



REGIONÁLNÍ SPECIALITY

přímo od pamětníků



**Milujeme
českou, moravskou a slezskou
kuchyni**

České kuriozity VI.



Vážení čtenáři,

právě jste se začeti do prvního vydání regionálního gastronomického speciálu, který vás navede k výběru regionálních specialit, ať už se ocitnete v libovolném koutě naší vlasti.

Máme radost, že ubývá restaurací, které nabízejí celou škálu světové a evropské kuchyně, ale zapomínají na to, že každý správný turista si rád ochutná ten zaručeně místní pokrm, a ještě ze surovin, které se v místě sklízí. Odjakživa se vařilo ze surovin, které se urodily a co jsme vypěstovali. A mohly to být brambory, houby, zeli, škvarky, víno i pivo, prostě naše místní bohatství.

Ochutnávejte místní speciality a pokud vám na talíř přistane nezapomenutelný chuťový zážitek, nezapomeňte nám poslat recept i název místa, kde jste ochutnávku provedli. V našem příštím vydání, se budeme věnovat sladkým pokrmům i nápojům a chtěli bychom zmapovat i lázeňské gurmánství.

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

Autorky publikace: Jitka Rolínková a Táňa Pikartová



Středočeské speciality jsou rozmanité jako středočeská města

Zemědělství těží hlavně z vynikajících přírodních podmínek v severovýchodní části kraje. Vyniká rostlinná výroba – pěstováním pšenice, ječmene, cukrové řepy, brambor, rozmanitého ovoce, zeleniny a okrasných rostlin. Rozvíjí se pěstování energetických plodin, zejména řepky olejky. Chmel se pěstuje na Rakovnicku – má vynikající kvalitu, vinná réva je domovem na Mělnicku.

Středočeský kraj přitahuje návštěvníky množstvím památek, které umožňují výlety do celého kraje. Na území se najdete 28 národních kulturních památek a 4 282 nemovitých kulturních památek. V kraji najdete množství významných hradů a zámků, k nejznámějším patří zámky Mnichovo Hradiště, Kačina, Veltrusy, Konopiště, Žleby, Hořovice a zámek Březnice. Nejznámějším a také nejnavštěvovanějším hradem Středočeského kraje je Karlštejn, založený roku 1348, místo uložení císařských korunovačnických klenotů a s sbírkou svatých ostatků. Dalšími středočeskými hradmi jsou Český Šternberk, Kokořín, Křivoklát a zříceniny hradů Točnick a Žebrák. Ukázkou hradní architektury ve městě je Vlašský dvůr v Kutné Hoře, kde byly na základě mincovní reformy krále Václava II. z roku 1300 raženy pražské groše. Je jasné, že na místní gastronomii měla vždy značný vliv Praha a další větší města, ale přesto se kraj může pyšnit pestrou regionální kuchyní s řadou místních specialit. Rozdílný krajinný ráz a kvalita půdy způsobily odlišnosti ve skladbě stravy obyvatel. Ještě v polovině 19. století byla strava obyvatel zajištěna téměř místními surovinami. Jinak se tedy stravovali Češi v úrodné oblasti Polabí, Slánska, Kolínska a Kutnohorská, jiné suroviny měli k dispozici na Kladensku a Příbramsku, kde se rychle rozvíjela průmyslová

výroba. Nižiny Středočeského kraje vytváří vhodné podmínky pro pěstování mnoha odrůd ovoce a zeleniny či kvalitního obilí, pronikají sem ale rychleji vlivy městské kuchyně. V kuchyni stále převažují pokrmy bez masa, vaří se kaše a polévky. K přípravě se používají dostupné suroviny, proto jsou jídla velmi pestrá. Vedle vývarů jsou oblíbené husté mléčné polévky s moukou a vejcem. Oblíbené jsou také pokrmy z různých druhů mouky. Vedle chleba se pečí vdolky, řepánky, mrkvance a buchty v pekáči. Výtečné jsou také sladké kynuté knedlíky plněné ovocem, které se těší velké oblibě i dnes. Knedlíky houskové i bramborové jsou dalším oblíbeným pokrmem. Mohou být samostatným jídlem třeba s osmaženou cibulkou nebo houbami a omáčkou, nebo tvoří přílohu ke sváteční vepřové či husí pečení. V chudších oblastech, kde se obilí nedalo pěstovat jsou opět oblíbené pokrmy z brambor. Brambory uvažené ve slupce se podávají s tvarohem, mlékem, smetanou, se solí a máslem. Z bramborového těsta se vaří šišky a knedlíky nebo se pečou bramborové placky. Na Příbramsku a Kladensku se vaří jednoduchá jídla z brambor, zelí, oblíbené byly omáčky. Křenová, cibulová, koprová. Polévky často tvořily jediné teplé jídlo dne. Ze zelí se vařila couračka. Uvažené kyselé zelí s vodou se přidává do zvlášť povařeného kyselého mléka zahuštěného trochou mouky. Hotová polévka se ještě doplňuje vařenými bramborami. Vařila se také bramboračka s houbami, podípský kaldoun, zeleninové vývary. Kaldoun se připravoval nejen z husích, ale také z kachních a z králíčích dršťek a vnitřností. Poslední častou polévkou byl hovězí vývar s nočky, častý při nedělním obědu.

Když nebyla polévka, vařila se kaše. Kočičí tanec je kaše z hrachu a krup, která se masť sádlem, se solí, pepřem a česnekem. Nastavovaná je kaše z vařených brambor a trhaných krapek ochucená majoránkou a česnekem.

Ve všech domácnostech bylo oblíbené sladké pečivo. Pekly se placky na plotně a sypaly se cukrem a mastily sádlem. Pekly se vdolky a se švestkovými nebo hruškovými či borůvkovými povidly, s tvarohem a zdobí smetanou. Jiný způsob receptu na vdolky je známý z Příbramska, kde se vdolky po upečení roztrhnou a vloží se do nich kousek másla. Buchty se pečou z kynutého těsta zadělávaného z hladké mouky. V místech, kde se pěstovala cukrová řepa jsou známé řepánky. Řepa se vaří vcelku nebo strouhaná a umíchá se s mákem nebo dusí na másle a koření pepřem. Ovocná náplň v buchtách je také nahrazována mrkví. Mrkvance, buchty s mrkvovou náplní, se z Polabí postupně šířily do Krkonoš i na Vysočinu. Svátečním bílým pečivem jsou koláče. V Čechách se pečou velké koláče na plech a malé koláčky na posvícení a svatby, na které je potřeba větší množství tuku. Obilí se mlelo na ručních mlýncích, větší úroda se vozila do mlýnů. Největší mlýny bychom mohli nalézt v Poděbradech a Nymburce. Z luštěnin se pěstoval hrách, fazole nebo čočka. Pekl se také perník. Světlý s medem, ale přidávala se i řepa. Na poutích se prodával perník ve tvaru písmen, který kupovali rodiče dětem.

Součástí venkovské stravy byly zabíjačky typické hlavně pro masopust. Při zabíjačkách nesměl chybět jablečný křen „vejmrda“, která se dokonale hodila k ovaru, pečenému a uzenému masu. Křen se nastrouhal s jablky, ochutil cukrem, solí, citronem a smetanou. Typickými polévkami pro Středočeský kraj byl kaldoun. Kaldoun se připravoval nejen z husích, ale také z kachních a z králíčích dršťek a vnitřností. Poslední významnou polévkou byl hovězí vývar s nočky, který se často objevoval při nedělním obědu.

Z mléka se naši předkové připravovali tvaroh, který se podával na bramborách, šlejškách i koláčích, ale dělají se z něho také ve středních Čechách oblíbené homolky. Tvaroh se rozdrobí či rozmačká se solí a krámem do kamenných hrnců, u dna se dobře upěchuje, při povrchu naopak nakypří, aby rychleji dozrál, a postupně se odebírá. Běžná forma zpracování tvarohu se nazývala rozhuda, čerstvý tvaroh mísil se smetanou a pažitkou.

Maso ve v běžné kuchyni objevovalo svátečně, hlavně o posvícení. Pekla se vepřová nebo husí pečeně, ale také pečená kachna, bejlík, husí nebo vepřová krev. Bejlík se připravoval z husích prsou špikovaných česnekem a zázvorem, která se dusí na cibuli a servírují se zelím a brambory.

Ve Středočeském kraji se koná množství regionálních akcí, kde můžete ochutnat místní speciality:

Karlštejnské vinobraní, Slavnost Svatomartinského vína na Karlštejně, Cukrářská pouť na zámku Kačina, Slavnosti s řepánky v Dobručicích, Velikonoce na zámku Žleby.

Uhlířina trochu netradičně v zapečené podobě

Potřebujeme:

- 400 g hladké mouky
- 3 vejce
- špetku soli a trochu vody
- 1 kg brambor
- cibuli
- kmín
- kousek špeku.



Uhlířina je jídlo z málo surovin a přece tak chutné, že se na něj všichni těšíli. Jméno dostal po uhlířích, kde byl obzvláště oblíbený.

Postup: Mouku vysypeme do mísy, přidáme sůl, vejce, vodu promícháme. Vypracujeme těsto, necháme 30 minut odležet, vytvoříme válečky a nakrájíme z nich noky, které poté vaříme ve vodě, dokud nevyplavou. Uvaříme 1 kg brambor ve slupce, po uvaření je oloupeme a nakrájíme na kolečka. Na pánvi osmažíme nakrájenou cibulku s kousky špeku a přidáme kmín, který krásně zavoní. Do cibulky vmícháme brambory i noky, osolíme, promícháme a servírujeme. Nejlépe chutná s kyselou okurkou.

Couračka z kysaného zelí



Polévka se původně jedla z jedné mísy a zelí po sobě zanechávalo nepěknou couravou cestu od nádoby k ústům. Tato polévka je regionální specialitou z Českého ráje.

Potřebujeme:

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| • 200 g kysaného zelí | • 2 lžíce hladké mouky |
| • 4 středně velké brambory | • 30 g čerstvého másla |
| • 200 ml zakysané smetany | • Sůl |
| • 100 ml mléka | • Kmín |
| | • Cukr |

Postup: Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky. Zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme a vaříme. Kysané zelí překrájíme, přidáme k téměř měkkým bramborům a chvíli povaříme. Nakonec polévku zalijeme zakysanou smetanou, kterou rozmícháme s trochou mléka a hladkou moukou. Podle chuti přisolíme, osladíme, případně okyselíme lákem ze zelí a už jen krátce povaříme.

Drůbeží kaldoun

Hustá zadělávaná polévka patřila k sváteční tabuli, vařila se o svátcích, nebo v neděli.

Potřebujeme:

- Drůbeží drůbky z kachny, husy nebo králíka
- 100 g kořenové zeleniny
- 2 lžíce másla
- 1 malá cibule
- 1 lžíce hladké mouky
- bílý pepř, sůl
- muškátový oříšek
- 1 vaječný žloutek
- 65 ml mléka



Postup: Drůbky řádně očistíme, opláchneme. Vložíme do hrnce s osolenou vodou a krátce povaříme. Vzniklou tmavou pěnu odstraníme, přidáme kořenovou zeleninu a vaříme doměkka. V kastrolu na másle zlehka osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku. Zalijeme přecezeným vývarem, jíšku dobře rozmícháme, okořeníme a povaříme. Poté přidáme drůbeží maso zbavené kostí a zeleninu zbylou z přecezeného vývaru. Nakonec vlijeme žloutek rozmíchaný v mléce a krátce povaříme.

