

Ochutnejte afrodiziakální kuchyni v bystřickém centru

Eden

Tisková zpráva 27. dubna 2015

Bystřice nad Pernštejnem – afrodiziakální kuchařská show, dětská škola vaření, zelené pivo z edenského pivovaru nebo trhy s bylinkami, produkty z konopí a zdravá výživa. To jsou jen jedny z mnoha lákadel, které chystají o víkendu 16. – 17. května v centru Eden pro své návštěvníky. Dvoudenní akci Zelený máj si užije celá rodina.

Láska prochází žaludkem

Nově otevřené středisko šetrného cestovního ruchu na Vysočině nabízí rozsáhlé expozice o ekologii, životě našich předků na českém venkově a pravděpodobném vývoji bydlení našich potomků. Pravidelně se zde pořádají akce zaměřené na gastronomii, jako jsou Slavnosti brambor či Slavnosti uzeného. „Zelený máj jsme pojali jednak jako oslavu měsíce zamilovaných – můžete se u nás políbit pod rozkvetlou třešňí, a jednak jako akci, kde ochutnáte celou řadu zajímavých pokrmů a nápojů. Náš sládek prozradí i to, jak se vaří zelené pivo,“ říká organizátor Pavel Pichler. Pro vinaře je pak připraveno růžové víno, o němž toho zájemci zjistí více na připravované přednášce.

Workshopy pro malé i velké

Zvědaví hosté se budou moci zapojit také do workshopů, v nichž se naučí, jak vyrobit třeba domácí sirup. Již tradičně se v centru lidé setkají s mnoha řemeslníky. Na své si přijdou i děti, pro které zde budou připraveny zábavné dílny, hry a zvířátka z přílehlé farmy. Samozřejmě bude i ochutnávka speciálního májového menu připraveného z českých farmářských surovin.

A nakonec, co by to bylo za květnovou událost, kdyby na ní chyběly kytičky. Centrum Eden se v průběhu Zeleného máje promění v tržiště květin, bylinek a stromů. Pozoruhodný bude bezpochyby i floristický workshop.

Nahlédněte, co vás čeká v Májové kuchařce

Pro každého návštěvníka je přichystána také Májová kuchařka s recepty na afrodiziakální pokrmy. Najdete v ní i jedinečný Vařený chřest s vejci a slaninou.

WEB: <http://www.centrumeden.cz/>

Kontakt: Kristýna Veselá, +420 721 082 601, veselakris@gmail.com, Pavel Pichler, +420 736 112 538, obchdod@centrumeden.cz