

32. Slavnosti chřestu a vína

22.-24.5.
2026
Ivančice

 slavnostichrestuavina.cz

 [slavnostichrestu](https://www.facebook.com/slavnostichrestu)

 [slavnostichrestuavina](https://www.instagram.com/slavnostichrestuavina)



Průvodce

 Český
chřest

Vítejte



Naši milí návštěvníci,

vítáme vás na 32. ročníku Slavností chřestu a vína v Ivančicích. Jsme rádi, že jste přijeli společně s námi oslavit tradici, která k našemu městu neodmyslitelně patří. Ivančice jsou místem, kde má pěstování chřestu dlouhou historii, a právě dnes můžete ochutnat tuto výjimečnou surovinu v mnoha podobách – od tradičních receptů až po moderní gastro-nomické speciality. K tomu samozřejmě patří i sklenka kvalitního vína od vinařů z našeho regionu, hudba, setkávání a jedinečná slavnostní nálada.

Také letos jsme pro vás připravili bohatý program plný hudby, zábavy a nezapomenutelných zážitků. Těšit se můžete na vystoupení kapel Queenie a Slza, zpěvačky Martiny Pártlové s kapelou, dětské hvězdy Fíha Tralala, a také na řemeslné stánky a pestrou nabídku regionálních produktů. Věříme, že si letošní slavnosti užijete naplno, odnesete si krásné zážitky a rádi se do Ivančic budete vracet. Přejeme vám krásný den, dobrou chuť a skvělou zábavu!

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



Milí návštěvníci,

dovolte mi, abych vás jménem města Ivančice srdečně přivítal na 32. ročníku Slavností chřestu a vína. Velmi si vážím toho, že se tato tradiční akce stala pevnou součástí života našeho města a každoročně přivádí do Ivančic nejen místní obyvatele, ale také návštěvníky z blízkého i vzdálenějšího okolí. Je pro nás radostí sledovat, že slavnosti mají své pevné místo v kalendáři významných kulturně-spoločenských událostí celého regionu.

Slavnosti chřestu a vína jsou krásnou ukázkou toho, jak lze navázat na místní tradice a proměnit je v živé setkání lidí, kteří mají rádi dobrou gastronomii, kvalitní víno a příjemnou atmosféru. Ivančice jsou městem s bohatou historií a jedinečným duchem, a právě podobné události pomáhají tuto atmosféru sdílet s ostatními. Děkuji všem organizátorům, partnerům, vinařům, vystupujícím i dobrovolníkům, kteří se na přípravě Slavností podílejí. Vám všem přeji krásně strávený čas, mnoho příjemných setkání a jen ty nejlepší zážitky z našeho města.

Milan Buček
starosta města Ivančice

Obsah

Vítejte v Ivančicích	2–3
O chřestu	4–5
Hosté 32. 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	16–18
Zveme vás	19
Mapa, přehled zón na mapě	20

SLEDUJTE NÁS NA SÍTÍCH

- slavnostichrestuavina.cz
- [slavnostichrestu](https://www.facebook.com/slavnostichrestu)
- [slavnostichrestuavina](https://www.instagram.com/slavnostichrestuavina)

Český chřest

KiC



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 chráněn před slunečními paprsky – buď v navršených násypech zeminy nebo postaru zakrytý hliněnými zvonky. 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 vystaven slunci.

PĚSTOVÁNÍ CHŘESTU V IVANČICÍCH

První sazeničky chřestu se prý dostaly do Ivančic koncem 18. století z kláštera v Morav-



ském 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

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.



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**

Zveme vás na prohlídky chřestovny

Komentované prohlídky ivančické chřestovny pod hájenkou na Réně jsou opět součástí programu Slavností chřestu a vína.

V sobotu 23. 5. 2026 a v neděli 24. 5. 2026, vždy v 10.30 a ve 13.00.

Mapu a více informací naleznete na www.slavnostichrestuavina.cz v sekci „Praktické informace“.



Hosté 32. ročníku



Roman Paulus

Šéfkuchař

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



Markéta Hrubešová

Herečka

Charismatická herečka, moderátorka a nadšená kuchařka bude pro návštěvníky Slavností vařit v sobotu chřestové speciality na kuchařském pódiu.



Petr Stupka

Šéfkuchař

Kuchařská a moderátorská stálice Slavností chřestu a vína nabídne své kulinářské umění na kuchařském pódiu v sobotu i v neděli.



