

MERUŇKOBANÍ 2019

aneb festival meruňek v Židlochovicích 13. 7. 2019

náměstí Židlochovice 10:00 – 20:00

Moderuje: Zbyněk Loucký, rádio Petrov

Mediálním partnerem akce je Český rozhlas 1, Hitrádio City a rádio Petrov.

PROGRAM:

10:00 Vyhlášení vítěze o **nejlepší Meruňkovi**

Tam Tam Batucada – bubenická show v brazilském rytmu

10:30 **DOLCE PASSIONE** - lehké dezerty **Martina Beránka** inspirované slunnou Itálií

11:00 Footbag show – Tomáš Tuček a Patrik Černý mistři světa v akrobacii s hakisákem

11:30 Vítězslav Hándl Quintet

11:45 **KULINER Gastrocentrum** - škola vaření s šéfkuchařem **Janem Rimplerem**

12:30 Tam Tam Batucada

13:45 **Světové menu – FRANCOUZSKÝ RYTÍŘ GASTRONOMIE JIŘÍ KRÁL**

14:30 Vítězslav Hándl Quintet

15:00 **KULINER Gastrocentrum** - škola vaření pro děti s Janem Rimplerem

15:30 **MÁME RÁDI MERUŇKY** - soutěž dětí v pojídání meruňek

16:00 **MERUŇKOVÝ KRÁL SLUNEČNÉHO MĚSTA – soutěž v pojídání meruňkových knedlíků (dospělí)**

17:30 Losování o ceny generálního sponzora

18:00 **Tip Top band s Janko Slezákem** – koncert

Doprovodný program:

Komentované prohlídky zámku

Řemeslný jarmark

Klauni – program pro děti s workshopem

Dílny pro děti a malování na obličej

Nafukovací a vodní svět pro děti

Výstava meruňek

Meruňkové speciality

Meruňkové menu: [Restaurace Za komínem](#)

[Restaurace Pod lékárnou](#)

Prodej meruňek

Židlochovice se opět rozvoní sladkými meruňkami

Letošní 5. ročník, připadá na sobotu 13. července a v hlavní roli bude opět meruňka jako lokální potravina ... **téma ročníku - Meruňka ve světové kuchyni.**

Celý den bude ve znamení oslavy meruněk společně s bohatým gastro programem. Na pódiu se vystřídají kuchařské špičky známé z televizních obrazovek, chybět nebude hudba, oblíbené soutěže, výstava meruněk a prezentace ovocnářství, poradna a ochutnávka soutěžních vzorků pálenek a zábavný program pro děti.

Program je víc než lákavý

Připravena je řada novinek a opět hvězdné kuchařské obsazení...

Vařit budou **Jiří Král** - člen francouzského uznávaného spolku Chaine des Rottiseurs – Rytíři gastronomie, **Jan Rimpler** - profesionální šéfkuchař a odborný garant Kuliner Gastrocentrum s.r.o. a **Martin Beránek** – šéf cukrář a spolumajitel firmy Dolce Passione.

Přímo na pódiu před zraky diváků budou vznikat jedinečné světové delikatesy, které budou k ochutnání jedině v Židlochovicích!

Tak například kombinace „**Norský losos v mořské soli, uzené meruňky, listové saláty, bylinky, koprový med**“ asi nikde jinde k ochutnání nebudou....

HLAVNÍ PROTAGONISTÉ

Meruňkobraní aneb festivalu meruněk v Židlochovicích

Kuchařská show

JIŘÍ KRÁL

Šéfkuchař a přední český foodmanager Jiří Král vařil pro světové delegace, včetně britské královny na Pražském hradě. Je členem francouzského uznávaného spolku Chaine des Rottiseurs – Rytíři gastronomie a v současné době šéfuje kuchyni restaurace Aureole, která je nositelem ocenění Bib Gourmand v Michelinském průvodci (v republice je pouze pět takto ohodnocených restaurací). Známa tvář z pořadu ČT1 Kuchařská pohotovost.

V Židlochovicích na meruňkobraní překvapí exotickým menu:

- Norský losos v mořské soli, uzené meruňky, listové saláty, bylinky, koprový med.
- Vepřová panenka v popelu, japonské meruňky Umeboshi, meruňkové glace.
- Krémové halušky se slaninou a meruňkami, čokoládou a chilli.

