



TURISTICKÉ INFORMAČNÍ CENTRUM F≈M

TZ_Frýdek≈Místek hledá opět ten nejlepší štrúdl! Budete to právě vy, kdo jej upeče?

Frýdek≈Místek, 29. června 2022 - Letošní gastrofestival Frýdek≈Místek plný chutí spolu s XII. Beskydskými rekordy vypukne už za necelé dva měsíce. Ale vy se už nyní můžete hlásit do tradiční soutěže o nejlepší štrúdl!

Myslíte si, že pečete ten nejlepší štrúdl? Ať už sladký nebo slaný? Frýdek≈Místek hledá právě vás! V rámci gastrofestivalu, který se uskuteční v sobotu 20. srpna na místeckém náměstí Svobody, vyhlásí zástupci odborné i laické veřejnosti vítěze letošního ročníku!

A jak se zapojit do soutěže? „Na webu www.fmplnychuti.cz se prostřednictvím formuláře přihlásit, a v sobotu 20. srpna v 9.00 hodin přinést upečený štrúdl do turistického informačního centra na náměstí Svobody v Místku. A pak už jen počkat na verdikt poroty, který bude vyhlášen na podiu ve 13.00 hodin,“ přibližuje Nikola Laníková z pořádajícího Turistického informačního centra Frýdek≈Místek. Vítěze těch nejlepších čekají ceny, které do soutěže věnovali partneři akce HC Frýdek≈Místek a Beskydská likérka.

Vítězné recepty z předchozích ročníků a podmínky soutěže mohou zájemci nalézt na webových stránkách akce Frýdek≈Místek plný chutí www.fmplnychuti.cz

Nejlepší štrúdlly posledního ročníku:

Závin s glazovanou slaninou a nakládanými cibulkami od Miloše Semenyšíniho

Ingredience:

listové těsto | hrubozrnná hořčice | slanina od poctivého řezníka | javorový sirup | nakládané cibulky | nakládaný zelený pepř | sýr čedar

Postup:

Den předem si potřeme slaninu javorovým sirupem a necháme marinovat, pak slaninu lehce opečeme na pečícím papíru v troubě. Listové těsto potřeme hrubozrnnou hořčicí, přidáme glazované plátky slaniny, nakládané cibulky a posypeme čedarem. Těsto zabalíme jako štrúdl a posypeme naloženými kuličkami zeleného pepře. Pečeme v troubě cca 25 minut.

Povidlový perníkáč od Jitky Hlavaté

Ingredience:

perníkové těsto | povidla | vejce na potření

Perníkové těsto: 300 g hladké mouky | špetka soli | 1 sáček prášku do perníku | 100 g moučkového cukru | 50 g rozpuštěného másla | tekutý med

Postup:

Rozválet těsto na tenký plát, potřít povidly, zatočit, pomazat rozšlehaným vejcem, propíchat a péci 35 minut na 170 stupňů, rozkrájet horké.

Kontakty:

Lucie Talavašková, PR manažer, Turistické informační centrum Frýdek-Místek, p. o.,
tel. 733 122 472, e-mail: talavaskova.lucie@ticfm.cz

Monika Konvičná, ředitelka, Turistické informační centrum Frýdek-Místek, p. o., tel. 558 435 765,
e-mail: konvicna.monika@ticfm.cz

O společnosti:

Turistické informační centrum Frýdek-Místek, p. o. je regionální agentura pro informace a služby cestovního ruchu. Poskytuje svým návštěvníkům turistické a kulturní informace o Frýdku-Místku a jeho nejbližším okolí prostřednictvím svých poboček ve Frýdku a Místku a webových stránek www.visitfm.cz. Současně je pořadatelem akcí Den s průvodcem, Frýdek-Místek na cestách a Frýdek-Místek plný chutí/Beskydské rekordy.