Honza Vorel

Kuchařská hvězda

Rodák z Ivančic a talentovaný mladý kuchař zaujal veřejnost úspěšnou účastí v oblíbené kuchařské show MasterChef Česko. Nyní provozuje vlastní bistro Blbý vařečky z Ivančicích.



Pavel Chrást

Degustátor vín

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 Slavností chřestu a vína. Seznámí návštěvníky se světem skvělých chutí a vůní a bude jejich průvodcem (nejen) kulturním programem.

Slavností chřestu a vína



Queenie

Světová tribute kapela, která s dechberoucí přesností a showmanským stylem přináší největší hity legendárních Queen.



Slza

Populární česká kapela, která spojuje chytlavé melodie, silné emoce a hity, které zpívá celé publikum, vtrhne na pódium v neděli.



Martina Pártlová s kapelou

Energická show plná skvělé muziky, humoru a nezaměnitelného hlasu oblíbené české zpěvačky.



FÍHA Tralala

Fíha Tralala přiváží veselou a hravou show plnou písniček, tance a radosti, která rozzáří oči malým i velkým dětem.



Lucka ze školky

Kouzelné setkání plné písniček, smíchu a oblíbených pohádkových kamarádů pro nejmenší diváky, které vykouzlí radost a úsměvy na dětských tvářích.



Moravians

Folkrocková kapela přináší lidové písně v osobitých úpravách i autorské skladby z vlastní tvorby, doplněné o energické hudební aranže a příjemnou atmosféru.

Program Slavností



Pátek 22. května

HLAVNÍ PÓDIUM

- 11.00 **JAZZ BAIA** | jazz-swingová kapela
 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**
HORIZONT – SVČ IVANČICE | vystoupení
 15.30 **ZŠ ŘEZNOVICE** | vystoupení
 16.00 **GJB IVANČICE** | taneční skupina
 16.30 **ZUŠ IVANČICE** | vystoupení
 17.30 **PĚVECKÝ SBOR BLAHOŠLAVA HAJNCE** | vystoupení
 18.00 **ELIZABETA HOMOLKOVÁ** | recitál

KINO RÉNA – Více informací na webu Kína Réna

- 17.30 **FARMA ZVÍŘAT** | animovaná komedie
 19.00 **NEBOJ, DÝCHEJ, ČARUJ** | dokument o Davidu Stypkovi

PARK RÉNA – Na zábavu je samostatné vstupné

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

Sobota 23. května

HLAVNÍ PÓDIUM

- 10.00 **VLČNOVJANKA** | dechová hudba
 12.00 **KOUNIČAN** | folklorní taneční soubor
 13.00 **RITMO FACTORY** | bubenická show
 13.30 **PŘIVÍTÁNÍ ZAHRAJČNÍCH HOSTŮ**
 14.00 **RITMO FACTORY** | bubenická show
 15.00 **MORAVIANS** | folkrocková kapela
 17.00 **QUEENIE** | world Queen tribute band
 19.00 **NENIVOČEM** | rocková kapela

VINAŘSKÁ ZÓNA

- 11.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A MARKÉTY HRUBEŠOVÉ**
 13.30 **DUEL VÍNA A JÍDLA S PAVLEM CHRÁSTEM** | praktické ukázky snoubení
 14.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A MARKÉTY HRUBEŠOVÉ**
 15.30 **DUEL VÍNA A JÍDLA S PAVLEM CHRÁSTEM** | praktické ukázky snoubení
 16.00 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A HONZY VORLA**

DĚTSKÁ ZÓNA – NÁDVOŘÍ RADNICE

- 10.00–18.00 **POHYBOVÉ A TVOŘIVÉ HRY** | Horizont – SVČ Ivančice
 11.00–18.00 **ÚŽASNÝ SVĚT HER** | velkoplošné hry
 13.00 **KOUZELNÝ ZVONEČEK** | pohádka divadla Studna
 15.30 **O VŠUDYBYLOVI** | pohádka divadla Studna

KINO RÉNA – snížené vstupné pro návštěvníky

- 11.00 **SUPER MARIO GALAKTICKÝ FILM** | animovaná komedie
 14.00 **MORTAL KOMBAT II** | akční dobrodružná fantasy
 16.00 **NĚKDO TO RÁD V PLZNI** | komedie
 18.00 **STAR WARS: MANDALORIAN A GROGU** | dobrodružný sci-fi film

PROHLÍDKY IVANČICKÉ CHŘESTOVNY

- 10.30 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**
 13.00 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**

