

# PROGRAM FESTIVALU

## Čtvrtek 15. 10. 2015

**9:00 - 19:00**  
Zahájení činnosti Tiskového střediska- Hotel Prestige a Znojemská Beseda

**9:00 - 16:00**  
Soutěž mladých kuchařů „KLASA Znojemská pečeně 2015“ a „KLASA Okurkový salát 2015“, pod záštitou Ing. Václava Stárka, prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR

Prezentace historie „Znojemské pečeně“ kulinární dokumentarista Ing. Václav Malovický; Spolu se studenty připraví ochutnávku francouzského pojetí tohoto pokrmu přední kuchař Franck Sucillon z Francie, s podporou, Státního zemědělského a intervenční Fondu - Velký sál hotelu Dukla

PRO VEŘEJNOST ZDARMA

**10:00 - 16:00**  
Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů - Kino SVĚT (televizní, reklamní, rozhlasové, také večerní promítání hraného filmu)

PRO VEŘEJNOST ZDARMA

**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)

VERNISÁŽ PRO VEŘEJNOST ZDARMA, RAUT JEN PRO DĚTI NA POZVÁNKY

**19:00**  
Slavnostní zahájení festivalu a vyhlášení cen soutěže speciálních a neobvyklých piv CEREVISIA SPECIALIS 2015 - moderuje Karel Voříšek. Český rozhlas Dvojka přímé vstupy. Ve vestibulu prezentace produktů se značkou KLASA, Regionální potravina JMK a oceněných piv. S podporou VÚPS, a.s, ČMSMP, PORT spol. s r. o. a SZIF - Kino Svět

PRO VEŘEJNOST ZDARMA NA VYŽÁDANÉ VSTUPENKY KINA SVĚT

## Pátek 16. 10. 2015

**9:00 - 19:00**  
Činnost Tiskového střediska - Hotel Prestige a Znojemská Beseda

**10:00 - 16:00**  
Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů- Kino SVĚT (televizní, reklamní, rozhlasové, také večerní promítání animovaného filmu „Vůně mrkve“)

PRO VEŘEJNOST ZDARMA NA VYŽÁDANÉ VSTUPENKY KINA SVĚT

## Sobota 17. 10. 2015

**9:00 - 19:00**  
Činnost Tiskového střediska - Hotel Prestige a Znojemská Beseda

**10:00 - 12:00**  
Veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů - Kino SVĚT (televizní, reklamní, rozhlasové, také večerní promítání animovaného filmu „Vůně mrkve“)

PRO VEŘEJNOST ZDARMA

**19:00 - 23:00**  
Slavnostní večer festivalu ve Znojemském divadle, předávání cen - moderuje Václav Žmolík, s koncertem skupiny Hamleti (Aleš Háma, Dalibor Gondík a další). Závěrečný raut.

PRO VEŘEJNOST ZDARMA NA VYŽÁDANÉ VSTUPENKY DIVADLA



## festival Znojemský hrozen

17. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII  
17th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY

Znojmo, Czech Republic, 15.-17. 10. 2015

Hlavní mediální partneři festivalu:



Hlavní partneři festivalu:



Mediální partneři festivalu:



Partneři festivalu:



www.znojemsky-hrozen.cz

vydáno dne 15. 10. 2015





## SOUTĚŽ KLASA “ZNOJEMSKÁ PEČENĚ 2015” A “OKURKOVÝ SALÁT 2015”

Česká klasika v podání budoucích kuchařů

Tradiční, regionální a přitom oblíbená od Šumavy k Beskydám, z kvalitních surovin jedinečná. To je stručná vizitka Znojemské pečeně. Letos již potřetí poměří své dovednosti při přípravě oblíbené pochoutky z hovězího masa a sterilovaných okurek žáci gastronomických a hotelových škol z celé republiky. Záštitu nad soutěží převzala Asociace hotelů a restaurací České republiky a osobně její prezident Ing. Václav Stárek.

Do soutěže se přihlásilo devět tříčlenných týmů mladých kuchařů a kuchařek do osmnácti let. Čtyři zúčastněné školy ocenil garant soutěže v uplynulých letech titulem Škola roku: **Střední odborné učiliště gastronomie Praha 10 (2010), Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice (2011), Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha Klánovice (2012), Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Znojmo (2014)**, vítěz loňského ročníku soutěže “KLASA Znojemská pečeně”. Síly s nimi změří další školy, možná některá z příštích držitelů titulu Škola roku: **Střední škola technická a gastronomická Blansko, Odborné učiliště Cvrčovice, Střední škola dopravy, obchodu a služeb Moravský Krumlov (dva týmy), Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Znojmo 2.**

Vedle toho, jak nakrájet sterilované okurky a kdy je přidat k masu, zda okurky strouhat nebo krájet a přidat přímo do šťávy nebo orestovat a vložit na maso až při podávání, budou mladí kuchaři řešit i další úkol, přípravu oblíbeného okurkového salátu. Na přípravu pokrmů podle vlastního receptu mají soutěžící maximálně dvě a půl hodiny. Všichni budou pracovat se základními surovinami se značkou KLASA, kterými jsou vysoký roštěnec, nakládané okurky a salátové okurky.

