



KRAJOVÉ SPECIALITY JSOU CHLOUBOU NAŠÍ ČESKÉ NÁTURY

Jídla v restauracích po celém Česku jsou velmi rozmanitá. Někde si potrpí na speciality a zahraniční menu, jinde se drží české klasiky. Vařit krajské speciality tak, aby z toho byl pro hosty gurmánský požitek, je sázkou na to, že se hosté budou rádi vracet. Tam, kde jim chutná.

Základem kvalitní kuchyně jsou kvalitní suroviny, ale největší podíl na přípravě jídel mají lidé. V penzionech a rodinných restauracích si na svých výtvorech dávají hodně záležet. Suroviny i patřičné ingredience pořizují od osvěd-

čených dodavatelů, nejlépe místních. Na kvalitě jídla to jejich hosté poznají nejlépe. Kromě ingrediencí přidávají v malých a rodinných podnikcích k vaření i lásku. Není divu, že se do takových zařízení hosté rádi vrací a těší

se třeba na svou oblíbenou kulajdu. A právě o tom nám povídala paní Klára Sochorová, majitelka šumavského Penzionu U Černého kohoutka. Příprava krajských specialit vychází z tradičních receptů, které se předávají z generace na generaci. Na osvědčené recepty svých babiček jsou pyšní v Penzionu U Kašných v Mníšku pod Brdy i v plzeňském penzionu U Salzmannů. Původní recepty sice mírně upravili, ale úspěch mají u strážníků obrovský. Otázka, jak si objednat kančí, jestli se zelím nebo se šípkovou, je předem vyřešená.

V jihomoravském penzionu Na Kolářce zvolili kance se šípkovou a jejich kančí medailonky patří k nejžádanějším pokrmům. Česká kuchyně se ve světě proslavila podáváním knedlíků. Variant je několik. V Bukovanském mlýně podávají v sezóně ovocné kynuté knedlíky, tzv. pery. Drží se zde tradice a tak krajských pochoutek nabízejí hned několik. Mezi oblíbené patří Kyjovský patent nebo pečený vepřový bok. Pořádají zde i vyhlášenou soutěž o nejlepší Bukovanský gulášek a těší se velkému zájmu návštěvníků. (red)



V PENZIONU U ČERNÉHO KOHOUTKA VAŘÍ KULAJDU... S LÁSKOU

Hostům poskytují profesionální služby okořeněné domácím přístupem a hlavně pohodou. Penzion je příjemný, komfortní a stylový, zapasovaný do nálady Šumavy a venkova. „Kdybychom nevařili kulajdu, naši hosté by nám to neodpustili,“ svěřila se nám majitelka Penzionu U Černého kohoutka paní Klára Sochorová.



foto: www.cernykohoutek.cz

Penzion se nachází v chráněné krajinné oblasti, na hranicích s Národním parkem Šumava. Penzion U Černého kohoutka je správným výběrem pro letní i zimní dovolenou. Léto skýtá pohled na zelené louky a lesy a zima přidá výhledy s bílou náherou, která okouzlí každou duši. „Šumava je ráj a ubytování u nás je dokonalá kombinace pro strávení prima dovolené,“ doplnila majitelka. Stravu připravují pouze pro své hos-

ty a dávají si na ní obzvlášť záležet. O tom, jaká jídla připravují, se dočtete v následujících řádcích.

Jakou krajevou specialitu nabízíte?

Naše kuchyně je vyhlášená a jsme pyšní na všechny pochvaly na naše vaření. Dokladují to mnohé recenze, ale nejvíc to chutná přímo z očí do očí. Vaříme s láskou a to je ta nejdůležitější krajeová specialita. Dlouho jsme probírali

místní recepty, poslouchali rady a ochutnávali. Protože jsme ale také šumaváci tělem a duší, vzpomínali jsme na mládí a na to co vonělo babičce z hrnce. Vzniklo z toho spoustu výborných receptů, které vaříme pořád dokola a nemůžeme je vynechat. Například kulajdu - tu kdybychom nevařili, tak by nám to hosté, kteří k nám jezdí opakovaně, neodpustili.

