



Ochutnať ochutnávky Zimného festivalu jedla môžete do 24.2.

Prostredníctvom siedmeho ročníka Zimného festivalu jedla ešte môžete do nedele 24.februára ochutnať najlepšie slovenské reštaurácie. Festival prebieha od polovice januára priamo vo vybraných 35 reštauráciách z gastronomického sprievodcu Gurmán na Slovensku.

Využite prázdniny na ochutnanie

„ Je práve prázdninové obdobie a tak odporúčam ochutnať najmä reštaurácie v regiónoch. Výborné reštaurácie mimo väčších miest sú napríklad Elite restaurant v Novej Dubnici, Palatín v Bytči, Hotel pod Lipou v Modre, Villa Rosa v Dunajskej Strede. Bratislavčania majú blízko napríklad do Art Hotela Kaštieľ v Tomášove, kde je výborne zostavené degustačné menu,“ hovorí riaditeľ festivalu a vydavateľ gastronomického sprievodcu Gurman na Slovensku Radoslav Nackin. Festivalové menu pozostáva z troch jedál: Naše ikonické jedlo, Kuchárová voľba a Chute regiónov.

Partnermi festivalu je minerálna voda Fatra. Ako hovorí brand manažerka Fatra Júlia Surnáková: „Fatra je stálicou medzi slovenskými minerálnymi vodami najmä tým, že je priamo svojou zásaditosťou predurčená k pitiu k jedlám a podporuje tak trávenie a celý proces správneho spracovania potravy. Je ideálna preto aj do reštaurácií.“ Okrem zdravého obsahu si užívatelia pochvaľujú reprezentačnú fľašku práve do reštauračného segmentu. Jej tvar evokuje vo vás pocit akoby ste nielen držali ale aj videli kryštály. Sme presvedčení, že takýto produkt a navyše rýdzo slovenský si nájde cestu do ponuky tých najlepších reštaurácií Slovenska, ktoré vyberá reštauračný sprievodca Gurmán na Slovensku a ktoré sa aj zúčastňujú Zimného festivalu jedla.

„Festival je úspešný aj vďaka Santa Rita víkendom, ktoré sa nám podarilo tento rok zorganizovať za výdatnej podpory spoločnosti wineloverclub.sk , ktorá dodáva na slovenský trh vína z celého sveta. Hostia ZFJ dostanú na špeciálne víkendy vína Santa Rita z Čile,“ hovorí Rado Nackin. Oficiálnym destilátom festivalu sa stala Hruškovica St. Nicolaus. Pri objednávke jednej dostane hosť druhú pre svojho partnera zadarmo.

Chips z bravčového ucha i špeciálny boršč

Ak si teda chcete pochutiť napríklad na menu: Sous vide chrbát z jeleňa v hubovej fáši, krehký koláč z lístkového cesta a tekvice so slaninou, omáčka Bordelais, ste vítaní v reštaurácii Cubes v hoteli Aston v Bratislave. Lavante SKY Restaurant v Dubnici nad Váhom ponúka napríklad jedlo Velouté zo škvarkového pagáčika, údená slivka marinovaná v Bentianne, chips z bravčového ucha, či sa vám na tanieri objaví Kotleť z mladého prasiatka v petržlenovom prachu, závitok z krupota s čerstvým majoránom v ryžovom papieri, fermentovaný cesnak a omáčka z údenej papriky a pečenej cibule.

Návštevníci Košíc by isto nemali neprechutnať v reštaurácii Baránok, Košice z menu dve jedlá: "Boršč" 2019: Aromatizovaná šťava z fermentovanej repy, hus, rehydrovaná repa, shiitake & napaspring roll a Jazyk & Kaša: Krokety z bravčového jazyka, karfiolové pyré s hlúžovkou a bielou čokoládou, zaudený hlúžovkový vývar, ružičkový kel a gaštany. Tradičnejšie jedlo nájdete v Pivovare HOSTINEC, Košice. Steak z vyzretého hovädzieho orecha na tekvicovom ragú doplnený zemiakovým pyré a sladovou penou.

Tak len dobrú chuť.

Viac informácií o Zimnom festivale jedla nájdete na oficiálnom webe www.zimnyfestivaljedla.sk.

TS vydal: Gurman na Slovensku, nackin@gurman-club.sk,
PR servis: Advantage, spol. s r.o., 0903 422 119, ziacikova@advantage.sk