

LETNÝ PROJEKT "MEDOVINA INAK"

Smolenice, Dolná Krupá, 18. 8. 2021 - Slovenská medovina z Dolnej Krupej a včelovina zo Smoleníc patria medzi svetovo oceňované medoviny. Nie každý vie, že sú to dvaja bratia, ktorí sa jej výrobe venujú už desaťročia. Každý z nich má svoje medovinárstvo s osobitým charakterom a tento rok spoločne vytvorili letný projekt s názvom "Medovina inak".

Medovine sa hovorí aj nápoj bohov a poznáme ho väčšinou zo zimných mesiacov, kedy nás v sychravom počasí dobre zahreje. Málo z nás vie, že v kombinácii s letnými prísadami dokáže vytvoriť osviežujúci drink.

„Výnimočnosť medoviny podtrhuje práve jej zachladená verzia, ktorá môže byť skvelým doplnkom vášho jedla alebo si ju môžete vychutnávať s priateľmi a rodinou ako víno,“ hovorí Peter Kudláč z medovinárstva Apimed.

„Už dlhšie sme premýšľali nad tým, ako ľudí vyvieť zo stereotypu a predstaviť im medovinu v trochu inej podobe. Rozhodli sme sa preto vytvoriť s lokálnou medovinou a včelovinou projekt, ktorý predstaví tento nápoj netradičnejšie, ako sú všetci zvyknutí. Oslovili sme Trnavčana Róberta Šajtlavu, zakladateľa Bar Impresario cocktail & bar agency, ktorý získal ocenenie barová osobnosť roka 2019, aby namiešal drinky, ktoré vás prenesú do sveta explózie chutí,“ hovorí Alexander Prostinák, zastupujúci výkonný riaditeľ OOCR Trnava Tourism.

V medovinárstve Apimed v Dolnej Krupej môžete ochutnať drinky s príchutou medoviny Ambrozia v kombinácii s karamelom, citrónovou šťavou a zázvorom alebo Staroslovanskú tmavú medovinu s marakujovým sirupom a jablkovou šťavou. *„Letným nápojom je určite spritz a jeho verziu s medovinou Ambrozia s prosecom a sirupom z egrešov a kamilky si môžete premiérovito vychutnať už v piatok 20. augusta podvečer na terase reštaurácie v Medolandii,“* hovorí Róbert Šajtlava.

Aj v medovinárstve, ktoré sídli pod Smolenickým zámkom, môžete ochutnať nové osviežujúce drinky s miestnou Včelovinou. Tú dopĺňa malinové pyrė s jablkovo-medovým ciderom alebo netradičná, ale sladko osviežujúca príchuť duly a šípok. Nápoj s názvom "Bees under castle" alebo v preklade "včely pod hradom" je kombináciou medového destilátu s jemným dotykom Včeloviny, ktorá zrela v sudoch po rume, sirupom z lipového medu a kvapkami broskyňových bitters.

„Ochutnať ich budete môcť už túto sobotu 21. augusta na našom podujatí Letný MEDOKVAS 2021, kde vám ich Róbert Šajtlava osobne namieša,“ dodáva Pavol Kudláč z medovinárstva Včelovina v Smoleniciach.

Projekt "Medovina inak" vznikol v spolupráci medzi Regiónom Trnava, Róbertom Šajtlavom a spoločnosťami Apimed a Včelovina. Špeciálne vytvorené nápoje si môžete vychutnať osobne v medovinárstvach v Dolnej Krupej a v Smoleniciach.

Róbert Šajtlava v roku 2019 získal ocenenie barová osobnosť roka. Je majiteľom agentúry Bar Impresario, ktorá zastrešuje produkciu kokteillových podujatí akými sú Ginové a Rumové Nádvorie, Shaka Tiki bar alebo Trnava Rum Fest. Je spoluorganizátorom Slovak Bar Show a

Bratislava Cocktail Week, ktorý bude mať tento rok v októbri svoju premiéru. Venuje sa odborným konzultáciám pre segment prémiového alkoholu a nealkoholických nápojov.

Foto na stiahnutie:

<https://www.uschovna.cz/zasilka/OUKV3B9M5FIIL16S-A4I/>

<https://www.uschovna.cz/zasilka/OUTIPDYRXZA73YYH-WIV/>

Zdroj foto: Trnava Tourism, Róbert Šajtlava, Apimed

Viac informácií na stránke www.regiontrnava.sk, emailom info@trnavatourism.sk alebo priamo v Turistickom informačnom centre – Regiön Trnava. Otváracie hodiny TIC nájdete na <http://bit.ly/TuristickeInformacneCentrum>

Nájdete nás aj na Facebooku www.facebook.com/RegionTrnava a na Instagrame www.instagram.com/regiontrnava.

Tešíme sa na vás v Regióne Trnava!

PR servis destinácie TRNAVA

Kontakt: marketing@trnavatourism.sk



**Regiön
Trnava**

DOVOLENKA NA
SLOVENSKU
DOBRY NAPAD
www.slovakia.travel

s finančnou podporou:
MINISTERSTVO
DOPRAVY A VÝSTAVBY
SLOVENSKEJ REPUBLIKY