Vaříte podle nějakého starého

původního receptu?

Neexistuje nic tak dobrého jako staré recepty. Tyto doslova uklidňující pokrmy zavoní a přinesou pohodu duši i žaludku. Tím, že vyvolají vzpomínky na dětství, je nám jednoduše dobře a je to vidět i na hostech. Kouzlo starých časů.... nostalgie zaměřená na jídlo je silná věc. Velmi rádi vaříme z krup. Momentálně je to zapomenutá surovina a přitom z ní vytvoříte báječné jídlo. Podáváme výborné



kombinace: kroupové rizoto na zeleninovém ragú a steak z krkovičky. Kroupové rizoto vaříme ze suchých krup na cibulce, pórku a mrkvi, nakonec zjemníme smetanou a lžící cream fresh a zázrak je na světě. Milujeme a respektujeme naše tradice a naše kulinářské kořeny. Do našeho vaření vkládáme také vlastní osobní zážitky.

Jakým pokrmům dávají vaši hosté přednost?

Nečekáme, že hosté, kteří míří na Šumavu, očekávají italsko - asijskou fúzi. Ten nejlepší způsob práce je držet se svého. Umíme to a máme to rádi. Rozhodně však neřekám, že se hostům nesnažíme vyjít vstříc. To ano a jak nejlépe umíme. Vaříme českou, pokud možno sezónní kuchyni a nebráníme se moderním po-

stupům. České jídlo se dá nejlépe označit jako komfortní jídlo. Česká kuchyně byla a je pod vlivem okolních zemí, jako je Německo a Rakousko, a také mnoho sladkostí střední Evropy, vzniklo v českých zemích. Strava je nejdůležitějším prvkem české přírody tak proč se tomu bránit:-)

Vaříte ze surovin od místních dodavatelů?

Naše kuchyně je založena na čerstvých, nezpracovaných surovinách. Šumavu obdivujeme, milujeme a je pro nás domovem. Jediné, co zde opravdu schází je teplé podnebí, které potřebují rostliny. Vypěstovat zde něco je obtížnější, než v nižších polohách. Přesto se to však dá. I my máme na zahradě u penzionu spoustu vlastních surovin: od pórku, přes řepu, cibuli, cukety, samozřejmě rajčata a okurky, papriky, dýně a spoustu dalších rostlin a plodů, bylin a ovoce. Mnoho surovin nakupujeme od místních dodavatelů, které známe osobně. Vše ostatní kupujeme české a nejlépe v EKO kvalitě.

Pořádáte nějaké gastroakce?

Penzion i restaurace jsou otevřeny pouze pro ubytované hosty. Ctíme soukromí hostů a víme ze zkušeností, že jsou tím nadšení. Pro ně, když jsou ubytovaní, nabízíme vždy výběr z menu. Jednoznačně do menu zahrnujeme všechna výročí či svátky, které by se jídla mohly týkat. Sezónnost je u nás převažující. Vždy to ale odpovídá zásadám chutné, slušné a pozitivě kuchyně.

Osvědčily se vám nabídky pobytů spojené s gurmánským zážitkem?

Určitě tuto strategii doporučuji. Vaření, ochutnávání, pečování o zákazníky je přesně to, co si dnešní hosté přejí. U nás to funguje trochu jinak, spíše obráceně. Když k nám host přijíždí, tak ví, že jídlo bude skvělým bodem na seznamu všech ostatních služeb. Letošní rok již máme celý rezervovaný a víme z úst stálých zákazníků, že je to „prostě také o té dobré baště“. Přeji všem svým kolegům, aby pro ně byla radost dělat dobré jídlo.

www.cernykouhoutek.cz



foto: www.cernykouhoutek.cz

RECEPTY PO BABIČCE U KAŠNÝCH



Receptů jsou plné kuchařky, televize i internet. Ty nejcennější poklady v nich ale nenajdete. „U nás vaříme podle receptů po babičce,“ sdělil nám majitel pan Petr Kašný. Jejich rodinný penzion se nachází nedaleko u Mníšku pod Brdy.

