



Přijměte pozvání na piva Opavského Slezska

Autor: Martin Kůs

OPAVA - Hned několik akcí čeká na hosty Gastrocentra Slezské univerzity na přelomu měsíců března a dubna. Jejich společným znakem je region Opavské Slezsko a organizace ze strany studentů Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu.

Prvním v pořadí bude 25. března 2015 (18 hodin) Snoubení regionálních piv s produkty Opavského Slezska. Cílem degustačního večera je seznámit hosty s výrobky z regionu a upozornit na ty, které jsou oceněny značkou regionální produkt. Rozhodně bude co pochutnávat, některá piva získala regionální ocenění, další se mohou pyšnit dokonce cenami z mezinárodních soutěží.

„Jmenovat mohu například hlučínský Derer, zařazený na mezinárodní soutěži v Německu mezi sto nejlepších světových piv nebo pivo Slezan, oceněný regionální produkt. Nabídneme také piva z Restaurace Nová sladovna, která představí v průběhu večera přímo sládek minipivovaru Jakub Dobrovolný,“ říká k večeru jeho hlavní pořadatelka Jana Blažková, posluchačka třetího ročníku oboru Lázeňství a turismus s tím, že piv se v průběhu večera objeví více. Nebudou chybět ani piva z Rohova či Raduně, ani s naším regionem se pojící Zlatovar nebo Bernard. „K ochutnání nabídneme i novinky, například speciál Černý korzár,“ doplňuje Jana, která celý večer organizuje a uzavírá tak touto populární formou svou bakalářskou práci na téma Pivovarnictví v Opavském Slezsku.

K dobrému pivu také patří dobré jídlo. Ani to nebude na tabuli chybět a opět se bude jednat převážně o regionální známku oceněné výrobky. Objeví se například sýry z Hlavnice, kozí sýry Štítiny, klobásy z Vršovic či Březovské jitrnice. „Uzeniny a sýry doplní i výrobky z pověstného otického zelí nebo červené řepy, která je ve Slezsku rovněž doma,“ doplňuje ještě Jana, která se stane průvodkyní večera. Průvodní slovo studentky doplní Mgr. Alexandr Burda, který dlouhodobě usiluje o propagaci regionu Opavské Slezsko a jeho produktů.

Pro ty, kteří se nedostanou na zážitkový večer, připravuje Jana Blažková brožuru, která bude následně k dostání v opavském Informačním centru. Brožura si klade za cíl informovat Opavany i návštěvníky Opavského Slezska o pestré nabídce piv v regionu. Údaje budou doplněny o výpovědi sládků a majitelů pivovarů a informace se dotknou i historie pivovarů, jejich portfolia a získaných ocenění.



Slezská univerzita v Opavě
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě
Ústav biologie, gastronomie a šaradek

zve na zážitkový degustační večer

Snoubení regionálních piv s produkty Opavského Slezska

*Ochutnejte regionální piva v kombinaci s pochutinami
Opavského Slezska. Hostem večera bude sládek,
Restaurace Nová sladovna,*

středa 25. března 2015 v 18:00

Gastrocentrum, Hradecká 17, Opava

Cena: 250 Kč

*Nutná rezervace předem na
zazitkovagastronomie@seznam.cz
nebo na tel. čísle 607 262 452*



Bc. Martin Kůs, vztahy s veřejností

Slezská univerzita v Opavě

Olbrichova 25, 746 01 Opava

telefon: 739 720 126, e-mail: martin.kus@slu.cz

Slezská univerzita v Opavě vznikla po listopadu 1989 nejprve jako dvě fakulty Masarykovy univerzity v Brně a následně Zákonem České národní rady z 9. července 1991 pak z těchto dvou fakult vznikla Slezská univerzita se sídlem v Opavě. Jedná se o veřejnou vysokou školu sídlící v Opavě a Karviné. V současné době má čtyři součásti: Filozoficko-přírodovědeckou fakultu v Opavě, Obchodně podnikatelskou fakultu v Karviné, Fakultu veřejných politik v Opavě a Matematický ústav v Opavě. Na ústavech, katedrách a specializovaných pracovištích univerzity v současnosti studuje na osm tisíc posluchačů.

Více o univerzitě a dění na ní najdete na www.slu.cz a www.inoviny.slu.cz