Mrkvance

Potřebujeme:

- 200 ml mléka
- 100 g cukru krupice
- cukr moučka na posypání
- kostka droždí
- 250 g hladké mouky a trochu na poprášení
- 250 g polohrubé mouky
- sůl

- 100 g másla a ½ lžíce sádla
- 2 vejce
- Náplň:
- 60 g másla
- 500 g strouhané mrkve
- 100 g krupicového cukru
- 20 g sem. drceného fenýklu
- 3 lžíce rumu
- mletý mák dle potřeby

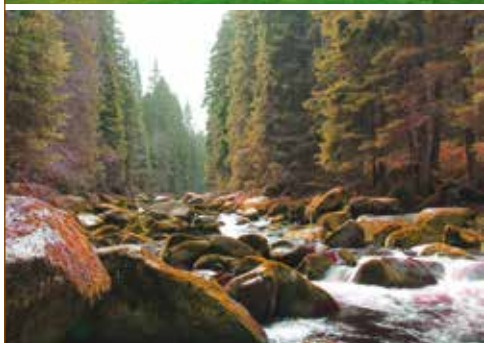


Postup:

Z droždí udělejte kvásek. Obě mouky prosejte do mísy, přidejte sůl, zbytek cukru, rozpuštěné a vychladlé máslo i sádlo, 2 žloutky a kvásek. Přidávejte postupně zbytek vlažného mléka a vypracujte hladké těsto. Poprašte ho moukou, přikryjte teplou utěrkou a nechte asi hodinu kynout.

V hrnci rozpustěte máslo, přidejte mrkev, cukr, rum, fenýkl a pepř a 15 minut duste. Přidejte mák podle potřeby a konzistence.

Vyknuté těsto pak dejte na vál, udělejte z něho placky, plňte náplní a dobře zabalte. Pokladte na vymazaný plech ne úplně k sobě. Ještě 15 minut nechte bochánky kynout, pak je potřete našlehaným bílkem. Pečte asi 30 min v troubě předehřáté na 180 °C. Ještě teplé mrkvance potřete máslem a pocukrujte.



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 nej kvalitnější. 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 lžíci másla
- 50 g cukru
- 1 lžičku bramborové moučky
- 1/4l mléka nebo smetany

Postup: Borůvky propereme ve vodě, očistíme od lístků a šťopek 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 lžíci polohrubé mouky
- 1 lžíci 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.





Další pochoutkou, na kterou jsou zejména Češi skoro světoví přeborníci, jsou **houby**. V jižních Čechách vždy rostly ve štědré míře, dokonce až tak, že například z pravých lišek se dělalo barvivo. Existuje spousta zajímavých receptů pouze z hub, ale připravují i houby s masem, bramborovým knedlíkem, těstoviny s pravými liškami a smetanou a všechno je to do nebe vzývající dobrota.

Omáčka z lišek patří k největším houbovým pochoutkám. Pokud se neobejdete bez masa, dejte si ji třeba s vepřovou pečení. Výborná ale bude i bezmasá varianta, kdy si houbovou omáčku vychutnáte jen s domácími knedlíky.

Omáčka z lišek

Potřebujeme:

- 400 g lišek
- 3 cibule
- hrst hladké mouky
- 200 ml smetany
- hovězí vývar
- olivový olej



Postup:

Očistěte lišky, cibuli nakrájejte na kostičky a nechte ji zesklivatět na olivovém oleji. Přidejte lišky, orestujte a přidejte hovězí vývar. Osolte, opepřete a nechte dusit doměkka. Zahustěte hladkou moukou rozmíchanou ve vodě. Nechte povařit deset minut a přilijte smetanu.



Restaurace Sůl a Řepa

Restaurace Sůl a Řepa to je jedinečné propojení gastronomie a přírody.

Základ naší kuchyně totiž nezačíná u plotny, ale u našich lokálních farmářů na poli. O to více si každé suroviny vážíme a snažíme se jí zpracovat beze zbytku. Nakládáme, sušíme, fermentujeme, hledáme nové technologické postupy jak vše zpracovat beze zbytku, hledáme i svou cestu k soběstačnosti...jsme zakládajícími členy jihočeského spolku čtyř restaurací Jíme Jih a držiteli několika gastronomických ocenění, včetně Zlatého lva.



Červená řepa na víně

Potřebujeme:

- 1,2 kg malých řep
- sůl
- olej na pečení
- rozmarýn
- alobal
- 2 malé cibulky
- 2 malé mrkve na kostičky
- 1 menší kořenová petržel na kostičky
- ¼ menšího celeru na kostičky
- 2 pol. lžice rajčatového protlaku
- čerstvý tymián
- 0,3l červeného vína
- 0,2 l zeleninového vývaru
- 1 pol. lžiči řepného prachu
- trochu cukru
- mletý pepř



Postup:

Malé řepy zbavíme všech nečistot ve vlažné vodě, přendáme na alobal, osolíme, přidáme větvičku rozmarýnu, olej a zabalíme. Pečeme v troubě na 170°C do změknutí (zhruba 1–1,5 hodiny). Doba pečení závisí na velikosti řep.

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, necháme zezlátnout a vmícháme protlak. Podlijeme polovinou červeného vína a vydusíme. Pak již jen přilejeme zeleninový vývar, osolíme, opepříme a dusíme do měkka. Rozmixujeme tyčovým mixérem a propasírujeme přes jemné sítko.

Do hluboké pánve vložíme opečené řepy, pokapeme olejem a společně s cukrem restujeme až se začnou lesknout. Teprve potom přilijeme zbytek červeného vína a zredukujeme na 1/3 obsahu. Zasypeme řepným prachem, přidáme připravenou omáčku a vše důkladně provaříme do hladké konzistence. Redukovaná omáčka by měla být velmi silná.



Řepný prach

Oloupané slupky omytých řep či velmi tenké plátky řepy usušíme na velmi teplém místě popřípadě v sušičce při teplotě 52°C. Zcela proschlou řepu umixujeme na hladký prach. Uchováme v uzavíratelné nádobě či sáčku. Jinak by nám začala oxidovat, ztrácet barvu, vůni a chuť.



Tábor aneb Kde se dobře jí a pije

Tábor je druhým největším jihočeským městem, krásná jihočeská krajina v povodí řeky Lužnice láká cyklisty, ale i milovníky pěší turistiky, kultury i historie. Město, které je známé především díky své husitské minulosti, je proslulé i díky nezvykle bohaté nabídce restauračních zařízení a gastronomii.

..... restaurace umístěná ve stylových prostorách bývalých pivovarských sklepů; restaurace, v níž naleznete jídla plná chutí, vůní a barev Indie; maková či kapustová zmrzlina nebo zmrzlina s příchutí likérové špičky, netradiční husitská restaurace; muzeum čokolády a marcipánu; tradiční česká kuchyně v jednom z nejstarších domů v Táboře; pečená vepřová žebra v medové marinádě; muzeum pivovarnictví; speciality ugarské kuchyně; tábořská pivoteka, která nabízí řemeslná piva z minipivovarů z celé České republiky a také ze zahraničí..... Vítejte ve městě, kde člověk nejí, aby žil, ale žije, aby jedl!

Kdo si rád posedí u hradeb, či ve stínu věže, najde množství zákoutí s kavárničkami, bary a cukrárnami, ten je v Táboře správně. Najdete tady i originální pražírnu kávy, první husitskou krčmu na světě či vinný bar kombinující rukodělná vína a pokrmy připravené z lokálních surovin. Staročeský recept nám nabídla výborná restaurace hotelu Nautilus, kde můžete specialitu ochutnat.

Nejzajímavější akce pro nejen pro gurmány:

Táborská setkání – již po 30. se vlády nad městem ujme Jan Žižka. Oblíbený festival ve středověkém pojetí s průvodem, hudbou a množstvím akcí pro děti i dospělé. Zahrnuje i staročeský jarmark a středověký řemeslný trh. Ochutnávka regionálních specialit.

Pout' k Panně Marii Klokotské – hlavní pout' se koná vždy nejbližší sobotu k svátku Nanebevzetí Panny Marie (15. srpna).

Farmářské trhy se konají pravidelně každou středu od 6.00 do 15.00 hodin, avšak již cca ve 12.00 hodin mají farmáři, pěstitelé a jiní trhovci vesměs vyprodáno. Proto pokud chcete dobře nakoupit, pospěšte a nakupujte dopoledne.

Další zajímavé tipy na prohlídku města:

• Stará radnice ze 16. století • Pomník Jana Žižky z Trocnova • Měšťanské domy • Táborské kašny • Věž Kotnov a Bechyňská brána • Vodárenská věž • Poutní kostel Klokoty • Pomník mistra Jana Husa • Socha Jiřího Hrzána

KONTAKT:

Infocentrum Město Tábor

☎ +420 381 486 230-4

✉ infocentrum@mutabor.cz

www.visittabor.eu



Restaurace Goldie v hotelu Nautilus se v průběhu uplynulých let stala jednou z nejlépe hodnocených a velmi vyhledávaných restaurací v České republice. Díky Vašemu hlasování a Vaší přízni byla restaurace ohodnocena v Maurerově výběru Grand Restaurant jako 10. nejlepší v České republice. V Goldie, která se nachází v přízemní části hotelu Nautilus se zaměřujeme na českou i mezinárodní kuchyni v odlehčeném a moderním pojetí při použití regionálních a vždy čerstvých surovin. Díky vysokým stropům, velkým zrcadlům a bohaté výzdobě interiéru od místních řemeslníků a známých českých umělců včetně Olbrama Zoubka, skýtá jedinečný výhled na Žižkovu náměstí a jeho historické budovy. V letních měsících je součástí restaurace malá terasa s fascinující atmosférou historického centra.



Šéfkuchař Martin Svatek

Dovolte mi, abych Vás co nejsrdečněji přivítal v restauraci Goldie. Naše kuchyně se zaměřuje

na českou gastronomii v moderním a odlehčeném pojetí. Používáme regionální a vždy čerstvé suroviny, s nimiž pracujeme poctivě a s láskou.

Na českou kuchyni se zaměřuji po celou svou kariéru a jako člen Národního týmu asociace kuchařů a cukrářů České republiky jsem měl možnost nahlédnout pod pokličku kuchyní z různých koutů světa a ty nejlepší myšlenky a nápady přivést za Vámi do Tábora.

„Naše filozofie lze popsat ve třech bodech: návrat k přírodě, úcta ke zdraví a rozumu a svoboda myšlenek“.

Pečená koňská líčka s cibulovou kaší

Potřebujeme: LÍČKA:

- 800-1000 g koňských líček
- sůl, pepř, 1 velká cibule
- 2 bulvy celeru
- 2 petržele
- 2 mrkve
- 200 ml oleje
- 2 lžice rajčatového protlaku
- divoké koření
- 3 láhve černého piva
- 100 g cukru
- 1 větvička tymiánu, 1 větvička rozmarýnu
- 3 lžice švestkových povidel
- 50 g hladké mouky ocet červený

CIBULOVÁ KAŠE: 1500 g brambor, 100 g másla
150 ml smetany, 5 cibulí, 200 ml oleje, sůl

MÁSLOVÁ ZELENINA: 400 g sezonní zeleniny, 200 ml drůbežního vývaru, trochu cukru, sůl na osolení
50 g másla

Postup: Líčka nakrájíme na menší porce, asi 200g, osolíme, opečeme a opečeme na oleji na pánvi, aby se zatáhla. Z kořenové zeleniny a cibule připravíme základ, přidáme koření a bylinky, pořádně zarestujeme do světle hněda, zasypeme cukrem a uděláme lehký karamel. Přidáme protlak a opět trochu zarestujeme. Zalijeme pivem, přidáme líčka, dochutíme soli, pepřem a dáme pod pokličku péct do trouby předehřáté na 180 °C. Po uvaření maso vyndáme, omáčku zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě, provaříme 20 minut, přecedíme, přidáme švestková povidla, která provaříme. Aby se rozpustila v omáčce, dochutíme solí a octem. Z brambor, smetany a másla připravíme klasickou bramborovou kaši. Cibuli nakrájíme najemno a osmažíme v horkém oleji. Cibuli stále mícháme, aby se nepřipálila. Barva musí být zlatavá, nesmí být syrová. Cibuli přecedíme přes cedník do jiného rendlíku. Osmaženou cibuli dáváme do hotové bramborové kaše a promícháme.