Změna programu vyhrazena

Neděle 24. května

HLAVNÍ PÓDIUM

- 10.00 **FÍHA TRALALA** | show pro děti
 12.00 **ČAROTAJ** | písně z moravského pomezí
 14.00 **SLZA** | rocková kapela
 16.00 **MARTINA PÁRTLOVÁ s kapelou**

VINAŘSKÁ ZÓNA

- 11.00 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
 12.00 **DUEL VÍNA A JÍDLA S PAVLEM CHRÁSTEM** | praktické ukázky snoubení
 13.00 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY A ROMANA PAULUSE**
 14.30 **DUEL VÍNA A JÍDLA S PAVLEM CHRÁSTEM** | praktické ukázky snoubení
 15.30 **KUCHAŘSKÁ SHOW PETRA STUPKY**

DĚTSKÁ ZÓNA – NÁDVOŘÍ RADNICE

- 10.00–18.00 **POHYBOVÉ A TVOŘIVÉ HRY** | Horizont – SVČ Ivančice
 11.00–18.00 **ÚŽASNÝ SVĚT HER** | velkoplošné hry
 12.00 **VODOVOD** | vědecká show o vodě, soubor ScienceOn
 15.00 **LUCKA ZE ŠKOLKY** | zábavné vystoupení pro děti

KINO RÉNA – snížené vstupné pro návštěvníky

- 11.00 **STAR WARS: MANDALORIAN A GROGU** | dobrodružný sci-fi film
 14.00 **LEGENDY ALYSIE** | animovaná fantasy
 16.00 **MORTAL KOMBAT II** | akční dobrodružná fantasy

PROHLÍDKY IVANČICKÉ CHŘESTOVNY

- 10.30 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**
 13.00 **KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA**

Změna programu vyhrazena

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)

Partneři



jihomoravský kraj

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 vyžrálejší 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 Chrast: "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 Chrast, moravský vinař a nezávislý degustátor vín.

Wine Point

VINAŘSKÁ ZÓNA

- > Vinařství Roman Komarov, Ivančice
- > Vinařství Toporcer, Ivančice
- > Vinařství Rathouzský, Moravské Bránice
- > Víno z Trboušan – Jiří Korber, Trboušany
- > Polivka Winery, Velké Němčice
- > Vinařství RS Šustovi, Kupařovice
- > Vinné sklepy Maršovice, Maršovice
- > Vinařství U švářů, Bohutice
- > Vinařství Karel Osička, Dolní Kounice
- > Vinařství Pazderkovi, Mikulov
- > Vinařství LARA, Moravský Krumlov
- > Vinařství Průdek, Rakvice

GASTRO ZÓNA

- > Kounický dvůr, Dolní Kounice
- > Maneko, Brno
- > Kami Food & Catering
- > Restaurace U Tygra, Zoo Brno
- > Signature Catering
- > Blbý vařečky, Ivančice



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



Kounický dvůr (Dolní Kounice)

- » **PŘEDKRM:** Smažený chřest v pivním těstíčku, česneková majonéza, listový salát
- » **POLÉVKA:** Krém ze zeleného chřestu s krutony
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Kapří hranolky z Pohořelic, chřestový salát, citronová majonéza

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

- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Steak z vepřové panenky, chřest, pečené brambory grenaille, holandská omáčka

Pinot blanc Quercus, moravské zemské 2022, suché, Vinařství Rathouzský

- » **DEZERT:** Chřestový cheesecake

Večerka, moravské zemské 2025, suché, Vinařství Toporcer

Maneko (Brno)

- » **PŘEDKRM:** Smažené závitky harumaki s krevetami a chřestem, kimchi majonéza

Neuburské, moravské zemské 2025, suché, Vinařství Průdek

- » **POLÉVKA:** Chřestový krém s kari a kokosovým mlékem

Souvignier gris, pozdní sběr 2025, polosuché, Vinařství Pazderkovi

- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Okonomiyaki – japonská omeleta se zeleným chřestem a tvarůžky

Pálava, pozdní sběr 2025, suché, Polivka Winery

- » **HLAVNÍ CHOD 2:** KFC Bao ban knedlíčky s křupavým korejským kuřetem, zeleninové pickles s chřestem

Sauvignon blanc, IGP 2025, suché, Loire, Francie

- » **HLAVNÍ CHOD 3:** Gyoza – knedlíčky plněné korejským BBQ Bulgogi hovězím masem a chřestem

