



ilustrační foto

RECEPT ROMANA STAŠI

KACHNÍ PRSO S BRAMBOREM A MANDLOVÝM CRUMBLE

Suroviny na 1 porci

· Kachní prso 1 ks · Brambory (malé, uvařené) · Mandle 50 g
· Mandlový likér 2 ml · Třtinový cukr 1 PL · Sůl · Pepř
· Pažitka (nasekaná na jemno) · Demiglass 50 g · Máslo 50 g

Postup:

1. Předehřejte troubu na 160 °C.
2. Kachnímu prsu nařežte kůži na „mřížku“, osolte a položte na studenou pánev kůži dolů.
3. Pánev zahřívejte pomalu, dokud se kůže nevypeče do zlatova (cca 7 minut).
4. Maso otočte a osmažte dozlatova, poté dejte upéct do trouby na 9 minut.
5. Mezitím mandle zarestujte na pánvi dozlatova. Přelijte mandlovým likérem, zasypte cukrem, osolte, opepřete a povařte 2 minuty. Ihned sundejte z plamene.
6. V malém rendlíku rozpustěte máslo s demiglassem na malém plameni a vařte cca 5 minut.
7. Brambory osolené a opepřené na pánvi zarestujte na másle dozlatova.
8. Kachní prso nakrájejte na půlky, zasypte mandlemi a podávejte s bramborem.
9. Pokrm přelijte hotovou omáčkou a posypte čerstvou pažitkou.

Tento pokrm je ideální pro elegantní večeri, kde se propojují chutě kachny, brambor a jemného mandlového crumble.

PROGRAM

SOBOTA

Dukelské náměstí:

- Mandlový jarmark
- Gastro zóna s mandlovými pokrmy
- 9.15 Mateřská škola Pastelka
- 9.30 Mateřská škola U Rybiček
- 9.45 ZUŠ Hustopeče – hudební obor
- 10.00 ZUŠ Hustopeče – taneční obor
- 10.30 **Roman Staša – Masterchef Česko 2020**
- 11.30 Cimbálová muzika Antonína Stehlíka
- 12.40 **Roman Staša – Masterchef Česko 2020**
- 13.40 Soutěž jedlíků
- 14.10 **Moravians – koncert**
- 16.00 **Anna K. – koncert**

VÍNO & RELAX ZÓNA ZA KOSTELEM

- 9.00–18.00 Ochutnávka vín místních vinařů
- 10.00–12.00 Mužácký sbor Ladná – Lanštorfčané
- 13.00–17.00 Cimbálová muzika Antonína Stehlíka

9.00–17.00 DĚTSKÁ ZÓNA POD KOSTELEM

- Dřevěné atrakce pro děti od řezbáře Matěje
- Školička vaření pro děti
- Malování na obličej

DŮM U SYNKŮ – MANDLE VŠEMI SMYSLY

- od 9.00 Ochutnávka mandlového čaje
- od 10.00 Výstava obrazů – Naposled (Městské muzeum a galerie)
- 11.00 Soutěž v louskání mandlí
- 12.00 O historii mandloní s dlouholetým správcem Rudolfem Poslušným
- 13.00 Současnost mandloní a mandlí s majitelkou Mandlárný Kateřinou Kopovou
- 14.00 Soutěž v louskání mandlí



HISTORICKÁ STŘELNICE (ulice Na Hradbách)

- 9.00–17.00 Prohlídka historické budovy
- 9.00–17.00 **Prezentace regionálních potravin**
- 11.00 Od Martina – ručně vyráběné paštiky, sýry...
- 14.00 Sýrárna Jezeřany – malá rodinná sýrárna
- 15.00 Vincafé Filomenka (Prifilom) – sestry františkánky

SOBOTA + NEDĚLE

VYCHÁZKA MANDLOŇOVOU STEZKOU

(9.00–17.00)

Na trase jsou stanoviště s občerstvením a aktivity pro děti

10.30 • 12.00 • 14.30

KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA SADŮ

NEDĚLE

- 9.00–14.00 Prohlídka historické budovy Střelnice (ul. Na Hradbách)
- 14.00–17.00 Naposled – výstava výtvarné skupiny MAZEC (Městské muzeum a galerie, dům U Synků)



SLAVNOSTI MANDLONÍ A VÍNA

HUSTOPEČE
21.–23. 3. 2025



Jsmo s vámi online
zajímavé tipy · živé přenosy · soutěže



Sdílejte své nejkrásnější chvíle v Hustopečích
#mandlone25 #hustopece #dunamandle



GASTROZÓNA NA NÁMĚSTÍ



BAD BOYS BURGERS & GRILL

- **Smashboy** (hovězí burger), české lokální hovězí maso (chuckroll), uzená slanina od řezníka, irský cheddar, domácí mayo, hořčicová omáčka, bílá cibulka, nakládaná kyselá okurka, ketchup-style omáčka, to všechno naskládáno v máslové briošce sypané pečenými mandlemi
- **Macboy** (hovězí burger), české lokální hovězí maso (chuckroll), grilovaná cibulka, uzená slanina od řezníka, irský cheddar, domácí mayo, polníček, Bad boys dip, to všechno naskládáno v máslové briošce sypané pečenými mandlemi
- **Pulledboy** (burger s trhaným vepřovým a mandlemi), několik hodin tažené české vepřové maso s praženými mandlemi, kysané zelí, domácí mayo, červená cibulka, kyselá okurka, dip ze zakysané smetany s pečeným česnekem, to všechno naskládáno v máslové briošce sypané pečenými mandlemi

