GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY

Láska prochází žaludkem, a proto je snadné se zamilovat do jižních Čech. Třeboňský kapr a další ryby, pečené i smažené, skvěle upravená zvěřina, šťouchané brambory s kysaným zelím, smetanová polévka kulajda a stejně tak doudlebská vepřová pečeně s věncem knedlíků, houby, pečené zelňáky či sladké knedlíky s rozvařenými borůvkami, to vše je jen krátkým výčtem z věhlasných pilířů poctivé jihočeské kuchyně.

Jejím základem jsou čistě a vysoce kvalitní zdroje surovin ze stovek rybníků, nekonečných lesů a rozlehlých pastvin. Jihočeské výrobky z mléka jsou vyhlášené pro svou kvalitu nejen v Čechách. Vodou z hlubin země se osvěžují velcí i malí a piv, jež jsou proslavena po celém světě, se rád napije každý milovník tohoto moku.

Kvalitní jihočeské produkty naleznete ve všech prodejnách. Nejlepší výrobky z regionu se mohou pyšnit oceněním „Chutná hezky Jihočesky“ a řadou dalších cen.

Unikátem jižních Čech jsou výlovy rybníků, kde krom tradice můžete úlovky i ochutnat.

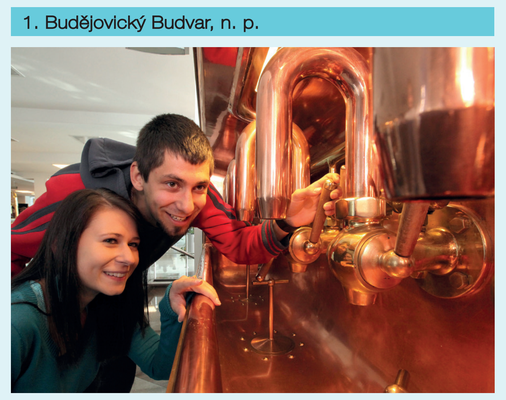
Pro návštěvníky kraje se každoročně koná mnoho kulinářských slavností. Svůj věhlas si získalo Borůvkobraní, které se koná v červenci v Borovanech u Českých Budějovic.

K tradičním akcím pak patří například Rybářské slavnosti v Třeboni. Pořádají se ale i nejrůznější festivaly sýrů, zelí, těstovin nebo jablek. Za návštěvu jistě stojí i gastronomický veletrh Gastrofest či Reprezentační slavnosti piva a minerálních vod. Gastronomie je úzce spjata s kvalitní nabídkou restaurací a hotelů v jižních Čechách.

Ochutnejte jižní Čechy a přesvědčte se o harmonii chutí a vůní s překrásnou jihočeskou krajinou.

KDE SE PIVO VAŘÍ, TAM SE DOBŘE DAŘÍ…

1. Budějovický Budvar, n. p.



Budějovický Budvar patří k nejúspěšnějším potravinářským podnikům v České republice. Založen byl pod názvem Český akciový pivovar a první várku piva uvařil 7. října 1895. Zakladateli pivovaru byli budějovičtí právovárečníci české národnosti, v jejichž rodinách se právo vařit pivo dědilo již od dob založení města v roce 1265. Do nového pivovaru tak zakladatelé vložili i slavnou tradici vaření budějovického piva (označovaného již od středověku jako BUDWEISER BIER) a také odborné znalosti mnoha generací pivovarníků. Přes obrovský nárůst produkce je pivo v Budějovickém Budvaru stále vyráběno tradiční českou technologií a jeho chuť a kvalita zůstávají stejné již po několik generací.

Vyráběná piva:
Budweiser Budvar B:ORIGINAL
– světlý ležák, obsah alkoholu: 5 % obj.,
Budweiser Budvar B:DARK
– tmavý ležák, obsah alkoholu: 4,7 % obj.,
Budweiser Budvar kroužkovaný ležák B:SPECIAL
– světlý ležák, obsah alkoholu: 5 % obj.,
Budweiser Budvar B:CLASSIC
– světlé výčepní pivo, obsah alkoholu: 4 % obj.,
Budweiser Budvar Cvikl
– nefiltrované kvasnicové výčepní pivo, obsah alkoholu: 4 % obj.,
Bud Imperial Lager B:STRONG
– speciální pivo, obsah alkoholu: 7,5 % obj.,
Budweiser Budvar B:FREE
– nealkoholické pivo, obsah alkoholu: max. 0,5 % obj.,
Pardál Echt
– světlý ležák, obsah alkoholu: 4,5 % obj.,
Pardál Echt
– světlý kvasnicový ležák, obsah alkoholu: 4,5 % obj.,
Pardál
– světlé výčepní pivo, obsah alkoholu: 3,8 % obj.,
PardálOVO bezové
– míchaný nápoj z piva, obsah alkoholu: 2 % obj.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru, podniková prodejna v návštěvnickém centru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních předmětů.

Návštěva pivovaru: :
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva.

+420 387 705 341, www.budvar.cz
GPS: 48°59'36.859"N, 14°28'34.311"E

2. Bohemia Regent, a. s.

Třeboňský pivovar se může pochlubit skutečně dlouholetou tradicí. Založen byl v roce 1379, přičemž historicky nejstarší zařízení na výrobu piva zde vlastnila již v roce 1367 augustiniánská řeholní kanonie. Třeboňské pivo začínalo být vyhlášené a postupně získalo dobré jméno také za hranicemi země. Přímo v areálu pivovaru dnes naleznete i restauraci.

Vyráběná piva:
Pivo výčepní světlé 10°, pivo výčepní světlé 11°, světlý ležák 12°, tmavý ležák 12°, Petr Vok – speciální řezané 13°, Prezident – premium speciál 14°, Kníže – premium speciál 16°.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru, pivovarská prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva Bohemia Regent, prodej reklamních předmětů Bohemia Regent a prodej alkoholických nápojů firmy Fruko Schulz Jindřichův Hradec.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva.
Nutno rezervovat předem.

+420 384 721 319, www.pivovar-regent.cz
GPS: 49°0'9.467"N, 14°46'20.250"E

3. Pivovar Protivín, a. s.

Přesný rok založení protivínského pivovaru není písemně doložen, ale jisté je, že již v první polovině 16. století se v něm pivo vařilo. První písemné zmínky se datují do roku 1540. V roce 1711 přešel do vlastnictví šlechtického rodu Schwarzenbergů, v němž setrval déle než dvě stovky let. A právě za éry Schwarzenbergů byla v pivovaru vybudována překrásná varna s měděnými kotli, včetně atypické mladinové pánve ve tvaru čtverce, ve které se pivo vaří dodnes.

Vyráběná piva:
Platan 11 %, Platan kvasnicový, Platan Nealko, Platan Premium, Prácheňská Perla, Protivínský Granát, Schwarzenberg ležák, Schwarzenberg Světlý výčepní, Lobkowicz Premium, Lobkowicz Premium Nealko, Merlin.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace a podniková prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních předmětů.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 50.

+420 382 733 111, www.pivovar-protivin.cz
GPS: 49°12'16.577"N, 14°13'3.593"E

4. Minipivovar BEERANEK České Budějovice

Označení minipivovar je v tomto případě skutečně na místě. BEERANEK, který sídlí v 1. právovárečném měšťanském domě v centru Českých Budějovic, má totiž nejmenší varnu v celém Česku. Rodinný pivovar je věrný tradici - vaří nefiltrované a nepasterizované ležáky plzeňského typu. Světlý BEERANEK 11° mohli lidé poprvé ochutnat v lednu 2014 v přilehlém baru Singer Pub. Ve stálé nabídce je už i polotmavý ležák BEERANEK 11° a BEERANEK 13° SPECIAL. Sortiment piv doplňují sezónní speciály.

Vyráběná piva:
BEERANEK 11° a BEERANEK 13° SPECIAL.
Sortiment piv doplňují sezónní speciály.

Kde ochutnat a nakoupit:
Singer Pub České Budějovice

Návštěva pivovaru:
Neprovádí se.

+420 608 120 102, www.beeranek.cz
GPS: 48°58'29.180"N, 14°28'20.754"E

5. Minipivovar Černý Orel

Jindřichohradecký pivovar byl založen 4. července 2013, patří tedy mezi mladší zařízení svého druhu. Navázal na bohatou historii budovy, ve které se vařilo pivo již v roce 1700, kdy pivovarnické právo získal bývalý majitel Jan Heniker. Minipivovar je součástí známého Grand Hotelu Černý Orel.

Vyráběná piva:
Vajgar 12% světlý ležák,
Salamon 11% polotmavý ležák.

Kde ochutnat a nakoupit:
Grand Hotel Černý Orel.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 12.

+420 384 361 252, www.grandhotelcernyorel.cz
GPS: 49°8'36.283"N, 15°0'12.076"E

6. Glokner

Pivovar vznikl v roce 2013. Pojmenování Glokner je odvozeno od zvonice, ve které visí zvon se stejným názvem. Celá technologie pivovaru a interiér je koncipován do industriálního stylu. Zajímavostí jsou prostory, kde pivo zraje, a to proto, že jsou umístěny v prvním patře. Naopak šrotování se odehrává nad varnou a sladový šrot samospádem padá přímo do kotle. Další technologickou zajímavostí je přívod piva přímo do výčepu. Délka celého pivovodu je zhruba 50 metrů.

