



TISKOVÁ ZPRÁVA

6. října 2015

V Troji se bude vařit dýňová marmeláda s držitelkou světového rekordu Milfaitovou, chybět nebudou workshopy a dýňové speciality

Blanka Milfaitová, která se se stolitrovou obří sklenicí plnou vlastnoručně vyrobené marmelády zapsala do Guinnessovy knihy rekordů, se letos v České republice zúčastní jediné akce – podzimního jarmarku trojské botanické zahrady, a to o víkendu 10. – 11. října. Kromě dýňové marmelády, kterou bude Milfaitová vařit přímo na místě, mohou návštěvníci ochutnat netradiční dýňové polévky, koláče nebo víno z Vinice sv.

Klára, která je nedílnou součástí botanické zahrady.

„Na jarmark trojské botanické zahrady se moc těším. Je to jediná akce v České republice, které se letos účastním. Do jara jsem byla na Sicílii, teď jsem se vrátila z výstavy EXPO a za pár týdnů se vydám na další expedici. Botanická zahrada nabízí nádhernou přírodu a já budu v tomto prostředí vařit marmeládu z dýně před zraky návštěvníků, pohovořím s nimi i mými fanoušky, prodávat se budou marmelády z šumavské manufaktury i má kniha,“ popisuje **Blanka Milfaitová, „marmeládová“ královna.**

Trojská zahrada se pomalu halí do pestrých barev, které k podzimu patří stejně tak jako dýně do podzimní gastronomie. *„Ochutnáte třeba dýňový krém s kokosovým mlékem nebo dýňové koláče. Těšit se můžete na medovinu, chybět nesmí víno z naší vinice. Současně bude v sobotu v severní části zahrady Čajomír Trek - putování světem čaje pro celou rodinu. K jarmarku ale nepatří jen dobré jídlo a pití. Zakoupit můžete vonné oleje, které pomohou při léčbě rýmy a nachlazení. Dozvíte se také, jak očistit organismus pomocí aromaterapie,“* vyjmenovává **Lucie Herberová, tisková mluvčí trojské botanické zahrady.**

Kreativně se meze nekladou – podzimní workshopy pro všechny věkové kategorie

Děti i dospělí mohou během víkendu tvořit a svá díla si pak odnést domů. *„Pro dospělé jsou v sobotu připravené workshopy, na kterých se bude vyrábět z pedigu, papíru či sena. Je potřeba se přihlásit dopředu, pár volných míst ještě je. Děti i dospělí mohou z ovčího rouna vytvářet pestrobarevné plstěné bambulky, ze kterých pak mohou udělat náušnice, korále nebo přívěsek na klíče,“* říká **Hana Kovaříková, produkční akce.**

BRUSINKOVÁ ZAHŘÍVACÍ MARMELÁDA NA ŠVÉDSKÝ ZPŮSOB

1 kg brusinek prohřejeme v hrnci na 80 °C s 200 g cukru, 200 ml červeného vína, lžičkou drceného hřebíčku, 20 g nastrouhané pomerančové kůry a lžičkou mleté skořice. Brusinky opět nemixujeme ani nedrtíme. Přidáme 20 g čistého citrusového pektinu rozmíchaného v 200 g bílého cukru. Řádně promícháme a opět 3 až 5 minut provaříme. Horké nalejeme do skleniček a stejně jako borůvky hned zavaříme.



Pro více informací, prosím, kontaktujte:

Lucie Herberová

PR manager a tisková mluvčí

mobil: 605 234 282

e-mail: lucie.herberova@botanicka.cz