JAN RIMPLER

Profesionální šéfkuchař a odborný garant Kuliner Gastrocentrum s.r.o. Jan Rimpler je v současnosti pravidelným hostem pořadu Dobré ráno v České televizi. Kuchařské znalosti začal nabírat hlavně při pětileté zahraniční praxi na čtyř a pěti hvězdičkových říčních lodích. Po návratu pracoval také jako šéfkuchař českobudějovického Grand Hotelu Zvon, restaurace Noem Arch Brno a Relax a sport resortu Dolní Morava. V roce 2008 a 2017 se stal protagonistou dnů české kuchyně v Limě. Svoji praxi doplnil stážemi, lektorstvím kuchařských kurzů a mentoringem na středních odborných školách, recepty do odborných časopisů, Live cooking show aj.

Ovocné knedlíky s marcipánem, meruňkami a vanilkovou omáčkou – recept inspirovaný mezinárodní kuchyní:

Těsto: 250 g měkkého tvarohu, 1 vejce, 125g hrubé mouky, špetka soli, 2 lžíce másla

Náplň: kostky z meruňek, 0,4 kg marcipánu

Postup: Všechny ingredience smícháme a vypracujeme hladké těsto. Rozválíme a vykrájíme.

Naplníme meruňkami v marcipánu a vaříme v osolené vodě cca 5 minut.

Vanilková omáčka: 110 g žloutků, 100g cukr krupice, 1 vanilkový lusk, 0,5l smetany

Postup: Žloutky s cukrem vyšleháme. Smetanu a vanilku přivedeme k varu. Smetanu postupně vléváme do žloutků. Vlijeme do rendlíku a vaříme.

MARTIN BERÁNEK

Šéf cukrář, lektor a spolumajitel firmy [Dolce Passione](#) Martin Beránek, vykouzlí před zraky diváků sladké dezerty inspirované Itálií. Sám moc dobře zná a oceňuje mistrovství svých italských kolegů. V Divoké vařečce se několik let snaží předávat informace o vaření, ctí a zpracovává kvalitní suroviny, které k cukrařině potřebuje. Martin je pravidelným hostem Meruňkobraní, a protože velmi rád experimentuje, mohou se i na letos návštěvníci Meruňkobraní těšit na nějaké to překvapení.

Hudební vstupy

Tam Tam Batucada – bubeníci v srdci Evropy

Bubenická show Tam-Tam Batucada je strhující, plná energie, barev a emocí.

Tam-Tam Batucada čerpá zejména z brazilské samby z oblasti Rio de Janeiro, Bahia, ale má ve svém repertoáru celou řadu dalších rytmů.

Orchestr vede kapelník Miloš Vacík, který studoval rytmy po celém světě - Brazílie, Afrika, Evropa, u předních bubenických mistrů a ve školách samby. Sám také otevřel v Praze 1. školu samby v České republice - Samba Escola Praga. Tam-Tam Batucada vznikla v roce 1999 a letos slaví 20 let. Má za sebou dnes už stovky vystoupení a koncertů po celé Evropě....

Vítězslav Hándl Jazz Quintet

Hraje ve složení Vítězslav Hándl, Vincenc Kummer, Ladislav Káňa, Radek Zapadlo a Martin Kleibl. Repertoár kapely spadá do Swingových a příjemných jazzových standardů z období swingové Big Bandové éry a dixielendu.

Tip Top Band a Janko Slezák

Slovenská kapela hraje slovenské i zahraniční hity od 60. let až po současnost. Sólový zpěvák Janko Slezák vystudoval muzikálové herectví na brněnské JAMU v ateliéru Jany Janěkové. Účinkoval v mnoha muzikálech v Městském divadle Brno, pražském Divadle Broadway, ABC a zejména na jevištích bratislavských divadel Aréna, Tower Stage a Nová scéna (např. Judáš – Jesus Christ

Superstar, Riff – West Side Story, Benny, Mark Cohen – Rent, Tonny – Dirty Dancing, Danny Zuko, Kenickie – Pomáda). Za hlavní roli Jánošíka v muzikálu Na skle maľované (2006) obdržel Výroční cenu slovenského literárního fondu, za Tybalta v muzikálu Romeo a Julia (2013) a roli Mudrlanta / Tigrieho hnevu v muzikálu Mačky (2016) získal Prémii téhož fondu. V menších rolích se objevil v několika slovenských i českých televizních seriálech. Jako sólový zpěvák vystupuje s různými orchestry a kapelami, věnuje se také dabingu a pedagogické činnosti.

