

GASTROPRŮVODCE

Korunou Vysočiny



Koruna Vysočiny



Koruna Vysočiny

je ideálním místem pro ty, kteří hledají klid, přírodní krásy, historii a aktivní odpočinek v jednom. Region spojuje krásu zachovalé přírody s bohatým kulturním dědictvím, takže jeho návštěvníci mohou objevovat i takové historické památky, jako je majestátní hrad Pernštejn nebo poutní kostel sv. Jana Nepomuckého na Zelené hoře, který je už tři desetiletí zapsaný na seznamu UNESCO. Tradice a řemesla Horácka, předávané z generace na generaci, ožívají v tradičních horáckých vesnicích, jako jsou Krátká a Křížánky, kde se dodnes zachovaly původní roubené domy.

Přírodní krásy Žďárských vrchů a údolí řeky Svratky nabízejí ideální podmínky pro pěší turistiku, cykloturistiku a obecně oddech. Pro milovníky aktivního odpočinku je region rájem. Ferraty ve Víru, singletracky ve Vysočina Areně a vodní sporty na Velkém Dářku zaručují zážitky, na které budete dlouho vzpomínat. Vysočina je také domovem mnoha festivalů a kulturních akcí, které vám přiblíží místní zvyky a folklor.

Vydejte se s **Gastroprůvodcem Koruny Vysočiny** na cestu, kde každý milovník dobrého jídla a pití najde to pravé potěšení pro své smysly. Ponořte se do světa chutí a vůní, které vás provedou těmi nejzajímavějšími místy našeho regionu. Od Žďárských vrchů až po hrad Pernštejn na vás čekají vyhlášené restaurace, útulné kavárny a cukrárny s jedinečnou atmosférou, regionální pivovary s řemeslnými pivy a místní potraviny, které jsou skutečným pokladem Vysočiny. Připravte se na nezapomenutelnou gastronomickou cestu, která vás okouzlí a inspiruje.



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR

Gastroprůvodce Korunou Vysočiny vznikl v rámci projektu Marketingové aktivity Koruny Vysočiny, realizovaného za přispění prostředků státního rozpočtu České republiky z programu Ministerstva pro místní rozvoj.

Obsah

Restaurace

6–13

V restauracích Koruny Vysočiny se setkává kulinařská tradice s moderními chutěmi a každý pokrm je zážitkem. Na své si přijdou milovníci poctivé české kuchyně, gurmáni vyhledávající netradiční chuťové kombinace i ti, kteří oceňují zejména lokální suroviny. Nechte se hýčkat nejen vynikajícími jídly, ale i pečlivě zvoleným prostředím a přívětivou atmosférou, která z jídla udělá nezapomenutelný okamžik.



Kavárny a cukrárny

14–17

V našich kavárnách a cukrárnách na vás čekají místa plná kouzla a lahodných chutí, kde si můžete dopřát chvíli klidu a potěšení chuťových buněk. Vydejte se na sladkou cestu po Koruně Vysočiny a objevte útulné kavárny, kde voní čerstvě pražená káva, a cukrárny, které svými dezerty potěší každého milovníka sladkostí.



Pivovary

18–19

Zveme vás na prohlídku světa řemeslných piv, která ztělesňují tradici a mistrovství pivovarského umění v regionu Koruny Vysočiny. Regionální pivovary nabízejí nejen osvěžující nápoje s jedinečnou chutí, ale také konkrétní příběhy, které stojí za každou lahví. Od klasických ležáků až po speciální sezonní edice, místní piva si získala obdiv i za hranicemi Vysočiny. Mají také proč.



Regionální potraviny

20–25

Regionální potraviny představují to nejlepší z místních surovin, které zrcadlí pečlivě střežené tradice Koruny Vysočiny. Jsou výsledkem poctivé práce farmářů a dalších výrobců, kteří si zakládají na kvalitě a autentičnosti. Ať už hledáte čerstvé ryby, voňavý perník, skvělé nápoje nebo tradiční uzeniny, objevíte produkty, které jsou po právu hrdým odrazem našeho kraje.



