



**Magiczny
Kraków**

Dzisiaj zamknięcie sezonu festiwalu Najedzeni Fest!

2017-10-22

Dzisiaj zamyka się ostatnia w tym roku edycja festiwalu kulinarnego Najedzeni Fest! Dziewiętnasta edycja festiwalu kulinarnego, pod hasłem „Etnicznie”, odbywa się w Hotelu Forum, ul. Konopnickiej 28, w godzinach 11.00-18.00.

Na pytanie „co zjeść”, odpowiedzieć będzie trudno, bo wybór na festiwalowych stoiskach jest spory: udział zapowiedziało blisko 70 wystawców, którzy przygotowują dania z różnych zakątków świata. Tradycyjnie już mocno reprezentowana będzie kuchnia azjatycka.

W Kanton Dim Sum House zasmakujecie aromatycznego Pho, zupy idealnej na zbliżającą się szarugę. Sushiro i Yume Onigiri podadzą wyśmienite sushi, do Korei zabierze nas Oriental Spoon, gdzie zjecie tradycyjne bibimbapy, oraz Mandu, które przygotuje świetne pierożki na parze – tych ostatnich będzie można spróbować też na stoisku Baozi. Przeglądu kuchni różnych azjatyckich krajów szukajcie na stoisku Hurry Curry.

Fast food w wersji slow znajdziecie w Luki Food Truck. W foodtruckach będzie można też spróbować świetnych roti (Green Win), koft i souvlaków (Grill Mobil), churritos i tajskich lodów (Rolling Sweets), czy placzków ziemniaczanych (Ziemniaczarnia).

Prawdziwie slowfoodowe polskie dania poda Gęś w dymie, od kilku edycji jedna z najjaśniejszych gwiazd festiwalu. Kolejną gwiazdą będzie z pewnością Euskadi, restauracja serwująca baskijskie przekąski. Szczęśliwe będą osoby kochające słodczy. Pod jednym dachem znajdziecie tu świetne czekolady, francuskie i amerykańskie desery i wegańskie przysmaki.

Koneserzy sera powinni odwiedzić co najmniej dwa stoiska: na jednym spróbować będzie można serów ze słonecznej Italii, na drugim zrobić zakupy i wyposażać lodówkę w kilka rodzajów holenderskich serów. Oprócz tego, do domu zabierzecie oliwki, tłoczone soki, produkty z Portugalii, oliwy, oleje, hummus, wędliny, miody, przetwory i wina.

Winiarską bohaterką tej edycji będzie Gruzja – w dawnych kuchniach hotelu Forum będzie można spróbować win od kilku dystrybutorów, przekąszając przy tym tradycyjne gruzińskie dania. Miłośnicy chmielu będą mogli wybierać pomiędzy propozycjami kilku browarów rzemieślniczych z Małopolski, a ci, którzy lubią cydry, z pewnością odwiedzą stoisko z cydrami Smykan.

Wstęp na festiwal jest bezpłatny.

Szczegóły: najedzenifest.pl oraz www.facebook.com