Prague Food Festival opět přiváží delikatesy

Speciality domácí i zahraniční kuchyně, ochutnávky vín, piva, ale i exotická jídla připravená z hmyzu nabízí gastronomický Prague Food Festival, jehož šestý ročník se letos koná od 25. do 27. května v Královské zahradě Pražského hradu.

Podle pořadatelů má letos festival nejbohatší program ve své historii. Návštěvníci mohou ochutnat třeba žabí stehýnka, ravioly z ananasu, královské krevety, zelený ječmen nebo neobvyklé alkoholické i nealkoholické koktejly. Motem letošního ročníku festivalu je věta Mysli globálně, papej lokálně, jež poukazuje na fakt, že letos mají na gastronomické události roku přednost ty restaurace, jimž suroviny dodávají tuzemští farmáři.

Podívejte se pod ruce mistrům kuchařům

„Co se týče globálnosti, budeme dělat workshopy se zahraničními kuchaři," řekl hlavní pořadatel festivalu Pavel Maurer. Pro návštěvníky je dále připravena i experimentální laboratoř, kde se dozvědí, jak se připravuje jídlo pro kosmonauty. Těšit se mohou na workshopy vedené odborníky české i zahraniční kuchyně. Například španělský šéfkuchař Enrique Sanchéz předvede, jak kreativně využít v kuchyni olivy. Ani letos nebudou chybět oblíbené kuchařské show známých šéfkuchařů, mezi nimi například Zdeňka Pohlreicha, Jaroslava Sapíka či Romana Pauluse se speciálními kurzy vaření pro děti.

O dobré jídlo je zájem

Vstupenka v předprodeji vyjde na 400 korun a návštěvníci za tuto částku obdrží i balíček 10 „grandů" v hodnotě 250 korun na základní ochutnávku. Vstupné na místě je za 450 korun. Aby organizátoři předešli frontám, vstupenky jsou v předprodeji k dispozici na konkrétní dny, přesné časy a s označením, kterým vchodem nejlépe vstoupit do areálu. Letos bude pro návštěvníky připraveno přes 500 míst k sezení ve třech velkokapacitních degustačních stanech. „V této chvíli máme prodáno přes 10 500 vstupenek, což je zatím nejvíc v historii festivalu," dodal P. Maurer.

Více informací najdete na www.praguefoodfestival.cz.