



TISKOVÁ ZPRÁVA

24. května 2016

Středomoří se přesune do Prahy, na pikniku v Troji bude vařit šéfkuchař Marcel Ihnačák

Držitel dvou michelinských hvězd Marcel Ihnačák předvede návštěvníkům trojské botanické zahrady v rámci akce Středomořský piknik nad Prahou svůj kuchařský um. V sobotu 30. července od 11 hodin se seznámíte s kulturami některých středomořských států a ochutnáte jejich typická jídla.

„Za vůněmi Středomoří stačí přijít do Troje. Chceme, aby si návštěvníci užili atmosféru dovolené i ve městě a odpočinuli si od každodenního shonu. Proto jsme se rozhodli pro Středomořský piknik nad Prahou. Od 13 hodin se mohou lidé těšit na kuchařskou show Marcela Ihnačáka, který vařil i pod vedením hvězdného kuchaře Jamieho Oliviera. Marcel Ihnačák se často nechává inspirovat italskou kuchyní, proto jsme rádi, že se našeho středomořského pikniku zúčastní,“ říká Lucie Herberová, tisková mluvčí trojské botanické zahrady.

Středomoří křížem krážem

Mnoho okrasných, jedlých nebo léčivých rostlin, které jsou součástí našeho každodenního života, pochází z regionu obklopující Středozevní moře. Zajímavé jsou nejen samotné rostliny, ale i jejich plody nebo produkty, které se z nich vyrábí. Výstava rostlin a fotografií Středomoří má v Troji premiéru a představí jednu z nejbohatších botanických oblastí Evropy. Přijďte se s těmito rostlinami či jejich historií seznámit a začněte tak svou letní dovolenou.

Pro více informací, prosím, kontaktujte:

Lucie Herberová

PR Manager a tisková mluvčí

mobil: 605 234 282

e-mail: lucie.herberova@botanicka.cz

Sobotní přednášky (11. 6.)

13–14:30 h	Olivier Filippi – Středozevní rostliny v přírodě a na zahradě
14:30–16 h	Miloslav Kuklík – Botanický zeměpis Středozevní
16–17:30 h	Jan Ponert – Orchideje Středozevní
16–17:30 h	Lenka DiPucciová - Aromatické rostliny a jejich využití v aromaterapii