**Slavnosti moravského uzeného lákají návštěvníky na hrad Veveří**

**Tisková zpráva 16. 2. 2015**

**Brno – Vůně pravého moravského uzeného masa a dalších zabijačkových pochoutek zaplaví hrad Veveří už o víkendu 28. února a 1. března 2015. Návštěvníky letos čeká ještě více uzenářů a řemeslníků. Novinkou je i účast moravských vinařů.**

Gastronomická akce oslavující moravské uzené se na brněnském hradě Veveří koná již po třetí. Kromě tradičních regionálního specialit ji doprovází také bohatý doprovodný program určený pro gurmány i rodiny s dětmi. Připraveno bude na čtyřicet druhů uzeného masa od sedmi regionálních uzenářů. Všechny své produkty zpracovávají podle tradičních rodinných receptur. „Hosté se mohou těšit na uzenářskou show řeznictví Ráček, který vyhrál i soutěž o nejlepší moravské uzené v Bystřici nad Pernštejnem. Nebude chybět ani kuchařská show s Karlem Nekolou z restaurace Borovinka. Ta bývá pro diváky nejoblíbenějším bodem programu. Na jejím konci vždy následuje degustace toho, co Karel Nekola navařil,“ říká jeden z pořadatelů Pavel Pichler. Tím ale program zdaleka nekončí. Návštěvníci se budou moci přiučit něco málo o porcování masa od profesionálních řezníků ze společnosti Steinex. Soutěživé povahy změří své síly v klání jedlíků, kteří budou mít za úkol sníst v co nejkratším čase kilo bramborových knedlíků s uzeným masem. Pro děti je připraveno divadlo, šifrovací hra, malování na obličej a výroba soutěžních masek. K dobrému jídlu i pití zahraje cimbálová a dechová muzika. „Zcela nově jsme připravili i workshop, kde se bude povídat o uzeném. Radost mám také z toho, že na Slavnosti zavítají čtyři moravští vinaři, takže si na své přijdou i ti, kdo dávají před pivem přednost vínu,“ vyjmenovává Pichler.

Ke vstupence za 100 Kč dostane každý návštěvník ovarovou polévku zdarma. V ceně je vstup do hradního areálu včetně hradeb; ochutnávka uzeného, které najdou zájemci na stáncích jednotlivých uzenářů; volný vstup na workshopy věnované uzení a malá kuchařka, v níž lidé naleznou recepty z moravské masopustní gastronomie. Více informací naleznete na [www.moravskeuzene.cz](http://www.moravskeuzene.cz) nebo na facebookové stránce <https://www.facebook.com/SlavnostiMoravskehoUzeneho>.