Profesní výkon, vizuální a chuťový dojem včetně prezentace předkládaných pokrmů bude hodnotit šestičlenná porota vedená členem prezidia Asociace hotelů a restaurací ČR Milanem Nemravou.

Oba soutěžní úkoly se hodnotí zvlášť. První tři týmy v každé kategorii, to je Znojemská pečeně 2015 a Okurkový salát 2015, obdrží Certifikát a finanční odměnu. Ostatní si odnesou diplomy za účast a snad i novou motivaci pro účast v příštím ročníku.



## ZVLÁŠTNÍ HOST FESTIVALU

Znojemská pečeně na francouzský způsob

Souběžně se soutěžícími mladými kuchaři z odborných škol bude znojemskou pečení a okurkový salát připravovat také host festivalu ze zahraničí, přední francouzský kuchař Franck Sucillon. Stejně jako žáci nabídne v závěru své pojetí klasického českého pokrmu k ochutnání přítomným divákům.



**FRANCK SUCILLON**

Známý francouzský kuchař působí v okolí města gurmánů, v Lyonu. Jeho restaurace „Le Duverge“ se nachází v rybníkářské oblasti les Dombes. Návštěvníci sem přicházejí ochutnat pravé hodnoty místní gastronomie: kapří speciality, kuře z Bresse na smetaně, domácí koláče i palačinky a samozřejmě místní specialitu zdejšího kraje - žabí stehýnka. K dobrému jídlu nabízí Franck víno z nedalekých vinných oblastí jako je Mâcon a Bugey. Společně se svým synem Adrianem vaří s vášní, uznává tradiční kuchyni, kterou však rád obléká do “moderní košile”. Franck se tak podílí na prověřeném renomé francouzské gastronomie opěvující tradice, lokální zdroje a poctivé suroviny, to vše nabízené s velkou elegancí.

## NENECHTEJTE SI UJÍT

“O Znojmu, okurkách a hovězím mase, aneb malé připomenutí 443 let labužnického setkávání”, zajímavá prezentace kulinárního dokumentaristy Ing. Václava Malovického o tom, jak se na jižní Moravu dostaly okurky, historii receptu znojemské pečeně, znojemského guláše. Velký sál hotelu Dukla od 9:00 hodin.

## CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2015 REKORDNÍ POČET PŘIHLÁŠENÝCH PIVOVARŮ

Do šestého ročníku soutěže speciálních a neobvyklých pív CEREVISIA SPECIALIS-PIVNÍSPECIÁLROKU2015sepřihlásilrekordnípočetčtrnáctipivovarů s celkem pětatřiceti vzorky pív.

Degustace a vyhodnocení přihlášených pív se uskutečnily 6. a 7. října v senzorickém centru Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. Dvačetičlenná hodnotitelská komise byla rozdělená na dvě subkomise. První z nich, dvanáctičlenný panel expertů, grémium složené z členů degustační komise VÚPS, doplnili nezávislí odborníci z dalších odborných institucí, např. z VŠCHT Praha a Zemědělské univerzity v Praze. Osmičlenný panel reprezentantů již tradičně tvořili novináři zabývající se pivovarskou problematikou a významné osobnosti, které pivo znají, ale nezabývají se jeho hodnocením profesionálně. Vyhláшатelem soutěže je společnost PORT spol. s r. o., odborným garantem je VÚPS, a.s.

„Rekordní počet soutěžících pivovarů jen potvrzuje trend, kterým je rostoucí popularita speciálních a neobvyklých pív mezi ctiteli piva, což dokazuje, jak se velmi zajímavě vyvíjí pivní kultura i chutě spotřebitelů u nás,“ uvedl Ing. Josef Vacl, CSc. ze společnosti PORT spol. s r. o. „Soutěže, jako je například ta naše, potvrzují zájem pivovarů neustále porovnávat svá piva s pivy konkurence, a tím si ověřovat, jak si především v očích odborníků i laiků stojí,“ doplnil Josef Vacl.

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 je kategorie míchaných pív (tj. nízkoalkoholické nápoje vzniklé smícháním piva s ovocnou složkou).

„Po dobrých zkušenostech z loňského roku jsme se rozhodli i letos provádět degustace soutěžních pív v senzorickém centru našeho výzkumného ústavu a přispět tak k objektivitě při posuzování kvality přihlášených pív i soutěže samotné,“ uvedl Mgr. František Frantík z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. reprezentující odborného garanta soutěže.

Výsledky soutěže budou tradičně oznámeny dnes večer na slavnostním zahajovacím večeru gastronomického festivalu Znojemský hrozen v kině Svět, kde se mimo jiné představí produkty pyšníci se značkou KLASA a výrobky oceněné jako Regionální potravina Jihomoravského kraje. Oceněné pivní speciály a neobvyklá piva zde bude možné degustovat.

