



GASTRONOMICKÉ SLAVNOSTI

MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ

LITOMYŠL 12. - 25. KVĚTNA 2014

Po letech okouzlení mezinárodní kuchyní se naše gastronomie čím dál častěji vrací k tradičním českým pokrmům a je zřejmé, že dobře uvařená česká jídla z kvalitních surovin mohou oslovit i zahraniční návštěvníky a dokonce se pro ně stát jedním z lákadel. Legendou české kuchyně je Magdalena Dobromila Rettigová, která v obrozeneckých letech povýšila vaření nad rámec kulinářského díla jako výraz osobnosti a národní hrdosti. Hospodyňky učila, aby jídlo bylo nejen chutné, ale i estetické, snažila se přimět zkušené kuchařky, aby nepodléhaly stereotypu a experimentovaly. Tyto stále moderní požadavky provází gastronomické slavnosti, pořádané k počtě a oslavě jedné z nejslavnějších litomyšlských žen.

Chut' a estetika, tradice a experiment v gastronomii podle Magdaleny Dobromily Rettigové

Téma 3. ročníku:

Rozličné ryby a vodní žoužel

Rybím receptům věnovala Rettigová ve své Domácí kuchařce celou kapitolu. Nejčastěji zpracovává kapra a štika, objevuje se ale také mník, „ouhoř“, losos a pstruh, mezi ryby zařadila nejen mušle, ale i raky, žáby a šneky. Ryby do Litomyšle dávno patří. Je zde jedna z nejstarších pstruháren v českých zemích, založená mlynářem Kašparem Vackem již v roce 1862. Dodnes se v ní tradičním způsobem chová vyhlášený "Vackův pstruh". V Litomyšli má sídlo Rybářství Litomyšl s.r.o., které v současnosti obhospodařuje 220 rybníků o celkové rozloze 1100 hektarů. Důraz klade na maximální ohled k životnímu prostředí, jakosti vod a údržbě rybníků jako významných krajinných prvků. Devadesát procent roční produkce tvoří kapr obecný, chov doplňuje lín, tolstolobik, amur, candát, štika, sumec, také síhové a lososovité druhy ryb, speciálním programem pak je chov chráněných a ohrožených druhů pro zarybňování vod u nás i v zahraničí.



Festival podporuje kvalitní českou gastronomii společně s projektem Czech Specials agentury Czech Tourism, která je hlavním partnerem. Pod záštitou Rady Pardubického kraje slavnosti pořádá Smetanova Litomyšl, o.p.s. a Smetanův dům ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR, SOŠ a SOU Polička, Městem Litomyšl a Rybářstvím Litomyšl. Prezidentem slavností je Václav Šmerda, předseda pobočky Východní Čechy Asociace Kuchařů a cukrářů České republiky.

3. ročník - "Rozličné ryby a vodní žoužel"

pondělí 12. 5. – pátek 23. 5.

Gurmánská pouť po restauracích

- putování po místních restauracích, vařících menu kvalitní české gastronomie inspirované M. D. Rettigovou a tématem ročníku se soutěží o ceny

Rettigová znovu ve škole

- litomyšlské školní jídelny vaří vždy jeden chod v duchu motto slavností, strážníci za jeho konzumaci sbírají soutěžní body

středa 14. 5.

Galavečeře v Hotelu Aplaus

- Restaurace Bohém hotelu Aplaus, středa 14. 5.
- čtyřchodové menu na téma "Rozličné ryby a vodní žoužel" (pdf)

středa 21. 5.

Galavečeře v Restauraci Karlov

- večeři z několika chodů uvaří člen Národního kuchařského týmu Miroslav Husák, šéfkuchař hotelu International Brno

"Knižní čtvrtek ve středu"

- Literární kavárna Na Sklípku, 19.00
- večer s kuchařskými knihami pořádá Knihkupectví - Antikvariát Paseka

pátek 23. 5.

Večer s Plzeňským Prazdrojem

- Restaurace U Medvěda, pátek 23. 5., 18.00
- speciality k pivu, soutěže a především škola čepování piva, vedená Master Bartendery Pilsner Urquell

sobota 24. 5.

Pocta Magdaleně Dobromile Rettigové (10.30)

- poklona kuchařů u hrobu M. D. Rettigové
- vystoupení Sboru paní a dívek
- průvod na Smetanovo náměstí

Gastrofestival na Smetanově náměstí (11.00)

- **FOOD CUP Czech Specials 2014 - litomyšlský Vackův pstruh** - postupové kolo soutěže vybraných certifikovaných restaurací Czech Specials, **moderuje Jan Rosák**
- ochutnávky jídel připravených restauracemi podle M. D. Rettigové
- soutěž dvoučlenných družstev hotelových škol Pardubického kraje
- prezentace středních škol s ochutnávkou pokrmů ve stáncích
- škola filetování ryb a otevírání ústřic
- prezentace výrobců potravin, nápojů a gastro vybavení
- prodej místních produktů a regionálních potravin
- Kavárna POTMĚ (Světluška)
- **Slovenská kuchyně** - partnerské město Levoča - Salaš U Franka
- **Holandské vafle** - partnerské město Roden
- **Japonská kuchyně** - partnerské město Matsumoto - příprava a ochutnávka tradičních japonských pokrmů - Gourmet Nippon Team
- hudební vstupy Ľudová hudba Matúša Ondruša z Levoči

