



## **Jak šmakuje Moravskoslezsko?**

Projekt "Jak šmakuje Moravskoslezsko" je realizován Moravskoslezským krajem a jeho partnery a od roku 2013 je spolufinancován Evropskou unií. Zaměřen je na podporu gastroturistiky v Moravskoslezském kraji. Hlavní myšlenkou tohoto projektu je vrátit typické regionální speciality na jídelní lístky zdejších restaurací.

"Jak šmakuje Moravskoslezsko" vzniklo již na počátku roku 2011 a díky svému zaměření si získalo mnoho příznivců. Každoročně je pro fanoušky kvalitní regionální kuchyně připravena kulinářská soutěž, kde se nezřídka objevují poklady v podobě receptů našich babiček. Vyhodnocení kulinářské soutěže pak probíhá na gastrofestivalu, který má zpravidla bohatý doprovodný program pro dospělé i pro děti. Jako vánoční dárek je pak každoročně vydávána kuchařka krajevých receptů.

250g ***Pečené hříbky s brynzů*** 95,-

/čerstvé žampiony, uzený bůček, sádlo,

brynza, cibule, pažitka, pepř, sůl/

200g ***Vepřový řízek Ondráš*** 145,-

/vepřová kýta, brambory, hl.mouka, vejce, česnek,

mléko, tuk, sůl pepř, majoránka/

350g ***Plněné vepřové koleno po selsku*** 135,-

/vepřové koleno, vepřová plec, jemné párky, vejce,

cibule, sádlo, sůl, pepř, pažitka, muškátový ořech/