

Druhý ročník svátku LEGENDÁRNÍCH NEWYORSKÝCH SANDWICHŮ s pastrami se blíží!

16.4.2024 - | PROTEXT

Do Tržnice za dobrým jídlem a skvělou atmosférou

Tradiční akce v netradičním kabátku se stávají pomyslným podpisem Holešovické tržnice a více než kde jinde si zakládají na celkové atmosféře, kterou tím návštěvníkům předávají. Proto si nenechte tuto příležitost ujít a dorazte kdykoli během dne. O vaše chuťové pohárky se postarají zkušení účastníci z loňského ročníku, ale i pět nováčků, kteří ladí své recepty k dokonalosti. Těšit se tak nově můžete na **rodinné řeznictví Čejka**, které vsadilo na osvědčenou klasiku v moderním pojetí se svým vyhlášeným sušeným masem. Nováčci **MK's BBQ TRUCK** přijedou do tržnice jak s klasikou sendviče, tak i s variacemi v podobě PASTRAMI burgeru a PASTRAMI tacos. Chutě Argentiny naservírují srdcaři z podniku **Piantado** a své umění v kuchyni tu předvede i **Pavel Berky**, semifinalista soutěže MasterChef Česko 2020, který byl coby návštěvník loňského ročníku atmosférou a jídlem tak unesen, že se letos přihlásil a pro návštěvníky chystá „variantu ve svém stylu“. Pětici nováčků uzavírá **Zona Bistro**, které kromě jiného chystá nabídku pro vegany a vegetariány. O pitný režim se postarají barová nadšenci z MOVE baru, na stánku Dušana Mackoviče nebude chybět pestrý výběr vín od someliérky Kláry Langové a milovníky piva zase osvěží nezávislý pivovar Falkon.

Ochutnávkou toho, co si pro návštěvníky účastníci nachystali, poodkryli svými slovy už nyní.

Big Smokers

Ostrílení matadoři a legendy svého řemesla Big Smokers po roce opět zavítají na festival a návštěvníci se mají opravdu na co těšit. „*Naše BIG SMOKERS barbecue si zakládá na využití lokálních surovin všude tam, kde to jen trochu dává smysl. Pokud se ale náš pitmaster Silvie Jacskon dostane ke kvalitnímu USDA prime beef brisketu, pak je to no-brainer. Tento rok návštěvníky přiblížíme ještě o něco blíže americkým jídelnám a deli a tento brisket pro vás naložíme a vyudíme.*“

Take Eat EZ American BBQ & Deli

„*Loni jsme se zúčastnili prvního ročníku Pastrami Pop Up. Nikdo jsme samozřejmě nevěděli, co čekat. Bylo to ale fenomenální! Vždycky říkám, že vyprodání není k chlubení. Je to spíš promarněná příležitost a slabá příprava. No a stalo se!*“ vzpomíná s úsměvem majitel konceptu Take EZ Eric Zlámal a přípravy na letošní ročník rozhodně nepodceňuje: „*Ten den jsme prodali tolik pastrami a jeho variací, jako obvykle za 14 dní a totálně jsme vybilili i bistro, které máme naštěstí pár set metrů od tržnice. Takže se těšíme i letos. A budeme mít dostatek!*“

Meat Vandals

Meat Vandals jsou bojovníci za kvalitní maso, kteří na festival přivezou šťavnaté maso z amerického skotu. „*Používáme partii spodní šál, kterou nejprve nasolíme a necháme odležet v kořeněném láku po dobu několika dnů, aby se získal intenzivní chuťový profil. Maso obalíme v našem mixu koření a pomalu zaudíme na pilinách z hruškového dřeva, aby se dosáhlo dokonalé a příjemné vůně. Následně ho vaříme 24 hodin, zchladíme a je to hotovo. Celý proces od doby, kdy maso naskladníme až do*

finální doby, kdy si u nás může zákazník pastrami vychutnat, trvá cca jeden týden.“

Dušanovo Pastrami & Cj26

Vyhlášený kuchař Dušan Mackovič, aktuálně působící ve fine diningovém bistru Cj26, se do pastrami zamiloval při svém dvouletém pobytu v americkém Texasu a dodnes patří k jeho nejoblíbenějším jídlům. *„25. dubna můžete naše pastrami ochutnat ve dvou provedeních. Jeden sendvič bude ve svěžím řeckém stylu, s tzatziki, fetou a rajčaty. Druhý, z kterého byl na loňském ročníku největší hit, bude zapékaný s čedarem, koriandrovou majonézou a doplněný o pico de gallo“.*

