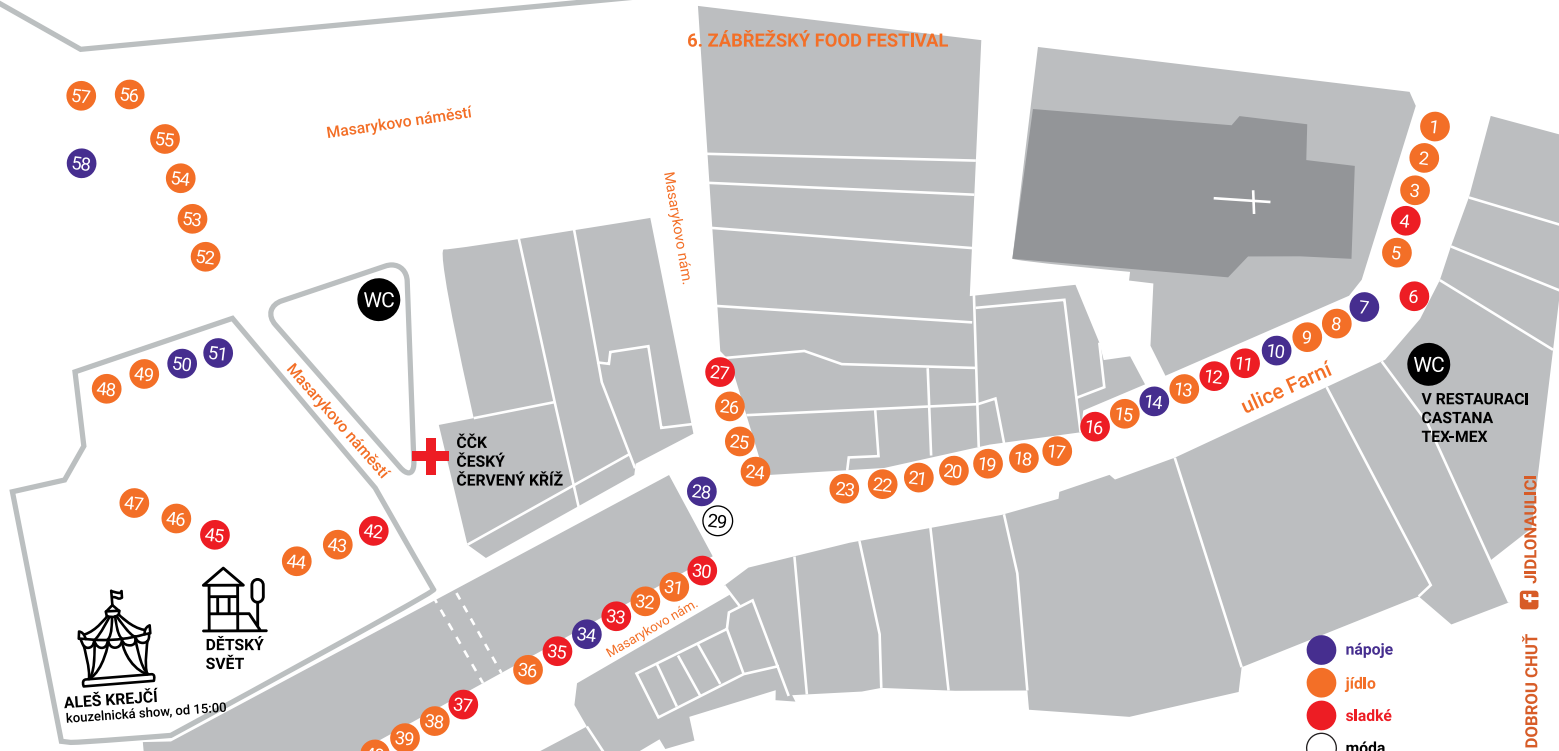


6. ZÁBRĚŽSKÝ FOOD FESTIVAL



- nápoje
- jídlo
- sladké
- móda

*jídlo
na ulici*
21.5.2022

- 1| Maminčino koření
- 2| Farma pod Kaštany
- 3| Duxovo Chillí
- 4| Čokoládové lanýže
- 5| Safrán top
- 6| Bezukrovinky
- 7| Vinotéka Havlíčkovi
- 8| Goldovo pekařství
- 9| Koření od tetiny
- 10| Čaje Cejlon
- 11| Nacukronejedu
- 12| Cukrářství Kejky
- 13| Crunchy worms

- 14| Víno Kamelie CZ
- 15| Muerta chilli
- 16| Cukrářství Cukrle
- 17| Domáci Paella
- 18| Kaiser Franz
- 19| Šneci z Rybníčku
- 20| La Paisanita
- 21| Lyopotraviny
- 22| Farmerio
- 23| Mungo Hero
- 24| U Dřeváka Beer & Grill
- 25| Sušená rajčata Rajpro
- 26| Maďarské speciality
- 27| Cukrová vata
- 28| Sodoškárna
- 29| Vyrobeniny

