

30. Slavnosti chřestu a vína

17.-19. 5.
2024
Ivančice

 slavnostichrestuavina.cz

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

 [slavnostichrestuavina](https://www.instagram.com/slavnostichrestuavina)



Průvodce

 **Český
chřest**

Vítejte

Naši milí návštěvníci,

srdečně vás vítáme na našich jubilejních **30. Slavnostech chřestu a vína**. Přejeme vám, abyste si pochutnali na chřestových specialitách i výborném moravském víně a abyste se u toho dobře pobavili. Poslechněte si koncerty na hlavním pódiu, nakupte na řemeslném trhu a určitě si nenechte ujít WinePoint, kde na vás čekají vína nasoubená přímo k vašemu jídlu.

Abyste si Slavnosti chřestu a vína užili s celou rodinou, doporučujeme zavítat třeba na **výstavu Mucha a fotografie**, na **expozici Vladimíra Menšíka** nebo se na Ivančice podívat z výšky **věže ivančického kostela**. S dětmi nezapomeňte dojít na nádvoří radnice, kde je pro ně připravený speciální program.

Vítejte v Ivančicích a dobře se bavte!

Pracovníci KIC Ivančice

Pořadatel akce:

Kulturní a informační centrum Ivančice
Palackého nám. 9, 664 91 Ivančice
tel.: 546 451 870
email: kic.ivancice@seznam.cz
www.kic.ivancice.cz



Obsah

Vítejte v Ivančicích	2
O chřestu	4
Hosté 30. ročníku Slavností chřestu a vína	6
Program	8
Snoubení chřestu s vínem	10
WinePoint, Vinařská zóna a Gastro zóna	11
Menu restaurací s nasoubeným vínem	12
Recepty hostů a pořadatele	14
Recepty festivalových restaurací	16
Zveme vás	19
Mapa, přehled zón na mapě	20



Milí návštěvníci,

mám velkou radost, že se opět po roce setkáváme na 30. Slavnostech chřestu a vína. Chřest k Ivančicím prostě patří a je krásné vidět, že jsou na něj Vančáci hrdí a také na letošní jubilejní ročník pozvali své příbuzné a přátele. Stejně tak srdečně vítám návštěvníky zblízka i zdaleka.

Přeji vám, ať jsou pro vás naše Slavnosti skutečným zážitkem – gastronomickým, vinařským i kulturním. A pokud můžu doporučit, nenechte si určitě ujít sobotní koncert J. A. Kronka s kapelou Alband a nedělní jízdu parním vlakem.

Užijte si u nás v Ivančicích krásný víkend!

Milan Buček,
starosta města Ivančice

Na Slavnosti parním vlakem!

Skvělá zpráva pro malé i velké milovníky vlaků, historie a všech, kdo mají rádi dobrodružství: během Slavností chřestu a vína – **v neděli 19. května 2024** – pojedete z Brna do Ivančic a zpět **parní vlak v čele s lokomotivou Skaličák**.

Více informací na www.slavnostichrestuavina.cz



KiC



O chřestu

CHŘEST LÉKAŘSKÝ *Asparagus officinalis*

Chřest lékařský je jednou z prvních jarních zelenin. **Prospívá při onemocnění ledvin, močových cest, jater a žlučníku. Příznivě působí na srdce a krevní oběh.** Má vysoký obsah vody, vitamínů, minerálních látek, bílkovin a vlákniny, ale málo sacharidů a lipidů. Proto je dobře stravitelný a dietní.

Jeho sezóna je krátká. Zhruba v polovině dubna začínají ze země vyrážet první výhony, lidově zvané pazoušky, puky či prýty. Sklizeň probíhá denně či obden a trvá asi dva měsíce. V červnu se ponechají zbylé výhony vyrůst, přijímají živiny a ukládají je do silných dužnatých kořenů. Na množství uložených živin závisí úroda v příštím roce.

BARVA CHŘESTU

Chřest může být bílý, zelený nebo fialový. Jednotlivé druhy se od sebe liší kvalitou i chutí. Zbarvení výhonků však nesouvisí s odrůdou, ale se způsobem pěstování. Bílý chřest má jemnější chuť a roste v podmínkách, při kterých je chráněn před slunečními paprsky – buď v navršených násypech zeminy nebo postaru zakrytý hliněnými zvony. Zelený chřest má výraznější, lehce nahořklou chuť a roste na rovných záhonech na světle. Chřest s fialovými špičkami výhonků je z kopečkových záhonů, kdy byl jen krátce vystaven slunci.

PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU V IVANČICÍCH

První sazeničky chřestu se prý dostaly do Ivančic koncem 18. století z kláštera v Morav-



ském Krumlově nebo byly dovezeny z Frankfurtu obchodníkem Václavem Hüpšem.

O největší rozmach pěstování chřestu v Ivančicích se zasloužil lékárník Anton Worell. První chřestovnu založil v dnešní Chřestové ulici, kde byla vhodná lehká půda z naplavené spraše. **Jeho synovi byl roku 1877 udělen titul c.k. dvorní dodavatel chřestu.** Ivančický chřest byl vyhlášený ve Vídni i v Brně. Tradici pěstování "ivančického šparglu" zničily obě světové války. V 70. letech 20. st. proběhl pokus obnovit zdejší pěstování chřestu, ale socialistický způsob hospodaření neumožňoval prodávat chřest ihned po sklizni, pouze přes výkupní podnik. Prodlení od sklizně natolik snižovalo

kvalitu chřestu, že o něj pochopitelně nebyl zájem. Udrželo se ale jeho drobné zahrádkářské pěstování. V posledních letech zažíváme návrat chřestu do našeho jídelníčku. **V Ivančicích bylo pěstování chřestu obnoveno výsadbou novodobé chřestovny pod hájenkou na Réně.**

ČESKÝ CHŘEST

Značka Český chřest vznikla proto, aby navrátila tuzemskému chřestu bývalý lesk a slávu, které se historicky těšil. Český chřest **pochází z Hostína na Mělnicku**, kde byla po dlouhé době obnovena tradice jeho pěstování.



