



REGIONÁLNÍ POTRAVINA

skvělý základ českých pokrmů



**Milujeme
českou, moravskou a slezskou
kuchyni**

České kuriozity VII.



Vážení čtenáři a milovníci české kuchyně,

začetli jste se do druhého vydání regionálního gastronomického speciálu, který vám představuje nejen výběr regionálních specialit, ale upozorňuje i na novinky v oblasti programu, které můžete nově navštívit. Po covidových letech mnozí z nás oprášili doma kuchařky po mamince, a začali vařit ze surovin, které jsou dostupné. Určitě všichni máme oblíbená jídla již z dětství, na které používáme lokální suroviny - brambory, houby, zelí, králík, kachnička, pivo i víno. Kvalitní suroviny jsou základ nejen výborných domácích pokrmů, ale také našeho zdraví. Nechte se tedy inspirovat a na svých prázdninových cestách ochutnávejte místní speciality. Pokud vám na talíř naservírují božský chuťový zážitek, nezapomeňte se s námi podělit o tak skvělou zkušenost a pošlete prosím recept i název místa, kde jste ochutnávku provedli. Váš recept zařadíme do našeho dalšího vydání, které věnujeme zejména sladkým specialitám a přidáme i speciality lázeňského šviháka, ale právě i skvělým regionálním pokrmům, které jste měli možnost ochutnat.

Regionální speciality jsme pro vás opět připravili ve spolupráci s informačními centry a místními restauracemi a regionálními výrobci.

Autorky publikace: Jitka Rolínková a Táňa Pikartová



Po Královéhradeckém kraji za tradičními gastrospecialitami

V Královéhradeckém kraji si najde každý to svoje! Nároční turisté mohou vyrazit na výšlap do nejvyšších českých hor, aktivní rodiny sjet na kánoji Divokou Orlicí nebo se projet na kole po Labské cyklostezce a parta mladých lidí strávit víkend třeba u vodní nádrže Rozkoš, s nadsázkou přezdívané Východočeské moře. Všichni bez rozdílu věku ale určitě uvítají vyhlášené královéhradecké gastrospeciality, které po aktivitě jakéhokoliv typu uspokojí i rozmazlené chuťové buňky.

Krkonoše nabízejí zábavu pro celou rodinu. Kromě turistiky a cyklovýletů s neopakovatelnými výhledy se tu můžete svést na bobové dráze nebo vystoupat Stezkou korunami stromů v Janských Lázních až do výšky 45 metrů. Osvěžit se můžete lahodným pivem jedním z několika místních pivovarů, které jsou součástí Krkonošské pivní stezky, a k obědu si dát vydatné krkonošské kyselo, typickou polévku, která se vyrábí z chlebového kvásku. Děti budou moct dočerpát energii z výtečných sladkých kynutých knedlíků plněných velkými borůvkami s přelivem nebo posypané strouhaným tvarohem.

V oblasti Podkrkonoší, s nejvyšším vrcholem Zvičinou, děti určitě nejvíce potěší návštěva Safari Parku Dvůr Králové, kde lze strávit den plný zážitků. Nedaleko odtud se nachází perla českého baroka, Hospital Kuks, nebo přehrada Les Království s architektonicky působivou hrází ze začátku 20. století. Hořice, město kamenné krásy, nabízí kromě Sochařského parku s ojedinělou sbírkou moderního světového sochařství, také pravé hořické trubičky. Tato delikatesa se skládá z ručně stočené upečené křehké oplatky sypané cukrem, je naplněná různými

náplněmi a polévaná čokoládou. Miletín, rodiště Karla Jaromíra Erbena, je vyhlášený miletínskými modlitbičkami, pochoutkou, která získala svůj tvar podle modlitební knížky. Jejím základem je medový perník s oříškovou náplní, korpusem s cukrovou polevou a nezbytnou mandlí symbolizující křížek.

Do Kladského pomezí vyrazte po stopách známých českých spisovatelů. Část svého dětství a mládí tu prožila Božena Němcová, tehdy ještě Barunka Panklová. V Hronově se zase narodil a také je tu pochovaný Alois Jirásek, zatímco nedaleký Náchod je spjatý s Josefem Škvoreckým. Ten se tu nejenom narodil, ale také do místních reálií zasadil svůj nejznámější román Zbabělci. V regionu se narodili také bratři Čapkové, významné osobnosti kulturního života meziválečného Československa - Josef pochází z Hronova, zatímco Karel z Malých Svatoňovic. Když vám během literárního putování vyhládne, dejte si vyhlášený pavlišovský řízek, který svůj název dostal podle Pavlišova nedaleko Náchoda. Jedná se o klasický smažený řízek s houskovým knedlíkem a kyselým zelím. Svoje výletování po Kladském pomezí zakončete třeba u nádrže Rozkoš, která je ideálním místem pro milovníky vodních sportů a kempaře.

Orlické hory, kterým se přezdívá Kačenčiny, jsou sice trochu ve stínu monumentálnějších Krkonoš, o to příjemnějším překvapením pro vás jejich návštěva bude. Stačí, když vyšlápnete na jejich hřebeny, odkud se vám otevřou krásné výhledy do českého vnitrozemí i Polska. Během putování po hřebenech Orlických hor uvidíte nejen nově vybudované rozhledny, třeba tu na Velké Deštné, ale také osamocené kaple a bunkry prvorepublikového opevnění, tzv. řopíky. V podhůří Orlických hor pak můžete nasednout na kánoe a sjet si úsek Divoké Orlice, Loiry východních Čech, kolem čtyř pohádkových zámků. Až vám vyhládne, ochutnejte místní specialitu rampušák. Ta dostala jméno podle horského ducha, vládce a ochránce Orlických hor. Rampušák je směs vepřové kotlety a jater se slaninou a houbami.

Hradec Králové je podle mínění některých opomíjené krajské město, které jen málokdo navštíví, spíš jím jen projíždí. Přitom má tolik co nabídnout! Kolem Hradce Králové vede hustá síť cyklostezek, které jsou svojí nenáročností ideální pro rodiny s dětmi nebo méně zdatné cyklisty. Z centra Hradce můžete proti proudu Labe vyjet třeba na už zmiňovaný Kuks nebo do Archeoparku ve Všestarech, Podorlického skanzenu Krňovice či pouze kousek za město do Městských hradeckých lesů a zchladit se ve Stříbrném rybníku. Na své si přímo v Hradci, Salonu republiky, přijdou také milovníci kultury a architektury. Východočeská metropole je vyhlášená nejen díky stavbám Josefa Gočára a Jana Kotěry. A v posledních letech se Hradec zlepšuje i na poli gastronomie. Vznikla tu desítky kvalitních podniků, kaváren, bister i restaurací. Snad budete mít štěstí a v některém narazíte i na pravý Pumpník k čaji. Tradici Hradecka totiž bývalo perníkářství a Pumpník k čaji byla náramná pochoutka.



KONTAKT:

Královéhradecká krajská centrála cestovního ruchu, p. o.

