



SLAVNOSTI chřestu a vína

17.-19. KVĚTNA 2019

www.slavnostichrestu.cz

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

Průvodce

25. SLAVNOSTMI CHŘESTU A VÍNA V IVANČICÍCH

KiC

Kulturní
a informační
centrum **Ivančice**

Průvodce

25. SLAVNOSTMI CHŘESTU A VÍNA V IVANČICÍCH

Úvodní slovo	str. 3
Chřestová menu a snoubení s víny	str. 4 – 5
Hosté 25. Slavností chřestu a vína	str. 6 – 7
Recepty hostů 25. Slavností	str. 6 – 7
Vinařská zóna a WinePoint	str. 8
Rozpis zón na mapě	str. 9
Mapa	str. 10 – 11
Kulturní program	str. 12
Program pro děti a rodiny, expozice V. Menšíka	str. 13
Chřestová kuchařka - recepty festivalových restaurací	str. 14 – 16
Snoubení chřestu s vínem aneb co radí Pavel Chrást	str. 17
Historie pěstování chřestu v Ivančicích	str. 18
Ivančická zastavení, partneři akce	str. 19
Jak nakoupit čerstvý chřest	str. 20

Značka **Český chřest** vznikla, aby navrátila tuzemskému chřestu zasloužený lesk a slávu, které se historicky těšil. Český chřest pochází z Hostína na Mělnicku, kde byla znovuobnovena tradice jeho pěstování.

Místo, které by žádný **gourmet a milovník vín** neměl na Slavnostech přehlédnout. WinePoint najdete v gastrozóně a můžete zde ochutnat na dvě desítky vín pečlivě vybraných k chřestovým festivalovým pokrmům.

Jsme hrdí na to, že všechny restaurace podávají své chřestové pokrmy na **ekologických materiálech, které jsou plně odbouratelné a nezatěžují naše životní prostředí.** Víno se nalévá do vratných skleniček a pivo a nealko se točí do vratných kelímků! **Děkujeme!**

Chřestový recept festivalové restaurace, který můžete ochutnat na Slavnostech. Nechte se inspirovat, nakupte si čerstvý pravý Český chřest a vyzkoušejte recept i doma! Dobrou chuť!

**Český
chřest**

Wine
Point

ECOfriendly

restaurant **recept**

MĚSTO IVANČICE



MILÍ NÁVŠTĚVNÍCI SLAVNOSTÍ CHŘESTU A VÍNA,

VELMI MĚ TĚŠÍ, ŽE SI LETOS PŘIPOMÍNÁME HISTORII A TRADICI PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU V IVANČICÍCH JIŽ PO PĚTADVACÁTÉ. VÍTÁM VŠECHNY NÁVŠTĚVNÍKY, KTEŘÍ LETOS K NÁM DO IVANČIC DORAZILI, A TAKÉ VŠECHNY OBČANY NAŠEHO MĚSTA, SE KTERÝMI SE RÁD NA SLAVNOSTECH SETKÁVÁM.

Užijte si atmosféru Slavností, ochutnejte dobré jídlo a víno, poslechněte výborná vystoupení na hudebním pódiu a hlavně se příjemně pobavte! Já osobně si nenechám ujít chřestové speciality, skleničku vína a povídání s regionálními vinaři ve vinařské zóně a sobotní večerní zábavu se skupinou Arcus.

Přeji vám krásný víkend strávený v našem městě!

Milan Buček, starosta města Ivančice



KiC

Kulturní
a informační
centrum **Ivančice**

NAŠI MILÍ NÁVŠTĚVNÍCI SLAVNOSTÍ,

DĚKUJEME ZA TO, ŽE JSTE SE ROZHODLI
STRÁVIT KRÁSNÉ KVĚTNOVÉ DNY ZROVNA
U NÁS V IVANČICÍCH.

Nesmírně si vážíme toho, že jste dnes dorazili, a doufáme, že budete z našich Slavností odjíždět spokojení, dosyta najezení, plní zážitků ze snoubení chřestu a vína a pobavení programem, který jsme pro vás posledních pár měsíců ladili do posledního detailu. Přejeme dobrou chuť a příjemnou zábavu :-)

Pracovníci KIC Ivančice

**Pořadatel akce:
Kulturní a informační
centrum Ivančice**

Palackého nám. 12
664 91 Ivančice
tel.: 546 451 870
e-mail:
kic.ivancice@seznam.cz
<http://kic.ivancice.cz>



Autor: Ladislav Renner



Jaké chřestové pokrmy a vína můžete ochutnat?



