



Letenská husa v Národním zemědělském muzeu letos připomene typické svatomartinské tradice, pokrmy a mladá vína; zájemci se naučí vařit s mistrem šéfkuchařem!

Posvícení, hody, husí pečínky, košty vín z letošní sklizně, ale také setkávání s příbuznými a přáteli – to vše jsou synonyma pro 11. listopad – svátek svatého Martina, patrona všech vojáků, jezdců a válečných veteránů. Málokdo ale ví, že svatý Martin je zároveň patronem vinařů, koní a podkovářů, úrody na polích a domácích zvířat, především hus. Proto je nabíledni, že velká celodenní oslava na jeho počest proběhne také v Národním zemědělském muzeu v Praze na Letné, a to přesně v den, kdy si sv. Martina připomínáme – v sobotu 11. 11. A aby oněch oslavných jedenáctek nebylo málo, koná se Letenská husa s koštem svatomartinských vín letos už po jedenácté.

Svatý Martin, přesněji řečeno Martinus, byl světcem, s nímž je dodneška velmi úzce svázán náš každodenní život. Po muži, který proslul svou dobrodušností a který dal přednost službě duchovní před vojenskou, jsou po celé Evropě pojmenovány tisíce kostelů a vážou se k němu desítky legend. Svatý Martin se v měsíci listopadu narodil i zemřel, takže se tento měsíc stal „jeho“ měsícem a na jeho počest se konaly poutě, průvody a slavnosti světel. A ani dnes si bez svatomartinských oslav neumíme listopad představit, přestože se často omezují pouze na gurmánské radovánky. Národní zemědělské muzeum chce ale připomínat také historické souvislosti, z nichž vzešla svatomartinská tradice. Jak říká jeho generální ředitel Milan Jan Půček: *„Období kolem 11. listopadu bylo ještě na začátku 20. století velmi důležitou součástí zemědělského roku. Blížila se několikaměsíční etapa pracovního klidu, s níž byl spojen i konec pracovního roku a s ním i platnosti stávajících smluv – čeled' a pomocníci na statcích dostávali mzdu a uzavírali s hospodáři nové smlouvy. Všichni chystali zásoby na zimu, proto probíhaly poslední dobytčí a výroční trhy, nakládalo a konzervovalo se maso, sušilo a vařilo se ovoce, pálily destiláty. A protože se blížil adventní půst, byly svatomartinské hody posledním obdobím konzumační hojnosti, které si naši předkové dopřávali.“*

Jedenáctá Letenská husa proto bude svátkem plným překvapení a těch bude v prostorách Národního zemědělského muzea rozhodně víc než jedenáct. Brány muzea se otevřou v 9 hodin dopoledne a až do 17 hodin je připraven bohatý program pro dospělé i pro děti. Za



Národní
zemědělské
muzeum

100
1918—2018

snížené vstupné 50 Kč je možno si prohlédnout všechny expozice, které jsou v budově NZM na Letné k dispozici, takže malí návštěvníci budou mít dost zábavy a poučení na celý den.

Dětem budou přecházet zraky nejen na výstavě traktorů nebo v expozicích Myslivost, Rybářství či Voda v krajině, ale mohou se vydovářet také v nedávno otevřené dětské gastroherně, kde se naučí vařit a nakupovat zdravé potraviny tuzemské provenience. Neméně pestrá náplň čeká i dospělé, kteří si mohou svatomartinský svátek v Národním zemědělském muzeu užít – jak velí tradice – s příbuznými či přáteli. Začít mohou prohlídkou nových expozic, které jsou v čerstvě zrekonstruované letenské budově NZM koncipovány tak, aby každé patro nabízelo odlišné vjemy a zážitky.

V 11 hodin pak začne jedna z nejzajímavějších součástí programu letošní 11. Letenské husy: první listopadový kurz vaření s mistry, který tentokrát povede hvězda svého oboru: šéfkuchař Tomáš Levý, jenž stál u zrodu slavné michelinské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise. Na kurz je třeba se předem zaregistrovat (na adrese kurzyvareni@nzm.cz) a počítat s tím, že potrvá až do 15 hodin a stojí 1 490 Kč. Bude to ale stát za to, protože šéfkuchař Tomáš Levý naučí zájemce připravit zauzené husí prso s marmeládou ze šalotky a brusinek a zároveň husí játra s jablky, slaninou a majoránkou, především ale hlavní chod - konfitované husí stehno, pečené zelí a placky z topinamburu, po němž už bude příprava mrkvánku s rakytníkem úplná hračka. Lekce vaření s mistry šéfkuchaři je v NZM novinkou – gastrostudio, kde se mohou lidé učit vařit a zároveň sledovat při tréninku před mezinárodními soutěžemi mistry z Asociace kuchařů a cukrářů ČR, bylo zprovozněno letos v létě.

Po návštěvě nově otevřené Gastronomie, kterou tvoří dětská gastronomická herna a gastrostudio, lze pokračovat prohlídkou impozantní střechy muzea, kde návštěvníky čeká živá zahrada s fascinující vyhlídkou na celou Prahu. Pak už stačí jen sejít dolů a připravit se na nastávající zimní období. Na nádvoří muzea bude v četných stáncích na výběr nejen spousta pečinek, delikátních jater, husího sádla a škvarků, ale i svatomartinských sladkostí a pečiva. K vidění budou také dva živé exempláře hus starého plemene "česká husa" z uznaného chovu genetických zdrojů. Milovníci svatomartinských vín si mohou vybrat z nabídky bezmála desítky renomovaných vinařství z celé republiky a zazpívat si při tom s cimbálovou muzikou Alexandra Vrábela; ti, kdož se chtějí o víně také něco dozvědět, si určitě nenechají ujít řízenou degustaci s emeritním ředitelem valtické pobočky Národního zemědělského muzea ve Valticích Ing. J. Pokorným.

Akce se koná pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky a starosty MČ Praha 7 Jana Čížinského.

Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřízená Ministerstvem zemědělství. Zabývá se zejména tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství,

Národní zemědělské muzeum
Kostelní 44
170 00 Praha 7

Lenka Martinková
tel.: 773 451 012
lenka.martinkova@nzm.cz

www.nzm.cz | [facebook](#) | [twitter](#) | [instagram](#)



Národní
zemědělské
muzeum

100
1918—2018

zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. NZM má kromě budovy v Praze 7 na Letné také další čtyři pobočky – Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada a Valtice. Jednotlivé pobočky Národního zemědělského muzea jsou zaměřeny tak, aby svou vědecko-výzkumnou, akviziční a prezentační činností komplexně pokrývaly zemědělství a jeho příslušné obory.

Více na www.nzm.cz

Lenka Martinková
Národní zemědělské muzeum
Tel.: 773 451 012
lenka.martinkova@nzm.cz