Pivovarské náměstí 1245/2, 500 03 Hradec Králové

✉ info@cckrhk.cz

📌 [@hkregion.cz](https://www.facebook.com/hkregion.cz)

📷 [hkregion](https://www.instagram.com/hkregion)

Královéhradecký kraj se může pochlubit rozmanitým územím, které zahrnuje tradiční zemědělství v úrodných údolích i v horských a podhorských oblastech. Z toho vychází i široká škála typických regionálních potravin. Každoročně jsou oceňovány potraviny, které vynikají svou kvalitou. Aktuální přehled těch oceněných je na stránkách www.regionalnipotravina.cz, ale za vyzkoušení stojí i další potraviny, které se chlubí třeba certifikátem regionální produkt.

Zažijte silný gastronomický zážitek s recepty z našich regionálních potravin.

Už jste někdy ochutnali koblihy na slano? Pokud ne, tak určitě vyzkoušejte tento chutný recept. Vyčleňte si 90 minut a na 10 kusů:

Koblihy se zákysem



Potřebujeme:

- 200 g hladké mouky
- 3 g soli
- 15 g cukru
- 180 g Selského zákyasu od Pavlína Páchové – FARMA POD LIPOU
- 3 g sušeného droždí
- 10 g másla
- 250 g bílého jogurtu
- 50 g majonézy
- 20 g smetanového křenu



Postup:

Ohřejte zákyas na 35 °C, přidejte droždí a špetku cukru. Nechte 15 minut odležet, aby se aktivovalo droždí. Poté smíchejte kvásek s hladkou moukou a solí. Důkladně prohnětte a postupně přidávejte máslo nakrájené na kostičky. Dobře zpracujte a nechte kynout 45 minut.

Poté těsto vyválejte a vykrájejte kolečka (můžete použít třeba sklenici). Nechte opět kynout cca 10 minut a pak smažte z obou stran asi 3 minuty.

Koblihy můžete podávat třeba s křenovým dipem, který si vyrobíte smícháním jogurtu, majonézy a smetanového křenu. Dochutíte solí a cukrem.

Kuřecí špízy na medu



O něco náročnější je příprava dalšího receptu, ale budete odměněni výborným výsledkem.

Vyčleňte si 120 minut času a na 4 porce:

Potřebujeme:

- 4 ks kuřecích prsou
- 3 stroužky česneku
- 100 ml piva
- 5 lžíc PROPOLISU V MEDU od firmy Pleva s. r. o.
- 2 lžičky pálivé papriky
- 2 lžičky kremžské hořčice
- 1 lžice oleje
- čerstvá petržel



Postup: Česnek nakrájejte nadrobno a smíchejte se všemi ingrediencemi kromě petrželky. Poté promíchejte směs s proužky kuřecího masa a nechte aspoň 2 hodiny marinovat. Kousky masa napíchejte těsně vedle sebe a položte na gril nebo je vložte do trouby na plech s pečicím papírem. V předehřáté troubě špízy pečte na 200 °C asi 10 minut, poté je přelijte zbylou marinádou a pečte dalších 10 minut. Špízy ozdobte nasekanou petrželkou a můžete podávat s oblíbenou přílohou.

Pro milovníky sladkých chutí jsme připravili recept, který zaručeně uspokojí jejich chuťové buňky. Na vlastní přípravu si vyčleňte 30 minut, další 2 hodinky budou třeba k odležení těsta.

Noky se švestkovo-hruškovou omáčkou

Potřebujeme: (4 porce)

- 1 vejce
- 1 žloutek
- 270 g měkkého tvarohu
- 90 g bílé strouhanky
- 30 g másla
- 25 g cukru
- vanilkový cukr, sůl
- citronová kůra
- rum

Na omáčku:

- 1 sklenička džemu Náš džem ŠVESTKA–HRUŠKA od firmy Petr Kareš – Ovocnářská farma KAREŠ
- cukr krupice
- rum
- solamyl



Postup: Máslo nechte povolít při pokojové teplotě a pak ušlehejte s cukrem do pěny. Následně pozvolna vmíchejte vejce a žloutek a přidejte tvaroh a ostatní suroviny. Nechte odležet asi 2 hodiny v ledničce a polévkovou lžící tvarujte noky, které vařte v lehké ochucené vodě podle velikosti noků 5–8 minut.

Strouhanku opražte na pánvi a přidejte skořici a cukr. Hotové noky obalte v připravené strouhance.

Na omáčku nechte rozpustit povidla s trochou vody. Přidejte rum a cukr podle chuti. Nakonec zahustěte solamylem, který si rozmíchejte zvlášť ve studené vodě.

Pokud nechcete trávit čas u plotny, v Královéhradeckém kraji najdete gastronomické pochoutky určené k přímé spotřebě. At už se bude jednat o mléčné, masné či pekařské výrobky nebo alkoholické i nealkoholické nápoje. Vzhledem k úrodnosti polabské nížiny vás určitě osloví i produkce ovoce a zeleniny přímo od pěstitelů nebo i výrobků z nich.

Ocenění regionální potravina a další související ceny se udělují každý rok, ale vždy je pro porotu obtížné vybrat jen jednoho držitele v každé kategorii, protože nabídka kvalitních výrobků je široká a pestrá. Další výrobky a služby z kraje najdete na webu www.regiony-sobe.cz/kralovehradecky nebo www.tonejlepsizkhk.cz, kde najdete i katalog regionálních výrobků.

Těšíme se na Vás v Královéhradeckém kraji!





Krásné zámecké prostředí a vyladěné menu do posledního detailu

Jsmo v Rychnově nad Kněžnou, v Královéhradeckém kraji, na zámku v novém bistro Portuše. Raně barokní zámek byl budován od roku 1676 třemi generacemi Libštejnských. Stavbu započal František Karlem Libštejnským z Kolovrat a následně pak pokračoval v jeho díle jeho syn Norbert Leopold a poté vnuk František Karel II.

Zámek byl dokončen až v průběhu 18. století a na jeho stavě se prý v roce 1722 podílel i známý italský architekt Giovanni Santini. V této době byla na zámku 1 založena rozsáhlá obrazárna obsahující nejen rodovou galerii Kolovratů, ale i zakoupené obrazy domácích a světových autorů a další díla postupně přesunutá z jiných kolovratských zámků. O bohatosti sbírky se mohou návštěvníci zámku přesvědčit i dnes, jsou zde k vidění například obrazy Karla Škréty, Hanse von Aachena.

Bistro vévodí menu od známé cukrářky Pavlína Brandejsově

„Zámecké prostředí si žádalo speciální menu. Pro naše hosty jsme si připravili nejen výtečné sladké i slané variace lívanců, ale i exkluzivní brunchy, které zasytí až do večere. Potěšíme také milovníky skvělé kávy nebo poctivých domácích limonád,“ říká Pavlína Brandejsová, zakladatelka bistra Portuše a dodává: „Mysleli jsme i na krásné letní večery, aby si návštěvníci mohli užít unikátní terasu i při západu slunce. Večer můžete ochutnat skvělé Signature drinky, výběr vín nám posvětili odborníci z vinárny Veltlín v Karlíně a pivo zase pochází z nedalekého



pivovaru Clock. Při výběru veškerého sortimentu zohledňujeme lokálnost a sezónnost daných produktů.“
Ať už plánujete překvapit romantickým výletem svou drahou polovičku, chcete zažít prima rodinný výlet, anebo máte v plánu nezapomenutelnou akci s partou přátel, nezapomeňte na seznam míst, které rozhodně letos musíte navštívit, připsat i rychnovský zámek a bistro Portuše.