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



Wine
Point

Restaurant Signature (Popůvky)

Předkrm 1: Smažený chřest v pivním těstíčku, chipotle majonéza

Předkrm 2: Uzený losos, vonnaská palačinka, grilovaný chřest, holandská omáčka, tzar kaviár

■ **Rulandské bílé 2017, pozdní sběr, suché**, Rajhradské klášterní sklepy

Hlavní chod 1: Escalope z mléčného telete, chřest s parmskou šunkou, espuma z pasteveckého sýra

■ **Pinot gris 2017, moravské zemské, suché**, Vinařství Regina Coeli

Hlavní chod 2: Sýrový salašnický raclette s grilovaným chřestem, trhaný salát

Dezert: Mačkané jahody s podmáslem a chřestovou zmrzlinou

■ **Maurus rosé (SV+Dorn) 2017, kabinet, polosuché**, Rajhradské klášterní sklepy

Restaurant Na Návsi (Říčany)

Polévka: Chřestový krém s kari a kokosovým mlékem, sakura mix

■ **Gyotaku 2017, biodynamické suché bílé**, Domaine Mittnacht – Alsasko, Francie

Hlavní chod 1: Panenka protknutá chřestem, balená ve slanině, bramborové pyré s chřestem, tymiánové demi glace

■ **Rulandské bílé 2017, moravské zemské, suché**, Vinařství Rathouzský

Hlavní chod 2: Kachní prsa barbarie s chřestovou nádivkou

■ **Rulandské modré 2015, moravské zemské, suché**, Vinařství Flajšinger

Hlavní chod 3: Chřestové hranolky s dipy: chedarový, chřestový a česnekový

Dezert 1: Čokoládový dortík s chřestem (bezlepkový)

■ **Cabernet Sauvignon rosé 2018, moravské zemské, polosladké**, Polivka Winery

Dezert 2: Smetanová zmrzlina s chřestem

Statek Samsara (Klepačov u Blanska)

Předkrm: Marinovaný halibut, chřest, jahody, quinoa

Polévka: Gazpacho s chřestem

Hlavní chod 1: Grilovaná telecí roštěná s máslovým chřestem, žloutková pěna

■ **Ryzlink rýnský 2017, pozdní sběr, polosuché**, Vinařství Komarov

Hlavní chod 2: Krevety na chřestovém salátku s mangem

■ **Tramín červený 2015, moravské zemské, polosuché**, Rodinné vinařství U Samsonů

Hlavní chod 3: Trhané hovězí líčko v domácí bulce, chřestová majonéza

■ **Rulandské modré 2017, pozdní sběr, suché**, Vinařství Komarov

Dezert: Chřestový cheesecake

La Bouchée restaurant (Brno)

Předkrm: Grilovaný kozí sýr, chřestový salát, domácí slanina

Polévka: Krémová chřestová polévka

Hlavní chod 1: Trhané vyzrálé hovězí z Mikrofarmy pečené na rajčatech, chřestová remuláda, máslová brioška

■ **Neronet 2017, pozdní sběr, suché**, Vinařství Roman Komarov

Hlavní chod 2: Grilované kuřecí prso a chřestové ratatouille

■ **Neuburské 2016, výběr z hroznů, polosuché**, VINNÝ DŮM

Vespalec catering (Moravský Krumlov)

Polévka: Chřestová polévka zjemněná hráškem a smetanou s pečenými krutony

Předkrm 1: Smažený zelený a bílý chřest v trojobalu s chřestovým dipem

Předkrm 2: Kapří hranolky s chřestovým dipem

Hlavní chod 1: Filírované kachní prso s grilovaným pikantním chřestem a červeným zelím se sladkou cibulkou

■ **Cabernet Moravia BIO 2016, pozdní sběr, suché**, Vinařství Válka

Hlavní chod 2: Grilovaný candát na čerstvých bylinkách s chřestovým salátem

■ **Chardonnay 2018, moravské zemské, suché**, Vinařství Simenon – Lukáš Kovalský

Hlavní chod 3: Grilovaný Pohořelický kapr na kmínu s pečeným chřestem a holandskou omáčkou

■ **Müller Thurgau 2018, kabinet, polosuché**, Vinařství rodu Pazderků

Dezert: Chřestová zmrzlina s trochou chilli (nebo bez)

Dále můžete ochutnat: Jemně grilovanou **klobásku s chřestem** a bylinkami; zapečený **hermelín s chřestem** a sušeným rajčetem; **smažený zelený a bílý chřest** a **kapří hranolky** s chřestovým dipem.

La Bouchée Gril (Brno)

Předkrm: Tatarák z vyzrálého hovězího s chřestem na opečené bruschettě

■ **Frankovka 2017, moravské zemské, suché**, Vinařství Regina Coeli

Hlavní chod 1: Smažené grundle, chřestová majonéza

Hlavní chod 2: Pastrami z Přestítka, bramborové hranolky na sádle, chřestový dip

■ **Veltlínské zelené 2018, moravské zemské, suché**, Vinařství U Vrbů – Libuše Vrbová

Dezert: Domácí popcorn s chřestovým máslem



Vandráci

- herci Pavel Liška, Honza Révai
a kameraman Hynek Bernard

VANDRÁCI VAGAMUNDOS - tři měsíce vandrovali po střední Americe. Poznávali místní kulturu, indiánské legendy a zažili i nečekané.

V sobotu se podělí o své cestovatelské zážitky i s námi.



Barbora Poláková - zpěvačka a herečka

Hity jako Kráva, Nafrněná nebo Po válce, pět Cen Anděl, Zlatá a Platinová deska Supraphonu - ano, naším sobotním hostem bude úspěšná zpěvačka a herečka Barbora Poláková!



Petr Stupka - šéfkuchař

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

The Tap Tap

V neděli odpoledne nás na Slavnostech chřestu a vína čeká velký zážitek. Je nám velkou ctí přivítat v Ivančicích kapelu studentů v absolventů škol Jedličkova ústavu The Tap Tap!