Mariánské Lázně



Karlovarské regionální speciality

Jako i v ostatních krajích se místní speciality vařily ze surovin, které byly pro kuchařské hospodyně k dispozici. Podnebí kraje je chladnější, podmínky pro zemědělství nejsou příliš vhodné. Pěstují se zde brambory, obilí, řepka olejka, méně kukuřice a len. V pohraničí ve větší nadmořské výšce jsou vhodné louky pro chov hovězích stád a ovcí.

Specifikum této oblasti je zastoupení lázeňských měst (Karlovy Vary, Jáchymov, Mariánské Lázně, Františkovy Lázně). Lázeňská města samozřejmě značně ovlivnila tvorbu a podávání specialit v lázních. Nejsou to jen slavné **oplatky**, které se podávaly nahřáté s několika druhy náplní. Nejprve jen s cukrovou se skořicí, později oblíbené náplně s oříšky, vanilkové i čokoládové. V lázních se setkávali hosté z evropských zemí a přinášeli do lázní také svoje vlivy, přijížděli se ubytovat a léčit panovníci, státníci, slavní skladatelé, spisovatelé. To se samozřejmě časem projevilo v delikatesách, které se v lázeňských restauracích podávaly. Kuchaři je přizpůsobili své chuti a tak se pokrmy z evropské kuchyně začaly v lázních běžně podávat. Známa a slavná je například **omáčka ze smetany a la Casanova**, **čokoládová polévka J. W. Goetha**, nebo **jehněčí pečínka Eduarda VII.** Mariánské Lázně byly už v devatenáctém, a ještě na počátku století dvacátého místem, kde vznikly známé kuchařské knihy. Ke slavným kuchařkám patří v Mariánských Lázních Marie Anna Neudecker, později i Marie Gierl. V roce 1805 vyšlo první vydání Bavorské kuchařky v Čechách s 906 recepty legendární kuchařky a restaurátérky M. A. Neudecker. Tato první česká kuchařka byla již v roce 1816 přeložena nejen do češtiny, ale i do francouzštiny. Samostatnou kapitolu tvoří **bylinný likér Becherovka**, tento světově známý bylinný likér připravil poprvé na počátku 19. století lékárník Jan Becher. Zpočátku se Becherovka užívala jako žaludeční kapky vhodné pro dobré

Kynžvart



Cheb



Karlovy Vary



trávení, nazývala se Bylinná hořká. Receptura bylinného likéru je chráněná a ochutnat ji můžete v několika pří-
chutích nebo v míchaných nápojích, které vám připraví
při prohlídce muzea Jan Becher v Karlových Varech.

V kraji se konají každoročně zajímavé food festivaly, které větši-
nou probíhají jak při začátku lázeňské sezóny, tak i během ní. Ochut-
návky můžete vyzkoušet nejen v centru města u degustačních stánků, ale i v místních restauracích.

Karlovarský kraj má samozřejmě mnoho dalších krajových specialit. Ochutnejme **bramborovou paštiku, tva-
rohové knedlíčky s perníkovou omáčkou, smažené bramborové koláčky, vřidelní polévku** nebo **mrkvo-
vý dort**.

Samostatnou kapitolu v regionálních specialitách tvořily bohaté chebské statky, které dodávaly do lázní kva-
litní suroviny. Zeleninu, množství ovoce, drůbež, zvěřinu i dostatek ryb. Zejména významné bylo hojné využití
zeleniny. Nejpopulárnější bylo bílé i červené zelí, vodnice a tuřín. Pěstovala se mrkev, okurky, červená řepa,
celer, hlávkový salát, ředkvičky a také křen. Chebsko známe také jako knedlíkový ráj. Setkaly se zde totiž saské,
bavorské i české vlivy, a tak každá hospodyně musela umět vařit několik druhů knedlíků, a to jak vařených tak
pečených, které se pekly ve vymaštěném pekáči.

Posvícení, poutě, dožínky na Chebsku byly slavné. Pekly se kachny, králíci, kuřata, kapouni, perličky a holoubata,
dokonce i koroptve. I Chebsko má své slavné bramborové recepty. Připravovala se z nich těsta na pečení sladká
i slaná, knedlíky i saláty. Pekla se i cmunda – většinou na sladko. V Aši se teplý bramborák obaluje v cukru se
skořicí, v Chebu s tvarohem a cukrem nebo mákem.

Obalované vepřové maso plněné vaječnou směsí, osmažené dozlatova

Potřebujeme:

- 750 g vepřové kýty
- 100 g šunky
- 100 g hrášku
- 30 g másla
- 2 ks vaječ
- olej na smažení
- mletý pepř, sůl

Na obalení:

2 ks vaječ, hladká mouka, strouhanka na trojbal



Postup: Na másle opečeme kostičky šunky, přidáme hrášek, rozšlehaná vejce, osolíme, opepříme a mícháme. Očištěnou kýtu nakrájíme na plátky, jemně naklepeme, osolíme, poklademe vaječnou směsí, přehneme a okraje sklepneme. Plněné řízky postupně obalujeme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích, strouhance a na rozpáleném oleji smažíme po obou stranách dozlatova. Podáváme s vařeným bramborem a salátem.

Vánoční štola podle receptury kuchařky Starého Chebu

Potřebujeme:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| • 500 g polohrubé mouky | • kardamon |
| • 1 prášek do pečiva | • 250 g másla |
| • 200 g cukru | • 2 vejce |
| • vanilkový cukr | • 250 g tvarohu |
| • sůl | • 200 g rozinek |
| • muškát | • 150 g mandlí |
| • skořice | • 50 g oranžád |
| | • citronovou kůru |
| | • rum |



Postup: V míse promícháme mouku, prášek do pečiva, cukr, vanilkový cukr, sůl, strouhaný muškátový oříšek, skořici a kardamon. Uhněteme do hladkého těsta s 200 g másla, vejci a tvarohem. Zapracujeme rozinky a mandle, přidáme jemný oranžád a citronovou kůru jemně nastrouhanou a přidáme rum. Přikryté těsto necháme kynout asi 60 minut. Zapneme troubu na 170 stupňů, vyválíme těsto do velkého obdélníku a zabalíme do štolý. Pečeme do zlatova cca 50 minut. Prameny štěstí v kavárnách Mariánských Lázní



Prameny štěstí v kavárnách Mariánských Lázní



GREAT
SPAS of Europe

Stovky historických jídelních lístků z lázeňských hotelů jsou uloženy v archivu Městského muzea v Mariánských Lázních. Nejstarší z nich pochází z hospůdky hotelu Klinger z roku 1851. V denním menu najdete to, co můžete v našich lázeňských restauracích a kavárnách najít i dnes. Zajistě nás však nepřekvapí, že lázeňští hosté odjakživa věnovali zvláštní pozornost dezertům. Vždyť je lékařským výzkumem prokázáno, že „sladké“ nás dělá šťastnými.

Kam tedy v dnešní době můžete v Mariánských Lázních zajít na vynikající kávu s dortíkem, pokud k nám přijedete na dovolenou a chcete také pocítit štěstí? Doporučujeme zahájit putování po sladkých místech našeho města v **kavárně**

Classic Cafe na Hlavní třídě. Zde si můžete pochutnat na věhlasném a oblíbeném marcipánovém dortu. Pod tenkým závojem marcipánu se ukrývá jemný ořechový krém a piškotový korpus. Tento dort svou vytříbenou chutí potěší i nejnáročnější labužníky.

Oblíbený Sacherův dort neboli Sachr můžete ochutnat v restauraci hotelu **Esplanade**. Sachr patří mezi oblíbené kulinářské speciality majitele hotelu, který vynaložil spoustu úsilí a času, aby dosáhl přesně takové chuti, jakou má původní receptura ve věhlasné vídeňské kavárně.

V těchto dnech není nic lepšího, než si posedět na otevřené terase v lese u šálku čerstvě připravené kávy a udělat si radost malým zákuskem. A právě pro taková posezení byla vytvořena kavárna **Lesní Mlýn**, kde si můžete vychutnat výhled do přírody z exkluzivní terasy, která připomíná lázeňskou kolonádu.

Pamatujete si, jak ve filmu Amélie z Montmartru hlavní hrdinka s požitkem prolamovala kovovou lžičkou sladkou krustu na jemném vanilkovém dezertu crème brûlée? Do srdce Francie se přenesete v restauraci **Villa Patriot**. Kromě crème brûlée zde najdete také vynikající čokoládovou pěnu mousse au chocolat.

Pokud nejste naladěni na filmové dezerty, ale přesto se chcete odměnit něčím sladkým, zamiřte nejkratší cestou do **Modré cukrárny**. Zde na vás čeká pudingový pohár s borůvkami nebo jahodami, který vám připomene chuť dětství.



KONTAKT:

TIC Mariánské Lázně
✉ info@marianskelazne.cz
☎ +420 777 338 865

www.marianskelazne.cz
www.mariankysousuper.cz





Královéhradecký kraj a jeho speciality

Královéhradecký kraj má nepřeberné množství zajímavých receptů nejen na slané pokrmy, ale i sladké kaše a skvělé moučníky. Když se vypravíme na výlet za zajímavými památkami kraje, nezáleží na tom, zda je najdeme v Podkrkonoší ve Vrchlabí či Trutnově. Můžeme také vyjet za tajemstvím hořických trubiček, nebo do Jičína za Rumcajsem. Zoo Dvůr Králové nemůžeme minout a pak se třeba zastavíme v Hradci Králové, projdeme se po nábřeží a prohlédneme si slavné Gočárovovy stavby. Kromě památek, historických měst, hradů a zámků, pískovcových skal, a také klášterů, jaký je třeba ten Broumovský, všude najdeme také místní podniky gastronomie a můžeme ochutnat místní speciality.

V kraji najdeme rozvinuté zemědělství a intenzivní chovy drůbeže, prasat, skotu i koní. Pěstují se obiloviny – pšenice, ječmen kukuřice, ale také řepka, len, řepa cukrovka, v Polabí roste zelenina a ovoce. Není tedy divu, že tradiční recepty jsou opět uvažené z místních surovin a my vám jich několik představíme.

Chudí rytíři se podávali jako hlavní chod nebo jen jako sladký moučník. Je to sytý a velmi levný, ale chutná výborně, čerstvě upečený

Chudí rytíři z Podkrkonoší

Potřebujeme:

- 8-10 housek
- 2 vejce
- 1 dcl mléka
- 2 lžíce vody
- sádlo na smažení
- strouhanka

Postup:

Žemle pokrájíme na plátky, potřeme povidly a vždy 2 ks spojíme k sobě. Pokapeme je mlékem a namáčíme v rozšlehaných vejcích, obalíme ve strouhance a prudce osmažíme.



Uzený řízek z Hradecka



Potřebujeme:

- 750 g uzené krkovičky
- 60 g kysaného zelí
- 200 g hladké mouky
- 1-2 dcl mléka
- 2 vejce
- 5 stroužků česneku
- pepř
- sůl
- majoránka

Postup: Tento řízek se připravuje z uzené krkovičky. Neobaluje se v trojbalu jak jsme zvyklí u klasického řízku, ale připravíme si husté těstíčko z mléka, vajec, koření a zelí. Z krkovičky si nakrájíme 4 plátky. Osolíme, potřeme česnekem a obalíme v mouce. Připravíme si z mléka, vajec, nadrobno rozkrájeného vymačkaného zelí a koření těstíčko. Přidáme opět trochu česneku. Řízky obalíme v těstíčku a hned na sádle smažíme.