„Restaurace a penzion je od roku 1994 v rukách stále stejných majitelů, kteří se s láskou a péčí věnují zvelebování a zútulňování interiéru i exteriéru. Snažíme se mít, v rámci našich možností, k zákazníkům individuální přístup dle jejich přání a požadavků,“ sdělil majitel, kterého jsme zeptali na pár otázek.

Jakou krajevou specialitu nabízíte?

V naší restauraci nabízíme velké množství vynikajících jídel.

Naše řízky, ať už z vepřového nebo kuřecího masa, jsou vyhlášené široko daleko. Dokonce si je u nás nechávají dělat i cizinci, vracející se zpět domů, pro své známé a přátele.

Vaříte podle nějakého starého původního receptu?

Vaříme podle receptů po babičce jen drobně upravených pro současné suroviny.

Jakým pokrmům dávají vaši hosté přednost?

Naši zákazníci dávají přednost výborným řízkům. Rádi si ale pochutnávají i na bramborácích či tatarském bifteku, které jsou také jedinečné.

Vaříte ze surovin od místních dodavatelů?

Veškeré jídlo připravujeme z místních surovin a nepoužíváme žádné polotovary. Hlavní ingrediencí je ale to, že všechno připravujeme s láskou.

Pořádáte nějaké gastroakce?

Skladba jídelního lístku se obměňuje. Samozřejmě jsou i pokrmy ke zvláštním příležitostem, jako je např. svatomartinská husa, zabijačkové pochoutky a jim podobné tradiční menu.

Osvědčily se vám pobyty spojené s gurmánským zážitkem?

Pobyty s gurmánským zážitkem neprovodzujeme, ale pokud má zákazník jakékoliv přání, snažíme se mu co nejlépe vyhovět.

www.penzion-kasny.cz



Foto archiv www.penzion-kasny.cz

V PLZEŇSKÉM PODNIKU U SALZMANNŮ VAŘÍ Z RECEPTŮ SVÝCH BABIČEK

Babičky uměly vařit nejlíp z celé rodiny. Jejich recepty se staly základem gastronomie v rodinném zařízení s názvem Restaurant & Penzion U SALZMANNŮ.

Historie pohostinství v domě, kde sídlí restaurace a penzion U Salzmannů, se začala psát již v 17. století. V současné době zde nabízí v rekonstruovaných prostorách 200 míst a dalších 100 míst na venkovních zahrádkách, ubytování poskytují v celkem 15 útulných pokojích a apartmánech. „Zaměřujeme se hlavně na tradiční českou kuchyni a zásadní důraz klademe na kvalitu čepovaného plzeňského piva,“ řekl vedoucí provozu U Salzmannů Marek Bešta, který se nachází přímo v centru Plzně.

Jakou krajevou specialitu nabízíte?

V nabídce jich máme hned několik:

- Kulajda s hříbky, koprem a ztraceným vejcem
- Vepřové špalky pečené s cibulí a černým pivem, s křimickým kysaným zelím a chlupatými knedlíky
- Pečené koleno s chodským zelím

Vaříte podle nějakého starého původního receptu?

Recepty na českou kuchyni připravujeme podle osvědčených a originálních receptů našich babiček. Mírně jsme je ale upravovali.



Jakým pokrmům dávají vaši hosté přednost?

Česká kuchyně dominuje. Samozřejmě záleží na ročním období, počasí ale i zemi původu našeho hosta.

Vaříte ze surovin od místních dodavatelů?

Využíváme místní producenty a výrobce, zejména v dodávkách ovoce a zeleniny, masa a masných výrobků, pečiva, zákusků.

Pořádáte nějaké gastroakce?

Každý měsíc pořádáme sezonní akce jako je například zabijačka, svatomartinské hody, zvěřinové hody, ale také tematické večery např. s italskou kuchyní.

Osvědčily se vám nabídky pobytů spojené s gurmánským zážitkem?

Ano, mohu potvrdit, osvědčily.



www.usalzmannu.com

Foto archiv www.u.salzmannu.com

SE ZELÍM? NA KOLÁŘCE SE ŠÍPKOVOU!