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 Dušan Binka miluje atmosféru ivančických Slavností chřestu a vína. Se ctí provede všechny návštěvníky světem skvělých chutí a vůní a bude tak vaším průvodcem této báječné události.



Recept
hosta

Tatarák z chřestu

Postup:

Bagetu nakrájejte, dejte na plech, potřete olivovým olejem a vložte pod gril. Chřest očistěte a odlomte dřevnaté konce. Vložte na 2 minuty do vroucí osolené vody. Opatrně vytáhněte a ihned zchladte v nádobě s ledem.

Ve velké míse smíchejte olej, ocet a sůl. Opepřete podle chuti. Šalotku nakrájejte nadrobno a dejte do mísy. Avokádo podélně rozřízněte, vyjměte pecku a nakrájejte na kostičky. Avokádo zakápněte citrónem, aby nezhnědlo. Rajčata nakrájejte na osminky, zbavte dužiny a pokrájejte. Kapary nechte okapat a trochu rozkrájejte.

Nakonec přidejte chřest nakrájený na kolečka a pažitku. Opatrně promíchejte. Servírujte s opečenou bagetou.

Ingredience pro 4 osoby:

svazek zeleného chřestu
1 avokádo
2 rajčata
1 šalotka
½ citrónu
2 lžičky kapar
4 lžice olivového oleje
2 lžice octa z bílého vína
pažitka, sůl a pepř
bageta k podávání



Chřestový salát a houbový vinaigrette

Ingredience pro 4 osoby:

Chřestový salát: 360 g zelený chřest, 60 g hořčice hrubozrná, 1 ks vanička řeřichy afilla, 20 g kerkblík, 50 ml olivový olej, 1 ks citron, 50 g lískové ořechy

Houbový vinaigrette: 250 g žampiony, 40 g šalotka, 15 g česnek, 3 g tymián, 3 g rozmarýn, 60 g aceto balsamico, 40 g madeira, 100 g olivový olej

Postup

Ze zeleného chřestu odlámeme koncové části stonků. Vrchní části chřestu zblanshujeme v osolené vodě a po vytážení dochuťme solí, olivovým olejem a kapkou citrónu.

Na pánvi pomalu restujeme žampiony, olej a šalotku. Přidáme česnek, bylinky a zalijeme madeirou. Krátce svaříme

a nakonec přidáme aceto balsamico. Ještě chvíli povaříme a poté vymixujeme.

Servírování

Houbový vinaigrette natřeme na talíř a na něj nepravidelně pokládáme ochucený chřest. Přidáme hrubozrnnou hořčici a pár plátků syrového chřestu. Na vrch naklademe orestované lískové ořechy a dozdobíme afillou a kerkblíkem.



Recept
hosta



Markéta Hruběšová herečka a kuchařka

Charismatická herečka, zpěvačka a kuchařka bude pro návštěvníky Slavností vařit v sobotu chřestové speciality na kuchařském pódiu.

Porotce v oblíbeném televizním pořadu MasterChef Česko

Premek Forejt šéfkuchař

Šéfkuchař olomoucké restaurace Entrée, jež patří mezi nejlepší a nejvyhledávanější restaurace v ČR. Premek, který dříve působil ve věhlasné brněnské restauraci Koishi a tři roky vařil v londýnské michelinské restauraci L'Autre Pied, patří mezi nejmladší a nejinspirativnější šéfkuchaře v Česku.



Projekt s podporou
Vinařského fondu



Ochutnejte vybrané
chřestové pokrmy
s vínem!



Přímo v Gastrozóně máte možnost
ochutnat na **dvě desítky vybraných
vín nasnoubených k chřestovým
pokrmům** festivalových restaurací!

**Místo, které
nesmíte minout!**



Vinařská zóna – nádvoří radnice

Na mapě vyznačeno červeně

Vinařství Roman Komarov
Vinařství Regina Coeli (Trpělka & Oulehla)
Vinařství Rathouzský
Vinařství Šufeisl
Polivka Winery
Vinařství Rajhradské klášterní sklepy
Vinařství rodu Pazderků
Rodinné vinařství U Samsonů
Vinařství Flajšinger
VINNÝ DŮM, s.r.o.
Vinařství Válka
Vinný sklep U Štipčáků



Mladí vinaři:
Libuše Vrbová
– **Vinařství U Vrbů**
Lukáš Kovalský
– **Vinařství Simenon**

VÍNO JE NÁŠ
ŽIVOT, NAŠE PRÁCE
I NAŠE VÁŠEŇ

Kamil Prokeš – **Kamil Prokeš vinařství**
Mojmír Baroň – **Domaine Eisgrub**
Jan Stávek – **Víno J. Stávek**
Petr Hloušek – **Víno J. Stávek**
Petr Mikulica – **Vinařství Mikulica**
Jakub Herzán – **Vína Herzánovi**
Dominika Černohorská – **Vinařství Plenér**
René Vrátil – **Arte vini**
Roman Fabig – **Vinařství FABIG**
Ondřej Dubas – **Vinařství Krásná hora**
Roman Bílek – **Vinařství Novotný Bílek**
Eva Skálová

Gastrozóna

- * Restaurant **Signature**, Popůvky
- * **La Bouchée** restaurant, Brno
- * Restaurant **Na Návsi**, Říčany
- * Statek **Samsara**, Klepačov
- * **Vespalec** catering, Moravský Krumlov
- * **La Bouchée** Gril, Brno
- * **VEGETime**, Dobelice