- 30| Churros
- 31| Krušovo uzené
- 32| Via Delicia
- 33| Moonchocolate
- 34| Naber Kaffee
- 35| Donut Point
- 36| EB Dinners
- 37| Nebeské dortíky + Vanda sirupy
- 38| Grekos greek grill
- 39| Belgické hranolky
- 40| Nha Cretcheu
- 41| Pivovar Welzl
- 42| Palačinkola
- 43| Kluci od lesa
- 44| Bramborové placky na peci

- 45| Gule food truck
- 46| Reznictví u Bobra
- 47| Pizza Francesco
- 48| BUGER INN
- 49| Warung Indonesia
- 50| Pivovar Welzl
- 51| Popler prosecco
- 52| Eat Meat
- 53| Mutant Fast Food
- 54| Anne's food truck
- 55| Mácova kára street food
- 56| Roburrito food truck
- 57| MB Food Truck
- 58| Backstage bar

DOBROU CHUŤ JIDLONAULICI

Masarykovo náměstí

Masarykovo nám.

Masarykovo náměstí

ulice Farní

WC

WC

ČČK
ČESKÝ
ČERVENÝ KŘÍŽ



DĚTSKÝ SVĚT

ALES KREJČÍ
kouzelnická show, od 15:00

DJ'S
WENTOLINE
A HANYSS

V RESTAURACI
CASTANA
TEX-MEX

Maminčino koření



Maminčino koření - firma, která vyrábí čistě přírodní koření bez přidané soli, glutamátu, škrobu, tuku, cukru i lepku. Na své si přijdou nejen maminky, gurmáni, ale také vegani i vegetariáni.



• jídlo
na ulici

Farma pod kaštaný



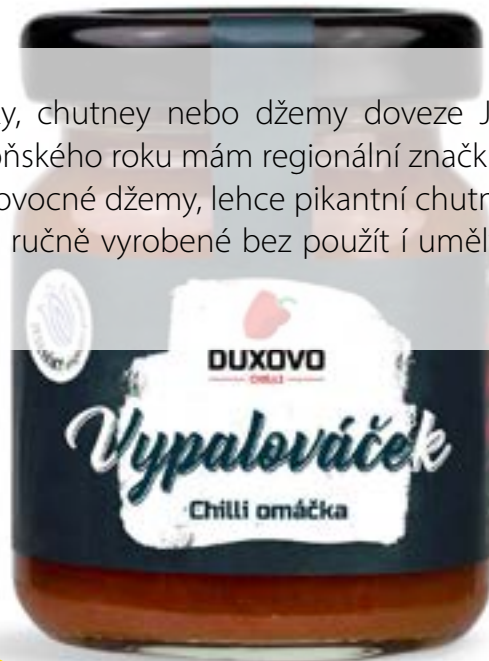
FARMA pod kaštaný přiveze své pikantní marmelády k sýrů a masu a jiné pochoutky. Sladké džemy klasické nebo něčím ozvláštňené, nakládané sýry a čerstvé sýry.

jídlo
na ulici

Duxovo chilli




Vlastní chilli omáčky, chutney nebo džemy doveze Jan Ducháček z Rapotína Duxovo Chilli. „Od loňského roku mám regionální značku Jeseníky. V mojí nabídce jsou jednodruhové ovocné džemy, lehce pikantní chutney a pálivé až extra pálivé chilli omáčky. Vše je ručně vyrobené bez použití i umělých konzervantů, barviv a zahušťovadel“.



• jídlo
na ulici

Čokoládové laníže



„Již několik let tvoříme originální a lahodné čokoládové laníže a bonbony. Vybere si určitě každý, přivezeme 25 druhů čokolád“, říká Tereza, která k nám na festival přijede z Brna s jejími laníži Čokoládové laníže Tereza. Vše ručně a s láskou vyráběné. Těšte se na ručně dělané čokoládové laníže a jiné čokoládové pochoutky. Splnila si vlastní sen, vyrábí čokoládu, provozuje eshop a píše o čokoládě. Máme se na co těšit, protože čokoládové laníže chutnají božsky, vlastně všechny chutnají božsky...

• jídlo
na ulici

JoyEntity

f



Šafrán, nejvzácnější koření světa. Koření králů. I toto vzácné koření koupíte na našem festivalu. Přiveze jej do Zábřehu E shop - Šafrán, šafránový čaj, JoyEntity - dovozce pravého šafránu, šafránového čaje a nálevů, sušených plodů zerešk, černé limetky a dalších delikates perské kuchyně. Výrobce šafránové soli a cukru. Vše z nekvalitnějšího šafránu z jeho domoviny - farem v Mashadu, oceněných certifikací UNESCO a (iTQi) - 3 hvězdami za kvalitu a chuť od asociace sommeliérů a kuchařů v Bruselu.

