



Extrémní gastronomie: Nebojte se experimentovat v jídle. Zkuste cvrčka nebo krokodýla

Brno, 11. ledna 2018

Jak chutná štíří lízátko, je hadí maso tuhé a odkud pochází nejsmradlavější ovoce na světě? Odpovědi na tyto i další otázky má Milan Václavík. Cestovat po světě a poznávat tak extrémní gastronomii začal před lety. Hmyzu se věnuje od roku 2011, předtím brněnský vyučený kuchař pracoval v Rakousku a Anglii. Nebude chybět na veletržích cestovního ruchu 18. až 21. ledna 2018 na brněnském výstavišti.

„Dodnes aktivně za jídlem cestuji. Poznávám ho přímo v kultuře, do jaké patří,“ prozrazuje kuchař. *„Člověk by se měl odprostit od zažitého zvyku, že se něco nejí. Ale ani já nesním všechno,“* kroutí hlavou **Václavík**, který ve Vietnamu odmítl sníst psa.

Kdo se nebojí zkusit třeba krokodýla, štíra nebo sklípkana, může na lednovém Regiontour festivalu přímo od Václavíka ochutnat exotické speciality. Před návštěvníky připraví taky čerstvé cvrčky. *„Hmyz je úžasně výživný, obsahuje bílkoviny a to někdy až ve čtyřech pětinach své váhy. Ve většině zemí světa ho jedí úplně běžně, možná se stane potravinou budoucnosti,“* předvídá Václavík.

Entomofágie, tedy připravování hmyzu jako potraviny, je běžná v Africe, jihovýchodní Asii a v severní části Latinské Ameriky. Pro svou výživovou hodnotu může hmyz dokonce zachránit lidské životy. *„U nás je buď za delikatesu, nebo vůči němu mají lidé předsudky,“* poukazuje Václavík. V Československu vyšel první recept na pokrm z hmyzu asi v roce 1928 v kuchařce Luisy Ondráčkové. Byla to chroustová polévka.

Připravovat hmyz doma by ale začátečníci měli s opatrností. Kupovat brouky nebo larvy je lepší u specializovaných chovatelů nebo si je chovat doma, a to jen přírodními materiály. Běžně venku je totiž spousta jedovatých nebo chráněných druhů.

Kromě smažených sklípkanů a štírů na víně představí v pavilonu F brněnského výstaviště Václavík pro Středoevropana i povědomější chutě. *„Mám procestovaný i Blízký východ. V severním Iráku krásně voní tržnice, samozřejmě je kvalitní arabská káva,“* popisuje Václavík, který také dobře ví, jak šikovné jsou libanonské kuchařky a jak se večerí u Kurdů.

Stále nové variace netypických pokrmů předkládá Milan Václavík svým hostům v Arabsko - indické restauraci Klub cestovatelů v Brně. Kromě jídla si tu mohou vyslechnout i kulturní přednášky o dalekých zemích od světaznalých cestovatelů. Václavík ale nepůsobí jen tam. Píše také články o etnických kuchyních a s Davidem Švejnohou se snaží o osvětu. Pro mládež také organizuje kurzy vaření právě arabských a indických jídel.

O dvojici veletrhů GO & REGIONTOUR

Veletrh GO se zaměřuje na výjezdovou turistiku. Vedle tuzemských cestovních kanceláří a agentur se jej účastní poskytovatelé služeb cestovního ruchu v oblíbených zahraničních destinacích a zahraniční turistické centrály. Jedná se o největší prezentaci průmyslu cestovního ruchu s akcentem na regiony ve střední Evropě. V roce 2018 se odehraje už 28. ročník.

Veletrh REGIONTOUR je hlavní prezentační platformou potenciálu cestovního ruchu v regionech České republiky. Je nosným projektem na podporu inkomingu a domácího cestovního ruchu. Účastní se jej klíčové subjekty a osoby s rozhodovacími pravomocemi v cestovním ruchu ČR a jednotlivých regionů. V roce 2018 se odehraje už 27. ročník.



Souběžně s veletrhy se koná Festival krajových specialit a regionální potraviny RegFoodFest, mezinárodní soutěž **Gastro Junior Brno 2018 – Bidfood Cup** a **GO KAMERA** - festival cestovatelských filmů, fotografií a publikací.

Více informací najdete zde: www.regiontour.cz

KONTAKT PRO NOVINÁŘE:

Karolína Křenková

tisková mluvčí veletrhů Go a Regiontour

T: 608 354 419/ kkrenkova@bv.v.cz