Program pro děti

nádvoří u ZUŠ a hřiště Dětský svět

- * Divadlo Koráb
- * Divadelní společnost Koňmo
- * Historický kolotoč a střelnice
- * Nová Zahrada
- * Koutek pro rodinu
- * Skákací hrad
- * Středisko volného času Ivančice

Informace o programu v zóně naleznete na str. 12

Kulturní program

- * Hlavní pódium
- * Kuchařské pódium - gastrozóna
- * Malé pódium - vinařská zóna
- * Kino Réna

Informace o programu v zóně naleznete na str. 12

Kino Réna

(samostatné zvýhodněné vstupné)

pátek

- 16.00 JAK VYCVIČIT DRAKA 3**
- animovaný rodinný film
- 18.00 ŽENY V BĚHU** - česká komedie

sobota

- 10.30 MRŇOUSKOVÉ 2: DALEKO
OD DOMOVA** - anim. rodinný film
- 18.00 TERORISTKA** - česká komedie
- 20.00 TRABANTEM TAM
A ZASE ZPÁTKY** - český dokument

neděle

- 10.30 VELKÉ DOBRODRUŽSTVÍ
ČTYŘLÍSTKU** - anim. rodinný film
- 16.00 SKLENĚNÝ POKOJ** - drama
- 18.00 BOHEMIAN RHAPSODY**
- hudební film



Mapa

25. SLAVNOSTÍ CHŘESTU A VÍNA V IVANČICÍCH



MAPA

Pátek 17. května - zdarma

HLAVNÍ PÓDIUM:

- 11.00 MAJÁLES GJB IVANČICE
ROCK STRING - rocková kapela
13.00 ZŠ VL. MENŠÍKA IVANČICE - vystoupení
13.30 MŠ, ZŠ A DD IVANČICE - vystoupení
14.00 ZŠ TGM IVANČICE - vystoupení
14.30 SVČ IVANČICE - vystoupení
15.00 OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ SLAVNOSTÍ ZA ÚČASTI
STAROSTY MĚSTA A VÝZNAMNÝCH HOSTŮ
15.15 SVČ IVANČICE - vystoupení
15.30 ZŠ ŘEZNOVICE - vystoupení
16.00 ZUŠ IVANČICE - vystoupení
17.00 EVA ŠÍNOVÁ - vystoupení
17.30 BĀDULE - vystoupení
18.00 PĚVECKÝ SBOR BLAHOŠLAVA HAJNCE
a BLAHOŠLAVÍCI - vystoupení
18.30 LYRA 2017 - vystoupení vítězů pěvecké soutěže
- KINO RÉNA:** (samostatné zvýhodněné vstupné)
16.00 JAK VYCVIČIT DRAKA 3 - animovaný rodinný film
18.00 ŽENY V BĚHU - česká komedie

PARK RÉNA: (samostatné vstupné)

- 20.00 REFLEXY A ROCK STRING - tradiční zábava

Sobota 18. května

HLAVNÍ PÓDIUM:

- 10.00 THE PEOPLE - swingová kapela
12.30 VANDRÁCI VAGAMUNDOS
- PAVEL LIŠKA, JAN RÉVAI cestovatelská přednáška
15.00 BARBORA POLÁKOVÁ S KAPELOU
17.00 POLETÍME? - turbo-šanson kapela
18.30 ARCUS - rocková kapela

KUCHAŘSKÉ PÓDIUM:

- 12.00 KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY
14.00 KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY
a MARKÉTY HRUBEŠOVÉ
16.00 KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY
a MARKÉTY HRUBEŠOVÉ

NÁDVOŘÍ RADNICE:

- Vinařská zóna, posezení, skákací hrad
13.00 - 18.00 - BŘECLAVAN - cimbálová muzika
13.30 DUEL VÍNA A JÍDLA - praktické ukázky snoubení
15.30 DUEL VÍNA A JÍDLA - praktické ukázky snoubení

www.slavnostichrestu.cz

www.facebook.com/slavnostichrestu

Změna programu vyhrazena

Petr Stupka

Přemek Forejt

Barbora
Poláková
s kapelou

Markéta
Hrubešová

NÁDVOŘÍ U ZUŠ A HŘIŠTĚ DĚTSKÝ SVĚT:

- Program pro děti, skákací hrad, historický kolotoč,
střelnice, účinkuje Divadlo Koráb:
11.00 POHÁDKA O BUDULÍNKOVI
14.00 BUBLINOVÉ A BALÓNKOVÉ VYSTOUPENÍ
16.00 POHÁDKA O PRINCEZNĚ S DLOUHÝM NOSEM

KINO RÉNA: (samostatné zvýhodněné vstupné)

- 10.30 MRŇOUSKOVÉ 2: DALEKO OD DOMOVA
- animovaný rodinný film
18.00 TERORISTKA - česká komedie
20.00 TRABANTEM TAM A ZASE ZPÁTKY
- český dokument

Neděle 19. května

HLAVNÍ PÓDIUM:

- 10.00 MISTŘÍŇANKA - dechová hudba
12.00 RITMO FACTORY / Live Samba Brazil Show
bubenická show s brazilským zpěvákem a tanečnicemi
14.00 THE FIREBALLS - rock'n'rollová kapela
16.00 THE TAP TAP - česká kapela studentů a absolventů škol
Jedličkova ústavu