Vyráběná piva:
Po celý rok typ českého ležáku – 12°světlý a 12°polotmavý. Přes letní sezonu 7° polotmavou s obsahem alkoholu 2,2%, pšeničná piva 11° a piva typu Pale Ale různých stupňovitostí. Přes zimu silnější piva typu IPA, Porter, Stout a další.

Kde ochutnat a nakoupit:
Village golf hotel Svachův Dvůr.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 20. Pivní lázně Mladina.

+420 774 499 812, www.villagegolfhotel.com
GPS: 48°49'37.439"N, 14°21'48.365"E

7. Minipivovar hotelu Bobík

Minipivovar byl slavnostně uveden do provozu společně s otevřením celého hotelu Bobík. Stalo se tak v srpnu 2013. Receptura vyráběných piv, která si získala fanoušky už i mezi turisty ze zahraničí, je stejná jako receptura piva vyráběného ve Volarech v minulém století.

Vyráběná piva:
Gabretus - světlé 11°, Gabretus - tmavé 13° (nepasterizovaná).

Kde ochutnat a nakoupit:
Minipivovar hotelu Bobík.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 15.

+420 398 990 909, www.hotelbobik.eu
GPS: 48°54'40.916"N, 13°53'30.755"E

8. Pivovarský dvůr Lipan

Pivovarský dvůr Lipan se nachází v obci Dražíč, nedaleko Týna nad Vltavou a Bechyně. Byl vybudován v komplexu bývalého lihovaru v roce 1997. V komplexu se nachází pivovar, restaurace, penzion a pěstitelská pálenice.

Vyráběná piva:
Světlý ležák, tmavý ležák, polotmavý speciál (přes zimní sezónu), světlé výčepní (přes letní sezónu), příležitostně jiná piva.

Kde ochutnat a nakoupit:
Pivovarský dvůr Lipan.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 40.

+420 382 588 828, www.pivovar-lipan.cz
GPS: 49°18'20.425"N, 14°22'50.731"E

9. Šumavský pivovar Vimperk

Šumavský pivovar byl založen v roce 2010. Stojí na dolním konci vimperského náměstí a navazuje na dlouholetou tradici vaření piva ve Vimperku. Vychází z tradičních postupů a receptur.

Vyráběná piva:
Vimperský světlý ležák 11°, Vimperský polotmavý ležák 12°, Vimperský tmavý speciál 13°, Vimperský ibiškový ležák 11° (Florián), Vimperské pšeničné 12°, Vimperský zázvorový speciál 13°, Vimperský Märzenbier 14°, Vimperský medový speciál 15°, Vimperský zlatý Bock 16°, Vimperský 7 sladový speciál 17°, Vimperský tmavý Doppelbock 19° (Inocenc) – na čepu příležitostně, Středověký Vimperk 13°.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace a podniková prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních předmětů.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině po dohodě.

+420 777 189 345, www.sumavskypivovar.cz
GPS: 49°3'8.832"N, 13°46'29.874"E

10. Pivovar Mayzus Chotoviny

Pivovar byl vybudován v roce 2011 Sergejem Mayzusem v prostorách zámku Chotoviny. První zkušební várka byla uvařena ve stejném roce, ale poprvé nové pivo lidé ochutnali až v prosinci roku 2012. V roce 2013 dosáhl pivovar výstavu 193 hl.

Vyráběná piva:
Stálá nabídka: Chotovinský ležák 12°, Chotovinský Vienna Spezial “1913°”. Sezónní nabídka: Chotovinské jarní 10°, Chotovinský Bitter Special (EPA), Chotovinský Dunkelweizen, AA IPA, Chotovinský Stout, Střelnická desítka, Vojtíšek Brown Ale, Summertime Pale Ale.

Kde ochutnat a nakoupit:
Hotel GOLD, Chotoviny.

Návštěva pivovaru:
Neprovádí se.

www.pivovarchotoviny.cz
GPS: 49°28'44.308"N, 14°40'51.967"E

11. Pivovárek Pánů z Růže Jindřichův Hradec

Piva vyrábí tradičním českým způsobem, nepasterizovaná, nefiltrovaná, otevřená spilka, ležácký tank. Pivovar z Jindřichova Hradce disponuje vlastní pivovarskou hospodou a penzionem s 22 lůžky. Do provozu uvedeno 15. června 2013.

Vyráběná piva:
Jindřich 10°, Jindřich 11° polotmavý a Vítek 12°.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru.

Návštěva pivovaru:
Neprovádí se.

www.panuzruze.cz
GPS: 49°8'18.661"N, 15°0'31.281"E

12. Minipivovar Kněžínek

Pivovar byl oficiálně otevřený 1.1.2013. Jeho historie není tedy příliš dlouhá. Za tak krátkou dobu svého působení ale dokázal přesvědčit mnoho lidí, že místo, kde se proměňuje voda, slad a chmel v zlatavý mok, stojí za to navštívit. V komplexu rekreačního a kongresového centra (RKC Nové Dvory) je kromě návštěvy minipivovaru a restaurace možnost ubytování v rodinném penzionu.

Vyráběná piva:
11° světlý ležák, 11° polotmavý ležák, 13° černý speciál, 14° světlé medové pivo.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 15.

+420 774 910 155, www.rkcnovedvory.cz
GPS: 49°0'7.979"N, 14°24'16.118"E

KDE SE DOBŘE NAJÍST

13. Restaurace Masné krámy

Nejznámější jihočeská pivnice s dlouholetou tradicí, kde je možné ochutnat speciální kroužkovaný ležák z produkce Budějovického Budvaru a jídla tradiční české kuchyně.

+420 387 201 301
www.masne-kramy.cz
GPS: 48°58'33.263"N, 14°28'24.995"E

14. Pivnice Budvar

Stylová pivnice nenabízí jen piva ze sortimentu Budějovického Budvaru, ale i českou a mezinárodní kuchyni. Milovníky sportu jistě potěší sportovní přenosy na velké obrazovce. Restaurace se nachází v přízemí administrativní budovy Budějovického Budvaru.

+420 387 705 341
www.budvar.cz
GPS: 48°59'36.858"N, 14°28'34.309"E

15. Restaurace Zvon

Vyhlášená restaurace se nachází ve zrekonstruovaném historickém objektu přímo v centru Českých Budějovic. Moderním způsobem se snaží rozvíjet tradici jihočeského pohostinství. Na své si přijdou i milovníci farmářské kuchyně. Nechybí široký výběr kvalitních vín a piva ze sortimentu Plzeňského Prazdroje.

+420 381 601 601
www.hotel-zvon.cz
GPS: 48°58'27.495"N, 14°28'30.907"E

16. Motorest Pegast

Restaurace je součástí rodinného penzionu, který je vhodný jak pro pracovní ubytování, tak i pro návštěvníky jihočeské metropole. Mimo jiné nabízí po celý rok i speciální gastronomické akce. Přes týden jsou pak samozřejmostí polední menu. Motorest Pegast se nachází v klidné lokalitě a je skvěle přístupný. Parkovat můžete přímo před objektem.

+420 387 203 119
www.pegast.cz
GPS: 48°57'50.601"N, 14°27'23.932"E

17. Restaurace Alchymista

Prestižními cenami ověnčená restaurace v centru Českých Budějovic se vrací do minulosti. Interiéry z rudolfínské doby mají velmi specifickou atmosféru a nechybí ani plně funkční alchymistická pec, kterou najdete uprostřed restaurace. V nabídce jsou staročeská i mezinárodní jídla.

+420 386 356 545
www.alchymista.org
GPS: 48°58'17.143"N, 14°28'47.736"E

18. Cikánská jizba

Oblíbená restaurace se nachází přímo v historickém centru Českého Krumlova. Je vyhledávaná i mezi turisty, kteří kromě samotné kuchyně vyzdvihují také hudební doprovod.

+420 777 122 773
www.cindzirenta.cz
GPS: 48°48'41.483"N, 14°18'52.449"E

19. Krčma v Šatlavské ulici

Středověká krčma sídlí v zrekonstruované renesanční stavbě. Dobové hostiny, roštovaná jídla, kvalitní moravská archivní a sudová vína, hudba. Jedna z nejoblíbenějších českokrumlovských restaurací je častým cílem turistů, avšak zvuk má i mezi místními lidmi.

+420 380 713 344
www.satlava.cz
GPS: 48°48'38.436"N, 14°18'57.449"E

20. Papa´s Living Restaurant

Známá českokrumlovská restaurace sídlí v sousedství řeky Vltavy v historickém centru Českého Krumlova. Kromě čerstvých domácích těstovin zde nabízejí například steaky. Nechybí ani bohatý výběr českých či zahraničních vín.

+420 380 711 583
www.papas.cz
GPS: 48°48'42.291"N, 14°19'0.659"E

21. Hospoda Na louži

Rozsáhlá sbírka starých reklamních cedulí na pivo navozuje atmosféru počátku minulého století. Kuchyně se zaměřuje hlavně na česká jídla, jako je vepřová pečeně, guláš nebo svíčková. V nabídce je také výběr z moravských vín, českokrumlovské pivo či tradiční české destiláty. V hospodě se nachází piano, takže zde občas zní i živá muzika.

+420 380 711 280
www.nalouzi.cz
GPS: 48°48'36.570"N, 14°18'50.576"E

22. Restaurace Don Julius

Už při vstupu do této restaurace v centru Českého Krumlova vás nadchne její interiér, který nepostrádá nadhled. Zadní část restaurace tvoří reliéfní kopie českokrumlovského náměstí. V nabídce je česká i mezinárodní kuchyně, přičemž nechybí sezónní speciality.