Recepty z regionu

26–27

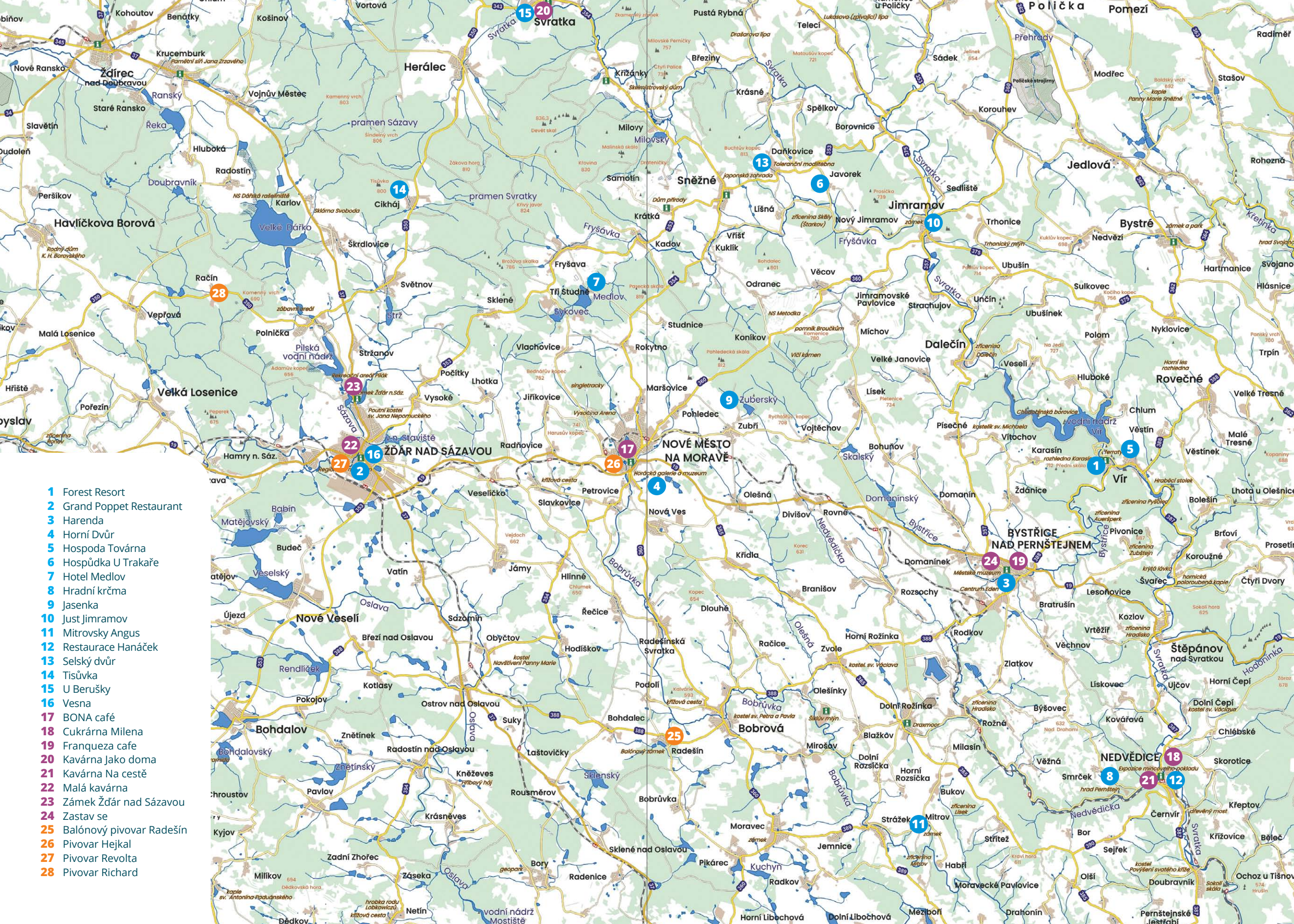
Recepty vám přinesou kulinařskou inspiraci přímo z Koruny Vysočiny. Jídla podle nich připravená vycházejí z místních tradic i surovin a jsou plná chutí a vůní. Jedná se nejen o tradiční prosté pokrmy, které se v našem kraji již staletí předávají z generace na generaci, ale též o moderní variace s využitím lokálních ingrediencí na Vysočině. I když je to kraj s krásnou, ale drsnou přírodou i klimatem, kde se našim předkům nešlo vždy snadno, dokázali z toho, co se jim nabízelo, vykouzlit maximum.



Výlety za skvělým jídlem

28–31

Na výletech za skvělým jídlem vás zveme na cesty, které propojují kouzlo kulturních a přírodních památek s požitkem z vyhlášené regionální kuchyně. Prozkoumejte kouzelné přírodní scenérie, přitom se zastavte v místech, kde se vaří s láskou a respektem k místním tradicím. Každý výlet vás povede k objevování krás naší krajiny, ale také ochutnávání toho nejlepšího, co místní gastronomie nabízí.



- 1 Forest Resort
- 2 Grand Poppet Restaurant
- 3 Harenda
- 4 Horní Dvůr
- 5 Hospoda Továrna
- 6 Hospůdka U Trakaře
- 7 Hotel Medlov
- 8 Hradní krčma
- 9 Jasenka
- 10 Just Jimramov
- 11 Mitrovsky Angus
- 12 Restaurace Hanáček
- 13 Selský dvůr
- 14 Tisůvka
- 15 U Berušky
- 16 Vesna
- 17 BONA café
- 18 Cukrárna Milena
- 19 Franqueza cafe
- 20 Kavárna Jako doma
- 21 Kavárna Na cestě
- 22 Malá kavárna
- 23 Zámek Žďár nad Sázavou
- 24 Zastav se
- 25 Balonový pivovar Radešín
- 26 Pivovar Hejkal
- 27 Pivovar Revolta
- 28 Pivovar Richard

**1 Forest Resort**

Zrekonstruovaná prvorepubliková vila nad řekou Svratkou protékající údolím ve Víru. To je Forest Resort, místo, kde se dá v obklopení zeleně shlížet do údolí a při jídle pozorovat krotké veverka skotačící na stromech kolem terasy. Vír coby centrum turistiky návštěvníky láká už od dob první republiky, kdy k místnímu hoteliéroví Františku Šťastnému jezdili relaxovat přední čeští politici, umělci, herci, spisovatelé... A po více než století, které od té doby uplynulo, je možnost turistického vyžití i služeb podstatně větší. Vyžití najdou jak pěší, tak i cykloturisté, vyznavači cyklotrailů nebo třeba ferrat.