• jídlo
na ulici

Bezocukrovinky

f



Mlsáte rádi? Máme pro vás tip jak mlsat zdravě...

Pavla Heřmánková a její Bezocukrovinky k nám na festival opět přiveze sladkosti ze sušeného ovoce a oříšků, sladké pouze díky přírodním cukrům, které se v ovoci přirozeně vyskytují. „Sladíme banánem, datlemi, rozinkami. Oříšky jsou jemně rozmixované až na mouku, Bezocukrovinky jsou tedy vhodné i pro nejmenší děti. Vyrábíme také tyčinky a dárkové balíčky pro všechny věkové kategorie.

Bezocukrovinky jsem začala vyrábět pro své děti, jako zdravější sladkosti s přirozenou ovocnou chutí. Dnes už máme ucelený sortiment výrobků pro různé příležitosti během celého roku nejen pro rodiče dětí, ale i pro školky, pro sportovce a všechny fanoušky zdravého životního stylu. Těším se na vás“, říká Pavla Heřmánková.

• jidlo
na ulici

Vinotéka Havlíčkovi

f



Ve spolupráci s Vinotéka Havlíčkovi bude připraven vinný bar s nabídkou kvalitních vín z jižní Moravy. Na baru budou připravena bílá, růžová, červená a frizzanté vína... Najdete zde i čepované pívko a také nealko

• jízdo
na ulici

Goldovo pekařství



Gold tyčinky jsou 32 cm dlouhé, ručně kroucené prvorepublikové pečivo. Tradice Gold tyčinek sahá až do roku 1921, kdy pradědeček pana Honče začal péct nejen tyčinky, ale i další pečivo, nejprve u staříčka a na přelomu let 1922 až 1923 postavil v Kopřivnici vlastní parní hygienickou pekárnu „Jan Gold“.

Tyčinky se vyrábějí podle původních rodinných receptur z vysoce kvalitních surovin, bez použití chemických přídatných látek, jako jsou stabilizátory, konzervanty, barviva, zvýrazňovače chutí a jiná aditiva.

Vyzkoušíte tyto rozmanité příchutě:

- **Gold mix**
- **Pivní škvarkové**
- **Brynzové**
- **Máslové tymiánové**
- **Jemný sýr**
- **Parmezánové**
- **Cibulové**

• jídlo
na ulici

Koření od tetiny

f



Bylinky a koření hledejte u stánku Koření od tetiny. Rodinná firma, která s láskou, s potěšením a nadšením míchá a balí koření, bylinky a různé směsi koření. Společně s kořením bude k ochutnání i lahodné víno z černého rybízu.

• jídlo
na ulici

Čaje Cejlon



U stánku www.caje-cejlon.cz ochutnáte a nakoupíte to nejlepší z cejlonských čajových plantáží. Špičkové čaje dováží sypané a sáčkové přímo ze Srí Lanky.

• jídlo
na ulici

LowE carb

f



Gastroprojekt LowE carb. Už jste slyšeli? Jedná se o dietu s omezeným obsahem sacharidů a s vyšším obsahem tuků a proteinů ve stravě. Hlavně tedy zelenina s obsahem škrobu, zrna, ovoce, luštěniny nebo i některá semínka a ořechy. Ochutnáte Low carb grananoly a zákusky. Low carb směsi na pečení, které Vám usnadní low carb stravování a spoustu dalších i bezpečných dobrůtek.

• jidlo
na ulici

Kejky



„Jsme malé řemeslné cukrářství z Brna. Naše dezerty jsou na oko krásné, ale ještě lepší je jejich chuť. Tu vždy vybalancujeme do naprosté dokonalosti a až potom řešíme design, který je ale také velmi důležitý. Jí se přeci i očima. Cokoli si od nás dáte, tak máte jistotu plné chuti toho, na co dezert láká. Festival Jídlo na ulici je už vlastně jediná veřejná akce, na které nás můžete potkat. A my se na něj vždy těšíme,“ říká Renata Zaoralová. To nás moc těší, a vy se těšte, bude to sladká boma.

jídlo
na ulici

Crunchy worms



Milan Václavík a jeho nový projekt Crunchy - worms přiveze pražené červíky v pytlíku v různých příchutích, které zboří vaše chuťové buňky. Je úplně jedno jestli je to potravina budoucnosti, nebo ne. Jednoduše řečeno, prostě je to dobrý!

jídlo
na ulici

Kamelie CZ



Vinárna Kamelie CZ slibuje a láká na MODRÉ CHARDONNAY, vinné nápoje, sirupy, likéry a limonády.