Rychnov nad Kněžnou, město českého spisovatele Karla Poláčka

Podorlický Rychnov nad Kněžnou byl v minulosti krajem tkalců a soukeníků, například v 19. století tu pracovalo téměř čtyři sta soukenických mistrů, a všichni se dobře užívali.

První zmínky o městě pochází z roku 1258, už tehdy procházela Rychnovem jedna z významných obchodních stezek v regionu. Do 15. století ho vlastnili páni z Drnholce, po nich se tu vystřídali Perštejnové, bavorská knížata a od 17. století do roku 1945 bylo město panstvím Libštejských z Kolowratů.

Hlavní turistickou atrakcí Rychnova na Kněžnou je zdejší zámek, kde také sídlí Muzeum a galerie Orlických hor, za návštěvu stojí určitě také Památník Karla Poláčka. Zdejší expozice judaismu v Podorlicku přibližuje život místních židovských komunit. Židovského původu byl i rychnovský rodák Karel Poláček, který se proslavil zejména jako spisovatel, dobře je známé jeho vyprávění o partě kluků v knize *Bylo nás pět*, ale i jako novinář, humorista a filmový scénárista.





Vítejte v ideálním kraji pro letní dovolenou!

Pardubický kraj je nejlepší volbou, ať už hledáte cokoliv. Najdete tu klid, čarokrásnou přírodu a místa doslova dýchající historií, kouzelné památky i malebná zákoutí historických měst. Okouzlí vás dodnes živé tradice, řemesla a zvyky, které můžete nejen vidět, ale také sami ochutnat, vyzkoušet nebo zažít.

Kraj je také rájem vyznavačů aktivní dovolené, na své si tu přijdou turisté, cykloturisté, milovníci vodních sportů i aktivní sportovci. Polabí, to je hlavně rovinka, kde je příjemně teplo, tak akorát, aby se tu skvěle jezdilo na kole, pochovalo pěšky i dovádělo ve vodě. Orlické hory a okolí Králického Sněžníku jsou zase učiněným rájem, pokud milujete horskou turistiku, rodinné výšlapy nebo prostě jen pohodu uprostřed nedotčené přírody.



Rodinným stříbrem kraje jsou koně. Vydejte se po stopách koňských kopyt do Kladrub nad Labem, Slatiňan, Pardubic nebo na některý z mnoha zdejších rančů. Naším klenotem je Národní hřebčín Kladruhy nad Labem, zapsaný mezi prestižní památky UNESCO. Ve zdejších barokních stájích žije původní české plemeno, starokladrubský kůň.

Pardubický perník

Řekne-li se Pardubice, naprosté většině z nás se vzápětí vybaví slovo další – perník. Lahodné medové pečivo je s Pardubicemi spjato tak nerozlučně, že se prakticky stalo jejich symbolem. Nejspíše nenajdeme člověka, jenž by neznal rčení „Ukážu ti, zač je v Pardubicích perník“.

Recept na něj pocházel původně z Hradce Králové, ale tehdejší majitel pardubického panství Vilém z Pernštejna jej koupil. Receptura se skládala z medu, mouky a pepře, a právě pepř dal vzniknout slovu perník, původně pepřík.



Výrobní proces se skládá z mnoha operací, například: příprava základního těsta, zrání těsta před dalším zpracováním, přepracování a úprava těsta před pečením, vlastní pečení, sušení, ometání, natírání povrchu perníku, příprava kvalitní bílkové polevy na zdobení, v případě barevného zdobení příprava barevných odstínů polevy, vlastní zdobení v několika etapách. V každém případě je perník, alespoň ten náš, výrobkem, který je zatím oproštěn od zbytečné chemie a přidávaných konzervačních látek.

Perníkové těsto se vykrajuje do různých tradičních tvarů, tak i tvarů, které si zvolí sám zákazník. Velmi častým motivem je zdobené perníkové srdce, motiv znaku města Pardubice, podkova, Zelená brána, různá zvířátka a postavičky. Vyrábí se i perníky s velikonočními a vánočními motivy, postavičky čerta a Mikuláše. Z plátek perníku se slepují a skládají i složitější tvary: nejčastějším motivem je perníková chaloupka, inspirovaná známou pohádkou.

Při procházce centrem města narazíme na kráček se zdobeným perníkem téměř na každém rohu. Perník je suvenýrem, bez něhož se žádný návštěvník domů nevrací.

Město perníkem skutečně žije, což dokládá i množství akcí, které zde můžete v průběhu roku navštívit.

Nedaleko od Pardubic můžete navštívit Muzeum perníku v Perníkové chaloupce, kde se seznámíte s historií perníkářského řemesla a najdete zde širokou nabídku akcí a zážitkových programů.

V kraji má dlouholetou tradici i vaření piva

O rozkvet pivovarnictví se zasloužil Vilém z Pernštejna. Jedinou kapitolou historie pardubického pivovarnictví je pak výroba speciální tmavé devatenáctky Pardubický Porter. Pokud chcete na vlastní oči vidět výrobu pardubických speciálů, stačí si objednat komentovanou prohlídku v Pardubickém pivovaru..

Také v Poličce historie vaření piva sahá až do 13. století, nicméně vznik právovérečného měšťanstva se datuje od roku 1517. Měšťanský pivovar v Poličce je nositelem ochranné známky České pivo. Piva minipivovaru Veselka Litomyšl zase odkazují na slavného rodáka Bedřicha Smetanu i na fakt, že jeho otec působil v Litomyšli jako sládek zámeckého pivovaru. V sortimentu pivovaru je Bedřichova jedenáctka světlá, Bedřichova jedenáctka polotmavá, Bedřichova dvaáctka světlá a Bedřichův speciál.



Jabkance z České Třebové

Hlavní surovinou této regionální speciality nejsou jablka, ale brambory. Dříve se totiž bramborám říkalo jabka země.

Na jabkance uvaříme brambory ve slupce, ještě horké je oloupeme a osolené rozmělníme. Na lehce pomoučeném vále z těsta vykrajujeme sklenicí nebo hrnkem placičky, které potřeme náplní ze sladkého tvarohu, přeložíme a spojíme. Pečeme na plátech kamen, nebo na litinové plotýnce sporáku či teflonové pánvi bez tuku. Hotové jabkance skládáme do misky, mastíme máslem a sypeme cukrem.

S tímto pokrmem je spojena historická tradice Jabkancové pouti v České Třebové u Chaloupky pod Kostelíčkem, kde desítky obětavých kuchařů připravují tuto pochoutku už od nočních hodin. Kostelíčkem místní nazývají českořebovskou Rotundu sv. Kateřiny, která je jednou z nejstarších památek a jedinou dochovanou románskou stavbou ve východních Čechách.



Hřebečská medovina

Hřebečská medovina je přírodní medovina, která je vyráběna řemeslným způsobem ručně. Je kvašena medem z vlastní produkce, který pochází z lesů Hřebečského hřbetu, z okolí Moravské Třebové a Třebaňova. Medovina je ochucena bylinami a kořením, a tím se výrazně liší od ostatních medovin, které jsou dochuceny převážně trestí.

V Bylinné hořké jsou použity byliny, které dodávají této medovině charakteristickou chuť a vůni. Ležení této medoviny probíhá na dubových sudech.

