

Betlémské světlo a Štědrovečerní polévka na Václavském náměstí

Václavské trhy v horní části Václavského náměstí jsou v plném proudu. Lákají nejenom na dobrotu a tradiční výrobky, ale i podporu neziskového sektoru a bohatý kulturní program. Při pohledu od Muzea se nabízí návštěvníkům velice pěkná světelná podívaná v podobě měnících se barev na ozdobených stromech. Ta nechávají vyzdvihnout velikosti a kráse náměstí. V nastávajících dnech zde lze navíc získat Betlémské světlo, pro které si sem mohou zájemci přijít od soboty 21. prosince odpoledne každý den, a to až do Štědrého dne, vždy od 10 do 22 hodin. Návštěvníci trhů ho naleznou na stolku u podia. Pro ty, kteří dorazí bez lucerny, jsou připraveny k zakoupení. A přímo na Štědrý den se bude rozdávat Štědrovečerní polévka, připravená předním kuchařem - Pavlem Štěpánkem, šéfkuchařem restaurace COMO. Připraveno bude na tři sta padesát porcí. Veškeré dění na Václavských Vánocích bude ukončeno až 6. ledna. Václavské Vánoce podporují také letos „dobro“, prostor zde již tradičně dostaly neziskové organizace, o jejichž produkty je veliký zájem. Pořadatelem Václavských Vánoc je již podeváté spolek Sdružení Nového Města pražského.

„Kulturní doprovodný program v rámci vánočních trhů v horní části náměstí je velice bohatý. Téměř obden probíhá nějaké hudební vystoupení. Na podiu ve spodní části trhů vystupují kromě dětských sborů a skupin od mateřských přes základní školy nejen z Prahy 1 také oblíbené profesionální kapely jako **The Brownies**, latino band **Atarés**, buskerky **TbeeGirls** nebo pražský rock & popový band **SO FINE** v čele s liverpolským zpěvákem Gedom Maloneym nebo vánočně ladění trubači z **Podřipského žesťového kvintetu**,“ uvádí Monika Vlková, projektová manažerka Sdružení Nového Města pražského. „Od soboty 21. prosince až do Štědrého dne si na trhy můžete přijít pro plamínek BÉTLÉMSKÉHO SVĚTLA a na Štědrý večer proběhne jako obvykle ŠTEDROVEČERNÍ BOHOSLUŽBA POD ŠIRÝM NEBEM se zpíváním koled, kterou bude provázet farář Filip Jan Rathouský z Řádu menších bratří Františkánů. Od 12,00 do 13,30 se také bude rozdávat Štědrovečerní polévka,“ dodává Monika Vlková.

„S vánoční polévkou je to podobné jako s klasickým bramborovým salátem, každý má svůj originální recept a já se držím svého tradičního českého receptu z rybích kostí, masa, hlav, kořenové zeleniny, jiker a mlíčí. Samozřejmě nechybí ani opražená máslová veka s bylinkami, která dodá tomuto svátečnímu jídlu tu správnou vyváženost,“ uvádí Pavel Štěpánek, šéfkuchař restaurace COMO z Hotelu Jalta.



Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, tel.: 731 613 603, Jan Adámek Sdružení Nového Města pražského, +420 724 070 539, Jan.adamek@centrumprahy.cz, Monika Vlková, Monika.Vlkova@centrumprahy.cz, +420 603 46 00 76, Václavské náměstí 43, 110 00 Praha 1, www.CentrumPrahy.cz

Tisková zpráva

Praha, 18. 12. 2019



Detaily k rozdávání polévky dne 24. prosince

Polévka bude rozdávána od 12:00 do 13 -13:30. Připraveno bude celkem 350 porcí. Za radnici městské části Praha 1, která tuto akci pro občany pořádá, budou polévku na podiu ve spodní části trhů vydávat pan starosta, pan místostarosta Nazarský a za spolek jeho předseda Jan Adámek. V rámci rozdávání polévky zazní také koledy. Veškeré náklady spojené s touto akcí pro městskou část hradí pořádající spolek Sdružení Nového Města pražského.

Recept a postup přípravy Štědrovečerní polévky:

Na másle orestujeme cibuli s kořenovou zeleninou, zasypeme moukou a vytvoříme světlou jíšku. Zalijeme silným rybím vývarem, osolíme, opepříme, přidáme trošku muškátového květu a provaříme cca 30 minut. Do takto provařené polévky přidáme na kostky nakrájené syrové maso z kapra, uvařené maso z rybích hlav a uvařené a nakrájené rybí vnitřnosti (jikry + mlíčí), které jsme uvařili společně ve vývaru s kapřími hlavami. Toto provaříme cca 10 minut. Ochutnáme a případně dochutíme. Nakonec zjemníme máslem a smetanou. Servírujeme s dozlatova osmaženou housičkou na másle a zdobíme na drobně nasekanou petrželovou natí či pažitkou. DOBROU CHUŤ!!!