• jadlo
na ulici

Muerta



Malá brněnská firma Muerta má pro změnu skvělé nakládané papričky a chilli omáčky, chutney, pyré nebo džemy ve fantastických chuťových kombinací.

jídlo
na ulici

Cukrle



Šumperská cukrárna Cukrle slibuje fakt domácí zmrzku! !Zmrzliny si sami připravujeme z lokálního ovoce, poctivého mléka, vajec nebo smetany. Občas přidáme nějakou tu exotiku, koření nebo alkohol. Jsou lehké, akorát sladké a zdravé. Žádné konzervanty, barviva a éčka“, slibuje Martina Klusáková. Pokud někdo z vás její cukrárnu navštívil tak ví, že to bude bomba.

Samořejmě se můžete těšit také na její dokonalé dezerty či dorty. V Cukrle pracují s pravou vanilkou, belgickou čokoládou, sezónním ovocem, lahodnou smetanou nebo vajíčky od šťastných slepiček. Zakladatelkou Cukrle je Martina Klusáková, absolventka cukrářské akademie v Praze a speciálních kurzů zahraničních lektorů. V listopadu 2019 se stala vítězkou cukrářské výzvy časopisu Gourmet a cukráře Josefa Maršálka.

jídlo
na ulici

Mexická paella



Španělskou kuchyni k nám na festival tradičně přiveze Miguel. Čeká vás kombinace chutí a vůní projasněných barvami léta. Jídlo, které si nejlépe vychutnáte s rodinou či přáteli za rytmu temperamentní hudby. A přesně taková je paella od Miguela z pečlivě vybraných surovin.

Těšit se můžete na:

- Paellu s mušlemi, kalamáry a krevetami
- Paellu se slávkami ala marinera

Paella je tradiční španělský pokrm z rýže, nejvíce rozšířený v oblasti Valencie. Přípravuje se na speciální rovné nízké pánvi s uchy. Existuje celá řada variant, nejčastěji se do paelly přidávají mořské plody nebo kuřecí a králičí maso.

• jídlo
na ulici

Kaiser Franz



Kaiser Franz je již řadu let štikou v pražském streetfoodovém rybníce. Jezdí na řadu food festivalů a na pražských Vinohradech otevřeli bistro, ve kterém se krom burgerů věnují také řemeslným pivům z českých minipivovarů. Do Zábřehu přivezou jak jejich nejoblíbenější kousky v čele s vymazleným bacon cheese burgerem, tak i sezónní speciality z čerstvě sklizených farmářských surovin.

• jídlo
na ulici

Šneci z Rybníčku

f



Delikatesy ze šnečího masa? No jasně, že ano. Michal a Helena Prikrylovi k nám na festival přivezou své šnečí dobroty z rodinné šnečí farmy Šneci z Rybníčku. „Jsme zkušený zemědělci, kteří se zamilovali do šneků. Věnujeme se domácímu chovu a výrobě šnečích specialit. Protože šnek do české kuchyně zkrátka patří!“ Ochutnáme určitě něco z jejich skvělých receptů:

- Šneci po burgunsku
- Šnečí ragú
- Jednohubky se šnečí paštikou
- Smažené kuličky se šneky a sýrem
- Špíz ke grilování
- Zapečené žampiony se šneky

• jídlo
na ulici

La Paisanita



Del Pino a Romina Paola s jejich úžasným gastroprojektem La Paisanita. Těšit se můžeme na božské EMPANADAS - malé pečené nebo smažené taštičky s náplní z voňavého mletého masa, kukuřice nebo sýra. Nebo také LOCRO - což je hovězí dušené s mrkví podávané jako výdatný hustý gulášovitý pokrm.

• jidlo
na ulici

Lyopotraviny



Na našem festivalu také nemohou chybět Lenka a Luboš Bláhovi s jejich rodinnou firmou Lyopotraviny. Lyofilizované potraviny: ovoce, zelenina, klíčky. Lenka slibuje a láká na novinky v jejich nabídce: Lyofilizované BIO přírodní pařené sýry, Jogurták. Doplňkový sortiment z jejich BIO dílny: oříšky, LowCarb, aj. Přivezeme určitě i Míšinu čokoládu, fantastický Bopcorn a něco dobrého „upeču“. Uau, tady bude určitě pořad plno....

• jídlo
na ulici

Farmerio



Farmerio je český specialista na zpracování a výrobu potravin z hmyzu. Vyrábí ochucené křupavé červíky, instantní kaše, čokolády, oleje a další produkty s obsahem hmyzí složky. Nepoužije žádné chemické látky ke zvýraznění chutě, barvy a vůně - vše jen na přírodní bázi a pravém koření bez glutamátu.

