**Svatomartinské slavnosti na Rašínově nábřeží nabídnou mladá i tichá vína a husí speciality**

**PRAHA, 11. ŘÍJNA 2023 – Kolem 40 stánků, 23 vinařů z Čech a Moravy, degustace svatomartinských vín, husí speciality a bohatý doprovodný program – takový bude 12. ročník festivalu mladých vín „Svatomartinské slavnosti a pečená husa“. Akce proběhne v sobotu 11. listopadu na náplavce Rašínova nábřeží v Praze 2 mezi Železničním mostem na Výtoni a vyšehradskou skálou v blízkosti farmářského trhu Náplavka. Odstartuje symbolicky v 11 hodin a 11 minut.**

12. ročník oblíbeného festivalu, na který každý rok dorazí kolem šesti tisíc návštěvníků, slibuje už tradičně bohatou účast vinařů ze všech koutů republiky. „Svá mladá vína představí 23 českých a moravských vinařství. Jako svatomartinské víno jsou dle místních vinařských regulí povolené bílé odrůdy Müller Thurgau, Veltlínské červené rané a Muškát moravský, z červených a růžových odrůd Modrý Portugal a Svatovavřinecké a od roku 2013 ještě Zweigeltrebe, pouze růžová odrůda. Na stáncích budou také tichá vína. Vinaři letos nabídnou především skvělý ročník vín, s vysokým přirozeným obsahem cukru, mimo jiné pro letošní výjimečně teplé počasí. Budou to vyspělá, chuťově plná a chutná vína. Vinaři budou mít na košt i prodej svá běžná tichá vína ze starších ročníků a pro zahřátí oblíbený ‚svařák‘,“ řekl Jiří Sedláček, ředitel festivalu Svatomartinské slavnosti a pečená husa.

Vstupné na festival je zdarma, pro ochutnávku vín je ale nutné zakoupení degustačního setu. „Víno se bude degustovat ze sklenic, které budou společně s degustační kartou a tužkou součástí degustačních setů, jejichž cena je stejně jako v minulých letech 100 korun. Zakoupení degustačního setu není podmínkou pro vstup na festival, ten je pro všechny návštěvníky zdarma,“ uvedl Jiří Sedláček.

Kromě mladých vín nesmí na oslavě svátku svatého Martina chybět dozlatova upečená husa. I na té si budou moci návštěvníci akce v různých variacích pochutnat. „Těšit se mohou na husí pečínku s karlovarským knedlíkem a zelím, husí kaldoun s knedlíčkem, husí játra s jablky a cibulkou a chybět nebudou oblíbené svatomartinské husí burgery, sendviče s trhaným husím masem, quiche s husím masem nebo husí paštika,“ vyjmenoval Jiří Sedláček.

Slavnosti nabídnou vedle husích specialit i celou řadu dalších dobrot. Prodejci budou v 17 stáncích nabízet jednohubky hodící se k vínu – sýry, uzeniny nebo středomořské speciality, které perfektně pasují k mladým vínům. Chybět nebudou ani sladké dobroty – například koláče nebo palačinky. Vedle svařeného vína budou v nabídce i teplé nealko nápoje.

Oblíbený festival Svatomartinské slavnosti a pečená husa není ale jen o pití vína a pochutnávání si na husích specialitách, připraven je bohatý doprovodný program. „Během celého dne se na jevišti vystřídá hned několik kapel. K poslechu i tanci bude hrát cimbálová muzika a další živé formace hrající jazz a swing,“ vyjmenoval Jiří Sedláček.

Pokud si chcete upéct husu sami, koupit ji můžete v den konání festivalu přímo na náplavce. „Husu bude možné koupit na farmářském trhu, který bude součástí slavností. Ten ale bude otevřen jen do 14 hodin. Cena hus bude kolem 330 korun za kilogram,“ uzavřel Jiří Sedláček.

**KONTAKT PRO MÉDIA:**

**Mgr. Petra Ďurčíková\_mediální konzultant**

**pear_media logo_fin rgb_bez okraju.jpg**

**+420 733 643 825,** [**petra@pearmedia.cz**](mailto:petra@pearmedia.cz)

[**pearmedia.cz**](http://www.pearmedia.cz)

**SVATOMARTINSKÉ SLAVNOSTI A PEČENÁ HUSA,** [**www.svatomartinskeslavnosti.cz**](http://www.svatomartinskeslavnosti.cz/)

Dnes už tradiční akce Svatomartinské slavnosti a pečená husa se poprvé konala v roce 2010 na náměstí Jiřího z Poděbrad, o rok později se přesunula na Rašínovo nábřeží, kde se koná dodnes. Festival pravidelně navštěvuje kolem šesti tisíc lidí. Pořadatelem akce je spolek Archetyp.

**FARMÁŘSKÉ TRHY NÁPLAVKA,** [**www.farmarsketrziste.cz**](http://www.farmarsketrziste.cz/)

Jedinečný genius loci spolu s uvolněnou atmosférou dělá z farmářských trhů Náplavka oblíbené místo Pražanů i turistů. Každou sobotu od 8 do 14 hodin je zde možné nakoupit potraviny z kvalitních surovin – od sezónní zeleniny a ovoce, pečiva, masa, čerstvých ryb přes kozí, kravské i ovčí sýry až po domácí vajíčka. Farmářské tržiště Náplavka je součástí Asociace farmářských tržišť ČR, která se řídí kodexem farmářských trhů.