



### **Turistická sezona Opavského Slezska se otvírá i na Slezské univerzitě**

OPAVA (29. března 2013) - Tradiční jídla našich babiček a dědečků z potravin produkovaných v regionu Slezského Opavska a jídla, jejichž hlavní složkou je nejkonzumovanější potravinu zdejšího kraje – brambory. To je základní nabídka zážitkových degustačních večerů, které připravuje Gastrocentrum Slezské univerzity v Opavě o víkendu 5. – 6. dubna 2013.

Hned několikrát se tak Slezská univerzita v Opavě připojí k letošní akci Otevírání turistické sezony v Opavském Slezsku 2013, kterou pořádá Místní akční skupina Opavské Slezsko.

V pátek 5. dubna od 18 hodin zve na Speciality z regionu, tedy jídla připravovaná výhradně z potravin a surovin produkovaných v opavském regionu, studentka Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu Tereza Vrbecká. Ta s tématem tradičních regionálních jídel zazářila při praktické části své bakalářské práce natolik, že byla oslovena a požádána o uspořádání opakování v rámci otvírání turistické sezony.

„Nabídneme šestichodové menu, jídla jsou připravena podle místních receptů využívajících zdejší suroviny a vše bude doplněno moravskými víny,“ říká o akci Tereza Vrbecká a dodává, že lidé tak mohou ochutnat například šurimajzl z Opavska s pečeným bůčkem, halečky přelité šimlenou či jehněčí maso.

O den později budou v hlavní roli večera Kobzole fajně zrychtovane samozřejmě brambory. „Při studiu starých receptů jsem zjistila, že brambory jsou nejčastější surovinou používanou v kuchyních na Opavsku. Vybrala jsem tak šest zajímavých lidových jídel s bramborami, které v rámci večera nabídneme,“ říká organizátorka sobotního zážitkového gastrovečera Pavla Mrhalová a dodává: „Tentokrát bude menu doprovázet piva z regionálních pivovarů“. Podávat se tak bude například slezské nebe či bramborové řezy připravené podle receptu tradovaného v opavském Minoritském klášteře.

Oba večery se uskuteční od 18 hodin v Gastrocentru Slezské univerzity v areálu Hradecká ulice. Vzhledem k omezenému počtu míst je však třeba zajistit si rezervaci předem, a to na e-mailu [zazitkovagastronomie@seznam.cz](mailto:zazitkovagastronomie@seznam.cz), na páteční akci v předmětu uvést PÁTEK, na sobotní pak SOBOTA. Jídla, která sice vycházejí z tradičních receptů, ale budou připravena a servírována v souladu s moderními trendy gastronomie, třeba foodstylingu, připraví vedoucí šéfkuchař gastrocentra Jan Pařízek a studenti Slezské univerzity. Studenti v roli číšníků se také budou starat o příjemný průběh obou večerů, které opět budou provázeny přednáškami o tom, co návštěvníci zrovna jí a pijí.

**Martin Kůs**

*P.S. Pro ty, kdo by si nebyl jistý: halečky jsou slezské, nebo také černé, knedlíky, šimlena je švestková omáčka, šurimajzl je pak směs fazolí a krup se škvarkami a zelím.*

**Martin Kůs, oddělení pro vnější vztahy**

Slezská univerzita v Opavě

Na Rybníčku 626/1, 746 01 Opava

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

[www.slu.cz](http://www.slu.cz)