ZAJÍMAVOSTI O CHŘESTU

- ▶ říká se mu "král zeleniny"
- ▶ milovala jej císařovna Sissi
- ▶ pěstovali jej už ve **starém Egyptě**, nejstarší doklady o jeho pěstování pocházejí z roku 3 000 př. n. l.
- ▶ je dobrým **lékem na kocovinu** – obsahuje aminokyseliny a minerály, které stimulují enzymy odbourávající alkohol
- ▶ je **afrodiziakem** – obsahuje velké množství vitamínu E, který stimuluje pohlavní hormony
- ▶ sezóna chřestu trvá **od poloviny dubna do konce června** (v Německu se říká: Kirschen rot, Spargel tot. – tedy když zčervenají třešně, je po chřestu)
- ▶ rostlina dorůstá až **do výšky 150 cm**
- ▶ pokud má dobré podmínky, může vyrůst o **8 až 15 centimetrů za den**

Zveme vás na prohlídky chřestovny

Novinkou programu Slavností chřestu a vína 2024 jsou **komentované prohlídky ivančické chřestovny** pod hájenkou na Réně (cca 1 km od Palackého náměstí). **V sobotu 18. 5. 2024 a v neděli 19. 5. 2024, vždy v 10.30 a ve 13.00.**

Více informací na www.slavnostichrestuavina.cz



Hosté 30. ročníku



Roman Paulus

Šéfkuchař

Český šéfkuchař, gastronom, lektor, autor kuchařek a držitel šesti michelinských hvězd předvede v neděli své umění v kuchařských show.



Tereza Bebarová

Herečka

Na charismatickou herečku, moderátorku a spoluautorku kuchařek plných receptů na pečení se můžete těšit v sobotu na kuchařském pódiu.



Petr Stupka

Šéfkuchař

Kuchařská a moderátorská stálice Slavností chřestu a vína předvede své umění na kuchařském pódiu v sobotu i v neděli.



Václav Noid Bárta

s kapelou Bek Bek Clan

Rockový zpěvák, hudební skladatel, textař a herec vystoupí na hlavním pódiu v sobotu odpoledne.



Ondřej Havelka

a jeho Melody Makers

Swingový zpěvák s pestrým repertoárem od hollywoodských muzikálů až po vrcholná čísla swingových big-bandů v neděli završí celý program Slavností.



Botox

Kapela

Česká poprocková kapela v čele s Janem Kopečným a Petrem Ryšavým bude na pódiu řídit v neděli odpoledne.



Pavel Chrást

Degustátor

Moravský vinař a mezinárodní degustátor vín. Garant snoubení chřestových pokrmů a vín a průvodce Duely jídla a vína na Slavnostech.



Dušan Binka

Moderátor

Rozhlasový moderátor, který miluje atmosféru ivančických Slavností chřestu a vína. Seznámí návštěvníky se světem skvělých chutí a vůní a bude průvodcem (nejen) kulturním programem.



Alband

Jaroslav Albert Kronek a skupina Alband

Rocková legenda s kapelou ovládne pódium i celé Slavnosti v sobotu odpoledne.



Smejko a Tanculienka

Hudební duo

Populární slovenská hudební dvojice hrající písničky pro děti si získala srdce malých českých fanoušků a vystoupí pro ně v neděli dopoledne.

Program Slavností



Pátek 17. května

HLAVNÍ PÓDIUM

- 11.00 **OLYMPIC TRIBUTE BRNO** | revival
13.00 **ZŠ V. MENŠÍKA IVANČICE** | vystoupení
13.30 **ZŠ NĚMČICE** | vystoupení
14.00 **ZŠ TGM IVANČICE** | vystoupení
14.30 **SVČ IVANČICE** | vystoupení
15.00 **OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ SLAVNOSTÍ**
SVČ IVANČICE | vystoupení
15.30 **ZŠ ŘEZNOVICE** | vystoupení
16.00 **ZUŠ IVANČICE** | vystoupení k příležitosti 75. výročí založení
18.00 **PĚVECKÝ SBOR BLAHO SLAVA HAJNCE** | vystoupení
18.30 **ANEŽKA BINKOVÁ** | recitál

KINO RÉNA - Více informací na webu Kina Réna

- 17.00 **GARFIELD VE FILMU** | animovaná komedie
20.00 **SMRŠŤ** | thriller podle knižní předlohy

PARK RÉNA - Na zábavu je samostatné vstupné

- 20.00 **REFLEXY A ROCK STRING** | tradiční zábava s kapelou

Sobota 18. května

HLAVNÍ PÓDIUM

- 10.00 **SLOVÁCKÁ KAPELA ROMANA HORŇÁČKA** | dechová kapela
12.00 **LOL** | funk-popová kapela
13.45 **STUPAVJÁNEK** | dětský folklórní soubor
14.15 **PŘIVÍTÁNÍ ZAHRANIČNÍCH HOSTŮ**
15.00 **ALBAND - J. A. KRONEK** s kapelou | rock
17.00 **VÁCLAV NOID BÁRTA** s kapelou **BEK BEK CLAN**
19.00 **STONE** | pop-rocková kapela

