

PROGRAM FESTIVALU

Středa 8. 10.

- Soutěž mladých kuchařů „Znojemská pečeně 2014“
Hotel Prestige

Čtvrtek 16. 10.

- 09:00 • Zahájení činnosti Tiskového střediska
MÚ Znojmo, Obroková
- 10:00 - 16:00 • Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů
(televizní, reklamní, rozhlasové)
Kino Svět (také večerní promítání), Znojemská Beseda,
Hotel Prestige
- 11:00 - 15:00 • Vernisáž výstavy dětských kreseb „Plný talíř malování“
pod záštitou Českého rozhlasu
Vestibul MÚ Znojmo, ČS Armády a dětský raut v Hotelu
Prestige (Zelený sál)
- 14:00 - 16:00 • Seminář „Malé pivovary, marketing a další“, Výzkumný
ústav pivovarský a sladařský Ministerstvo zemědělství ČR
Znojemská Beseda
- 19:00 • Slavnostní zahájení festivalu a vyhlášení cen soutěže
speciálních piv - Český rozhlas
Dvojka přímý přenos - Kino Svět

Pátek 17. 10.

- 09:00 • Činnost Tiskového střediska - MÚ Znojmo, Obroková
- 10:00 - 12:00 • Workshop Gastronomie a média“
zelený sál Hotel Prestige
- 12:30 - 15:00 • Gastroshow Klasa“ - tým Sapíků, s Lenkou Sapíkovou,
s moderováním Jaroslava Sapíka, s podporou, Státního
zemědělského a intervenčního Fondu - Hotel Prestige
(prostory restaurantu)
- 18:30 - 23:00 • Kuchařská kniha 2014 a Gastročasopis 2014, slavnostní
vyhlášení a cukrářské výtvary Lenky Sapíkové, večer s viny
Znojemska“
Hotel Prestige

Sobota 18. 10.

- 09:00 - 15:00 Festivalový vlak Znojmo Retz a zpět
Vinařský labyrint v Retzu
- 19:00 - 23:00 • Slavnostní večer festivalu ve Znojemském divadle,
předávání cen moderuje Aleš Háma, s koncertem Petra
Vondráčka a skupiny Lokomotiva závěrečný raut



Hlavní partneri festivalu:



Mediační partneri festivalu:



Partneri festivalu:



festival Znojemský hrozen

16. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII
16th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY

Znojmo, Czech Republic
6.-18. 10. 2014

HOT NEWS



www.znojemsky-hrozen.cz

vydáno dne 16. 10. 2014

CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2014, vyhlášení výsledků na festivale ZH PORT spol s.r.o. zahajuje pátý ročník soutěže speciálních a neobvyklých piv

Soutěž speciálních a neobvyklých piv vyrobených pivovary v České republice CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2014 pokračuje již pátým ročníkem. Soutěž se vyhlašuje ve čtyřech soutěžních kategoriích: světlá speciální piva (13,0 a více % EPM), polotmavá a tmavá speciální piva (13,0 a více % EPM, barva 20 j. EBC) a vyšší a neobvyklá piva. Tímto pojmem se rozumí např. svrchně kvašená piva, ochucená, piva vyráběná v našich podmínkách neobvyklou technologií, míchané nápoje na bázi nealkoholického piva. V této kategorii přihlašovatel může uvést parametr, kterým se pivo odlišuje, a komise k němu při hodnocení přihlíží. Čtvrtou kategorií, které měla premiéru v loňském roce je kategorie míchaných piv (tj. nízkoalkoholická nápoje vzniklé smícháním piva s ovocnou složkou). Vyhlášovatelem soutěže je společnost PORT spol. s r. o., odborným garantem je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. „Vývoj spotřeby piva u nás ukazuje, že si speciální a neobvyklá piva na našem trhu našla nejen své dlouhodobé i nové konzumenty, ale jejich obliba roste s tím, jak se kultura pití piva u nás vyvíjí,“ uvedl Ing. Josef Vacl, CSc. ze společnosti PORT spol. s r. o. „A právě soutěž, jako je např. CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU nabízí pivovarům možnost porovnat své produkty s konkurencí a to je vždy důležité i cenné zároveň,“ doplnil Josef Vacl. Soutěž je, tak jako v předchozích ročnících, jednokolová. Proběhla ve dnech 8. a 9. října a vyhodnocení přihlášených piv provede dvacetičlenná hodnotitelská komise rozdělená na dvě subkomise. První z nich, dvanáctičlenný panel expertů, tj. grémium složené z členů degustační komise VÚPS byl doplněn o nezávislé odborníky z dalších odborných institucí jako např. z VŠCHT Praha a Zemědělské univerzity v Praze. Osmičlenný panel reprezentantů byl tradičně tvořen novináři zabývajícími se pivovarskou problematikou a významnými osobnostmi, které pivo znají, ale nezabývají se jeho hodnocením profesionálně.

