

VÝLETY

S OCHUTNÁVKOU

Výlety za regionálními dobrotami

září 2026

Doporučujeme:

• **Výlety v Královéhradeckém kraji** (str. 4-5) Jičín, Adršpašské skály...

• **Zajímavé výlety s ochutnávkou Jižních Čech** (str. 6-7) Rozhledna Libín, Rýdlův kopec...

• **Výlety do okolí Loštic Olomoucký kraj** (str. 8) Hrad Bouzov...

• **Procházky z centra Mariánských Lázní** (str. 11) Kladská, zámek Kynžvart...



Vážení čtenáři, gurmáni a mlsouni!

Již několikrát jsme spojili putování za kulturou, památkami a přírodními krásami naší krásné krajiny s návštěvou zajímavé kavárny, cukrárny, pekárny, či hospůdky a restaurace, kde si opravdu pochutnáte a vaše chuťové pohárky se zaradují. Ochutnávka místních specialit k výletu a letním pobytům neodmyslitelně patří. Také my z redakce si rádi zajedeme, abychom si potvrdili, že avizovaná specialita stojí opravdu za to. A někdy si i potichu zamlaskáme a obrátíme blahem oči v sloup.

Samozřejmě při návratu si pak vyprávíme o zájmovostech, které jsme navštívili, ale také nejméně tak dlouho se věnujeme popisu dobrot, které jsme měli možnost ochutnat. Máte to v rodině a mezi přáteli také tak? Pak určitě oceníte nabídku, za kterou se vyplatí najet i pár kilometrů navíc.

Z minulých vydání máme od vás velkou spoustu nových tipů a těšíme se, že je ocení i naši čtenáři o letošní dovolené. Přejeme úžasné gastro zážitky a čekáme na vaše hodnocení.

Vaše redakce

GASTRO SOUTĚŽ

Vážení čtenáři a výletníci,

k zajímavým tipům na výlet jsme vám přidali i doporučení, kde se zastavit na jídlo, či dobrý šálek kávy, zmrzlinu, nebo skvělé čepované pivo.

Pošlete nám popis a fotku regionálního pokrmu, na kterém jste si v poslední době opravdu pochutnali i s názvem podniku a my vás zařadíme do soutěže o téměř 50 cen, které nám do soutěže věnovali restaurace, pivovary, cukrárny, výrobny i penziony, které najdete v aktuálních novinách.

Vyhrát můžete víkendový pobyt, večeri pro dvě osoby, sadu čokolád, hořčických trubiček nebo třeba skvělý narozeninový dort.

Pomůžete i podniku, na který nám pošlete odkaz, můžeme ho totiž zařadit do příštího vydání *Výletů s ochutnávkou* a přivést mu další nadšené hosty.



ČOKOLÁDOVNA TROUBELICE

ČOKOLÁDOVNA TROUBELICE

Čokoládovna Troubelice je malá rodinná firma z Moravy. Od roku 2013 vyrábí poctivou čokoládu z kakaových bobů, které dováží přímo z Ekvádoru. Čokolády sladí panelou – ztuhlou šťávou z cukrové třtiny, která si zachovává přirozený obsah melasy a minerálních látek.



V jejich nabídce najdete nejen rozmanité druhy čokolád a čokoládových dobrot, ale také kvalitní kakaové produkty, sušené ovoce, výběrovou kávu a další zajímavé produkty z Ekvádoru. Všechny výrobky jsou přirozeně bezlepkové.

Součástí areálu čokoládovny je také podniková prodejna s malou kavárnou, kde si můžete vychutnat poctivou čokoládu, výběrovou kávu i další dobrotu.



Otevírací doba prodejny:
Úterý–sobota: 9.00–17.00 h

KONTAKT

ČOKOLÁDOVNA TROUBELICE

783 83 Troubelice 10

+420 733 368 257

info@cokoladovnatroubelice.cz

www.cokoladovnatroubelice.cz

Z OBSAHU:



5

Petráčkovy hořické trubičky



5

Kavárna Láry Fary Jičín



7

Restaurace Smetana Jindřichův Hradec



7

Plzeňka Hangár Strakonice



9

Tvarůžková cukrárna Loštice



9

Restaurace U Coufalů



10

Bistro Futro z Rokycan



12

Víno radosti Mikulov



ZA CHMELEM, LOKOMOTIVAMI I TAJEMNÝMI POKLADY

Turistická oblast Rakovnicko je mozaika, v níž se prolíná vůně chmele s keltským dědictvím, hvízdáním parních lokomotiv a majestátností gotických věží královského Rakovníka. Chmel je zdejší zlato, ale pokladů tady najdete mnohem víc.

Centrem oblasti je Rakovník, město památek, moderní architektury a slavných průmyslových tradic. Městu vévodí gotická Vysoká brána z 16. století. Je vysoká skoro padesát metrů, ale protože stojí na kopci, vypadá ještě mnohem vyšší. V Česku těžko budete hledat jinou historickou bránu, která vládne svému městu stejně velkolepě jako Vysoká brána královskému Rakovníku.

Rakovník má jedno z největších historických náměstí v Česku. Městské uličky ukrývají i skvostnou barokní synagogu nebo Rabasovu galerii, která pečuje o dílo a odkaz slavného malíře-krajináře Václava Rabase, který se narodil v blízkých Krušovicích. Galerijní sbírka i výstavní program jsou ale výrazně širší.

Královský Rakovník je také místem posledního odpočinku slavných operních pěvců bratrů Burianů, z nichž ten starší, Karel Burian, byl jednou z nejzářivějších hvězd světové opery přelomu 19. a 20. století. Jejich odkaz připomene podzimní festival Rakovník bratří Burianů. Spojte hudební zážitek s výlety po stopách slavných bratrů, například do blízkého Rousínova, kde se narodil starší Karel, nebo do Senomat, kde bratři trávili divadelní prázdniny na Karlově chmelařském statku.

Region chmele

V Rakovníku napsal Zikmund Winter slavnou povídku Nezbedný bakalář, nesmrtelný příběh z doby renesance o zápase s lidskou hloupostí, ale také o výtečném rakovnickém pivu. V době renesance mělo rakovnické pivo pověst nejlepšího piva v Čechách. Na renesanční slávu rakovnického pivovarnictví dnes úspěšně navazuje Tradiční pivovar v Rakovníku se svým pivem Bakalář.

Tradiční pivovar v Rakovníku je známý tím, že pro nejvýznamnější momenty v roce vaří unikátní pивní speciály. Po boku oblíbených velikonočních, letních či vánočních edicí se už letos v září můžete těšit na sku-



tečný vrchol pivovarského kalendáře - Bakalář Svato-václavský speciál. Tato limitovaná edice je naprosto výjimečná použitím čerstvého chmele z letošní sklizně. Chmel se po celou dobu ležení maceruje přímo v pivu, což se výrazně promítá do jeho bohaté chuti a podmanivého aroma. Přijďte ochutnat rakovnické pivo na tradiční zabijačku na pivovarském dvoře v sobotu 28. listopadu.

Poznávání a ochutnávání jdou na Rakovnicku ruku v ruce. Co by to bylo za výlet, kdyby neměl příjemnou tečku v podobě sklenice nezbedného rakovnického piva Bakalář, božského věnečku z místní cukrárny, té nejlepší zmrzliny, jakou jste kdy ochutnali nebo gurmánského oběda v restauraci, kde místo otravné hudby z rádia šumí vodopád. Tohle všechno na Rakovnicku najdete.

Zkuste třeba Senomatskou zmrzlinu v Senomatech, která se probojovala mezi nejlepší na světě, nebo restauraci Clear point v Hokově, kde vám skvělé jídlo naservírují s výhledem na pastvinu s koňmi a vodopád s jeskyní.

Nejdříve muzeum, nebo kavárna? V případě muzea motocyklů Splněný sen a kavárny U Šálků v Pavlíkově stojíte před těžkou volbou. Jsou hned vedle sebe a obě neodolatelně lákají. Muzeum Splněný sen se pyšní motocyklovými unikáty, jaké jinde neuvidíte, a kavárna U Šálků zase patří k těm kavárnám, odkud se vám nebude chtít odejít. Objednejte si kávu a zákusky, a vybírejte, který poklad na Rakovnicku objevíte příště. A jestli máte výčitky, že jste neodolali zdejšími zákuskům a porušili svoje předsevzetí, že dneska si žádný dortíček nedáte, napravte to vycházkou na rozhlednu na blízké Senecké hoře.

Knězeveský chmel very very well! Tenhle slogan, který v osmdesátých letech skandovali studenti na sklizni chmele, platí nejenom pro Knězeves, ale pro celé chmelařské Rakovnicko. Pěstování chmele má na Rakovnicku staletou tradici a ze zdejšího výtečného



chmelu se vaří pivo po celém světě. Nekonečné lány chmelnic u Kněževsi, Kolečovic, Milostína, Kroučové nebo Kounova skýtají pohled, jaký hned tak někde neuvidíte. A je úplně jedno, jestli chmelnice zrovna dozrávají, nebo je už po sklizni. Rakovnické chmelnice mají své kouzlo po celý rok.

Zajedte si na kole po nové cyklostezce z Rakovníka do chmelařské Kněževsi a objevujte chmelařskou krajinu, její tradice a příběhy. Projděte se po obrovském knězeveském náměstí a seznámte se prostřednictvím naučných panelů s jeho rekordy a zajímavostmi. Zajděte do místní hospody, která je nejstarší venkovskou hospodou v Čechách, a okoukněte i sokolovnu, kde se v roce 1981 odehrál památný Koncert pro chmelojedy (studenty, co jezdí na chmel).