Frankovka, moravské zemské 2018, suché, Pavel Chrást

- » **HLAVNÍ CHOD 4:** Vepřový bůček 12ti vůní, pak-choi s chřestem, rýže

Sylvánské zelené, pozdní sběr 2025, suché, Polivka Winery

- » **DEZERT 1:** Čokoládová pěna s matchou

Merlot, výběr z hroznů 2022, suché, Vinařství Průdek

- » **DEZERT 2:** Tofu pudink s miso karamellem

Kami Food & Catering

- » **PŘEDKRM 1:** Zelený chřest s citronovou omáčkou

- » **PŘEDKRM 2:** Celozrnný croissant s chřestem, vejcem a holandskou omáčkou

- » **POLÉVKA:** Dvoubarevná chřestová polévka s kopřivovým pestem a piniovými oříšky

- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Chřest tažený v másle a olivovém oleji, crumble ze slaniny a panku strouhanky, holandská espuma

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

- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Chřest v tempurě s miso majonézou a goma wakame salátem

Muškat Ottonel, moravské zemské 2025, suché, Vinařství LARA

- » **HLAVNÍ CHOD 3:** Gratinovaný chřest s parmazánem

Tramín červený, pozdní sběr 2021, suché, Vinné sklepy Maršovice

- » **DEZERT:** Grilovaný chřest s medem a ořechovým olejem

- » **SPECIALITA 1:** Chřestový relish s grilovaným kuřecím masem a bagetkou

Rulandské šedé, kabinet 2023, polosuché, Vinařství Pazderkovi

- » **SPECIALITA 2:** Chřestový koktejl s rebarborou a růžovým pepřem

Tramín, moravské zemské 2025, polosuché, Vinařství U švárů

- » **SPECIALITA 3:** Chřest v bílé čokoládě – k sektu

Bublinky, moravské zemské 2025, polosuché, Vinařství RS Šustovi

Restaurace U Tygra (Zoo Brno)

- » **POLÉVKA:** Chřestová polévka s koprem
- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Grilované kuřecí prso s chřestem, čedarová omáčka a máslové brambory

Ryzlink rýnský, moravské zemské 2024, polosuché, Vinařství LARA

- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Zvířecí kuřecí stripsy s bramborovou kaší

- » **HLAVNÍ CHOD 3:** Trhané maso s chřestovou omáčkou, zeleninové hranolky

Sauvignon, pozdní sběr 2025, suché, Vinařství Roman Komarov

- » **HLAVNÍ CHOD 4:** Pečené kuřecí paličky, chřestový relish

Křečkovská hora, moravské zemské 2022, suché, Víno z Trboušan – Jiří Korber

- » **DEZERT 1:** Restovaný chřest s jahodovým tvarohem, karamellem a javorovým sirupem

Hibernal, moravské zemské 2025, polosladké, Vinařství Toporcer

- » **DEZERT 2:** Lívanečky s vanilkovou omáčkou, mákem a čerstvým ovocem

Zweigeltrebe rosé, moravské zemské 2025, polosuché, Vinařství RS Šustovi

Signature Catering

- » **POLÉVKA:** Chřestový krém s medvědí česnekem

- » **HLAVNÍ CHOD 1:** Bramborový knedlík plněný trhanou kachnou, chřestové zelí, výpek

Rulandské modré, pozdní sběr 2023, suché, Vinařství Roman Komarov

- » **HLAVNÍ CHOD 2:** Langoš s brynzou, chřestem, slaninou a pestem z medvědího česneku

Svatovavřínecké, pozdní sběr 2022, suché, Vinařství Roman Komarov

- » **HLAVNÍ CHOD 3:** Burger s trhaným BBQ vepřovým masem, chřestový coleslaw

Pinot blanc, moravské zemské 2021, suché, Vinařství Rathouzský

- » **DEZERT:** Mačkané jahody se šlehaným mascarpone

Pálava, moravské zemské 2025, polosladké, Víno z Trboušan – Jiří Korber

Recepty hostů a pořadatele



Telecí hrudí plněné žemlovou nádivkou

Ingredience na 2 porce:

200 g telecího hrudí, 2 rohlíky, 1 vejce, 30 g másla, šalotka, petrželka, sůl, pepř, muškátový oříšek

Postup: Telecí hrudí – hrudí naložíme do soli, pepře a bylinek a necháme marinovat minimálně 10 hodin. Poté opláchneme a vložíme do sádla nebo oleje a pomalu konfitujeme v troubě při 90 °C asi 8-10 hodin, podle potřeby. Měkké maso vyjmeme a dáme vylišovat mezi dvě desky nebo prkýnka. Po vychladnutí maso nakrájíme na tenké plátky, které plníme žemlovou nádivkou. Válečky zabalíme do potravinářské fólie a potom do alobalu a vaříme nejlépe v páře asi 15-20 minut.