KUCHAŘSKÉ PÓDIUM:

- 10.30 KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY,
12.00 HONZY VORLA (finalista MasterChef Česko)
14.30 A PŘEMKA FOREJTA

NÁDVOŘÍ RADNICE:

- Vinařská zóna, posezení, skákací hrad
10.00 - 15.00 - PONAFA - cimbálová muzika
11.30 DUEL VÍNA A JÍDLA - praktické ukázky snoubení
13.30 DUEL VÍNA A JÍDLA - praktické ukázky snoubení

NÁDVOŘÍ U ZUŠ A HŘIŠTĚ DĚTSKÝ SVĚT:

- Program pro děti, skákací hrad, historický kolotoč,
střelnice, účinkuje Divadelní společnost Koňmo:
11.00 a 13.00 KEJKLÍŘ A KLAUN PŮPA
15.00 VODNICKÁ POHÁDKA

KINO RÉNA: (samostatné zvýhodněné vstupné)

- 10.30 VELKÉ DOBRODRUŽSTVÍ ČTYŘLÍSTKU
- animovaný rodinný film
16.00 SKLENĚNÝ POKOJ - drama
18.00 BOHEMIAN RHAPSODY - hudební film

Doprovodný program

- PRODEJ ČERSTVÉHO CHŘESTU
ŘEMESLNÝ A POTRAVINOVÝ TRH
GASTROZÓNA - VYBRANÉ RESTAURACE
VINAŘSKÁ ZÓNA
PROGRAM PRO DĚTI
JÍZDY PARNÍHO VLAKU S LOKOMOTIVOU SKALICÁK
VÝSTAVKA O PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU
EXPOZICE VLADIMÍRA MENŠÍKA

PROGRAM

**- nádvoří u ZUŠ
a hřiště Dětský svět**

Pohádková a zábavná představení

Sobota: (účinkuje Divadlo Koráb)

- 11.00 - POHÁDKA O BUDULÍNKOVI
14.00 - BUBLINOVÉ A BALÓNKOVÉ VYSTOUPENÍ
16.00 - POHÁDKA O PRINCEZNĚ
S DLOUHÝM NOSEM

Neděle: (účinkuje Divadelní společnost Koňmo)

- 11.00 - KEJKLÍŘ A KLAUN PŮPA
13.00 - KEJKLÍŘ A KLAUN PŮPA
15.00 - VODNICKÁ POHÁDKA

Nová zahrada

sobota 10.00 - 17.30, neděle 10.00 - 17.00

- výroba hraček ze dřeva
- pletení z papíru

pro
děti



Koutek pro rodinu

sobota 10.00 - 18.00, neděle 10.00 - 17.00

herníčka pro děti / přebalovací pult
mikrovlnná trouba / rychlovarná konvice
počítač s internetem

Skákací hrad

Sobota, neděle

Historický kolotoč a střelnice

Sobota, neděle

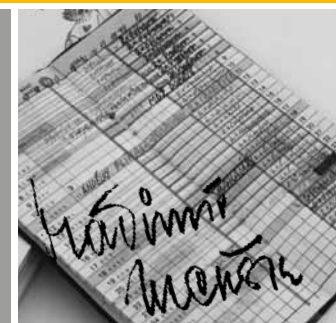
Středisko volného času Ivančice

sobota 10.00 - 18.00, neděle 10.00 - 17.00

- netradiční sportovní aktivity
- dráha zručnosti
- dětský koutek
- plazma káry
- rukodělné tvoření



EXPOZICE VLADIMÍRA MENŠÍKA v IVANČICÍCH



V centru Ivančic, v budově bývalé
radnice z 16. stol., najdete nejen
Kulturní a informační centrum Ivančice,
ale také nádherné výstavní prostory
s expozicí **ivančického rodáka**.

Otevřeno:

Pondělí, středa	9 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	13 ⁰⁰ -17 ⁰⁰
Úterý, čtvrtek, pátek	9 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	13 ⁰⁰ -16 ⁰⁰
Sobota, neděle		13 ⁰⁰ -17 ⁰⁰
Soboty, neděle v červenci a v srpnu	9 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	13 ⁰⁰ -17 ⁰⁰



Ochutnejte s

Rulandské bílé 2017,
pozdní sběr, suché
Rajhradské klášterní sklepy



Ingredience pro 2 osoby:

- *100 g uzený losos
- Vonnanská palačinka**
- *160 g pyrě z vařených brambor
- *20 g mouky
- *1x celé vejce
- *1x bílek
- *1x lžice vyšlehané šlehačky
- *špetka soli
- *4 ks bílého chřestu
- *sůl, pepř
- Holandská omáčka**
- *2 žloutky
- *0,1 l bílé víno
- *šťáva z ½ citrónu
- *sůl, pepř
- *½ čajové lžička tabasco
- *1 polévková lžice worcesteru

Vonnanská palačinka:

Ze surovin připravíme hladké těsto a usmažíme na pánvi palačinky. Na palačinku poklademe plátky uzeného lososa, grilovaný chřest, holandskou omáčku, lžičku kaviáru a podáváme.