VINAŘSKÁ ZÓNA

- 12.00 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A HOSTŮ**
12.30 **MUSICA MORAVICA** | cimbálová muzika
13.30 **DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení
14.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A TEREZY BEBAROVÉ**
15.00 **MUSICA MORAVICA** | cimbálová muzika
15.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A TEREZY BEBAROVÉ**
16.00 **DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení

DĚTSKÁ ZÓNA - NÁDVOŘÍ RADNICE

- 10.00-18.00 **HISTORICKÉ ATRAKCE** | Sdružení Agripa
10.00-18.00 **POHYBOVÉ A TVOŘIVÉ HRY** | Horizont - SVČ Ivančice
11.00 **BAJAJA** | Divadlo 100 opic
16.00 **CHYTEJ UŠIMA** | písničkový pořad | Divadlo 100 opic

KINO RÉNA - snížené vstupné pro návštěvníky

- 10.30 **GARFIELD VE FILMU** | animovaná komedie
14.00 **JAK ZACHRÁNIT DRAKA** | animovaná pohádka
16.00 **PRÁZDNINY S BROUČEKEM** | rodinná komedie
18.00 **SLADKÝ ŽIVOT** | romantická komedie
20.00 **DUNA: DRUHÁ ČÁST** | sci-fi

CHŘESTOVNA NA RÉNĚ

- 10.30 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**
13.00 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**

Neděle 19. května

HLAVNÍ PÓDIUM

- 10.30 **SMEJKO A TANCULIENKA** | show pro děti
12.00 **CLAYMORE AND CLAYMORE LADIES** | česká gealic-rocková kapela
14.00 **BOTOX** | popová kapela
16.00 **ONDŘEJ HAVELKA A JEHO MELODY MAKERS** | swing band

VINAŘSKÁ ZÓNA

- 10.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
11.00 **LH ZA OPONOU** | cimbálová hudba
11.30 **DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení
12.00 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
13.00 **LH ZA OPONOU** | cimbálová hudba
13.30 **DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení
14.00 **LH ZA OPONOU** | cimbálová hudba
14.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
15.00 **LH ZA OPONOU** | cimbálová hudba

DĚTSKÁ ZÓNA - NÁDVOŘÍ RADNICE

- 10.00-17.00 **HISTORICKÉ ATRAKCE** | Sdružení Agripa
10.00-17.00 **POHYBOVÉ A TVOŘIVÉ HRY** | Horizont - SVČ Ivančice
12.00 **KOLOTOČ POHÁDEK** | Divadlo Já to jsem (V. Marčík junior)
15.00 **PINOCCHIO** | Divadlo Já to jsem (V. Marčík junior)

KINO RÉNA - snížené vstupné pro návštěvníky

- 10.30 **GUMP 2: JSME DVOJKA** | rodinná komedie
14.00 **GARFIELD VE FILMU** | animovaná komedie
16.00 **MATKA V TRAPU** | komedie podle knižní předlohy

CHŘESTOVNA NA RÉNĚ

- 10.30 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**
13.00 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**

Změna programu vyhrazena

OSTATNÍ PROGRAM

- PRODEJ ČERSTVÉHO CHŘESTU** (pá-ne)
ŘEMESLNÝ A POTRAVINOVÝ JARMARK (pá-ne)
GASTRO ZÓNA - VYBRANÉ RESTAURACE (pá-ne)
VINAŘI (pá-ne)
VÝSTAVA ALFONSE MUCHY | samostatné vstupné (pá-ne)
EXPOZICE VLADIMÍRA MENŠÍKA
| samostatné vstupné (pá-ne)
PROHLÍDKY IVANČICKÉ VĚŽE
| samostatné vstupné (pá-ne)
VÝSTAVKA O PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU (pá-ne)
VÝSTAVA DROBNÉHO ZVÍŘECTVA | Český svaz chovatelů Ivančice | průchod k ZUŠ (pá, so)
JÍZDY PARNÍHO VLAKU S LOKOMOTIVOU SKALICÁK (ne)

Partneři



Snoubení chřestu s vínem



Snoubení chřestových jídel s vínem považují mnozí za náročnou disciplínu. Jak ale říká Pavel Chrást, moravský vinař a mezinárodní degustátor vín, chřest není veřejný nepřítel číslo jedna. Při výběru vína záleží především na tom, co dalšího na talíři kromě chřestu je. Chřest sám o sobě má jemnou chuť i vůni, proto bývá často kombinovaný s výraznějšími ingrediencemi.

OBECNÉ ZÁSADY SNOUBENÍ CHŘESTU A VÍNA

Při výběru vína posuzujeme chřestový pokrm vždy jako celek. Obecně lze říct, že i milovníci ovocného charakteru by měli raději sáhnout po vínech minerálnějších, především po odrůdách rulandské bílé (pinot blanc) nebo sauvignon (ideálně typu Sancerre). Silná bariková vína nejsou k chřestu příliš vhodná, ale jemnější bariková vína se mohou dobře snoubit například s chřestovým pokrmem přelítým silnou máslovou omáčkou.

NĚKOLIK TIPŮ KE KONKRÉTNÍM ÚPRAVÁM:

Se zálivkou – je třeba nalézt víno, které se dokáže vyrovnat s kyselým octovým charakterem a nebude s chřestem soutěžit. Zvolte zemitý, suchý a nebarikový pinot gris (rulandské šedé) nebo sauvignon.