PROTEIN
CHOCOLATE
MILK

Exclusive

FARMERIO
FROM BEETLES
CHOCOLATE
CHILLI & MANGO

Exclusive

FARMERIO
THE PHILIPINE
PROTEIN
CHOCOLATE
SALT

Exclusive

*jídlo
na ulici*

Mungo Hero



Jsi VEGAN? Máš intoleranci na LEPEK? Rád CESTUJEŠ? Potřebuješ RYCHLÝ oběd? Nebo se ti jen nechce vařit? MUNGO HERO je tu pro tebe! Hledáš jídlo, které zasytí a je jednoduché na přípravu? Vyzkoušej jednu ze sušených směsí MUNGO HERO:

- **MUNGO s quinou a ajurvédou inspirovanou směsí koření.**
- **MUNGO s jasmínovou rýží, rajčaty a italskými bylinkami.**
- **MUNGO s hlívou a kroupami**

jídlo
na ulici

U Dřeváka



U Dřeváka Beer&Grill - Kvalitní suroviny a originální receptura, to vystihuje burgery od Dřeváka! Pořádné hovězí a jejich luxusní preclíkové briošky!

• jidlo
na ulici

Rajpro



Sušená rajčata nabídne malá rodinná firma z Prostějova, která se specializuje na výrobu nakládaných sušených rajčat a dalších výrobků z nich. Tyto rajčata dováží z Itálie, kde jsou pěstována na rodinné farmě tradičním starým způsobem bez přidávání chemických prostředků. Tam se také suší na slunci ekologicky bez použití elektrické nebo jiné energie.

• jídlo
na ulici

Maďarské speciality



Maďarskou nakládanou zeleninu, maďarskou papriku, gulášové, paprikové, česnekové krémy a kečupy nakoupíte u stánku www.madarsky-svet.cz.

• jidlo
na ulici

Gurmánský kráček

f



Gurmánský kráček se zabývá výrobou a prodejem přírodních bylinných a ovocných sirupů bez aromat, barviv, chemických konzervantů čistě se 100% citronovou šťávou (bez kyseliny citronové). Z těchto sirupů zákazníkům farmářských trhů, jarmarků a gastro akcí vyrábějí ve stánku pod názvem **SODOFKÁRNA** domácí chlazené limonády a míchané drinky. U limonád je vždy na výběr z minimálně 20 stálých příchutí + některé sezónní příchutě dle ročního období. Sirupy nejsou jednodruhové, ale vždy v kombinaci s bylinami či kořením.

- **borůvkový sirup s yzopem a zázvorem**
- **grepový sirup s ibiškem a malinami**
- **levandulový sirup s brusinkami**
- **rebarborový sirup se ženšenem a jahodami**
- **Toník (domácí tonik z chininu a bylinek)**
- **rýmovníková s pomerančem**
- **kaštanová limonáda s květem jírovce**

• jídlo
na ulici

Vyrobeniny



Po loňské premiéře k nám opět přijede Eva Keprtová a její Vyrobeniny - ručně šitá móda pro děti i rodiče. „Jednoho dne jsem si sedla k šicímu stroji a zjistila, že tvořit mi přináší potěšení. Vzhledem k nedostatku skladovacích prostor na všechny mé „vyrobeniny“ a vzhledem k touze se o svou radost podělit, jsem vytvořila tuto stránku, prostřednictvím které bych ráda poslala některé své výrobky do světa. Tak proč ne zrovna k Vám...“, říká Eva.

VYROBENINY jsou ručně šité výrobky zaměřené na děti, jejich maminky a vlastně celou rodinu. Šijí oblečení, praktické drobnosti pro nejmenší, ale i softshellové taštičky na odrážedla, sponkovníky, kapsáře, pytlíkobatohy, a spoustu dalšího.

• jidlo
na ulici

Los Churros




Co to **CHURROS** je? Jedná se o typické street foodové jídlo, které je z těsta v jednoduchém složení, které se ale připravuje dle přesné technologie. Těsto se pak zavádí do stroje – churrery, ze kterého se vytlačují tyčinky ve tvaru hvězdy. Poté se usmaží a obaluje ve sladké směsi.

K takto připravené pochoutce si vyberete chutnou omáčku, buď belgickou mléčnou/hořkou čokoládu s vysokým obsahem kakaa anebo mléčný karamel dulce de leche.



jídlo
na ulici


Krušové uzené

A photograph showing a large piece of cured meat, likely a ham or pastrami, resting on a wooden log. To the left of the meat are two onions, one red and one white. The entire scene is set against a dark background with a white text box overlaid.

Krušovi se zabývají konzervací masa tradičním způsobem bez použití konzervantů a bez rychlosoli. Maso je nakládáno po dobu tří týdnů s českým česnekem a solí a následně uzeno na bukovém dřevě. Těšte se na hovězí pastrami, grilovanou uzenou krkovicí, uzenou plec, bok a krkovicí.

jídlo
na ulici

Via Delicia



Zábřežská rodinná konzervárna Via Delicia představí své vlastní paštiky, džemy, sendviče a vafle. No a samozřejmě nemůže chybět ani kotlíkový guláš přímo od pana mistra Olin Bezchleba.

jídlo
na ulici

MoonChocolate



Malá rodinná čokoládovna **MoonChocolate** z Budišovic nedaleko Ostravy k nám do Zábřehu doveze svou vlastní čokoládu vyráběnou čokoládu metodou „bean to bar“, tedy od bobu až po tabulku. Kakaové boby z různých koutů světa zpracovávají celé a přidávají k nim už jen cukr nebo sušené mléko. Žádná dochucovadla, emulgátory nebo jiné tuky. V jejich nabídce najdete třeba Červeného trpaslíka, Nebulu, Ufonky nebo Měsíční kameny.