Medovinu vyrábí rodinná firma, kterou založila na podzim roku 2002 v Moravské Třebové Ivana Bakřílková. Rozhodla se tak pokračovat v rodinné tradici, kterou začal už její otec Karel Buben. Nyní má provozovnu na vlastním statku v Třebaňově. Aktuálně firma vyrábí osm základních druhů medoviny, Tradiční, Knížecí, Mandlová, Bylinná hořká, Staročeská, Ořechová, Skořicová, Klášterní a k tomu archivní a výběrové řady z dubových sudů. Za rok 2020 získala ocenění Mls Pardubického kraje 2020 jejich Hřebečská medovina Wood aged, která zrála na dubovém dřevě po portském víně.



KONTAKT: _____

Destinační společnost Východní Čechy

nám. Republiky 12, 530 02 Pardubice

✉ dsvc@vychodnicechy.info

www.vychodnicechy.info

📘 vychodnicechy

📷 [visiteastbohemia](https://www.visit-eastbohemia.cz)





Jabkancová pouť

Česká Třebová láká na jednu z největších tradičních akcí tohoto města – Jabkancovou pouť

Akci pořádá Splek od sv. Kateřiny pod patronátem Města České Třebové. Letos bude tradiční jabkance pečené v Chalupě U Kostelíčka možné ochutnat v sobotu 19. listopadu, a to již od 7 hodin od rána.



Nenechte se však mýlit, hlavní surovinou této regionální speciality nejsou jablka, ale brambory jakožto zdejší „jabka země“. Tento chutný pokrm představují sladké bramborové placky plněné tvarohem a sypané cukrem. Po nočním loupání, vaření a tlučení brambor, správně po staročesku dřevěnou paličkou v neckách, následuje plnění tvarohem a pečení na plátech kamen. Každoročně se na ně stojí fronty a na stáncích mizí dřív, než je děvčata stihnou donést. Ale o zábavu se vždy posta-

rají „jabkancoví umělci“ se svými písničkami a scénkami, takže všichni se dobře baví. Jabkancová pouť navíc přímo souvisí s církevním svátkem sv. Kateřiny, která je patronem zdejšího Kostelíčka. Kostelíčkem místní nazývají českořebovskou Rotundu sv. Kateřiny, která je jednou z nejstarších památek a jedinou dochovanou románskou stavbou ve východních Čechách. V rámci pouti je možné s průvodkyní rotundu.

Přijďte ochutnat a dobře se bavit!

Více na www.ceska-trebova.cz





Jižní Čechy malebné

Jižní Čechy jsou tak trochu jako naše zahrádka. Najdete v nich od všeho trochu a dohromady dávají překrásný celek, kde si každý návštěvník najde svůj zamilovaný koutek.

Najdete tady nefalšovanou přírodu, půvabná lesní zákoutí, voňavé louky a opuštěné polní cesty, které pokračují zdánlivě do neprobádaných dálek. Ale to je jen základ, ve kterém se rozkládají jihočeská historická města, se svými hrady a zámky, jihočeské lázně, které k léčení využívají vodu a léčivé bahno.

Ať už zmíníme Tábor, Třeboň, Jindřichův Hradec, Písek či Strakonice, tak všude najdete výborné jihočeské speciality. Konečně zajedte a vyzkoušejte si chuť jižních Čech na vlastním patře.

Jihočeské speciality z domácích surovin

Jihočeský kraj je velmi malebný, najdete v něm horské terény - Šumavu, která žila svým vlastním životem, pohraničí, kde se regionální speciality vždycky mísily s pokrmy našich sousedů a vytvářely zajímavé kombinace. Je to ale i kraj rybníků, zelených luk a úrodných lesů. V kraji se samozřejmě vařilo z místních surovin. To je způsob, o který se momentálně velice pracně snažíme v moderní gastronomii. Po létech experimentů jsme totiž přišli na to, že potraviny, které sklídíme čerstvé, ať už přinesené z lesa, či z rybníka nebo z vlastní králikárny, jsou ty nejkvalitnější. Ráno sklídím a v poledne či večer si pochutnávám. V jihočeském lese rostou maliny, borůvky i ostružiny, takže upéct třeba borůvkový koláč s drobenkou nebo kynuté vdolečky se žahourem je skvělá dobrota. A že nevíte co přesně ten žahour je? Je to velice jednoduché, je to vlastně sladká borůvková omáčka, rozvaříte borůvky s trochou cukru a necháte pomalinku povařit, aby směs zhoustla. Pak jí ve štědré míře můžete nakládat na lívance, palačinky, ale hodí se i na šlehaný tvaroh, pudink, nebo na tvarohový koláč. Je to skvělá pochoutka.



Borůvkový žahour

Potřebujeme:

- 500 g borůvek
- 1 lžička másla
- 50 g cukru
- 1 lžičku bramborové moučky
- 1/4l mléka nebo smetany

Postup: Borůvky propereme ve vodě, očistíme od lístků a štopek a zalijeme polovinou mléka či smetany. Pak přidáme máslo a cukr a všechno spolu povaříme. Ve zbylé tekutině rozmícháme moučku a zahustíme jí borůvky.



Borůvkový žahour s pudinkem

Potřebujeme:

- 1/2 l borůvek
- 70 g cukru krupice
- 1 lžičci polohrubé mouky
- 1 lžičci pudinkového prášku
- 20 g másla

Postup:

Všechno smícháme přivedeme k varu a rozvaříme. Žahour bude vláčnější a to je vhodnější třeba na neplněné kynuté knedlíky.





Speciality Plzeňského kraje

Plzeň

Nemyslete si, že Západočeši neví, co je dobrého, to byste se kardinálně zmýlili. Kraj je poměrně hornatý a úrodné nížiny tu nenajdeme, v Plzeňské kotlině se pěstují převážně obilniny. Roste tu pšenice, oves i ječmen. Kromě toho tu ale najdeme i kukuřici, zeleninu, ovoce a Klatovsko je známé svými květinami.



Plzeňský kraj tvoří sedm okresů – Plzeň město, Plzeň sever, Plzeň jih, Rokycany, Klatovy, Tachov a Domažlice. Středobodem kraje je samozřejmě krajské město Plzeň a jeho plzeňské pivo. Vařilo se tu v měšťanských domech již od středověku, ale správný Plzeňský Prazdroj se datuje do roku 1842, kdy bylo poprvé uvařeno spodně kvašené pivo plzeňského typu a o rok později byla zaregistrována ochranná známka. Plzeňské pivo se vyváží dnes do více než 50 zemí světa a je považováno za „tekutý chléb“. Však také část místních specialit je založená na podlévání pivem, zadělání pivem či rovnou naložením v pivu. Známa restaurace je přímo v areálu pivovaru Prazdroj, vaří se tady výborná česká kuchyně a k ní čerstvě natočený půllitr chutná jedna báseň.

V kraji najdete ale další spoustu nádherných historických měst, která stojí za návštěvu, Klatovy s Černou věží,



Domažlice se svými historickými slavnostmi, malebné město Rokycany a Nepomuk, další je třeba Sušice s muzeem sirek.

