

Desátý ročník největší „moravskouzenářské show“ na světě přivítá hrad Veverí v Brně

4.2.2024 - | PROTEXT

Vyhlášení uzenáři se již desátým rokem sjedou na největší oslavu moravského uzeného na hrad Veverí, aby potěšili svými výrobky milovníky masa.

Ti se mohou těšit i na další speciality. Kromě klasického moravského uzeného masa to budou klobásy, šunky i zabíjačkové delikatesy. Vše podle tradičních rodinných receptur bez užití chemie. Návštěvníci budou moci sami rozhodnout, který uzenář měl nejlepší uzené. *„Slavnosti jsou živou ukázkou toho, jaké potraviny máme ve svém okolí k dispozici. Chceme, aby se lidé naučili dávat těmto tradičním moravským a českým výrobkům přednost,”* vysvětluje organizátor Pavel Pichler ze společnosti ECEAT.

V Brně čeká na návštěvníky kromě uzeného další bohatý program. *„V rámci řeznické školy se dozvědí třeba jak správně porcovat maso a jak zpracovat celého čuníka. Kromě ovarové polévky zdarma ke vstupnému letos také na hradě dozrává strom klobásovník, jehož plody může veřejnost sklídit. Kuchařská show s Markétou Hruběšovou zase představí lahodné recepty z tradiční kuchyně,”* informoval ředitel akce Michal Burian. Chybět samozřejmě nebudou stánky se svařákem, punčem a dalšími nápoji pro zahřátí, své vyuzené speciality nabídnou trendy brněnské podniky. Speciální festivalové vyuzené menu chystá také hradní bistro Winston. *„Opět jsme připravili i vinařský stan, kde bude patnáct vinařů nabízet k uzenému svá vína, takže si na své přijdou i ti, kdo dávají před pivem přednost vínu.”* vyjmenovává Burian.

Milovníci uzeného s sebou na hrad Veverí můžou vzít i děti. Dvakrát denně pro ně zahraje divadlo, zdarma bude prohlídka hradeb a pořadatelé chystají i malou šifrovací hru s překvapením i dílničky. S Markétou Hruběšovou děti také mohou uvařit nějakou dobrotu pro své rodiče a také si mohou pod širým nebem opéci klobásku, kterou si vyberou u některého z uzenářů.

Atmosféru při degustování bude dokreslovat cimbálová muzika a harmonikářka.

V ceně je vstup do hradního areálu včetně hradeb; ochutnávka uzeného, které najdou zájemci na stáncích jednotlivých uzenářů; volný vstup na workshopy věnované uzení a malá kuchařka, v níž lidé naleznou recepty z moravské gastronomie.

Více informací naleznete na www.moravskeuzene.cz nebo na facebookové stránce <https://www.facebook.com/SlavnostiMoravskehoUzeneho>

ČTK ke zprávě vydává obrazovou přílohu, která je k dispozici na adrese <https://www.protext.cz>.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/desaty-rocnik-nejvetsi-moravskouzenarske-show-na-svete-privita-hrad-veveri-v-brne/2475157>