

Sotva skončily Slavnosti brambor, v Edenu chystají Roh hojnosti

Tisková zpráva 20. září 2015

Bystřice nad Pernštejnem – V pořadí již třetí ročník Slavností brambor se uskutečnil o víkendu 19. a 20. září v centru Eden, novém interaktivním zábavním parku na Vysočině. Do Bystřice nad Pernštejnem zavítalo dva tisíce pět set návštěvníků ochutnat netradiční bramborové pochoutky nebo pivní speciál – bramborové pivo. Další gastronomický víkend čeká Eden koncem října.

Slavnosti brambor 2015 začaly v sobotu ráno netradičně. Gastronomickou akci zahájili cyklisté, na které čekalo dlouhých 45 kilometrů, Bramborovou cyklojízdou. *„Počasí skvěle vyšlo, jeli jsme po silnicích, polních i lesních cestách. Všechny sportovce jsme za jejich výkon odměnili vstupem zdarma a bramborovým pivem,“* popisuje organizátor cyklojízdy Lenka Víchová.

Snědlo se na 400 litrů bramborové horácké polévky, vypilo se 300 litrů bramborového piva

Celé dva dny se pak v Bystřici hodovalo. Na uvítanou dostal každý návštěvník pravou bramborovou horáckou polévku. Gurmáni si mohli vybrat mezi patnácti bramborovými pokrmy, nechybělo ani tradiční degustační menu. *„Nejoblíbenější pochoutkou byl bramborový tatarák a bramborové langoše. Po bramborovém pivu, které jsme připravili speciálně pro tuto akci, se doslova zaprášilo,“* pochvaluje si Pavel Pichler. *„Podstatou výroby bramborového piva o síle 10° je nahrazení části obilného sladu bramborami nebo bramborovým škrobem. V případě bystřické receptury byl objem běžně použitého sladu pouze 50%, druhou polovinu surovin tvořily brambory,“* objasňuje tajemství bramborového piva sládek Vladimír Vecheta. A Pavel Pichler dodává: *„Jakmile bramborové pivo došlo, návštěvníci vzali útokem další speciály z našeho edenského minipivovárku jako je třeba Porter.“*

Zábava i zajímavé informace z bramborové říše

Soutěž jedlíků opět vyhrál maxjedlík Jarda Němec. Spořádat kilo vařených brambor s půl litrem mléka mu trvalo pouhou minutu a pět vteřin. Odborníci z Výzkumného ústavu bramborářského s sebou přivezli několik netradičních odrůd. Návštěvníci mohli ochutnat dvanáct druhů brambor a dozvědět se, čím se od sebe jednotlivé druhy liší. A nevařili pouze profesionální kuchaři. Do přípravy pokrmů se zapojily také děti, které pod odborným dohledem připravily pro své rodiče bramborové placky s povídky. Program doplnila vystoupení lidového souboru Groš, dětské divadlo a večerní koncert country kapely Punc. Velký zájem měli malí i velcí o jízdu traktorem, kombajnem nebo bryčkou taženou krásnými koňmi.

V chaloupkách Horácké vesničky to žilo

Od bramborového tématu si návštěvníci mohli odpočinout v chaloupkách Horácké vesničky, kde na ně čekali řemeslníci. S včelařem si každý mohl vyrobit svíčku, tkadlec pomohl s vlastními ubrousky a babka kořenářka radila, jak si co nejlépe namíchat směs koření a čajů. Na trhu mohli lidé kromě brambor nakoupit lokální sezónní potraviny z farmy Eden. Nejvíce se prodávala mrkev, česnek a cibule.

V Edenu už nyní připravují [Roh hojnosti](#) a [Zimní pohádku](#)

Sotva se zavřely brány Edenu za posledním návštěvníkem, připravují v centru další atraktivní program. 31. až 1. listopadu zavládně Roh hojnosti, na němž se budou ochutnávat tradiční i méně známé pokrmy z Vysočiny. Sládek Vecheta připraví speciální dýňové pivo a k prodeji budou další vybrané gastronomické speciality. *„Na Rohu hojnosti proběhne hraběcí hostina v panském sídle. Kapacita bude omezena, proto doporučuji si místo rezervovat předem,“* uzavírá Pavel Pichler z centra Eden. Těsně před Vánoci návštěvníci zažijí na Edenu zasněženou pohádku a připraví si za pomoci zkušených řemeslníků jedinečné dárky k Vánocům

WEB: <http://www.centrumeden.cz/>

Kontakt: Kristýna Veselá, +420 721 082 601, veselakris@gmail.com, Pavel Pichler, +420 736 112 538, pavel@eceat.cz