Město Přeštice kromě jiného proslavilo přeštické prase. Přeštické černostrakaté se chovalo od roku 1890 až do 60. let 20. století a zabezpečovalo produkci masa v Západních Čechách i okolních krajích a proslavilo černostrakaté plemeno prasat a tím i město Přeštice. Na památku přeštického černostrakaté-

Sousoši v Přešticích – přeštické černostrakaté prase



Klatovy



Domažlice



Rokycany



Tachov

ho plemene prasat i k uctění zdejších zemědělců jsou umístěny na podstavci dvě prasata od autora Jaroslava Podmola. Před druhou světovou válkou se z plemene vyráběla Pražská šunka.. Dnes je považováno plemeno za gurmánskou pochoutku, maso má na okraji širší vrstvu sádla a výraznější mřížkování, po úpravě je maso křehčí a šťavnaté.

Přeštická kotleta

Kotleta z přeštického prasátka má výraznější tukový okraj, tuk se ukládá přímo do svalů a proto je maso křehčí, voňavější a chutnější. Oproti kotletě z běžných prasat může být kotleta z přeštica sice menší, ale jakmile jednou ochutnáte vyškařený okraj kotlety, budete ho chtít už vždycky. Pokud tučnější maso nemusíte, můžete je jednoduše odříznout. Ale až po upečení!

Potřebujeme:

- kotleta z přeštického prasátka
- sůl, pepř, snítky tymiánu
- tuk

Postup:

Kotletku jemně naklepeme, osolíme a opepříme a přidáme snítku tymiánu, který maso krásně rozvoní. Pečeme na rozpáleném tuku pomalu do zlatova, aby byla i u kosti kotleta pěkně propečená.

Podáváme se šťouchanými bramborami s jemně opečenou cibulkou nebo s chlebem.



Plzeňský guláš

Potřebujeme:

- 1 kg hovězího masa
- cibule
- sádlo
- sladká paprika, sůl, pepř
- majoránka
- hl. mouka na zahuštění
- 1 lžice rajského protlaku
- 4 dcl piva



Postup: Na první pohled máme pocit, že čteme běžný recept na hovězí guláš, ale rozdíl je právě v podlití pivem. 1 kg hovězího masa očistíme a nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a hned jí dozlatova osmahneme, nejlépe na sádle. Přidáme nakrájené maso a za stálého míchání orestujeme. Přidáme sladkou papriku, lehce zasmahneme, zaprášíme hladkou moukou a přiléváme hrnek horké vody. Osolíme, opepříme, přidáme česnek, majoránku, trochu protlaku a zalijeme 4 dcl piva. Dusíme, dokud maso nezměkne. Dochutíme podle potřeby a můžeme podávat s chlebem, rýží či knedlíkem.



Chlupaté knedlíky

Potřebujeme:

- 700 g syrových brambor
- 3-4 rohlíky
- sůl
- 1 vejce

Postup: Srové brambory nastrouháme na struhadle, přidáme stejné množství rohlíků nakrájených na kostičky a zamícháme. Osolíme a přidáme 1 vejce, aby směs lépe držela. Tvoříme koule, které hodíme do vařící vody a zvolna vaříme cca 25 minut.



Pivní polévka s chlebem



Potřebujeme:

- vývar z masa a kořenové zeleniny
- 250g tmavého chleba
- 4dcl piva
- kmín
- 2 vejce
- 250 ml sladké smetany

Postup:

Uvaříme klasický vývar z masa a kořenové zeleniny klasickým způsobem.

Asi 250 g tmavého chleba nakrájíme na větší kousky,

zalijeme 4 dcl piva a necháme rozmočit. Hotový vývar scedíme, přidáme změkly chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme a přidáme 2 rozšlehané vejce. Podle chuti dochutíme a nakonec zjemníme 1/4 l sladké smetany.

Co jsou to pískorky?

Jídla našich prababiček postupem času vytlačily pokrmy moderní gastronomie. Nyní se ovšem znovu dostávají na výsluní. I v jídelníčku z plzeňského kraje hrály vždycky významnou roli brambory. Lidé si připravovali uhlířinu, kočičáka, ale třeba také pískorky.

Jsou to na sádle smažené bramborové placky, základem jsou uvařené brambory, mouka a vajíčko. Recept má samozřejmě řadu variací, používala se hladká, jinde polohrubá a dokonce i hrubá mouka. Do těsta se přidávalo máslo, nebo strouhaná jablčička. Placky se podávaly posypané cukrem a se skořicí, nebo s povídlý a strouhaným tvarohem.





Nejdelší visutý most světa, Sky Bridge 721. Jsme na Dolní Moravě

Most je dlouhý téměř tři čtvrtě kilometru. V nejvyšším místě nad údolím visí ve výšce 91 metrů. Nabízí nový pohled na Orlické hory a Jeseníky.

Kdo si dodá kuráž a vstoupí, stává se nebeským chodcem. Držíte oči nahoře? Dobrá aklimatizační taktika: nalevo, napravo, před sebou emotivní panoramata. Nad hlavou vysoké nebe.

Ale pohled roštěm pozinkované podlahy pod vlastní nohy? Nejsme ptáci, běžně ani horolezci nebo lešenáři, musíme se s tím pohledem z ptačí perspektivy nějakou chvíli popasovat. Lávku, širokou jen o málo víc než pro jednoho chodce, zřejmě neprojdete bez toho, abyste se sem tam přidrželi bočních lan, nebo bez zastavení. A než se skutečně začnete kochat, patrně si užijete i škály pocitů, které žádná laboratoř jen tak nenasimuluje. Tady jsou realitou, chtě nechtě aspoň na chvíli pošimrají srdíčko a mysl i zcestovalým harcovníkům.

Tohle je zážitková turistika jedinečného kalibru. Se vším všudy. Visutý most, v terminologii některých lávka, měla být jedinečnou v České republice. Jsme v oblasti, která se v náručí orlickohorských a jeseníckých kopců, na pomezí Čech a Moravy, jen kousek od polské hranice proměňuje v posledních letech v horský resort nejvyšších možných ambicí, atraktivní nejen v zimě pro lyžaře, ale celoročně. Sjezdovky, běžecké trasy, moderní lanovka, stezky i adrenalinová koryta v Bike Parku pro kola, bobová dráha pro sešup i s průjezdem tunýlku, lanovému mostu předcházející nepřehlédnutelná vyhlídková stavba stezky korunami stromů... Půjčovny, restaurace i bufety, hotelová zařízení, parkoviště. Velká injekce i pro místní. Obrovská změna pro po dlouhý čas opomíjený region na dohled od jedné z našich nejvyšších hor, Kralického Sněžníku (1423 m).



K pobytu na Dolní Moravě (200 km od Prahy, 180 Ostrava, 130 Brno, 90 Pardubice, 80 Olomouc; blízko z Polska, Německa, Slovenska...) vám v recepci hotelu Vista nabídnou pro mládež i dospělé poznávací hru, moderní seznámení s historií regionu Sudet. Včetně jeho pohnuté válečné historie. Však jste poblízkou i pohraničním pevnostem.