Žemlová nádivka – na másle si orestujeme najemno nasekanou šalotku, přidáme rohlíky nakrájené na kostičky a přidáme vajíčko. Ochutíme solí, pepřem a přidáme nasekanou petrželku. Necháme odležet asi 15 minut.

Podáváme s chřestovým ragú a silnou telecí šťávou.

Roman Paulus



Ochutnejte s Pinot blanc

pozdní sběr 2022, suché,
Pavel Chrást

Petr Stupka



Ochutnejte s
Ryzlink rýnský
moravské zemské 2023,
suché, Vinařství Rathouzský

Sýrové omeletky s chřestem

Ingredience na 4 porce:

Omeletky - 5 ks vejce, 150 g strouhaného sýru, 150 g šunky, 50 g kukuřičné strouhanky, 120 ml 33% smetany, směs koření na bylinkové máslo, sůl, cukr, olej.

Chřest - 500 g bílého chřestu, 60 g kukuřičné strouhanky, 40 g másla, petrželová nať.

Pažitková omáčka - 2 žloutky, vývar z chřestu, 100 g másla, vinný ocet, cukr, sůl, pažitka.

Postup: Chřest omyjeme, dobře očistíme a svážeme do svazku. Do hrnce s vodou přidáme sůl, cukr a máslo a výhonky vaříme bez přílišného klokotání krátce, asi 5 minut, aby chřest zůstal křehký a křupavý.

Omeletky připravíme tak, že vejce rozšleháme společně se smetanou, solí, směsí na bylinkové máslo a přidáme na nudličky krájenou šunku, strouhaný sýr a kukuřičnou strouhanku. Vše promícháme a necháme krátce stát. Poté pečeme na troše oleje menší placičky.

V misce ve vodní lázni šleháme žloutky s trochou teplého chřestového vývaru do zhoustnutí, poté přidáme změkklé máslo, cukr, sůl a trochu vinného octa. Nakonec přimícháme jemně nakrájenou pažitku.

Uvařený chřest nakrájíme na menší válečky a obalíme ve směsi osmažených strouhanky s máslem a posekanou zelenou petrželí. Zlehka osolíme a osmahneme.

Na talíř skládáme omeletky, prokládáme je chřestem se strouhankou a přeléváme pažitkovou omáčkou, přizdobíme rukolou.

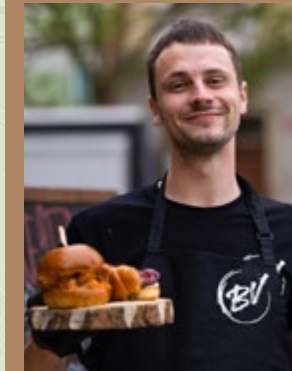
Chřestdog

Ingredience na 6 porcí:

6 máslových rohlíků (na hot dog), 1 kg hovězího krku, 500 g tuku (např. vepřového sádla) na konfitování, 1 svazek zeleného chřestu (cca 500 g), 2 větší červené cibule, 200 g majonézy, 1 vrchovatá lžice světlé miso pasty, 3 stroužky pečeného nebo konfitovaného česneku, 50 g křupavé smažené cibulky, 100 ml vody, 50 ml octa, lžice cukru a lžička soli (na rozvar), citronová šťáva, sůl, pepř a špetka cukru na dochucení

Postup: Hovězí krk důkladně osolíme, opepříme, vložíme do pekáče nebo gastro nádoby a zalijeme rozpuštěným tukem tak, aby bylo maso ponořené. Pečeme velmi pomalu při teplotě 115 °C zhruba 13 hodin naprosto doměkka. Poté maso vyjmeme a vidličkami natrháme na jemná vlákna. Červenou cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka a zalijeme horkým rozvarem připraveným ze svařené vody, octa, cukru a soli; necháme ji odležet a zkřehnout. Majonézu smícháme s miso pastou a utřeným pečeným či konfitovaným česnekem. Vzniklou omáčku pečlivě dochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a špetkou cukru. Zelenému chřestu odlomíme dřevnaté konce a výhonky zprudka ogrilujeme. Máslové rohlíky podélně nařízneme a nasucho lehce opečeme. Do připraveného rohlíku vložíme štědrú porci teplého trhaného hovězího, přidáme grilovaný chřest, zakápneme miso majonézou a navrch vše bohatě dozdobíme nakládanou červenou cibulí a křupavou smaženou cibulkou.

