. Rezervace míst není nutná.

Informace o akcích a jejich přesných termínech naleznete na našich webových stránkách nebo na FB.

Rozhovor s Janem Kostorkem

Máte nějaký kuchařský vzor?

Ze začátku se mi hodně líbil šéfkuchař Zdeněk Polreich a jeho přístup k vaření. Nyní je pro mne vzorem kuchařka Kamu, která vytváří pestrobarevná jídla a do své kuchyně pouští celý svět.

Vaříte podle kuchařských knih?

Spíše se jimi inspiřuji a potom si to udělám podle svého. Doma mám oblíbenou kuchařku, kde jsou recepty podle kuchyně první republiky, mám rád kuchařky od Zdeňka Polreicha. Vyzvedl bych také Romana Vaňka, který velmi gastronomii popularizuje a vydal skvělé kuchařské knihy. Ukazuje, které suroviny v kuchyni používat a jak s nimi pracovat.



Kterou kuchyni mimo českou máte rád?

Mám opravdu rád českou kuchyni, potom třeba italskou. Fascinuje mě také street food (jedná se o jídlo, které si dáváte na ulici – mělo by být rychlé, levné a chutné). Sleduji o něm pořady, teď jsem v Olomouci navštívil Garden food festival a Burger festival. Tam jsem ochutnal i pár nových věcí z thajské kuchyně, na kterých jsem si moc pochutnal. Upřímně – mám rád talíř plný jídla, nejsem moc na miniaturní degustační porce nebo na exotickou kuchyni.

Kdo v restauraci Aqua vymýšlí týdenní menu?

Já. Jsou jídla, která se opakují, a k nim zařazujeme i jídla nová. Inspiřuji se i internetem nebo tam, kde jsem něco ochutnal.

Vyporozoval jste už za tu dobu, co tady pracujete, co vašim strážníkům nejvíce chutná?

Je to jednoznačně svičková na smetaně a také smažený sýr.

Jak vypadá váš běžný pracovní den?

Sem přicházím už před šestou hodinou, dám si čaj – bez něj si začátek dne neumím představit – a v šest hodin s týmem začínáme s vařením. Snažíme se mít do deseti hodin vše hotové,

abychom mohli zahájit rozvoz objednaných jídel mimo aquapark. Někdy také vaříme jídla pro akce firem v okolí. V průměru zavážíme asi 40 jídel z menu nabídky denně.

Vaříte tady i pro dětský koutek Akvárko?

Samozřejmě. V dětském koutku probíhají narozeninové oslavy, které mají svůj speciální menu lístek. Většinou je zájem o ovocné mísy, kuřecí nugetky nebo pizzu z našeho Bistra. Dort pro oslavence můžeme objednat nebo si jej lidé vozí sami. Přes léto běžně vaříme pro děti ve sportovních campech. Připravujeme jim dopolední svačinu, oběd a odpolední svačinu.

Maminky, které jsou s dětmi v dětském koutku, tak si u nás v době oběda také mohou jídlo objednat. Jídelníčky s výběrem jídel mají přímo v koutku na stole. Když už je zavřena restaurace, tak funguje Bistro, pro které vaříme polévky.

A co letní víkendy?

Když je v létě přijatelné počasí, tak grilujeme ve venkovním areálu přímo pod toboganem. Děláme burgry, klobásky, hermelíny nebo americké hot dogy.

Čemu se věnujete ve volném čase?

Baví mě vaření a baví mě tvořit kvízy, a to tematické nebo vědomostní. Kvízy tvořím s kamarádem a sami si akce moderujeme. Pořádáme je u táty v hospodě a už máme nasmlouvané další dvě. Tátovi také v hospodě vypomáhám, tak moc volného času mi nezbývá. No, a o víkendech, které mám volné, hraji také ligu v šipkách.

Jaký je váš kuchařský sen?

Někdy si říkám, že chci mít svou hospůdku, na druhou stranu však vidím, jaký je to těžký byznys. Myslím, že jsem k tomu ještě nedozrál. Jak se však říká – nikdy neříkej nikdy. Každopádně teď tady chci dobře vařit, aby naši návštěvníci a lidé, kteří chodí na naše polední menu, odcházeli spokojeni.

Za rozhovor děkuje Yvona Pařízková



POLEDNÍ ROZVOZ JÍDEL

Od pondělí do pátku do 10 hodin v naší restauraci Aqua přijímáme objednávky na rozvoz jídel z naší polední nabídky. Strážníci tak mají na výběr 3 jídla z poledního menu a 2 minutky. Objednávky přijímáme na tel.: **588 517 792**. Přepřavní boxy neúčtujeme. Nabídku jídel na rozvoz najdete na našich webových stránkách v sekci polední menu nebo na olomouc.cz.