Když se řekne „se zelím“, každému se vybaví scéna z filmu Slavnosti sněženek ve skvělé režii Jiřího Menzela. V Penzionu Na kolářce mají jasno. „Podáváme kance se šípkovou omáčkou,“ sdělila provozní - paní Taťána Pavelková.

Kolářka je rodinný penzion s restaurací. Rekonstrukcí a dostavbou původního zámeckého šafářství z roku 1604 vznikl objekt, kde se snoubí historie s moderním a čistým prostředím.

„Místní krajina jihomoravského kraje je nádherná a jako dělaná pro cyklistiku. Proto jsme také cyklistům naklonění a účastníme se programu Cyklisté vítáni. Pořádáme u nás svatby, oslavy, firemní teambuildingy, školení a jiné akce. Ke každému zákazníkovi přistupujeme individuálně, aby byl maximálně spokojen,“ sdělila paní provozní a podělila se s námi o taje tamní kuchyně.

Jakou krajevou specialitu nabízíte?

Zaměřujeme se na moderní českou kuchyni s důrazem na ryby a zvěřinu. Nabídku pravidelně obměňujeme, aby si hosté pochutnali vždy na čerstvých sezónních pokrmech.

Vaříte podle nějakého starého původního receptu?

Receptury máme své vlastní, rodinné.

Jakým pokrmům dávají vaši hosté přednost?

Žádané jsou medailonky z divokého kance se šípkovou omáč-

kou a šťouchaným bramborem. Jak už jsem zmiňovala, jsme zaměřeni spíše na českou kuchyni a jak jen je to možné, vyrábíme si své domácí produkty sami. Děláme si např. i svého zavináče ze pstruha, či domácí zvěřinovou paštiku s brusinkami. Součástí našeho jídelního lístku je speciální nabídka, která je obměňována dle sezónních potravin.

Vaříte ze surovin od místních dodavatelů?

Suroviny jsou převážně z našich vlastních a místních zdrojů, kdy využíváme místní dodavatele.

Pořádáte nějaké gastroakce?

Mohu zmínit například velikonoční menu, v letních měsících hodně oblíbené venkovní grilování, svatomartinské hody, i tematické víkendy. V průběhu celého roku rovněž nabízíme i své cateringové služby prakticky po celé České republice.

Osvědčily se vám pobyty spojené s gurmánským zážitkem?

Mohu říci, že i když se nacházíme na českém pohraničí, hosté si k nám cestu našli a rádi se vracejí. V sezónních měsících jsme plně obsazeni.

www.nakolarce.cz



Foto: archiv nakolarce.cz

V SEZÓNĚ VEDOU BUKOVANSKÉ PĚRY



V Bukovanském mlýně vaří krajo­vých specialit hned několik a udržují si i své původní názvy. Ochutnat zde můžete opravdový Kyjovský patent nebo pěry - kynuté ovocné knedlíky. „Už 7 let zde pravidelně v květnu probíhá soutěžní klání O nejlepší Bukovanský gulášek,“ jak nám sdělila marketérka hotelu Bukovanský mlýn Eva Kristová.

Naše restaurace nabízí převážně jídla klasické moravské a staročeské kuchyně. Dodržujeme tradiční receptury, jen s drobnými obměnami, a klademe důraz

na kvalitu a původ surovin. Oblíbenou krajo­vou specialitou je „Kyjovský patent“, nasucho opečená bramborová placka, potřená sádlem, plněná švestkovými povidly a mákem.

NEJOBLÍBENĚJŠÍ MENU
Naši hosté si oblíbili konfitované kachní stehýnko se zelím anebo pomalu pečený libový vepřový bok s cibulovým zelím a bramborový knedlík. V sezóně pak vedou tradiční kynuté ovocné knedlíky - pěry. Vaříme z kvalitních surovin. Mezi našimi dodavateli jsou také kozí a ovčí farmy. Rádi bychom zmínili například výbornou kozí zmrzlinu. Zelenina pochází od pěstitelů z okolí a bylinky pěstujeme na vlastní zahrádce.