Honza Vorel



Ochutnejte s Donauriesling

pozdní sběr 2023, suché,
Vinařství Roman Komarov

Recept pořadatele



Ochutnejte s Rulandské šedé

moravské zemské 2025,
polosuché, Vinné sklepy
Maršovice

Plněná kuřecí roláda s chřestem

Ingredience na 6 porcí:

Vykostěné kuře, 2 vejce, 100 g plátků slaniny, ½ staršího rohlíku, 4 pazoušky zeleného chřestu, lžice másla, sůl, pepř, oblíbené koření
Potravinářský provázek

Postup: Plát z vykostěného kuřete osolíme, opepříme, dáme kůži dolů na pracovní plochu, celý plát poklademe slaninou, na prsa rozprostřeme vejce umíchaná na másle (udělaná spíše méně, nepřesušíme), rohlík nakrájený na kostičky a blanširovaný chřest nakrájený na kousky (nezapomene před vařením odломit dřevnaté konce). Roládu pevně zamotáme tak, aby prsa s náplní byla uvnitř a stehna na povrchu rolády, a důkladně zavážeme potravinářským provázkem. Okořeníme oblíbeným kořením (grilovací byliny, sladká paprika apod.) a pečeme přikryté na 190 °C 60 minut, poté odkryjeme a dopečeme kůžičku dozlatova. Podáváme s oblíbenou přílohou, například s bramborovou kaší a vařeným nebo grilovaným chřestem.

Recepty festivalových restaurací

Kounický dvůr (Dolní Kounice)



Chřestový cheesecake

Ingredience na 4 porce: Korpus: 120 g máslových sušenek, 60 g rozpuštěného másla

Náplň: 300 g krémového sýra typu Philadelphia, 80 g moučkového cukru, 150 ml smetany ke šlehání (31 %), 150 g zeleného chřestu, 6 g želatiny ve formě plátků nebo prášku, 1 lžička vanilky, kůra + šťáva z ½ citronu, špetka soli

Postup: Nejprve si připravíme chřest. Odlomíme dřevnaté konce a spodní části oloupeme. Povaříme 2–3 minuty v osolené vodě a poté zchladíme v ledové vodě. Rozmixujeme na velmi jemné, hladké pyré. Je-li příliš vodnaté, lehce ho zredukujeme na pánvi, jinak by cheesecake špatně tuhl.

Náplň připravíme následovně: Želatinu namočíme na 5–10 minut do studené vody. Krémový sýr vyšleháme s cukrem, vanilkou, citronovou kůrou a šťávou. Do vzniklé směsi vmícháme chřestové pyré. Smetanu vyšleháme do polotuha.

Rozdrtíme sušenky, smícháme je s máslem a přendáme do misky nebo skleničky, ve které bude dezert servírován. Přidáme hotovou náplň a necháme v lednici minimálně 20 minut zatuhnout.

Ochutnejte s
Večerka

moravské zemské 2025,
suché, Vinařství Toporcer

Kami Food & Catering

Chřestový relish

Ingredience na 4 porce: 500 g zeleného chřestu, 1 šalotka, 1 stroužek česneku, 50 ml bílého vinného nebo jablečného octa, 2–3 lžice cukru krupice, 1 lžička dijonské hořčice, šťáva a kůra z ½ citronu, olivový olej, sůl a čerstvě mletý pepř, čerstvé bylinky (např. máta, kopr, petrželka)

Postup: Zelený chřest omyjeme a dřevnaté konce odřízneme. Hlavičky si dáme stranou a zbytek chřestu nakrájíme na velmi malé kousky, velké cca 0,5 cm. Je-li chřest silnější, můžeme ho předem 1–2 minuty blanširovat, tj. spařit vroucí vodou, a hned zchladit, aby zůstal křupavý, ale nebyl syrový.

Na pánvi s trochou oleje zpěníme najemno nakrájenou šalotku. Přidáme prolisovaný česnek a necháme rozvonět. Vhodíme nakrájený chřest a krátce orestujeme. Přidáme ocet, cukr a hořčici. Směs dusíme asi 5–10 minut na mírném ohni. Mezitím se ocet odpaří a chřest sice změkne, ale zůstane pevný na skus. Výsledkem je konzistence hustší marmelády. Odstavíme z ohně, vmícháme citronovou šťávu, kůru a bylinky. Na závěr podle chuti osolíme a opepříme. Necháme vychladnout. Relish chutná nejlépe odleželý, ideálně druhý den. Skladovaný v uzavřené sklenici a v lednici vydrží relish i několik týdnů.