Nostalgie lokomotiv

Prodlužte si vyjíždku za chmelem až do Kolečovic, kde můžete navštívit sto let starou funkční sušárnu chmele. A v létě se svezte nostalgickým vlakem po chmelařské železniční trati Kolečovce (Lužná u Rakovníka - Kolečovice; vlaky provozuje společnost Länderbahn).

Železniční muzeum v Lužné se pyšní největší sbírkou parních lokomotiv v Česku. Sama o sobě by stála za vidění, ale v muzeu najdete i další parádní kousky z dějin železnice - dieselové i elektrické lokomotivy nebo mrňavé důlní vláčky. Pokud s sebou máte děti, připravte se, že z muzea jen tak neodejdete. Pro děti je tu tolik lákadel. Projížďka vláčkem po úzkokolejce, velká modelová kolejiště, železniční závory na kliku, ale hlavně jsou tu lokomotivy, lokomotivy a zase lokomotivy k obdivování i důkladnému prozkoumávání.

Za pokladem Keltů

Nové Strašecí je město Keltů. Kousek odtud, ve Mšecích Žehrovicích se našla slavná plastika hlavy Kelta s nakroucenými kníry, kterou dovedný keltský umělec vytvořil ve 3. století před naším letopočtem. Originál plastiky, zhotovené z typické místní horniny - nazlátle bílé opuky - je bezpečně uložený v Národním muzeu, ale v Městském muzeu v Novém Strašecí si můžete zblízka a nerušeně prohlédnout jeho přesnou kopii.

Více o oblasti Rakovnicko najdete na:

www.strednicechy.cz





ZMRZLINA SENOMATY

Zmrzlina Senomaty se dostala mezi devět nejlepších výrobců gelata v Česku.

V malé vesničce Senomaty vyrábí Lukáš Pohnán své originální zmrzliny vždy čerstvé, maximálně 2 dny dopředu. Samozřejmě odhadnout kolik zmrzliny se ten den prodá, není úplně jednoduché a je potřeba sledovat i předpověď počasí. Na dovolenou se tady moc nejezdí a každý den ve výrobě se chystají nové druhy. Je libo kešu s pistácií, limetku s bazalkou, pravou čokoládovou, nebo smetanu s brownies? V hlavní sezóně si můžete vybrat z 8 různých druhů. Panu zmrzlináři se dokonce poštěstilo být vybrán do celosvětového finále soutěže Gelato Festival World Masters. Nápad přihlásit senomatskou zmr-



zlinu do tohoto klání měl obchodník, který dodává místní výrobní suroviny.

V konkurenci 4 tisíc zmrzlinářů z celého světa prošel několika koly soutěže a skončil na skvělém 21. místě, předběhl tak vyhlášené výrobce v Itálii a i světznámé firmy. Jeho zmrzliny jsou nápadité a osvěžující. Není divu, že před okénkem v Senomatech na Rakovnicku bývá fronta.



ZASTAVTE SE U NÁS, MY UMÍME PŘEKVAPIT

V útulné vesničce Hokov, snadno dostupné nejen z Prahy, ale i z Karlových Varů a Plzně najdete celý komplex rekonstruovaných venkovských budov, kterým dominuje restaurace s vybranou gastronomií.

V citlivě opravených staveních najdete zázemí pro pořádání svatby, rodinné oslavy či firemní akce. Při posezení na terase vás okouzlí vodopád z jeskyní nebo výhled na stádo koní. Všichni gurmáni a vyznavači poctivého jídla jsou zváni do útulné a stylové restaurace. Restaurace využívá místní dodavatele při výběru regionálních surovin. Věříme, že jediné kvalitní a čerstvé suroviny, společně s láskou a péčí našeho šéfkuchaře, vytvářejí jedinečný kulinářský zážitek. O vaši celkovou spokojenost se postará náš přátelský personál. Komplex nabídne také komfortní ubytování pro jednotlivce i početnou společnost. Disponujeme několika ubytovacími objekty, které vyhoví i náročným požadavkům. Nevšední zážitek poskytneme pokoj u vodopádu, v pískovcové jeskyni, který vytváří ideální klima pro astmatiky nebo lidi trpící dýchacími obtížemi. Neméně komfortní je také čtyřlůžkový apartmán s plně vybavenou kuchyní, dvěma koupelnami a krásnou vyhlídkou na pasoucí se koně.

A tenhle zážitek byste ve zdejší usedlosti určitě nečekali – vyberte si misi.

Mise Orion

Zažijte pocit, který mají kosmonauti při přípravě letu do kosmu a tak jako oni se ponořte do naší obří studny ve skále a vyzkoušejte si pocit stavu beztlaku a volnost bez omezení zemskou přitažlivostí. To vše s identickým vybavením, které používá NASA.

Mise Nautilus

Vyzkoušejte si pocit pracovního potápěče v těžkém pracovním skafandru Draeger DM 220.

V obou případech bude nejprve zájemce seznámen s použitou technikou a se způsobem, jak tuto techniku používat. Také bude proškolen na bezpečnostní rizika vznikající při potápění obecně. Součástí ponoru je i pořízení fotografie celého zážitku. Doporučujeme si vyhradit pro tento zážitek alespoň 4-5 hodin.

Rezervace po domluvě:

KONTAKT

CLEARPOINT.

Hokov 16, 270 04

☎ 603 216 081, 731 149 010

✉ rezervace@clear-point.cz

PIVOVAR BAKALÁŘ

- moderní výroba s respektem k řemeslu

V Rakovníku se vaří pivo s úctou k tradicím a s nejmodernějšími standardy kvality. K výrobě se používá voda z vlastních hlubinných vrtů, slad z českého ječmene a žatecký chmel. Pivo kvasí v otevřených kádích a dozrává poctivě několik týdnů. Každá poctivá výroba má svůj čas, stejně tak i Rakovnický Bakalář



Dobrý pivní e-shop

KONTAKT

**PIVOVARSKÁ PRODEJNA
V RAKOVNÍKU**

Vrchlického náměstí 151,
269 01 Rakovník
☎ +420 724 426 242
✉ eshop@pivobakalar.cz



PODDŽBÁNSKÝ PIVOVAR Z MUTĚJOVIC

Poddžbánské pivo se vyrábí tradičním způsobem. K jeho výrobě se používá český slad plzeňského typu pro světlá piva a slad mnichovský, karamelový pro tmavá piva. K dalším surovinám patří granulovaný chmel typu sládek, žatecký poloranný červeňák a voda z artézské studny. Vše bez přídavků enzymů a jiných náhražek, filtrace a pasterizace.

Po ukončení hlavního kvašení a zchlazení na sudovací teplotu, se mladé pivo přečerpá do klasických ležáckých tanků, kde zraje minimálně 20-30 dní. K výbornému pivu z tanku se určitě hodí něco zakousnout z místní kuchyně. V restauraci si můžete vybrat z pestré nabídky jídel. Ať už se bude jednat o některou ze specialit nebo pouze o něco dobrého k pivu.

Pokud je čas oběda můžete vybrat z poledního menu z denní nabídky, kterou restaurace servíruje od 11-16 hod, od 16 hod. můžete vybírat z minutek a speciální nabídky. Otevřeno denně 11-22 hod. Prostory restaurace s kapacitou cca 60 osob jsou vhodné i pro pořádání oslav, svatebních hostin nebo večírků. Pokud je třeba je možné využít salónek až pro 40-50 osob. Využijte také letní terasu, kde je příjemné posedět, kapacita je 80 míst.

Poddžbánské pivo se vyrábí tradičním způsobem. K jeho výrobě se používá český slad plzeňského typu pro světlá piva a slad mnichovský, karamelový pro tmavá piva. K dalším surovinám patří granulovaný chmel typu sládek, žatecký poloranný červeňák a voda z artézské studny. Vše bez přídavků enzymů a jiných náhražek, filtrace a pasterizace.

Po uvaření mladiny odpovídající extraktivnosti ve varně, se mladina chladí na zákvasnou teplotu des-

kovým chladičem na 10°C, zakvasí pivovarskými kvasnicemi spodního kvašení a poté proběhne hlavní kvašení v otevřených kvasných kádích, po dobu odpovídající druhu piva. Zároveň se udržuje maximální teplota hlavního kvašení 12°C. Po ukončení hlavního kvašení a zchlazení na sudovací teplotu, se mladé pivo přečerpá do klasických ležáckých tanků, kde zraje minimálně 20-30 dní. Díky těmto tankům je pivo čiré, protože se kvasnice usadí na dně tanku. Teprve po tomto složitém procesu je pivo připraveno ke konzumaci.

V naší restauraci si můžete vybrat z pestré nabídky jídel. Ať už se bude jednat o některou ze specialit nebo pouze o něco dobrého k pivu.

OTEVŘENO MÁME DENNĚ – od 11:00 do 16:00 nabízíme v naší restauraci hotovky dle nabídky do vyprodání zásob, od 16:00 jídla již z nabídky minutky a speciální nabídka.

Prostory restaurace s kapacitou cca 60 osob jsou vhodné i pro pořádání oslav, svatebních hostin nebo večírků. Pokud je třeba více soukromí, je možné využít salónek až pro 40-50 osob. Letní terasa s kapacitou až 80 míst. Těšíme se na vaši návštěvu.



KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

Že má Hradecký kraj co nabídnout o tom nikdo z nás, co alespoň trochu rád výletí nepochybuje. Chtěli jsme ale kromě tipů na zajímavý výlet poskytnout i tip na regionální restaurace, pivovary, kavárny i cukrárny, které stojí za to navštívit a kde si určitě pochutnáte. Podporujeme dobrou regionální kuchyni.



Adršpašské skály

Jičín a jeho Valdická brána

Valdická brána je hlavním symbolem města Jičína a jeho hlavní dominantou, kterou každý turista a návštěvník nemůže při svém příjezdu přehlédnout. Vysoká a mohutná kamenná brána stojí v centru



Valdická brána

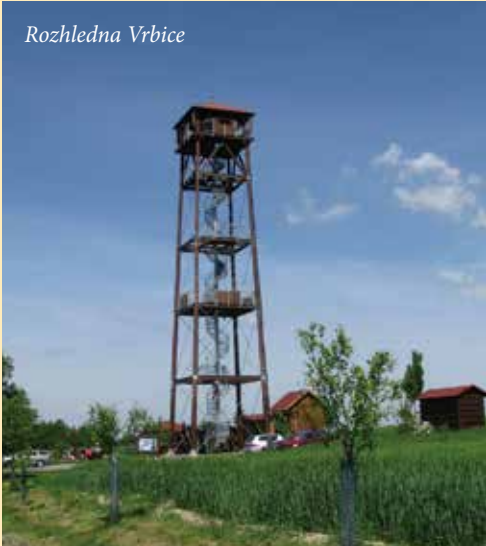
města a odděluje od sebe průjezdem Valdštejnovo a Žižkovo náměstí. Valdická brána je renesanční stavba, která byla stavěna v letech 1568-78 jako součást rozsáhlého městského opevnění v Jičíně. V průběhu let byla věž postupně, většinou po požárech, upravována a rekonstruována. V roce 1840 doznala brána další a vlastně finální přestavby – tato podoba se dochovala až dodnes. Ve výšce pod ochozem najdete ve směru do obou náměstí zdaleka viditelné hodiny. V horním patře brány se nalézá původní byt věžníka, kde dnes probíhají nejrůznější kulturní akce. Věž je vysoká 52 metrů a po zdolání 156 schodů se nabízí rozhled z vyhlídkového ochozu ve výšce 32 metrů. Při dobré viditelnosti obhlédnete z této jediné zachovalé součásti středověkého opevnění města Jičína široké okolí od Zvičiny přes Krkonoše, Kozákov až po Ještěd.

Adršpašské skály

Pokud se chystáte v letošním roce prozkoumat vám méně známá místa a lokality u nás, doporučujeme několik zajímavých míst Hradeckého kraje i s doporučením na dobrou baštu či krmi. Adršpašské skály jsou rájem nejen pro pěší turistiku, částečně můžete využít i kolo, ale zajímají samozřejmě i horolezce. Tato tajemná lokalita, tvarovaná po staletí tektonickou a erozní činností, nabízí neuvěřitelné scenérie, které nadchnou snad každého návštěvníka. Milovníci přírody a dobrodružství zde mohou obdivovat



Adršpašské skály



Rozhledna Vrbice

skálu Milenci, nejvyšší skalní útvar v Adršpachu s výškou 103 metrů, Gotickou bránu, Sloní náměstí, Krakonošův zub, Malý vodopád, Hlava lvice či oblíbeného Starostu se Starostovou. Každý z těchto přírodních útvarů má svůj unikátní příběh.

Kontakt:

Dolní Adršpach 77, 549 57 Adršpach
Telefon: 604 271 624

Poutní místo Homol a rozhledna Vrbice

Nedaleko od Kostelce nad Orlicí najdete zajímavé poutní místo zvané Homol. Kamenné schodiště je evropským unikátem. Schodiště má 153 schodů a 16 odpočívadel. V roce 2018 byl celý areál prohlášen národní kulturní památkou České republiky. K tomuto místu se můžete dostat na kole a projet si cyklostezku přes soutok Tiché a Divoké Orlice. Jestli budete mít ještě sílu, můžete vyšlápnout na kopec Kastel, kde je rozhledna Vrbice. Odtud se můžete pokochat výhledem do okolní krajiny. Z 30 metrů vysoké dřevěné věže se dvěma vyhlídkovými plošinami se vám odsud naskytanou výhledy na Kunětickou horu.

Hrad a rozhledna Skuhrov nad Bělou

Z obce Skuhrov nad Bělou vás přivede místní značení na místo bývalého hradu. historií. Na zalesněném ostrohu se dochovaly obvodové hradby, příkopy a základy věže. V místě vnitřního hradu stojí dřevěná rozhledna, s pěkným výhledem do údolí říčky Bělé.



Rozhledna Skuhrov



Homol

Petráčkovy

HOŘICKÉ TRUBÍČKY



Petráčkovy hořické trubičky

Hořické trubičky byly a jsou oblíbenou pochoutkou všech školáků a nejen jich.

My školáci si kupovali hořické trubičky po vyučování za odměnu a pomalu jsme loupali jednotlivé vrstvy křupavých vrstev, až jsme se dostali k jemné čokoládovo-oříškové náplni, která se rozplývala pomalu na jazyku. Samozřejmě jsme tenkrát ani netušili, že do Hradce tuto pochoutku přinesl kuchař císaře Napoleona, když se zotavoval ze svých válečných zranění. V rodině Petráčkových se na Hořicku stáčely trubičky již po několik generací. A během té doby se samozřejmě recept vylepšoval, inovoval. Až roku 1992 manželé Petráčkovi se do výroby pustili naplno a začali vyrábět a prodávat trubičky podle vlastního rodinného receptu. Dnes je sortiment široký, vyrábí se zde trubičky sypané i plněné v rodinném i kapesním balení. Na kvalitě se ale nic nezměnilo, stále je velká péče věnovaná jak kvalitě, tak precizní ruční práci. Cukrářky totiž stále stáčeji trubičky ručně na žhavé plotně, a na to je potřeba zručnost i zkušenost. Vůbec první trubička, která byla v Hořicích vyrobená byla sypaná. Byla stočená ze dvou oplatek, pomazaná rozpuštěným máslem a medem, sypaná směsí cukru, kakaa, skořice a oříšků.



Přijďte si vybrat trubičky přímo k Petráčkům, budou čerstvě upečené, podle chuti vám doporučí ty nejlepší právě pro vás. Už máte chuť? Abych pravdu řekla, já taky, miluju ty oříškové.

Chráněný výrobek - CHZO

Hořické trubičky a jejich výroba jsou od roku 2007 nositelem Chráněného zeměpisného označení zavedeného v EU, jehož cílem je chránit tradiční regionální zemědělské a potravinářské produkty. Hořické trubičky se tak mohou vyrábět pouze v Hořicích a okolí, musí se stát ručně apod.

Petráčkovy trubičky můžete zakoupit na webu v e-shopu www.horicke-trubicky.eu nebo přímo ve firemní prodejně. Petráčkovi dodávají své výrobky i do české obchodní sítě, zejména do obchodního řetězce MAKRO, ale i do zahraničí.



Restaurace Divá Bára Jičín

Restauraci hledejte v historickém centru města Jičína, přímo naproti Valdické bráně.

Milovníci české kuchyně si určitě nenechají ujít domácí svíčkovou nebo pečenou kachnou. Hovězí i vepřové burgery jsou také velmi oblíbené, stejně tak, jako sandwiche, nebo talíře s kukuřičnými nachos. Ve všední dny je v nabídce denní menu s polévkou.



Interiér Divé Bary je originální koláží starých cihel, oslapaných prken, železných plátů a všech možných šroubů a šroubků. Na čepu je Pilsner Urquell a Birell pomelo & grep. Zajímavé je, že restaurace drží certifikát za vynikající péči o čepované pivo. Možná i proto, že součástí restaurace jsou unikátní sklepní prostory našeho více než 200 let starého domu.

Divá Bára uvaří vaši ranní kávu, lehký oběd, či luxusní večeři.

Kontakt: Husova 39, Jičín,

+420 774 758 950, 777 338 188

Qadr rest & bar v Adršpachu

Qadr rest & bar je moderní bistro a bar, strategicky umístěný jen pár kroků od vstupu do Adršpašského skalního města. Specializuje se na neformální a kvalitní gastronomii, dominuje italská pizza přímo z pece, burgery, polévky, salátky a kvalitní káva z pražírny La Bohème. Když se vydáte na výlet do Adršpašských skal, je skvělé mít na trase místo, kde si můžete odpočinout v příjemném prostředí a dobrou kávu. Qadr rest & bar najdete v krásné zelené oáze na louce, jen pár kroků od rušného centra a vstupu do skladního města. V nabídce najdete výběrovou kávu z pražírny La Bohème, domácí dorty z dílen místních cukrářek, chlazené pivo, italskou



pizzu z pece, burgery, polévky, saláty a další jídla. Hosté doporučují příjemnou přátelskou atmosféru, příjemné prostředí i dobrou kvalitu jídla.

Kavárna Láry Fary

Kavárna nemusí být jen o kávě, pokud rádi pomáháte, můžete spojit příjemné s užitečným. Vychutnejte si výborně připravenou kávu a třeba i nějaký z nabídky skvělých dortů, které jsou vyráběny sociálním podnikem Pferda z.ú., obslouží vás hendikepovaný personál, který se snaží v životě fungovat samostatně a soběstačně. A ty sladké věci jsou prostě úúúúúúúú.