MK's BBQ TRUCK

„Specializujeme se na americký streetfood a BBQ. Pastrami nemáme ve stálé nabídce, ale moc rádi ho na speciální příležitosti připravujeme. První verzi jsme otestovali v jedné naší provozovně – Počernickém pivovaru a měli jsme velký úspěch. Na festival přivezeme PASTRAMI sandwich, PASTRAMI burger a PASTRAMI tacos.“

Piantado

Na kulinařské dobrodružství po Argentině se vydáte s nabídkou Piantada, které budou vévodit speciality z argentinského grilu. V hlavní roli se představí pastrami s argentinským masem a autentičnost chutí Jižní Ameriky doladí mistrně zvládnutá tradiční pochoutka choripan. *"Jsem nadšený, že můžeme být součástí tohoto festivalu a představit návštěvníkům pastrami se šťavnatým argentinským hovězím, které jsme zdokonalili tradiční technikou nakládání a uzení. Podávat ji budeme s chlebem a chimichurri. Spolu s tím budeme připravovat ještě choripan – lahodný argentinský sendvič s vepřovou klobásou, která dodává jídlu charakteristickou bohatou chuť!"* láká na své menu nováček festivalu.

Řeznictví Čejka a Bistro Čejka

Na festivalu sice poprvé, ve svém řemeslu však za nováčky neplatí. Rodinné řeznictví Čejka, které má za sebou více než 100letou tradici, vsadilo na osvědčenou klasiku v moderním pojetí. *„Jedním z našich nejpobulárnějších produktů je americký pastrami sendvič z oceněného sušeného hovězího masa. Toto maso se hodí jak na teplou, tak studenou přípravu a lze jej ochutnat i v nově otevřeném Bistru Čejka v Pražském Karlíně.“*

Bistro Zona

Kdo masu zrovna neholduje, ale přesto miluje nové chutě a netradiční úpravu zeleniny, ten ať své kroky směřuje k stánku Bistro Zony. Tady totiž ochutnáte dokonalý vegetariánský sendvič s křupavou domácí focacciou. *„Náš sendvič potěší všechny vegany, vegetariány nebo nadšence odlehčeného jídla – lehce uzenou chuť pečeného lilku doplní rukolové pesto s pistáciemi a domácí majonéza. Postaráme se tak na akci o všechny, kdo nejí maso.“*

GULE... sladká tečka na konec

Sociální podnik, který vytváří pracovní příležitosti pro osoby se zdravotním znevýhodněním, provozuje food truck GULE (Gastronomie Umožňující Lidem Existovat). Jeho hlavním produktem jsou čerstvě připravené tvarohové mini koblížky s různými variantami polev a posypů, které budou naprosto ideální sladkou tečkou po masové náloži prvotřídního pastrami.

A čím to všechno spláchnout? Pivo, víno, koktejly i nealko drinky!

Pivo Falkon a MOVE bar

S Falkonem se po loňské premiéře těšíme na další ročník pohodové jarní seance v kombinaci s voňavým pastrami. Do Holešovické tržnice tentokrát přiveze paletu svěžích piv – noblesně chmelený ležák, suché a hořké India Pale Ale i "kyseláč" plný voňavých citrusů. Kdo je spíše příznivcem koktejlů, ten si přijde na své u stánku MOVE Bar, kde najdete tým zapálených barmanů, kteří to pořádně rozjedou. Kromě skvěle připravených alko koktejlů se návštěvníci mohou těšit i na nealkoholické svěží koktejly v mnoha variacích.

K pohodové atmosféře zahrají DJs Radia 1

Polední část akce bude mít ve své kompetenci po hudební stránce Ivo Pospíšil alias Tea Jay Ivo, uznávaný hudebník, umělecký manažer, DJ a také autor úspěšné knihy Příliš pozdě zemřít mladý. *„Jsem rád, že svojí hudbou akci podpořím z několika důvodů. Je to hraní na čerstvém vzduchu, ve kterém občas zavoní nějaká dobrota, což vždy atmosféru hezky umocní. Zejména ale vnímám lidi pracující na stáncích nebo ve food trucích jako podnikavé a velmi pilné, aspoň taková je má zkušenost. Myslím, že oceňují optimismus, dobrou energii a radost, kterou moje hudba vyvolává,“* komentuje akci Ivo Pospíšil. Za mixážním pultem ho vystřídá kolega DJ GADJO, který slibuje hodně speciální kolekci world beats lahůdek ze světa latin jazzu, funky, soulu a afrobeatu.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/druhy-rocnik-svatku-legendarnich-newyorskych-sandwich-u-s-pastrami-se-blizi/2506358>