• jídlo
na ulici

Naber Kaffe



Po skvělém jídle následuje výborná káva. Tu bude servírovat Luboš Kouřil. Značka kávy - Naber Kaffe CZ. Tady vás nakoupnou energií na celý festival. Uvidíte sami, stavte se k nim na stánek!

jídlo
na ulici

Donut point



Donut Point - to jsou skvělé donuty a osvěžující milkshaky! U tohoto barevného a sladkého stánku vás čeká lokální, ručně dělaný donuty světových chutí. Kinder, Snickers, Lotus, Oreo, Bounty, Pistácií atd... Donut Point sídlí v centru Šumperka, teď bude na chvíli u nás v centru Zábřeha, jupííí.

jídlo
na ulici

EB diners



Pořádnou burgrovou nálož bude servírovat stylová americká restaurace EB diners. Nejvymazlenější a nejchutnější hovězí burgry z mletého a trhaného masa, to vše z vlastního chovu plemene Parthenaise.

• jídlo
na ulici

Nebeské dortičky



Milujete cupcakes?

Nebeské dortičky jsou rodinná firma, sídlící v Brně od roku 2010. Veškeré produkty jsou 100% veganské. Nabízí cupcakes, velikonoční beránky, svatby, dorty, veganské želé bonbóny a další. Vše co pečou dělají s láskou a 100% Vegan. Nepoužívají žádné živočišné produkty.

V tomto kouzelném stánku budete moci také ochutnat i úžasné marmelády, sirupy, limonády a také alkodrinky od @Vanda.sirupyamarmelady. Mňam...Hledejte ten nejbarevnější stánek...

• jídlo
na ulici

Grekos greek grill



Pravý řecký gyros v pitě, souvlaki, vynikající domácí tzatziki a další řecké dobroty nám na festivalu s láskou připraví Kyriakos, přistěhovalec z Řecka. Kdo ještě nenavštívil jeho restauraci / bistro Grekos greek grill v Šumperku, dělá chybu. Mňam.



• jídlo
na ulici

Belgické hranolky



Jedinečné hranolky smažené dle tradiční belgické receptury z čerstvých brambor podávané s domácími omáčkami. To jsou Belgické hranolky. Hranolky jsou smažené přímo na místě, čerstvé a z pravých brambor, žádný nezdravý palmový olej, smažené jsou totiž na sádle! A ty omáčky? Nebo si hranolky nechte jen posypat chedarem.

• jídlo
na ulici

Nha Cretcheu



Co třeba ochutnat chobotnici? Na našem festivalu to není žádný problém... Úžasné menu od rump steaku až po mušle či chobotnice bude servírovat ostravská restaurace Nha Cretcheu Café & Restaurant, která nabízí autentickou kuchyni v moderním podání šéfkuchaře Jamieho Santose, který je původem z Kapverdských ostrovů, kde se také před mnoha lety zrodila jeho vášeň k vaření.

I proto má ve svém logu „Nha Cretcheu“, což v překladu z kreolštiny znamená „moje láska“.

„Naším cílem je poskytnout vám výjimečný zážitek mnoha barev a netradičních chutí...“

Věřte, že šéfkuchař a zakladatel Nha Cretcheu, Jamie Santos vám vždy vykouzlí talíř plný nevědních kombinací.

jídlo
na ulici

Pivovar Welzl

f



Od prvního ročníku je s námi i ten nejlepší pivovar široko daleko Pivovar Welzl Zábřeh. Pivo jako křen...

jídlo
na ulici

Palačinkola



Tyhle luxusní francouzské palačinky vám bude servírovat František Kurka a jeho Palačinkola. Smlsnete si na různých druzích slaných a sladkých palačinek, jsou prostě boží. Ochutnáno osobně, a jsou opravdu nejlepší

• jídlo
na ulici

Od lesa



Už jste navštívili Hospůdku Rio v Klášterci, kterou provozují kluci Od lesa? Doporučujeme!!! Tradiční recepty v netradičním provedení. Nejlepší Welzl široko daleko. Jsme moc rádi, že kluci po roce opět ukážou svoje gastroumění i u nás na festivalu.

„Jsme kuchaři, kteří se netají láskou k české kuchyni a přírodě. Když k této lásce přidáte oheň, máme základní pilíře našeho vaření. Těšte se na lokše, kuřecí steak, salát, domácí brioche, a naši limonádu. Děláme catering, který jde na to odlesa. Naším hlavním partákem je grill, který nám pomáhá při přípravě báječných pokrmů“.

jídlo
na ulici

Bramborové placky

f



Bramborové placky na peci jsou stylový stánek, ve kterém si můžete dopřát super bramborovou placku v několika variantách.