Kontakt: Rychnov n. Kněžnou, Panská 79, Náchod, Hurdálkova 371



ZAJÍMAVÉ VÝLETY S OCHUTNÁVKOU JIŽNÍCH ČECH

Jihočeský kraj

Jižní Čechy jsou oblíbenou destinací, kam se o prázdninách uchýlit. Pohoří ale i malé kopce, jako například Slepíčí hory, jsou známé svou jihočeskou pohodovou krásou. A co se tady vaří a rádi byste ochutnali, to můžete samozřejmě zjistit přímo na místě.



Rozhledna Libín

Novinka - Rozhledna Libín prošla kompletní rekonstrukcí a byla slavnostně otevřena pro veřejnost v sobotu 18. 7. 2026.

Z rozhledny Libín je úžasný rozhled, z vrcholu věže dohlédnete na Prachatice, Helfenbourg, Písek, Mehlín, elektrárnu Temelín, Hlubokou, Boubín, Javorník. Poskytuje výhled do krajiny z výšky 1 094 metrů nad mořem. Na vrchol 27 m vysoké libínské rozhledny vede 138 schodů. Z parkoviště na Sedýlku je možno se dostat i s malými dětmi v kočárkách. Nově je pro návštěvníky k dispozici cyklopoint, v rámci kterého si můžete dobít své elektrokolo, dofoukat kola nebo si provést drobné opravy pomocí volně dostupného nářadí.

Dobíjecí stanice disponuje všemi běžně používanými koncovkami nabíjecích kabelů.

U Rozhledny Libín se nachází nově zrekonstruovaná Horská chata Libín, která poskytuje občerstvení včetně denního menu a zároveň umožňuje ubytování. Ochutnat můžete svěží saláty, borůvkové knedlíky, polévky z místních surovin.

Otevírací doba Horské chaty Libín: Pondělí - Neděle: 11:00 - 18:00 hod.

Více informací naleznete na webu horskachatalibin.cz nebo Facebooku.

Od Horské chaty Libín vedou nově vybudované Prachatické traila a na své si tak přijde každý fanada adrenalinových sjezdů na kole, ať se jedná o začátečníka nebo pokročilého jezdce.

www.horskachatalibin.cz

☎ +420 601 589 866



Rýdlův kopec u Jindřichova Hradce

Rýdlův kopec najdete za obcí Děbolín, asi 6 km od Jindřichova Hradce.

Rozhledna o celkové výšce 33 m stojí v nadmořské výšce 551,5 m n. m. a představuje dominantu

širokého okolí. Na vyhlídkovou plošinu, ze které je nádherný kruhový rozhled, vedou dvě schodiště. Architektonické a konstrukční řešení rozhledny je založeno na ideji rovnostranného trojúhelníku (trigonu), který tvoří půdorys rozhledny. Vyhlídková terasa je umístěna ve výšce 24 m. Výhled vás určitě nezklame – kruhový rozhled nabízí nevšední podívanou na sídla blízka (Jindřichův Hradec, Velký Ratmírov), tak i na vzdálenější cíle (např. Třeboň). Při optimálních rozhledových podmínkách můžete pozorovat vrch Javořice, vrcholové partie Novohradských hor, Blanského lesa (Klet) i Šumavy.

Cukrárna Povidloň

Dezert Povidloň, který dal svůj název i cukrárně na břehu Lipenského jezera v jižních Čechách, je sladká vzpomínka šéfcukráře Michala Mandyse na dětství u šumavské babičky, která koláče potírané povidly ze šumavských švestek běžně pekla, ale i inovativní zákusky v moderním provedení. Povidloň se tvarem podobá francouzskému éclairku, a klidně si ho tak i můžete pojmenovat. Chuť mu ale stále dávají švestky z místních zahrad. Cukrárna Povidloň vsadila jednak na minimalistický design a jednak na mistrovské zákusky, což se elegantně doplňuje. Přípravu dortů různých tvarů a chutí mohou hosté i okouknout, cukrářům tady totiž mohou koukat pod ruce. Výroba povidlové, dnes už velmi oblíbeného a vyhledávaného šumavského dezertu z odpalovaného těsta, a spousty dalších zákusků probíhá v přímém přenosu rovnou za vitrinou, kde můžete vidět šéfcukráře Michala Mandyse se svým týmem při práci. Kontakt: ☎ +420 722 990 506, ✉ cukrarna@cukrarnapovidlon.cz www.cukrarnapovidlon.cz **Otevírací doba: po–ne 8:00–19h**



Koupaliště Lazuna v Borovanech

Na koupaliště Lazuna v Borovanech si užijete koupání v krásném biotopu.

Přírodní koupaliště Lazuna je v jižních Čechách unikátem. Voda se v něm čistí pomocí speciálních lagun a bez chemie, koupání je vhodné i pro alergiky. Voda se čistí ve filtračních lagunách, kam teče voda z veřejného vodovodu a kde rostou speciální rostliny. Ekosystémy odstraňují škodlivé látky. Přírodně vyčištěná voda bez chemie se přečerpává do hlavní laguny koupaliště.

V laguně vás potěší dětská skluzavka, houpáčka a vodní hřib. Oceníte skokanský můstek a chrlíče vody. Využít můžete i molo, které disponuje zdvihačím zařízením pro tělesně postižené. V zázemí koupaliště jsou k dispozici bezpečnostní schránky, přebalovací pult a sprcha s teplou vodou. U koupaliště mají děti hřiště s houpáčkami, lanovkou, skluzavkou či pirátskou věží. Na hřišti si zahrajete plážový volejbal. Můžete si zapůjčit lehátka a slunečníky.

Kavárna Kousek

Kavárna Kousek je rodinný podnik Macháčkových s 20 letou tradicí.

Kousek najdete na krásném slunečném místě v Nových Hradech, v předhradí historického starého hradu. Výhled na hrad s mostem a hlubokým příkopem si vychutnáte v útulné kavárně s terasou, nebo ve zmrzlinovém salonku, a když se vám zde zalíbí můžete si objednat ubytování v malém penzionku. Tento malebný domeček vás přivítá vůní čerstvé kávy a cukrářských dobrot. Hned u vchodu můžete sledovat výrobu kopečkové zmrzliny – ochutnejte třeba skořicovou s medem nebo makovou s povidly, které jinde nenajdete. Přes sklo nahlédnete přímo do cukrářské dílny, kde se pečou a zdobí dorty, od citronového přes višňový až po čokoládou prolévaný špaldový dezert. Atmosféru dokresluje cinkot



šálků a jemné vrtnění kávomlýnku.

Obsluha vám s úsměvem objasní, co všechno skrývá vitrina, jako kynutý borůvkový koláč, roláda s kaštanovým pyré nebo nedělní štrúdl od paní šéfové, která ráda peče makový s hruškou nebo jablечný se švestkami. Nechte se zlákat třeba makronkami nebo pralinkami, které se rozplývají na jazyku a přinášejí skutečné potěšení.

Užijte si ručně zpracované čokolády, ovocné biošťávy, koktejly, domácí moučníky, sváteční dorty, zmrzlinové poháry, čokoperníčky, pralinky nebo palačinky s tvarohem a povidly.

Kavárna nabízí příjemné prostředí s kapacitou 33 míst uvnitř a 40 míst na letní terase. Pro hosty, kteří chtějí zažít něco jedinečného, jsou tu dva prostorné pokoje s výhledem na hrad.

Kontakt :

Kavárna KOUSEK, Komenského 432, Nové Hradky
☎ +420 723 867 666

Táborská Zoo

Táborská zoologická zahrada letos slaví významné jubileum – 10. výročí od záchrany a znovutevření pro veřejnost.

Táborská Zoo musela urazit dlouhou cestu a stala se z ní respektovaná zoo. Dokládá to mimo jiné zapojení do Evropských záchovných programů, díky kterým zde můžete obdivovat nejvíce ohrožené druhy zvířat.

Na počátku roku 2015 žila Česká republika příběhem zoologické zahrady v Táboře, která byla jen krůček od svého konce. Stovkám zvířat hrozilo rozprodání nebo dokonce utracení.



Zadlužené zoo se rozhodl pomoci developer Evžen Korec, který v následujících týdnech a měsících neváhal investovat miliony korun do její záchrany.

Díky návštěvníkům a našim podporovatelům a sponzorům ZOO naplňuje své hlavní poslání, kterým je ochrana ohrožených druhů zvířat. Polovina z 80 chovaných druhů zvířat patří mezi ohrožené. ZOO Realizuje projekt návratu zuba evropského do evropských přírodních rezervací a od roku 2024 provozuje také unikátní Záchrané centrum CITES pro chladnomilné šelmy, které poskytuje azyl zvířatům z celé ČR.

červen–srpen: denně vč. všech státních svátků

PO–NE 09:00–19:00

září: denně vč. všech státních svátků

PO–NE 09:00–18:00

říjen: denně vč. všech státních svátků

PO–NE 09:00–17:00

listopad–prosinec: víkendy, st. svátky, období mezi vánočními svátky 09:00–16:00

Restaurace MACE

Restaurace MACE se nachází v hotelu Palcát v blízkosti historického centra Tábora. Restaurace se zaměřuje na českou kuchyni v moderním a odlehčeném pojetí se zaměřením na lokální a čerstvé suroviny. A název Mace? Když jméno restaurace přeložíte do češtiny, dostanete slovo palcát. Restaurace připravuje i degustační menu a různé akce. Váříme zajímavá jídla s důrazem na lokální suroviny a naše heslo?