A na co se ve Forest Resortu můžete těšit? Jistě na nabídku nejen regionálních specialit z kvalitních lokálních a sezonních surovin, ale i na pokrmy se základem v mezinárodní kuchyni. V restauraci je navíc příjemné posezení ve všech ročních obdobích. Forest Resort je

také skvělé místo se zázémím pro firemní akce. Nabízí se například i ochutnávka z nabídky rozsáhlé kolekce originálního šampaňského. Tedy „bublinek“ specifických vín z regionu Champagne-Ardenne v severovýchodní Francii, kdy pomocí vinařské techniky zvané „méthode champenoise“ přímo v láhvi vzniká sekundární kvašení. Jste příznivci kvalitních „bublinek“? Ve vírském Forest Resortu jste na správném místě.

Region **BYSTRICKO**
Vír 207, 592 66 Vír
+420 566 566 111
hello@forestresort.cz
www.forestresort.cz

**2 Grand Poppet Restaurant**

Restauraci Grand Poppet Restaurant hosté najdou ve Žďáře nad Sázavou. Stravovací zařízení je součástí hotelu U Labutě, který na náměstí stojí už od roku 1903. Restaurace se zaměřuje především na českou a středomořskou kuchyni s vysokými nároky. Od pondělí do pátku nabízí klasické polední menu, kde je na výběr z několika hlavních jídel a polévek, ale i pokrmy ze stálého jídelního lístku, jenž zahrnuje předkrmy, polévky, speciality, těstoviny a rizota, saláty, dezerty a přílohy. Ochutnat je možné třeba tatarák s topinkami, hovězí líčka na červeném víně s bramborovou kaší, hovězí i vegetariánský burger, vepřovou křovici na černém pivu s brambory či vepřovou panenku v anglické slanině s tymiánovou omáčkou a opečenými domácími bramborovými šiškami nebo pokrmy z ryb. Vždy je základem profesionalita

přípravy, originalita, čistota a čerstvost surovin. Na čepu jsou hlavně regionální piva, ale i točené nealkoholické, případně točené i lahvé z produkce minipivovarů. Hosté si mohou vychutnat taktéž jakostní vína a destiláty, nealkoholické nápoje a kvalitní kávu. Restauraci je možné využít i pro pořádání různých společenských akcí, školení, porad či oslav. V létě se navíc nabízí příjemné posezení na zahrádce.

Region **ŽĎÁRSKO**
nám. Republiky 70/6, Žďár n. Sáz.
+420 702 209 633
info@poppet-restaurant.cz
www.poppet-restaurant.cz

**3 Harenda**

Restaurace Harenda v Bystřici nad Pernštejnem ve svém názvu nese vzpomínku na místní havířskou tradici. V minulosti tam hlavně horníci z uranového dolu Rožná I. nacházeli odpočinek po pracovním dni. Dnes je Harenda moderní restaurací nabízející kvalitní jídlo. Tamní kuchyně se zaměřuje na čerstvé a sezonní suroviny, které šéfkuchaři s využitím moderních technologií proměňují v chuťově i vizuálně atraktivní pokrmy. Nabídka je široká, takže si právem klade ambice uspokojit i náročné gurmány. Kromě české kuchyně se podávají i mezinárodní pokrmy a speciality, rovněž s nezbytným důrazem na kvalitu a čerstvost. V jídelním lístku nechybí ani saláty, lokální pochoutky či regionální speciality, vždy předkládané s profesionálním servisem.

Restaurace disponuje kapacitou 90 míst a nabízí i několik salonků, které lze pomocí systému posuvných stěn

přizpůsobit potřebám – od menších i větších soukromých oslav až po firemní workshopy či konference. Každý pracovní den si hosté mohou vybírat z poledního menu nabízejícího šest různých jídel a speciální týdenní nabídky. Milovníci pěnivého moku ocení tankové pivo Velkopopovický Kozel a pro ty, kteří raději víno, je připravena nabídka kvalitních značek od moravských i českých vinařů.

Region **BYSTRICKO**
Nádražní 1399, 593 01 Bystřice n. P.
+420 603 102 063
z.studena@ala-gastro.cz
https://harenda.ala-gastro.cz

**4 Horní Dvůr**

Restaurace Horní Dvůr v Novém Městě na Moravě se nachází v historickém objektu, který má fascinující příběh. Původně sloužil jako statek, který se stal součástí rodového majetku Vratislava z Pernštejna na konci 16. století. Během své dlouhé historie měnil několikrát majitele, až v 17. století připadl Ústavu šlechticů P. Marie Školské. Po rozsáhlých rekonstrukcích se dnes tento půvabný objekt proměnil v moderní hotel, který si zachoval kouzlo dávných dob. Pokud hledáte místo, kde se setkává historie s komfortem a kvalitní gastronomií, Horní Dvůr je ideální volbou.