S majonézou nebo rozpuštěným máslem – není-li na talíři jiná ingredience, dobře poslouží nebarikové (příp. jemně barikové) chardonnay, ideálně typu Chablis.

S holandskou omáčkou nebo naměkko uvařeným vejcem – obvykle je při snoubení zapotřebí myslet především na omáčku, mívá výraznější chuť. Vyzkoušejte vyztříbený chardonnay, pro milovníky vín ze dřeva je dobrou volbou také jemně barikové chardonnay.

S kozím sýrem nebo krevetami – k těmto

specifickým chutím se hodí minerální suchý sauvignon, nejlépe Sancerre z Loiry.

S grilovaným lososem – zkuste suchý pinot blanc.

Krabí pokrmy – vyzkoušejte velmi suchý ryzlink rýnský.

Chřestové rizoto – pravé italské rizoto má krémovitou strukturu, dobře se k němu hodí pinot blanc, případně suchý ryzlink rýnský.

Grilovaný chřest, chřest s houbami, pečený chřest se slaninou – zde si na své přijdou milovníci lehkých červených vín, především pinot noir (rulandské modré).

Chřestový quiche – spolehlivě oceníte suchý příjemný pinot blanc, na své si mohou přijít i milovníci suchého chardonnay a charakterního rosé.

Bílý vařený chřest – k tomuto jemnému pokrmu je vynikající svěží mladé víno, například veltlínské zelené, suchý ryzlink rýnský nebo dokonce rosé z Bandolu - i když tato kombinace může někoho zaskočit.



Ale jak říká Pavel Chrast: "Dejte na vlastní intuici. Je radost žít s jídlem a vínem a jistě si každý dokážete najít vlastní kombinaci, která může

být sice překvapivá, ale jeli vám právě teď příjemná a líbí, vychutnáte si snoubení vína a jídla více, než když se budete držet konvencí proti svému gustu."

Vinařská zóna, Gastro zóna a WinePoint



VINAŘSKÁ ZÓNA

- > Vinařství Roman Komarov, Ivančice
- > Oulehla vinařství, Nové Bránice
- > Vinařství Rathouzský, Moravské Bránice
- > Vinařství Jan Plaček, Moravské Bránice
- > Víno z Trboušan – Jiří Korber, Trboušany
- > Vinařství Toporcer, Ivančice
- > Polivka Winery, Velké Němčice
- > Vinařství U švářů, Bohutice
- > Vinařství RS Šustovi, Kupařovice
- > Vinařství Kněží hora, Bzenec
- > Vinařství Sklep Blučina, Blučina
- > Vinné sklepy Maršovice, Maršovice
- > Vinařství Mühlberger, Jaroslavice

GASTRO ZÓNA

- > Restaurant Na Návsí, Říčany
- > Kounický dvůr, Dolní Kounice
- > Hospoda Na Dědině, Nové Bránice
- > Wine Wellness Hotel Amande, Hustopeče
- > Kami Food & Catering
- > Meat Vandals
- > Vegetíme, Dobelice
- > Honza Vorel a Bílý vařečky, Ivančice

Místo, které by žádný gourmet a milovník vín neměl na Slavnostech přehlédnout.

WinePoint naleznete v gastro zóně a můžete zde ochutnat více než dvě desítky vín pečlivě vybraných k chřestovým festivalovým specialitám.

Snoubení pokrmů a vín sestavil Pavel Chrast, moravský vinař a nezávislý degustátor vín.

Wine Point



SLAVNOSTI JSOU ECO-FRIENDLY

Jsme hrdí na to, že všechny restaurace podávají své menu na ekologických materiálech, víno se nalévá do vratných skleniček a nápoje se točí do kompostovatelných kelímků.

Menu restaurací s nasnoubeným vínem



Restaurant Na Návsi (Říčany)

- » **POLÉVKA:** Chřestová s medvědím česnekem a kopřivou
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Smažené chřestové hranolky
- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Chřestová pizza se slaninou a sýrem
Veltlínské zelené, staré keře, pozdní sběr 2023, suché, Vinařství Jan Plaček
- » **HLAVNÍ CHOD 3:** Vepřová panenka s chřestem, citronová omáčka, brambory batata-brava
Pinot blanc, moravské zemské 2021, suché, Vinařství Rathouzský
- » **HLAVNÍ CHOD 4:** Roastbeef podávaný za studena, chřest na másle, křenová remuláda, opečená bagetka
André, barrique, pozdní sběr 2017, suché, Vinařství Kněží hora
- » **HLAVNÍ CHOD 5:** Zeleninový salát s chřestem
- » **HLAVNÍ CHOD 6:** Chřestové hranolky v hot dogu, slaninová majonéza
- » **DEZERT 1:** Cheesecake s chřestovo-nugátovou příchuť, šlehané jahodové pyré, pistáciový prach
- » **DEZERT 2:** Mascarpone s maracujou, karamelový chřest s ořechy
Pálava, moravské zemské 2022, sladké, Víno z Trboušan – Jiří Korber

Hospoda Na Dědině (Nové Bránice)

- » **PŘEDKRM:** Chřest v tempuře, slaninová majonéza
Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2022, suché, Vinařství Jan Plaček
- » **HLAVNÍ CHOD:** Bramborový knedlík plněný uzeným vepřovým masem, zadělávaný chřest
Svatovavřínecké, pozdní sběr 2021, suché, Vinařství Roman Komarov
- » **DEZERT:** Chřestová tlačenka, jahody, pěna z podmáslí, kerblík
Frizz Merlot rosé, moravské zemské 2022, polosuché, Oulehla vinařství