- Jarní závitky
- Bánh Mì (Vietnamská bageta)
- Bún bò Nam Bo
- Nam rizoto
- Krevety v tempuře
- Plněná kapsa s hovězím masem
- Netradiční domácí závitky
- Krevetové knedlíky
- Takoyaki

- **Gyros**, vepřové a krůtí maso naložené do řeckého koření, tzatziki, červená cibule, rajče, hranolky, pita
- **Gyros Veggie**, nakládaný grilovaný halloumi sýr, tzatziki, červená cibule, rajče, olivy, hranolky, pita
- **Suvlaki**, grilované kuřecí maso na špejli, tzatziki, hranolky, červená cibule, rajče

Mandlovo-jogurtový dip volitelný ke všem nabízeným pokrmům

EL GREEKO

U HERALTA

- **PULLED PORK BOY**
trhaná vepřová krkovička, hoisin omáčka, marinované okurky, zauzené mandle, koriandr
- **BACON AND CHEESY BOY**
farmářské hovězí, americký cheddar, zastudena zauzená slanina, naše nakládačky, bacon jam
- **HOT DOG**
trhaná vepřová krkovička, bbq omáčka, kyselá a křupavá cibule, majonéza s americkou hořčicí
- **LOADED FRIES**
trhaná vepřová krkovička, naše domácí hranolky, bbq omáčka, cheddar, majonéza s americkou hořčicí
- **DOMÁCÍ HRANOLKY**

MASO KLOUDA

- **Hovězí žebro z ohně**
na chlebové pítě s jarním salátem a BBQ omáčkou s mandlovcí
- **Asijský grilovaný bůček**
s hoisin omáčkou, nakládaná zelenina a mandlová drobenka v sezamové bulce
- **Bavorský vdolek**
s mandlovým tvarohem a povidlím

KINO HUSTOPEČE

Dukelské nám 42/15

sobota	15.00	Jako z divokých vajec dětský, dabovaný
22. 3.	20.00	Moře na dvoře komedie ČR
neděle	15.00	Já, rebelka dětský, dabovaný
23. 3.	18.00	Bridget Jonesová: Láskou šílená komedie USA, tit

KINO HUSTOPEČE



TURISTICKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM
Dukelské náměstí 42/15, Hustopeče
sobota 8.00–18.00 · neděle 8.00–17.00

Stánek TIC najdete na náměstí i v mandloňových sadech.

VINAŘSKÉ SKLEPY

Náměstíčko u Aurory
s vinaři VOC Hustopeče

MANDLOVÉ MENU V RESTAURACÍCH

- 1 U Halmů, ul. Brněnská
- 2 Hotel Amande, ul. Husova
- 3 Rustikal, ul. Na Hradbách
- 4 Formanka, ul. Šafaříkova
- 5 Pizzerie Tramonto, ul. Žižkova

Otevřené sklepy
pátek od 18.00, sobota od 10.00

- 1 Vinařství Starý vrch
- 2 Vinařství Aurora
- 23 Vinařství Na Dvorku
- 4 Vinařství Sadílek
- 5 Vinařství Jurák a syn
- 24 Vinný sklep u Svobodu
- 7 Vinařství Otřísal
- 10 Vinařství Košulič
- 11 Vinařství Václav
- 25 Vinařství Machovský
- 9 Altenberk Vini - Vinný sklep 99
- 12 Vinařství Na Fialce
- 13 Vinařství U Vrbů
- 15 První vinařská spol. s r.o.
- 16 Pohár vinobar

Vino & Relax zóna
sobota 9.00–18.00

- Vinný sklep U Otáhalů
- Kunc Vinum
- VINO ŠKRÁBEK
- IWAYINI



TIPY NA VÝLETY NA JIŽNÍ MORAVĚ
jižní morava

Hlavní partneři:

jižní morava



Děkujeme firmám za poskytnuté plochy k parkování:



AUDIOPRŮVODCE



MANDLOŇOVOU STEZKOU



VITE, ZE... ?

Stáhněte si aplikaci izi.TRAVEL

Veřejné WIFI připojení najdete v TIC Hustopeče, na Dukelském náměstí. Po otevření aplikace můžete offline vyslechnout dvě připravené nahrávky o historii i současnosti největších mandloňových sadů ve střední Evropě.

Audioprůvodce lze spustit i načtením QR kódů, které vás nasměrují na online webový prohlížeč aplikace:

VYCHÁZKA DO SADŮ

ON-LINE MAPA

BAŠTA PO CESTĚ

- 1 **SEDLÁCI Z VALKÝRY**
- GRILOVANÉ KLOBÁSKY
- DOMÁCÍ SÝRY, PIVO, LIMO
- 2 **FIŠKINOVÍ RYBÁŘI**
- RYBÍ SPECIALLY, POMAZÁNKY
- SLADKÉ DEZERTY, PIVO, LIMO
- HRY PRO DĚTI - POZNÁVÁNÍ A LOVENÍ RYB
- 3 **ZASTAVENÍ U OVEČEK**
- ŠPEKÁČKY, PIVO, LIMO, VÍNO
- 4 **MYSLIVCI Z HÁJENKY**
- GRILOVANÁ KLOBÁSKA, CIGÁRO
- ZVĚŘINOVÝ GULÁŠ, PIVO, LIMO, KÁVA
- MANDLOVKA
- POZNÁVACÍ HRY A ZÁBAVA PRO DĚTI
- STŘELBA ZE VZDUCHOVKY NA TERČ

✚ ZDRAVOTNÍ SLUŽBA