Koutoč z Rychnovska



Potřebujeme:

- 750 g vepřového bůčku bez kosti
- mletý pepř
- 1 cibule
- dobrý párek
- 1 větší sterilovaná okurka
- 2 vejce
- 3 stroužky česneku
- 2 lžíce sádla
- lžíce hladké mouky
- 2,5 dcl vody
- sůl

Postup: Vepřový bůček opláchneme a nakrájíme na plátky, které mírně naklepeme, potřeme česnekem, osolíme a opepříme. Do středu poklademe rozkrojený párek, plátek cibule, okurku a vařené vejce, pevně zavineme reznou nití nebo párátkem. Závitky vložíme do vymaštěného pekáčku, podlijeme vodou a za stálého podlévání upečeme v troubě do měkka. Měkké závitky vyndáme, odstraníme nit, popř. párátko, šťávu vysmahneme a zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vodou a povaříme. Povařenou šťávu přecedíme a necháme znovu provařit. Závitek podáváme na talíř rozkrojené na dvě půlky, aby hezky vynikla náplň, jako příloha výborně poslouží opečené brambory, bramborové šišky.



Podorlický skanzen Krňovice



Městské lesy Hradec Králové



Karlova Koruna



Kaplička u Mžan

Regionální produkt Hradecko

Poctivá práce, důraz na kvalitu a původ a především nadšení a láska k tomu, co dělají... to je to, co dělá regionální producenty výjimečnými.

Znáte Hradecko? Znáte naši domovinu? Od Chlumce nad Cidlinou až po Třebechovice pod Orebem můžete poznávat krajinu, ze které sálá klid, pohoda a jistá moudrost. Však jde o region mapující historii od pravěku až po současnost a z každého období uchoval pro vás i nás to nejlepší! Máte tak možnost navštívit archeopark, bojiště, zámky, lidová stavení, jedinečnou architekturu první republiky i stavby reprezentující současné trendy. S jistotou můžeme říct, že zamířit k nám se určitě vyplatí. Jeden den ale stačit nebude! A až přespíte ve skanzenu nebo ve stylovém venkovském ubytování, nebude se vám chtít domů.

Poznávejte Hradecko všemi smysly! Ruče můžete zaměstnat při výběru a výrobě květinových či plstěných dekorací, oku jistě budou lahodit malované betlémy a krepanenky, příjemnou vůni vám zajistí přírodní mýdla a další kosmetika a o potěšení pro vaše chuťové pohárky se postarají všemožné dobroty – od masových bonbonů, přes kávu, čokoládu a pivo až po sušenky a čerstvý křupavý chléb. A pokud se rádi věnujete kulinářskému umu, pak máte možnost připravit vajíčka na tisíc způsobů, delikátní rybí pochoutku nebo třeba něco sladkého s báječnými džemy a sirupy.

Hradecko je oblastí rozmanitou, ale zároveň jednoduchou. Stejně tak i jeho regionální produkt! Ačkoliv jde o výrobky rozdílného charakteru, pojí je láska jejich autorů k regionu a důraz na kvalitu.

Regionální produkt Hradecko je zkrátka srdceční záležitost!



Hradecké delikatesy



Lamcafé a Jordis



Pochtivý grund



Hradecký klenot



Krňovický chléb



Sumeček africký, Mžany a.s.



Vejce Kosičky

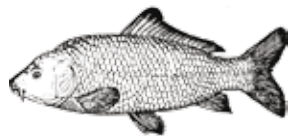
Kapr na modro

Potřebujeme:

- 1 kg kapra
- 0,25 l octa
- 1 l vody
- 0,3 kg kořenové zeleniny
- koření
- sůl
- 40 g másla

Postup:

Očištěného kapra poléváme osole-ným vařícím octem. Do vroucí vody přidáme mrkev, petržel, cibuli, bob-kový list, nové koření, 10 kuliček černého pepře, kousek citrónové kůry a vaříme do měkka. Do vývaru vložíme kapra hřbetem vzhůru a vaříme 25 minut. Podáváme s novými brambo-rami. Dobrou chuť!



KONTAKT:

Destinační management Hradecko
Městská hudební síň, Na Hradě 91/3, 500 03 Hradec Králové

+420 495 513 003

info@hradecko.eu

www.hradecko.eu

REGIONÁLNÍ
PRODUKT HRADECKO



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 vyvážá 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 pivo. Známá 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 přeštika sice menší, ale jakmile jednou ochutnáte vyškvařený 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,

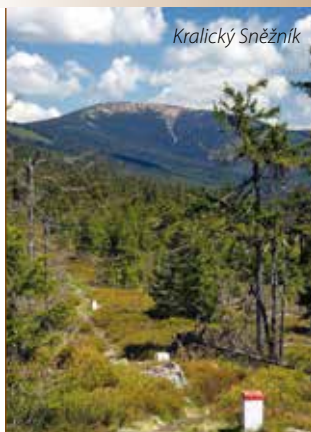
zalijeme 4 dcl piva a necháme rozmočit. Hotový vývar scedíme, přidáme změkklý chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme a přidáme 2 rozšlehané vejce. Podle chuti dochutíme a nakonec zjemníme 1/4 l sladké smetany.

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 jablčka. Placky se podávaly posypané cukrem a se skořicí, nebo s povídky a strouhaným tvarohem.





Kralický Sněžník



Pardubice



Litomyšl

Pardubicko přispělo české gastronomii nejen perníkem

Také v pardubickém kraji se samozřejmě vařilo z místních surovin. Kraj nemá úrodné nížiny, které jsou obvyklé v údolích velkých řek, ale pěstovalo se zde zelí, hrách, brambory, jáhly. Vařily se pokrmy s ovocem, mrkví, přidával se med, povidla, švestky.

Kuchyně východních Čech byla zdrojem a inspirací pro kuchařskou knihu Magdaleny Dobromily Rettigové, která je dodnes národním pojmem. Také **slavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové**, které každoročně probíhají v Litomyšli jsou ukázkou nejen jejího kuchařského umění, ale také umění kuchařek Východních Čech.

Ráz kuchyně Východních Čech předurčuje geografická poloha, charakter krajiny a půda. I přes jednoduchou nabídku surovin je město Pardubice kolébkou jedinečného cukrářského výrobku i v evropském kontextu.

Perník upečený na Pardubicku je totiž stejně proslavený jako parmská šunka nebo uherák. Původní receptura je složená z mouky, pepře a medu. A právě od pepře (dříve se nazýval pepřík) pochází název perník. Za svou dlouhou trvanlivost perník vděčí podílu koření, a suchému složení.

Perníkové těsto se může promazat nejrůznější náplní – rybízovou, švestkovou, jahodovou nebo se vykrajuje do různých tvarů, používalo se i speciálních forem, které je dodnes možné koupit na regionálních trzích. Koniček, panenka, zajíc, slepička, to je jen některá z možností. Zpracování perníku podléhalo i módním vlivům. Vyráběly se srdce, podobizny panovníků, zdobení koníci, panímámy i miminka. Tradice výroby sahá v

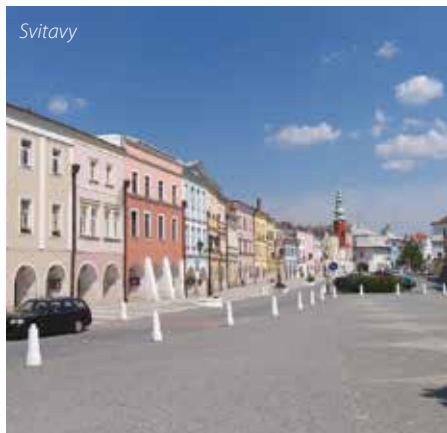




Kunětická hora



Česká Třebová



Svitavy



Hlinsko – masopust

Pardubicích až do 15. století, už na přelomu 15. a 16. století za vlády Vojtěcha z Pernštejna se zde jedna ulice jmenovala Perníkářská. Vedle cechu oplatečníků zde existoval také cech perníkářů. V Rábech pod Kunětickou horou můžete navštívit muzeum perníku, konají se i slavnosti perníku.

Kromě **slavnosti perníku** patří k tradicím kraje i **Jabkancová pouť v České Třebové** na svátek svaté Kateřiny. Jablkance jsou bramborové placky plněné tvarohem a pocukrované, napřípravu této pochoutky se spotřebuje mnoho metrů brambor.

Brambory hrály v naší kuchyni velmi významnou roli od 18. století. Pekly se placky, bramboráky (místně kramfleky), bramborák se pekl i v troubě, krájel se na kostičky a míchal s kysaným zelím. Brambory vařené ve slupce ve slané vodě měly stálé místo především v jídelníčku chudších rodin. Jedli se s tvarohem a solí, říkalo se jim „brambory na šupavo“.

Ve východních Čechách měly významné místo v jídelníčku také jáhly. Připravovali se z nich kaše, polévky, pomazánky. Jáhlové netuhy se masť máslem a cukrují, jáhelník nebo také rejžák se může připravit se sladkým zelím, s houbami nebo s ovocem.

Pečení s ovocem nebo s lesními plody je dne v cukrářství a pekařství je běžné. Zdobí se a plní jahodami, třešněmi, jablky, malinami. Dříve se jako nádivka používalo i zelí nebo mrkev a řepa. Do těsta na buchty se dávalo pokrájené, oslazené, pepřem a skořicí dochucené zelí. Peklo se na pekáči a teplé zelníky se obalovaly v cukru a skořicí a potíraly máslem nebo lněným olejem.

Také mrkev měla široké využití. Na samostatnou nádivku se uvařila, umlela, přisladila a okořenila, Buchtám

i vdolečkům s mrkví se říkalo mrkvance. S rozšířením řepy cukrovky, se začaly péct také řepánky. Řepa na nádivku se stejně jako mrkev mohla dochucovat mákem.

Tradiční akcí spojenou s konzumací dobrého jídla a pití je **masopust na Hlinecku**. Koblihý a další pochoutky můžete ochutnat na Veselém kopci, ve Vortové nebo Hamrech.

Recepty východočeské kuchyně

Perník na tvarování

Potřebujeme:

- 50 dkg hladké žitné mouky
- 25 dkg moučkového cukru
- 2 lžice mletého koření do perníku (badyán, kardamon, hřebíček, skořice, vanilka, nové koření, fenykl, anýz, pepř, citrónová kůra)
- 3 lžice kakaa
- půl lžičky jedlé sody

Postup: Všechny součásti dobře promíchejte, připravte si hrneček medu, 2 celá vejce, 2 lžice rumu a dobře rozmíchejte. Směsí zadělejte mouku na hladké těsto. Když přidáte více tekutiny, bude se těsto lépe zpracovávat, ale při pečení pak rozlévá. Těsto ulož na několik dní do chladna. Po uležení na vále znovu propracujte a vyválejte tenkou placku, vypichujte tvary a skládejte na plech, slabě potřený olejem. Zvolna pečte dorůžova. Perníčky se potírají před pečením žloutkem rozmíchaným v trošce rumu..



Českořebovské jablečnicko

Postup: Ve slupce se uvaří brambory, oloupou se a nechají vychladnout, umelou se. Těsto se malinko osolí a na mírně pomoučeném vále se nakrájí na kousky, které se vyválí na placičky cca 1 cm vysoké. Placinky se potřou jemným tvarohem umíchaným s cukrem, přeloží a na rozpálené plotně se upečou. Masť se máslem a sypou cukrem.

Jahelník

Postup: Jáhly propláchni vařící vodou a dej uvařit do směsi: 1 díl vody, 1 díl mléka, lžice soli, 4 kostky cukru, trochu skořice a muškátového oříšku, dvě lžice oleje a vařte do změknutí. Do jahel vmíchejte cukr, kus másla, smetanu, žloutky, rozinky, sušené švestky a dobře vyprané sušené meruňky. Do vymaštěného pekáčku nechte zapéct jako nákyp.