Ochutnejte s
Rulandské šedé

kabinet 2023, polosuché,
Vinařství Pazderkovi

Signature Catering



Bramborový knedlík plněný trhanou kachnou, chřestové zelí, výpek

Ingredience na 4 porce: Bramborový knedlík: 800 g vařených brambor moučného typu, 200 g hrubé mouky, 1 vejce, 1 lžička soli a cca 50 g krupice. Náplň: 2 kachní stehna, 3 stroužky česneku, 1 cibule, sůl, pepř, kmín. Zelí s chřestem: 500 g kysaného zelí, 400 g zeleného chřestu, 1 cibule, 1 lžice sádla, 1 lžička cukru, cca 1 lžička octa, sůl, pepř. Kachní výpek: výpek, který zbyl po upečení kachny, 1 šalotka, 100 ml červeného vína, 300 ml kachního vývaru, příp. kuřecího, kousek másla

Postup: Kachna: Stehna osolíme, opepříme, okmínujeme a přidáme česnek. Pečeme zakryté na 160 °C cca 2,5 hodiny. Odkryjeme a dopečeme dozlatova. Maso obereme, natrháme, promícháme s trochou výpeku a jemně orestovanou cibulkou.

Knedlíky: Brambory nastrouháme najemno, přidáme vejce, sůl, mouku a podle potřeby krupici. Vypracujeme nelepivé těsto, které rozdělíme na 8–10 kusů. Vyválíme placky a naplníme kachním masem. Knedlíky dobře uzavřeme do tvaru koule a vaříme ve vroucí osolené vodě cca 8–10 minut.

Zelí s chřestem: Na sádle orestujeme cibuli dozlatova, přidáme zelí a dusíme cca 15 minut. Chřest umyjeme, spodní třetinu oloupeme, nakrájíme na špalíky a ke konci dušení (stačí na posledních 5–7 min) přidáme k zelí. Dochutíme cukrem, octem, solí a pepřem.

Výpek: Na výpeku orestujeme šalotku. Zalijeme vínem a necháme zredukovat. Přidáme vývar a zredukujeme na požadovanou sílu. Na závěr zjemníme máslem.

Ochutnejte s
Rulandské modré
pozdní sběr 2023, suché,
Vinařství Roman Komarov

Maneko (Brno)

Okonomiyaki – japonská omeleta se zeleným chřestem a tvarůžky

Ingredience na 4 porce: Těsto: 200 g hladké mouky, 300 ml vody, slabého vývaru nebo dashi, 2 vejce, 100 g jemně nakrájeného bílého zelí, 50 g zeleného chřestu, 1 jarní cibulka, sůl, pepř, 120–150 g Olomouckých tvarůžků. Omáčka: 3 lžice rajčatové pasty, 1 lžice worcesteru, 1 lžice sójové omáčky, 1–2 lžičky medu nebo cukru, pár kapek octa nebo citronu. Vše promícháme a ochutnáme – omáčka musí být sladká, lehce kyselá a umami.

Postup: Připravíme si těsto. Smícháme mouku, vodu, vejce. Přidáme zelí a jarní cibulku. Lehce osolíme a opepříme. Připravíme si chřest – dřevnaté konce odlomíme, spodní část oloupeme a nakrájíme na menší kousky, dlouhé asi 3–4 cm. Přidáme tvarůžky nakrájené na malé kostičky nebo tenké plátky – množství volíme podle chuti a osobních preferencí, jsou hodně výrazné. Výsledkem je hustší těsto jako na lívance. Na pánvi rozehejeme trochu oleje, nalijeme část těsta tak, aby vznikla placka vysoká cca 2 cm. Smažíme asi 4–5 min z každé strany dozlatova. Střed omelety musí být propečený, ale zůstat šťavnatý. Placku nakrájíme na klínky nebo menší segmenty. Zlehka přelijeme majonézou a omáčkou a posypeme jarní cibulkou, případně bylinkami.