Restaurace v Horním Dvoře nabízí nezapomenutelný gastronomický zážitek. Můžete si v ní vychutnat tradiční českou kuchyni připravenou v moderním duchu, která je zároveň důkladně propojena s místními a čerstvými surovinami. V mnoha jídlech jsou použity

produkty přímo z farmy statku, což zaručuje nejen čerstvost, ale i výjimečnou kvalitu. Na jídelním lístku najdete pokrmy, které jsou oslavou české tradice, ale také kreativně připravené s ohledem na současné kulinařské trendy. Pro milovníky vína je tu bohatá nabídka vín, která zahrnuje jak vynikající moravská vína, tak i kvalitní moky z různých koutů světa. A pokud si chcete vychutnat skvělou kuchyni i v centru Nového Města na Moravě, stejná kuchyně připravuje jídla i v Bistru Čtyřka.

Region **NOVOMĚSTSKO**
Horní Dvůr 286, Nové Město n. M.
+420 734 344 429
info@hotelhornidvur.cz
www.hotelhornidvur.cz



**5 Hospoda Továrna**

Posedět a najíst se při výletech regionem je od léta 2024 možné v restauračním zařízení ve zrevitalizovaném areálu někdejší vírské továrny Rotter. Dnešní Továrna Vír zahrnuje i Hospodu a Kantýnu.

Sezonní Hospoda situovaná do obnovených prostorů bývalé kotelny je v provozu od dubna do října a v létě je možné využít i zahrádku na dvoře. Poloha u silnice vedoucí přes přehradní hráz a v blízkosti ferrat zařízení dodává nádech „zájezdního hostince“, kde se pocestný občerství, třeba i vyspí a zase pokračuje dál.

Koncept rychlého občerstvení se pojí se snahou poskytnout jídlo a pití desítkám projíždějících turistů a cyklistů. V nabídce jsou speciality z vlastní udírny a další pochutiny. Na Hospodu navazují větší společenské, konferenční a ubytovací prostory, které se dají využít pro celoroční konání různých akcí. Kantýna je otevřená sedm dnů

v týdnu po celý rok. V nabídce je smažený sýr, několik druhů pizzy, továrenská klobáska, speciality z udírny i jedlé suvenýry vlastní produkce a na akce je možnost si objednat pokrmy od zkušených kuchařů z Forest Resortu. Na své si přijdou i milovníci sladkostí. Každopádně si pochutnají jak ti, kteří jen projíždějí či procházejí kolem, tak lidé, již do Továrny Vír míří cíleně.

Region **BYSTRČICKO**
Vír 1, 592 66 Vír
+420 566 566 566
info@udolisvratky.cz
www.tovarnavir.cz

**6 Hospůdka U Trakaře**

Hospůdka U Trakaře ve vesnici Javorek na Novoměstsku láká hosty svojí polohou v srdci Vysočiny, ale především útulným prostředím. Interiér rodinného podniku majitelé navrhli, vybudovali a zařídili tak, aby se hosté v hospůdce cítili jako doma. Na čepu jsou Svijany, nechybí domácí limonády, od jara do podzimu je k dispozici i samovýčep.

U Trakaře se specializují na kvalitní čaje a lahodnou kávu z italského ručního kávovaru, která každému šálku dodává vynikající chuť, a v nabídce nechybí dezerty v podobě dortíků, nakládaný hermelín či kvalitní víno.

V tamní kuchyni se vyhýbají smaženým pokrmům a polotovarům, avšak upřednostňují vyvážená a chutná jídla připravená z lokálních a čerstvých surovin. Mezi speciality patří nakládaná krkovička na pěti druhích pepře a černém pivu, bramborové lokše plněné buď

trhanou krkovičkou, kachním masem se zelím, sýrem či špenátem, anebo mákem a povidly. Milovníci masa si mají možnost vychutnat doma nakládaná grilovaná žebírka a kolínka s domácím chlebem. Jídelníček se v hospůdce pravidelně obměňuje a veškeré pokrmy jsou připravovány s láskou k řemeslu, aby hosté odcházelí nasycení, spokojení a rádi se vraceli. Při plánování návštěvy je doporučena předchozí telefonická rezervace.

Region **NOVOMĚSTSKO**
Javorek 6, 592 03 Javorek
+420 606 378 796
staj.saga@centrum.cz
www.hospudkautrakare.cz

**7 Hotel Medlov**

Pokud si přejete, aby vaše vzpomínky ožily prostřednictvím smyslů a naplnily vaše chuťové buňky radostí ze znovu nalezeného, zavítejte do restaurace Hotelu Medlov u Fryšavy pod Žákovou horou. Kuchařský tým ve specifickém retro zařízení na břehu Medlovského rybníka přenáší svoje nadšení z osvědčených kulinářských receptů maminek a babiček na vrchovatě naplněné talíře. Známé chutě, jednoduchost, kvalita, pečlivost a láska jsou hlavními pilíři medlovské kuchyně, jež návštěvníky ke gastronomickému zážitku zve mottem „Vítej zpátky“. V nabídce je rovněž výběrová káva z pražírny Koruna Jihlava, zákusky a dezerty či lahodné bylinné čaje, případně možnost posezení v baru. A jako bonus originální výhled z restaurace přes velkoplošnou prosklenou bruselskou fasádu na scenérii louky Obecnice, parku, okolních lesů a třpytící se vodní hladiny.