„Pro přípravu těsta na bramborové placky používáme namleté vařené brambory. Důležitou ingredienci je kvalitní pšeničná polohrubá mouka. My používáme ověřenou, regionální mouku z Předměřic nad Labem. Tato mouka má vysokou kvalitu a je to produkt z Královehradeckého kraje. Brambory nameleme, osolíme a vložíme do hnětače.

Těsto hněteme dlouho, aby se spojily brambory s moukou a solí. Po hnětení necháme těsto odpočinout. Následně vyválíme placku, kterou pečeme na peci bez přidání tuku.

Po upečení omastíme placku husím sádlem. Proč husím sádlem?

Díky husímu sádlu placka krásně zvláční, ale hlavně ovoní. S nadšením děláme tenhle pokrm, na kterém vyrostli naši předkové. A naší snahou je jeho oživení a provázání s moderní gastronomií“.

• jídlo
na ulici

GULE food truck



Hlavním produktem GULE FOOD TRUCK jsou čerstvě připravené tvarohové mini koblížky s různými variantami polev a posypů.

Jsou to srdcaři, co provozují sociální podnik, který vytváří pracovní příležitosti pro osoby se zdravotním znevýhodněním.

Příchutě koblížků, ze kterých můžete vybírat:

- **SLANÝ KAMEL** - karamel vlastní výroby, nadrcený slaný popcorn, himalájská sůl
- **LOTELLA** - nadrcené Lotus sušenky, Nutella
- **BOUNTY** - mléčná čokoláda, kokos
- **SNICKERS** - karamel vlastní výroby, mléčná čokoláda, drcené pražené arašídy
- **BANATELLA** – nadrcený sušený banán, Nutella

jídlo
na ulici

Řeznictví U Bobra



Malé rodinné řeznictví z podhůří Beskyd, které zásobuje svými výrobky špičkové restaurace. Jejich fantastické dobroty [#bobroty](#) si také můžete objednat na jejich e-shopu: www.reznictviubobra.cz.

Slibují, že dovezou něco z jejich fantastických receptů + nějaké překvapení. Tak třeba:

- **Hot-dog s rajčatovo-koriandrovou salsou**
- **Omeleta s pastrami**
- **Trhané s coleslawem**
- **Uzená krkovička, čimičuri, křenová majonéza a smažená cibule**
- **Banh mi**

jídlo
na ulici

Francésko Food truck



„Jsme parta mladých lidí, co podlehla chuti neapolské pizzy. A protože nám v ČR na koncertech nebo festácích něco takového chybělo, rozhodli jsme se to změnit. Přijíždí FRANČESKO! Můžete nás potkat v Olomouci a okolí, na hudebních a food festivalech po celé Moravě a na nejrůznějších soukromých akcích“. A v květnu i v Zábřeze. Jupííí.

Určitě přivezou něco z jejich osvědčené neapolské klasiky:

- **Margherita classica - Rajčata San Marzano, parmazán, bazalka, mozzarella fior di latte**
- **Diavola - Rajčata San Marzano, parmazán, bazalka, mozzarella fior di latte, ventricina**
- **Bianca con pepperoni e salsicia - Parmazán, bazalka, mozzarella fior di latte, pečené papriky, klobáska salsicia**

jídlo
na ulici

Burger Inn



BURGER INN - banda burgermakerů co se nebojí svoje kousky pořádně procpat křupavou slaninou a palivou náloží chilli papriček! Jejich kousky jsou poctivě naládovaly ingrediencemi k prasknutí! Čekají vás smash burgery z vyzrálého masa.

• jídlo
na ulici

Warung Indonesia



Jestli vaše srdce bije pro Indonésii a vaše chuťové pohárky milují jejich kuchyni, pak je Warung Indonesia CZ přesně pro vás. Sobotní oběd 21. května na festivalu je jasnej:

- **Beef rendang (pomalu vařené hovězí maso s omáčkou s kokosovým mlékem a rýží - bezlepkové)**
- **Babi Kechap (vepřový bok ve sladké sójové omáčce s rýží - bezlepkové)**
- **Opor sayur (zelenina, tofu, tempe v kokosové omáčce s rýží - veganské, bezlepkové)**
- **Bala-Bala (smažená zeleninová placka se sladkokyselým dipem - veganské)**
- **Siomay (kuřecí knedlíčky z tapiokové mouky s arašídovou a sladkou sója omáčkou - bezlepkové)**

• jidlo
na ulici

Popler prosecco



Rodinná firma Terezy a Alberta Poplerových Prosecco Popler nám představí prosecco z italské vinařské oblasti Valdobbiadene. „Vše si od dovozu přes distribuci a prodej děláme sami, proto se můžete spolehnout, že do toho dáváme kus sebe“.

