

Rezervace na festival jídla začínají

KATEŘINA FOLTÁNKOVÁ
ANNA FAJKUSOVÁ

Brno – Dílta po Vánocích rozhodně nečeká milovníky dobrého jídla z Brna. Místo toho, aby se potili v tělocvičně, zúčastní se Grand Restaurant Festivalu, který startuje patnáctého ledna. Předprodej na gastronomickou akci už začal.

V Brně nabídne speciální menu sedm restaurací. „Šéfkuchaři připravili pokrmy ve třech kategoriích Láaska prochází žaludkem, To jste ještě nejedli a Ctíme tradiční recepty a zvyklosti,“ vypočítala mluvčí festivalu Dominika Vrkotová.

Hlavním cílem akce je zlepšit úroveň gastronomie. „Chceme, aby lidé mohli jíst v dobrých restauracích, aby pro

kdo se zapojí

- ✓ Borgo Agnese
- ✓ Holiday Inn Brno, Prominent
- ✓ Koishi fish & sushi
- ✓ La Bouchée
- ✓ Noem Arch
- ✓ Pavillon
- ✓ Valoria

ně byly dostupné kvalitní suroviny a aby se zamýšleli nad tím, co jedí,“ vysvětlil zakladatel festivalu Pavel Maurer.

Festivalová jídla si lidé koupí za výhodnější cenu než obvykle. „Za jednochodové menu zaplatí 250 korun. Dva chody stojí pět set korun a tři šest set korun,“ uvedla Vrkotová. Součástí poukázky je i sklenice vody.

Lidé, kteří si objednají více

chodů dostanou i sklenici vína nebo pivo. „Poukázku bych chtěl dát přítelkyni k Vánocům. Jindy jsou pro nás jídla v luxusních restauracích příliš drahá,“ uvedl třeba student Ondřej Pokorný.

Například v brněnské restauraci La Bouchée si lidé vyberou jelena na jalovci. „Další jídlo jsou mušle svatého Jakuba na krémovém rizotu. Doplnuje je rukola, pěna z uzeného mléka a pasta z červené řepy,“ informovala mluvčí restaurace Lucie Frgalová. Jako poslední chod restaurace nabízí čokoládový dezert. Právě La Bouchée se loni stala nejnavštěvovanějším mimopražským podnikem akce.

Festivalu se v republice účastní dvaosmdesát restaurací, které se umístily v

Maurerově výběru Grand Restaurant. V posledním ročníku prestižní žebříček vyhrál brněnský podnik Koishi. Ten nabídne pošírované ústřice v křenovém velouté.

Kolik restauracím zbývá volných míst, zájemci zjistí na internetových stránkách akce. Mezi brněnskými podniky je zatím největší zájem o Valorii. Při rezervaci tříchodového menu nabízí hostům další tři chody v ceně.

Poukazy do michelinské restaurace Degustation Boheme Bourgeoise v Praze lidé vykupili za dvě minuty od spuštění registrace. „Podnik nabídl jen šestapadesát míst,“ uvedla Vrkotová.

Festival potrvá do osmačtyřicátého února. Loni se akce zúčastnilo třicet tisíc lidí.



Zemřel brněnský varhanní virtuos

V roce 1993 zemřel hudební skladatel, varhanní virtuos a ředitel kůru v katedrále sv. Petra a Pavla Vladimír Hawlik. Rodák z Brna od roku 1950 doprovázel v katedrále všechny významné svátky a slavnosti. Působil také jako profesor varhanní hudby na brněnské konzervatoři. Vyučoval v ústavu pro nevidomé. Za zásluhy o rozvoj duchovní hudby získal rakouský rytířský řád. (rim)

S využitím

www.encyklopedie.brna.cz