Region **NOVOMĚSTSKO**
Fryšava pod Žákovou horou 143
+420 566 619 201
info@medlovhotel.cz
www.medlovhotel.cz

**8 Hradní krčma**

Hradní krčma na prvním nádvoří hradu Pernštejn i kavárna na terase, jež je její součástí, nabízejí hostům kombinaci vůní, chutí, historie a neopakovatelné atmosféry. Restaurace po rozsáhlé rekonstrukci v roce 2024 získala moderní vzhled, aniž by ztratilo historický punc. Výsledkem je příjemné a útulné prostředí, kde si hosté mohou pochutnat na tradiční české kuchyni, ovšem s důrazem na moderní způsoby přípravy a prezentace pokrmů.

V jídelním lístku se však nacházejí jak klasická jídla, jako je svičková nebo guláš, tak i nejrůznější inovativní pokrmy, jimiž jsou například vyhlášené burgery. Kuchaři při přípravě sledují kvalitu, čerstvost surovin a chuť. Nabídka jídel je obohacena o vybraná vína z moravských vinic a regionální pivo. Hradní restaurace se tak stává ideálním místem pro občerstvení při výletě, romantickou večeři ve

dvou, rodinnou oslavu či firemní akci, navíc v atmosféře středověkého hradu. Pokud chtějí hosté relaxovat u šálku dobré kávy, v sezoně se jim nabízí přílehlá kavárna na terase s výhledem na mohutné perněstejnské věže. Vybrat si mohou z rozsáhlé nabídky kávových specialit doplněných domácími dezerty z kvalitních lokálních surovin, domácích limonád i speciálních sezonních nápojů.

Region **NEDVĚDICKO**
Pernštejn 18, 592 62 Nedvědice
+420 739 660 661
podvezickou@seznam.cz
www.restaurace-nedvedice.cz



**9 Jasenka**

Obklopenou loukami a lesy a jen čtyři kilometry od Nového Města na Moravě objeví hosté restauraci rekreačního střediska Jasenka u obce Zubří. Provozovatelé se soustředili na domácí kuchyni z kvalitních surovin a hosté si mohou vybrat ze sezonní nabídky jídel a stálého menu. Nechybí klasika v podobě smaženého camembertu či halušek s uzeným masem, špekem a zelím, ale pochutnat si je možné i na trhaném mase s čedarovou omáčkou a marinovanou cibulkou či kuřecím supreme sous-vide s česnekovým dipem a dalších zajímavých jídel podle aktuální nabídky. Na jídelnu navazuje bar, kde se mohou lidé zastavit třeba jenom na něco rychlého při cyklovýletech, na běžkách či při turistice. Otevřeno je celoročně.

Součástí restaurace je letní terasa s výhledem na okolní přírodu, hned vedle je dětské hřiště, plocha pro beachvolejbal či jezírko s venkovní finskou saunou.

V Jasence mimo dobrého jídla a pití nabízejí rovněž celoroční možnost ubytování. Vybrat se dá z deseti komfortních vytápěných a klimatizovaných chatek, dvaceti pokojů se dvěma lůžky i přistýlkou či lze zvolit rodinný pokoj pro celkem šest osob. Zařízení je tak i možnou volbou pro rodinné dovolené, školy v přírodě, letní tábory, firemní teambuildingy a různé oslavy.

Region NOVOMĚSTSKO

Zubří 57, 592 31 Nové Město n. M.

+420 739 594 845

recepce-zubri@starezsport.cz

www.jasenka.cz

**10 Just Jimramov**

Neobyčejný prostor v nenápadném místě oživil majitelé a provozovatelé Restaurace a penzionu Just v Jimramově vyznávající heslo „Kvalita je převlečená poctivost“. Netypický podnik se tak od druhé poloviny roku 2023 stal místem, kde harmonie umocňuje chuť. Hosté se mohou těšit na trendy kuchyni s jídelním lístkem sestaveným na základě aktuálního ročního období při využití kvalitních sezonních surovin a produktů nejen od lokálních producentů a pěstitelů. Místo v restauraci si je vhodné předem rezervovat.

Zprovoznění zařízení bylo spojeno také s cílem vyzdvihnout příběh hodnoty architektury. Městanský dům pocházející z druhé poloviny 19. století v městské památkové zóně byl rekonstruován obohacen o inovace přinášející novou užitnou a designovou hodnotu.

Projekt byl podle majitelů vytvořen na Just české malosti, maloměstství.