Footbag show

Freestyle show v podání nejlepších světových hráčů Tomáše Tučka a Patrika Černého.

Footbag je rychle se rozšiřující sport, který hrají mladí lidé po celém světě. Je často zmiňován jako „Hacky Sack“ .

Footbag existuje jako soutěžní sport již od 70-tých let. Každý rok se pořádá mnoho footbagových turnajů a festivalů po celém světě. K hraní je třeba míček (hak) sešitý z panelů látky či kůže, boty, trochu místa a alespoň dva lidé. Při posílání haku v kruhu za pomoci všech částí těla, kromě rukou, jde o to, aby hak nespadol na zem. Tato varianta je stále nejpoblárnější a nejhranější variantou footbagu a je v podstatě předchůdcem freestylu.

Patrik: začal hrát v roce 2007 a do profesionálních soutěží naskočil hned po 2 letech tréningu. Neměl problém porazit i o 20 let starší borce. V současné době patří ke světové špičce ve footbagu a zároveň je mistr světa a Evropy 2018.

Tomáš: do světa footbagu vstoupil v roce 2002, od té doby vyhrál 7x mistrovství světa v různých kategoriích (nejčastěji v kategorii dvojic) a 3x mistrovství Evropy. Má za sebou přes 1500 show po celé Evropě. Učil fotbalisty v jejich cestě za lepšími výkony.

DOPROVODNÝ PROGRAM

Komentované prohlídky zámku

Po delší odmlce bude opět zpřístupněn židlochovický zámek. Vstupenky na prohlídkové časy bude možné zakoupit až v den Meruňkobraní na oranžovém informačním stanu.

Světová novinka - meruňkový sekt

Těšit se můžete také na prodej čerstvých meruněk, meruňkových delikates, džemů, moštů, meruňkového vína a světové novinky - meruňkového sektu.

Nafukovací a vodní svět pro děti

Chodit po vodní hladině a přitom se nepotopit, to je Aquazorbing ve světě nafukovacích atrakcí! Děti si mohou hrát třeba ve skákacím hřišti King Jungle s motivy vodního světa a džungle. Vodní autodrom nabízí jízdu po vodní hladině a obří bungee jumping nafukovací trampolína, jediná v ČR, přijde vhod jak dětem, tak i dospělým.

Klaun family

Klauni na ulici + Cirkusová dílna pro děti

SOUTĚŽE

KNEDLÍKOVÝ KRÁL SLUNEČNÉHO MĚSTA – Soutěž v požívání meruňkových knedlíků

Hlavní propozice účasti:

Konzumovat se budou knedlíky dle originální receptury. Minimální porce je 10 knedlíků a soutěžící, který nesní minimální porci v limitu, zaplatí základní porci – 100 Kč. Během soutěže se nesmí pít, kouřit, odcházet z pódia. Povolen je pouze omastek a cukr.

Zájemci se mohou hlásit:

Přihlášky jsou již uzavřeny.

Pravidla:

- Soutěže v požívání knedlíků se účastní max. 10 soutěžících
- Pokud se k soutěži přihlásí více než 10 zájemců, losuje se.
- Časový limit je: 15 minut!!!
- Minimální porce je 10 knedlíků (kdo v limitu základní porci nesní, platí náklady - cena za 1 knedlík je 10 Kč).
- Povolené přílohy jsou pouze omastek a cukr
- Je dovoleno: povolit si opasek, vstát, projít se
- Není dovoleno: pít, opustit podium
- Soutěžící musí být starší 18 let
- Z důvodu případné nevolnosti musí neprodleně soutěž ukončit
- Soutěž je na vlastní nebezpečí (před soutěží vyplní a podepíše písemné prohlášení)