+420 380 712 310
www.hotelzlatyandel.cz
GPS: 48°48'37.150"N, 14°18'51.448"E

23. Restaurace Hotel U Martina

Stylová restaurace s atraktivním historickým vzhledem se nachází v centru nádherného městečka, nad kterým se tyčí Státní hrad Rožmberk. Vedle tradičních pokrmů nechybí ani speciality, které potěší nejednoho gurmána. Skupiny si mohou užít i grilované selátko.

+420 380 749 745, www.hotelumartina.cz
GPS: 48°39'18.697"N, 14°22'0.314"E

24. Restaurace Sporthotel Zátoň

Nekuřácká restaurace čtyřhvězdičkového wellness hotelu se specializuje na pokrmy z ryb, domácí pastu a rizota. Kuchař používá pouze čerstvé suroviny, žádné polotovary a náhražky. Zároveň se snaží reagovat na nové trendy v gastronomii.

+420 380 709 110
www.sporthotel-zaton.cz
GPS: 48°43'39.178"N, 14°20'2.099"E

25. Restaurace Studenec

Předností restaurace, která se nachází v příjemném prostředí Hotelu Studenec, je zvěřinová kuchyně. Jídelníček celkově nabízí velké množství pokrmů i nápojů. Najíst se můžete v útulném sále, letní či zimní terase.

+420 380 749 818
www.hotel-studenec.com
GPS: 48°39'38.918"N, 14°21'36.954"E

26. Rybí restaurace Šupina a Šupinka

Vyhlášená restaurace s dlouholetou tradicí nabízí české speciality, masové lahůdky a hlavně pokrmy z čerstvých sladkovodních ryb třeboňského regionu. Ochutnat můžete například štiku obecnou, sumce velkého či třeboňského kapra. Interiér restaurace je nekuřácký a klimatizovaný. Šupinka je její mladší sestra, která má stejnou nabídku.

+420 384 721 149
www.supina.cz
GPS: 49°0'7.051"N, 14°46'12.524"E

27. Restaurace Rybářská bašta

Rybářská bašta se nachází v klidném sousedství rybníka Svět. Nabízí převážně speciality ze sladkovodních i mořských ryb. Na své si ale přijdou i milovníci vepřového, kuřecího či hovězího masa. Přes léto můžete posedět na terase, ze které je nádherný výhled na okolí.

+420 384 721 394
www.rybarskabasta.net
GPS: 49°0'1.805"N, 14°45'29.719"E

28. Steak Restaurace Stodola

Moderní a klimatizovaná restaurace je vyhledávaná pro různé oslavy či rauty. Příjemné prostředí je ale vhodné i pro běžný oběd nebo večeři. Jídelní lístek nabízí steaky, speciality z drůbežího a vepřového masa, ryby a nejrůznější druhy salátů.

+420 608 065 685
www.haistrakonice.cz/restaurant-stodola
GPS: 49°15'42.549"N, 13°53'38.298"E

29. Restaurace Alpská vyhlídka

Restaurace, která je součástí známého horského hotelu Alpská vyhlídka, se nachází v nádherném a klidném prostředí Šumavy. Za pěkného počasí můžete posedět i na terase s výhledem na Alpy. V nabídce jsou teplé i studené pokrmy a alkoholické i nealkoholické nápoje.

+420 380 428 888
www.alpskavyhlidka.cz
GPS: 48°58'3.971"N, 13°35'31.873"E

30. Hájenka Knížecí Pláně

Restaurace nabízí mimo jiné dvě gastronomické speciality – Knížecí guláš a Pralinkové knedlíky. Přes léto mohou návštěvníci využít i letní posezení s občerstvením formou samoobsluhy.

+420 774 978 767
www.knizeciplane.cz
GPS: 48°57'26.723"N, 13°37'34.263"E

31. Park Restaurant Březník

V zrekonstruované hájence na Březníku, která byla slavnostně otevřena 6. prosince 2013, si pochutnáte na tradičních místních specialitách. Potěší vás jistě také dobový interiér a stylově oblečená obsluha.

www.nprestaurant.cz
GPS: 48°58'16.561"N, 13°28'57.040"E

32. Hospoda U starýho kance

V turisticky vyhledávané obci Hoslovice se nachází stylově pojmenovaná Hospoda U starýho kance. Kromě tradičních jídel pro vás může hospoda zajistit tradiční zabijačku, rožnění, opékání či třeba zvěřinové hody.

+420 383 396 405
www.danek-group.cz
GPS: 49°11'29.354"N, 13°45'45.900"E

33. Restaurace Martinský mlýn

Restaurace, která oplývá atmosférou starého mlýna, nabízí hned několik gurmánských zážitků. Patří mezi ně například pečení kachen, hus a kuřat v kachlových kamnech. Při konzumaci můžete obdivovat mlýnské kolo, které je z oken dobře vidět, a provozovatelé také upozorňují, že občas v restauraci straší, ostatně stejně jako v každém správném mlýně.

+420 386 322 996
www.martinskymlyn.cz
GPS: 48°49'40.807"N, 14°41'16.657"E

34. Borovanský mlýn

Restaurace nabízí teplá i studená jídla, alkoholické i nealkoholické nápoje. Posedět můžete v jídelně, baru, salonku s televizí a přes léto na venkovní terase. V případě zájmu restaurace zajistí grilování selat, jehňat nebo kuřat.

+420 387 981 504
www.borovanskymlyn.cz
GPS: 48°52'57.700"N, 14°37'37.100"E

35. Červená Lhota Restaurant

Posezení v památkově chráněném objektu, který se nachází přímo naproti zámku Červená Lhota, nabízí jedinečný romantický zážitek. Jídelní lístek je velmi pestrý a potěší jak milovníky hovězího masa, ryb či drůbeže, ale i vegetariány. Restaurace si také zakládá na moderním vzhledu pokrmu na talíři.

+420 384 384 305
www.cervenalhota.cz
GPS: 49°14'50.551"N, 14°53'5.714"E

36. Restaurace Zlatá Husa

Restaurace, která je součástí hotelového komplexu Concertino, sídlí v centru Jindřichova Hradce. Nabízí pestrou nabídku české i zahraniční kuchyně. Restaurace také připravuje časté gastronomické akce – například řízkové hody, dny rybí kuchyně, dny řecké kuchyně či dny husích specialit.

+420 384 362 320
www.concertino.cz
GPS: 49°8'38.692"N, 15°0'13.476"E

37. Country Saloon Řípec

Restauraci, která se nachází mezi městy Soběslav a Veselí nad Lužnicí, nazývají stálí hosté „dřevěnice“. Interiér je totiž vytvořen ze dřeva, což místu dodává specifickou atmosféru. Kromě dobrého jídla vás jednou měsíčně potěší i živá country muzika.

+420 777 191 932
www.country-saloon.eu
GPS: 49°13'33.344"N, 14°43'16.240"E

38. Goldie Restaurant

Vysoké stropy, velká zrcadla a sochy od respektovaných umělců dodávají táborské restauraci, která se nachází v přízemní části hotelu Nautilus, elegantní ráz. Jídelní lístek nabízí české a zahraniční speciality. Na své si přijdou i vinaři, které jistě potěší nabídka vín ze Starého i Nového světa.

+420 380 900 900
www.goldie.cz
GPS: 49°24'48.869"N, 14°39'29.778"E

39. Restaurace U dvou koček

V historickém centru Tábora naleznete restauraci, která je zařízena v husitském stylu středověkých krčem. Kuchyně se věnuje českým jídlům, jako je kachna či svíčková na smetaně, ale i mezinárodním pokrmům - rybám, steakům či salátům. Vinotéka nabízí kvalitní vína z celého světa.

+420 381 256 802
www.ukocek.cz
GPS: 49°24'51.880"N, 14°39'24.708"E

40. Hotel Rychta

Ryby, vepřové maso, ale i pokrmy ze staročeské kuchyně si můžete objednat v restauraci Hotelu Rychta v Netolicích, která je vybavena diskrétními boxy pro šest až deset lidí. Kromě jídla podnik nabízí mimo jiné také širokou nabídku moravských vín.

+420 388 324 603
www.hotelrychta.com
GPS: 49°2'57.081"N, 14°11'51.959"E

41. Radniční restaurace

Přímo na radnici malebného městyse Křemže se nachází restaurace, která nabízí širokou nabídku jídel, ale i nápojů. V létě je možné posedět na terase s výhledem do okolní přírody.

+420 380 731 495
www.radnicni.cz
GPS: 48°54'16.100"N, 14°18'18.792"E

42. Restaurace Na růžku

Na jídelním lístku restaurace, která sídlí v historickém domě v Hluboké nad Vltavou, naleznete například bezmasá jídla, ryby, saláty, steaky, hovězí maso a tak dále. V létě je k dispozici zahrádka s dětským koutkem.

+420 387 966 555
www.naruzku.cz
GPS: 49°3'1.801"N, 14°26'12.130"E

43. Restaurace Hubert

Specialitou Restaurace Hubert v Hluboké nad Vltavou je úprava zvěřiny všeho druhu. V nabídce jsou ale i tradiční jídla české a zahraniční kuchyně a také bohatý výběr alkoholických i nealkoholických nápojů. Přes léto můžete posedět na venkovní terase.