Region NOVOMĚSTSKO

nám. Jana Karafiáta 69, Jimramov

+420 705 725 268

info@justjimramov.cz

www.justjimramov.cz

**11 Mitrovsky Angus**

Restaurace v Mitrovském dvoře v Mitrově, místní části Strážku na Bystricku, je součástí společnosti Mitrovsky Angus. Na čepu hosté najdou jedenáctku Bernard, v nabídce jsou i bylinné a ovocné limonády a další nápoje včetně kvalitních vín. Zásadní je však vlastní nabídka firmy Mitrovsky Angus, známé například i z podcastu Tráva na talíři, jež se už od roku 1996 zaměřuje na chov plemene skotu Aberdeen Angus. A právě toto kvalitní maso, které je rovněž vysočinskou regionální potravinou, nabízí ve své restauraci. V jídelním lístku jsou předkrmy, polévky, burgery a steaky, a to i vepřové či kuřecí, neboť tato zvířata se ve dvoře také chovají. Hosté si mohou vybrat steak, který jim kuchař připraví na dřevěném uhlí ve vyhlášeném Jospier Grillu. Součástí restaurace je rovněž prodejna se širokým sortimentem masa a masných výrobků od paštik,

hotových jídel až po delikatesy. Ochutnejte maso skotu, který se volně pase na čistých loukách Vysočiny – bez granulované výživy i zářivek nad hlavami. Výsledná chuť masa je kombinací přírody a stoprocentní péče.

Region BYSTRICKO

Mitrov 9, 592 53 Strážek

+420 733 713 258

jana.kalna@mitrovsky.com

www.mitrovsky.com

**12 Restaurace Hanáček**

Rodinnou restauraci a penzion Hanáček je možné najít v Nedvědicích, nedaleko od turistů vyhledávaného hradu Pernštejn na rozhraní Jihomoravského kraje a Kraje Vysočina. Kolem restaurace protékající říčka Nedvědička lemují letní zahrádku nabízející v sezóně příjemné posezení pro až čtyři desítky návštěvníků, vnitřní restaurační prostory mohou posloužit až třiceti hostům. Často jsou využívány pro konání různých typů oslav.

Restaurace je v provozu každý den, přičemž si je možné její prostory také rezervovat pro konkrétní akci. Na čepu je k dispozici prověřené pivo značek Bernard a Staropramen. Místní kuchyně nabízí vydatné, chutné a nekomplikované tradiční pokrmy zahrnující polévky, bezmasá jídla a pokrmy z masa včetně dětských jídel, ale i něco malého k pivu nebo vínu, moučníky, případně

zmrzlinové poháry a o víkendech kulinářské speciality ze zvěřiny. V případě, že se lidé v místě plánují zdržet déle, Restaurace a penzion Hanáček nabízí ubytování až pro 12 osob v celkem čtyřech pokojích s vlastním sociálním zařízením včetně kabelové televize, ledničky a wifi připojení. Ani zvířecí mazlíčci nejsou problém. Využít se dá i nabídka zprostředkování volnočasových činností, kterými jsou například lov nebo jízda na koních.

Region NEDVĚDICKO

Nedvědice 24, 592 62 Nedvědice

+420 736 670 550

penzionhanacek@volny.cz

www.penzionhanacek.cz



**13 Selský dvůr**

Nejdříve selský statek, poté provoz JZD určený k chovu prasat, později zase podniková chata... Tím vším prošel v průběhu let objekt v malé vesničce Daňkovice u Sněžného, než se v roce 1999 stal Selským dvorem, aby se z podniku s výhledem na kopce a lesy Žďárských vrchů postupně vyloupla oblíbená restaurace s penzionem.

Restaurace v Selském dvoře nabízí nejen denní menu, ale taktéž stálý jídelní lístek, který je pravidelně obměňován. Jedno ale zůstává stejné – při přípravě lákavých a chuťově zajímavých pokrmů se v Selském dvoře zaměřují na dostupné, čerstvé a kvalitní lokální suroviny.

Hosté si tak mohou pochutnat například na pstruzích z litomyšlských sádek, kteří až do poslední chvíle před přípravou plavou v kádi, ale zajímavý gastronomický zážitek slibují třeba i hlemýždi po burgundsku z vlastního chovu

a připravení majitelem a šéfkuchařem v jedné osobě.

Podpora rodinného podniku se týká i okolních farmářů a producentů, takže v jídelním lístku hosté najdou třeba sýry ze statku v ne-dalekých Březinách, na čepu je pivo Hejkal z minipivovaru v Novém Městě na Moravě a z vitríny si mohou zakoupit domů různé sirupy, džemy a čaje ze Sedmíkrásky ve Vříšti nebo medové perníčky z produkce Dobruček z Vysočiny ve Sněžném.

