**Mezinárodní festival televizních, rozhlasových pořadů a reklamních spotů o gastronomii a životním stylu, Znojemský hrozen 2015, skončil slavnostním večerem v sobotu 17. 10., v Městském divadle Znojmo.**

*Letošní XVII. ročník festivalu Znojemský hrozen nabídl vedle klíčové soutěžní přehlídky televizních a rozhlasových pořadů a reklamních spotů s tématikou gastronomie také řadu doprovodných aktivit, které se tak či onak vztahovaly k jídlu, receptům, potravinám, nápojům.*

Hned první den se nesl ve znamení spojení tradice, mládí a zkušenosti. Ve velkém sále hotelu Dukla ve Znojmě, se utkalo devět týmů z odborných gastronomických a hotelových škol z celé republiky v soutěži o nejlepší znojemskou pečeni a okurkový salát. Vařilo se s použitím potravin s označením **KLASA**.

Pětičlenná porota složená ze tří odborníků a dvou gurmánů hodnotila nápaditost úpravy tradičního receptu, způsob servírování a prezentace pokrmů a samozřejmě chuť. **Nejlepší** v již třetím ročníku soutěže **KLASA Znojemská pečeně 2015,** byl jeden z domácích týmů - **SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, Přímětická**. Na jednom talíři naservírovali porotě znojemskou pečeni v tradičním a moderním pojetí. Druhý se umístil tým ze SŠHaG Praha – Klánovice a třetí byl tým SOŠ a SOU Znojmo, Dvořákova. V letos prvním ročníku soutěže **KLASA Okurkový salát 2015** získal první místo tým z **HŠ, OA a SPŠ Teplice**, druhé místo tým ze SŠDOS z Moravského Krumlova a třetí byl opět tým, SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, Přímětická.

Vedle motivace vyhrát, měly soutěžní školní týmy ještě jinou podporu. Spolu s nimi vařil oblíbené české jídlo host festivalu z Francie, kuchař Franck Sucillon. Představil vlastní pojetí tradičního receptu a mladým kuchařům prozradil pár ověřených "fíglů".

Ve stejné době, kdy středoškoláci teprve dokončovali svou práci a předstupovali před porotu, nejlepší předškoláci a nejmenší školáci dávno "dovařili" a na vernisáži soutěže **Plný talíř malování** přebírali diplomy. Ocenění si odneslo celkem jedenáct dětí.

Na konci prvního dne festivalu se večer při slavnostním zahájení festivalu v Kině SVĚT, dekorovalo ještě jednou. Vyhlašovala se nejlepší piva ze soutěže **CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2015.** Do šestého ročníku soutěže se přihlásil rekordní počet čtrnácti pivovarů s celkem pětatřiceti vzorky piv. Přihlášená piva degustovala a hodnotila dvacetičlenná komise, rozdělená na dvě subkomise, První byla složena z členů degustační komise Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, nezávislých odborníků z VŠCHT Praha a Zemědělské univerzity v Praze. Druhý panel tvořili neprofesionálové, významné osobnosti, které pivo a pivovarskou problematiku dobře znají.

Mezi světlými pivy zvítězil **Telčský Zachariáš 14 % z Pivovaru Jihlava**. Loňské prvenství v kategorii tmavých a polotmavých piv obhájilo pivo **Herold Czech Black Lager vyrobené v Pivovaru Herold Březnice**. V nejpočetněji obeslané kategorii neobvyklých piv si pomyslnou “zlatou” odneslo pivo **Primátor, uvařené ve stejnojmenném pivovaru**.

Druhý festivalový den pokračovalo v kině Svět veřejné promítání a poslech televizních a rozhlasových pořadů a reklamních spotů, které byly v neveřejném předkole vybrány ze všech přihlášených děl. Samostatně je finálově sledovaly a hodnotily poroty všech tří sekcí.

Doprovodnému programu dominovala **Gastroshow KLASA** v hotelu Prestige. Po mládí přišla na řadu zkušenost **v podání Jaroslava Sapíka a Pavla Sapíka**, skvělých kuchařů, kteří představují již sedmou a osmou generaci v tomto oboru. Připravili a stovce pozvaných hostů předložili menu, které sestavili a uvařili **společně s francouzským hostem festivalu Franckem Sucillonem**. Menu bylo typicky podzimní. Předkládala se Králičí paštika s pistáciemi, černé jeřabiny a podzimní salát; Kapří francouzské velouté s krutony; Vepřová panenka s tymiánem, houbové rizoto, konfitovaná šalotka a česnek, zelené fazolky; Jablečný dortík s vinnou redukcí. Jako překvapení připravil Franck Sucillon pro přítomné gurmány, žabí stehýnka.