+420 387 965 577
www.restauracehubert.cz
GPS: 49°3'2.258"N, 14°25'58.547"E

44. Horní Rakousko – země kulinářských zážitků

Výrobky z Horního Rakouska Vám zajistí kulinářský zážitek. Každý region zde nabízí typické delikatesy, místní regionální speciality. Pochoutkou, která se vyrábí ve všech částech regionu, jsou knedlíky. Vyrábí se zde ve všech variantách: pikantní i sladké, plněné, zapečené nebo jako příloha k pečeni. K tomu je možno servírovat jablkovou či hruškovou šťávu, ovocný mošt nebo regionální pivo z chmele z oblasti Mühlviertlu. Pochoutky si prázdninoví hosté mohou dopřát v mnoha typických restauracích nebo na pastvinách a v podnicích nabízejících občerstvení.

+43 732 7277-720
www.genussland.at

45. Čerstvě načepované pivo z Horního Rakouska

Horní Rakousko je známé svými chutnými druhy piva. Zvláště v oblastech Mühlviertel a Innviertel se pivo ještě vaří. Chmel z regionu a čerstvá voda z mateční horniny propůjčují pivu zvláštní chuť. V mnoha restauracích v regionu mohou prázdninoví hosté ochutnat výbornou chmelovou šťávu.

+43 732 7277-720
www.genussland.at
www.hornirakousko.at

46. Skanzen Finsterau

Ve skanzenu ve Finsterau jsou shromážděny chalupy, celé statky a dvory, vesnická kovárna a pouliční hostinec. Pod širým nebem se před Vámi rozvine kus téměř reálného minulého světa, kterým se můžete projít.

+48 8557 96060
www.freilichtmuseum.de
GPS: 48°56'4.486"N, 13°33'46.703"E

47. Dům u řeky – přírodní zážitkové centrum Jochenstein

Dům u řeky je ekologická stanice okresu Pasov. Navštivte naši zážitkovou výstavu nebo naše četné akce. I chráněná krajinná oblast Donauleiten, o kterou se staráme, zve k zážitkovým toulkám přírodou. Den strávený v domě u řeky můžete příjemně ukončit v naší pivovarské zahradě.

+49 8591 912890
www.hausamstrom.de
GPS: 48°31'11.789"N, 13°42'33.868"E

NĚKOLIK RECEPTŮ PRO MLSNÉ JAZÝČKY

JIHOČESKÁ RYBA

Není nic typičtějšího pro jihočeskou kuchyni, než je kapr a jihočeská ryba. Vysoce kvalitní rybí maso ze stovek rybníků se čím dál častěji objevuje nejen na českých stolech. Existuje nespočet variant na úpravu jihočeského kapra, pstruha, candáta či sumce. Kapr z jihočeských rybníků se každý rok objeví na štědrovečerním stole v mnoha domácnostech. Ovšem skvěle chutnají i další ryby. Pstroužek s česnekovým máslem nebo terinka z uzeného sumce s koprovým krémem osloví nejednoho návštěvníka jihočeských restaurací. Mnoho jihočeských rybích farem nabízí možnost ochutnání čerstvě chycené ryby ihned po ulovení.

48. Třeboňská rybí polévka

Co potřebujeme: (4 porce)
– ořez z kapra, nebo jiné ryby
– 1 střední cibule
– 500 g kořenové zeleniny
– lžíce másla
– 1dcl bílého vína
– drcený kmín, šafrán, muškátový oříšek
– sůl, pepř, čerstvá petrželka
– 2 dcl zakysané smetany

Postup:
1. Ořez z kapra důkladně omyjeme a společně s divokým kořením 30 minut pozvolně vaříme.
2. Cibulku nakrájíme najemno, zeleninku na nudličky a necháme zesklovatět na másle. Jemně podlijeme bílým vínem, přidáme šafrán, kmín a necháme víno zredukovat na krém.
3. Poté zalijeme přecezeným vývarem z ryb a ještě 15 minut vaříme.
4. Ochutíme solí, muškátem a velkou hrstí čerstvé listové petrželky.

Při podávání doplníme lžící zakysané smetany a uvařeným rybím masem. Skvělé jsou máslové krutonky z bílého chleba. Polévka se může rozmixovat.

ZVĚŘINA

Již na stole Rožmberků se podávala v hojném množství zvěřina. Mnoho receptů se v méně, či více pozměněné formě objevuje v restauracích i dnes. Pro svoji neopakovatelnou chuť se zvěřinové speciality často podávají při slavnostních příležitostech. Jedinečné je spojení s čerstvými bylinkami, jalovcem a červeným vínem. Nejvyhledávanější je maso z vysoké zvěře, ale skvěle chutná i pomalu pečená divoká kachna.

49. Srnčí ragú s perníkem a špenátovým pudinkem

Co potřebujeme: (10 porcí)
– 2 kg srnčí plec
– pepř, zázvor
– 500 g kořenová zelenina
– 100 g švestková povidla
– 200 g sušené švestky
– 500 ml červeného vína
– perník na strouhání
– badyán, hřebíček skořice
– sůl

Postup:
1. Kořenovou zeleninu nakrájíme nadrobno a opečeme na másle. Srnčí plec nakrájíme na kostky, opepříme, osolíme a přidáme na zeleninu. Podlijeme kvalitním červeným vínem. Dusíme asi 35 min.
2. Podlijeme vínem, přidáme švestková povidla, koření a dusíme do měkka.
3. Přidáme nakrájený perník na strouhání, sušené švestky a vaříme ještě 5 minut.

Pudink:
– ½ kg čerstvého špenátu (možno kopřiv)
– 200 g másla
– 8 vajec
– 10 rohlíků
– 1 cibule
– 50 g petrželky
– 250 g vařeného uzeného masa
– sůl, pepř, muškátový oříšek

Postup:
1. Špenát spaříme v osolené vodě asi 3 minuty, po vyjmutí zchladíme ve studené vodě (aby zůstala barva).
2. V míse rozšleháme máslo se žloutky, přidáme nasekanou petržel, cibulku najemno a namočenou žemli (rohlíky) na kostičky. Směs osolíme, kořeníme muškátem a pepřem, přidáme mleté vařené uzené maso, špenát a vše promícháme.
3. Vložíme do vymaštěné formy vysypané strouhankou a zaklopíme. Vaříme ve vodní lázni 45minut.
4. Můžeme použít pečící papír, pak nevysypáváme strouhankou.

LESNÍ OVOCE

Malebná krajina je největším jihočeským bohatstvím, které ocení každoročně mnoho turistů z mnoha koutů světa. Překrásné louky, třpytivě lesknoucí se hladiny rybníků a v neposlední řadě bohaté lesy plné zvěře, hub a lesního ovoce. Nejoblíbenějším lesním ovocem jsou borůvky. Borůvkový žahour je ovocná omáčka, která se často podává k lívancům nebo ovocným knedlíkům. Horké se podávají i maliny či skořicí provoněná lhenická jablka.

50. Tvarohové knedlíky s borůvkovým žahourem

Co potřebujeme:
– 300 g měkkého tvarohu
– 3 dcl mléka
– 900 g hrubé mouky
– 1 kg borůvek
– 300 g cukru moučka
– perník na strouhání
– 100 g másla do těsta
– 3 vejce
– skořice, citron, špetka soli

Postup:
1. Těsto: Změklé máslo vyšleháme metlou a přidáme k němu vejce, sůl, prolisovaný měkký tvaroh a větší část mléka. Směs pečlivě rozmícháme, přidáme hrubou mouku (trochu mouky si necháme na posypání válu a vyválení těsta). Do těsta přilijeme zbytek mléka a těsto vypracujeme a vyválíme na tenčí plát, nakrájíme na čtverečky přibližně 4x4 cm a na ně klademe oslazené borůvky. Čtverečky pečlivě zabalíme a vytvarujeme knedlíky.
2. Knedlíky vkládáme do vroucí, mírně osolené vody a zvolna vaříme, nezapomeneme několikrát opatrně zamíchat, aby se nepřichytily ke dnu nádoby. Vaříme přibližně 5 minut.
3. Borůvky propereme, posypeme cukrem, přidáme máslo, trochu vody a vše rozvaříme. Směs zahustíme perníkem, smetanou a nakonec okořeníme skořicí a citronovou kůrou.
4. Před podáváním knedlíky posypeme moučkovým cukrem a doplníme horkým žahourem a zakysanou smetanou.

GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY

Tento projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF), Státním rozpočtem ČR a Jihočeským krajem.

GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY

Bez hranic – Horní Rakousko – Jižní Čechy
Jihočeský kraj
Grenzenlos – Oberösterreich – Südböhmen
EUROPEAN UNION European Regional Development Fund
EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013

Tento projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF), Státním rozpočtem ČR a Jihočeským krajem.

	vodní plochy; lesy
	hranice státu
D1	dálnice
	dálniční tunel
	dálnice ve výstavbě
5	víceproudá, rychlostní silnice
25	silnice I. třídy
	silnice II. třídy
	silnice III. třídy
	železnice
	vodní toky
PRAHA	hlavní město
BRNO	město
Bohdalov	městys
Zdiby	obec
	dálniční sjezd (exit)

Jižní Čechy
OSTBAYERN www.ostbayern-tourismus.de
OBJEVTE VŠECHNY MÉ STRÁNKY.

Vydala:
Jihočeská centrála cestovního ruchu (JCCR) v roce 2014
Text: Jihočeská centrála cestovního ruchu,
Oberösterreich Tourismus, Tourismusverband Ostbayern
Fotografie: archiv Jihočeská centrála cestovního ruchu, archiv Oberösterreich Tourismus, archiv Tourismusverband Ostbayern, archiv jednotlivých cílů
Grafické zpracování a sazba: Inpress a. s., Tisk: Inpress a. s.
www.jiznicechy.cz

GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY

Láska prochází žaludkem, a proto je snadné se zamilovat do jižních Čech. Třeboňský kapr a další ryby, pečené i smažené, skvěle upravená zvěřina, šťouchané brambory s kysaným zelím, smetanová polévka kulajda a stejně tak doudlebská vepřová pečeně s věncem knedlíků, houby, pečené zelňáky či sladké knedlíky s rozvařenými borůvkami, to vše je jen krátkým výčtem z věhlasných pilířů poctivé jihočeské kuchyně.

Jejím základem jsou čistě a vysoce kvalitní zdroje surovin ze stovek rybníků, nekonečných lesů a rozlehlých pastvin. Jihočeské výrobky z mléka jsou vyhlášené pro svou kvalitu nejen v Čechách. Vodou z hlubin země se osvěžují velcí i malí a piv, jež jsou proslavena po celém světě, se rád napije každý milovník tohoto moku.

Kvalitní jihočeské produkty naleznete ve všech prodejnách. Nejlepší výrobky z regionu se mohou pyšnit oceněním „Chutná hezky Jihočesky" a řadou dalších cen.

Unikátem jižních Čech jsou výlovy rybníků, kde krom tradice můžete úlovky i ochutnat.

Pro návštěvníky kraje se každoročně koná mnoho kulinářských slavností. Svůj věhlas si získalo Borůvkobraní, které se koná v červenci v Borovanech u Českých Budějovic.

K tradičním akcím pak patří například Rybářské slavnosti v Třeboni. Pořádají se ale i nejrůznější festivaly sýrů, zelí, těstovin nebo jablek. Za návštěvu jistě stojí i gastronomický veletrh Gastrofest či Reprezentační slavnosti piva a minerálních vod. Gastronomie je úzce spjata s kvalitní nabídkou restaurací a hotelů v jižních Čechách.

Ochutnejte jižní Čechy a přesvědčte se o harmonii chutí a vůní s překrásnou jihočeskou krajinou.

KDE SE PIVO VAŘÍ, TAM SE DOBŘE DAŘÍ...

1. Budějovický Budvar, n. p.

Budějovický Budvar patří k nejúspěšnějším potravinářským podnikům v České republice. Založen byl pod názvem Český akciový pivovar a první várku piva uvařil 7. října 1895. Zakladateli pivovaru byli budějovičtí právovárečníci české národnosti, v jejichž rodinách se právo vařit pivo dědilo již od dob založení města v roce 1265. Do nového pivovaru tak zakladatelé vložili i slavnou tradici vaření budějovického piva (označovaného již od středověku jako BUDWEISER BIER) a také odborné znalosti mnoha generací pivovarníků. Přes obrovský nárůst produkce je pivo v Budějovickém Budvaru stále vyráběno tradiční českou technologií a jeho chuť a kvalita zůstávají stejné již po několik generací.

Vyráběná piva:
Budweiser Budvar B:ORIGINAL
– světlý ležák, obsah alkoholu: 5 % obj.,
Budweiser Budvar B:DARK
– tmavý ležák, obsah alkoholu: 4,7 % obj.,
Budweiser Budvar kroužkovaný ležák B:SPECIAL
– světlý ležák, obsah alkoholu: 5 % obj.,
Budweiser Budvar B:CLASSIC
– světlé výčepní pivo, obsah alkoholu: 4 % obj.,
Budweiser Budvar Cvikl
– nefiltrované kvasnicové výčepní pivo, obsah alkoholu: 4 % obj.,
Bud Imperial Lager B:STRONG
– speciální pivo, obsah alkoholu: 7,5 % obj.,
Budweiser Budvar B:FREE
– nealkoholické pivo, obsah alkoholu: max. 0,5 % obj.,
Pardál Echt
– světlý ležák, obsah alkoholu: 4,5 % obj.,
Pardál Echt
– světlý kvasnicový ležák, obsah alkoholu: 4,5 % obj.,
Pardál
– světlé výčepní pivo, obsah alkoholu: 3,8 % obj.,
PardálOVO bezové
– míchaný nápoj z piva, obsah alkoholu: 2 % obj.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru, podniková prodejna v návštěvnickém centru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních předmětů.

Návštěva pivovaru: :
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva.

+420 387 705 341, www.budvar.cz
GPS: 48°59'36.859"N, 14°28'34.311"E

2. Bohemia Regent, a. s.

Třeboňský pivovar se může pochlubit skutečně dlouholetou tradicí. Založen byl v roce 1379, přičemž historicky nejstarší zařízení na výrobu piva zde vlastnila již v roce 1367 augustiniánská řeholní kanonie. Třeboňské pivo začínalo být vyhlášené a postupně získalo dobré jméno také za hranicemi země. Přímo v areálu pivovaru dnes naleznete i restauraci.

Vyráběná piva:
Pivo výčepní světlé 10°, pivo výčepní světlé 11°, světlý ležák 12°, tmavý ležák 12°, Petr Vok – speciální řezané 13°, Prezident – premium speciál 14°, Kníže – premium speciál 16°.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru, pivovarská prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva Bohemia Regent, prodej reklamních předmětů Bohemia Regent a prodej alkoholických nápojů firmy Fruko Schulz Jindřichův Hradec.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva.
Nutno rezervovat předem.

+420 384 721 319, www.pivovar-regent.cz
GPS: 49°0'9.467"N, 14°46'20.250"E

3. Pivovar Protivín, a. s.

Přesný rok založení protivínského pivovaru není písemně doložen, ale jisté je, že již v první polovině 16. století se v něm pivo vařilo. První písemné zmínky se datují do roku 1540. V roce 1711 přešel do vlastnictví šlechtického rodu Schwarzenbergů, v němž setrval déle než dvě stovky let. A právě za éry Schwarzenbergů byla v pivovaru vybudována překrásná varna s měděnými kotli, včetně atypické mladinové pánve ve tvaru čtverce, ve které se pivo vaří dodnes.

Vyráběná piva:
Platan 11 %, Platan kvasnicový, Platan Nealko, Platan Premium, Prácheňská Perla, Protivínský Granát, Schwarzenberg ležák, Schwarzenberg Světlý výčepní, Lobkowicz Premium, Lobkowicz Premium Nealko, Merlin.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace a podniková prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních předmětů.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 50.

+420 382 733 111, www.pivovar-protivin.cz
GPS: 49°12'16.577"N, 14°13'3.593"E

4. Minipivovar BEERANEK České Budějovice

Označení minipivovar je v tomto případě skutečně na místě. BEERANEK, který sídlí v 1. právovárečném měšťanském domě v centru Českých Budějovic, má totiž nejmenší varnu v celém Česku. Rodinný pivovar je věrný tradici - vaří nefiltrované a nepasterizované ležáky plzeňského typu. Světlý BEERANEK 11° mohli lidé poprvé ochutnat v lednu 2014 v přilehlém baru Singer Pub. Ve stálé nabídce je už i polotmavý ležák BEERANEK 11° a BEERANEK 13° SPECIAL. Sortiment piv doplňují sezónní speciály.

Vyráběná piva:
BEERANEK 11° a BEERANEK 13° SPECIAL.
Sortiment piv doplňují sezónní speciály.

Kde ochutnat a nakoupit:
Singer Pub České Budějovice

Návštěva pivovaru:
Neprovádí se.

+420 608 120 102, www.beeranek.cz
GPS: 48°58'29.180"N, 14°28'20.754"E

5. Minipivovar Černý Orel

Jindřichohradecký pivovar byl založen 4. července 2013, patří tedy mezi mladší zařízení svého druhu. Navázal na bohatou historii budovy, ve které se vařilo pivo již v roce 1700, kdy pivovarnické právo získal bývalý majitel Jan Heniker. Minipivovar je součástí známého Grand Hotelu Černý Orel.

Vyráběná piva:
Vajgar 12% světlý ležák,
Salamon 11% polotmavý ležák.

Kde ochutnat a nakoupit:
Grand Hotel Černý Orel.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 12.

+420 384 361 252, www.grandhotelcernyorel.cz
GPS: 49°8'36.283"N, 15°0'12.076"E

6. Glokner

Pivovar vznikl v roce 2013. Pojmenování Glokner je odvozeno od zvonice, ve které visí zvon se stejným názvem. Celá technologie pivovaru a interiér je koncipován do industriálního stylu. Zajímavostí jsou prostory, kde pivo zraje, a to proto, že jsou umístěny v prvním patře. Naopak šrotování se odehrává nad varnou a sladový šrot samospádem padá přímo do kotle. Další technologickou zajímavostí je přívod piva přímo do výčepu. Délka celého pivovodu je zhruba 50 metrů.

Vyráběná piva:
Po celý rok typ českého ležáku – 12°světlý a 12°polotmavý. Přes letní sezonu 7° polotmavou s obsahem alkoholu 2,2%, pšeničná piva 11° a piva typu Pale Ale různých stupňovitostí. Přes zimu silnější piva typu IPA, Porter, Stout a další.

Kde ochutnat a nakoupit:
Village golf hotel Svachův Dvůr.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 20. Pivní lázně Mladina.

+420 774 499 812, www.villagegolfhotel.com
GPS: 48°49'37.439"N, 14°21'48.365"E

7. Minipivovar hotelu Bobík

Minipivovar byl slavnostně uveden do provozu společně s otevřením celého hotelu Bobík. Stalo se tak v srpnu 2013. Receptura vyráběných piv, která si získala fanoušky už i mezi turisty ze zahraničí, je stejná jako receptura piva vyráběného ve Volarech v minulém století.

Vyráběná piva:
Gabretus - světlé 11°, Gabretus - tmavé 13° (nepasterizovaná).

Kde ochutnat a nakoupit:
Minipivovar hotelu Bobík.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 15.

+420 398 990 909, www.hotelbobik.eu
GPS: 48°54'40.916"N, 13°53'30.755"E

8. Pivovarský dvůr Lipan

Pivovarský dvůr Lipan se nachází v obci Dražíč, nedaleko Týna nad Vltavou a Bechyně. Byl vybudován v komplexu bývalého lihovaru v roce 1997. V komplexu se nachází pivovar, restaurace, penzion a pěstitelská pálenice.

Vyráběná piva:
Světlý ležák, tmavý ležák, polotmavý speciál (přes zimní sezónu), světlé výčepní (přes letní sezónu), příležitostně jiná piva.

Kde ochutnat a nakoupit:
Pivovarský dvůr Lipan.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 40.

+420 382 588 828, www.pivovar-lipan.cz
GPS: 49°18'20.425"N, 14°22'50.731"E

9. Šumavský pivovar Vimperk

Šumavský pivovar byl založen v roce 2010. Stojí na dolním konci vimperského náměstí a navazuje na dlouholetou tradici vaření piva ve Vimperku. Vychází z tradičních postupů a receptur.

Vyráběná piva:
Vimperský světlý ležák 11°, Vimperský polotmavý ležák 12°, Vimperský tmavý speciál 13°, Vimperský ibiškový ležák 11° (Florián), Vimperské pšeničné 12°, Vimperský zázvorový speciál 13°, Vimperský Märzenbier 14°, Vimperský medový speciál 15°, Vimperský zlatý Bock 16°, Vimperský 7 sladový speciál 17°, Vimperský tmavý Doppelbock 19° (Inocenc) – na čepu příležitostně, Středověký Vimperk 13°.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace a podniková prodejna v areálu pivovaru – maloobchodní prodej piva, prodej reklamních předmětů.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině po dohodě.

+420 777 189 345, www.sumavskypivovar.cz
GPS: 49°3'8.832"N, 13°46'29.874"E

10. Pivovar Mayzus Chotoviny

Pivovar byl vybudován v roce 2011 Sergejem Mayzusem v prostorách zámku Chotoviny. První zkušební várka byla uvařena ve stejném roce, ale poprvé nové pivo lidé ochutnali až v prosinci roku 2012. V roce 2013 dosáhl pivovar výstavu 193 hl.

Vyráběná piva:
Stálá nabídka: Chotovinský ležák 12°, Chotovinský Vienna Spezial "1913°". Sezónní nabídka: Chotovinské jarní 10°, Chotovinský Bitter Special (EPA), Chotovinský Dunkelweizen, AA IPA, Chotovinský Stout, Střelnická desítka, Vojtíšek Brown Ale, Summertime Pale Ale.

Kde ochutnat a nakoupit:
Hotel GOLD, Chotoviny.

Návštěva pivovaru:
Neprovádí se.

www.pivovarchotoviny.cz
GPS: 49°28'44.308"N, 14°40'51.967"E

11. Pivovárek Pánů z Růže Jindřichův Hradec

Piva vyrábí tradičním českým způsobem, nepasterizovaná, nefiltrovaná, otevřená spilka, ležácký tank. Pivovar z Jindřichova Hradce disponuje vlastní pivovarskou hospodou a penzionem s 22 lůžky. Do provozu uvedeno 15. června 2013.

Vyráběná piva:
Jindřich 10°, Jindřich 11° polotmavý a Vítek 12°.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru.

Návštěva pivovaru:
Neprovádí se.

www.panuzruze.cz
GPS: 49°8'18.661"N, 15°0'31.281"E

12. Minipivovar Kněžínek

Pivovar byl oficiálně otevřený 1.1.2013. Jeho historie není tedy příliš dlouhá. Za tak krátkou dobu svého působení ale dokázal přesvědčit mnoho lidí, že místo, kde se proměňuje voda, slad a chmel v zlatavý mok, stojí za to navštívit. V komplexu rekreačního a kongresového centra (RKC Nové Dvory) je kromě návštěvy minipivovaru a restaurace možnost ubytování v rodinném penzionu.

Vyráběná piva:
11° světlý ležák, 11° polotmavý ležák, 13° černý speciál, 14° světlé medové pivo.

Kde ochutnat a nakoupit:
Vlastní restaurace v areálu pivovaru.

Návštěva pivovaru:
Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva, maximální počet osob ve skupině 15.

+420 774 910 155, www.rkcnovedvory.cz
GPS: 49°0'7.979"N, 14°24'16.118"E

KDE SE DOBŘE NAJÍST

13. Restaurace Masné krámy

Nejznámější jihočeská pivnice s dlouholetou tradicí, kde je možné ochutnat speciální kroužkovaný ležák z produkce Budějovického Budvaru a jídla tradiční české kuchyně.

+420 387 201 301
www.masne-kramy.cz
GPS: 48°58'33.263"N, 14°28'24.995"E

14. Pivnice Budvar

Stylová pivnice nenabízí jen piva ze sortimentu Budějovického Budvaru, ale i českou a mezinárodní kuchyni. Milovníky sportu jistě potěší sportovní přenosy na velké obrazovce. Restaurace se nachází v přízemí administrativní budovy Budějovického Budvaru.

+420 387 705 341
www.budvar.cz
GPS: 48°59'36.858"N, 14°28'34.309"E

15. Restaurace Zvon

Vyhlášená restaurace se nachází ve zrekonstruovaném historickém objektu přímo v centru Českých Budějovic. Moderním způsobem se snaží rozvíjet tradici jihočeského pohostinství. Na své si přijdou i milovníci farmářské kuchyně. Nechybí široký výběr kvalitních vín a piva ze sortimentu Plzeňského Prazdroje.

+420 381 601 601
www.hotel-zvon.cz
GPS: 48°58'27.495"N, 14°28'30.907"E

16. Motorest Pegast

Restaurace je součástí rodinného penzionu, který je vhodný jak pro pracovní ubytování, tak i pro návštěvníky jihočeské metropole. Mimo jiné nabízí po celý rok i speciální gastronomické akce. Přes týden jsou pak samozřejmostí polední menu. Motorest Pegast se nachází v klidné lokalitě a je skvěle přístupný. Parkovat můžete přímo před objektem.

+420 387 203 119
www.pegast.cz
GPS: 48°57'50.601"N, 14°27'23.932"E

17. Restaurace Alchymista

Prestižními cenami ověnčená restaurace v centru Českých Budějovic se vrací do minulosti. Interiéry z rudolfínské doby mají velmi specifickou atmosféru a nechybí ani plně funkční alchymistická pec, kterou najdete uprostřed restaurace. V nabídce jsou staročeská i mezinárodní jídla.

+420 386 356 545
www.alchymista.org
GPS: 48°58'17.143"N, 14°28'47.736"E

18. Cikánská jizba

Oblíbená restaurace se nachází přímo v historickém centru Českého Krumlova. Je vyhledávaná i mezi turisty, kteří kromě samotné kuchyně vyzdvihují také hudební doprovod.

+420 777 122 773
www.cindzirenta.cz
GPS: 48°48'41.483"N, 14°18'52.449"E

19. Krčma v Šatlavské ulici

Středověká krčma sídlí v zrekonstruované renesanční stavbě. Dobové hostiny, roštovaná jídla, kvalitní moravská archivní a sudová vína, hudba. Jedna z nejoblíbenějších českokrumlovských restaurací je častým cílem turistů, avšak zvuk má i mezi místními lidmi.

+420 380 713 344
www.satlava.cz
GPS: 48°48'38.436"N, 14°18'57.449"E

20. Papa´s Living Restaurant

Známá českokrumlovská restaurace sídlí v sousedství řeky Vltavy v historickém centru Českého Krumlova. Kromě čerstvých domácích těstovin zde nabízejí například steaky. Nechybí ani bohatý výběr českých či zahraničních vín.

+420 380 711 583
www.papas.cz
GPS: 48°48'42.291"N, 14°19'0.659"E

21. Hospoda Na louži

Rozsáhlá sbírka starých reklamních cedulí na pivo navozuje atmosféru počátku minulého století. Kuchyně se zaměřuje hlavně na česká jídla, jako je vepřová pečeně, guláš nebo svíčková. V nabídce je také výběr z moravských vín, českokrumlovské pivo či tradiční české destiláty. V hospodě se nachází piano, takže zde občas zní i živá muzika.

+420 380 711 280
www.nalouzi.cz
GPS: 48°48'36.570"N, 14°18'50.576"E

22. Restaurace Don Julius

Už při vstupu do této restaurace v centru Českého Krumlova vás nadchne její interiér, který nepostrádá nadhled. Zadní část restaurace tvoří reliéfní kopie českokrumlovského náměstí. V nabídce je česká i mezinárodní kuchyně, přičemž nechybí sezónní speciality.

+420 380 712 310
www.hotelzlatyandel.cz
GPS: 48°48'37.150"N, 14°18'51.448"E

23. Restaurace Hotel U Martina

Stylová restaurace s atraktivním historickým vzhledem se nachází v centru nádherného městečka, nad kterým se tyčí Státní hrad Rožmberk. Vedle tradičních pokrmů nechybí ani speciality, které potěší nejednoho gurmána. Skupiny si mohou užít i grilované selátko.

+420 380 749 745, www.hotelumartina.cz
GPS: 48°39'18.697"N, 14°22'0.314"E

24. Restaurace Sporthotel Zátoň

Nekuřácká restaurace čtyřhvězdičkového wellness hotelu se specializuje na pokrmy z ryb, domácí pastu a rizota. Kuchař používá pouze čerstvé suroviny, žádné polotovary a náhražky. Zároveň se snaží reagovat na nové trendy v gastronomii.

+420 380 709 110
www.sporthotel-zaton.cz
GPS: 48°43'39.178"N, 14°20'2.099"E

25. Restaurace Studenec

Předností restaurace, která se nachází v příjemném prostředí Hotelu Studenec, je zvěřinová kuchyně. Jídelníček celkově nabízí velké množství pokrmů i nápojů. Najíst se můžete v útulném sále, letní či zimní terase.

+420 380 749 818
www.hotel-studenec.com
GPS: 48°39'38.918"N, 14°21'36.954"E

26. Rybí restaurace Šupina a Šupinka

Vyhlášená restaurace s dlouholetou tradicí nabízí české speciality, masové lahůdky a hlavně pokrmy z čerstvých sladkovodních ryb třeboňského regionu. Ochutnat můžete například štiku obecnou, sumce velkého či třeboňského kapra. Interiér restaurace je nekuřácký a klimatizovaný. Šupinka je její mladší sestra, která má stejnou nabídku.

+420 384 721 149
www.supina.cz
GPS: 49°0'7.051"N, 14°46'12.524"E

27. Restaurace Rybářská bašta

Rybářská bašta se nachází v klidném sousedství rybníka Svět. Nabízí převážně speciality ze sladkovodních i mořských ryb. Na své si ale přijdou i milovníci vepřového, kuřecího či hovězího masa. Přes léto můžete posedět na terase, ze které je nádherný výhled na okolí.

+420 384 721 394
www.rybarskabasta.net
GPS: 49°0'1.805"N, 14°45'29.719"E

28. Steak Restaurace Stodola

Moderní a klimatizovaná restaurace je vyhledávaná pro různé oslavy či rauty. Příjemné prostředí je ale vhodné i pro běžný oběd nebo večeři. Jídelní lístek nabízí steaky, speciality z drůbežího a vepřového masa, ryby a nejrůznější druhy salátů.

+420 608 065 685
www.haistrakonice.cz/restaurant-stodola
GPS: 49°15'42.549"N, 13°53'38.298"E

29. Restaurace Alpská vyhlídka

Restaurace, která je součástí známého horského hotelu Alpská vyhlídka, se nachází v nádherném a klidném prostředí Šumavy. Za pěkného počasí můžete posedět i na terase s výhledem na Alpy. V nabídce jsou teplé i studené pokrmy a alkoholické i nealkoholické nápoje.

+420 380 428 888
www.alpskavyhlidka.cz
GPS: 48°58'3.971"N, 13°35'31.873"E

30. Hájenka Knížecí Pláně

Restaurace nabízí mimo jiné dvě gastronomické speciality – Knížecí guláš a Pralinkové knedlíky. Přes léto mohou návštěvníci využít i letní posezení s občerstvením formou samoobsluhy.

+420 774 978 767
www.knizeciplane.cz
GPS: 48°57'26.723"N, 13°37'34.263"E

31. Park Restaurant Březník

V zrekonstruované hájence na Březníku, která byla slavnostně otevřena 6. prosince 2013, si pochutnáte na tradičních místních specialitách. Potěší vás jistě také dobový interiér a stylově oblečená obsluha.

www.nprestaurant.cz
GPS: 48°58'16.561"N, 13°28'57.040"E

32. Hospoda U starýho kance

V turisticky vyhledávané obci Hoslovice se nachází stylově pojmenovaná Hospoda U starýho kance. Kromě tradičních jídel pro vás může hospoda zajistit tradiční zabijačku, rožnění, opékání či třeba zvěřinové hody.

+420 383 396 405
www.danek-group.cz
GPS: 49°11'29.354"N, 13°45'45.900"E

33. Restaurace Martinský mlýn

Restaurace, která oplývá atmosférou starého mlýna, nabízí hned několik gurmánských zážitků. Patří mezi ně například pečení kachen, hus a kuřat v kachlových kamnech. Při konzumaci můžete obdivovat mlýnské kolo, které je z oken dobře vidět, a provozovatelé také upozorňují, že občas v restauraci straší, ostatně stejně jako v každém správném mlýně.

+420 386 322 996
www.martinskymlyn.cz
GPS: 48°49'40.807"N, 14°41'16.657"E

34. Borovanský mlýn

Restaurace nabízí teplá i studená jídla, alkoholické i nealkoholické nápoje. Posedět můžete v jídelně, baru, salonku s televizí a přes léto na venkovní terase. V případě zájmu restaurace zajistí grilování selat, jehňat nebo kuřat.

+420 387 981 504
www.borovanskymlyn.cz
GPS: 48°52'57.700"N, 14°37'37.100"E

35. Červená Lhota Restaurant

Posezení v památkově chráněném objektu, který se nachází přímo naproti zámku Červená Lhota, nabízí jedinečný romantický zážitek. Jídelní lístek je velmi pestrý a potěší jak milovníky hovězího masa, ryb či drůbeže, ale i vegetariány. Restaurace si také zakládá na moderním vzhledu pokrmu na talíři.

+420 384 384 305
www.cervenalhota.cz
GPS: 49°14'50.551"N, 14°53'5.714"E

36. Restaurace Zlatá Husa

Restaurace, která je součástí hotelového komplexu Concertino, sídlí v centru Jindřichova Hradce. Nabízí pestrou nabídku české i zahraniční kuchyně. Restaurace také připravuje časté gastronomické akce – například řízkové hody, dny rybí kuchyně, dny řecké kuchyně či dny husích specialit.

+420 384 362 320
www.concertino.cz
GPS: 49°8'38.692"N, 15°0'13.476"E

37. Country Saloon Řípec

Restauraci, která se nachází mezi městy Soběslav a Veselí nad Lužnicí, nazývají stálí hosté „dřevěnice". Interiér je totiž vytvořen ze dřeva, což místu dodává specifickou atmosféru. Kromě dobrého jídla vás jednou měsíčně potěší i živá country muzika.

+420 777 191 932
www.country-saloon.eu
GPS: 49°13'33.344"N, 14°43'16.240"E

38. Goldie Restaurant

Vysoké stropy, velká zrcadla a sochy od respektovaných umělců dodávají táborské restauraci, která se nachází v přízemní části hotelu Nautilus, elegantní ráz. Jídelní lístek nabízí české a zahraniční speciality. Na své si přijdou i vinaři, které jistě potěší nabídka vín ze Starého i Nového světa.

+420 380 900 900
www.goldie.cz
GPS: 49°24'48.869"N, 14°39'29.778"E

39. Restaurace U dvou koček

V historickém centru Tábora naleznete restauraci, která je zařízena v husitském stylu středověkých krčem. Kuchyně se věnuje českým jídlům, jako je kachna či svíčková na smetaně, ale i mezinárodním pokrmům - rybám, steakům či salátům. Vinotéka nabízí kvalitní vína z celého světa.

+420 381 256 802
www.ukocek.cz
GPS: 49°24'51.880"N, 14°39'24.708"E

40. Hotel Rychta

Ryby, vepřové maso, ale i pokrmy ze staročeské kuchyně si můžete objednat v restauraci Hotelu Rychta v Netolicích, která je vybavena diskrétními boxy pro šest až deset lidí. Kromě jídla podnik nabízí mimo jiné také širokou nabídku moravských vín.

+420 388 324 603
www.hotelrychta.com
GPS: 49°2'57.081"N, 14°11'51.959"E

41. Radniční restaurace

Přímo na radnici malebného městyse Křemže se nachází restaurace, která nabízí širokou nabídku jídel, ale i nápojů. V létě je možné posedět na terase s výhledem do okolní přírody.

+420 380 731 495
www.radnicni.cz
GPS: 48°54'16.100"N, 14°18'18.792"E

42. Restaurace Na růžku

Na jídelním lístku restaurace, která sídlí v historickém domě v Hluboké nad Vltavou, naleznete například bezmasá jídla, ryby, saláty, steaky, hovězí maso a tak dále. V létě je k dispozici zahrádka s dětským koutkem.

+420 387 966 555
www.naruzku.cz
GPS: 49°3'1.801"N, 14°26'12.130"E

43. Restaurace Hubert

Specialitou Restaurace Hubert v Hluboké nad Vltavou je úprava zvěřiny všeho druhu. V nabídce jsou ale i tradiční jídla české a zahraniční kuchyně a také bohatý výběr alkoholických i nealkoholických nápojů. Přes léto můžete posedět na venkovní terase.

+420 387 965 577
www.restauracehubert.cz
GPS: 49°3'2.258"N, 14°25'58.547"E

44. Horní Rakousko – země kulinářských zážitků

Výrobky z Horního Rakouska Vám zajistí kulinářský zážitek. Každý region zde nabízí typické delikatesy, místní regionální speciality. Pochoutkou, která se vyrábí ve všech částech regionu, jsou knedlíky. Vyrábí se zde ve všech variantách: pikantní i sladké, plněné, zapečené nebo jako příloha k pečeni. K tomu je možno servírovat jablkovou či hruškovou šťávu, ovocný mošt nebo regionální pivo z chmele z oblasti Mühlviertlu. Pochoutky si prázdninoví hosté mohou dopřát v mnoha typických restauracích nebo na pastvinách a v podnicích nabízejících občerstvení.

+43 732 7277-720
www.genussland.at

45. Čerstvě načepované pivo z Horního Rakouska

Horní Rakousko je známé svými chutnými druhy piva. Zvláště v oblastech Mühlviertel a Innviertel se pivo ještě vaří. Chmel z regionu a čerstvá voda z matečné horniny propůjčují pivu zvláštní chuť. V mnoha restauracích v regionu mohou prázdninoví hosté ochutnat výbornou chmelovou šťávu.

+43 732 7277-720
www.genussland.at
www.hornirakousko.at

46. Skanzen Finsterau

Ve skanzenu ve Finsterau jsou shromážděny chalupy, celé statky a dvory, vesnická kovárna a pouliční hostinec. Pod širým nebem se před Vámi rozvine kus téměř reálného minulého světa, kterým se můžete projít.

+48 8557 96060
www.freilichtmuseum.de
GPS: 48°56'4.486"N, 13°33'46.703"E

47. Dům u řeky – přírodní zážitkové centrum Jochenstein

Dům u řeky je ekologická stanice okresu Pasov. Navštivte naši zážitkovou výstavu nebo naše četné akce. I chráněná krajinná oblast Donauleiten, o kterou se staráme, zve k zážitkovým toulkám přírodou. Den strávený v domě u řeky můžete příjemně ukončit v naší pivovarské zahradě.

+49 8591 912890
www.hausamstrom.de
GPS: 48°31'11.789"N, 13°42'33.868"E

NĚKOLIK RECEPTŮ PRO MLSNÉ JAZÝČKY

JIHOČESKÁ RYBA

Není nic typičtějšího pro jihočeskou kuchyni, než je kapr a jihočeská ryba. Vysoce kvalitní rybí maso ze stovek rybníků se čím dál častěji objevuje nejen na českých stolech. Existuje nespočet variant na úpravu jihočeského kapra, pstruha, candáta či sumce. Kapr z jihočeských rybníků se každý rok objeví na štědrovečerním stole v mnoha domácnostech. Ovšem skvěle chutnají i další ryby. Pstroužek s česnekovým máslem nebo terinka z uzeného sumce s koprovým krémem osloví nejednoho návštěvníka jihočeských restaurací. Mnoho jihočeských rybích farem nabízí možnost ochutnání čerstvě chycené ryby ihned po ulovení.

48. Třeboňská rybí polévka

Co potřebujeme: (4 porce)
- ořez z kapra, nebo jiné ryby
- 1 střední cibule
- 500 g kořenové zeleniny
- lžíce másla
- 1dcl bílého vína
- drcený kmín, šafrán, muškátový oříšek
- sůl, pepř, čerstvá petrželka
- 2 dcl zakysané smetany

Postup:
1. Ořez z kapra důkladně omyjeme a společně s divokým kořením 30 minut pozvolně vaříme.
2. Cibulku nakrájíme najemno, zeleninku na nudličky a necháme zesklovatět na másle. Jemně podlijeme bílým vínem, přidáme šafrán, kmín a necháme víno zredukovat na krém.
3. Poté zalijeme přeceděným vývarem z ryb a ještě 15 minut vaříme.
4. Ochutíme solí, muškátem a velkou hrstí čerstvé listové petrželky.

Při podávání doplníme lžící zakysané smetany a uvařeným rybím masem. Skvělé jsou máslové krutonky z bílého chleba. Polévka se může rozmixovat.

ZVĚŘINA

Již na stole Rožmberků se podávala v hojném množství zvěřina. Mnoho receptů se v méně, či více pozměněné formě objevuje v restauracích i dnes. Pro svoji neopakovatelnou chuť se zvěřinové speciality často podávají při slavnostních příležitostech. Jedinečné je spojení s čerstvými bylinkami, jalovcem a červeným vínem. Nejvyhledávanější je maso z vysoké zvěře, ale skvěle chutná i pomalu pečená divoká kachna.

49. Srnčí ragú s perníkem a špenátovým pudinkem

Co potřebujeme: (10 porcí)
- 2 kg srnčí plec
- pepř, zázvor
- 500 g kořenová zelenina
- 100 g švestková povidla
- 200 g sušené švestky
- 500 ml červeného vína
- perník na strouhání
- badyán, hřebíček skořice
- sůl

Postup:
1. Kořenovou zeleninu nakrájíme nadrobno a opečeme na másle. Srnčí plec nakrájíme na kostky, opepříme, osolíme a přidáme na zeleninu. Podlijeme kvalitním červeným vínem. Dusíme asi 35 min.
2. Podlijeme vínem, přidáme švestková povidla, koření a dusíme do měkka.
3. Přidáme nakrájený perník na strouhání, sušené švestky a vaříme ještě 5 minut.

Pudink:
- ½ kg čerstvého špenátu (možno kopřiv)
- 200 g másla
- 8 vajec
- 10 rohlíků
- 1 cibule
- 50 g petrželky
- 250 g vařeného uzeného masa
- sůl, pepř, muškátový oříšek

Postup:
1. Špenát spaříme v osolené vodě asi 3 minuty, po vyjmutí zchladíme ve studené vodě (aby zůstala barva).
2. V míse rozšleháme máslo se žloutky, přidáme nasekanou petržel, cibulku najemno a namočenou žemli (rohlíky) na kostičky. Směs osolíme, kořeníme muškátem a pepřem, přidáme mleté vařené uzené maso, špenát a vše promícháme.
3. Vložíme do vymaštěné formy vysypané strouhankou a zaklopíme. Vaříme ve vodní lázni 45minut.
4. Můžeme použít pečící papír, pak nevysypáváme strouhankou.

LESNÍ OVOCE

Malebná krajina je největším jihočeským bohatstvím, které ocení každoročně mnoho turistů z mnoha koutů světa. Překrásné louky, třpytivě lesknoucí se hladiny rybníků a v neposlední řadě bohaté lesy plné zvěře, hub a lesního ovoce. Nejoblíbenějším lesním ovocem jsou borůvky. Borůvkový žahour je ovocná omáčka, která se často podává k lívancům nebo ovocným knedlíkům. Horké se podávají i maliny či skořicí provoněná lhenická jablka.

50. Tvarohové knedlíky s borůvkovým žahourem

Co potřebujeme:
- 300 g měkkého tvarohu
- 3 dcl mléka
- 900 g hrubé mouky
- 1 kg borůvek
- 300 g cukru moučka
- perník na strouhání
- 100 g másla do těsta
- 3 vejce
- skořice, citron, špetka soli

Postup:
1. Těsto: Změklé máslo vyšleháme metlou a přidáme k němu vejce, sůl, prolisovaný měkký tvaroh a větší část mléka. Směs pečlivě rozmícháme, přidáme hrubou mouku (trochu mouky si necháme na posypání válu a vyválení těsta). Do těsta přilijeme zbytek mléka a těsto vypracujeme a vyválíme na tenčí plát, nakrájíme na čtverečky přibližně 4x4 cm a na ně klademe oslazené borůvky. Čtverečky pečlivě zabalíme a vytvarujeme knedlíky.
2. Knedlíky vkládáme do vroucí, mírně osolené vody a zvolna vaříme, nezapomeneme několikrát opatrně zamíchat, aby se nepřichytily ke dnu nádoby. Vaříme přibližně 5 minut.
3. Borůvky propereme, posypeme cukrem, přidáme máslo, trochu vody a vše rozvaříme. Směs zahustíme perníkem, smetanou a nakonec okořeníme skořicí a citronovou kůrou.
4. Před podáváním knedlíky posypeme moučkovým cukrem a doplníme horkým žahourem a zakysanou smetanou.

Tento projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF), Státním rozpočtem ČR a Jihočeským krajem.

GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY

GASTRONOMICKÉ ZÁŽITKY

Bez hranic – Jižní Čechy – Východní Bavorsko
Grenzenlos – Südböhmen – Bayern
Jihočeský kraj
EUROPEAN UNION European Regional Development Fund
ZIEL 3 CÍL 3 Investice do vaší budoucnosti.

Tento projekt je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF), Státním rozpočtem ČR a Jihočeským krajem.

- vodní plochy; lesy
- hranice státu
- D1 dálnice
- dálniční tunel
- dálnice ve výstavbě
- 5 víceproudá, rychlostní silnice
- 25 silnice I. třídy
- silnice II. třídy
- silnice III. třídy
- železnice
- vodní toky
- PRAHA hlavní město
- BRNO město
- Bohdalov městys
- Zdiby obec
- dálniční sjezd (exit)

Jižní Čechy
OSTBAYERN www.ostbayern-tourismus.de
OBJEVTE VŠECHNY MÉ STRÁNKY. Oberösterreich

Vydala:
Jihočeská centrála cestovního ruchu (JCCR) v roce 2014
Text: Jihočeská centrála cestovního ruchu,
Oberösterreich Tourismus, Tourismusverband Ostbayern
Fotografie: archiv Jihočeská centrála cestovního ruchu, archiv Oberösterreich Tourismus, archiv Tourismusverband Ostbayern, archiv jednotlivých cílů
Grafické zpracování a sazba: Inpress a. s., Tisk: Inpress a. s.
www.jiznicechy.cz

gastronomie 950x600.indd 2
5/13/15 2:47 PM