

TISKOVÁ ZPRÁVA – 27. 4. 2026

Mladí kuchaři ze Skrbeně ovládli Vidle vidlička fest. První místo získali za vlastní sýr z čerstvého mléka

Areál Sluňákova v Horce nad Moravou se v sobotu 25. dubna proměnil v centrum regionální gastronomie. Druhý ročník festivalu Vidle vidlička fest, pořádaný Místní akční skupinou (MAS) Moravská cesta, přilákal stovky návštěvníků na regionální jarmark, kuchařskou show Petra Heneše, a především na vyhlášení velké dětské kuchařské soutěže, která letos zaznamenala rekordní účast.

Cílem festivalu, konaného pod záštitou senátora Marka Ošťádala a s podporou Ministerstva zemědělství, je propojit místní pěstitele a výrobce s komunitou a motivovat školní jídelny k využívání lokálních surovin. To se podle organizátorů festivalu stále více daří a odrazilo se to i v hlavní soutěži Od vidlí po vidličku, do níž se zapojilo 31 týmů a celkem 223 dětí – což je více než dvojnásobek oproti loňskému roku.

Děti vařily z lokálních zdrojů

Soutěžící týmy ze škol, skautských oddílů i řad mladých hasičů připravovaly recepty z poctivých surovin, které jim štědře poskytl zejména partner akce Doubravský dvůr. V hlavní soutěži nakonec nejvíce zazářila 4. třída ze ZŠ Skrbeň, která obsadila první místo za zeleninový salát s vlastním sýrem, který si děti samy vyrobily z čerstvého mléka z farmy v Příkazích. Na druhé příčce se umístila ZŠ Cholína s dětmi z 1. a 4. třídy, které porotu zaujaly poctivými jednohubkami, koláčky a vlastní autorskou písni. Třetí místo si odneslo 5. oddělení družiny Vítězná při ZŠ Litovel za špagety se smetanovou omáčkou a rajčaty z Haňovic. Kategorii jednotlivců ovládla Tereza Marešová ze skautského oddílu v Litovli, která připravila špagety s omáčkou z čerstvých rajčat.

Úspěšní soutěžící nachystali pro diváky přímo na pódiu občerstvení pod dohledem kuchaře Josefa Mrtýnka. Za své výkony pak získali koše plné regionálních dobrot. Členové vítězného týmu ze Skrbeně a také Tereza Marešová navíc obdrželi nádherné dorty z cukrářství Ila. Všichni účastníci soutěže dostali také poukaz na zmrzlinu v Doubravském dvoře jako poděkování za jejich úsilí.

Přednášky a inspirace pro školní jídelny

Na pódiu se během dne vystřídalo několik zajímavých hostů. Aneta Moravcová, držitelka regionální značky za projekt Plevel naslepo, připravila povídání o výrobě sezónních limonád z volně rostoucích rostlin, které doplnila i oblíbenou ochutnávkou. O rozvoji projektu Od vidlí po vidličku hovořil Václav Osička z Doubravského dvora. Uvedl, že projektu začíná sám pevně věřit, protože získává konkrétní obrysy a spolupráce se školními jídelnami se slibně rýsuje.

Gastro show na ohni a regionální jarmark

Odpolední program vyvrcholil kuchařskou show Petra Heneše, kterého rovněž zaujalo téma projektu Od vidlí po vidličku, neboť sám připravuje vlastní spolupráci se školními jídelnami. Heneš přímo před zraky diváků předvedl vaření na otevřeném ohni a za asistence vítězných dětí připravil moderní variaci na hanáckou klasiku – tvarůžkový lívanec s trhaným masem či houbami, ale i lívanec na sladko.

Návštěvníci mohli po celý den nakupovat u více než 30 prodejců nabízejících vše od domácích džemů a sýrů až po řemeslné výrobky, vyzkoušet štěstí v tombole MAS Moravská cesta. Program doplnilo divadelní představení studia Bez kliky s ukázkou tradičního pražení kávy.

„Děkujeme všem účastníkům, výrobcům i partnerům, že pomohli vytvořit neopakovatelnou atmosféru a ukázali, že regionální potraviny mají v našem jídelníčku nezastupitelné místo,“ uzavřela za organizátory Julie Zendulková.

Kontakt pro více informací:

Julie Zendulková, koordinátorka Haná regionální produkt®
Tel.: +420 724 111 510
E-mail: julie.zedulkova@moravska-cesta.cz