Restaurace Aqua

Šéfkuchař JAN KOSTOREK doporučuje:



HOVĚZÍ CIKÁNSKÁ PEČENĚ S RÝŽÍ

Počet porcí: 4

Suroviny:

2 lžíce sádla, 8 paprik, 1 kg hovězího zadního masa (z kýty)
1 lžíce mouky, 2 lžičky mleté sladké papriky,
1 lžíce oleje, 500 ml pasírovaných rajčat,
1 mrkev, 1 cibule, 100 g špeku, sůl, pepř, cukr,
nové koření, bobkový list

Postup:

Krok 1: Hovězí maso očistíme a osušíme. Tenkým nožem tvoříme úzké kapsy, které prošípikujeme špekem nakrájeným na tenké proužky. Maso pak ze všech stran osolíme a opepříme. Cibuli a mrkev oloupeme a nakrájíme na středně velké kostky.

Krok 2: V pekáči rozehřejeme sádlo a maso na něm ze všech stran opečeme dohněda. Dáme stranou, přidáme cibuli s mrkví a orestujeme dozlatova.

Krok 3: Vmícháme mletou papriku, zalijeme pasírovanými rajčaty a přidáme trochu nového koření a bobkový list. Vrátime pečení a vše umístíme do trouby rozehřáté na 180 °C. Pečeme zakryté do změknutí (asi 2 hodiny), podle potřeby podléváme.

Krok 4: Papriku očistíme, zbavíme jádřince a nakrájíme na nudličky. V pánvi rozehřejeme olej a papriku krátce orestujeme. Dochutíme solí a pepřem.

Krok 5: Když je maso upečené, dáme pečení stranou a vyjmeme koření. Vypečenou šťávu se zeleninou zaprášíme moukou a promícháme. Zalijeme vodou, provaříme asi 15 minut a rozmixujeme dohladka.

Krok 6: Do omáčky přidáme orestovanou papriku, vyladíme dochucení a povaříme dalších asi 15 minut. Poté podáváme s hotovou pečením nakrájenou na plátky.

Dobrou chuť.

AQUANOVINY | Vydavatel: AQUAPARK OLOMOUC, a.s.,
Kafkova 526 21, 783 01 Olomouc-Slavonín,
telefon: 588 517 770-1
e-mail: info@aquapark-olomouc.cz, www.aqua-olomouc.cz
Evidenční číslo: MK ČR E 23358. Vychází čtyřikrát ročně.
Toto číslo bylo vydáno 23. 10. 2019. Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno. Samostatně neprodejné.



PRAVIDELNÁ PROGRAMOVÁ NABÍDKA V AQUAPARKU

Od úterý do čtvrtka si může každý z vás najít v našem aquaparku program, který mu bude vyhovovat a zároveň ušetří peníze. Programy jsou „šité na míru“ pro jednotlivce i skupiny. Blíží informace naleznete na našich webových stránkách.

Vodní svět bez bariér

Tento program probíhá každé ÚTERÝ a pro občany ZTP a ZTP/P je se slevou 40 % po celý den. Cílem je zpřístupnit maximum vodních atrakcí a služeb areálů našim spoluobčanům se zdravotním handicapem.

Dětské hřiště ve vodě i na suchu

Každou STŘEDU nabízíme pro jednoho dospělého a děti do 6ti let slevu 25 % ze vstupného + 30 minut v dětském koutku Akvárko zdarma. Děti do 4 let mají vstup zdarma.

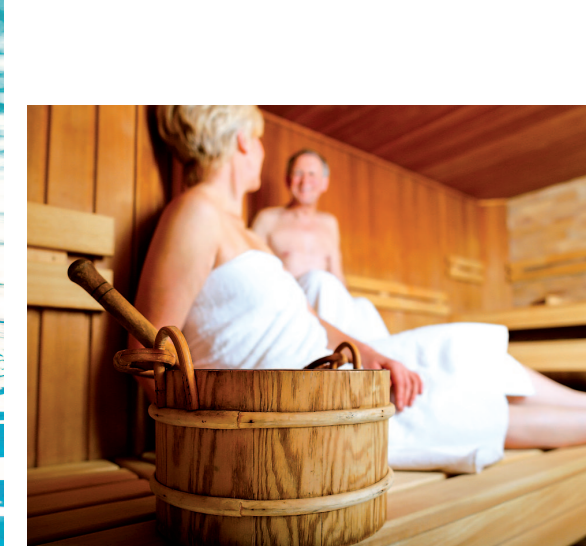
Odpočín si od školy

Ve STŘEDU u nás mohou žáci základních a středních škol a studenti do 26ti let „odpočívat“ se slevou 40 % po celý den.

Aquafitness

Oblíbené zábavné cvičení ve vodě probíhá každé ÚTERÝ A ČTVRTEK. V úterý dokonce ve dvou termínech – 10.45–11.30 a v 17.30–18.15. Ve čtvrtek cvičíme v dopoledních hodinách 10.45–11.30. Cena za cvičení je zdarma v rámci vstupného.

Možno zakoupit poukaz na 10 vstupů za 900 Kč (1 vstup = 90 minut)



Kondiční program pro seniory

Každé ÚTERÝ a ČTVRTEK máme pro seniory nad 60 let slevu 35 % po celý den. Součástí tohoto programu je i cvičení Aquafitness v době od 10.45 do 11.30 hodin.