Pavel Štěpánek je nový šéfkuchař restaurace COMO restaurant & cocktail v Hotelu Jalta. Svou gastronomickou kariéru odstartoval už v raném věku, kdy pomáhal svým rodičům v jejich rodinné restauraci v Pardubicích, odkud také pochází. Oblíbil si především atmosféru restaurace a rád byl součástí celého chodu už od mala. Ve svém rodném městě pak začal pracovat v různých restauracích. Svoji kariéru poté přenesl po několika letech z Pardubic do Prahy, kde od roku 2010 žije. Sem přišel původně jako kuchař restaurace La Casata, kde se vypracoval na pozici šéfkuchaře. O dva roky později se dostal do uznávané restaurace Aromi, kde vařil pod vedením světoznámého italského šéfkuchaře Riccarda Lucqueho a tehdejšího šéfkuchaře Aromi Radka Hasmana. Zde získal velice vzácné zkušenosti, které aplikuje v kuchyni do dnes a s velkou hrdostí na tyto roky vzpomíná. V roce 2013 přichází Pavel Štěpánek do hotelové restaurace Como restaurant & cocktail bar jako sous chef. Pavel Štěpánek si tyto několikaleté zkušenosti vaření s Dušanem Mackovičem přebírá, a na konci roku 2019 se díky své pílí a pracovitosti stává novým šéfkuchařem Como restaurant & cocktail bar. <https://www.facebook.com/ComoRestaurant/>.

Program Václavských trhů v horní části Václavského náměstí

- 17.12. – úterý **15-18,00 Vystoupení dětských sborů a skupin** – Sbor Rolnička, The Talent Company, Dětská studia Čmelda, **moderuje Lucie Pernetová**
- 18.12. – středa **18-19,00** latino kapela Atarés
- 19.12. – čtvrtek **18-19,00** The Brownies
- 20.12. – pátek **15,15-16,00** Podřipský žesťový kvintet

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, tel.: 731 613 603, Jan Adámek Sdružení Nového Města pražského, +420 724 070 539, Jan.adamek@centrumprahy.cz, Monika Vlčková, Monika.Vlkova@centrumprahy.cz, +420 603 46 00 76, Václavské náměstí 43, 110 00 Praha 1, www.CentrumPrahy.cz

Tisková zpráva

Praha, 18. 12. 2019



22.12. – neděle **17-18,00** Pražský rock&popový band SO FINE

24.12. - úterý **22-23,00** Štědrovečerní bohoslužba pod širým nebem, kterou bude provázet **farář Filip Jan Rathouský z Řádu menších bratří Františkánů** se zpívanými koledami s doprovodem dudy a kontrabas

PODPOŘ DOBRO – prodejní stánky neziskových organizací

Vánoce pro Světlušku (29.11.–22.12.)

Chráněná dílna Inspirace pro život (29.11.–22.12.)

Chráněná dílna – Farní charita Praha 1, Nové Město (11.12.-22.12.)

Otevírací doba :

stánky s řemesly – denně 10,00 – 20,00,

stánky s občerstvením – denně 10,00 – 22,00.

Více informací k akci Václavské Vánoce 2019 naleznete na www.CentrumPrahy.cz a facebooku Václavské náměstí.

Sdružení Nového Města pražského, z.s., založeno v roce 2005, zastupuje občany a dále významné firmy, obchody, banky, hotely, restaurace, paláce a rezidenty sídlící na Václavském náměstí a v jeho okolí. Hlavním posláním spolku je péče o toto unikátní místo a jeho rozvoj. Jeho členové si uvědomují, že nedílným prvkem funkční společnosti je její občanský sektor. Ten vytváří aktivní občanskou společnost, která se má v případech nesprávného směřování věci veřejných stát tlumočnickem postojů široké veřejnosti, upozornit na problémy a přispět k nápravě v těch případech, kdy se zásahy státu ukazují nedostatečné či škodlivé. Funkční občanská společnost pak zejména motivuje občany k tomu, aby se aktivně podíleli na fungování společnosti, na rozhodování či řešení problémů a posiluje jejich vědomí o sounáležitosti a odpovědnosti za věci veřejné jako „své věci“. Spolek je aktuálně pověřen koordinací správy veřejného prostoru v lokalitě Václavského náměstí a ulic 28. října a Na Příkopě. Pečuje o něj a zároveň vyvíjí tlak na orgány státní správy a samosprávy, aby o něj pečovaly též. Členové spolku chtějí, aby jak centrum Prahy, tak i Václavské náměstí bylo místem, kde obyvatelé i návštěvníci Prahy rádi tráví svůj čas a na které můžeme být všichni hrdi. Místo inspirující a důstojné.

kontakt@CentrumPrahy.cz, www.CentrumPrahy.cz

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, tel.: 731 613 603, Jan Adámek Sdružení Nového Města pražského, +420 724 070 539, Jan.adamek@centrumprahy.cz, Monika Vlková, Monika.Vlkova@centrumprahy.cz, +420 603 46 00 76, Václavské náměstí 43, 110 00 Praha 1, www.CentrumPrahy.cz