Úcta ke zdraví a rozumu návrat k přírodě, svoboda myšlenek.

Kontakt: **Hotel Palcát , 9. května 2471 , Tábor**

☎ +420380 312 041





LIDOMORNA – ČERNÁ VĚŽ JINDŘICHOHRADECKÉHO ZÁMKU

Dnešní název nejstarší stavby jindřichohradeckého zámku pochází až z 20. století. V minulosti se jí říkalo velká věž, okrouhlíce nebo hláska. Také byla pro jeden z účelů využití nazývána hladomorna nebo lidomorna.

Stavbě vysoké 32 metrů je přes 800 let. Sloužila jako jedno z posledních možných útočišť pro obránce v případě, že by se dobyvatelé hradu dostali přes dvě nebo tři hradní brány. Poslední brána chránil vstup do III. nádvoří se až do renesančních přestaveb zámku tyčila v dnešním druhém nádvoří. Do věže se původně vstupovalo jediným vchodem ve výši 13 metrů, a teprve z této výšky směřují schody na vrchol věže. Aby mohla věž plnit účel posledního útočiště, nebyla s ostatními budovami stavebně spojena. Přístup ke vstupu ze sousedního paláce zajišťoval lehký padací mostek. Spodní část věže byla využívána pro uložení zásob potravin a vody. Věž byla trvale připravena k delšímu přežití obránců.

Během 15. století se spodní část věže začala využívat i jako vězení. Vězně bylo nutné na „dno“ věže spustit. Nejednalo se o prostorný žalář. Jediná stěna stavby je od základů až do výšky 20 metrů silná 4 metry. Průměr věže je něco málo přes 10 metrů, prostor uvnitř byl široký zhruba dva metry. Ve věži byly vězněny také dvě známé postavy českých dějin. V roce 1439 Zikmund Děčinský z Vartenberka, svérávný český šlechtic, zrádce. Byl zde také uvězněn známý tábořský kněz a jeden z vůdců

radikálních husitů Martin Húška. Teprve roku 1784 byl v úrovni přízemí otevřen do věže další vchod. Posledními stálými obyvateli věže nebyli vězni, ale dva ruští medvědi, které si ze svých cest přivezl Jaromír Černín (1818-1908).



KAVÁRNA A PENZION KASPER

V polovině roku 2017 jsme pro Vás v Jindřichově Hradci dokončili a otevřeli nový penzion ve Svatojánské ulici s kavárnou, recepcí, vinným sklepem, saunou, nadstandartně vybavenými pokoji a vlastními parkovacími místy. Již od roku 2002 provozujeme ještě jeden penzion na protilehlé straně náměstí Míru.

Kavárna nabízí mimo výborné kávy, nealkoholických a alkoholických nápojů i čokoládové pralinky a zákusky. Točená čokoláda s několika variacemi je v Hradci úplnou novinkou. Mléčná, hořká, s kokosem, lentilkami aj. Pokud chcete za večer ochutnat více druhů kvalitních přívlastkových vín, tak jsme vám k dispozici. V denní nabídce, která se obměňuje, bývá k dispozici okolo sedmi z padesáti šarží přívlastkových vín. Vinný sklep, kde připravujeme i pravidelné degustace, hýčká svým chladem gotického sklepa přes pětset lahví vína.

Kavárna je otevřena kromě neděle každý den od 12:00 do 20:00.



Cyklopenzion Kasper **** nabízí 20 stylově zařízených pokojů ve dvou budovách s Wi-Fi připojením přímo v centru Jindřichova Hradce. Jednolůžkové, dvoulůžkové, třílůžkové a čtyřlůžkové. Celková kapacita penzionu je 39 lůžek a 6 přistýlek. K ubytování nabízí i privátní parkování (nutná rezervace). Celý penzion je nekuřácký.

V naší cyklopůjčovně nabízíme převážně našim hostům k zapůjčení trekkingová kola a koloběžky. K dispozici máme 9 kol a 2 koloběžky. Naše vybavení půjčovny je perfektně a pravidelně servisováno, aby pro Vás bylo v co nejlepším stavu. Při zapůjčení obdržíte sportovní náčiní nafoukané, čisté, opatřené zámekem, předním i zadním světlem. Na místě ho s Vámi seřídíme dle Vaší potavy přesně na míru.



RESTAURACE SMETANA

Nová kapitola zámeckého pivovaru: otvírá restaurace Smetana

V červenci se v Jindřichově Hradci otevřela restaurace Smetana v areálu zámeckého pivovaru. Současně mají hosté poprvé možnost ochutnat nové pivo Jindra 10° a Jindra 12° přímo na čepu. Denně od 10:30 do 23:00 hodin si můžete přijít vychutnat oběd, večeři nebo posedět s přáteli u sklenice piva. K dispozici je nejen restaurace, zahrádka pod pergolou i nádvoří pivovaru. Menu je zaměřeno na českou kuchyni a lokální



čerstvé suroviny. Koncept restaurace respektuje dlouhou historii zámeckého pivovaru. Původní objekt zůstal zachován i se stopami času, přirozenou krásou, kterou v sobě za staletí nashromáždil. Výsledkem je prostředí s mimořádně silným geniem loci, kde se propojuje špičková gastronomie, lokální pivo vařené jen o pár metrů dál.

KONTAKT

RESTAURACE SMETANA

Dobrovského 2
Jindřichuv Hradec
☎ 739 286 921
✉ recepce@restauracesmetana.com
www.restauracesmetana.com



PLZEŇKA HANGÁR

Nedáte dopustit na pivo z tanku, pivní speciality, českou kuchyni nebo vyzrálé steaky?

Na čepu zdejší Plzeňky si dáte skvělou tankovou Pilsner Urquell 12 nebo čepované - Birell, Birell ochucený - grep a pomelo, Birell ochucený - ostružina a malina, černý Kozel + samozřejmě také řezané pivo. Za zmínku určitě také stojí volba sládků - každý měsíc jiný druh speciálního piva a také Apple cider.

K jedinečnému plzeňskému pivu se nejlépe hodí vybraná tradiční česká kuchyně. V restauraci se pokrmy připravují podle originálních receptur s důrazem na nejvyšší kvalitu a čerstvost surovin. Kromě klasiky ale ochutnáte i pokrmy moderní gastronomie a také místní speciality. Ke sklenici plzeňského zlata patří i zážitek z originální atmosféry okolního prostředí. Připomíná totiž dlouhou historii našeho pivovarnictví. Mistři výčepní se postarají, abyste si osvěžující chuť plzeňského piva a jeho skvělý říz dokonale vychutnali se vším všudy. Tedy včetně potěšení z jeho jiskrné, zlatožluté barvy a smetanové husté sněhobílé pěny.

Speciality k pivu chuť piva výborně podtrhnou. Takový pikantní utopenec, cibulové kroužky, křupavé sýrové polštářky, vepřové výpečky, domácí vepřové trhané maso vám vklouzne jak se říká rovnou do ledvin.

Restaurace se také zná svými jedinečnými steaky z vyzrálého masa. Masa z vybraných masných



plemen - u hovězího z plemen Angus, Charolais a Limousine - z 80% paseno na volných pastvinách, u vepřového z domácího uzavřeného chovu. Hlavní předností je zrání dlouhotrvajícím procesem suchého zrání, a to po dobu 4 až 6 týdnů v přísných mikroklimatických podmínkách při optimálně nastavené teplotě, vlhkosti a proudění vzduchu. Při suchém zrání jsou vyšší ztráty z původní hmotnosti masa, odměnou však je nádherná barva masa, vůně a výraznější identická chuť.

Na jídelničku jsou také jídla pro opravdu hladové výletníky.



KONTAKT

PLZEŇKA HANGÁR

Na Ohradě 94
Strakonice 386 01
☎ +420 601 077 007

VÝLETY DO OKOLÍ LOŠTIC



V Lošticích můžete nejen ochutnat známé Olomoucké tvarůžky, které se zde vyrábějí a je tu jejich úžasná podniková prodejna, odkud my vezeme celé kabele produktů nejen pro sebe, ale i pro rodinu, sousedy a kamarády. Můžete se tady vydat na putování rodným krajem tvůrce Lišky Bystroušky – malíře Stanislava Lolka. Okruhy jsou tady dva – pro větší i menší vytrvalce. Vybrat si můžete delší (23 km) nebo kratší okruh (6 km). Červeně značená trasa míří z Loštic do bouzovské osady Doly. S výjimkou několika set metrů vede klidnými polními a lesními cestami. Dominantou mnoha výhledů do krajiny je romantický hrad Bouzov. Stezka vede přes loštickou synagogu, zámecký park v Žádlovicích, Svinov, Veselí a bouzovskou osadu Doly.

Přijďte návštěvu hradu Bouzova

Romantický hrad založený na přelomu 13. a 14. století, který do roku 1696 vlastnili příslušníci různých českých a moravských rodů, pak panství s hradem koupil řád německých rytířů. Od roku 1945 je majetkem státu. A v roce 1999 byl prohlášen za národní kulturní památku. Hrad je plně zařízen a vybaven obrazy, uměleckými předměty, historickým i na míru vyrobeným nábytkem. Dnešní podobu typického romantického sídla s cimbuřími, arkýři, střilnami a chrličí získal hrad po rozsáhlé přestavbě v letech 1896-1910. Unikátní jsou dva funkční padací mosty a padací mříž, které mohou návštěvníci spatřit v provozu při slavnostních příležitostech. Magické kouzlo hradu jej předurčilo ke konání divadelních představení, koncertů, ale natočila se zde pěkná řádka českých pohádek i filmových pokladů, hlavně historických filmů.