„Hodnocení odborné veřejnosti i laiků přinášejí signály i poznatky o tom, jak jsou piva vnímána a přijímána oběma skupinami degustátorů,“ uvedl Mgr. František Frantík z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. a hlavní organizátor soutěže. „Fakt, že naše soutěž slaví malé jubileum - pátý ročník je možno chápat i jako projev zájmu o tento segment piv,“ dodal František Frantík. Výsledky budou oznámeny 16. října 2014 na slavnostním zahajovacím večeru gastronomického festivalu Znojemský hrozen 2014 ve Znojmě. Kontakt a další informace: Ing. Josef Vacl, CSc., Mgr. František Frantík

Výsledky soutěže Plný talíř malování

● Kategorie Mateřské školy

- 1/ MŠ Dělnická 2, Znojmo
Kateřina CHLUPOVÁ / ráda mámě pomáhám, když peče dor
- 2/ MŠ Olbramkostel, okres Znojmo
Eliška JÍROVCOVÁ /to je zlaté posvícení
- 3/ MŠ Pražská 80, Znojmo
Veronika MILECOVÁ / zeleninová dobrota od naší babičky

● Kategorie Základní školy

- 1/ ZŠ Judr. Josefa Mareše, Znojmo
Natálie JUHANYAKOVÁ / prázdninová rodinná svačina
- 2/ ZŠ Pražská, Znojmo
Michal SOVIŠ /švestkové knedlíky u nás na Moravě u dědečka
- 3/ ZŠ Mládeže 3, Znojmo
Klára ZELBOVÁ /kuřecí potěšen
- 3/ZŠ Mládeže 3, Znojmo
Klára DVOŘÁKOVÁ /U nás doma

● MIMOŘÁDNÁ CENA

Leska Horní 36 , Znojmo
Martina SMEJKALOVÁ a Alena SMEJKALOVÁ /stůl naší babičky /

16. ročník festivalu Znojemský hrozen začíná

Dnes 16. října 2014 začal mezinárodní televizní a rozhlasový festival o gastronomii ve Znojmě, otevřením tiskového střediska v MÚ Znojmo, Obroková. Festival nabídne vedle tradičních soutěží a přehlídek i několik novinek.

Ouverturou letošního ročníku byla oblíbená soutěž mladých kuchařů „Znojemská pečeně“. Hned první den festivalu se uskuteční vernisáž výstavy dětských kreseb „Plný talíř malování“ pod záštitou Českého rozhlasu určená především pro veřejnost. Páteří festivalu bude, jak se stalo tradicí, soutěžní mezinárodní přehlídka televizních a rozhlasových pořadů o gastronomii. Projekce budou nejen pro odbornou porotu, ale pořady budou zpřístupněny i nejširší veřejnosti na několika místech ve městě. Novinkou festivalu je odborný seminář pro minipivovary. Odborníci z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského vystoupí s přednáškami Mikrobiologie v minipivovarech a o novinkách v oblasti legislativy pojedná téma: Nové požadavky na značení lahví. V rámci semináře budou rovněž prezentovány výsledky unikátního a prozatím nejrozsáhlejšího dotazníkového šetření mezi minipivovary a obcemi na téma minipivovary jako příležitost pro cestovní ruch. „Fenomén rozvoje českých minipivovarů stále významněji ovlivňuje pivovarský sektor a náš festival na to reaguje seminářem, který nabídne pivovarníkům řadu cenných a zajímavých informací, které jim pomohou v jejich každodenní práci,“ uvedl PhDr. Adolf Boháček, výkonný ředitel festivalu Znojemský hrozen a dále poznamenal „Nepochybně cenné marketingově-prodejní signály nabídne i prezentace výsledků výzkumu o tom, do jaké míry jsou již dnes minipivovary atraktivitou pro regionální cestovní ruch.“ Poprvé se na znojemském festivalu uskuteční workshop s tematikou media a gastronomie. Gastroshow KLASA týmu rodiny Sapíků. Součástí programu festivalu bude i vyhlášení výsledků soutěže Kuchařská kniha 2014 a Gastro časopis 2014. Ocenění budou předána vítězům na slavnostním gala večeru. V rámci festivalu se uskuteční i slavnostní vyhlášení výsledků již pátého ročníku soutěže speciálních a neobvyklých piv vyrobených pivovary v České republice CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2014. Představitelé vítězných pivovarů převezmou ocenění za nejlepší piva ve čtyřech soutěžních kategoriích při slavnostním zahájení festivalu 16. října 2014.