Ochutnejte s
Pálava

pozdní sběr 2025, suché,
Polivka Winery

Maneko (Brno)

Chřestový krém se zeleným kari a kokosovým mlékem

Ingredience na 4 porce:

500 g zeleného chřestu, 1 menší cibule nebo šalotka, 1 lžice másla nebo oleje, 1–2 lžičky zelené kari pasty, 400 ml kokosového mléka, 300 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru, 1 menší brambora na zjemnění struktury, šťáva z ½ limetky, sůl, pepř

Postup:

Odlomíme dřevnaté konce chřestu, spodky oloupeme a špičky dáme stranou. Zbytek orestujeme s cibulí a kari pastou. Přidáme malé kousky brambor, zalijeme vývarem a kokosovým mlékem a vaříme 15–20 minut doměkka. Špičky chřestu krátce povaříme v osolené vodě. Polévku rozmixujeme dohladka a dochutíme solí, pepřem a limetkovou šťávou.



Ochutnejte s Souvignier gris

pozdní sběr 2025, polosuché, Vinařství Pazderkovi

Restaurace U Tygra (Zoo Brno)

Chřest s jahodovým tvarohem

Ingredience na 4 porce:

400 g bílého chřestu, 4 lžice třtinového cukru, 50 ml bílého vína, 400 g měkkého tučného tvarohu, 200 g jahod, 2 sáčky vanilkového cukru, meduňka

Postup:

Bílý chřest pečlivě oloupeme, tvrdé konce odřízneme. Chřest restujeme na třtinovém

cukru, podlijeme bílým vínem a necháme zkaramelizovat. Nakonec přidáme meduňku. Jahody rozmixujeme nebo rozmačkáme a smícháme s tvarohem. Pokud je tvaroh sušší, lze ho vyšlehat se smetanou. Jahodový tvaroh dosladíme podle chuti a dáme vychladit. Servírujeme teplý karamelizovaný chřest společně s vychlazeným jahodovým tvarohem.



Ochutnejte s Hibernal

moravské zemské 2025, polosladké, Vinařství Toporcer



Trhané vepřové maso s chřestovou omáčkou, zeleninové hranolky

Ingredience na 4 porce:

Maso: 1,5 kg vepřové plece nebo krkovice, sůl, pepř, uzená paprika, česnek, med. Omáčka: 1 svazek zeleného chřestu, 1 šalotka, 200 ml smetany ke šlehání, 100 ml bílého vína, kuřecí vývar, máslo. Zeleninové hranolky: 400 g mrkve, 200 g petržele, 400 g pastináku

Postup:

Maso: Vepřové maso potřeme směsí soli, pepře, uzené papriky, česneku a medu. Pečeme pod poklicí při 110–115 °C asi 5–7

hodin, dokud se maso nerozpadá. Poté ho natrháme vidličkami a promícháme s trochou výpeku. Chřestová omáčka: Chřest očistíme a odstraníme dřevnaté konce. Na másle orestujeme šalotku, přidáme chřest, podlijeme vínem a necháme odpařit. Přidáme trochu vývaru, podusíme doměkka, zalijeme smetanou a krátce povaříme. Omáčku můžeme rozmixovat nebo nechat s kousky chřestu. Dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Zeleninové hranolky: Zeleninu promícháme s olivovým olejem, bylinkami a solí. Pečeme na plechu při 180 °C asi 15 minut, posledních 5 minut dopékáme při 200 °C.

Ochutnejte s Sauvignon

pozdní sběr 2025, suché, Vinařství Roman Komarov

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



Více zde →

Navštivte v Památníku Alfonse Muchy

Muchova stezka: Muchův odkaz v designu



► Nová výstava představuje Muchu z netradičního pohledu – objevte jedinečný svět dekorativní tvorby Alfonse Muchy

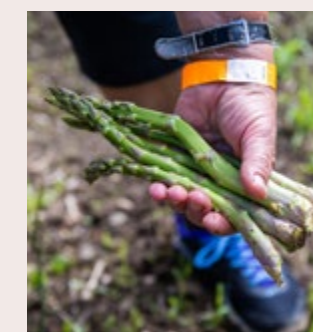
Více informací naleznete na www.kic.ivancice.cz

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.

Mapa



**HLAVNÍ PÓDIUM
KUCHAŘSKÉ PÓDIUM
KINO RÉNA**
- více informací v programu

GASTRO ZÓNA
PRESENTACE RESTAURACÍ
WINEPOINT - NASNOUBENÉ VÍNO
PRODEJ A VRACENÍ SKLENÍČEK

VINAŘSKÁ ZÓNA
KUCHAŘSKÉ PÓDIUM
PRESENTACE VINAŘSTVÍ
PRODEJ A VRACENÍ SKLENÍČEK

DĚTSKÁ ZÓNA
PŘEDSTAVENÍ PRO DĚTI
HORIZONT - SVČ IVANČICE
ÚŽASNÝ SVĚT HER