

Milovníci gastro zážitků těšte se! PASTRAMI POP-UP vol. II si po roce opět našel cestu do Holešovické tržnice a nabídne originální kombinace chutí s voňavým masem pastrami

19.3.2024 - | PROTEXT

Pastrami - kulturní ikona s bohatou historií a nezaměnitelnou chutí

Výroba pastrami je pečlivý proces, který vyžaduje čas, trpělivost a jisté know-how. Nejdříve se vybere kvalitní maso, obvykle hovězí hrudí, které se nechá marinovat v aromatické směsi koření, včetně pepře, koriandru, česneku a hořčice. Tento proces marinování může trvat několik dní až týdnů. Poté je maso pomalu uzeno, což mu dodává tu nezaměnitelnou vůni a bohatou chuť. Finální podobu získává závěrečným vařením či pečením, kdy dosahuje vrcholu své měkkosti a šťavnatosti. Po uvaření je pastrami řezáno na tenké plátky. Tradičně se tato masová lahůdka podává s chlebem, kdy se v sendviči maso chuťově propojí s kyselou okurkou a hořčicí, někdy s kysaným zelím. Historici se shodují, že pastrami má své kořeny v tradičním rumunském pokrmu, který byl přinesen do Ameriky rumunskými židovskými imigranty na přelomu 19. a 20. století. V New Yorku však zdomácnělo natolik, že ho považují za ikonou americké gastronomie.

Přijďte kdykoli - tržnice bude žít od rána do pozdních hodin

Že jeden kousek nestačí, poznáte ve chvíli, kdy si poprvé kousnete. Své pokrmy tu představí hned několik fajnšmekrů, kteří své recepty vyladili k dokonalosti. Po loňském úspěchu se vrací Food truck Take Eat EZ, barbecue restaurant Big Smokers, street food bistro Meat Vandals nebo barová nadšenci MOVE bar. Jako nováčci se vás budou snažit oslnit MK's BBQ Truck nebo rodinná řeznická firma s více než stoletou tradicí Bistro Čejka z Karlína. A to je jen část hostujících dodavatelů tohoto gastronomického svátku. Proto neváhejte a vezměte kolegy, vytáhněte šéfovou nebo šéfa od počítače, svolajte rodinu, přátele a přijďte si užít báječný den do tržnice.

Originální nabídka pro vege fanoušky

Pokud zrovna masu neholdujete, ale tyto akce prostě milujete a těšíte se na nové chutě, pak i pro vás máme malé překvapení. *"Nečekejte zápas ve stylu maso vs. vege nebo že si v rámci vegetariánství budeme hrát na něco, co bude vypadat jako maso. O tom to vůbec není. Tady bude jen jeden vítěz, a to zážitek z neskutečně vyladěných receptů a skvělé atmosféry, kterou jsme měli možnost poznat už v loňském roce,"* říká Aleš Víšek, autor gastro konceptů pop-up, a dodává: *"Ještě není 100 % rozhodnuto, ale ve hře jsou pro vegetariány takové pecky jako focaccia plněná pečeným lilkem, veganskou majonézou, avokádem, rukolou a dalšími dobrotami nebo varianta s pečenou paprikou a lanýžovou majonézou. Je tedy opravdu na co se těšit."*

K poslechu i tanci

Abychom uspokojili všechny vaše smysly, nesmí chybět ani hudební doprovodný program. Polední část akce bude mít ve své kompetenci Ivo Pospíšil alias Tea Jay Ivo, uznávaný hudebník, umělecký manažer a DJ, který posledních 15 let dělá osvětu hudbou 50. až 70. let. Tu můžete slyšet každý pátek na Radiu 1 v jeho pořadu Vintage Cool. O večerní party se pak postará jeho kolega z rádia a muž mnoha tváří DJ Gadjo. Jako DJ Mackie Messer organizoval okouzující swingové tanečírny na

nádvoří Werichovy vily. Jako DJ Tropicalista pravidelně zářil na africké sérii tanečních večerů Afro Ring. A v létě vystupoval v klubech v Londýně, Berlíně nebo v Drážďanech. V rámci food festivalu Pastrami POP-UP vol. II se s ním rozvlníte v rytmu latin jazzu, funky, soulu a afrobeatu.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/milovnici-gastro-zazitku-teste-se-pastrami-pop-up-vol-ii-si-po-roce-opet-nasel-cestu-do-holesovicke-trznice-a-nabidne-originalni-kombinace-chuti-s-vonavym-masem-pastrami/2494639>