MÁME RÁDI MERUŇKY – Soutěž v požívání meruňek ve třech dětských kategoriích

(6 – 9, 10 – 12, 13 – 15 let)

Účastníci se k soutěži mohou přihlásit v den Meruňkobraní – 13. 7. 2019 v době od 10 do 15 hodin. Úkolem je sníst v co nejkratším čase několik (5 - 10 kusů, dle věkové kategorie) rozpůlených meruňek. Vítězem se stane ten, kdo jako první pozře všechny naservírované meruňky, otevře ústa a zvedne ruku. Vítěz získá věcnou odměnu, všichni účastníci soutěže obdrží malý dárek.

Pravidla:

- Soutěžící se smí v průběhu soutěže napít vody.
- V případě nevolnosti musí neprodleně soutěž ukončit.
- Soutěží se na vlastní nebezpečí (před soutěžním kláním rodiče/zákonný zástupce, vyplní a podepíše písemné prohlášení).

KOŠT MERUŇKOVICE 2019

„Pálenky z ovoce, a to nejen z meruňek, jsou nedílnou součástí moravské kultury a mají uplatnění nejen v regionální gastronomii. „

Součástí festivalu meruňek v Židlochovicích Meruňkobraní 2019 je tradiční košt domácí meruňkovice.

Sběr vzorků:

Sběr vzorků byl ukončen.

Podmínky soutěže:

- Soutěžit s vlastní meruňkovicí může každý.
 - Lahev o objemu 0,3l musí být označena jménem, adresou a ročníkem
 - Vzorek musí mít rodný list = doklad, ve které pálenici byla vypálena
- Hodnocení proběhne 30. 6. 2019 komisí složenou z členů ZO ČZS ŽIDLOCHOVICE.

Vyhlášení výsledků Koštu meruňkovice v den Meruňkobraní 13. 7. 2019 v 10:00 hodin.

SOUTĚŽ O CENY GENERÁLNÍHO SPONZORA

Koupí meruňkových knedlíků na stánku fa Svoboda – výroba domácích knedlíků s.r.o. získá návštěvník losovací lístky do tomboly o hlavní cenu, kterou je LCD televizor a několika dalších hodnotných cen.

Jubilejní 5. ročník Meruňkobraní nabízí ohlédnutí za malými rekordy

Již od prvního Meruňkobraní v roce 2015 se na soutěži v pojídání knedlíků hlásí rekordmani z České republiky. Těmi nejznámějšími jsou bezesporu **Kamil Hamerský**, držitel českého rekordu v pojídání knedlíků a **Jaroslav Němec**, známý maxi jedlík všeho možného, kteří se v Židlochovicích v průběhu pěti let střídají ve vítězství.

2018 Kamil Hamerský z Bystřice nad Pernštejnem pozřel v limitu 15 minut 20 poctivých domácích kynutých knedlíků

2017 Jaroslav Němec Bystré u Poličky, 30 meruňkových bramborovotvarohových knedlíků

2016 Jaroslav Němec, Bysté u Poličky 25 meruňkových bramborovotvarohových knedlíků

2015 zvítězil Kamil Hamerský se 67 snědenými knedlíky v časovém limitu 15 minut

Možná nevíte, že

Plody meruňek jsou bohatým zdrojem provitaminu A, draslíku, železa a řady dalších minerálů a vitamínů. Posilují imunitu, léčí sliznice plic, regulují krevní tlak, dále pozitivně působí na nervovou soustavu, odolnost organismu vůči infekcím a zpomalují stárnutí. Vhodné ovoce při redukční dietě. Olej velmi dobře snáší novorozenci a ženy s citlivou pleť, je zaručenou ochranou před UV zářením a navíc vyživuje pokožku.

Meruňkobraní oslavuje Židlochovickou meruňku s jedinečnými vlastnostmi a nezaměnitelným aroma!

Pokud se Vám už teď sbíhají sliny a na tuto sladkou akci se chystáte, můžete soutěžit také o bednu plnou meruňek a meruňkové knedlíky na portále [RegionyBrněnska.cz!](http://RegionyBrněnska.cz)