GASTRONOMICKÉ AKCE
Areál láká návštěvníky také svými gastronomickými a vinařskými akcemi. V ši-

rokem okolí jsou vyhlášené zvěřinové hody, husí hody se svěcením Svatomartinského vína a ochutnávkou mladých vín, samozřejmostí je již tradiční košť vín zdejších vinařství, festival řízků či rybích specialit a další. Mezi nejoblíbenější a nejnavštěvovanější akce patří Bukovanský gulášek. Gastronomické klání patří mezi tradiční květnové soutěže o nejlepší gulášek v Bukovanech. První ročník soutěže se konal v roce 2010 a od té doby si získal velkou oblibu jak mezi účastníky, tak mezi návštěvníky. Do soutěže se každoročně zapojují týmy z mikroregionu Babí Lom, který sdružuje celkem 11 ob-



Foto archiv www.bukovansky-mlyn.cz

cí z okolí Kyjova, ale i další nadšené skupiny. Soutěžní týmy vaří přímo před diváky svůj originální guláš, který je hodnocen odbornou porotou. Velkou oblibu si získal i bohatý doprovodný program, který je zaměřen nejen na lidovou tradici a folklor, ale i na další žánry.

POBYTY & GASTRONOMIE

Pobyty spojené s gastronomickou akcí na mlýně jsou velmi oblíbené. Kromě příjemného ubytování si hosté mohou užít jak skvělou zábavu, tak i silný gurmánský zážitek. A o to jde u nás především.

www.bukovansky-mlyn.cz



Areál hotelu Bukovanský mlýn v centru Slovácka, vystavěný v tradičním moravském stylu nabízí kromě kvalitního rustikálního ubytování a restaurace také místo ke konání oblíbených gastronomických akcí v regionu.

Dominantou areálu je unikátní rozhledna – větrný mlýn, která ukrývá malou muzejní expozici kuchyně našich prababiček a prodejní galerii tradiční slovácké keramiky. Při pohledu z věže mlýnské rozhledny se před vámi rozprostře kyjovské Dolňácko se svými vinicemi, na obzoru se pak zřetelně rýsují hřebeny Bílých Karpat a Chřibů a při dobré viditelnosti je možné dohlédnout až ke 110 km vzdálenému kopci Kobyla u Bratislavy.

V posledních letech se areál rozrostl o Mlynářskou stáj s výběhem koní a poníků a ohradu s ovečkami. Vyzkoušet je možné minigolf, pétanque či masážní chodníček pro unavená chodidla nebo bazén. Nejžhavější novinkou je střelnice pro rekreační lukostřelbu a roztomilý kozí výběh s volným vstupem.

GRAND RESTAURANT FESTIVAL 2018



Od 15.1. do 28.2.2018 probíhá již IX. ročník úspěšného Grand Restaurant Festivalu, který se uskuteční napříč celou Českou republikou. Těšit se můžete na zvýhodněné degustační menu v 89 luxusních restauracích pres-

tižního Maurerova výběru Grand Restaurant. Mottem nadcházejícího ročníku je „Superfood za super ceny!“. Superpotraviny neboli „superfood“ jsou rostlinné či živočišné suroviny s vysoce blahodárnými účinky na naše

zdraví. Vynikají neobvyklou koncentrací živin, vlákniny, vitamínů a minerálních látek. Díky jejich vysokým nutričním hodnotám a vědecky prokázaným účinkům na zdraví našeho těla nám svým způsobem prodlužují život. Patří mezi ně například fermentovaná zelenina, včelí produkty, různá koření a divoké byliny, mořské řasy nebo mušle, ale i zvěřina, játra či „šťastné“ jehněčí. V rámci Grand Restaurant Festivalu 2018 byli tímto fenoménem inspirováni šéfkuchaři zúčastněných restaurací, kteří své degustační

menu sestavovali právě ze superpotravin. „Šéfkuchaři se do tématu opřeli skutečně s vervou. A tak, kromě klasických pokrmů, ochutnáme třeba mořské řasy, dezert z baobabu, ryby na mnohé způsoby, habešskou bezlepkovou mouku, reishi – houbu nesmrtelnosti, ale i naše lokální superpotraviny jako třeba rakytník, moruši či ostropestřec v těch nejkreativnějších variacích,“ říká Pavel Maurer, zakladatel festivalu.