Gastronomické slavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové v Litomyšli

M. D. Rettigová se narodila v německy hovořící rodině ve Všeradicích na Berounsku. V roce 1807, kdy se provdala za právníka Jana Aloise Sudiprava Rettiga, známého nejen svým vlastenectvím, ale i literárními ambicemi. Na podzim 1834 se Rettigovi přesídlili do Litomyšle. Rettigová vynikla jako spisovatelka, básnířka a představitelka počínajícího ženského emancipačního hnutí u nás. Známá je též jako autorka kuchařských knih a příruček pro vedení domácnosti. Rettigovi bydleli nedaleko kapitulního kostela a Umrličí uličky, později v nárožním domku na Špitálku, dnešním Toulcově náměstí - zde je umístěná pamětní deska. Magdalena je pohřbena na zdejším hřbitově. Na její počest je v Litomyšli každoročně pořádán kulinařský festival Gastronomické slavnosti M. D. Rettigové.

Slavnosti se konají vždy v květnu na Smetanově i Toulcově náměstí, kde se sejdou milovníci dobrého jídla a pití z dalekého okolí. Zdá se, že tyto slavnosti jsou ceněny i u nebeské brány, počasí je totiž vždy jako malované, a kromě široké nabídky dobrého jídla a pití jsou slavnosti proslavené i skvělou zábavou. Gastronomické speciality, degustační porce, soutěže o nejlepší svíčkovou, bábovku, tradiční klání družstev ve vaření kotlíkového guláše, kuchařské prezentace, regionální potraviny i bohatý hudební program. Přijďte ochutnat i do místních restaurací, kde si každý gurmán najde to pravé a můžete i soutěžit! Soutěž Lázeňské prameny je tu pro vás celoročně.

Poznamenejte si tuhle skvělou akci do kalendáře a informujte se včas na webových stránkách www.gastroslavnosti.cz. Zaručujeme se, že v Litomyšli plné chutí a vůní, získáte nezapomenutelné zážitky.





Hraniční obec Hřensko

Vstupní brána do Národního parku České Švýcarsko

Z Děčína do Hřenska jedeme nádhernou přírodní scénérií, kterou tvoří obrovský kaňon pískovcových skal, vystupujících stovky metrů nad hladinu Labe. Míjíme neopakovatelnou krajinu.

Svoji polohou na soutoku řek Labe a Kamenice, je Hřensko se svými 115 m.n.m. nejnižší položeným místem v České republice. I tak, či právě proto, je příroda v okolí Hřenska výjimečná a obdivuhodná.

Návštěvníky sem přivádí především mohutný kaňon Labe, z něho vstupuje mezi skály neméně krásné údolí vinoucí se podél řeky Kamenice. Značná část obce se rozkládá právě v tomto údolí, které z obou stran lemuje vysoká hradba skalních stěn.

Hřensko je výchozím místem pro výlety na Pravčickou bránu, největší přírodní skalní most na našem kontinentu a do soutěsek řeky Kamence.

Hotel Praha

Historie hotelu sahá až do let 1910 až 1914, kdy zde, na břehu říčky Kamenice, vybudoval podnikavý německý hotelier pan Günther hotel, nesoucí jeho jméno. Pod jeho vedením byl až do roku 1939 vyhledávaným místem oddechu a osvěžení mnoha turistů a návštěvníků Hřenska.

Současný hotel Praha je se svými čtyřmi hvězdičkami ojedinělý v širokém okolí. Svým hostům nabízí luxusní ubytování, kde nechybí televize se satelitními programy, telefon s přímou mezinárodní provolbou a exkluzivně vybavená koupelna a minibar.

Hotel Praha nabízí 32 jedno, dvou a třílůžkových pokojů a dvě apartmá. Pokoje jsou vybavené komfortním nábytkem z přírodního dřeva. Ve všech pokojích, stejně tak jako v celém hotelu, je vystavena unikátní sbírka téměř dvou stovek dobových fotografií, které zachycují život v Hřensku a okolí.



Unikátem Hotelu Praha je vinný sklípek

Nachází se hned vedle hotelu a jeho výjimečnost tkví například v tom, že je jeho prostor vytesaný ve skále, která nad hotelem ční. Hosté si tady mohou pochutnat na všech vzorcích moravských vín z vinařství Znovín.

Pro hosty zde hotel rád uspořádá degustace, ochutnávky a neomezené konzumace vín vedené sommeliérem nebo proškolenou obsluhou, s rautem nebo menším pohoštěním, s živou nebo reprodukcí hudbou.

Objednávky se přijímají na **tel: 412 554 006** nebo na e-mailu: **recepte-hotelhrensko@email.cz**

V restauraci v přízemí v hotelu servírují snídaně formou švédského stolu (při počtu do 10 hostů formou roznášky) od 8:00 do 9:30h, restaurace ala carte je otevřena od 10 hod. do 22 hod. V letních dnech je otevřena venkovní terasa. Restaurace lze využít k oslavám, večírkům, svatbám, firemním školením a prezentacím. Hotel také zajišťuje kvalitní cateringový servis včetně vyškolené obsluhy.



Mezi základní cateringové nabídky patří občerstvení studené kuchyně, teplé bufety, výběr sladkých dezertů a ovoce včetně nabídky nápojů. Poskytujeme catering v rámci hotelu i v externích prostorách. Hotel také vytvoří nabídku cateringového servisu přesně podle představ zadavatele. Hotelová restaurace nabízí například výborný míchaný salát s hermelínem a bylinkovou bagetou, také kachní prso postaročesku s bramborovým pyré a hovězí líčka na víně s bramborovým pyré.

Kachní prso po staročesku

Potřebujeme:

- tymián
- rozmarýn
- žampiony
- červená cibule
- česnek
- slanina
- sůl
- pepř
- vývar



Postup: Kachní prso osolíme, opepříme

a zatáhneme na pánevce na másle. Vyjmeme a dáme dopéct na 8 min při 220°C. Všechny ingredience nakrájíme na kousky. Na pánevce na másle orestujeme slaninu, přidáme zbylé ingredience, okořeníme a podlijeme vývarem a cca 4 minuty provaříme. Upečené kachní prso nakrájíme na medajlonky a přelijeme hotovou omáčkou a můžeme servírovat.

Vysočina

www.nasmodrymak.cz

Mák patří k naší kuchyni



Starí Slované podávali mák jako obřadní jídlo před velkými událostmi. To proto, aby bylo všeho tolik jako makových zrněk. Antičtí atleti jej zase jedli pro zdraví a sílu. Smíchali mák, med a víno. My zase máme bezpočet makových jídel, ať už sladkých nebo slaných.

Co by byly koláče, lokše, makovec, ovocné knedlíky, záviný, nebo buchty bez máku. Nemyslitelné! Mák nesmí v kuchyni chybět. Nejen pro svoji lehce natrpklou chuť, kterou připomíná oříšky, ale i pro zdraví. Chuťově se báječně doplňuje se švestkami, povidly, skořicí nebo mandlemi.

Je hlavně zdrojem vápníku, kterého obsahuje až dvanáctkrát víc než kravské mléko, z vitamínů hlavně E, A, B1, B2, B3, B6, C i kyselinu listovou. Za zmínku stojí i obsah hořčíku, železa, draslíku, zinku, manganu, mědi, sodíku nebo fosforu. Ze zdravotního hlediska pomáhá zlepšení stavu kostí, přispívá k tišení bolesti, zlepšuje pravidelnou činnost srdce, snižuje krevní tlak, má pozitivní vliv na kůži a vlasy a dokonce pomáhá v léčbě dýchacích cest.

Údaje o zdraví prospěšných látkách se týkají potravinářského máku, který splňuje podmínky České cechovní normy Český modrý mák. Ta sice připouští maximální limit 20 mg morfinu na kilogram máku, reálně se ale obsah morfinu v máku od tuzemských pěstitelů pohybuje něco přes 7 mg na kilogram. Platná tuzemská legislativa pak připouští 25 mg morfinu na kilogram máku, což je pro představu asi padesát makových semen ze dvou milionů. Pro makové recepty používejte vždy čerstvý kvalitní mák, nejlépe takový, který je označen Českou cechovní normou.

Makové palačinky s tvarohem a višněmi

Višně jsou lehce kyslejší, než klasické třešně, ale se sladkým tvarohem a makovými palačinkami bude chuť dokonalé vyvážená a vy ochutnáte svěží letní dezert.



Potřebujeme:

- 2 vejce
- 500 ml mléka
- 100 g mletého máku
- špetku soli
- 200 g hladké mouky
- 250 g tučného tvarohu
- 100 ml mléka
- 3-4 lžice moučkového cukru
- 400g višní



Tip:

Palačinky můžete lehce posypat sušenou levandulí nebo hoblinkami čokolády.

Postup:

Z celých vajec, mléka, máku, mouky a soli umíchejte řídké těsto a dejte odpočívat asi na 15 minut do lednice. Poté těsto nabírejte naběračkou a smažte na rozpáleném oleji z obou stran. Makové palačinky ozdobte tvarohem, který jste si smíchali s mlékem a moučkovým cukrem. Vše nakonec dozdobte vypeckovanými višněmi a moučkovým cukrem.

Ořechovo-makový chléb bez kynutí

Potřebujeme:

- 300 ml vlažné vody
- 1 lžičku krupicového cukru
- 1 balení sušeného droždí
- 400 g hladké mouky
- sůl, 2 lžice celého máku
- 50 g posekaných vlašských ořechů



Tip: Místo vlašských ořechů můžete použít i jiný druh oříšků nebo oblíbená semínka.



Postup:

Vodu, cukr a droždí rozmícháme v míse, přidáme hladkou mouku a zpracujeme v těsto, do kterého nakonec lehce zapracujeme ořechy a mák. Bochánek vložíme do malé zapékací misky vyložené pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C zhruba hodinu. Během pečení můžete občas potřít slanou vodou

Pečená kachna s makovou nádivkou a šípkovým zelím

Potřebujeme:

- 1 kachnu
- 1 lžičku kmínu, 1 lžičku soli
- 10 rohlíků
- 250 ml mléka
- pepř, sůl, 1 lžičku perníkového koření
- 8 vajec
- 2 lžice celého máku
- velkou hrst pokrájené pažitky
- 600 g červeného sterilizovaného zelí
- 3 lžice šípkové marmelády



Postup:

Kachnu si omyjeme, osušíme, důkladně osolíme zvenku i zevnitř a posypeme kmínem. Přikryjme alobalem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C půl hodiny. Poté teplotu snížíme na 120 °C a pečeme cca 5 hodin. Po pěti hodinách alobal sundáme, zvýšíme opět teplotu na 180 °C a dopečeme ještě půl hodinky, aby nám vznikla krásná zlatavá a křupavá kůrka. Během pečení kachny si připravíme nádivku. Rohlíky pokrájíme na kostičky, polijeme mlékem, ve kterém jsme si rozšlehali vejce, sůl, pepř, mák a perníkové koření. Směs lehce prohněteme, vmícháme pažitku a vložíme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 30-40 minut. Sterilizované zelí v hrnci dusíme do změknutí. Ke konci vmícháme šípkovou marmeládu a odstavíme z ohně.



Tip:

Do nádivky můžete přidat i mandlové lupínky, občasné křupnutí oříšků v nádivce je prostě božské.



Zlínský kraj

Turistický region Východní Morava spojuje čtyři turistické oblasti – Zlínsko a Luhačovice, dále Valašsko, Kroměřížsko a Slovácko.

Zlínský kraj je oblíbenou turistickou oblastí, jehož atraktivitu tvoří přírodní, kulturní i historické památky. Nikde jinde v České republice nenajdete oblast, která nabídne současně hory, zahradní architekturu, lázně, vinařská údolí, pozůstatky Velkomoravské říše, řadu církevních památek a historicky cenných staveb, jakož i výjimečný příklad moderní baťovské funkcionalistické architektury.

