



## Zimný festival jedla po tretíkrát Útok na chuťové poháriky gurmánov sa začína

**V zime sa na Slovensku zvykli degustovať rôzne dobroty najmä vďaka zabíjačkám. Takéto, ale aj rôzne iné gurmánske možnosti ponúka v nadchádzajúcich vyše 30 dňoch Zimný festival jedla.**

Organizátor populárneho letného Gurmán festu v Bratislave a Košiciach – gastronomický sprievodca Gurmán na Slovensku, sa v spolupráci so Slovenskou agentúrou pre cestovný ruch už po tretíkrát zahrá s chuťovými pohárikmi gurmánov aj počas zimného obdobia. Znova si budeme môcť vychutnať Zimný festival jedla, ktorý bude od 14. januára do 17. februára 2015 vo viac ako 30 reštauráciách vo všetkých ôsmich krajoch Slovenska.

### **V ponuke sú tri jedlá**

Zapojené reštaurácie ponúkajú gastronomickým nadšencom festivalové menu, ktoré pozostáva z troch jedál:

- Naše ikonické jedlo – charakterizujúce danú reštauráciu
- Chute regiónov – s dôrazom na použitie lokálnych a sezónnych surovín
- Recepty našich mám – podľa rodinného receptu s dlhoročnou tradíciou

### **Premiéra v Zylindri**

Na zorganizovanie úvodného večera festivalu sa tohto roku podujala známa bratislavská reštaurácia Zylinder cafe, ktorá patrí do gastronomickej skupiny Bencik Culinary Group. „Som priaznivcom Zimného festivalu jedla,“ netají executive chef skupiny Michal Pažák. „Vítam ho, lebo si myslím, že ide naozaj o podujatie, ktoré chce podporiť dobrú gastronómiu na Slovensku a naučiť chodiť ľudí do reštaurácií nielen na svadby či kary, ale aj za kvalitným jedlom. Oslovuje široké masy a verím, že priláka aj nových zákazníkov. V prípade festivalu sa preto nepozerala ani tak na komerčné hľadisko, ako na možnosť zviditeľniť tie reštaurácie, ktoré považujeme za naše výkladné skrine. Popri Zylindri to bude tohto roku prvýkrát aj reštaurácia Carnevalle. V oboch chceme v podobe degustačného menu ukázať to najlepšie z našej kuchyne a radi privítame aj hostí, ktorí by sa k nám možno inak vzhľadom na vyššiu hladinu cien neodvážili prísť,“ dodáva.

Ako sa ukázalo, vytvoriť jedálny lístok podľa určeného zadania nebolo pre kuchárov v Zylindri nijakou ťažkou úlohou. Veď táto reštaurácia už dlhšie úspešne predstavuje koncept maďarsko-rakúsko-česko-slovenskej kuchyne.

Pozvaní hostia mohli v spoločnosti francúzskeho michelinovského kuchára Damiena Thuriera ochutnať niekoľko výnimočných jedál. V rámci chutí z regiónov to bol restovaný sumček a zubáč podávaný s tekvicovými perkami a omáčkou z raka potočného a chipsami z topinambura. Ako svoje ikonické jedlo predstavil Zylinder tafelspitz, čo je špiková kosť s grilovaným chlebom. Nasledoval hovädzí vývar s mäsovými štrúdlami. Ako hlavné jedlo bolo servírované hovädzie mäsko s krémovým špenátom a rakúskymi strúhanými pečenými zemiakmi, žemľovým chrenom, pažitkovou omáčkou a jablkovým pyré. Recepty našich mám inšpirovali tamojších kuchárov na prípravu rolky z perličky so sušenými brusnicami v drvených



pistáciách, ktorá bola servírovaná s marmeládou z červenej cibule a mrkvovo-cuketovým šalátom.

### **Nasadnite na Gurmán busy**

Festivalové dianie sa netýka len Bratislavy, hoci tam je do neho pochopiteľne zapojených najviac reštaurácií. Nechýbajú ale ani podniky v Modre, Lozorne, Piešťanoch, Moravanoch nad Váhom, Mierove, Trenčíne, Galante, Dunajskej Strede, Čereňanoch, Galante, Nitre, Mojmírovciach, Žiline, Martine, Malatínach, Starom Smokovci, Batizovciach, Košiciach či Spišskej Novej Vsi. Kto má teda záujem môže si aj pocestovať.

Tí, ktorí obľubujú pohodlie a chcú v jeden deň ochutnať jedlá vo viacerých reštauráciách, môžu sadnúť na populárne Gurmán busy. Čaká ich gastronomická jazda, osobné stretnutie so šéfkuchármi, ale najmä kolektív ľudí, ktorí majú rovnakého koníčka.

Putovať za dobrým jedlom sa bude dať po malokarpatskej, košickej, južnoslovenskej i bratislavskej trase. Každá z nich má zahrnutý aj bonus – ochutnávku vín, piva či destilátov.

### **Gurmán pobyty**

A kto sa chce labužníctvu venovať celý víkend a zobrať si so sebou trebárs aj rodinu či priateľov, pre toho budú ideálnou voľbou víkendové Gurmán pobyty. Aj v tomto prípade si je z čoho vybrať. Oddychový víkend ponúka Castel Pension & Restaurant v Mierove, romantický víkend najstarší historický hotel na Slovensku – Hotel Sebastian v Modre, wellness pobyt Hotel Galanta, wellness víkend Penzión Tematín v Moravanoch nad Váhom, exkluzívny pobyt Hotel Dubná Skala v Žiline, gurmánsky pobyt Relax Hotel Sojka a nezabudnuteľný víkend sľubuje zariadenie Gašperov mlyn v Batizovciach.

