Text: Honza Šmikmátor
Foto: Mikulov Gourmet Festival, Honza Šmikmátor

Mikulov Gourmet Festival

Tabule Dietrichsteinů

Menu Martina Svatka můžete ochutnat v Hotelu MBZM.

Druhý ročník mikulovského gurmánského festivalu svým návštěvníkům od 2. do 5. června nabídne vybrané pokrmy z lokálních surovin, snoubené s víny místních vinařů, to vše v malebném vinařském městě, jemuž dominuje Svatý kopeček a vrch Turold. Festival navazuje na loňský úspěšný zahajovací ročník.

Hlavním cílem Mikulov Gourmet Festivalu je seznámení účastníků s moravským jídlem a vínem v srdci mikulovské vinařské podoblasti. „Jde o představení tradičních moravských pokrmů v současném moderním pojetí a jejich kombinace s moravskými víny. Na festivalu se návštěvníci setkají se širokým spektrem chutí a stráví příjemný čas v místních gastronomických zařízeních," říká organizátor festivalu, vinař Petr Marcinčák.

Gourmetská menu sestavili a po celou dobu festivalu je budou připravovat vybraní kuchaři z národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Jmenovitě jeho kapitán Jan Horký z restaurace Zlatá Praha a hotelu Intercontinental Praha, Martin Svatek z Hotel Nautilus Tábor, Miroslav Husák, jehož domovskou kuchyní je ta v brněnském Internationalu, a Jaroslav Kozďelka z restaurace Zlatá Praha a hotelu Intercontinental Praha. Návštěvníci mohou ochutnat všechna menu nebo si zakoupit kupon na jednotlivá vybraná menu.

FESTIVALOVÁ MENU: MODERNÍ A LOKÁLNÍ

A z jakých surovin se podle představ těchto mistrů skládala tabule, u níž mikulovští Dietrichsteinové hodovali? Jan Horký představí v Hotelu Marcinčák předkrm v podobě pěny z uzeného hovězího jazyka, marinovaných plátků hovězího jazyka, okurkové ravioly s okurkovým tartare. Hlavnímu chodu bude dominovat vepřová panenka upravená „sous vide", krém z pečených brambor, špenátová sedlina, smažený vepřový bůček s křenovou espumou. Jako dezert Horký nabízí jahodovou pěnu v pražených mandlích, jahodový tartare s jogurtovou zmrzlinou a vlažný pudink z meduňky.

Filet z Pohořelického kapra smažený na vepřovém sádle s černou omáčkou, ořechová kaše s karotkou.

Kuřecí galantina s puré z červeného zelí, marinovaný špenát, ředkvičky s hořčičnou omáčkou.

Tvarohová kobliha s pečeným ovocem, zakysanou smetanou a zmrzlinou.

Konfitované stehno z kachny s pečeným kachním prsíčkem.

Kynuté knedlíčky plněné hořkou čokoládou.

Menu Martina Svatka, které bude prezentovat v Hotelu MBZM, se skládá z kuřecí galantiny s puré z červeného zelí, marinovaného špenátu a ředkviček s hořčičnou omáčkou. Po předkrmu bude následovat filet z Pohořelického kapra smažený na vepřovém sádle s černou omáčkou, ořechová kaše s karotkou a opečený brambor. Sladkou tečku reprezentuje tvarohová kobliha s pečeným ovocem, zakysanou smetanou a zmrzlinou.

Miroslav Husák bude v Hotelu Eliška podávat parfait z husích jater s marinovanou broskví, koňakové želé a jahodový kaviár. Hlavní chod snoubí chuť hovězí svíčkové, žampionového ragú, hovězí kližky dušené ve vinném glassé, smetanových brambor a sezonní zeleniny s chřestem. Dezert zastupuje smetanovo-ořechový řez, tvarohové tašky s povidly a jahodový sorbet.

Jaroslav Kozďelka v Zámecké restauraci na mikulovském zámku vsází nejprve na harmonii marinovaných králičích hřbetů, krému z čerstvého hrášku a máty a grilovaných králičích jater. Hlavní jídlo kombinuje konfitované stehno z kachny, pečené kachní prsíčko, dušenou kapustu s bílým zelím a bramborové knedlíky opečené na kachním sádle. Uzavírají jej kynuté knedlíčky plněné hořkou čokoládou a zmrzlina z máslových hrušek.

Hosté mohou tyto skvosty moderní gastronomie připravené z tradičních a lokálních surovin hodnotit a zvolit nejchutnější a nejlépe sestavenou trojici festivalových pokrmů.

PRO ODBORNÍKY I VEŘEJNOST

První den festivalu, tedy 2. červen, je určen pro odbornou veřejnost. Během tohoto dne se v Mikulově nad jídlem a vínem setkají členové Asociace kuchařů a cukrářů, Asociace sommeliérů, Asociace hotelů a restaurací a Asociace cestovních kanceláří. „Jde o přátelské setkání zástupců jednotlivých asociací v reprezentačních prostorách mikulovského zámku nad otázkami gastronomie a víno, gastronomie a cestovní ruch. Setkání doprovodí ochutnávka dietrichsteinské zámecké kuchyně (dle dochovaných receptů zámeckých pánů) snoubených s moravskými víny, ochutnávka růžových vín ročníku 2010 v zámecké terasové zahradě a dalším program. Půjde o příjemně strávený čas věnovaný prohlubování komunikace a spolupráce mezi představiteli jednotlivých asociací," říká Marcinčák. Společenský večer spojený s ochutnávkou růžových vín pořádá Vinařský fond České republiky.

K doplňkovému programu bude patřit mimo jiné prezentace vůní vín, doutníků, snoubení čokolády a slámového vína, sýrů a ledového vína, nebo prohlídka zámku, Dietrichsteinské hrobky nebo jeskyní na Turoldu.

Návštěvníci festivalu z řad laické veřejnosti budou mít v dalších dnech možnost seznámit se s festivalovými menu na takzvané Gourmet tour. Přesun mezi jednotlivými místy je zajištěn vozy značky Mercedes, zapůjčenými společností Hošek Motor. Odjezd si každý sjedná s hosteskami přímo na místě podle svých potřeb. V případě pěkného počasí je také možné spojit příjemné s užitečným a z jedné do druhé restaurace dojít po svých, případně navštívit některé ze zajímavých míst v okolí a udělat si i malý výlet. Na čerstvém vzduchu se totiž lépe tráví a při procházce po krásném Mikulově hosté uspokojí všechny ostatní smysly, které při gurmánském hodování zůstávají trošku stranou.

TRENDY GASTRONOMICKÁ ZÁLEŽITOST

Již první ročník gastronomického festivalu Mikulov 2010 ukázal, že je dlouhodobým projektem, který v paletě podobných festivalů chybí. Český národní kuchařský tým je i do dalších ročníků garantem vysoké kvality a profesionality. „Festival jednoznačně pomáhá nalézt novou identitu jihomoravské tradiční kuchyně a svou úrovní nastavuje laťku velmi vysoko. Kvalita a čerstvé lokální suroviny, to je jediná správná cesta, jak představit moravskou kuchyni jako trendy záležitost současné gastronomie," uzavírá Petr Marcinčák. Předběžnou objednávku můžete provést na webových stránkách festivalu www.mikulovgourmetfestival.cz.

Mikulov Gourmet Festival 2011
2.–5. 6. 2011
Hotel Marcinčák, Hotel MBZM Mikulov, Hotel Eliška, Zámecká restaurace
www.mikulovgourmetfestival.cz