Východní hranici regionu tvoří Bílé Karpaty, které směrem k severu přecházejí v Javorníky a Moravsko-Slezské Beskydy. Severu dominuje Hostýnsko-Vsetínská hornatina. Největší řekou je Morava, k menším tokům patří Bečva, Senice, Olšava, Vlára či Dřevnice.

Kraj je pozoruhodný rozmanitostí svých přírodních scénérií. Východní Morava je spektrem drsných horských hřebců chráněné krajinné oblasti Beskydy s původními pralesovémi porosty a výskytem vzácných živočichů i rostlin.





Unikátní flórou proslula rovněž biosférická rezervace UNESCO v Bílých Karpatech, kde lze najít na sedm set rostlinných druhů, mezi nimiž vévodí vzácné orchideje vstavače.

Zlínský kraj – to jsou také léčivé prameny, úrodná rovinatá Haná nebo rozlehlé vinice na prosluněných stráních Slovácka.

Jsmo ve Zlínském kraji, jednom z nejpozoruhodnějších v České republice, jehož jedinečnost pramení právě ze spojení čtyř turistických oblastí. Každá je nezaměnitelně originální, nabízí nepřebernou paletu rozmanitých zážitků, bohatství lidových tradic a přírodních krás. Místní lidová kultura a tradice jsou jedinečné, stejně tak výjimečná je specifická i zdejší gastronomie. Východní Morava oplývá bohatstvím krojů, lidových zvyků, slavností i hudby.

K Východní Moravě se vztahují už tři památky zapsané do dědictví UNESCO: **Arcibiskupský zámek se zahradami v Kroměříži**, slovácký mužský tanec **verbuňk** a **Jízda králů**. **Bílé Karpaty** jsou navíc biosférickou rezervací pod ochranou UNESCO.

Východní Morava se také může pochlubit výjimečnými rozhlednami. Kamenná rozhledna na vrcholu Hostýna pamatuje dobu císaře Františka Josefa I., který dokonce k její stavbě položil základní kámen. Specifickou krásou oplývá kovový válec rozhledny Vartovna u obce Seninka ve Vizovických vrších. Nejvíce rozhleden je však na východní Moravě ze dřeva, k těm nejmladším patří hned šestice rozhleden, vybudovaná v Bílých Karpatech. Jako výchozí bod můžete zvolit některou ze šesti obcí: Vlčnov, Nivnici, Korytnou, Suchou Loz, Bystřici pod Lopeníkem nebo Bánov.

Kroměřížsko se návštěvníkům představuje jako místo mnoha poznání, zážitků, kultury i relaxačních aktivit. Zastavit se můžete třeba u větrného mlýna ve Velkých Těšanech, který je národní kulturní památkou, nebo ve skanzenu v Rymicích, kde poznáte hanácké tradice. Okouzující je zámek v Chropyni i v Holešově.



Slovácko přitahuje návštěvníky až magickou silou, a není divu. Přemíra unikátních památek upoutá každého, návštěvníky ohromí i stavby lidové architektury a archeologická naleziště. Folklor a lidové tradice zde žijí v každém ročním období v každé obci. Valašsko – region s výjimečně osobitou kulturou, prastarými tradicemi, úžasnou architekturou, vyhlášenou tradiční regionální kuchyní. Zdejší pohoří Beskydy a Javorníky jsou ideální pro dovolenou plnou sportovních zážitků, odpočinku a relaxace.

Zlínsko a Luhačovicko je krajem nebývalých kontrastů. Na straně jedné mohou turisté obdivovat výjimečný funkcionalismus Zlína a secesní a Jurkovičovu architekturu Luhačovic a na straně druhé to jsou valašské dřevěnice a jedinečný folklor jižního Valašska. Honosné zámky ve Vizovicích nebo ve Zlíně-Lešné ostře kontrastují s hrady v Brumově-Bylnici, Lukově či Malenovicích.



Krajové speciality východní Moravy kolorují **vynikající pálenky** všeho druhu. I tady se jídla od pradávna připravují z toho, co tady vyrostlo. Často se tu vaří z brambor, pohanky a ovčího sýra.

Krajovou specialitu **valašský kontrabáš** si musíte dát už proto, abyste věděli co to je. Předně místní specialita:



Valašský kontrabáš

Doba přípravy: 15 minut

Doba vaření: 90 minut

Počet porcí: 4

Potřebujeme:

- 6 velkých brambor
- 300 g pohanky
- 4 vejce
- smetanu
- sádlo
- sůl, pepř, majoránku
- zelenou petrželku
- na posyp slaninu, brynzou, ovčí sýr

Postup:

Do polotuha v osolené vodě uvažené brambory oloupe-me a nakrájíme na kostky. Pohanku opláchneme, nasypeme do vroucí osolené vody, necháme asi tak 2 minuty přejít varem a dáme pod peřinu na půl hodiny. Potom smícháme s bramborami, směs dáme do sádlem vymazaného pekáče, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a petrželku a necháme zapéct asi 15 minut. Zalijeme osolenými rozšlehanými vejci se smetanou a pečeme dalších 20 minut. Porci na talíři posypeme osmaženou slaninou, přidat můžeme i brynzou nebo ovčí sýr.



Frgál, čili nepovedený koláč

Být na Valašsku a neochutnat frgál by byl kulinářský hřích. Tenoučké kynuté těsto, voňavá náplň a drobenka, to je typický koláč z Valašska. Jinak také vdolek, lopaták nebo pecák, někdy také valašská pizza.

Označení frgál se původně používalo pro zmetky, tedy nepovedené kusy koláčů, kterými se hospodyně určitě nechlubily. Buď byly připálené nebo se z nich sesunula nádivka.

Frgály, které už téměř dvě století patří k nejtypičtějším krajovým specialitám na Valašsku, nemohly chybět jako originální výjimečná pochoutka při slavnostních příležitostech na svatebních hostinách, rodinných oslavách, křtinách, na lidových slavnostech ani na oslavách ukončení polních prací, jako byly senoseče a dožínky. Nejinak je tomu dnes, frgálové hody patří k Valašsku stejně jako kdysi.

První písemné zmínky o frgálech, jako o unikátním pekařském výrobku, který ani ve své době ani v současnosti nemá v okolních zemích obdoby, pocházejí z roku 1826.

Náplně frgálů jsou výhradně sladké, velmi vzácnou výjimkou mohou být slané s náplněmi kysaného zelí, mrkve nebo a červené řepy. Nejčastější náplní bývaly sušené hrušky, které se namočily, rozešlely, uvařily a dochutily. Dnes plní frgály hospodyně náplněmi makovými, tvarohovými, ořechovými, povidlovými i borůvkovými. Pro frgál je typické to, že má v průměru kolem 30 cm a váží 600 – 700g, samozřejmě je i to, že na jeden koláč se používá jen jeden druh náplně, různé náplně se nikdy nekombinují.

Kvalitní suroviny, správný poměr a těsto do bublinek

Tajemstvím úspěchu skvělého frgálu je také unikátní technologický postup při jeho přípravě. Na těsto se v původních receptech používalo hned několik druhů tuků a směs pšeničné i žitné mouky, která se smísila s mlékem nebo vodou. Těsto, které se zadělávalo v dřevěných neckách, později v mísách, muselo být dobře vymísené, hladké, vymíchané do bublinek a nesmělo se lepit.

Povrch se posypal moukou, aby těsto neokoralo a přezehnilo se křížkem, aby dobře kynulo. Z vykynutého těsta se oddělovaly bochánky, které se rozvalovaly do kulatého tvaru tak, že placka musela být uprostřed tenká a okraje vyšší, ale po obvodu široká asi jeden centimetr. Povrch se potíral pomazánkou, nazývanou také jako potěr, potěradlo tvarohovou, tedy tvarožňákem, hruškovou, tedy hruščák, povidlové se říkalo trnčák, makové mačák nebo i zelovou, to když se neurodilo ovoce, tak se pekly zelňáky. Děly se i borůvkové jnak haferové.

Na povrchu se vdolky posypaly posýpkou čili drobenkou a poté se pekly v peci. Před tím, než se ale koláč vložil do pece, nejčastěji hliněné, ho hospodyně podsypávaly hrubou šrotovanou moukou. Takové prý bývaly nejchutnější. Upečené se mastily máslem a vychladlé ukládaly do police v komoře.

A stejný způsob výroby frgálů vlastně na Valašsku přetrvává dodnes včetně tradiční ruční práce, jen hliněnou pec většinou nahradila elektrická nebo plynová trouba.

Těsto se stále válí ručně dřevěným válečkem, původem také z Valašska. Pekaři upečené frgály vyndávají z pece speciální dřevěnou lopatou a dodávají známou pravdu, která se tady na Valašsku stejně jako recepty na frgály dědí už po staletí z generace na generaci, že k tomu, aby upekli skvělý frgál, je nejdůležitější péct je s láskou a ctou k tradici.

Valašské vdolky

zvané též lopatáky nebo pecáky, jak je pečou ve Valašském muzeu v přírodě



Potřebujeme:

- 60 dkg hladké mouky
- 40 dkg hrubé mouky
- 24 dkg másla
- 24 dkg cukru
- 6 dkg kvasnic
- 4 žloutky
- mléko podle potřeby
- sůl

Postup: Dobře vypracované a vykynuté těsto rozdělíme na čtyři díly a každý rozválíme do většího kruhu na plechu nebo do koláčové formy. Na tenký koláč rozetřeme připravenou náplň a sypeme drobenkou. Okraje potřeme žloutkem a necháme kynout. Pečeme v horké troubě. Po upečení potřeme okraje rozpuštěným máslem, do něhož můžeme přidat rum a pokapat jím celý koláč. Můžeme použít také náplň tvarohovou, makovou, povidlovou nebo zelnou.

Hrušková náplň: Potřebujeme: 30 dkg sušených hrušek, 20 dkg sušených jablek, 15 dkg cukru, 10 dkg povidel, 10 dkg strouhaného perníku, celá skořice, hřebíček, badyán

Postup: Sušené ovoce uvaříme s kořením ve vodě, scedíme a umeleme na masovém mlýnku. Přidáme povidla, perník, cukr a případně trochu rumu. Podle potřeby rozředíme vývarem z ovoce.

Tvarohová náplň: Potřebujeme: 1 kg měkkého tvarohu, 4 žloutky, moučkový cukr, vanilkový cukr, špetku soli, rozinky, muškátový oříšek, rum dle chuti

Postup: Do tvarohu vmícháme 4 žloutky, cukr podle chuti, vanilkový cukr, špetku soli, okořeníme strouhaným muškátovým oříškem a můžeme přidat rozinky a trochu rumu. Přísady dobře rozmícháme a rozetřeme na těsto.



Jihomoravský kraj

Regionální gastronomie jižní Moravy

Už samotné slovní spojení je emotivní a člověk nemůže jinak, než se těšit. Gastronomie a jižní Morava jako zážitek, to je ideální spojení.

Každý kout jižní Moravy skýtá spousty podnětů, které vnímavému turistovi jistě neuniknou. Zážitková místa nadchnou, ať už je to unikátní Lednicko-valtický areál, jedno z nejkrásnějších zámeckých míst České republiky, do Bořetic se vyplatí vypravit nejen za dobrým vínem, ale také na rozhlednu Kraví hora, která stojí na kopci Olbramy. Dostanete se k ní malebnou cestou mezi vinnými sklípky. Nabídne výhledy směrem ke Kobylí i přírodní rezervaci Zázmoňky, na Novomlýnské nádrže i na Pálavu.

Cesta může vést i za Věstonickou Venuší, za nejstarší známou keramickou soškou na světě, i na Svatý kopeček u Mikulova. Na vrchol vyšlápnete po křížové cestě, a potom rychle z kopce dolů na něco chutného. Minout nemůžeme ani Národní přírodní památku Váté písky, čili moravskou Saharu v Bzenci. A už vůbec ne Macochu, největší propast svého typu u nás i ve střední Evropě. Podle pověsti prý nemá dno, přesto se na něj můžete podívat.