Degustačné kupóny, busy či pobyty si možno kúpiť aj online na [www.zimnyfestivaljedla.sk](http://www.zimnyfestivaljedla.sk).

Tradičnými podporovateľmi Zimného festivalu jedla sú mestá Bratislava a Košice, regionálne turistické organizácie Bratislava Region Tourism, Košice Visit a hlavný partner festivalu, ktorým je SACR – Slovenská agentúra pre cestovný ruch.



## Citácie:

**Rado Nackin, organizátor Zimného festivalu jedla:** „Návštevníci sa tento rok môžu tešiť na všetkých 37 reštaurácií, ktoré si pripravili fantastické trojchodové menu, pozostávajúce zo špeciality šéfkuchára, chute regiónov a receptov starých materí. Tieto tri jedlá vytvárajú jedno degustačné menu, ktoré je spárované s minerálkou a vínom. Určite si všetci prídu na svoje. Takisto sme pripravili vynikajúce gurmánske víkendy. V ponuke sú nielen víkendy v malých penziónoch, ale aj vo veľkých wellness hoteloch. Zaujímavosťou je aj sprievodný program festivalu, ktorý obsahuje výbornú zabíjačku z južného Slovenska. Prekvapením bude veľká vínná degustácia, ktorá sa práve pripravuje.

**Martin Šebesta, hovorca SACR – hlavného partnera festivalu:** „Slovenská agentúra pre cestovný ruch propaguje Zimný festival jedla na zahraničných veľtrhoch a výstavách, ktorých sa zúčastňuje práve v týchto dňoch v Rakúsku, Nemecku a vo Fínsku. Odporúča gurmánom z týchto vyspelých krajín, ktoré majú radi dobrú kuchyňu, aby navštívili Slovensko a aby sa zúčastnili festivalu, ako prehliadky toho najlepšieho, čo slovenská kuchyňa ponúka.

**Damien Thuries, francúzsky michelinovský šéfkuchár – hosť festivalu:** „Otváracie večera Zimného festivalu jedla bola veľmi príjemná. Celkovo myšlienka tohto festivalu je výborná, mali sme možnosť ochutnať vynikajúce vyvážené jedlá. Na Slovensku sú gurmáni skutočne „gurmánski“ a aj ženy sú tu veľmi pekné.

**Jozef Riska, šéfkuchár reštaurácie Zyllinder:** Prijali sme ponuku na zorganizovanie prvej slávnostnej galavečere. Myslím si, že myšlienka takéhoto festivalu v období január- február je vynikajúca. Reštauráciám pomôže „preklenúť“ takzvané hluché obdobie a návštevníkom zase ponúkne možnosť ochutnať menu luxusných podnikov za rozumné ceny. A prostredníctvom Gurmán busov aj nadýchať sa gurmánskej atmosféry na viacerých miestach Slovenska.

**Martin Hauptvogel, riaditeľ spoločnosti Media RTVS – partnera festivalu:** „Zimný festival jedla je výborné spojenie novoročného obdobia, regiónov a skvelých ľudí. Myšlienka, zorganizovať festival v tomto období je jedinečná. Páči sa mi pestrosť ponuky, rôznorodosť chutí a možností a tiež spoločnosť zaujímavých ľudí. RTVS ponúkla mediálny priestor, v ktorom veľmi rada spropaguje toto podujatie.

**Erik Piños, obchodný manažér spoločnosti PROVINO:** „Zimný festival jedla podporujeme svojimi vínami, hlavne proseccom, ktoré dovážame z Talianska. Najviac sa teším na to, že ľudia budú môcť spoznať rôzne nové jedlá a nové vína a hlavne spojitosť medzi týmito dvoma subjektmi.

**Gabriel Kadák, manažér pre kľúčových zákazníkov spoločnosti Rauch:** Organizátor Zimného festivalu jedla nás oslovil už druhý rok, z čoho sme veľmi radi. Musím im pogratulovať k tejto krásnej myšlienke, pretože spojili tradíciu a kvalitu s určitým spôsobom propagácie gastronómie na Slovensku. Festival sa uskutočňuje v rámci celého Slovenska, čo je výborné pre spotrebiteľov a návštevníkov reštaurácií. Gurmáni sa môžu naučiť novým trendom a ako firma Rauch sme veľmi radi, že sa môžeme zúčastniť.



## **Partneri:**

### **Hlavný partner festivalu**

Slovenská agentúra pre cestovný ruch

### **Hlavný mediálny partner**

Rozhlas a televízia Slovenska

### **Mediálni partneri**

Rádio Slovensko

Rádio Regina

Rádio Jemné

Restauracie.sme.sk

willmark

Tophotelierstvo

Hotelier

Inbar&Restaurant

Gastroweb

Újszó

### **Partneri**

Mesto Bratislava

Mesto Košice

Krajská organizácia cestovného ruchu – Košický kraj

Bratislava Region Tourism

Košice Visit

Bratislava Tourist Board

Gurmán na Slovensku

### **Gastro partneri**

Rauch

Soligo

Tlačovú správu vydal **Gurmán na Slovensku**

PR servis zabezpečila agentúra:

Advantage,s.r.o

Michalská

811 01 Bratislava

### **Kontaktná osoba:**

Barbora

[ziacikova@advantage.sk](mailto:ziacikova@advantage.sk)

mobil: [+421 903 422 119](tel:+421903422119)

12

Žiačiková