V den otevření nebeské atrakce, světové rarity Sky Bridge 721 jsme měli štěstí, když jsme potkali skutečné tvůrce projektu a realizace smělého mostu. Ředitele rožnovské firmy TAROS NOVA Radka Ondrucha (50). Firmy, která je v kopcích doma a která byla původně jen truhlářstvím, tesařstvím. Zatímco její nové smělé stavby, včetně Sky Bridge 721, jsou kvůli originalitě jedinečné, nikdy stejné, náročné na propočty, z velké části z kovu, a protože jsou umístované do hor, tak i zatraceně náročné na realizaci, na výdrž. „Na vědomosti, na odpovědnost, na zápal lidí. Já říkám každému ve firmě, že jsme tým. A výsledek bude vždycky týmovou prací. Museli jsme přibírat specialisty, moc jsme se toho museli s každou stavbou učit, moc přemýšlet, ověřovat si! Ani tahle lávka nesmí mít chybu! Samozřejmě jsme studovali zahraniční konkurenci, učili se i z jejich chyb. Proto jsme na Dolní Moravě, v horách, nezvolili třeba podlahu ze skel. Proto jsme museli vymyslet, jak s pomocí dronů přetáhnout nad zdejší nepřístupným údolím lana, a kolik lan. A jak silná. A jak ta lana tady zakotvit. Jak, ale to by bylo na dlouhé povídání. Lepší je přijet, projít, vidět zblízka. Zamyslet se,“ a Ondruch smekl před svým týmem, před všemi spolupracovníky.

A my museli už jen při pohledu na detaily téhle smělé jedinečné turistické atrakce uznat, že už jen kvůli tomu technickému majstrštyku, o adrenalinu ani nemluvě, stojí za to vyrazit na Dolní Moravu. Odkudkoliv. Není to Špindl, Pec, Železná Ruda, je to jedinečná Dolní Morava!

Zážitky z výškového pochodu umocní v restauraci hotelu Vista perfektní kulinářská práce zdejších kuchařů. Objevíte nové chutě předkrmů, polévek, masitých i bezmasých pokrmů, salátů a dezertů. Také čerstvých sýrů, jogurtů a dalších produktů z rodinné farmy Heřmanice u Králík, vepřového a hovězího masa z Letohradu nebo třeba medu z Králíckého Sněžníku.

Poznáte příběh a sílu Mamutí moci, bylinného likéru z osmnácti druhů bylin a koření v horké i chladivé variantě.





Severní Morava a Slezsko

Rázovitý region v nejvýchodnějším cípu republiky

Živé tradice a zvyky, jedinečná architektura, krajina, která nabízí nespočet výhledů a stezek a typická gastronomie, to je severní Morava a Slezsko.

V tomto koutě republiky se můžeme seznámit s tradicemi hned v několika regionech. **Těšínské Slezsko**, čili **Gorolsko**, na hranici tří států, tří kultur, české, slovenské a polské, nabízí dřevěné kostelíky a typické pohledy na louky s pasoucími se ovci. Říká se, že tu lišky dávají dobrou noc, a něco na tom bude, protože klid a ticho je tu doslova slyšet.

Opavské Slezsko, čili **Kravařsko**, je kraj lesů a luk v meandrech řeky Odry, s rybníky, větrnými i vodními mlýny na pomezí Českého masivu a Západních Karpat. Typickou součástí jsou jedinečné meandry řeky Odry, mokřady a nivy. Krajinu tvoří i nespočet rybníků, které jsou většinou chovné, a jsou domovinou vyhlášeného oderského kapra.

Lašsko v severovýchodním cípu Moravy je známé díky zdejší výrobě automobilů a majoliky v Kopřivnici, ale také díky úžasnému tanečnímu repertoáru a tradiční živelné cimbálové muzice. Protančit stěvíce tady můžete při lašských tancích.



Valašsko, tady hlídá Radegast, který klidně a rozvázně shlíží na celý kraj, na stráně, které pevně svírají hory, na pasoucí se ovce, i na sady se zrajícími trnkami na budoucí slivovčičku. Valašsko je místo, kde se setkáváme s úchvatnými tradicemi, pozoruhodnými řemesly a typickou kuchyní. To vše je pohromadě ve Valašském muzeu v přírodě, nejstarším muzeu tohoto typu ve střední Evropě a největším muzeu v přírodě v ČR, založeném v roce 1925 sourozenci Jaroňkovými. Okouzlí typickými dřevěnými chalupami i atmosférou dob



Štramberské uši

dávno minulých. A pokud vystoupáte na Pustevny, pak se vám otevrou výjimečně štědré výhledy do krajiny. Na severu Moravy mohou návštěvníci ochutnat například **galuški** neboli chlupaté knedlíky z nastrouhaných syrových brambor, které se jedí maštěné škvarky. Okusit můžete i **vařoňku**, což je teplá a velmi sladká kořalka, kterou si lze připravit z pískového cukru, z něhož uděláme za stálého míchání světlý karamel, do kterého přidáme med. Poté se vše zalije vodou, přidá se koření a vše se společně povaří. Tento aromatický vývar se poté procedí přes plátno, přidá se vodka a znovu se prohřeje. Nakonec se do každého pohárku přidá malá lžička másla nebo dobrého vepřového sádla. Existuje několik jejích regionálních variant, třeba místecká, ostravská, frenštátská, svatební, hasičská. Liší se zejména destilátem, který tvoří hlavní část nápoje.

V místních restauracích se podává i **bryja**, tedy hustá polévka z uvařených švestek, do které se přidalo trochu mouky a smetany, cukr a někdy skořice. V Dolní Lomné se navíc rozlišovala bryja, která se vařila z jablek a hrušek, a **šlivula**, zhotovená jen ze švestek. Polévka se mohla jíst teplá i studená.

Zapomenout nemůžeme ani na **Štramberské uši**, perníkový cukrářský výrobek s medem a tajnou směsí koření, jejichž receptura je chráněna s tím, že je mohou vyrábět a prodávat jenom obyvatelé Štramberku, kteří vlastní licenci.



Starohorská čočková polévka

regionální specialita ze severní Moravy a Slezska

Potřebujeme:

- 150 g čočky
- 150 g libové slaniny
- 1 malou cibuli
- 150 g kořenové zeleniny (kardouk, celer, petržel)
- 200 g brambor,
- ocet, cukr, sůl



Postup: Čočku přebereme, propláchneme, zalijeme dostatečným množstvím vody a dáme vařit. V kastroli zlehka osmahneme nakrájenou libovou slaninu spolu

s nakrájenou cibulí a kořenovou zeleninou. Přidáme na kostky nakrájené oškrábané brambory. Osolíme a vlijeme částečně předvařenou čočku. Vše společně uvaříme doměkka. Na závěr dochutíme špetkou cukru.

Králík načerno

Severní Morava hraničí s Polskem, a tak je až samozřejmostí, že se oba regiony v gastronomii doplňují a inspirují. A to je i případ tohoto receptu, ve kterém si strážník vychutná spolu s jemným králíčím masem sladkou chuť švestek, perníku a rozinek.

Potřebujeme:

- 1200 g králíčeho masa v porcích
- 150 g cibule
- 300 g kořenové zeleniny
- 350 g sušených švestek
- 350 g perníku na strouhání
- 300 ml červeného suchého vína
- 70 g jader vlašských ořechů
- 70 g rozinek
- 30 g loupáných mandlí
- sůl, celý pepř, bobkový list, tymián
- nové koření, jalovec
- olej, vodu nebo vývar na podlévání



Postup: Naporcovaného králíka opečeme na oleji. Cibuli nakrájíme na drobné kostičky, očištěnou zeleninu na tenké nudličky a společně osmahneme na rozpáleném oleji dohněda. Přidáme bobkový list, celý pepř, nové koření, jalovec, sušené švestky a opečené králíčí maso. Osolíme, podlijeme vývarem nebo vodou a dusíme doměkka. Poté maso vyjmeme a omáčku zahustíme perníkem. Přilijeme červené víno a necháme krátce povařit. Nakonec omáčku přecedíme a přidáme do ní sekané vlašské ořechy, mandle a rozinky.