Holandská omáčka:

Ve vodní lázni vyšleháme žloutky s bílým vínem, citrónovou šťávou, solí, pepřem, tabascem a worcesterem, dokud směs nezačne houstnout. Dno misky, ve které šleháme, nesmí být horké, abychom místo holandské omáčky neumíchali míchaná vejce. Když dobře a rychle mícháme, tak asi po 3 minutách můžeme stáhnout z tepla a začít pomalu přidávat teplé přepuštěné máslo. Stále rychle mícháme do úplného vmíchání másla, dokud směs není husté konzistence. Podle potřeby případně dochutíme.

Restaurant Signature

Uzený losos s vonnaskou palačinkou,
grilovaný chřest,
holandská omáčka a tzar kaviár

Statek Samsara

Grilovaná telecí roštěná
s máslovým chřestem
a žloutkovou pěnou

Postup:

Roštěnou si očistíme a nakrájíme na steaky (cca 150 g). Na rozpálené pánvi opékáme 1 minutu z každé strany. Na pánev vložíme máslo a maso glazujeme. Maso necháme 5 minut odležet a mezitím očistíme chřest. Chřest vložíme do vroucí osolené vody na 30 sekund, vytáhneme, zchladíme v ledové vodě a osušíme. Servírujeme opečené a přelitě máslem.

Žloutková pěna:

Máslo přepustíme v rendlíku. Do nádoby k tyčovému mixéru vložíme žloutky, vodu, citrónovou šťávu, sůl, pepř. Krátce žloutky rozmixujeme. Pak tenkým pramínkem postupně zašleháme všechno rozpuštěné máslo. Hlavici tyčového mixéru projedeme několikrát nahoru a dolů. Zbytečně dlouho omáčku nešleháme, není to třeba. Omáčka během šlehání zesvětlá a zhoustne. Omáčku ochutnejte, dochutte případně solí a citrónem a ihned podávejte.

Ingredience pro 4 osoby:

- *500 g telecí roštěné
- *500 g chřestu
- *235 g másla
- *2 žloutky
- *1 lžice citrónové šťávy
- *1 lžice vody
- *sůl, pepř



Restaurant Na Návsi

Chřestový krém s kari
a kokosovým mlékem, sakura mix

Postup:

Na másle orestujeme cibuli, nakrájenou na drobno. Přidáme brambory pokrájené na kostičky a polévkovou lžici kari pasty. Připravíme si chřestový vývar a vývarem zalijeme cibuli a brambory. Necháme vařit a na druhé plotně si připravíme svařené kokosové mléko. Nakonec přidáme do polévky vařený chřest a polévku rozmixujeme do hladka. Smícháme s kokosovým mlékem a dochutíme solí a pepřem. Talíř ozdobíme trhaným sakura mixem.

Sakura mix

je směsí čerstvých výhonků řeřich, bylinek a salátů. Nejčastěji směs obsahuje řeřichové a ředkvičkové výhonky, výhonky z hořčicových semínek, shiso listy, listy perilla, pažitkové výhonky, výhonky ze semínek mladého buku aj.

Ingredience:

- *0,5 kg cibule
- *0,5 kg brambor
- *1 polévková lžice kari pasty
- *0,5 kg bílého chřestu
- *kokosové mléko
- *sůl, pepř

Ochutnejte s

Gyotaku 2017, bílé,
biodynamické suché
Domaine Mittnacht
– Alsasko, Francie



La Bouchée Gril

Tatarák z vyzrálého hovězího z Mikrofarmy
s chřestem na opečené bruschettě

Ingredience pro 1 osobu:

- *200 g jemně mleté hovězí svíčkové
- *3 očištěné stonky zeleného chřestu
- *hořčice
- *worchester
- *domácí kečup
- *sladká mletá paprika
- *sůl a pepř
- *olivový olej
- *bílé pečivo (bageta)

Postup:

Jemně namleté maso osolíme a opeříme a můžeme přidat i další ingredience podle chuti. Přidáme nadrobno nasekaný zelený chřest, promícháme a servírujeme s opečeným toustem nebo bagetkou.

Ochutnejte s
Frankovka 2017,
mor. zemské, suché
Vinařství Regina Coeli



restaurantrecept

Chřestové recepty festivalových restaurací,
které můžete ochutnat na Slavnostech.
Nechte se inspirovat, nakupte si čerstvý pravý
Český chřest a vyzkoušejte recepty i doma!
Dobrou chuť!

SLAVNOSTI jsou opět **ECOfriendly**

Jsmo hrdí na to, že všechny restaurace podávají své chřestové pokrmy na ekologických materiálech,
které jsou plně odbouratelné a nezatěžují naše životní prostředí.
Vino se nalévá do vratných skleniček
a pivo a nealko se točí do vratných kelímků!
Děkujeme!

Ochutnejte s

Cab. Moravia BIO 2016,
pozdní sběr, suché
Vinařství Válka

Vespalec catering Filírované kachní prso s grilovaným pikantním chřestem

Ingredience pro 4 osoby:

- 4 ks kachních prsou
- 24 ks bílého a zeleného chřestu
- 8 cl olivového oleje extra virgin s chilli
- špetka soli Maldon
- a čerstvě namletého pepře

Jakmile je kůžička propečená, kachní prsa nechte opéct z druhé strany, pak je postavte na bok - prostě je otáčejte, aby se maso pěkně propeklo. Pak ho z pánve přendejte na talíř a nechte chvíli odpočinout.