Program na pódiu

- Soutěžní vystoupení šéfkuchařů certifikovaných restaurací Czech Specials
- Vaření, vyprávění, soutěže - **Filip Sajler a Ondřej Slanina**
- Soutěžní pásmo Českého rozhlasu Pardubice

Dětský program:

- zdobení pravých Pardubických perníků
- školička vaření a pečení (děti připravují banánové chuťovky, zdobená vařená vejce, marcipánová zvířátka, párečky v županu, bramborové pekáčky)
- zástěrky pro děti zdarma

Večerní hodokvas (19.00 - 22.00)

- hodování s hudbou a tancem na Smetanově náměstí, hraje romská kapela Gipsy spirit

Doprovodný program:**Zdobení (vy)pečených "Magdalenek"**

- zdobení figurek z lineckého těsta a dřevěných vařeček (Evropské školicí centrum - zámecký pivovar)

Soutěž ve vaření kotlíkového guláše "O kotlík starosty Litomyšle"

- Touloucovo náměstí (10.00 - 15.00)
- pořádá Restaurace a minipivovar Veselka

Concertino Lenky Filipové - koncert spojený s gastronomií

- Zámecké návrší (18.30)
- pořádá Hotel Aplaus

neděle 25. 5., Smetanovo náměstí

Gastronomická kázání

9:00 Aj, člověk žráč a piján vína

- Káže farář Václav Hurt v kostele Českobratrské církve evangelické (Tomíčkova ul.)

9:00 Mana - pokrm poutníků na cestě do zaslíbené země

- Káže farář Štěpán Klásek v kostele Církve československé husitské (Touloucovo nám.)

9:30 Nový kvas chvály

- Káže kazatel Daniel Kvasnička v "Novém kostele" (Moravská ul., Litomyšl)

Kavárna POTMĚ (od 10.00)**Sousedská husička (12.00)**

Společný oběd Litomyšlanů a příznivců Litomyšle v obří restauraci s nejvyšším stropem.

Pečená husí stehna se zelím a variací knedlíků, plzeňské pivo.

Hudební vstupy v podání poberounské hudební skupiny **Třehusk**.

Poukázky je třeba zakoupit do 20. 5. v litomyšlském Infocentru nebo na www.gastroslavnosti.cz

Ochutnávání kulinářského umění restaurací – Gurmánská pouť

Zapojené restaurace z Litomyšle a okolí budou od 12. do 23. května vařit jídla inspirovaná recepty Magdaleny Dobromily Rettigové nebo pokrmy moderní české kuchyně, vařené v duchu motta slavností. Návštěvníci obdrží za jejich konzumaci razítko restaurace do „Karty účastníka Gurmánské pouti“. Kartu s razítky a adresou účastníků odevzdá v sobotu 24. května od 11 do 15 hodin ve stánku Sboru paní a dívek na Smetanově náměstí. Každý, kdo získá alespoň 4 různá razítka, obdrží hodnotnou cenu (roční předplatné novin, poukazy na slevy v restauracích, vstupenky na Smetanovu Litomyšl a další). Dva vítězové soutěže s nejvyšším počtem razítek (v případě rovnosti počtu rozhodne los) získají poukazy do **mistrovského kurzu vaření Ondřeje Slaniny**. Vyhodnocení soutěže proběhne 24. května v podvečer v rámci programu Gastronomických slavností Magdaleny Dobromily

Rettigové na Smetanově náměstí. Seznam restaurací a „Kartu účastníka Gurmánské pouti“ zájemci obdrží v litomyšlských infocentrech, v zapojených restauracích nebo na www.gastroslavnosti.cz.

Soutěž o nejlepší bábovku

Hospodyňky mohou v sobotu 24. května mezi 10. a 13. hodinou přinést upečenou soutěžní bábovku spolu s receptem do stánku Sboru paní a dívek na Smetanově náměstí. Bábovku je možno na místě pocukrovat. Vyhlášena bude **nejhezčí, nejchutnější a celkově nejlepší bábovka**. Vítěz každé kategorie obdrží věcnou cenu. Recepty bábovek budou zveřejněny na internetových stránkách gastroslavností a nabídnuty k publikování mediálními partnerům.

Ukažte, co umíte

Ve stánku Sboru paní a dívek bude připravena řada soutěží v kuchařských, lahůdkářských a cukrářských dovednostech. Pod vedením známých „Kluků v akci“ Filipa Sajlera a Ondřeje Slaniny se během dobré zábavy mnoho naučíte a něco se možná oni naučí od vás.

Hlavní partner:

CzechTourism



Oficiální partneři:

Pilsner Urquell, HRG tiskárna, Mach-líhně kuřat, LBtech, Story Design

Mediální partneři:

Český rozhlas Pardubice, Chut' a styl, Svitavský deník