



19. září 2025 Platforma 14|15 ve Svitě (Zlín)

Poznejte koloběh dobrého jídla a pití z našeho kraje

Poutavé přednášky plné ochutnávání přímo od zdroje

10.00 Zahájení akce – Lukáš Strnad (Hostinář), zahájení prodeje farmářského trhu

10.15 Přednáška – Kozí farma Vizovice

Kozí farma Vizovice: Cesta ke stovce koz a famózním sýrům (Martin Vlček)

Představte si, že i z úplného začátku s jednou kozou může vzniknout sýrárna, jejíž výrobky si lidé nemohou vynachválit! Přijďte se dozvědět, jak Martin a Monika z Kozí farmy Vizovice proměnili svou vášeň v realitu. Žádný zakopaný poklad, žádné fígle, jen poctivá ruční práce, otužilé kozy celoročně venku a nezaměnitelná chuť pravých kozích produktů. Chcete ochutnat rozdíl a slyšet příběh o tom, co se stane, když se dva lidé pustí do něčeho s celým srdcem?

11.00 **Hostinář vaří ze surovin Kozí farma Vizovice**

Ochutnávka pomazánka z čerstvého kozího sýru

Ochutnávka paštiky z hub a kozího sýra

Povídání: proč by měl kuchař pracovat s lokálními farmářskými produkty

11.30 Přednáška – Biozelenina Velehrad

Pěstujeme bio! Od semínka k vitalitě a udržitelnosti (Ing. Petr Weidenthaler)

Přijďte se dozvědět, jak Biozelenina Velehrad pěstuje čerstvou zeleninu a ovoce bez jediné kapky chemie a umělých hnojiv už od roku 1994!

Zjistíte, jak vypadá skutečné ekologické zemědělství v souladu s přírodou. Ve Velehradě si sami pěstují a starají se o políčka a sady v nádherné krajině Chřibů.

K ochutnání kořenová zelenina (řepa, celer, mrkev, petržel), rajčata, paprika, dýně

12.15 Hostinář vaří ze surovin Biozelenina Velehrad

Ochutnávka zeleninový tatarák (řepa, mrkev, kořenová zelenina)

Povídání: fermentace zeleniny

Ochutnávka zeleninový salát s kozím sýrem

13.00 Přednáška – Maso z lúky

Maso z lúky: Od pastvin k vyzrálému masu (Martin Čarek a Karel Přikryl)

Farma Rudimov – místo, kde se zvířata pasou celoročně volně v malebném podhůří Bílých Karpat a žijí v souladu s přírodou. Od roku 2003 s láskou chovají plemena Romney Marsh a Aberdeen Angus, s respektem k přírodě ovlivňující výjimečnou chuť BIO certifikovaného masa. Od šetrné porážky až po suché zrání (Dry Aging) ve vlastní bourárně.

Na workshopu vám odhalí celý koloběh života na farmě – od narození mláďat, která zůstávají s matkami v přirozeném stádě, přes každodenní péči, až po šetrné zpracování masa. Ukáží vám, proč se jejich maso pyšní jedinečnou chutí a křehkostí. Dozvíte, proč je důležité, aby bylo každé zvíře zpracováno s pokorou a vděčností.

13.45 Hostinář vaří ze surovin Maso z lúky

Ochutnávka tatarák *(bude upřesněno)*

Předem připravené teplé jídlo *(bude upřesněno)*

Povídání: Výroba hovězího garum

14.15 Přednáška – Winehood

Winehood: Prezentace moravských, řemeslných vín (Tomáš Hebelka)

Moravská řemeslná vína s důrazem na práci ve vinohradech v rámci moderních ekologických přístupů a přirozenou, málo intervenční výrobu bez chemie a aditiv. Prezentace a ochutnávání vín s popisem aromat a senzoriky.

Přijďte se přesvědčit, jak poctivost a respekt k přírodě ovlivňují kvalitu, a prožijte s námi den plný autentických zážitků!

Organizátor: Petra Strnad, Hostinář (774 113 452, hostinar.gastrodilna@gmail.com)

Zlínsko ČERSTVĚ je spolufinancováno Zlínským krajem (Podpora regionální zemědělské, potravinářské a vinařské produkce – RP27-24)