Chřest nejdříve omyjte. Bílý chřest oloupejte od hlavičky, mladý zelený chřest se nemusí loupat vůbec. Z připravených chřestů odlomte nebo odřízněte zděvnatělé konce. Výhonky se musí v průběhu grilování otáčet - pokud několik výhonků propíchnete špejlemi a spojíte je, bude otáčení jednodušší a rychlejší.

Grilujte a během grilování potřete chilli olivovým olejem.

Doba grilování chřestu je velmi krátká - na středně rozpáleném grilu se výhonky grilují z každé strany 4 až 5 minut.

Nakonec před servírováním ještě chřest pokapeme výše uvedeným olivovým olejem. Servírovat můžete ve vynikající kombinaci s červeným zelím a karamelizovanou červenou cibulkou.

Postup:

Kachní prsa položte na čistou a suchou rozpálenou pánev kůží dolů. Okamžitě se začne uvolňovat sádlo, které jim nedovolí se připéct. Z této strany nechte prsa dostatečně dlouho propékat, aby kůžička byla pěkně křupavá, jen průběžně slévejte vypečené sádlo do připravené mističky. Kůži lze nařezat, ale pozor, ať se neproříznete do masa!

Ochutnejte s

Neuburské 2016,
výběr z hroznů
VINNÝ DŮM, s.r.o.

La Bouchée restaurant

Grilované kuřecí prso a chřestové ratatouille

Ingredience pro 2 osoby:

- 2x 200 g kuřecích prsních řízků
- sůl, pepř
- olivový olej
- máslo
- 2 stroužky česneku
- 1 ks menší cukety
- 1 ks menšího lilku
- 1 ks menší papriky
- 4 menší rajčata
- svazek očištěného zeleného chřestu
- snítka čerstvého tymiánu a rozmarýny

Postup:

Na olivovém oleji opečeme postupně do světle zlatava česnek, lilek, papriku a cuketu nakrájené na kostičky. Ze svazku chřestu odložíme 3 stonky, pokrájíme na kousky a zbytek chřestu ogrilujeme.

Horkou zeleninovou směs odstavíme z plotny a ihned do ní přidáme nakrájená rajčata, nakrájené stonky chřestu, bylinky, osolíme, opeříme, zamícháme.

Na hotové ratatouille položíme předem ogrilované kuřecí prsa s plátky másla a zapečeme ještě 15 minut na 180 °C v troubě. Servírujeme spolu s grilovanými zbylými stonky chřestu.

*Chřestové recepty festivalových restaurací,
které můžete ochutnat na Slavnostech.
Nechte se inspirovat, nakupte si čerstvý pravý
Český chřest a vyzkoušejte recepty i doma!
Dobrou chuť!*



Snoubení CHŘESTU S VÍNEM

Při výběru vína posuzujeme vždy chřestový pokrm jako celek. Obecně lze říci, že by i milovníci vín ovocného charakteru měli raději sáhnout po vínech minerálnějších, především po odrůdách rulandské bílé (pinot blanc) nebo sauvignon, ideálně typu Sancerre.

Také silná bariková vína nejsou k chřestu vhodná, ale jemnější bariková vína se mohou dobře snoubit např. s chřestovým pokrmem přelitým silnou máslovou omáčkou.

Zjednodušeně se dá říci, je-li chřest připraven:

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 to především omáčka, se kterou je vhodnější víno nasnoubit, vyzkoušejte vyzrálejší chardonnay... zde potěšíme i milovníky vín ze dřeva, jemně barikové chardonnay je také dobrá volba

**JE RADOST UŽÍT SI
SKVĚLÉ CHŘESTOVÉ JÍDLO
A VYNIKAJÍCÍ VÍNO.
NEVÁHEJTE A VYZKOUŠEJTE!**

S kozím sýrem nebo krevetami - vyzkoušejte minerální suchý sauvignon, nejlépe Sancerre z Loire

S grilovaným lososem - zkuste suchý pinot blanc

Krabí pokrm - vyzkoušejte velmi suchý ryzlink rýnský

Chřestové rizoto - ke krémovité struktuře rizota vyzkoušejte pinot blanc, případně suchý ryzlink rýnský

Grilovaný chřest, chřest s houbami, pečený chřest se slaninou - zde potěšíme milovníky lehkých červených vín, především pinot noir (rulandské modré)

Chřestový quiche - tak zde spolehlivě oceníte suchý příjemný pinot blanc, případně si na své přijdou i milovníci suchého chardonnay a charakterního rosé

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

Ale jak říká Pavel Chrást... „Dejte na vlastní intuici a užijte si jídlo a víno v kombinaci, která může být sice netradiční, ale pokud je Vám příjemná a líbivá, pak je pro Vás ta pravá...“

Chřest lékařský *Asparagus officinalis*



Chřest lékařský, *Asparagus officinalis*, 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 sezona je krátká, trvá celé dva měsíce. Sbírat se začíná zhruba od poloviny dubna, kdy začínají ze země vyrážet první výhony, lidově zvané pazoučky, puký či prýty. Sklizeň probíhá denně či ob den až do poloviny června, kdy se ponechají zbylé výhony vyrůst, aby mohly přijímat živiny a ukládat je do silných dužnatých kořenů. Na množství uložených živin závisí úroda v příštím roce.