www.grandrestaurantfestival.cz

Zdroj: tisková zpráva Grand Restaurant Festivalu

24 HODIN STRÁŽCEM NOSOROŽCŮ

8. března 2018 - od 17.30

přednáška

KDE? Valdštejská obrazárna Muzea Cheb

Na přednášce budete moci nahlédnout do zákulisí natáčení filmu „**ARCHA SVĚTEL A STÍNŮ**“. O nevěděních zážitcích přijede vyprávět režisér Jan Svatoš. Dozvíte se o 24 hodinách s protipytláckou patrolou v přísně střeženém území, natáčení v buši se sloními sirotky

nebo o výstupu na nebezpečnou horu Mt.Kenya. Dokončení filmu předcházelo téměř 10 let příprav, rešerší a pátrání v filmových archívech včetně knihovny amerického Kongresu. Film vůbec poprvé prezentuje unikátní archivní záběry z Afriky pořízené ve 20.–30. letech minulého století. Přednáška odkryje příběh filmových průkopníků Martina a Osy Johnsonových a podá svědectví o zrození filmové divočiny a o mizení jejího předobrazu. Součástí přednášky je soutěž o ceny.

www.muzeumcheb.cz



VELIKONOČNÍ JARMARK V MUZEU

24. března 2018: 10 - 17 hod.

jarmark

KDE? Muzeum Cheb

Na sobotu 24. března připravuje Muzeum Cheb již 19. Velikonoční jarmark. V prostorách muzejní expozice bude na návštěvníky čekat bezmála čtyřicet zastávek věnovaných tradičnímu řemeslu a rukodělné výrobě. Vedle přehlídky řemesel bude připraven také dopro-

vodný program. Pro naše malé návštěvníky chystáme výtvarné dílny a nebudou chybět ani vystoupení dětských souborů a pohádková představení. Program doplní ukázky tradičního velikonočního jídelníčku.

www.muzeumcheb.cz





6. ročník

Slavnosti moravského uzeného a vína

3. a 4. března 2018 | Hrad Veverčí v Brně
akce pro širokou veřejnost

www.moravskeuzene.cz

TÉMATA 2018

leden: **STOPY SLAVNÝCH**

únor : **KRAJOVÉ SPECIALITY I**

březen: **VELIKONOČNÍ TRADICE**

duben: **PENZIONY S PŘÍBĚHEM**

květen: **PENZIONY RŮZNÝCH STYLŮ**

červen: **KRAJOVÉ SPECIALITY II**

červenec: **JEDNODUŠE „FRIENDLY“**

srpen: **KAM ZA ALTERNATIVOU?**

září: **RYBAŘENÍ – HOUBAŘENÍ**

říjen: **VZHŮRU K OSLAVÁM**

listopad: **ZA PENZIONY VE MĚSTĚ**

prosinec: **ŠTĚDRÝ DEN V PENZIONU**

Chcete se pochlubit tím, jak pečujete o hosty, jaké balíčky pro ně připravujete a co je u vás nového? Pošlete nám svůj příspěvek v podobě textu a fotky, získáte tím možnost zveřejnění v dalším čísle Novin nejen pro penziony i na webu www.propenziony.cz. Zajímají nás vaše názory. Napište nám, co vás pálí, která témata vás zajímají, o čem byste chtěli číst v dalších číslech. Těšíme se na vaši aktivitu, vaše redakce.

Naši partneři:

Ilustrativní foto: www.pixabay.com, www.depositphotos.com



nejen pro
PENZIONY

Noviny nejen pro penziony jsou elektronickým titulem se zaměřením na cestovní ruch. Přináší novinky, tipy a rady pro majitele ubytovacích zařízení. Každý měsíc vychází nové číslo, které je zdarma ke stažení na www.propenziony.cz. Šéfredaktorka: Ing. Yveta Sommerová, e-mail: redakce@propenziony.cz, tel.: 736 691 460, www.propenziony.cz, www.ysomarketing.cz. Odborná spolupráce s poradenským portálem Vlastní cesta, www.vlastnicesta.cz

www.propenziony.cz