Saunování pro seniory

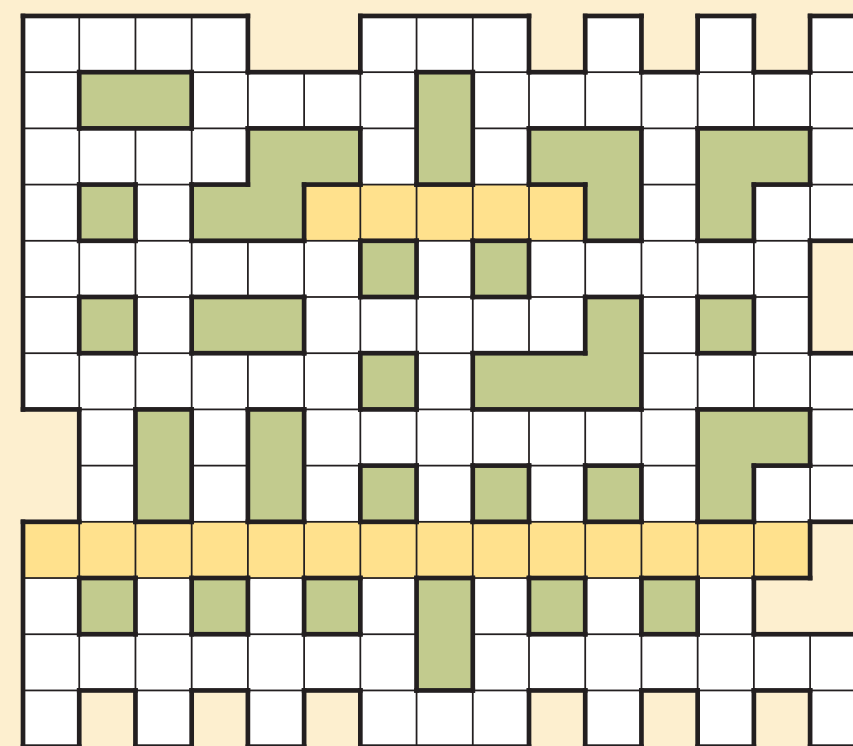
Každou středu od 10 do 14 hodin si mohou návštěvníci vychutnat tematicky laděné saunové ceremoniály. Jedna ze saun má sníženou teplotu a k dispozici jsou i ostatní sauny se standardní teplotou. Vstup je za zvýhodněnou cenu.

Programy neprobíhají během prázdnin a svátků.

KRIS-KROS

Která masáž patří u nás mezi nejoblíbenější na podzim a v zimě?

Až do 30. listopadu můžete soutěžit o 3 poukazy do naší wellness zóny. Vyluštěte a vyfotografujte kris-kros a foto odešlete na e-mail: info@aquapark-olomouc.cz. Ze správných odpovědí tři vylosujeme a výherce budeme informovat e-mailem.



2 písmena

GO
JÁ
MÉ
MY
TÉ
ÚL

NORA
STŮL
TABU
ÚDĚS
VŮLE
VŮNĚ

3 písmena

DPH
ECHO
KVÉ
RTY
TEA
ŽOK

5 písmen
DOGMA
LUMEK
OBVOD

4 písmena

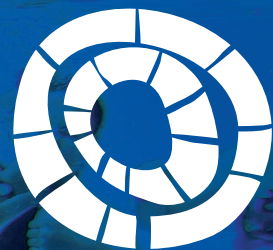
BODY
DISK
DUHA
HURÁ
KILO
KNÍR
LABE
MILÁ
MŮŘE
MŮZA
NĚCO

7 písmen
BYLINÁŘ
ČEČETKA
KABELKA
LAZARET
MALIČKÝ
SAMEČCI
UDÁLOST

9 písmen

LIVIDACE

Oslavenec
vstupné za 1 Kč*
*Každý oslavenec, který má
v den oslavy narozeniny



aquapark

Oslavte narozeniny ve Vodním světě!!! v Aquaparku Olomouc

Oslavy jsou určeny:

- Pro děti od 10 let
- Pro uzavřenou skupinu od min. 4 do max. 12 dětí

Co Vás na takové oslavě čeká?

- Vstup do vodního světa na 3 hodiny
- Skvělou zábavu zajistí náš animátor, který Vás provede vodním světem
- Oslavenec s kamarády si užijí oslavu bez rodičů s odborným dozorem
- Možnost objednání občerstvení k oslavě dle nabídky

Za každé dítě na oslavě se platí 180,- (vstup) + částka za animátora (na 3 hodiny) 450,-

Užijte si narozeninový den naplno a bez rodičů! 😊

Program je vždy přizpůsoben účastníkům oslavy jak podle věku, tak i plaveckých schopností a dovedností. Je možné ho upravit podle přání oslavence nebo jeho zákonného zástupce.

Oslavu si můžete rezervovat alespoň 7 dní předem telefonicky (588 517 781, 725 060 271) nebo e-mailem (koutna@aqua-olomouc.cz).