Hrad návštěvníkům nabízí hned několik zajímavých okruhů:

1. Základní okruh hradu prohlídka reprezentačních a obytných prostorů hradu. Okruh je otevřen mimo pondělí od 9.00 – do 17.00 - délka 50 minut

2. Hrad Bouzov

Rozsáhlejší prohlídkový okruh, který vás provede reprezentačními a obytnými prostorami hradu sloužícího v 19. a začátkem 20. století jako sídlo Řádu německých rytířů. Okruh je otevřen mimo pondělí od 9.30 do 16.30 délka 60 minut

3. Výstup na věž hlásku

Výstup na nejvyšší věž Hlásku. Prohlídka bez výkladu s průvodcem. Okruh je otevřen 10.00 – 17.30 délka 20 minut

4. Hrad křížem krážem

Výběrový prohlídkový okruh vás provede hradem od sklepení až po půdu. Okruh je dnes mimo pondělí 10.00 – 13.30 délka 120 minut max. 10 osob

5. Dětská trasa s Ohnivcem

Dětská prohlídka s pohádkovou postavou Ohnivce pro předškolní děti. Časy prohlídek jsou pevně stanoveny na: 11.30, 13.00 a 15.30 hodin. Okruh je mimo pondělí otevřen 11.30 – 15.30 délka 50 minut

6. Speciální prohlídka

Prohlídka interiérů hradu v provozu pouze v případě svatebních obřadů, natáčení nebo z jiných provozních důvodů. Kromě okruhu č. 4, kde je max. počet návštěvníků 10, další okruhy může při prohlídce být max. 20 návštěvníků, prohlídka je možné zakoupit i v předstihu, abyste nemuseli čekat. Menší 6 km okruh



Méně zdatní turisté mohou zvolit kratší, 6 km dlouhou trasu. Stačí dojet autem nebo autobusem do Veselí a pak se vydat pěšky po červené značce rodným lesem lišky Bystroušky ke střítežské myslivně a kapličky Panny Marie, stejnou cestou se pak vydat zpět.





Muzeum Olomouckých tvarůžků



Muzeum A.W. Olomouckých tvarůžků představuje jedinečný příběh tradičního sýru, který se zrodil v Lošticích.



Původní muzeum otevřené v roce 1994 stálo u zrodu jeho popularity. Moderní muzeum, slavnostně otevřené 26. června 2014, zve návštěvníky na mnohem bohatší, pohodlnější a inspirativní cestu za příběhem tvarůžků.

Pro větší skupiny nabízíme **komentované prohlídky a ochutnávky** nejpokročilejších příchutí A.W. Olomouckých tvarůžků.



**Olomoucké
tvarůžky**

Palackého 2, 789 83 Loštice
tel.: 583 401 217
otevřeno Po - Ne 9:00-18:00



Pohodlně si zarezervujte
termín návštěvy na našich
webových stránkách.



NEJSTARŠÍ SNÍMEK PŘÍBĚHU TVARŮŽKŮ VZNIKL PŘED VÍCE NEŽ 140 LETY

Představu o tom, jak se kdysi vyráběly A.W. Olomoucké tvarůžky, přibližují historické fotografie zachycující tváře zaměstnanců, dřevěné bedničky, jednoduché pracovní nástroje i autentické prostředí tehdejší výroby.

Nejstarší známá fotografie výroby tvarůžků vznikla těsně před rokem 1886 v Prostějově. První snímek z výroby v Lošticích pochází z doby před rokem 1900. Fotografie zachycují práci zaměstnanců, jednotlivé části výroby i přípravu tvarůžků k expedici. K důležitým dokumentům patří také snímek pořízený po roce 1909 na dvoře domu č. p. 57 v Lošticích. Uprostřed skupiny zaměstnanců na něm stojí Alois Wessels, syn zakladatelů loštické manufakturní výroby. Tento i další historické snímky si mohou návštěvníci prohlédnout v Muzeu Olomouckých tvarůžků v Lošticích.

Historické fotografie provázejí návštěvníky expozicí, která představuje rozvoj společnosti A.W. od prvních písemných zmínek až po současnost. Přibližují také historii rodiny Wesselsů. Josef Wessels s manželkou zahájili výrobu tvarůžků v Lošticích v roce 1876 a jejich syn Alois na jejich práci navázal a podnik dále rozvíjel.

Návštěvníci si mohou prohlédnout dobové fotografie, stroj na stloukání dřevěných bedniček, pracovní Karla Pivného i originály formovacího a koupacího stroje z 20. století. Součástí expozice je také retro Sokolské kino Loštice, filmy a interaktivní panely.



Muzeum Olomouckých tvarůžků sídlí na adrese Palackého 2 v Lošticích. Otevřeno je každý den od 9 do 18 hodin. Individuální prohlídka trvá přibližně 60 minut. Pro skupiny lze předem objednat komentovanou prohlídku nebo ochutnávku.

KONTAKT

MUZEUM OLOMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ

Palackého 2, Loštice
Otevřeno: denně 9–18 h
www.tvaruzky.cz

PENSION A RESTAURACE U COUFALŮ

Město Loštice žije tradicí olomouckých tvarůžků a dobroty z nich potkáte nejen v muzeu, místní prodejně či cukrárně, ale u Coufalů si můžete na nich pochutnat rovnou na místě.



Ochutnat tady můžete Olomoucké tvarůžky na mnoho způsobů. Tvarůžkový tataráček, Loštická tvarůžková česnečka, topinka se slaninou a tvarůžkem, smažené Olomoucké tvarůžky, Coufalovy smažené tvarůžky, a další speciality které nesou tvarůžky ve svém názvu.

Ubytovat se můžete v penzionu, který založil již pradědeček současného majitele. Pension se o svoje hosty stará vzorně a má již svoji stálou a věrnou klientelu, ke které se můžete připojit i vy.

KONTAKT

HOTEL A RESTAURACE U COUFALŮ

nám. Míru 62/9, 78983 Loštice
☎ +420 583 445 191
✉ info@ucoufalu.com
☎ na ubytování: 736 227 226
www.ucoufalu.com



TVARŮŽKOVÁ CUKRÁRNA LOŠTICE

Jelikož jsme v Lošticích, nemůže nás Tvarůžková cukrárna tak úplně zaskočit, i když při první návštěvě jsme byli dost zvědaví, jak asi tvarůžky budou chutnat v dortu. Ale věřte nám, chutná to skvěle. Takhle jedinečná cukrárna se specializuje na pečení moučníků a dortů z Olomouckých tvarůžků. Moučníky a dorty vynikají svou originální chutí a jsou pečlivě připravovány tak, aby Vám přinesly nezapomenutelný gastronomický zážitek.

Ve spojení s naším bistro nabízejí další rozmanité produkty - nevynechtejте náš originální tvarůžkový tatarák s topinkami nebo langoš s tvarůžky.

Hned naproti cukrárně zaparkujete kolo i osobní auto.

Ochutnat můžete několik různých chutí - např. tvarůžkový dort Ořech - slaný dort z křehkého máslového listového těsta, plněný jemnou pěnou



z Olomouckých tvarůžků. Tvarůžkový dort Pivník slaný dort z máslového listového těsta, plněný pěnou z Olomouckých tvarůžků a pivního sýru. Je ozdobený olivami, nakládanými cibulkami a čerstvým tymiánem. Jemně posypaný zrníčky ječného sladu.

KONTAKT

TVARŮŽKOVÁ CUKRÁRNA

Komenského 325, Loštice
objednávky ☎ 604 137 953
✉ info@tvaruzkovacukrarna.cz

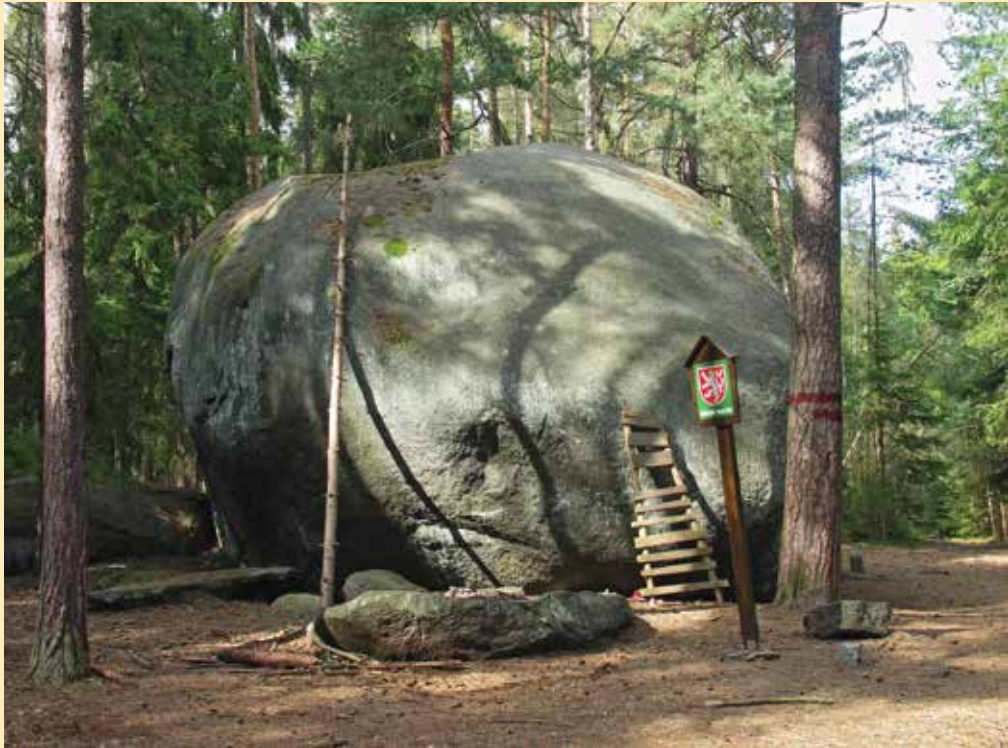
ZNÁTE PŘÍRODNÍ KURIOZITY PLZEŇSKA?