Večer došlo na “vyměňování receptů”. Tedy ne doslova. Již potřetí se na festivalu Znojemský hrozen vyhlašovaly **nejlepší kuchařské knihy a gastronomické časopisy**. Jak prozradil, guru soutěže Václav Malovický, soutěžilo dvanáct časopisů a jedenadvacet kuchařských knih.Soutěž byla podle jeho slov do posledního momentu napínavá. Knižní porota, stejně jako v lońském roce, pokračovala v záměru maximální objektivity hodnocení, a aby se vyloučilo vzájemné ovlivńování porotců, rozhodla se letos hodnotit knihy vždy individuálně, bez znalosti, jak který porotce hodnotil. Výsledek byl tedy znám ,až po zpracování posledního hodnocení. Stejně pracovala i druhá porota, a tak o pořadí nejlepších gastronomických časopisů nakonec rozhodl poslední hlas jediné francouzské porotkyně. A jak to dopadlo?

Vítězem soutěže **Kuchařská kniha 2015** se stala **Kuchařka první republiky od autorek Jitky Rákosníkové a Evy Všetíčkové** z nakladateství Smart Press, cenu jim předával Ing. Vlastimil Gabrhel, starosta Města Znojma. Jako nejlepší **Gastročasopis 2015** byla vyhlášena **Gastro&Hotel profi revue** vydavatelství Cortina Park.

Třetí, závěrečný den festivalu patřil v doprovodném programu hostitelskému regionu a typickému místnímu produktu, vínu. Většina účastníků využila pozvání nasednout do festivalového vlaku a podívat se ze Znojma do Valtic, do Národního salónu vín ČR. Mezi tím probíhaly v kině Svět poslední projekce a v krásném Městkém divadle Znojmo se chystal závěrečný slavnostní večer. První, kdo večer vstoupil do divadla, nebyli diváci, ale tak, jak to má být, herci. A mezi nimi “pan herec”. Ale pěkně po pořádku.

**V reklamní sekci** ocenila porota vedená Jitkou Vysekalovou Zlatým hroznem spot **Jan Becher - Havana Club.**

Zlatý hrozen **mezi rozhlasovými pořady** získal pořad **Okouzlení slovem autorů Luďka Munzara a Františka Novotného.** A právě tady vystoupil na pódium Městkého divadla Znojmo již zmíněný “pan herec”. **Cenu přijel z Prahy převzít osobně Luděk Munzar,** který se vyznal mimo jiné ze svého vřelého vztahu k rozhlasu. “Už jako mladý jsem měl na prvním místě rádio. Můj vztah k němu se datuje z dětství, kdy jsem si udělal rádio - krystalku. Od strýčka automechanika jsem si půjčil sluchátka, položil krystalku na talíř a všichni jsme poslouchali.” Bouřlivý potlesk pak vyvolalo jeho závěrečné vyznání rádiu: “Máte jenom hlas a srdíčko. Jaroslav Seifert napsal - Kdyby se dalo srdci říci: nespěchej!/ kdybych mu mohl přikázati: hoř!/ - tak hořím.”

Porota **televizní sekce,** udělila Zlatý hrozen, pořadu francouzské televize **Globe cooker Cameroun – Fred Chesneau z produkce Gedeon Programmes, Canal +.**

Přehled všech oceněných najdete níže.

Sedmnáctý ročník festivalu Znojemský hrozen skončil. Příští rok nás čeká “maturita”. Na shledanou za rok ve Znojmě na XVIII. ročníku, Znojemský hrozen 2016.

**výsledky Festivalu Znojemský hrozen 2015**

**Televizní sekce**

**Zlatý hrozen**

Globe cooker Cameroun – Fred Chesneau

Gedeon Programmes, Canal +

**Stříbrný hrozen**

Za dabing k animovanému filmu Vůně mrkve

Česká televize

**Bronzový hrozen**

Teď vaří šéf!

TV Prima

**Zvláštní cena poroty**

Kouzelné bylinky – Devatero kvítí

Česká televize

**CENA ŘEDITELE FESTIVALU**

S Donalem… do Vietnamu

Foodnetwork

**Rozhlasové pořady**

**Zlatý hrozen**

Okouzlení slovem

Luděk Munzar a František Novotný

vyrobila tvůrčí skupina Drama a literatura pro Český rozhlas Dvojka

**Stříbrný hrozen**

V jabkancích jablka nehledejte

Jitka Slezáková

Český rozhlas Pardubice

**Bronzový hrozen**

Slovenský cesnak

Hana Michalčíková

RTVS – Slovenský rozhlas – Regina Bratislava

**Reklamní sekce**

**Zlatý hrozen**

Jan Becher – Havana Club

**Stříbrný hrozen**

Nespresso

**Bronzový hrozen**

Kunín Cream

**Zvláštní cena poroty**

Pilsner Urquelle/Pravý originál

**Zvláštní uznání poroty**

Božkov Original/Božkov Peprmint