Organizační tým Znojemský hrozen 2014 Kdo je kdo?

Jméno

PhDr. Adolf Boháček
Mgr. Dana Frantállová
Ing. Jiří Šnajdar
Ing. Edita Pavlasová
Mgr. Helena Kačerová
Ing. Václav Malovický
Ing. Barbora Boháčková
Naděžda Mečířová
Karel Suchý
Radka Holasová
Jan Petrák
Jan Otruba
Eva Nováková

pozice

výkonný ředitel
vedoucí tiskového oddělení, média, mediální smlouvy
vedoucí zahraniční sekce, ředitel soutěže kuchařů
ekonomka, akreditace, pozvánky, ředitelka soutěže dětí
koordinace rozhlasových pořadů
ředitel soutěží Kuchařská kniha a Gastro časopis
akvizice televizních pořadů, poroty
tajemnice rozhlasové poroty
tiskové středisko, HOT NEWS
tiskové středisko, produkce kulturních akcí
grafik
foto a video dokumentace
účetní evidence, produkce

Aktualita:

Na festivalu také přivítáme výherce v soutěži, kterou pořádal dokumentární program FOOD NETWORK se satelitní televize Skylink, Ing. Martina Chmelíka s rodinou. Přijedou z Považské Bystrice, ze Slovenska, vyhráli hlavní výhru víkendový pobyt na festivale Znojemský hrozen 2014. Pevně věříme, že si víkend na jihu Moravy hezky užijí.

Soutěž budoucích kuchařek a kuchařů „Znojemská pečeně 2014“, první doprovodná akce festivalu Znojemský hrozen, dne 8. 10.

Letošní, v pořadí již 16. ročník mezinárodního televizního a rozhlasového festivalu o gastronomii Znojemský hrozen, připravil pro letošní rok řadu doprovodných akcí, které se pomalu a jistě stávají tradicí.

Jednou z nich, která se mezi ně již zařadila je soutěž budoucích kuchařek a kuchařů, studujících na různých odborných školách Jihomoravského kraje. Soutěž „Znojemská pečeně 2014“, se uskutečnila ve středu 8. října, v Hotelu Prestige, ve Znojmě, kde od ranních hodin zahájili přípravu v kuchyni a pokračovali ve vaření, 3 členné týmy ze škol, z Blanska, Cvrčovic, Moravského Krumlova a ze Znojma. Každý tým předložil svůj vlastní recept a obdržel porci vysokého roštěnce, sklenici okurek Znojmia se značkou KLASA a také jejich další suroviny a ingredience, ať již to byla mouka, mléko, smetana, vejce, olej, atd., všechny samozřejmě se značkou KLASA. Všechny týmy se zdatně na svých pracovištích oháněli, jednotlivé postupy měly rozděleny, vytvářely se omáčky, hnětlo těsto, ten který připravoval maso, odbíhal na kontrolu do konvektomatu. Mezi soutěžícími se objevovali porotci, sledovali část přípravy a vaření, na mnohých bylo vidět jak vůně útočí na jejich chuťové pohárky. Kolem poledne bylo uvařeno a začala příprava ochutnávkových menu pro porotce. Právě v té době navštívil soutěž starosta města Znojma, Ing. Gabrhel a samozřejmě neodolal, ochutnal vzorek od každého týmu. Také pověřen, aby v závěru předal soutěžícím 1. cenu, která byla udělena znojemskému týmu ze SOU SOŠ ČMSD ve Znojmě, 2. cenu získal tým ze SŠ TEGA Blansko a 3. cena byla udělena týmu z OU Cvrčovice. Jednotlivá menu, „Znojenské pečeně“, potvrdila záměr pořadatelů pozvednout toto tradiční jídlo známé na celém území ještě bývalého Československa, do nové roviny naší gastronomické doby. Všichni zúčastnění potvrdili, že se tento záměr určitě daří, právě novým přístupem budoucích kuchařů, kteří ovšem nezapomínají na regionální tradice. My jim za to ze srdce děkujeme.

PhDr. Adolf Boháček
Výkonný ředitel festivalu



www.znojemsky-hrozen.cz