Dozvíte se tady velmi brzy, co jsou to například kynuté pěry, guliváry, moravské špetrnky, tedy sušené švestky zabalené v tenkém plátku slaniny zapečené v troubě, nebo medové certle, oblíbená pochoutka, která se připravuje z medu a ořechů. Několik lžic medu se rozvaří ve smaltovaném kastrůlku, chvíli se nechá škvařit, a když med začne vonět jako přeskvařené máslo, odstaví se a zamíchají se do něj kousky vlašských nebo lískových ořechů.



Lžičkou namočenou ve vodě se pak rychle hmota nabírá a lije do papírových košíčků poskládaných na plechu. Pochoutkou byly a dodnes jsou i **zázvorky**, které se začaly péct v městských kuchyních i ve vesnických chalupách ve druhé polovině 19. století. Těsto se připravovalo z 25 dkg moučkového cukru, dvou vajec, jednoho dkg závoru, špetky amonia a 30 dkg polohrubé mouky. Z tenké placky se vykrajovaly nejrůznější tvary, které se rozložily na povoskovaný plech, kde se sušily, pak se pekly v mírně vyhřáté troubě a před konzumací se nechaly rozležet, aby změkly.

Regionální muzeum **Starý kvartýr v Lužicích** je unikátní stavení z 19. století, které spravuje místní Muzejní spolek úžasných dam, které jsou jeho součástí, na každém centimetru. Nadšení a elán pro svůj historický dům a výstavy, které tady s chutí pořádají, přenesou na návštěvníka, sotva vstoupí. A to nejen do historie, ale také do světa kulinářských dobrot někdejších hospodyň.

Pukance tady peče při různých příležitostech paní Alena Hájková. Tyto pukance dělala moje stařenka vždy na Štědrý den a my jako rodina

jsem po naší večeři, po smaženém kaprovi, kterého jsme jedli vždy jen s chlebem, chodili ke stařečkům koledovat a tam jsme dostali pukance. Stařenka se narodila v roce 1883. Já jsem k ní na ně chodila možná od mých šesti sedmi let, takže pukance znám sedmdesát let. Moje maminka je dělala jen někdy v průběhu roku a já jsem si na ně vzpomněla asi před sedm léty a teď je dělám vždy kolem Mikuláše, aby se tradice a recept v rodině udržely.



Pukance

Potřebujeme:

- 1/4 litru mléka
- 1/2 kg hladké mouky 00
- 4 dkg kvasnic
- 2 žloutky
- 1 celé vejce
- 8 až 10 dkg cukru
- špetku soli
- dvě velké lžice rozpuštěného sádla
- 1/2 dcl oleje
- můžeme přidat trochu zakysané smetany



Postup: Zpracujeme těsto a necháme kynout. Z těsta tvoříme malé buchtíčky, které plníme povidly. Můžeme je klást na plech blízko sebe jako dukátové buchtíčky. Ještě teplé je vyjme z plechu, každou buchtíčku natrháme, propíchneme vidličkou, v míse je pokropíme horkým mlékem a hned sypeme mletým mákem s cukrem. Před podáváním pokapeme rozpuštěným máslem. Pukance jsou nejlepší teplé, ale dají se konzumovat i zastudena.

Pustte chřest do své kuchyně!

Právě na jižní Moravě, konkrétně v Ivančicích, jsou nejslavnější chřestové plantáže v Evropě. Byly tu už v 19. století. Chřest je vyhlášenou lahůdkou, která nabízí spoustu zdraví prospěšných látek. Je bezesporu prokázáno, že při časté konzumaci funguje chřest jako afrodiziakum.

Bílý, zelený a fialový chřest je stejný druh chřestu, liší se pouze způsobem pěstování. Bílý chřest roste přikrnutý zeminou, proto má jemnější chuť a pevnější slupku. Naopak zelený chřest má výraznou chuť a jeho slupku není třeba loupat.

Ve všech zemích Evropy je základem názvu pro chřest řecký název asparagos, na jižní Moravě je to prostě špargl. Než se pustíte do vaření chřestu, odlomte nebo odkrojte dřevnaté konce. Můžete je přidat do polévky a pak po uvaření rozmixovat a polévku přecedit. Chřestu svědčí jednoduché úpravy, třeba blanšírování. Chřest ponořte na minutu do vroucí vody a pak slijte a osušte, následně osolte, opepřete, pokapejte olivovým olejem nebo rozpuštěným máslem a podávejte třeba s pošírovaným nebo sázeným vejcem. Chřest také můžete ogrilovat.



Specialitou z jižní Moravy je smažený chřest

Smažený chřest

Potřebujeme:

- 500 g chřestu
- 2/3 vody na uvaření
- 1/3 bílého vína
- sůl
- 2 vejce
- 10 dkg mouky
- 10 dkg strouhanky
- olej



Postup:

Čistý a ve slané vodě s vínem uvařený chřest důkladně scedíme. Obalíme v mouce, vajíčku a strouhance a smažíme na rozpáleném oleji. Podáváme s bramborovou kaší a přepuštěným máslem nebo listy salátu.

Říká se, že cibulová polévka pochází z Francie. Usídlila se však i na jihu Moravy. Tento fakt se vysvětluje tím, že tu mohl nechat recepturu někdejší moravské hospodyňce některý z vojáků Napoleona Bonaparte po bitvě u Slavkova. Tato polévka je regionální specialitou z jižní Moravy.



Moravská cibulačka s uzeným masem

regionální specialita z jižní Moravy

Doba přípravy: ?? minut

Doba vaření: ??minut

Počet porcí: ?

Potřebujeme:

- 800 g vývaru,
- 1 dcl bílého vína
- 150 g cibule
- 80 g oleje
- čerstvě mletý pepř
- 80g uzeného masa
- pažitku

Postup:

Na oleji orestujeme na klínky nakrájenou cibuli. Přidáme čerstvý pepř a zalijeme vínem a vývarem. Krátce povaříme. Při servírování do polévky přidáme orestované nakrájené uzené maso a nasekanou pažitku.



Jsme na jižní Moravě, a tak nemůže v lahodné smetanové omáčce chybět trochu skvělého vína, připravujeme králíka na smetaně

Králík na smetaně



Potřebujeme:

- 600–800 g králíčího zadku
- 100–120 g libové slaniny
- 1 dcl bílého vína
- 200 ml smetany
- 100 g kořenové zeleniny
- 1 malou cibuli
- 1/2 lžičky rajského protlaku
- hořčici, sůl, mleté divoké koření

Příloha: houskový knedlík

Postup:

Králíčí maso rozdělíme na dílky velké 50 až 70 g. Protáhneme jimi část proužků slaniny, obalených v mletém divokém koření. Potřeme směsí ze soli, hořčice, rajského protlaku a části vína. Necháme 6 až 8 hodin odležet. Poté na zbytku slaniny zlehka osmahneme nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Přidáme odleželé maso. Zastříkneme vínem a zvolna dusíme doměkka. Na závěr přilijeme smetanu. Maso vyjme. Omáčku se zeleninou nezahušťujeme, ale prolisujeme nebo rozmixujeme.

Víno a gastronomie už mají na jižní Moravě dávno po zasnubách, přesto neuškodí nechat si poradit od vinaře pana Lukáše, majitele Vinařství pánů z Lipé.

Jaké víno vybrat k chřestu a ke králíkovi na smetaně?

Vzhledem k vyšším kyselinám, který má chřest sám o sobě, bych volil spíše neutrální bílé víno s vyšší zbytkovým cukrem na hranici suchého a polosuchého vína nebo rovnou polosuchého bílého vína. Jako odrůdy bych doporučil Rulandské bílé, Rulandské šedé nebo Chardonnay. Z naší produkce by byla vynikající kombinace Rulandské bílé suché 2018 pozdní sběr, nebo Chardonnay polosuché 2017 pozdní sběr.

Králík na smetaně v kombinaci s vínem je pro vinaře trochu oříšek. Celkově naše typické omáčky, jako svičková, rajská, křenová nebo česneková omáčka jsou pro snoubení s vínem velkým rébusem a můžeme si zkusit společně drobatko zaexperimentovat. Dokáží si představit králíka na smetaně s opulentnějším, ale i nabaríkaným bílým vínem typu Chardonnay, nebo Rulandské bílé. Ale stejně tak by mohlo být zajímavou kombinací lehké červené víno, např. Modrý Portugal či Frankovka. Tu bych doporučil z našeho portfolia - Frankovka suchá 2015 pozdní sběr by mohla být tím správným vyvrcholením slavnostního menu.

K Brnu patří hudební skladatel Leoš Janáček, i on měl své chutě

K Brnu patří hudební skladatel Leoš Janáček, i on měl své chutě. K jeho oblíbeným dezertům pařilo například šípkové cukroví nebo palačinkový dort, které některé brněnské kavárny a cukrárny připravují podle zápisků Janáčkovy hospodyně Marie Stejskalové. Když prý chtěl Janáček uctít hosty, nechával nasmažit koblihy, nebo upéct máslový závin s tvarohem. U Janáčků se prý snídalo už kolem šesté, podávala se káva a k ní třeba domácí buchty. Skladatel se ošklíbal na špenát, pochutnával si na zvěřině, třeba na daňčím. Obecně měl rád maso a nedržel páteční půst. Říkával, že se dost napostil ve fundaci, tedy v době, kdy jako chlapec žil a zpíval na kůru v augustiniánském klášteře.

Janáčkovy šípkové cukroví



Potřebujeme:

- 17 dkg cukru
- 7 dkg mandlí spařených strouhaných
- trochu citronové kůry
- 1 polévková lžíce šípkového povidlí



Postup: Všechno se zpracuje dohromady, udělá se váleček, pak se válkem upraví na stejnou, podlouhlou, asi na prst tlustou placku, nahoru se udělá z půl bílku a cukru led a pěkně se tím nahore poleje, pak se nožem krájí kousky, ty hned se nožem berou, udělá se hned tvar a dá se na plech sušit do trouby.

„Pán měl ze všeho nejraději šípkové cukroví. Všem našim hostům je doporučoval a sám jim opisoval recept,“ píše ve svých vzpomínkách Marie Stejskalová.

Cukrovinky z šípkového povidlí / připravilo **Café Placzek, v Minoritské ulici.**

Regionální kuchyně z Kobylí na Břeclavsku

Vepřová plec s dýňovým zelím, tak se vaří v Kobylí. A aby byl gurmánský zážitek dokonalý, snoubíme s Modrým Portugalem.

Vepřová plec s dýňovým zelím

Potřebujeme:

- 1200 kg vepřové plece, případně kotlety
- 4 stroužky česneku, sůl,
- bílé víno na podlévání

Dýňové zelí

- 1 dýně zbavená semínek a slupky
- 1 větší cibule
- sůl
- víno
- ocet, cukr



Postup: Vepřové maso osolíme, dáme do zapékací misky, přidáme na plátky nakrájený česnek a dáme péct. Pečeme do zlatova a dle potřeby podléváme bílým vínem.

Dýňové zelí: Osmahneme cibuli dozlatova, přidáme nahrubo nastrouhanou dýni, zalijeme bílým vínem a dusíme do měkka. Nakonec přidáme sůl, cukr, a ocet. Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo bagetou.



Lednicko-valtický areál, jedinečné místo pro odpočinek i poznávání

Jsmo na území sevřeném mezi řekou Dyjí, Pálavou a rakouskou hranicí. Jeho dvěma centry jsou Valtice a Lednice známé svými zámky a parky.

Komplex **Lednicko-valtického areálu** byl v roce 1996 zařazen na seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. Od roku 2003 je areál součástí biosférické rezervace UNESCO Dolní Morava.