Slezské království nebeské

Slezské království nebeské, dlouze pečený bůček s omáčkou z ovoce a jadrnou chutí jeřabin. Regionální specialita Slezska.

Potřebujeme:

- 635 g libového vepřového bůčku
- 375 g směsi sušeného ovoce (např. švestky, borůvky, brusinky atd.)
- 20 g sušené černé jeřabiny
- 170 g jablek
- skořici, citrónovou kůru, citrón
- 12 g soli
- 14 g černého pepře
- 10 g cukru
- 30 g hladké mouky
- 60 g másla
- 80 g cibule
- 8 g česneku



Postup: Nejprve libový bůček očistíme, lehce nasolíme a opeříme. Oloupanou cibuli, nakrájíme najemno a na másle orestujeme do sklovata. Pak přidáme česnek, oloupaná a nakrájená jablka, sušené ovoce a sušené černé jeřabiny. Vše zlehka orestujeme. Přidáme cukr, sůl, skořici, citrónovou kůru a zalijeme vývarem. Očištěný nasolený bůček dáme do pekáčku, zalijeme touto směsí a přiklopíme poklicí. Necháme marinovat několik hodin. Následně pečeme v předehřáté troubě na 82°C 8 hodin. Když je maso měkké, vyjme ho a omáčku přecedíme, necháme ji zredukovat, popřípadě můžeme lehce zahustit jíškou, nebo studeným máslem a dochutíme. Jednu třetinu ovoce rozmixujeme tyčovým mixérem, popřípadě dochutíme citrónovou šťávou a vytvoříme ovocné pyré. Zbylé ovoce používáme jako vložku na talíř. Bůček ještě opečeme na pánvi kůží dospod, aby byla krásně křupavá.



Smažené švestky

sladká delikatesa ze severní Moravy

Švestky jsou prý nejlepší v tekutém stavu, říká se na severní Moravě, k níž toto ovoce patří jako nůž a krájený chléb. My nabízíme recept jedlý, ve kterém se švestky marinují, smaží a pokapají rumem.

Potřebujeme:

- 100 g hladké mouky
- 1/4 l mléka
- 50 g droždí
- 5 cl rumu
- 20 g vanilkového cukru
- čerstvé nebo sušené švestky na 6 porcí
- 50 g mletého cukru
- 300 g smetany na šlehání
- olej
- 1 mandli na 1 švestku

Postup: Čerstvé nebo sušené švestky pokapeme rumem, plníme mandlemi a marinujeme. Vyrobíme lité kynuté těsto, kterým švestku obalíme a vkládáme do rozehrátého oleje a smažíme. Teplé cukrujeme vanilkovým cukrem a pokapeme rumem, zdobíme šlehanou smetanou.



Znojemská vinařská podoblast

Znojemská podoblast je jednou ze čtyř podoblastí Vinařské oblasti Morava, která zahrnuje přes tři a půl tisíce hektarů vinic a přes devadesát vinařských obcí. Vyhlášená je především bílými aromatickými víny. Skvělá vína dávají odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, výborná jsou také z odrůd Rulandské bílé, šedé i modré či z Pálavy.

Jedním z důvodů, proč se na Znojemsku rodí vína s originální chutí a pověstnou rozmanitostí, je stylově pestré spektrum kvalitních bílých odrůd, které je řadí mezi nejlepší světová bílá vína. Za chuťově plná a svěží aromatická bílá vína však Znojemsko vděčí nejenom velkému počtu šikovných vinařů, ale také ideálním přírodním a klimatickým podmínkám.

Studené větry z nedaleké Českomoravské vrchoviny spolu s termoregulačním vlivem řek Dyje, Jevišovky a Jihlavy dávají zdejšímu vínům nezaměnitelnou kořenitou chuť a plnost. Díky střídání slunečných dnů a chladnějších nocí hrozny zrají pomaleji, ale zato si uchovávají vonné látky a dosahují vysoké jakosti.

Znojemská Vlkova věž s vyhlídkou

Zabydlela se tady vína VOC Znojmo. Tato významná znojemská památka je současně Informačním centrem VOC Znojmo. Atraktivní vyhlídka z věže dává příležitost pokochat se výhledy na město i se sklenkou v ruce, v níž může být třeba Sauvignon, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené či jejich cuvée všech vinařů spolku VOC Znojmo.

„Informační centrum ve Vlkově věži plní několik funkcí, prioritou je pak podpora vinařské turistiky na Znojemsku. Návštěvníkům poskytujeme nejčerstvější informace o otevřených sklepech jednotlivých vinařství i o všech akcích, které vinaři pořádají,“ přibližuje František Koudela, předseda VOC Znojmo.

Gotická Vlkova věž vznikla jako součást středověkých znojemských hradeb. Je vysoká třicet dva metrů a na její ochoz vede sto dvacet tři schodů. Z něj mohou návštěvníci pozorovat nejen křivolaké uličky a malebná náměs-



tí královského města Znojma, ale také jeho široké okolí. Za jasného počasí zaměří výběžky Českomoravské vrchoviny na severozápadě a Pálavské vrchy na jihovýchodě, často se poštěstí spatřit i vzdálené vrcholky rakouských Alp. V tomto ohledu Vlkova věž letos zastoupí dominantu Znojma, radniční věž, která bude z důvodu rozsáhlé rekonstrukce uzavřena.

Znojenské podzemí

Jedinečný systém podzemních chodeb a sklepů, který je dlouhý téměř třicet kilometrů a má až 4 patra, patří k unikátním historickým památkám nejen v České republice, ale i ve střední Evropě.

Podzemní chodby byly budovány a propojovány původně na ploše čtyřiceti hektarů pod historickým jádrem města. Na stavbě se podíleli nádeníci, dělníci a městská čeleď, jeden z nálezů dosvědčuje také podíl jihlavských havířů, odborníků na horní díla. Používaly se jednoduché prostředky, jako je sekáč, mlátek, špičák a prostředky k vynášení vyrubaného materiálu. Při budování podzemních chodeb bylo odtěženo přes padesát tisíc krychlových metrů rostlé, pevné, tvrdé skály, která byla pravděpodobně používána jako vhodný materiál při dobudování, rekonstrukci a opravách rozsáhlých městských hradeb.

Katakomy jsou dnes především atraktivním místem pro návštěvníky města. Přibližně jeden kilometr dlouhá trasa začíná na Slepčím trhu a končí v Obrokové ulici, spojující Horní náměstí s Masarykovým.