Pokud ne, tak doporučujeme zvolit si některou jako ideální tip na výlet. Získáte úžasné snímky a také povědomost co všechno v kraji stojí za prozkoumání.

Viklany u Žihle

S viklany, které odjakživa poutají pozornost lidí je spojena celá řada pověstí. Obří balvany u Žihle na severním Plzeňsku fascinují dnes velikostí i tvarem a další návštěvníci mají pocit, že z nich vyzařuje silná blahodárná energie.

Balvany jsou rozesety v příjemné zalesněné krajině v přírodním parku Horní Střela. Obrovských žulových balvanů tu najdeme na poměrně malém úze-



mi hodně-několik desítek. Největší pozornost se samozřejmě soustředí k těm největším, nazývají se Bába a Dědek. Balvany vznikly zvětráváním hornin a geologové datují jejich vznik do období druhohor až třetihor. A už jsme u legend, které se vždycky kolem neobvyklých úkazů objeví. Místní kameny podle pověsti přinesli na místo obři. Přes 3 metry vysoké postavy dorazily až z bájně Atlantidy a sestavily balvany do obrazců, kterými má proudit pozitivní energie, kterou využívaly pro své rituály.

Hromnické jezírko

Jezírko vás překvapí zajímavou načervenalou barvou, žádnou modrou hladinu tady nečekejte. Jezírko u obce Hromnice severně od Plzně je sice přírodní památkou, vzniklo ale uměle jako pozůstatek lomu na těžbu břidlice. Ve vodě převažují sloučeniny železa, již ve středověku se v místě těžila břidlice, v 18. století se z bři-



dlíce získávala kyselina sírová. Po skončení těžby se jáma zatopila a vzniklo až 60 m hluboké jezírko, kde byste se určitě koupat nechtěli. Voda je totiž slabý roztok kyseliny sírové, a tak tady žádný život ve vodě nenajdete. Za výlet však Hromnické jezírko určitě stojí. Pokud přijedete autem, zaparkujte přímo v obci Hromnice. Poté se vydejte po pozvolně stoupající cestě do kopce, kolem pomníku třech svatých. Zhruba po sto metrech se ocitnete na první vyhlídce nad jezerem, které je možné celé obejít.

NOVÁ KOMBUCHA Z ELEKTRÁRNY: MODERNÍ NEALKOHOLICKÉ OSVĚŽENÍ

Plzeňský pivovar Elektrárna rozšiřuje své portfolio o Kombuchu z Elektrárny – jemně perlivý nealkoholický nápoj na bázi čaje s dlouze fermentovaným kombuchovým základem. Od poloviny srpna nabídne na českém trhu tři příchutě – Yuzu Citrus, Mango & Maracuja a Lesní ovoce. Kombucha z Elektrárny obsahuje alespoň o 30 % méně cukru, než je průměr trhu v této kategorii.

„Primární složkou naší kombuchy je dlouze fermentovaný kombuchový základ, který v Elektrárně propojujeme s černým čajem Assam, 100% ovocným pyré a špetkou máty. Nápoj následně jemně dosytíme a pasterujeme. Díky tomu je stabilní a není nutné ho skladovat v chladu,“ vysvětluje sládková Lenka Straková. „Stále více lidí hledá nealkoholické nápoje, které nabídnou něco víc než jen sladkou limonádu. Proto jsme vytvořili kombuchu postavenou na kvalitních surovinách, výrazné chuti a praktickém balení, které si můžete vzít kamkoliv. Chtěli jsme nabídnout moderní nealkoholickou alternativu, po které lze sáhnout kdykoliv během dne,“ říká Michal Škoda, ředitel pivovaru Elektrárna. Kombucha z Elektrárny nabízí jemně perlivý, lehce kyselavý a ovocně svěží chutový profil. Díky pasteraci není nutné plechovku o objemu 0,33 l uchovávat v lednici, nejlépe ale chutná dobře vychlazená. Od poloviny srpna bude Kombucha z Elektrárny dostupná především prostřednictvím Rohlík.cz, postupně také ve vybraných bistrech, kavárnách a na kulturních či společenských akcích.

Pivovar Elektrárna

Experimentální pivovar Plzeňského Prazdroje sídlí v budově bývalé elektrárny na soutoku řek Mže a Radbuzy. Od roku 2020 přináší spodně i svrchně kvašené pивní speciály, od ledna 2024 pod názvem

Elektrárna. Ve stálé nabídce má světlý bezlepkový ležák Ventill, citrusový Yuzu Ale, Sunrise IPA, Kisseláč Višeň a nealkoholickou bezlepkovou IPA Proovan; portfolio doplňují limitované a sezónní speciály.



KONTAKT
PIVOVAR ELEKTRÁRNA
U Prazdroje 64/7, 301 00 Plzeň
www.pivozelektrarny.cz
Mediační zastoupení pro ČR:
2media.cz s.r.o.
www.pr.2media.cz
2media.cz



BISTRO FUTRO Z ROKYCAN

Samozřejmě, že Plzeňský kraj je známý svými pivnicemi, plzeňským pivem, ale o tom už bylo řečeno a napsáno hodně článků a chvál.



Otevřeno: Po – Pá 7.00-16.00

My se potřebujeme zaměřit na podniky, které vy-
nikají svou poctivou nabídkou a chutným jídlem. Motto samotného bistra zní – Futro není jen jídlo, je to tvůj oblíbený hřích. Bistro nakrmí a nafutruje své zákazníky výběrem salátů, k dispozici je přímo

salátový bar, ochutnat můžete skvělé polévky ze-
sezónní nabídky, studené i zapékané bagety, dezerty
s kávou a také skvěle vychucené obložené chleby. Přímo na místě se můžete zakousnout do nacpané bagety samými dobrotami. Každý týden je vybrána speciální bageta. Co takhle Kuře na švestkách, nebo Kráva z Tokia či Modrá laguna? Zní vám to zajímavě? Bistro také nabízí catering, ať pořádáte firemní či rodinnou akce, stačí se domluvit na počtu a surovinách a může se začít kouzlit.



KONTAKT
BISTRO FUTRO
Palackého 139, Rokycany
737 306 366
info@futro.cz
www.futro.cz

PROCHÁZKY Z CENTRA MARIÁNSKÝCH LÁZNÍ

Pokud se chcete seznámit s městem a není čas na větší výlet, čeká na vás ve městě několik míst, která stojí za návštěvu kdykoli .



Zpívající fontánu najdete hned před Hlavní kolonádou, hraje několikrát denně vybrané skladby, které jsou doplněné také světelnými efekty, a vyniknou zejména po setmění. Ale hra světla a vody je romantická i ve dne. Program se pravidelně obměňuje, takže stojí za to zastavit se několikrát.

Hlavní lázeňská kolonáda patří k hlavním symbolům Mariánských Lázní. Kolonáda je historickou památkou českého lázeňství. Novobarokní kolonádu nechal postavit v letech 1888–1889 opat kláštera Teplá. Její ocelo-litinová konstrukce byla vyrobena v blanenských strojárnách knížete Salma. Kolonáda je cenným příkladem dobových staveb, jaké bývaly v minulosti v našich i zahraničních lázních a postupně byly likvidovány nebo modernizovány. Zdejší kolonáda naštěstí zůstala. Její rekonstrukce proběhla v letech 1973–1981.

Koncerty a festivaly – Mariánské Lázně mají bohatý kulturní program, zejména v letní sezóně. V průběhu roku se konají komorní koncerty, kolonádní vystoupení, filmové i hudební festivaly a menší akce zaměřené na lázeňské hosty.

Výlet na Kladskou

Asi 7 km od města vás přivítá krajina kolem Mariánských Lázní, Lázní Kynžvart, Kladské, Pramenů a širokého okolí. O zemi spadající do CHKO Slavkovský les má návštěvníkům co nabídnout. Hluboké lesy plné krásných zákoutí.



Kladsko se však do historie zapsalo již při průmyslovém rozvoji kraje. Aby pomohla s nedostatkem vody pro těžbu byla 1531-36 vybudována tzv. Dlouhá stoka. Ta brala vodu právě z kladské soustavy rybníků a přiváděla ji do Krásna a Horního Slavkova. Stoka je dlouhá 24 km a pokud počítáme síť kanálů ještě 30 km. Napájela 52 rudných mlýnů, přemostovalo ji 35 mostů, její tok upravovalo 14 stavidel a byla široká 2 metry. Dlouhá stoka zůstala zachována do dnešních dní, i když již dávno neslouží účelu, pro který byla vybudována. Kladská se může pochlubit také spoustou přírodních zajímavostí. Proto zde byla vybudována naučná stezka Kladská, i když dlouhá pouze 1200 metrů. Vede kolem kladského rybníku; zpočátku je to písčité cestička, později přechází v dřevěnou lávku, která vás bezpečně přes rašelinistič dovede

k odpočívadlům vybaveným přírodními lavičkami a tabulemi s textem o zdejší fauně i flóře.