Kami Food & Catering

- » **POLÉVKA:** Jarní chřestový krém s máslovou šunkou do jedlého kelímku a pepřovou lžící
Cuvée Srdeční záležitost, moravské zemské 2023, polosuché, Vinařství Sklep Blučina
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Grilovaný chřest se slaninou, bramborami, nakládanou zeleninou a raclette sýrem, kampotský pepř
Sauvignon, výběr z hroznů 2023, suché, Vinařství Roman Komarov
- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Bramborové placky s trhaným uzeným masem, sýrem a pečeným chřestem
Dědovo, moravské zemské 2023, suché, Vinařství RS Šustovi

- » **DEZERT 1:** Tvarohové knedlíčky s jahodovou omáčkou, mátou a pepřem
Pálava, moravské zemské 2023, polosladké, Vinařství U švářů
- » **DEZERT 2:** Smetanová chřestová zmrzlina

Kounický dvůr (Dolní Kounice)

- » **POLÉVKA:** Chřestový krém s krutony
- » **PŘEDKRM 1:** Chřest, vejce 63°, holandská omáčka
- » **PŘEDKRM 2:** Smažený chřest v pивním těstíčku, citronová majonéza, listový salát
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Hovězí líčka na víně, chřest, tarhoňa
Frankovka, pozdní sběr 2021, suché, Oulehla vinařství
- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Kapří hranolky z Pohořelic, chřestový salát, citronová majonéza
Veltlínské zelené pet-nat, moravské zemské 2023, suché, Vinařství Rathouzský

Veltlínské zelené pet-nat, moravské zemské 2023, suché, Vinařství Rathouzský

- » **HLAVNÍ CHOD 3:** Kuřecí roláda, chřest, nastavovaná bramborová kaše, majoránkové glazé

Souvignier gris, výběr z hroznů 2022, suché, Vinařství Roman Komarov

- » **HLAVNÍ CHOD 4:** Burger s trhaným BBQ vepřovým masem, chřestový coleslaw

- » **DEZERT:** Chřestový cheesecake

Pálava, výběr z hroznů 2023, polosuché, Oulehla vinařství



Wine Wellness Hotel Amande (Hustopeče)

- » **PŘEDKRM:** Chleba Brno s vepřovým rillettes, marinovaná šalotka s chřestem
Křečkovská hora, moravské zemské 2022, suché, Víno z Trboušan – Jiří Korber
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Grilovaná hovězí svičková, mandlový crumble, salát z chřestu, brambor grenaille a čerstvých bylinek
Cuvée blond, moravské zemské 2019, suché, Vinařství Chrást
- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Tagliolini s pestem ze zeleného chřestu a čerstvých bylinek, pečený sumeček, pálavský sýr, uzené mandle
Veltlínské červené rané, moravské zemské 2023, suché, Vinařství Toporcer
- » **DEZERT:** Čokoládové brownies, zelený chřest, čerstvé jahody a vanilková sůl
Princess Jane rosé, moravské zemské 2022, suché, Polívka Winery

Meat Vandals

- » **POLÉVKA:** Slepíčí krém, chřestové concassée sýr Grana Padano
- » **PŘEDKRM:** Smažená čedarová koule s trhaným vepřovým masem, máslová bramborová kaše, chřestové concassée
Cabernet Sauvignon rosé, moravské zemské 2022, polosuché, Vinné sklepy Maršovice
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Trhané hovězí hrudí, pošírovaný zelený chřest a omáčka chimichurri
Pinot noir rosé, Cotes de la Charite 2022, suché, Serge Dagueneau & Filles, Francie
- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Hovězí pastrami, brioška, vařený bílý chřest, zapečený parmezánový bešamel
Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2022, suché, Vinařství Mühlberger

Recepty hostů a pořadatele

Chřestová polévka

Ingredience pro 4 osoby:

1 l chřestového vývaru, 0,2 l kuřecího vývaru, 50 g bílé části pórku, 1 ks menší cibule, 200 g bílého chřestu, 100 g másla, 200 ml smetany na vaření (12 %), 50 g hladké mouky, 0,5 dcl bílého vína, sůl, cukr, citron

Postup: V hrnci rozejdeme lžící másla, přidáme najemno nakrájený pórek a lehce orestujeme. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme zpěnit. Vhodíme oloupaný bílý chřest nakrájený na kousky a restujeme do změknutí, asi 5 – 6 minut.

Zastříkneme bílým vínem, necháme krátce probublat, přidáme trochu cukru, sůl a podlijeme chřestovým a kuřecím vývarem.

Vaříme na mírném plameni 25 – 30 minut.

Zahustíme vychladlou jíškou připravenou z másla a hladké mouky.

Vaříme asi 15 minut a následně přidáme smetanu. Za stálého míchání ještě dalších pár minut pozvolna vaříme. Před koncem lehce zakápneme šťávou z čerstvého citronu, přidáme lžící másla a vše vymixujeme. Polévku propasírujeme přes jemný cedník, abychom odstranili veškerá chřestová vlákna. Dochutíme solí, případně špetkou cukru.

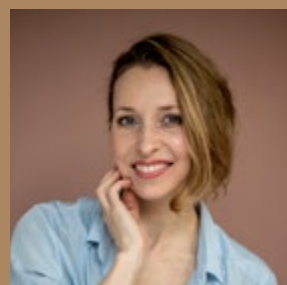
Roman Paulus



Ochutnejte s Pálava

moravské zemské 2020, suché Vínářství Rathouzský

Tereza Bebarová



Ochutnejte s FRIZZ (Müller Thurgau/Pálava)

moravské zemské 2023, suché, Oulehla vlnářství

Chřestová bábovka

Ingredience bábovka:

350 g hladké mouky, 250 g cukru, 1 prášek do pečiva, 2 lžičky jedlé sody, 1 lžička mleté skořice, 1/2 lžičky soli, 125 g rostlinného oleje, 3 velká vejce, 450 g nastrouhaného čerstvého chřestu, okapaného, 340 g drčeného ananasu, neodkapaného, 1 až 2 lžičce nastrouhané pomerančové kůry, 1 vanilkový lusk, 100g nasekaných pekanových ořechů

Ingredience poleva:

100 g smetanového sýra (Philadelphia), 80 g cukru moučka, 2 lžičky nastrouhané pomerančové kůry, 1 lžička vanilkového extraktu, 3 až 4 lžičce plnotučného mléka

Postup: Ve velké míse smícháme prvních šest ingrediencí. Přidáme olej, vejce, chřest, ananas, pomerančovou kůru a vanilku; dobře promícháme. Vložíme pekanové ořechy. Vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy na bábovku. Pečeme při 160 stupních na horkovzduch po dobu 1 hodiny, nebo dokud nebude párátko zapichnuté do středu čisté. Pak vyjmeme z trouby na mřížku, aby bábovka úplně vychladla. Na polevu ušleháme v malé misce dohledka smetanový sýr a cukr. Přidáme pomerančovou kůru, vanilku a dostatek mléka, dokud poleva nedosáhne požadované konzistence. Směs nalijeme na vychladlou bábovku, aby poleva stékala po stranách. Můžeme dozdobit kousky pomeranče a ořechů.

Cheesecake s bílým chřestem

Nepečený koláč se sušenkovým základem, náplní z ricotty, chřestu a bílé čokolády

Ingredience pro formu o průměru 24 cm:

Základ: 50 g másla, 160 g máslových sušenek (část jich můžete nahradit mletými mandlemi či ořechy)

Náplň: 150 g vařeného bílého chřestu, 250 g sýru ricotta, 250 g bílé čokolády, 100 g kysané smetany, 1 citron (chemicky neošetřený)

Postup: Chřest pečlivě oloupejte. Na povrchu výhonků jsou velmi silná vlákna, která mixér těžko rozseká. Chřest vařte ve slané a oslazené vodě poměrně krátce, aby zůstal křupavý. Zchladený ho nakrájejte na menší kousky. Dno dortové formy vyložte pečicím papírem (skřípněte ho do ráfku). Podrcené sušenky důkladně promíchejte s rozměklým máslem a vzniklou hmotu vložte do připravené formy. Vše uhladte a nechte v lednici ztuhnout. Ve vodní lázni si zvolna rozejděte bílou čokoládu a dobře ji promíchejte. V mixéru rozmixujte chřest, sýr a smetanu. Vše následně doplňte citronovou kůrou, šťávou a vlažnou bílou čokoládou, promíchejte a vlijte do formy se sušenkovým základem. Nechte ztuhnout do druhého dne. Podávejte s čerstvými jahodami a šlehačkou nebo jiným sezónním ovocem. Bílou čokoládu je samozřejmě možné nahradit hořkou, místo ricotty použít krémový sýr a podobně.

Petr Stupka



Ochutnejte s Frankovka rosé

pozdní sběr 2023, suché Vlnářství Jan Plaček

Recept pořadatele



Ochutnejte s Rulandské modré

výběr z hroznů 2019, suché Vlnářství Roman Komarov

Quiche se zeleným chřestem

Ingredience pro formu o průměru 30 cm:

Těsto: 180 g hladké mouky, 85 g másla, 30 ml vody, 1 vejce, lžička soli
Náplň: 100 g slaniny, 50 g pórku, 3 vejce, 1 smetana ke šlehání, 150 g vašeho oblíbeného sýra (např. gouda, ementál), sůl, pepř, cca 200 g zeleného chřestu, 50 g parmazánu

Postup: Ingredience na těsto smícháme v míse a vypracujeme. Dáme odpočinout do lednice. Orestujeme nakrájenou slaninu, přidáme pórek a opékáme dozlatova. V míse smícháme vejce, smetanu, nakrájený nebo nastrouhaný sýr, koření a přimícháme opečenou slaninu a pórek. Těsto rozválíme a dáme do formy – utlačíme a vytvoříme okraje (místo vysypání formy lze použít pomačkaný pečicí papír). Těsto propícháme vidličkou a dáme do trouby na cca 10 minut na 150–170° (dle vaší trouby). Po 10 minutách vytáhneme, nalijeme náplň, poklademe zelený chřest (nezapomeneme odlámat dřevnaté konce, můžeme nakrájet i na menší kousky) a posypeme parmazánem. Pečeme 30–40 minut dozlatova.



Recepty festivalových restaurací

Wine Wellness Hotel Amande (Hustopeče)



Vepřový rillettes s marinovaným chřestem

Ingredience na 4 porce:

1 kg vepřového boku, 1,5 kg vepřové plece, 0,7 kg hřbetního sádla, 1 kg vyškvařeného sádla, 0,3 kg cibule, 250 ml suchého bílého vína, 40 g soli, divoké koření – celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián

Postup: V hrnci připravíme rozvar z verjusu (Vino J. Stávek) a třtinového cukru v poměru 1:1, přidáme badyán, snítku čerstvého estragonu a tymiánu. Do horkého nálevu přidáme nakrájenou šalotku a zelený chřest a necháme 48 hodin marinovat.