Lednicko-valtický areál nabízí nespočet památek, obdiv zaslouží příroda, soustava Lednických rybníků, na své si tady přijde každý, kdo má rád pěší turistiku, cykloturistiku nebo jízdu na koni, na zdejší revíry zase nedají dopustit milovníci rybaření. Ani milovníci dobrého jídla a skvělého vína.

Říká se, že hlavním městem vína jsou **Valtice**. Malé vinařské městečko v okrese Břeclav najdeme jen kousek od hranic s Rakouskem. Jeho historické jádro je chráněno jako městská památková zóna a Lednicko-valtický areál je krajinnou památkovou zónou. Valtický zámek byl až do roku 1945 sídlem knížecího rodu Lichtenštejnů. Valtice patří k Mikulovské vinařské podoblasti a náleží mezi nejnavštěvovanější vinařská města v České republice. Známa je zdejší veřejná degustační expozice vín oceněných titulem Salon Vín České republiky ve sklepních prostorách zdejšího zámku.



Vinařské a lázeňské městečko **Lednice** poblíž Břeclavi, obtékané Zámec-kou Dyjí, leží v Dolnomoravském úvalu. Zdejší lichtenštejnský zámek s rozsáhlým parkem patří mezi nejvyhledávanější turistické cíle v celém Česku, spolu s Valticemi je centrem Lednicko-valtického areálu.

A právě sem do nádherného prostředí vinic v Úvalech u Valtic zve k návštěvě **Villa Daniela**, rodinný vinařský areál. Svým hostům nabízí ubytování v komfortních dvou až čtyř lůžkových pokojích.

„Poloha našeho penzionu nabízí relax přímo uprostřed vinic Jižní Moravy a disponuje rozlehlou zahradou s dětským hřištěm, prolézačkami, terasou a vyhlídkou na jezírko plné koi kaprů. Stěžejním bodem areálu je zážitková restaurace Mezi vinicemi propojená s labyrintem vinných sklepů. Součástí podniku je také krásná vinotéka zásobená víny z celé Jižní Moravy a doutníkovský salonek,“ popisuje toto ikonické místo **majitelka paní ing. Daniela Bali-Jenčík Valentová**. Hosté do zdejší restaurace chodí, kromě jiného i na Ryzlinkovou polévku.

Ryzlinková polévka

Potřebujeme:

- 4 menší cibule
- 3 stroužky česneku
- 4 brambory
- 0,7 l Ryzlink rýnský Villa Daniela
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 2 žloutky
- 0,25 l smetany 30%
- olej
- sůl, pepř



Postup: Na oleji orestujeme cibuli a česnek, přidáme brambory, zalijeme vínem, zredukujeme na 1/2 a přidáme zeleninový vývar. Brambory uvaříme do měkka, rozmixujeme. Smetanu rozšleháme se žloutky a přidáme do polévky – nevaříme. Dochutíme solí a pepřem.



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 střevice tady můžete při lašských tancích.



Valašsko, tady hlídá Radegast, který klidně a rozvážně shlíží na celý kraj, na stráně, které pevně svírají hory, na pasoucí se ovce, i na sady se zrajícími trnkami na budoucí slivovičku. 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 **galašky** neboli chlupaté knedlíky z nastrohaných 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 (kardotku, celer, petržel)
- 200 g brambor,
- ocet, cukr, sůl



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

s nakrájenou cibulí a kořenovou zeleninou. Přidáme na kostky nakrájené oškrábané brambory. Osolíme a vložíme 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 králíčího masa v porcích | • 70 g jader vlašských ořechů | • nové koření, jalovec |
| • 150 g cibule | • 70 g rozinek | • olej, vodu nebo vývar na podlévání |
| • 300 g kořenové zeleniny | • 30 g loupaných mandlí | |
| • 350 g sušených švestek | • sůl, celý pepř, bobkový list, tymián | |
| • 350 g perníku na strouhání | | |
| • 300 ml červeného suchého vína | | |



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. Zbýlé 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 popapeme 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.

Hukvaldy, obec v podhůří Beskyd

Město na úpatí Palkovických hůrek charakterizuje silueta zříceniny středověkého hradu. Hukvaldy jsou známy také jako rodiště světově uznávaného hudebního skladatele Leoše Janáčka.



Hukvaldy, to byl v dávné minulosti strážní hrad při obchodní cestě z Olomouce do Krakova, který byl odedávna v majetku olomouckých biskupů. Vznik hradu je datován polovinou 13. století, kdy území, na němž byl zbudován, náleželo Arnoldu z Hückeswagenu, kterému je také stavba hradu připisována. Od jeho synů později hrad získal olomoucký biskup, kolonizátor rozsáhlého moravského území, Bruno ze Schaumburku. Hrad byl a je dodnes přitažlivý pro výletníky, své hosty si tam k vycházkám zval i Leoš Janáček.

K Hukvaldům patří neodmyslitelně i obora, jejíž vznik spadá do roku 1567 za doby biskupa Viléma Prusinovského. V oboře žijí daňci a mufloni i drobná zvěř. Ve zdejším amfiteátru se každoročně odehrávají i koncerty i přestavení v rámci Mezinárodních hudebních slavností Leoše Janáčka. Na rozcestí cesty k hradu stojí Pomník lišky Bystroušky, který při příležitosti prvního provedení Janáčkovy opery Příhody lišky Bystroušky na jevišti hukvaldského amfiteátru v roce 1959, věnovali lesníci a myslivci Ostravského kraje.

Dům p. č. 112 v Hukvaldech, který je součástí areálu bývalého místního dvora, rozhodně stojí za pozornost. Původně v něm byl byt šafáře, ale koncem 19. století se proměnil v mlékárnu s výrobou másla a sýrů, přičemž se prý smetana odtud vozila až do Vídně na císařský dvůr.

Restaurace U námořníka je otevřena už od roku 1997 a své hosty od začátku láká na výborné jídlo, zejména pak na masové speciality připravované kuchaři před očima hostů na otevřeném ohništi, které je nedílnou součástí jejího interiéru. Specialitou týmu šéfkuchaře a majitele Petra Eliáše jsou bifteky, steaky a špízy, nabídka jídel je však mnohem širší. Jídelní lístek je pravidelně obměňován a doplňován o sezónní speciality a jídla z denní nabídky.



Penzion U námořníka rozšířil služby restaurace o útulné ubytování ve 4 dvoulůžkových pokojích s možností přistýlek v každém z nich. Nabízí příjemnou atmosféru pokojů a výborné jídlo z místní kuchyně.

Keramika Zdenica je útulný obchůdek s tradicí od roku 1990, který svým zákazníkům nabízí vždy něco nového. Široká nabídka keramiky, skla, kovových výrobků, textilu, dekorací i venkovních solitérů a zakázková výroba uspokojí každého.



Telecí líčka na víně s bramborovou kaší a mrkvovo-petrželovými chipsy

Potřebujeme:

- 1 kg telecích líček
- 300 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel
- 150 g cibule
- 1 lžíce rajského protlaku
- 1 lžíce sádla
- 0,5 l hovězího vývaru
- 0,5 l červeného suchého vína,
- sůl
- pepř
- čerstvý tymián
- čerstvý rozmarýn

Postup:

Telecí líčka očistíme a rozporcujeme na kousky o hmotnosti cca 100 g. Osolíme, opepříme. Na lžici sádla orestujeme kořenovou zeleninu nakrájenou na nudličky. Pak přidáme nakrájenou cibuli, snítku tymiánu a rozmarýnu. Přidáme maso a rajský protlak a restujeme cca 10–15 minut na mírném ohni. Přilijeme víno a svaříme na polovinu. Přilijeme hovězí vývar a dusíme na mírném ohni doměkka. Vyndáme maso a omáčku přepasírujeme přes sítko. Na čtyři porce potřebujeme 0,6 l omáčky. Dle potřeby svaříme nebo přilijeme vývar a zahustíme tmavou jíškou na požadovanou hustotu. Podáváme s bramborovou kaší. Ozdobíme mrkvovo-petrželovými chipsy.

Jak vyrobíme zeleninové chipsy:

Jemnou škrabkou nastrouháme mrkev a petržel na dlouhé plátky, obalíme ve škrobu a smažíme v rozpáleném oleji. Pokládáme na papírovou utěrku.



Tvarůžkové opojení v Lošticích, metropoli Olomouckých tvarůžků

Slavné Olomoucké tvarůžky jsou známé už z přelomu 15. století. Vyráběli si je nejdříve lidé ve vesnicích v okolí Olomouce, původně pro vlastní potřebu, později s jejich vzrůstající oblibou je pak olomoučtí obchodníci rozváželi po okolí.

O jejich bohaté historii a výrobě se dozvíte v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W. Je součástí rodinného podniku, který je vyrábí již od roku 1876.

Olomoucké tvarůžky jsou zrajícím sýrem vyrobeným z odstředěného mléka a vyznačují se nízkým obsahem tuku. Jak uvádí sám výrobce: „Tvarůžky mají ojedinělou pikantní chuť, typickou vůni, povrch se zlatožlutým mazem a poloměkkou až měkkou konzistencí s patrným světlejším jádrem.“

Za slanými tvarůžkovými zákusky se můžete vypravit do jedinečné Tvarůžkové cukrárny v Lošticích. Zdejší neobvyklé receptury získaly loštickým koláčkům už dvojnásobné ocenění značkou Regionální potravina Olomouckého kraje. Jídla s tvarůžky nabízí i Kávárna galerie u Lišky Bystroušky na Náměstí Míru Lošticích, ale nejen je.

„Z jídla nabízíme jídla se skutečným domácím uzeným od pana Pavla Kruše, který je v pořadí třetí generací uzenářů z Leštiny. Uzené vyrábí tradiční cestou bez použití rychlosoli. Používá pouze klasickou sůl, česnek, nechává

čtyři až šest týdnů naložené a udí bukovým dřevem. Uzené jsem nakonec vybral proto, že si myslím, že nebude v České republice moc kaváren a dokonce možná žádná, které by ho nabízely,“ vysvětluje majitel kavárny Roman Činčara a dodává: „To hlavní, proč nás však zákazníci navštěvují, jsou ale naše dorty a zákusky.“



Nejzajímavější akce nejen pro gurmány

Zahradnické trhy na Floře

24.-25. 4., 15.-16. 5. a 22.-23. 5. 2021.

Jarní víkendové Zahradnické trhy na Floře nabídnou všem zahrádkářům a milovníkům rostlin široký sortiment květin, zeleniny, semen, okrasných rostlin, školkařských výpěstků a zahradnických pomůcek a potřeb.



Lepší paměť snadno a rychle

v ART Rubikon, 18. 5. 2021

Seminář je vhodný pro různé profese. Od manažerů, majitelů firem, zaměstnanců pracujících v administrativě, přes zaměstnance ve státní správě, školství až po studenty a také všem ostatním, kteří potřebují mít skvělou paměť k plnění nejen pracovních úkolů či k dobrým studijním výsledkům.



Run For Help Olomouc

Smetanovy sady 19. 6. 2021 12:00–20:30

Charitativní běh ve Smetanových sadech, 4 a 8 km. Závodů pro děti i hendikepované. Plno zábavy.



**Tradiční setkání
uměleckých kovářů
na hradě Hleštiny
27.–29. srpna 2021**



KONTAKT:

Informační centrum Olomouc

Horní náměstí - radnice, 779 11 Olomouc
otevřeno: denně 9:00–19:00 hod.

☎ +420 585 513 385 - informace

☎ +420 585 513 392 - předprodej, rezervace

✉ infocentrum@olomouc.eu

url: Informační centrum Olomouc

Střední Morava – sdružení cestovního ruchu

Horní náměstí 367/5, 779 00 Olomouc

☎ +420 585 204 627 - 629

☎ fax: +420 585 204 613

✉ info@central-moravia.cz

www.central-moravia.cz



POZNÁMKY:

