31. Slavnosti chřestu a vína

16.–18. 5.
2025
Ivančice

slavnostichrestuavina.cz
slavnostichrestu
slavnostichrestuavina

Průvodce

Český chřest

Vítejte

Naši milí návštěvníci,
vítáme vás na 31. ročníku Slavností chřestu a vína v Ivančicích. Máte jedinečnou příležitost ochutnat naši tradiční potravinu – chřest – na mnoho různých způsobů. Nezapomeňte ani na vína místních vinařů. Nenechte si ujít WinePoint, kde na vás čekají vína nasnoubená přímo k vašemu jídlu.
Připravili jsme pro vás samozřejmě i bohatý program – koncerty na hlavním pódiu (třeba Michal Hrůza a Kapela Hrůzy nebo Děda Mládek Illegal Band), pro děti vystoupí Kája a Bambuláček a v dětské zóně je připravena spousta aktivit i zábavná představení. Milovníky kultury zveme také na výstavu Mucha a folklór: Znovuzrození slovanské krásy a harmonie nebo na expozici Vladimíra Menšíka. Krásným zážitkem pak může být výstup na věž ivančického kostela, odkud celé město a široké okolí uvidíte jako na dlani. A v neděli velké lákadlo pro malé i velké – parní vlak!

Vítejte v Ivančicích a dobře se bavte!
Pracovníci KIC Ivančice

Pořadatel akce:
Kulturní a informační centrum Ivančice
Palackého nám. 12, 664 91 Ivančice
tel.: 546 451 870
email: kic.ivancice@seznam.cz
www.kic.ivancice.cz

Obsah

Vítejte v Ivančicích 2–3
O chřestu 4–5
Hosté 31. ročníku Slavností chřestu a vína 6–7
Program 8–9
Snoubení chřestu s vínem 10
WinePoint, Vinařská zóna a Gastro zóna 11
Menu restaurací s nasnoubeným vínem 12–13
Recepty hostů a pořadatele 14–15
Recepty festivalových restaurací 16–17
Chřestové pohlazení v každé lžíci 18
Zveme vás 19
Mapa, přehled zón na mapě 20

Na Slavnosti parním vlakem!

Skvělá zpráva pro malé i velké milovníky vlaků, historie a všechny, kdo mají rádi dobrodružství – během Slavností chřestu a vína – v **neděli 18. 5. 2025** – pojede z Brna do Ivančic a zpět parní vlak v čele s lokomotivou **Velký Bejček**, která brázdí koleje už od roku 1924, tedy více než sto let.

Více informací na www.slavnostichrestuavina.cz v sekci „Praktické informace“

Milí návštěvníci,

vítám vás všechny srdečně v Ivančicích na našich tradičních Slavnostech chřestu a vína. Je pro mě velkým potěšením, že se naše město může pochlubit tak krásnou akcí, která láká jak Vančáky, tak návštěvníky z širokého okolí. Jsme hrdí na to, že můžeme oslavit jaro a naše místní tradice spolu s vámi.

Mám radost, že se naše Slavnosti chřestu a vína staly tak významnou událostí nejen pro naše město, ale i pro celou Jižní Moravu. Přeji vám, abyste si užili všechny připravené atrakce, ochutnali naši regionální kuchyni a zažili nezapomenutelnou atmosféru našich Slavností.

Prožijte u nás v Ivančicích krásný víkend!

Milan Buček
starosta města Ivančice

KiC

IVANČICE

O chřestu

CHŘEST LÉKAŘSKÝ
Asparagus officinalis

Chřest lékařský je jednou z prvních jarních zelenin. **Prospívá při onemocnění ledvin, močových cest, jater a žlučníku. Příznivě působí na srdce a krevní oběh.** Má vysoký obsah vody, vitamínů, minerálních látek, bílkovin a vlákniny, ale málo sacharidů a lipidů. Proto je dobře stravitelný a dietní.

Jeho sezóna je krátká. Zhruba v polovině dubna začínají ze země vyrážet první výhony, lidově zvané pazoušky, puky či prýty. Sklizeň probíhá denně či obden a trvá asi dva měsíce. V červnu se ponechají zbylé výhony vyrůst, přijímají živiny a ukládají je do silných dužnatých kořenů. Na množství uložených živin závisí úroda v příštím roce.

BARVA CHŘESTU

Chřest může být bílý, zelený nebo fialový. Jednotlivé druhy se od sebe liší kvalitou i chutí. Zbarvení výhonků však nesouvisí s odrůdou, ale se způsobem pěstování. Bílý chřest má jemnější chuť a roste v podmínkách, při kterých je chráněný před slunečními paprsky – buď v navršených násypech zeminy nebo postaru zakrytý hliněnými zvony. Zelený chřest má výraznější, lehce nahořklou chuť a roste na rovných záhonech na světle. Chřest s fialovými špičkami výhonků je z kopečkových záhonů, kdy byl jen krátce vystavený slunci.

PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU V IVANČICÍCH

První sazeničky chřestu se prý dostaly do Ivančic koncem 18. století z kláštera v Moravském Krumlově nebo byly dovezeny z Frankfurtu obchodníkem Václavem Hüpšem.