Ve velkém litinovém nebo silnostěnném hrnci pomalu škvaříme hřbetní sádlo nakrájené na kostky o velikosti cca 2 cm. Jakmile pustí sádlo tuk, přidáme cibuli nakrájenou na měsíčky a orestujeme. Poté vložíme maso nakrájené na kostky cca 5 cm velké, osolíme a necháme zatáhnout. Podlijeme bílým vínem, které necháme vyvařit. Vložíme divoké koření zabalené v plátnku a přidáme škvařené sádlo v takovém množství, aby po rozpuštění bylo vše zcela ponořené v sádle. Na mírném plameni necháme při občasném míchání vařit zhruba hodinu, poté přemístíme do trouby a necháme pod pokličkou konfitovat při 95 °C po dobu 9 hodin. Po vyjmutí z trouby maso natrháme na malé kousky, směs promícháme a podáváme s čerstvým pečivem a marinovaným zeleným chřestem.

Ochutnejte s
Křečkovská hora
moravské zemské 2022,
suché, Víno z Trboušan
– Jiří Korber

Restaurant Na Návsi (Říčany)

Chřestová pizza se slaninou a sýrem

Ingredience:

1 kg hladké mouky, 2 zarovnané lžičky cukru, 20 g soli, 500 ml teplé vody, 25 g pivovarských kvasnic

Postup: Pivovarské kvasnice vložíme společně s cukrem do sklenice teplé vody a asi 10 minut rozpouštíme. Až se nám vytvoří pěna, směs nalijeme do mísy s moukou a dobře promísíme. V další sklenici teplé vody rozpustíme sůl, přidáme 5 lžic olivového oleje a vše přidáme do mouky. Hnětíme a po částech přiléváme zbylou teplou vodu, dokud nezískáme měkké a hladké těsto.

Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Poté těsto znovu propracujeme a rozprostřeme na 4 plechy vymazané olejem. Necháme ještě nejméně 30 minut kynout.

Potřeme rajčatovou směsí a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 10 minut.

Poté přidáme ostatní ingredience dle chuti a pizzu vložíme zpět do trouby k dopečení.



Ochutnejte s
**Veltínské zelené,
staré keře**
pozdní sběr 2023, suché
Vinařství Jan Plaček

Hospoda Na Dědině (Nové Bránice)



Bramborový knedlík plněný uzeným vepřovým masem, zadělávaný chřest

Ingredience na 4 porce:

Těsto: 1 kg vařených oloupaných brambor, 1 ks vejce, 0,5 kg jemné krupice, 10 g soli

Náplň: 0,1 kg cibule, 0,3 kg uzené krkovice, sůl, pepř, kmín podle chuti

Zadělávaný chřest: 0,3 kg bílého chřestu, 0,2 kg zeleného chřestu, 50 g másla, ocet, cukr, sůl podle chuti

Postup: Nejprve povaříme uzené maso a vzniklý vývar použijeme na přípravu zadělávaného chřestu. Poté uvaříme brambory ve slupce, necháme zchladit, oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme vejce, sůl, jemnou krupici a vypracujeme hladké těsto.

Na pánev orestujeme cibuli dozlatova, přidáme uzené maso nakrájené na malé kostičky, orestujeme a dochutíme. Náplň dáme stranou.

Bramborové těsto vyválíme na asi 2 cm tlustý plát, naplníme masem a vytváříme dlouhý knedlík, který po stranách utěsníme. Vaříme v páře asi 25 minut. Poté nakrájíme na plátky.

V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme očištěný bílý chřest, orestujeme, zalijeme trochou uzeného vývaru a uvaříme doměkka. Uvařený chřest rozmixujeme dohladka a dochutíme solí, octem a cukrem.

Pokrm servírujeme ozdobený spařeným zeleným chřestem nakrájeným na kolečka. Můžeme přidat i špičky chřestu a smaženou cibulku.

Ochutnejte s
Svatovavřínecké
pozdní sběr 2021, suché
Vinařství Roman Komarov

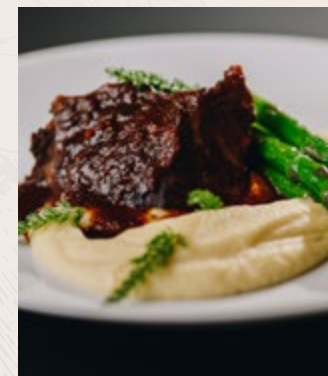
Kounický dvůr (Dolní Kounice)

Hovězí líčka na červeném víně se zeleným chřestem

Ingredience na 4 porce:

1 kg hovězích líček, 2 dcl oleje, 1 kg kořenové zeleniny, 400 g cibule, 100 g česneku, divoké koření, tymián, rozmarýn, 200 g rajského protlaku, 0,75 l červeného suchého vína, 0,5 l vývaru, 250 g másla, 0,5 kg zeleného chřestu, 2 ks citronu, sůl, pepř

Postup: Hovězí líčka očištíme, osolíme a opepříme. V hrnci rozehejeme olej a opečeme na něm líčka ze všech stran dohněda. Pak je vyjmeme a dáme stranou. Do hrnce nasypeme kořenovou zeleninu a osmahneme ji dozlatova. Přidáme cibuli a česnek a opékáme dočervena. Přidáme celé divoké koření, tymián, rozmarýn a rajský protlak a mícháme ještě minutu. Zalijeme červeným vínem, přivedeme k varu a vaříme, dokud se objem nesníží na třetinu; trvá to asi 30 minut. Vratíme do hrnce opečená líčka a zalijeme je vývarem. Přiklopíme a dáme dusit do trouby předehřáté na 140 °C. Dusíme asi 2 hodiny doměkka. Líčka vyndáme na talíř a omáčku přecedíme přes jemné síto. Dochutíme solí, pepřem, případně lehounce osladíme, aby omáčka získala ještě lepší chuť. Těsně před podáváním do horké omáčky zašleháme 2 lžice másla (cca 100 g). Asi 0,5 kg zeleného chřestu očištíme a spaříme v osolené vodě s citronem a lžičkou másla. Takto připravený chřest krátce opečeme na 150 g přepuštěného másla a lehce opepříme.