• jadlo
na ulici

eat meat



Borci z ostravského streetfoodového bistra **Eatmeat - hotdogs & burgers** k nám na festival jezdí pravidelně. Mají vysněný foodtruck, vaří z lokálních čerstvých surovin a milují maso! Kvalitní maso! A to u nich taky najdete!

Najdete u nich vymazlené Hot Dogs menu. Pořádný párek z masa od jejich řezníka Patrika Řeznictví U Bobra. Když k němu přidají jejich gastro umění, výsledek je k sežrání

• jídlo
na ulici

Mutant Fast Food



Proč Mutant? Mimo vypilovávání tradičních světových receptů k dokonalosti spojují také tyto kuchyně a netradiční suroviny. Někdo říká moderně fusion, oni to nazývají mutace (pho bo burger – polívka v housce, kimči kyselica s kokosovým mlékem, vepřoknedloželo do ruky v čínském knedlíku bao, vánoční kapří vývar s citronovou travou, limetovými listy a rýžovými nudlemi, kachní pho s krevetou). Vaří jedno z nejlepších Phở u nás.

• jídlo
na ulici

Anne's Food truck



Brněnský street food Anne's foodtruck soustředí se na kanadskou specialitu Poutine přiveze do Zábřehu něco z jejich fantastických dobrot. Na menu se objeví určitě některá nabídka z tohoto výběru:

- **Věpřové ramínko „cantonese bbq“ loaded fries s vepřovým ramínkem, char siu bbq, dijon mayo, mango, chilli, jarní cibulka.**
- **Vepřové ramínko /EL cubano/ loaded fries, domácí hranolky smažené na hovězím loji, vepřové na limetkách, dijon mayo, mochiro dresink, šunka, švýcarský sýr, pickles okurky a cibule.**
- **Hovězí „corned beef“ loaded fries - cheddar omáčka, nakl. cibulka , slaninova strouhanka, jarní cibulka, hrubozrnná hořčice.**
- **Triple cheese quesadillas - cheddar, kousky čerstvého sýru, švýcarský sýr /emental/ , paprika, jarní cibulka, salsa roja, rukola, cibulové chutney.**
- **Chorrizo & pepper beef smash burger.**

jídlo
na ulici

Mácová kára



Další foodtruck, který se představí na našem festivalu je Mácová kára. Jsou to kuchařici kteří s jejich food truckem brázdí silnice po celé České republice. Zaměřují se na americko-latinskou kuchyni, BBQ a smoke grill.

A na co se můžete těšit? Určitě dovezou něco z jejich top nabídky:

- **Máca burger - bio vyzrálé hovězí z plemene Limousine, cheddar, zauzená krkovička, cibulová marmeláda, bbq omáčka, chipotle majonéza, kořeněná okurka, salát, bramborová brioška s mákem**
- **Kubánský sendvič - BBQ uzené vepřové ramínko, pálená cibulová marmeláda, kořeněné okurky, máslový sýr, fíková hořčice, bbq omáčka, uzená krkovička, kefirová bageta**

jídlo
na ulici

Roburrito



Brněnští Roburrito na náš festival neodmyslitelně patří. Za to jsme moc rádi. Nejlepší burritos, tacos a quesadillas podle vyladěných receptů s poctivými domácími salsami a nezapomenutelným guacamole. To je Róbert Kubizna a jeho obrovský mercedes Roburrito Food Truck Mňam...

Když se řekne Mexiko, vybaví se vám určitě spousta barev a koření. A samozřejmě kuchyně, která je především o čerstvých surovinách, pálivé chuti a omáčkách. Typickými ingrediencemi jsou kukuřice ve všech podobách, avokádo, rajčata, fazole, hodně zeleniny a dobré maso. A k dochucení patří také limetky, koriandr, chilli nebo třeba čokoláda.

• jídlo
na ulici

MD food truck



Pizza, jejíž původ se přisuzuje právě Itálii, však úplně původně vzešla z pita chleba z Řecka. Nicméně právě Italové ji doladili k dokonalosti a vytvořili spoustu dalších dobrot z pizzového těsta. Takové dobroty ochutnáte díky MD food truck. Ti k nám na festival po roce opět dovezou skvělé a originální Pizzatini – plněné pizza trojhránky s česnekovým dipem. Základ je mozzarella a přidává se italská šunka, slanina nebo třeba špenát, salsiccia a picante... Je to láska na první kousnutí, to nám věřte. Stačí, když půjdete po vůni. A k tomu Limonády Gar.Le: bezinka, mango, jahoda...

jídlo
na ulici

Backstage BAR

f



Backstage agency cz na svém baru pro vás připraví ty nejlepší alko i nealko míchané drinky. Dobrou náladu s sebou! Barmani se na vás už těší a slibují, že o pitný režim bude postaráno.

• jídlo
na ulici