Region NOVOMĚSTSKO

Daňkovice 24, 592 03 Sněžné

+420 566 664 389

info@selskydvur.net

www.selskydvur.net

**14 Tisůvka**

Na konci vesnice Cikháj obklopené lesy, kopci i skalami Žďárských vrchů se nachází restaurace a penzion Tisůvka. Rodinné zařízení u trasy turistické značky tak láká k odpočinku a občerstvení při procházkách, výletech za krásami regionu nebo v zimě v lyžařské stopě. Podnik Tisůvka nazvaný podle ne-dalekého skalního vrcholu nabízí útulnou atmosféru a nabídka jeho jídelního lístku slibuje pokrmy poctivé domácí kuchyně inspirované českými i zahraničními recepty. V praxi to představuje nabídku chutného jídla uvařeného výhradně ze sezonních, čerstvých a kvalitních surovin. A pokud jsou hosté s jídlem spokojeni, není problém si ho objednat i domů či jinam, a to včetně restaurací poskytované škály cateringových služeb. S tím je spojena i možnost využití restauračních prostor, které nemusí být jenom místem k občerstvení turistů, ale i pro rodinné

oslav, srazy přátel, setkání obchodních partnerů či firemní akce. Ale také si tam může kdokoli jen tak vychutnat dobré jídlo či si dopřát chvíli odpočinku při šálku voňavé kávy a lákavém dezertu.

V létě se kromě pětáctýřiceti míst v restauraci dá využít i posezení na terase, malí hosté v restauraci najdou dětský koutek a v létě jen o pár desítek metrů dál dětské hřiště.

Region ŽĎÁRSKO

Cikháj 51, 591 02 Cikháj

+420 566 659 007

info@restauracetisuvka.cz

www.restauracetisuvka.cz

**15 U Berušky**

Obsáhlou nabídku pokrmů včetně týdenního menu a široké škály nápojů nabízí Restaurace U Berušky v centru Svratky. Zaměřuje se především na poctivou tradiční kuchyni, kde prim hrají pokrmy jako vepřo knedlo zelo, hovězí svíčková či Svratecký guláš. Právě ten patří ke kulinařským specialitám spojeným s městečkem. Jeho tvůrce, šéfkuchař František Mořický, ovšem po roce 1948 taktéž politický vězeň, se poté dostal na umístěnkou do svrateckého hotelu Mánes, kde před bezmála šesti desetiletími vyhlášený guláš z roštěnce a s malými bramboráčky vznikl. Hotel Mánes sice už nefunguje, ale Svratecký guláš je ve Svratce možné ochutnat stále.

U Berušky si však během víkendových gastronomických akcí hosté mohou vychutnat také hamburgery, řízkové speciality či třeba grilovaný kebab. Nechybí nabídka dětských jídel i dezerty v podobě

palačinek a zmrzlinových pohárů. Kuchyně funguje zhruba do 15 až 16 hodin, večer se podávají pizzy a studené pokrmy, jako je utopenec či nakládaný puk s cibulí.

Prostory Restaurace u Berušky s bezbariérovým přístupem jsou vhodné jak pro pořádání večírků, svateb či školení, tak pro posezení rodin s malými dětmi, pro něž je připraven malý dětský koutek. V letních měsících je nezanedbatelnou součástí restaurace rovněž venkovní zahrádka a dětské hřiště.

Region ŽĎÁRSKO

nám. Nár. povst. 19, 592 02 Svratka

+420 604 99 44 53

restauraceuberusky@email.cz

www.restauraceuberusky.cz

**16 Vesna**

Retro bufetová jídelna s retro cenami – to je Vesna ve žďárské Horní ulici, místní fenomén. O její oblíbenosti svědčí fronty strávníků s tácy čekajícími u pultu na smažený sýr s hranolky nebo bramborami a tatarkou, řízky vepřové i kuřecí s bramborovým salátem, rajskou s knedlíkem, smažený květák, čočka s párkem, vepřovou pečení na houbách, játra na cibulce, pečené kuřecí stehno, moravského vrabce, kuře na paprice, kynuté ovocné knedlíky a podobnou obědovou klasiku, stále ještě pod stokrunu za porci. To vše do Vesny láká strávníky nejen ze Žďáru, ale i levně najíst, anebo si koupit něco s sebou.

V prodejně s jídelnou, která byla otevřena jako Mléčné lahůdky 3. prosince 1974, se za půl století provozu sortiment příliš nezměnil. Nechybí v něm ani vlastní výrobky studené kuchyně – chlebičky,

aspikové výrobky, nakládané saláty, ovocné jogurty nebo tvarohový „míša“ s čokoládou, to vše doplněné nabídkou nápojů, kávy, čaje, čokolád, bonboniér, dárkových balíčků či košů a dalšího zboží.

Region ŽĎÁRSKO

Horní, 1134/4, 591 01 Žďár n. S.