Ochutnejte s
Frankovka
pozdní sběr 2021, suché
Oulehla vinařství

Recepty festivalových restaurací

Kami Food & Catering



Jarní chřestový krém s máslovou šunkou

Ingredience na 4 porce:

250 g zeleného chřestu, 500 ml zeleninového vývaru, 50 g šunky, 2 lžičce másla, 1 lžičce hladké mouky, 200 ml smetany ke šlehání, petrželka

Postup: Z chřestu odkrojíme hlavičky a odložíme si je stranou. Stonky umyjeme a pokrájíme na menší špalíčky.

Do hrnce vložíme lžičku másla a chřestové špalíčky a lehce osmahneme. Opatrně zasypeme lžičkou hladké mouky a zalijeme připraveným zeleninovým vývarem. Vše vaříme 15 až 20 minut na mírném plameni. Před koncem varu přidáme smetanu ke šlehání a vše rozmixujeme do konzistence krému.

Na pánvi si rozpustíme lžičku másla a přidáme natrhanou šunku. Opékáme společně s hlavičkami chřestu až do chvíle, než začne směs zlátnout.

Naservujeme krém na talíř a dozdobíme opečenou šunkou, hlavičkami chřestu a čerstvou petrželkou.

Na Slavnostech chřestu a vína 2024 můžete tento pokrm ochutnat v jedlém kelímku a sníst jedlou pepřovou lžičku.

Ochutnejte s Cuvée Srdeční záležitost

moravské zemské 2023,
polosuché, Vinařství
Sklep Blučina

Bramborové placky s trhaným uzeným masem a pečeným chřestem

Ingredience na 4 porce:

Bramborové placky: 500 g brambor, 300 g polohrubé mouky, 1 ks vejce, vepřové sádlo na smažení, sůl

Trhané uzené maso: 200 g vařeného uzeného masa, 1 stroužek česneku, pepř

Pečený chřest: 100 g zeleného chřestu, 1 lžičce oleje, sůl

Postup: Brambory uvaříme ve slupce doměčka a necháme vychladnout. Poté brambory oloupeme, rozmačkáme, promícháme s polohrubou moukou a vejcem a jemně osolíme.

Na pomoučeném vále z bramborového těsta ručně tvarujeme placky stejné velikosti a tvaru. Placky opékáme na sádle z obou stran dozlatova. Uvařené a ještě teplé uzené maso natrháme dvěma vidličkami na delší vlákna a promícháme s rozmačkaným česnekem a pepřem. Zelený chřest omyjeme a spodní 2 cm stonků odřízneme. Chřest naskládáme na plech s pečicím papírem, zakápneme olejem, osolíme a promícháme. Pečeme zhruba 10 minut při 230 °C.

Na talíř nejprve servujeme bramborové placky, na ně poklademe pečený chřest a nahoru přidáme trhané uzené maso. Pokrm na závěr jemně opeříme.



Ochutnejte s Dědovo

moravské zemské 2023,
suché, Vinařství RS Šustoví

Zveme vás

Ivančická věž



- ▶ Vystoupejte až na ochoz věže a užíjte si pohled na Slavnosti z výšky
- ▶ Vstupenky zakoupíte v Památníku A. Muchy

Ivančická zastavení



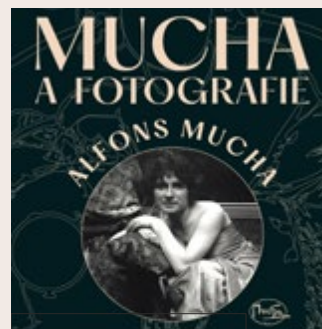
- ▶ Odpočívky v přírodě se sochami ze dřeva, kovu a kamene vhodné pro rodinné výlety

Tipy na výlety na jižní Moravě



Navštivte v Památníku Alfonse Muchy

Výstava „Mucha a fotografie“



- ▶ Nová výstava ukazující jedinečnou fotografickou tvorbu slavného secesního malíře a umělce, který se v Ivančicích narodil

Stálá expozice Vladimíra Menšíka



- ▶ Navštivte krásné výstavní prostory s expozicí známého herce a ivančického rodáka

Výstavka o pěstování chřestu



- ▶ Malá výstavka o chřestu a jeho pěstování



Mapa



**HLAVNÍ PÓDIUM
KUCHAŘSKÉ PÓDIUM
KINO RÉNA**
- více informací v programu

GASTRO ZÓNA
PRESENTACE RESTAURACÍ
WINEPOINT - NASNOUBENÉ VÍNO
PRODEJ A VRACENÍ SKLENÍČEK

VINAŘSKÁ ZÓNA
KUCHAŘSKÉ PÓDIUM
PREZENTACE VINAŘSTVÍ
PRODEJ A VRACENÍ SKLENÍČEK

DĚTSKÁ ZÓNA
PŘEDSTAVENÍ PRO DĚTI
HISTORICKÉ ATRAKCE
HORIZONT – SVC IVANČICE