Zdroj: Město Znojmo, VOC Znojmo



ZNOJEMSKÉ HISTORICKÉ VINOBRANÍ 9.–11. 9. 2022



Marek Ztracený • Chinaski
Richard Müller • TH:IS
Teepee • SLUK
The Atavists

VSTUPENKY V PRODEJI

ZNOJEMSKEVINOBRANI.CZ

Vinaři VOC Znojmo zvou na degustace

Festival vín VOC Znojmo v Praze

Kdy: 16. 6. 2022

Kde: Praha, Villa Grébrovka a Havlíčkovy sady
Degustace, workshopy, cimbálová muzika



Ochutnávka vína Znojemské vinařské podoblasti

Kdy: 3. 9. 2022

Kde: Znojmo, klášter
dominikánů

Degustace více než 350 vín
z Národní soutěže,
cimbálová muzika



Znojemské historické vinobraní

Kdy: 9.–11. 9. 2022

Kde: Znojmo,
u rotundy sv. Kateřiny

Hlavní degustační
vinařská scéna největšího
vinobraní v České republice



Festival vín VOC Znojmo 2023

Kdy: 6. 5. 2023

Kde: Znojmo


Uvedení nového ročníku vín VOC Znojmo na trh,
degustace, gastronomie, folklor



VOC Znojmo

voc@vocznojmo.cz

www.vocznojmo.cz

 VOC Znojmo



Projekt s podporou Vinařského fondu



S karavanem za vínem

Navštivte nové Habánské karavanové stání ve Velkých Bílovicích

Patříte mezi milovníky vinařské turistiky, a zároveň si rádi užíváte dovolenou na cestách? Udělejte si výlet do největší moravské vinařské obce, dle rozlohy vinohradů, Velkých Bílovic.



K dispozici je nově vybudované karavanové stání hned vedle Habánských sklepů, jenž nabízí pohled na rozmanitou přírodu za jakéhokoliv období. Vychutnejte si habánskou historii ukrytou ve sklence vína s dlouholetou tradicí.

Karavanning neboli cestování obytným vozem je symbolem svobody a lásky k přírodě. Zejména v posledních dvou letech u nás zažívá velký rozmach. Přibývá majitelů obytných vozů, kteří v něm našli v pandemickém období vhodný způsob, jak bezpečně a zcela komfortně cestovat.

Za vínem jedině na Jižní Moravu

K navýšení karavanových parkovišť dochází i v oblasti jižní Moravy, kde si navíc můžete užít pestrý program v podobě degustací vína v místních sklepech. Zářným příkladem jsou Velké Bílovice, jež se nacházejí přibližně deset kilometrů severně od Břeclavi a patří mezi největší vinařské obce v České republice. Tato hlavní Mekka vinařství láká k návštěvě také díky své bohaté historii. Lze ji spatřit při každém kroku, a to ať už v podobě sakrálních památek jako je Svatební kaplička na Hradištku, Farní kostel Panny Marie na návrší Tabáčovi či v dochovaném a zároveň největším vinařském sklepech Habánů. Zajímavostí je, že víno se zde vyrábí již od 17. století a tradice dřívější výroby se dodržují dodnes.



Celoroční využití parkovacího místa ve Velkých Bílovicích

Nově vytvořený Habánské karavanové stání, které se nachází vedle designové vinotéky, nabízí kromě deseti parkovacích míst i plnou vybavenost pro delší obývání místa v každém ročním období. Samozřejmostí je rezervace stání a placení online i veškeré potřebné zázemí. Užít si můžete naplno ničím nerušený pohled na místní vinice a jimi obklopený rybník Velký Bílovec. Naplánujte si prohlídku místního vinařství i ochutnávku kompletního portfolia v designové vinotéce. Vedle široké nabídky bílých, červených a růžových vín, bude možné ochutnat i letošní novinku v podobě šumivého vína.

Tipy na výlety v okolí Velkých Bílovic

Pokud přemýšlíte nad tím, kam vyrazit v okolí na cyklovýlet či poznávací procházku, zkuste si stáhnout chytrou aplikaci Na kole i pěšky. Pomůže vám zjistit, jaké stezky se nacházejí v dané oblasti a nabídne i podrobný přehled zajímavých míst v okolí Velkých Bílovic. Ať už se jedná o památky, koupaliště, rozhledny, parky ale i zoologické zahrady. Naplánujte si cestu na Šutrák, Spirálovou rozhlednu či do Zoo Hodonín, a nechte se vést.

Navíc nedaleko vinařské obce Velké Bílovice se také nachází turisty nejnavštěvovanější místo Lednicko-valtický areál, který je opěvován pro svou koncepčně upravenou krajinu v podobě rozsáhlého zámeckého parku. Na ojedinělosti zdejšímu místu přidává i rozmanitost staveb a památek, které jsou zapsány na seznamu památek UNESCO.



Pro zpestření grilovačky zkuste špíz

Hledáte novou inspiraci pro grilování na zahradě nebo terase? Nemusíte vymýšlet nic světoborného, oblíbený špíz stačí dochutit vymazleným kořením od Vitany a gurmánský zážitek je v podstatě zaručen.

Na masových špízech není v podstatě co zkazit. Vezmete osvědčené suroviny, pokrájíte je na kostky a dochutíte. Nicméně pokud tento proces děláte pokaždé stejně, je možné, že se vám už mohly přejít. Inspiraci na „tak trochu jiné“ špízy najdete níže. Rozbourat rutinu dokážete nejen pomocí vonného a kvalitního koření, ale i díky netradičním omáčkám a salátům. Tak který špíz bude ten váš?

Náš tip: Maso je dobré kombinovat se zeleninou. Pokud vám není po chuti samotná, můžete ji zkusit okořenit speciální grilovací směsí od Vitany. Najdete v ní třeba sušený česnek, tymián, kurkumu či sladkou papriku pro správný říz a barvu.

Vepřové špízy s arašídovou omáčkou

Suroviny:

- 800 g vepřového masa (kýta, bok, plec, krkoviče)
- 1 lžička papriky sladké mleté
- 0,5 lžičky kajenského pepře
- 0,5 lžičky pepře bílého mletého
- větší špetka soli
- 4 lžice olivového oleje
- 2 limetky k podávání



Omáčka:

- 150 g nesolených arašídů
- kousek (asi 2 cm) zázvoru
- 1 cibule
- 1 lžice olivového oleje
- 0,5 lžičky chilli kousků
- 150 ml kokosového mléka
- 100 ml vody
- pár kapek limetkové šťávy
- sůl, čerstvě mletý pepř

Postup:

Maso nakrájíme na kostky. Ve velké míse promícháme sladkou papriku, kajenský pepř, bílý pepř (množství podle chuti), špetku soli a olej. Ve směsi obalíme maso a necháme ho marinovat asi 30 minut (nebo v lednici až 2 hodiny). Pokud budeme na špízy používat špejle, namočíme je do vody, aby se při pečení nespálily. Začneme přípravou omáčky. V pánvi nasucho opražíme arašídů. Necháme je chvíli vychladnout a potom rozmixujeme najemno, pár kousků můžeme nechat nahrubo. Oloupeme zázvor a cibuli. Oloupaný zázvor nastrouháme, cibuli najemno nakrájíme. V pánvi po arašídech rozehejeme olej, vsypeme na něj zázvor a cibuli, opečeme je dozlatova. Přidáme chilli vločky, promícháme. Přilejeme kokosové mléko a vodu, osolíme, opepříme a vaříme na středním stupni zhruba 5 minut do zhoustnutí. Nakonec vmícháme arašídů a dochutíme limetkovou šťávou.