Historie pěstování chřestu

Chřest se běžně konzumoval již ve starověkém Egyptě, Řecku a Římě. Na jižní Moravě rostl planý chřest od nepaměti, zřejmě jako pozůstatek po římské posádce sídlící u Mušova. Od 15. st. se cíleně pěstoval ve francouzských kláštrech k léčebným kúrám a postupně se šířil po Evropě. V 18. st. se začal pěstovat jako polní kultura, a to i v habsburské monarchii...

Pěstování chřestu v Ivančicích

První sazeničky chřestu se prý dostaly do Ivančic koncem 18. st. z kláštera v Moravském Krumlově. Podle jiných pramenů je dovezl z Frankfurtu obchodník Václav Hüps... Kdo ví...

Pěstování chřestu za Rakousko-Uherska

Za „otce chřestového ivančického zázraku“ je právem považován lékárník Anton Worell, který již v r. 1829 pěstoval chřest ve velkém. První chřestovnu založil v dnešní Chřestové ulici, neboť v těchto místech byla vhodná lehká půda z naplavené spraše. Anton Worell ml. v tradici pokračoval a v r. 1877 mu byl udělen titul c.k. dvorní dodavatel chřestu. V této době se pěstování chřestu věnovala široká ivančická

Barva chřestu

Chřest může být nejčastěji 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 násypch zeminy anebo postaru zakrytý hliněnými zvonky. 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.

veřejnost a bylo významným zdrojem příjmů místních. Nejlepší a nejvyšší chřest putoval samozřejmě do Vídně, ale také do Brna, kde si ho brněnské hospodyně velmi považovaly... Vysokou úroveň pěstování „ivančického špagru“ bohužel zdecimovaly obě světové války.

Pěstování chřestu za socialismu

V 70. letech 20. století se pokusil obnovit pěstování chřestu předseda místního JZD pan Dvořáček, ale socialistický způsob hospodaření neumožňoval prodávat chřest čerstvý, ihned po sklizni, pouze přes výkupní podnik. Prodlžení od sklizně natolik snižovalo kvalitu chřestu, že o něj pochopitelně nebyl zájem.

Skoro to vypadalo, že je pěstování chřestu v našem regionu odzvoněno. Ale naštěstí se nadále udrželo drobné zahrádkářské pěstování v Ivančicích i v okolních obcích, především v Trboušanech.

Pěstování chřestu v současnosti

V posledních desetiletích naštěstí zažíváme návrat této zajímavé zeleniny do našeho jídelníčku. V loňském roce byla dokonce vysazena první novodobá ivančická chřestovna pod hájenkou na Réně, v rozloze asi 0,5 ha. V příštím roce je očekávána první sklizeň.

Kvalitním a velkým pestitelem chřestu je slovenská společnost Asparagus Leváry, která bývá dlouholetým a spolehlivým partnerem Slavnosti chřestu. V současnosti se pyšníme partnerstvím s pěstitelami společnosti Český chřest z Hostína na Mělnicku.

Děkujeme našim partnerům



Kulturní
a informační
centrum Ivančice



Projekt s podporou Vinařského fondu



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

Více informací přímo v KIC Ivančice nebo na: www.kic.ivancice.cz

ivančická
zastavení

Jak nakoupit čerstvý chřest?

Při nákupu chřestu věnujte velkou pozornost jeho kvalitě. Kupujte pouze chřest čerstvý a dobře skladovaný.

Zvýšenou pozornost věnujte chřestu nabízenému ve slevě a přesvědčte se, že je skutečně čerstvý.

Jaký chřest kupovat?

- * s charakteristickou jemnou vůní
- * nepoškozené výhonky
- * smetanově bílé zabarvení nebo krásná zelená
- * svěží vzhled

Čerstvý chřest je křehký, zacházejte s ním opatrně, snadno se láme!

Starý chřest poznáte podle:

- * nažloutlého až nahnědlého zabarvení
- * zvadlých nebo dokonce nahnílých výhonků
- * nepříjemného zápachu
- * plesnivých konců v místě řezu (pozor, je ukryto v balení)

Takovýto chřest je starší než týden od sklizně.

Jak chřest skladovat?

- * teplota +2 až +4 °C, doba skladování v mikrotenovém sáčku 5 až 7 dní
- * chřest se dá dobře zamrazit, můžete jej pak konzumovat až do další sklizně
- * před zamrazením chřest nemusíte loupat, zmrazený se pak loupe nejlépe hned po opláchnutí vodou, kdy vrchní slupka povolí



Chřestové tipy a rady

1. **Bílý chřest** oloupejte škrabkou na brambory nebo speciální škrabkou na chřest. Loupejte od hlavičky směrem dolů. **Mladý zelený chřest** loupat nemusíte.

2. **Chřest na konci ohněte.** V místě, kde se zlomí, končí dřevnatý konec. Ten nevyhazujte, ale schovejte si ho do polévky nebo do chřestového vývaru.

3. **Chřest** vkládejte do horké vody a vařte „na stojáka“. **Hlavičky** by měly zůstat nad hladinou. Hlavičky ponořte až na poslední minutu varu.

4. Ihned po uvaření zastavte měknutí ponořením uvařené-
ho chřestu do **ledové vody**. Chřest si zachová **křupavost** a v případě zeleného chřestu i krásnou **zelenou barvu**.