O největší rozmach pěstování chřestu v Ivančicích se zasloužil lékárník Anton Worell. První chřestovnu založil v dnešní Chřestové ulici, kde byla vhodná lehká půda z naplavené spraše. **Jeho synovi byl roku 1877 udělen titul c.k. dvorní dodavatel chřestu.** Ivančický chřest byl vyhlášený ve Vídni i v Brně. Tradici pěstování "ivančického šparglu" zničily obě světové války. V 70. letech 20. st. proběhl pokus obnovit zdejší pěstování chřestu, ale socialistický způsob hospodaření neumožňoval prodávat chřest ihned po sklizni, pouze přes výkupní podnik. Prodlení od sklizně natolik snižovalo

ZAJÍMAVOSTI O CHŘESTU

- říká se mu **“král zeleniny”**
- milovala jej **císařovna Sissi**
- pěstovali jej už ve **starém Egyptě**, nejstarší doklady o jeho pěstování pocházejí z roku 3 000 př. n. l.
- je dobrým **lékem na kocovinu** – obsahuje aminokyseliny a minerály, které stimulují enzymy odbourávající alkohol
- **je afrodiziakem** – obsahuje velké množství vitamínu E, který stimuluje pohlavní hormony
- sezóna chřestu trvá **od poloviny dubna do konce června** (v Německu se říká: Kirschen rot, Spargel tot. - tedy když zčervenají třešně, je po chřestu)
- rostlina dorůstá až **do výšky 150 cm**
- pokud má dobré podmínky, může vyrůst o **8 až 15 centimetrů za den**

kvalitu chřestu, že o něj pochopitelně nebyl zájem. Udrželo se ale jeho drobné zahrádkářské pěstování. V posledních letech zažíváme návrat chřestu do našeho jídelníčku. **V Ivančicích bylo pěstování chřestu obnoveno výsadbou novodobé chřestovny pod hájenkou na Réně.**

ČESKÝ CHŘEST

Značka Český chřest vznikla proto, aby navrátila tuzemskému chřestu bývalý lesk a slávu, které se historicky těšil. Český chřest **pochází z Hostína na Mělnicku**, kde byla po dlouhé době obnovena tradice jeho pěstování.

Zveme vás na prohlídky chřestovny

Po loňském úspěchu jsme do programu Slavností chřestu a vína 2025 opět zařadili komentované prohlídky ivančické chřestovny pod hájenkou na Réně.
V sobotu 17. 5. a v neděli 18. 5. 2025, vždy v 10.30 a ve 13.00.

Více informací na www.slavnostichrestuavina.cz

Hosté 31. ročníku

Roman Paulus

Šéfkuchař

Český šéfkuchař, gastronom, lektor, autor kuchařek a držitel šesti michelinských hvězd předvede v sobotu své umění v kuchařských show.

Petr Stupka

Šéfkuchař

Kuchařská a moderátorská stálice Slavností chřestu a vína bude na kuchařském pódiu vařit a bavit vás v sobotu i v neděli.

Martin Kortus

Šéfkuchař

Vystudoval francouzský kulinářský institut v New Yorku, kde také 20 let působil jako chef. Lektor školy vaření, gastronomický poradce či privátní kuchař vás v kuchařských show ohromí v neděli.

Pavel Chrást

Degustátor

Moravský vinař a mezinárodní degustátor vín. Garant snoubení chřestových pokrmů a vín a průvodce Duely jídla a vína na Slavnostech.

Dušan Binka

Moderátor

Rozhlasový moderátor, který miluje atmosféru ivančických Slavností chřestu a vína. Seznámí návštěvníky se světem skvělých chutí a vůní a bude průvodcem (nejen) kulturním programem.

Slavností chřestu a vína

Michal Hrůza
a Kapela Hrůzy

Hity Michala Hrůzy zná každý a naživo je to ještě větší pecka – pro vás v sobotu odpoledne na hlavním pódiu!

Děda Mládek Illegal Band

Tahle kapela známá svou obrovskou energií vtrhne na pódium v sobotu v podvečer.

Tereza Mašková
Zpěvačka

Zpěvačka známá nejen svou láskou k růžové barvě, ale hlavně fenomenálním hlasem vás potěší v neděli od 14.00.

Sára Milfajtová & The People
Kapela

Energická kapela s velkou dechovou sekcí v čele s charismatickou brněnskou zpěvačkou Sárou Milfajtovou v neděli odpoledne!

Kája a Bambuláček
Show pro děti

V sobotu dopoledne program nastartuje a všechny děti potěší oblíbená Kája se svým kamarádem Bambuláčkem a jejich společnou show.

Program Slavností

Pátek 16. května

HLAVNÍ PÓDIUM

11.00	**TRIO 43** | brazilská hudba
13.00	**ZŠ V. MENŠÍKA IVANČICE** | vystoupení
13.30	**ZŠ NĚMČICE** | vystoupení
14.00	**ZŠ TGM IVANČICE** | vystoupení
14.30	**SVČ IVANČICE** | vystoupení
15.00	**OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ SLAVNOSTÍ**
	SVČ IVANČICE | vystoupení
15.30	**ZŠ ŘEZNOVICE** | vystoupení
16.00	**ZUŠ IVANČICE** | vystoupení
17.30	**PĚVECKÝ SBOR BLAHOSLAVA HAJNCE** | vystoupení
18.00	**ELIZABETA HOMOLKOVÁ** | recitál

KINO RÉNA – Více informací na webu Kina Réna

17.00	**MINECRAFT FILM** | rodinná fantasy
20.00	**VYŠEHRAD DVJE** | komedie

PARK RÉNA – Na zábavu je samostatné vstupné

20.00	**REFLEXY A ROCK STRING** | tradiční zábava s kapelou

Sobota 17. května

HLAVNÍ PÓDIUM

10.00	**KÁJA A BAMBULÁČEK** | show pro děti
11.30	**THE 6 FIREBALLS** | rock´n´rollová kapela
13.30	**ANEŽKA BINKOVÁ** | recitál
14.15	**PŘIVÍTÁNÍ ZAHRANIČNÍCH HOSTŮ**
15.00	**MICHAL HRŮZA A KAPELA HRŮZY**
17.00	**DĚDA MLÁDEK ILLEGAL BAND**
19.00	**ARCUS** | pop-rocková kapela

