



Zimný festival jedla 2024

11. ročník Zimného festivalu jedla sa podarilo zorganizovať už po jedenásty krát. Od 13. januára do 25. februára sme opäť mali možnosť ochutnať špeciálne menu v najzaujímavejších reštauráciách Slovenska, ktoré pre nás vybral prestížny bedeker Gurmán na Slovensku.

A bolo ich rekordných 46!

Covid nás obmedzil nielen v možnosti chodiť do našich obľúbených reštaurácií a stretávať sa s priateľmi, ale tiež vážne poškodil celé odvetvie serióznej gastronómie a cestovného ruchu. Následky cítime doteraz. Aj napriek ťažkej dobe a množstvu problémov sa darí kvalitným reštauráciám držať vysoký štandard ponúkaných služieb a ešte aj skvalitniť ponuku jedál. My sme pre vás vybrali zaujímavých 46 reštaurácií, ktoré ponúkajú gurmánskym hosťom svoju zážitkovú gastronómiu. Nešlo o rekord za každú cenu, ale skôr o snahu všetkých zainteresovaných sa znovu nakopnúť. Hostia a verní fanúšikovia festivalu a zážitkovej gastronómie to ocenili a chválili si ponuku bohatých menu festivalových reštaurácií.

11. ročník bol rekordný

Nárast rezervácií bol o 8 % vyšší oproti doteraz najúspešnejšiemu roku 2023. Zúčastnilo sa 7 960 hostí a cez rezervačný systém bolo urobených ZFJ 3 840 rezervácií. „Veľká vďaka patrí všetkým reštauráciám, ako aj hosťom festivalu, že si udržali zdravý rozum a najmä chuť na kvalitnú gastronómiu, a navzájom sa takto podporili. Úžasné bolo aj to, že nás v tom nenechali ani dodávatelia produktov pre gastro – spoločnosť KONRAD, spol. s r. o., ako hlavný partner ZFJ, festival podporil cez svoje značky San Pellegrino a Champagne Laurent-Perrier. **A tento rok nás podporila aj Slovakia Travel ako hlavný partner, vďaka ktorej sme mohli ozaj „Ochutnať celé Slovensko“.**

DOVOLENKA NA SLOVENSKU DOBRÝ NÁPAD

Vďaka patrí aj mediálnym partnerom, ktorí nám ponúkli v rámci pomoci aj mediálny priestor navyše,“ hovorí riaditeľ festivalu Radoslav Nackin. Hlavnými mediálnymi partnermi boli Fun Rádio a Startitup. Ďalšími partnermi boli Hotelier, Gastro, InBA, InBar & Restaurant, Menučka, Pravda a Hotelovo.

Potešujúce je, že sa zapojili aj menšie reštaurácie z menších miest či novo etablované prevádzky z minulého roka. To zvýšilo nielen záujem o festival, ale aj povedomie o týchto reštauráciách u hostí z celého Slovenska. Takými boli Semillon Vráble, Sushi-YA food atelier Rovinka, Olivia's zo Žiliny, Bubbles z Bratislavy, Koliba na Vršku Bytča, Áčko Šurany a Wakizashi Topoľčany.

Nováčikovia zabodovali

Nováčikom tohto ročníka sa vcelku darilo a oslovili gurmánov a nových hostí svojimi kreatívnymi menu: Apolka z Bratislavy s prešporskou kuchyňou, Palatín vo Svätom Jure s rakúsko-uhorskou kuchyňou, Origin z Lučenca s modernou regionálnou kuchyňou a Bistro Bakoš z Košíc. Okrem klasických reštaurácií zaujali aj hotelové reštaurácie, ako je Sissi v Hotely Lomnica ***** v Tatranskej Lomnici, či Hotel Panoráma**** na Štrbskom Plese, Grand Restaurant Residence Hotel & Club ***** na Donovaloch a Hotel Elizabeth**** v Trenčíne.

Jolly Jocker

Novinka z minulého roka sa osvedčila a prestížna **reštaurácia z Rakúska, TRIAD, oceňovaného šéfkuchára Uwe Machreicha**, sa zapojila aj tento rok.

Ďalšou **NOVINKOU** a vskutku bombastickou, bolo zapojenie **2 michelinskej reštaurácie Platán**, šéfkuchára Ištvána Peštiho z Maďarska so svojim **Bistrom Platan**.

Najobľúbenejšie festivalové menu podľa hostí ZFJ ponúkli tieto reštaurácie:

Východné Slovensko:

- Ohnisko fire dining & brew bar, Košice
- Reštaurácia Sissi - Hotel Lomnica, Vysoké Tatry
- Doma u nás, Poprad

Stredné Slovensko:

- Afrodita, Čereňany
- Lovecký zámoček Antonstál, Nemšová
- Origin, Lučenec

Západné Slovensko:

- UFO
- Mlyn 108
- IASAI

Najviac rezervovaných menu mala reštaurácia **UFO watch.taste.groove** z Bratislavy.

Najviac rezervovaných menu z mimo bratislavských prevádzok mal **Lovecký zámoček Antonstál - šéfkuchára Michala Škorca** - už druhý rok po sebe!

Menu, ktoré najviac prekvapili nezvyčajnou chuťovou variáciou a výborným vyladením boli tento rok dve - **Sushiya food atelier Rovinka a Bakoš bistro z Košíc**.

Z kuchárov na Zimnom festivale jedla 2024 najviac prekvapili **Andrej Turček** z reštaurácie Bubbles - Ponton Bratislava a **Lukáš Heuser** z reštaurácie Origin z Lučenca.

Podľa ohlasov a recenzií hostí festivalu sa najobľúbenejšími jedlami ZFJ 2024 stali:

Chute regiónov:

- Kelový prívarok, pohánka, kapusta, omáčka z jablák a misa - **Reštaurácia Sissi - Hotel Lomnica**
- Rak riečny, vodnica, estragón - **Semillon Vráble**
- Pomaly pečený bôčik z diviaka a karé z jeleňa s dusenou cukrovou repou a parmezánovými zemiakmi so slaninkou, omáčka z pečenej papriky a cesnaku - **Lovecký zámoček Antonstál**

Ikonické jedlo:

- Päť textúr mrkvy - **UFO watch.taste.groove. Bratislava**
- Šťavnatá wellington panenka máčaná v koňaku, gratinované zemiaky - **Afrodita, Čereňany**
- Krémový mousse zo zemiakov s hľúzkovým maslom, foie gras, omáčka so škoricou a borievkami, pufovaná quinoa a hľúzkovka - **Mlyn 108, Modra**

Kuchárova voľba:

- Kačacie prsia v repovej omáčke s topinamburovým pyrém - **IASAI**
- Jahňa, hľúzkovka, kaleráb, kroketa - **Doma u nás, Poprad**
- Lievanec s údeným úhorom, kyslou smotanou, chrenom, maslovou repou a pažítkou

- Lievanec s marinovaným lososom, crème fraiche, pomarančovo-medovou horčicou a kôprom
- Lievanec s ikrami so pstruha, prepeličím vajcom, uhorkou a kajmakom
- Lievanec s údenými husacími prsami, melónom, fetou a pistáciami -
Ohnisko fire dining & brew bar, Košice

ZFJ pre vás zorganizoval bedeker Gurmán na Slovensku – lifestyleový magazín pre gurmánov a bedeker najlepších reštaurácií Slovenska

TS napísal: Radoslav Nackin – vydavateľ Gurmána na Slovensku.

Gurmán[®]
— *na Slovensku* —