Výlet na zámek Kynžvart

Někdy mezi lety 1585-1597 byl v údolí pod kynžvartským hradem postaven renesanční zámek. Jeho přesná podoba dnes už není známa a neznáme ani žádné dobové vyobrazení zámku. V pozdějším klasicistním metternichovském zámku se však dochovaly poměrně významné části původního renesančního objektu (například kompletní klenby) a řada dalších renesančních fragmentů). Po bitvě na Bílé hoře bylo kynžvartské panství konfiskováno, v roce 1623 (23.5.) propůjčeno a v roce 1630 postoupeno pěti bratřím Metternichových, rodu Metternichů pak kynžvartské panství patřilo až do roku 1945. Říšský hrabě Philipp Emmerich von Metternich (praprapraděd pozdějšího kancléře) si někdy v letech 1681-1691 nechal ze zbytků renesančního zámku postavit nový barokní zámek.



KOUZELNÁ KUCHYNĚ HOTELU BUTTERFLY

Prochodit a pokochat se centrem Mariánských lázní, včetně kolonády, parků, to je docela slušný sportovní výkon. A jak je obvyklé a dobře zavedené po vydatné procházce, měli bychom se odměnit dobrou kávou a k ní si vybrat zákusek, který lahodí oku i chuti.



Ořechovo višňový dort v Ruby čokoládě

A právě takové zákusky si můžete objednat v hotelu Butterfly, kde je připravuje talentovaná cukrářka Barbora Čerstvá. Přesto, že studovala hotelnictví, k cukrářské profesi se propracovala sama a postupně. Strašně ráda totiž tvoří, vymýšlí nové recepty a jak mě sama řekla hodně přemýšlí nad tím, jak dezert funguje v běžném provozu. Měl by být nejen krásný, chutný, ale zároveň co nejjednodušší na přípravu, servis a uchování. Nejraději pracuje s poctivými surovinami a největší radost jí udělá samozřejmě host, kterému opravdu chutná. Paní Bára má

rada dezerty, ve kterých se propojí poctivý základ s chutí, kterou host dobře zná, ale kam lze přidat i další level.

Cukrařina je obor který jde pořád dopředu, takže se dál vzdělává a zároveň, jak se mě svěřila, píše i svou kuchařku. Zastavení v lobby hotelu Butterfly vám vřele doporučujeme.

Některé výborné zákusky můžete ochutnat i v jiných hotelech společnosti Ensana, ale v domovské kuchyni hotelu Butterfly je výběr největší.



Mrkvový dortík



Kokosový ořech s mangel

Recept na Ferrero Rocher podle Báry Čerstvé
Korpus klasický piškotový tmavý

Cheesecake náplň: 250 g mascarpone, 350 g tvarohu, 100 g smetany, 50g moučkového cukru, přidat malou lžičku citronové šťávy a rumu, 6 plátků želatiny, 100g smetany a 4 kuličky ferero Rocher, na dokončení čokoládová pěna z formy a kuličky Ferrero Rocher

Postup při přípravě:

Mascarpone, tvaroh, 100g smetany, moučkový cukr, rum a citronovou šťávu společně vyšleháme do hladkého krému. Druhou část smetany (100g) zahřejeme, přidáme předem namočenou a vymačkanou želatinu a necháme rozpustit. Želatinovou směs postupně zashleháme do připraveného krému. Nakonec vmícháme 4 rozdrčené kuličky Ferrero Rocher.

Krém navrstvíme na tmavý piškotový korpus a necháme zcela ztuhnout. Cheesecake dozdobíme čokoládovou pěnou z formy a ozdobíme kuličkami Ferrero Rocher.



Ferero Rocher cheesecake



Ždánický les

VÝLETY NA JIŽNÍ MORAVĚ



Siroťčí hrádek na vrcholu Pavlovských vrchů

Siroťčí hrádek nad obcí Klentnice patří k dominantám Pavlovských vrchů stejně jako Děvín. Zřícenina je dobře viditelná z různých koutů Pálavy. Siroťčí hrádek byl vybudován na přelomu 13. a 14. století na dvou rozeklaných útesech, které odděluje hluboká rokle. Z ní je přístup do krasové jeskyně. Jižní část hrádku můžete navštívit v kteroukoliv roční dobu. Tato část je volně přístupná. Výhled odtud stojí



Siroťčí hrádek

Naučná stezka Ždánickým lesem

Jihovýchodně od Brna, na Slovácku najdete zajímavou si 10 km stezku, která vás na 18 informačních tabulích seznamuje s místními historickými a přírodními zajímavostmi. Trasa naučné stezky vede zajímavou a různě členitou krajinou vinohradů, sadů a polí a luk. Procházíte zajímavými vyhlídkami, navštívíte kostel a hřbitov ve Ždánicích, rostliny v okolí vodní nádrže i s možností koupání, prameniště Jordánek se studánkou, také základy historického hradiště, přírodu v údolí Šraněk i těžbu ropy a plynu. Zaparkovat lze na parkovišti u městského úřadu nebo u informačního centra ve Ždánicích.



Siroťčí hrádek

za to. Uvidíte nejen obec Kletnici i vrchol Děvín s vysílačem a Děvičky a také vodní nádrž Nové Mlýny. Podle pověsti byl na hrádku kastelánem rytíř Čičos, který když se mu zrovna narodil malý synek odmítl narukovat do bitvy, kam ho povolali templáři. Templáři však Čičose kvůli neuposlechnutí rozkazu nechali popravit, a jeho ženě puklo srdce žalem. Malinký synáček se stal sirotkem, v pozdějším věku se vrátil hledat tady své kořeny.

Přírodní památka Rudice–Seč

Na okraji obce Rudice v Moravském krasu najdete zajímavou přírodní památku. Lom Seč je dnes jedno z atraktivních míst Moravského krasu. Těžba kaolínu tu probíhala od poloviny 20. století až do roku 1993. Od roku 2022 je území chráněno jako přírodní památka. Chráněny jsou zejména křídové sedimenty s výskytem fosilií a minerálů železa a křemene. Na dně bývalého lomu najdeme i zajímavé rostliny a vzniklo zde



Rudice–Seč, v místě bývalého kaolínového lomu.

Rozhledna Mokrá - Horákov

Rozhledna se tyčí nad obcí Mokrá-Horákov nedaleko Brna a nabízí daleké krásné výhledy až k Pálavě. Rozhledna stojí nadmořské výšce 361 metrů, měří 10,8 metru, vyhlídková plošina se nachází ve výšce 7,5 metru. Na její vrchol vede točité schodiště se 38 schody. Nabízí krásnou podívanou do okolní krajiny. Rozhledna je volně přístupná po celý rok, z centra obce se k ní dostanete autem kolem kapličky sv. Barbory a až k parkovišti. K rozhledně už je to jen krátká procházka. Pokud pojedete na kole, obcí prochází cyklotrasa č. 5132 a cesta je sjízdná i pro silniční kola.

Víno radosti – kouzlo moravské pohostinnosti

Víno, jídlo a atmosféra, na kterou se nezapomíná.



Restaurace v srdci Mikulova, kterou jsme vám vybrali jako tip k pěknému výletu spojuje poctivou lokální kuchyni, výběrová vína a atmosféru, kterou jinde nezažijete. Samozřejmostí jsou kvalitní suroviny, sezónní ingredience a osobní přístup ke každému hostovi. Dostanete tady poctivý gastro zážitek, ať už hledáte místo pro večeři ve dvou, rodinný oběd, degustační večer s přáteli. Užijte si také jedinečnou atmosféru venkovního posezení v historických prostorách Mikulova nebo nahlédněte do útulného vinného sklípku přímo v restauraci. Víno a Mikulov k sobě nedomyslitelně patří, stejně jako réva, slunce, půda a vláha. Víno však ovlivňuje i vlna, a tady hraje roli i prostředí, Mikulov a jeho jedinečná atmosféra. Poctivá lokální kuchyně k tomu výběrová vína, ideální pro klidné posezení, degustace, oslavy. Vinotéka v samém srdci Mikulova nabízí stovky těch nejlepších vín výhradně z místní produkce za ceny srovnatelné s těmi sklepními přímo od vinaře. V designových prostorách navržených známým architektem Ivanem Kroupu můžete každý den ochutnat z výběru 24 vín z otevřených lahví pomocí moderní italské technologie Enomatic. Technologie Enomatic uchovává všechny kvality vína bez sebemenší oxidace až po dobu 3 týdnů.

Kontakty: Restaurace: ☎ 703 144 007
Firemní akce: ☎ 721 123 444

Hotel Radost

Pokud vás kouzelná atmosféra Mikulova a okolí ovlivnila natolik, že se ubytujete v hotelu Radost, najdete ho pár kroků od náměstí jen 400 m od restaurace.



Hotel Radost nabízí 15 designových dvoulůžkových pokojů s možností přistýlek, celková kapacita činí až 38 osob. V ceně je zahrnuta snídaně, kterou naši hosté pravidelně hodnotí velmi vysoko. Součástí hotelu jsou i konferenční prostory až pro 40 osob – ideální pro firemní akce, školení nebo teambuildingy.
Kontakt ubytování: ☎ 604 568 541, ✉ recepce@vinoradosti.cz