VINAŘSKÁ ZÓNA

12.00	**KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
12.30	**MUSICA MORAVICA** | cimbálová muzika
13.30	**DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení
14.30	**KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
15.00	**MUSICA MORAVICA** | cimbálová muzika
15.30	**KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A HOSTŮ**
16.00	**DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení

DĚTSKÁ ZÓNA – NÁDVOŘÍ RADNICE

10.00-18.00	**POHYBOVÉ A TVOŘIVÉ HRY** | Horizont - SVČ Ivančice
10.00-18.00	**MOZKOHERNA** | pro chytré hlavy
13.00	**KARKULKA A VLCI** | pohádka divadla Koráb
16.00	**TŘI PRASÁTKA** | pohádka divadla Koráb

KINO RÉNA – snížené vstupné pro návštěvníky

11.00	**JAKO Z DIVOKÝCH VAJEC** | animovaná pohádka
14.00	**MINECRAFT FILM** | rodinná fantasy
16.00	**MAGOŘI NA KOLE** | dokument
18.00	**THUNDERBOLTS** | sci-fi

CHŘESTOVNA NA RÉNĚ

10.30	**KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**
13:00	**KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**

Změna programu vyhrazena

Neděle 18. května

HLAVNÍ PÓDIUM

10.00	**BORŠIČANKA A. KONÍČKA** | dechová hudba
12.00	**QUANTI MINORIS** | Jethro Tull z Moravy
14.00	**TEREZA MAŠKOVÁ S KAPELOU**
16.00	**SÁRA MILFAJTOVÁ & THE PEOPLE** | pop-rockový koncert

VINAŘSKÁ ZÓNA

10.30	**KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A MARTINA KORTUSE**
11.00	**MUSICA MORAVICA** | cimbálová hudba
11.30	**DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení
12.00	**KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A MARTINA KORTUSE**
13.00	**MUSICA MORAVICA** | cimbálová hudba
13.30	**DUEL VÍNA A JÍDLA** | praktické ukázky snoubení
14.00	**MUSICA MORAVICA** | cimbálová hudba
14.30	**KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A MARTINA KORTUSE**
15.00	**MUSICA MORAVICA** | cimbálová hudba

DĚTSKÁ ZÓNA - NÁDVOŘÍ RADNICE

10.00-18.00	**POHYBOVÉ A TVOŘIVÉ HRY** | Horizont - SVČ Ivančice
10.00-17.00	**KOLOTOČ ŘEZBÁŘE MATĚJE**
13.00	**KLAM** | Zábavná vědecká show skupiny ScienceOn
15.00	**ZVUK** | Zábavná vědecká show skupiny ScienceOn

KINO RÉNA – snížené vstupné pro návštěvníky

11.00	**AGENT ČUNÍK** | animovaná pohádka
14.00	**MINECRAFT FILM** | rodinná fantasy
16.00	**VYŠEHRAD DVJE** | komedie

CHŘESTOVNA NA RÉNĚ

10.30	**KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**
13:00	**KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**

Změna programu vyhrazena

SLAVNOSTI chřestu a vína

OSTATNÍ PROGRAM

PRODEJ ČERSTVÉHO CHŘESTU (pá-ne)
ŘEMESLNÝ A POTRAVINOVÝ JARMARK (pá-ne)
GASTRO ZÓNA - VYBRANÉ RESTAURACE (pá-ne)
VINAŘI (pá-ne)
VÝSTAVKA O PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU (pá-ne)
VÝSTAVA ALFONSE MUCHY | samostatné vstupné (pá-ne)
EXPOZICE VLADIMÍRA MENŠÍKA | samostatné vstupné (pá-ne)
PROHLÍDKY IVANČICKÉ VĚŽE | samostatné vstupné (pá-ne)
VÝSTAVA DROBNÉHO ZVÍŘECTVA | Český svaz chovatelů Ivančice | průchod k ZUŠ (pá, so)
JÍZDY PARNÍHO VLAKU (ne)

Partneři

KiC
IVANČICE
TiV
Český chřest
jižní morava
AUTOEXPRES
Thermona – SPOLEHLIVÉ A ÚSPORNÉ VYTÁPĚNÍ DO VAŠEHO DOMOVA
Regiony Brněnska.cz – DÁVÁME REGIONŮM OBSAH
REGIONIVANČICKO.cz – INFORMAČNÍ PORTÁL
SUN INVENT
BRNĚNSKÝ deník rovnost
NOVÁK ZAHRADNICTVÍ
TENTino
HORIZONT – STŘEDISKO VOLNÉHO ČASU IVANČICE
GO FROM BRNO
Štamgast &Gurmán
ZRCADLO – Nezávislý regionální čtrnáctidenník

Snoubení chřestu s vínem

Snoubení chřestových jídel s vínem považují mnozí za náročnou disciplínu. Jak ale říká Pavel Chrást, moravský vinař a mezinárodní degustátor vín, chřest není veřejný nepřítel číslo jedna. Při výběru vína záleží především na tom, co dalšího na talíři kromě chřestu je. Chřest sám o sobě má jemnou chuť i vůni, proto bývá často kombinovaný s výraznějšími ingrediencemi.

OBECNÉ ZÁSADY SNOUBENÍ CHŘESTU A VÍNA

Při výběru vína posuzujeme chřestový pokrm vždy jako celek. Obecně lze říct, že i milovníci ovocného charakteru by měli raději sáhnout po vínech minerálnějších, především po odrůdách rulandské bílé (pinot blanc) nebo sauvignon (ideálně typu Sancerre). Silná bariková vína nejsou k chřestu příliš vhodná, ale jemnější bariková vína se mohou dobře snoubit například s chřestovým pokrmem přelitým silnou máslovou omáčkou.

NĚKOLIK TIPŮ KE KONKRÉTNÍM ÚPRAVÁM:

Se zálivkou – je třeba nalézt víno, které se dokáže vyrovnat s kyselým octovým charakterem a nebude s chřestem soutěžit. Zvolte zemitý, suchý a nebarikový pinot gris (rulandské šedé) nebo sauvignon.

S majonézou nebo rozpuštěným máslem – není-li na talíři jiná ingredience, dobře poslouží nebarikové (příp. jemně barikové) chardonnay, ideálně typu Chablis.

S holandskou omáčkou nebo naměkko uvařeným vejcem – obvykle je při snoubení zapotřebí myslet především na omáčku, mívá výraznější chuť. Vyzkoušejte vyzrálejší chardonnay, pro milovníky vín ze dřeva je dobrou volbou také jemně barikové chardonnay.

S kozím sýrem nebo krevetami – k těmto specifickým chutím se hodí minerální suchý sauvignon, nejlépe Sancerre z Loiry.

S grilovaným lososem – zkuste suchý pinot blanc.

Krabí pokrmy – vyzkoušejte velmi suchý ryzlink rýnský.

Chřestové rizoto – pravé italské rizoto má krémovitou strukturu, dobře se k němu hodí pinot blanc, případně suchý ryzlink rýnský.

Grilovaný chřest, chřest s houbami, pečený chřest se slaninou – zde si na své přijdou milovníci lehkých červených vín, především pinot noir (rulandské modré).

Chřestový quiche – spolehlivě oceníte suchý příjemný pinot blanc, na své si mohou přijít i milovníci suchého chardonnay a charakterního rosé.

Bílý vařený chřest – k tomuto jemnému > pokrmu je vynikající svěží mladé víno, například veltlínské zelené, suchý ryzlink rýnský nebo dokonce rosé z Bandolu - i když tato kombinace může někoho zaskočit.

Ale jak říká Pavel Chrást: "Dejte na vlastní intuici. Je radost žít s jídlem a vínem a jistě si každý dokážete najít vlastní kombinaci, která může být sice překvapivá, ale je-li vám právě teď příjemná a líbivá, vychutnáte si snoubení vína a jídla více, než když se budete držet konvencí proti svému gustu."

Vinařská zóna, Gastro zóna a WinePoint

Místo, které by žádný gourmet a milovník vín neměl na Slavnostech přehlédnout.

WinePoint naleznete v gastro zóně a můžete zde ochutnat více než dvě desítky vín pečlivě vybraných k chřestovým festivalovým specialitám.

Snoubení pokrmů a vín sestavil Pavel Chrást, moravský vinař a nezávislý degustátor vín.

Wine Point

VINAŘSKÁ ZÓNA

- Vinařství Roman Komarov, Ivančice
- Vinařství Toporcer, Ivančice
- Oulehla vinařství, Nové Bránice
- Vinařství Jan Plaček, Moravské Bránice
- Vinařství Rathouzský, Moravské Bránice
- Víno z Trboušan - Jiří Korber, Trboušany
- Polivka Winery, Velké Němčice
- Rodinné vinařství U Samsonů, Velké Němčice
- Vinařství RS Šustovi, Kupařovice
- Vinařství Kněží hora, Bzenec
- Vinné sklepy Maršovice, Maršovice
- Vinařství U švárů, Bohutice
- Vinařství Kamil Osička, Dolní Kounice
- Vinařství Helar, Trboušany

GASTRO ZÓNA

- Kounický dvůr, Dolní Kounice
- Wine Wellness Hotel Amande, Hustopeče
- Kami Food & Catering
- Restaurace & Rodinné vinařství Skoupil, Velké Bílovice
- EscoBar, Brno

SLAVNOSTI JSOU ECO-FRIENDLY

Jsme hrdí na to, že všechny restaurace podávají své menu na ekologických materiálech, víno se nalévá do vratných skleniček a nápoje se točí do kompostovatelných kelímků.

Menu restaurací
s nasnoubeným vínem

SLAVNOSTI chřestu a vína

Kounický dvůr (Dolní Kounice)

» **PŘEDKRM: Smažený chřest v pivním těstíčku, česneková majonéza, listový salát**

Princess Jane rosé, moravské zemské 2024, suché, Polivka Winery

» **POLÉVKA: Chřestový krém s krutony**

» **HLAVNÍ CHOD 1: Pomalu dušená hovězí líčka na červeném víně, chřest, tarhoňa**

Frankovka, pozdní sběr 2022, suché, Oulehla vinařství

» **HLAVNÍ CHOD 2: Kapří hranolky z Pohořelic, chřestový salát, citronová majonéza**

Veltlínské zelené pet-nat, moravské zemské 2024, suché, Vinařství Rathouzský

» **HLAVNÍ CHOD 3: Steak z vepřové panenky, chřest, pečené brambory grenaille, holandská omáčka**

Pinot blanc, moravské zemské 2021, suché, Vinařství Rathouzský

» **HLAVNÍ CHOD 4: Burger s trhaným BBQ vepřovým masem, chřestový coleslaw**

Veltlínské zelené, pozdní sběr 2023, suché, Vinařství Jan Plaček

» **DEZERT 1: Chřestový cheesecake**

FRIZZ Merlot rosé, moravské zemské 2024, polosuché, Oulehla vinařství

» **DEZERT 2: Mačkané jahody s mascarpone**

Wine Wellness Hotel Amande (Hustopeče)

» **PŘEDKRM: Chleba „Brno“ s naší škvarkovou nebo tvarůžkovou pomazánkou, chřestové pesto a křupavá cibulka**

» **POLÉVKA: Krém z barevného chřestu, kokosové mléko, citronová tráva, crème fraîche s mikrobylinkami**

Pálava, pozdní sběr 2024, polosuché, Vinařství Roman Komarov

» **HLAVNÍ CHOD 1: Presovaný vepřový bok z přeštického prasete, demi glace s jablečným ciderem, bramborové pyré s chřestem, chřestovo-mandlový crumble**

Pálava, výběr z hroznů 2023, suché, Polivka Winery

» **HLAVNÍ CHOD 2: Telecí váleček sous-vide marinovaný v růžovém pepři a bylinkách, těstoviny casarecce s chřestovým pestem a tvrdým sýrem**

Ryzlink vlašský OAK, výběr z hroznů 2023, suché, Vinařství Kněží hora

» **HLAVNÍ CHOD 3: Caesar salát s cizrnovou majonézou, lososový gravad lax s bylinkami a citrusy, čerstvý chřest a cizrnové krutony**

Rulandské šedé, výběr z hroznů 2022, suché, Vinné sklepy Maršovice

» **DEZERT: Naše brownies, medový chřest, vanilková sůl, čerstvé jahody, 24“ zlato**

Tramín červený, moravské zemské 2018, polosuché, Rodinné vinařství U Samsonů

Kami Food & Catering

» **POLÉVKA 1: Dvoubarevná chřestová polévka s křupavou panko strouhankou a piniovými oříšky**

Pálava, moravské zemské 2024, polosuché, Víno z Trboušan – Jiří Korber

» **POLÉVKA 2: Chřestová polévka s kopřivovým pestem**

Sauvignon, moravské zemské 2024, suché, Vinařství Toporcer

» **HLAVNÍ CHOD 1: Trhané kachní maso, kedlubnové zelí s blanšírovaným chřestem, bramborové šulance**

Rulandské modré, moravské zemské 2023, suché, Vinařství Kamil Osička

» **HLAVNÍ CHOD 2: Chřest tažený v másle a olivovém oleji sypaný čerstvou pažitkou, čerstvý pivní chléb**

Neuburské, moravské zemské 2023, suché, Vinařství U švárů

» **DEZERT 1: Banán s chřestem a karamelem**

Solaris, výběr z bobulí 2023, sladké, Polivka Winery

» **DEZERT 2: Chřestová zmrzlina**

Restaurace & Rodinné vinařství Skoupil (Velké Bílovice)

» **POLÉVKA: Krém z pečeného chřestu, kefír**

» **HLAVNÍ CHOD: Kachní prso sous-vide, chřestové zelí, vídeňský knedlík**

Rulandské modré, pozdní sběr 2021, suché, Vinařství Roman Komarov

» **DEZERT: Závin s chřestem a rebarborou**

Hibernal, moravské zemské 2024, suché, Vinařství Helar

EscoBar (Brno)

» **PŘEDKRM: Trhané maso z pomalu pečené vepřové plece, chřest obalený ve slanině uzené za studena, chřestová majonéza, jarní cibulka – v domácí bagetce**

Merlot, výběr z hroznů 2024, suché, Vinařství Jan Plaček

» **HLAVNÍ CHOD 1: RESTCHŘEST burger – domácí máslová brioška, mleté hovězí vlastní výroby, restovaný chřest s uzeným bokem, stařená gouda, hořčicová majonéza, rukola, rajče**

Antonínova Frankovka, moravské zemské 2024, suché, Vinařství Toporcer

» **HLAVNÍ CHOD 2: TRHAČ burger – domácí máslová brioška, pomalu pečená vepřová plec s BBQ, chřestová majonéza, salát z červeného zelí, nakládaná červená cibule**

Dědovo červené, moravské zemské 2024, suché, Vinařství RS Šustovi

Wine Point

Místo, které nesmíte minout!

Ochutnejte vybrané chřestové festivalové speciality společně s vínem! Přímo v gastro zóně máte možnost ochutnat více než dvě desítky vín nasnoubených k chřestovým pokrmům festivalových restaurací.

Recepty hostů a pořadatele

Šafránové risotto s chřestem a krevetami

Ingredience pro 4 osoby:

8 ks krevet, 150 g rýže Arborio, 120 g chřestu, 50 ml suchého bílého vína, 350 ml rybího vývaru, 50 g šalotky, 20 g čerstvého másla, 10 g parmazánu, šafrán, sůl, česnek, čerstvé bylinky, olej

Postup: Šalotku zpěníme na rozpáleném oleji, přidáme rýži a orestujeme. Poté přidáme bílé víno a šafrán a necháme vyvařit. Postupně podléváme vývarem.

Vaříme na mírném ohni za stálého podlévání 15-18 minut, rýže musí zůstat al dente. Před podáváním zjemníme čerstvým máslem, dochutíme a dozdobíme parmazánem.

Krevety opečeme z obou stran. Hotové risotto zdobíme opečenými krevetami, šafránem, chřestem a bylinkami.

Roman Paulus

Ochutnejte s
Chardonnay
pozdní sběr 2023, suché, Vinařství Jan Plaček

Petr Stupka

Ochutnejte s
Cuvée blond
moravské zemské 2019, suché, Pavel Chrást

Jarní chřestové ragú

Ingredience pro 4 osoby:

400 g zeleného chřestu, 300 g bílého chřestu, 200 g karotky, 200 g ředkviček, 80 g jarní cibulky, 200 ml smetany, 70 g másla, 80 g strouhaného parmazánu, sůl, muškátový květ

Postup: Nejprve si připravíme bílý chřest. Oloupeme vrchní tuhou slupku a poté nakrájíme na delší špalíky. Ty krátce povaříme v osolené vodě, vzápětí zchladíme a necháme stranou.

Zelený chřest jen lehce ve spodní části oloupeme a odlomíme spodní tuhou část.

Na rozpuštěném másle a velmi mírném teple podusíme nejprve karotku nakrájenou na stejnoměrné řezy. Když mrkev lehce změkne, přidáme posekanou jarní cibulku, nakrájené ředkvičky a špetku muškátového květu.

Mezitím nakrájíme zelený chřest na stejnoměrné válečky a přidáme ho s bílým k lehce podušené zelenině. Nakonec směs zalijeme smetanou, přidáme parmazán a jen velmi krátce necháme ragú přejít varem. Na závěr případně lehce osolíme a máme-li čas, necháme směs chvilku odstát pod poklicí.

K této jemné směsi podáváme podle vaší chuti pečené nebo grilované maso, pečené brambůrky nebo třeba šunku od kosti.

Ragú může obsahovat i další druhy jemné zeleniny jako třeba řapíkatý celer, lusky cukrového hrachu, řapíky fenyklu, mladé cukety a podobně.

Chřest s pikantní jahodovou omáčkou

Ingredience pro 4 osoby:

70 g loupaných mandlí, 70 g cibule (šalotky), 30 g másla, 280 g čerstvých jahod , 200 g zakysané našlehané smetany crème fraîche, 30 g medu, 600 g bílého chřestu, sůl, pepř

Postup: Mandle nasekáme na jemnější kousky. Cibuli nakrájíme na menší kousky a lehce orestujeme na másle. Přidáme na půlky nakrájené jahody a ručním mixérem rozmixujeme.

Do směsi přidáme nasekané mandle, zakysanou smetanu, med, sůl, pepř a vše důkladně promícháme a dochutíme.

Bílý chřest pomocí škrabky zbavíme dřevnatých konců a důkladně oloupeme. Očištěný chřest krátce povaříme v osolené vařící vodě a naservírujeme na teplý talíř.

Část chřestu přelijeme jahodovou omáčkou, zbytek dáme do misky a servírujeme společně na talíři.

Martin Kortus

Ochutnejte s
Pálava
výběr z hroznů 2023, polosladké, Polivka Winery

Recept pořadatele

Ochutnejte s
Pinot blanc
moravské zemské 2021, suché, Vinařství Rathouzský

Taštičky z listového těsta se zeleným chřestem

Ingredience:

1 ks listového těsta, 500 g zeleného chřestu, 1 lžíce olivového oleje, 100 g plátkového sýra (gouda, čedar apod.), 100 g krájené šunky, 1 ks vejce, sůl, pepř, sezamová semínka

Postup: Odlomíme dřevnaté konce zeleného chřestu, chřest promícháme s olivovým olejem, solí a pepřem. Těsto rozválíme a nakrájíme na čtverce o straně cca 10 cm. Na každý čtverec položíme plátek šunky, plátek sýra (ne větší než čtverec těsta). Čtverce poklademe úhlopříčně stonky chřestu, zabalíme protilehlé cípy a spojíme je rozšlehaným vejcem. Můžeme zafixovat párátkem. Celé taštičky potřeme vejcem a posypeme je sezamovými semínky.

Pečeme na 200 °C přibližně 20 minut dozlatova.

Tip: Je možné použít i jiné typy sýrů – například nivu, brie nebo camembert, šunku zaměnit například za slaninu a sezamová semínka za parmazán.

SLEDUJTE NÁS NA SÍTÍCH

slavnostichrestuavina.cz
slavnostichrestu
slavnostichrestuavina

Recepty festivalových restaurací

Wine Wellness Hotel Amande (Hustopeče)

Telecí váleček sous-vide marinovaný v růžovém pepři a bylinkách, těstoviny casarecce s chřestovým pestem a parmazánem

Ingredience na 4 porce: 600 g telecí váleček, 150 g zeleného chřestu, 80 g tvrdého sýru parmazánového typu, 20 g mandlí, 100 ml olivového oleje, sůl, maldonská sůl, růžový pepř, čerstvý rozmarýn a tymián, čerstvé casarecce (těstoviny tvaru S)

Postup: Nejprve si důkladně omyjeme a očistíme zelený chřest. Nakrájíme ho na menší kousky a v mixéru ho společně s parmazánem, mandlemi, solí a extra panenským olivovým olejem rozmixujeme do hladkého pesta. Telecí váleček zbavíme blan a naložíme do marinády z drceného růžového pepře, čerstvého tymiánu a rozmarýnu. Takto připravené maso vložíme do vakuovacího sáčku a ve vodní lázni (sous-vide) vaříme při teplotě 52 °C po dobu 14 hodin. Mezitím si uvaříme těstoviny al dente. Scedíme je a ihned promícháme s připraveným chřestovým pestem a trochou strouhaného parmazánu. Na talíři pak těstoviny doplníme hoblinkami tvrdého sýru a několika tenkými plátky pomalu vařeného telecího válečku, které posolíme maldonskou solí. Na Slavnostech ochutnáte tento pokrm z telecího válečku z farmy „Býkárna“ a s tvrdým sýrem z farmy Kroupa.

Ochutnejte s
Ryzlink vlašský OAK
výběr z hroznů 2023, suché, Vinařství Kněží hora

Kami Food & Catering

Trhané kachní maso, kedlubnové zelí s blanšírovaným chřestem, bramborové šulance

Trhané kachní maso

Ingredience na 4 porce: Kachna, 2 ks červené cibule, 5 ks bobkového listu, 100 g špeku, sůl, kmín

Postup: Kachnu očistíme a vložíme na pekáč, dostatečně ochutíme solí a kmínem, zevně i uvnitř, a necháme odležet alespoň 4 hod. Do kachny vložíme jablko a cibuli. Červenou cibuli a špek nakrájíme a vložíme okolo kachny, přidáme bobkový list a podlijeme vodou. Přikryjeme a vložíme do trouby rozehřáté na 180 °C. Pečeme minimálně 2 hod. a občas maso během pečení přelijeme výpekem. Část upečené kachny natrháme na kousky, aby nám zůstala delší svalová vlákna. Kousky ještě promícháme s kachním výpekem, který nám zbyl v pekáči.

Bramborové šulance

Ingredience na 4 porce: 5 ks velkých brambor, 1 vejce, hrnek hrubé mouky, sůl, olej

Postup: Brambory uvaříme ve slupce den předem. Poté je oloupeme a nastrouháme najemno. Postupně po částech přidáváme hrubou

Ochutnejte s
Rulandské modré
moravské zemské 2023, suché, Vinařství Kamil Osička

mouku (množství dle druhu zpracovávaných brambor), špetku soli a vejce. Vypracujeme vláčné těsto. Z těsta tvoříme válečky o průměru cca 1,5–2 cm a z nich odkrajujeme kousky o délce asi 3 cm. Ihned je vhodíme do vařící vody a po chvíli opatrně zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu hrnce. Až vyplavou na povrch, vaříme ještě dalších cca 5 minut. Pak je cedníkem vybíráme a ukládáme na připravený plech s olejem, aby se neslepily.

Kedlubnové zelí

Ingredience na 4 porce: 5 ks středně velkých kedluben, 1 ks cibule, 2 ks syrových brambor, 2 lžičky vepřového sádla, 2 lžičky octa, 2 lžíce smetany, mletý kmín, sůl, cukr

Postup: Kedlubny oloupeme a nastrouháme nahrubo. Cibuli oloupeme, nakrájíme na velmi drobné kostičky a osmahneme na lžičce sádla. Vhodíme kedlubny, osolíme, opepříme a přidáme kmín. Zalijeme vodou a asi 5 minut dusíme. Přidáme najemno nastrouhané brambory a smetanu. Dusíme ještě dalších asi 10 minut, dokud zelenina úplně nezměkne. Kedlubnové zelí nakonec dochutíme cukrem, octem a podle chuti případně dosolíme.

Blanšírovaný chřest

Ingredience na 4 porce: 300 g zeleného chřestu, voda s ledem

Ve větším hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Jakmile začne vřít, vhodíme do ní zelený chřest (asi 300 g), který je zbavený dřevnatých konců. Chřest vaříme asi 3 minuty a poté přendáme do mísy s co nejstudenější vodou, ideálně s ledem. Tím chřest prudce zchladíme, ukončíme tepelnou úpravu a chřest si tak zachová barvu a křupavost. Poté chřest cedníkem vyndáme a osušíme na čisté utěrce.

Servírování:

Na talíř dáme šulance a kedlubnové zelí, na které položíme trhané maso. Doplníme o blanšírovaný chřest, a to celé přelijeme výpekem. Dozdobíme.

Kounický dvůr (Dolní Kounice)

Steak z vepřové panenky, zelený chřest, pečené brambory grenaille, holandská omáčka

Ingredience na 4 porce: vepřová panenka, 20 ml oleje, 0,8 kg zeleného chřestu, 60 g másla, sůl, pepř, 10–12 ks brambor velikosti (3–4 cm)

Postup: Vepřovou panenku očistíme a pečlivě odblaníme. Osolíme a opepříme. Maso vložíme do vakuovacího sáčku společně s tymiánem a kostkou másla a následně zavakuujeme. Vaříme při 56 °C po dobu 90 minut. Před servírováním opékáme jednotlivé porce na másle, přidáme blanšírovaný zelený chřest, brambory grenaille a přelijeme holandskou omáčkou.

Brambory grenaille: Neloupané malé brambory (průměr cca 3–4 cm) důkladně omyjeme a osušíme. Pečeme je na hrubé soli asi 25 minut při 180 °C.

Holandská omáčka

Ingredience na 4 porce: 400 g másla, 5 ks žloutků, 1 citron, 50 ml vody, sůl, pepř

Postup: Máslo vložíme do rendlíku a necháme rozpustit. Teplota by neměla přesáhnout 100 °C. Jakmile začne máslo pěnit, je důležité ho míchat a hlídat, aby se nepřipálilo. Poté máslo přecedíme přes čisté plátýnko a zchladíme. Vychlazené máslo přelijeme do dávkovací láhve s aplikátorem. Připravíme si hrnec s vodou a na něj položíme nerezovou misku tak, aby držela na okrajích hrnce.
V takto připravené vodní lázni šleháme žloutky s vodou a citronovou šťávou přibližně 5 minut do nadýchané směsi. Dáváme pozor, aby se voda pod mísou příliš nevařila, proto je zásadní udržovat pouze mírný plamen. Zhruba po pěti minutách hrnec stáhneme z plotny, ale misku s omáčkou necháme nadále nad horkou vodou.

Ochutnejte s
Pinot blanc
moravské zemské
2021, suché, Vinařství
Rathouzský

Nepřestáváme šlehat a velice pomalu přiléváme připravené máslo z dávkovací láhve. Hotovou omáčku dochutíme solí, příp. přidáme i citronovou šťávu.

Chřestové pohlazení v každé lžíci

Polévka ze zeleného chřestu
(Roman Paulus)

Ingredience pro 4 osoby:

500 g zeleného chřestu, 50 g cibule, 100 g syrových brambor, 100 ml smetany, 800 ml zeleninového vývaru, 2 polévkové lžíce másla, sůl, pepř, případně citronová šťáva na dochucení

Postup:

Na másle si orestujeme cibuli a zelený chřest, přidáme oloupané a nakrájené brambory, zarestujeme a podlijeme vývarem. Vaříme do měkka, přidáme smetanu, ochutíme a rozmixujeme, podáváme s uzeným lososem, kousky chřestu, houskovými krutonky a bylinkami (pažitka, kopr).

Chřestový krém s mátou a gorgonzolou
(Monte Bú restaurant a steakhouse)

Ingredience pro 4 osoby:

0,5 kg zeleného chřestu, 0,3 kg cibule, 0,3 kg brambor, 1 lžíce másla, 0,2 l bílého vína, 0,5 l 31% smetany, snítka máty, sýr gorgonzola

Postup:

Na másle blanšírujeme cibulku, chřest, tenké plátky brambor a špetku máty. Podlijeme sklenkou bílého vína a necháme vyvařit alkohol. Přidáme smetanu a pomalu vaříme přibližně 20 minut. Poté rozmixujeme do hladka a přecedíme. Krém dochutíme dle potřeby pepřem a solí a při servírování pokládáme na talíř jemného chřestového krému velmi tenké plátky gorgonzoly a několik lístků čerstvé máty.

Chřestový chilli krém s kokosovým mlékem
(Restaurant Na Návsi)

Ingredience pro 4 osoby:

0,5 kg cibule, 0,5 kg brambor, 1 polévková lžíce kari pasty, 0,5 kg bílého chřestu, kokosové mléko, sůl, pepř

Postup:

Na másle orestujeme cibuli nakrájenou na drobno. Přidáme brambory nakrájené na kostičky a polévkovou lžíci kari pasty. Připravíme si chřestový vývar a zalijeme jím cibuli a brambory. Necháme vařit a na druhé plotně si připravíme svařené kokosové mléko. Nakonec přidáme do polévky vařený chřest a polévku rozmixujeme do hladka. Smícháme s kokosovým mlékem a dochutíme solí a pepřem. Talíř ozdobíme trhaným sakura mixem, tj. směsí čerstvých výhonků řeřich, bylinek a salátů.

Historický recept

Chřestový svítek dle Anuše Kejřové

Zlatá úsporná kuchařka Anuše Kejřové vyšla poprvé v roce 1926 a byla jednou z nejoblíbenějších a nejpoužívanějších kuchařek v období první republiky.

Postup: Asi 10 stonků očištěného chřestu (10–15 dkg) dáme vařit do osolené polévky do měkka (asi 15 minut). Uvařené hlavičky rozkrájíme a dáme k procezené polévce, zbylé stonky přes síto protlačíme na jemnou kaši. Ze 2 bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho 2 žloutky, přidáme chřestovou kaši, 3 dkg strouhané housky nebo mouky a lžíci vlahého másla. Na pánev dáme rozpustit kousek másla, nalijeme na ni hmotu a pečeme 10–15 minut do zlatova. Upečený svítek nakrájíme na kostičky do připravené polévky.

Zveme vás

Ivančická věž

- Vystoupejte až na ochoz věže a užijte si pohled na Slavnosti z výšky.

Ivančická zastavení

- Odpočívky v přírodě se sochami ze dřeva, kovu a kamene vhodné pro rodinné výlety.

Tipy na výlety na jižní Moravě

Navštivte v Památníku Alfonse Muchy

Výstava „Mucha a folklór“

- Nová výstava zaměřená na folklór a slovanské symboly v tvorbě slavného secesního malíře a umělce, který se v Ivančicích narodil.

Stálá expozice Vladimíra Menšíka

- Navštivte krásné výstavní prostory s expozicí známého herce a ivančického rodáka.

Výstavka o pěstování chřestu

- Malá výstavka o chřestu, historii jeho pěstování v Ivančicích i o pěstování chřestu v domácích podmínkách.

Více informací naleznete na www.kic.ivancice.cz

Mapa

HLAVNÍ PÓDIUM
KUCHAŘSKÉ PÓDIUM
KINO RÉNA
- více informací v programu

GASTRO ZÓNA
PREZENTACE RESTAURACÍ
WINEPOINT- NASNOUBENÉ VÍNO
PRODEJ A VRACENÍ SKLENIČEK

VINAŘSKÁ ZÓNA
KUCHAŘSKÉ PÓDIUM
PREZENTACE VINAŘSTVÍ
PRODEJ A VRACENÍ SKLENIČEK

DĚTSKÁ ZÓNA
PŘEDSTAVENÍ PRO DĚTI
HORIZONT - SVČ IVANČICE
MOZKOHERNA (SO)
HISTORICKÉ ATRAKCE (NE)