+420 566 625 647

vesna@vesnazr.cz

www.vesnazr.cz





Kavárny a cukrárny

17 BONA café

Vůni čerstvé kávy či koláčků a příjemnou atmosférou klidu vítá návštěvníky rodinná kavárna Bona café nacházející se na historickém náměstí v Novém Městě na Moravě. Každý šálek kávy se tam připravuje s maximálním nasazením, a to od pečlivého výběru té nejvyšší kvality, až už od renomovaných českých, anebo zahraničních pražírů. Baristé v Bona café s oblibou objevují nové chutě, aby milovníkům kávy mohli poskytnout jedinečný zážitek. Kromě vždy čerstvé kávy a široké nabídky oblíbených sladkých i slaných brunchů z čerstvých a kvalitních surovin představujících nejenom lehké občerstvení, ale i plnohodnotný pokrm, který uspokojí chuťové pohárky i zasytí, jsou chloubou novoměstské kavárny také domácí dezerty připravované s láskou a osobitostí. Nabízí se rovněž možnost pečení vybraného sortimentu zákusků na zakázku,

například pro svatby, narozeniny a jiné slavnostní příležitosti. Kavárna je navíc vhodným místem pro všechny věkové kategorie, tedy i pro rodiny s malými dětmi, které se mají možnost zabavit v dětském koutku. V letních měsících se pak hostům nabízí možnost posezení na příjemné kavárenské zahrádce, kde si mohou vychutnat voňavou kávu doplněnou třeba právě upečenými domácími koláči, s výhledem na dění na náměstí.

Region NOVOMĚSTSKO

Vratislavovo nám. 123, Nové Město n. M.
+420 777 798 080
info@bonacafe.cz
www.bonacafe.cz



18 Cukrárna Milena

Cukrárna Milena v městyse Nedvědice nacházejícím se na rozhraní Jihomoravského kraje a Kraje Vysočina je už po léta u milovníků sladkostí tím prvním, co se jim vybaví při vyslovení názvu městečka pod hradem Pernštejnem. Provozovna „na městečku“ sídlí už od roku 1991. A neodmyslitelně k ní patří zákazníci oblíbené „nohavice“ vyhlášeného jablečného štrúdlu vlastní výroby.

Mezi další vyhledávané zákusky patří například pařížský dort, klasika vyráběná z poctivých surovin – kakaový korpus, pařížská šlehačka, čokoládová poleva... Kdo nepreferuje čokoládu, může „u Mileny“ vyzkoušet třeba ovocný dort, plněné šátečky z listového těsta, ořechové rohlíčky a další dobroty. V letních měsících je k mání i poctivá kopečková zmrzlina s různými příchutěmi, nicméně zákazníci mají v oblíbě i ovocné sorbety. Kromě originálních zákusků je

v cukrárně možné vychutnat si taktéž kávu, která se z kvalitních kávových zrn praží přímo v provozovně. V nabídce je kupříkladu espresso, cappuccino či latte, a pokud zákazníkům káva zachutná, mohou si zakoupit i balenou pro domácí použití.

V doplňkovém prodeji jsou kupříkladu sirupy a čaje z farmy Sedmíkráska, sirupy a džemy z Hájenky, utopence a sýry z Hastrmanky, medovina z Vysočiny nebo víno z Bořetic.

Region NEDVĚDICKO

Nedvědice 31, 592 62
+420 605 736 606
info@cukrarnamilena.cz
www.cukrarnamilena.cz



Kavárny a cukrárny

19 Franqueza cafe

Kavárnu Franqueza cafe zákazníci již od roku 2012 najdou ve zrekonstruovaných prostorách historického objektu bývalé školy na Masarykově náměstí v Bystřici nad Pernštejnem. Ojedinelou atmosféru starobylého domu korunuje vůně výběrové kávy i čerstvých zákusků a pohodlně usednout hosté mohou v přední části kavárny s kamennou zdí a starožitným nábytkem, případně v zimní zahradě plné květín. V létě se jim pak nabízí posezení na venkovní zahradě.

Kromě kávy mohou návštěvníci ochutnat i další originální nápoje, kupříkladu alkoholické či nealkoholické koktejly, domácí limonády, ale rovněž punče, čaje či poctivou horkou čokoládu. Na své si však přijdou rovněž milovníci kvalitního piva, kteří si mohou vychutnat velkomeziříčské točené pivo Harrach z tamního Malostránského pivovaru v Jelínkové vile.

Region BYSTRICKO

Masarykovo nám. 60, Bystřice n. P.
+420 731 866 538
franquezacafe@gmail.com
www.facebook.com/franquezacafe



20 Kavárna Jako doma

Kavárna s příznačným názvem Jako doma na náměstí Národního povstání ve Svatce se nachází v blízkosti řady turistických a cyklistických tras lákajících k objevování krás Vysočiny. Návštěvníci si mohou vychutnat například výběrovou kávu od moravského dodavatele Coffeespot, k ní sladké dobroty a v létě i zmrzlinu. K dostání jsou kvalitní výrobky zejména od místních dodavatelů, ale i zákusky vlastní výroby, domácí koláče či domácí limonády z produkce lokálního výrobce. Vzhledem k tomu, že v kavárně Jako doma je nabídka pravidelně obměňována, hosté mají průběžně možnost ochutnat různé sladké, ale někdy také slané speciality. Všechno je čerstvé a voňavé, prostě Jako doma.

V interiéru kavárny laděném do modrobílého dominuje tradiční cibulákový motiv, který odkazuje na historii i folklor a svými čistými

liniemi podtrhuje prožitek z příjemného posezení.

V okolí kavárny je k dispozici dostatek parkovacích míst a v přilehlém dvoře si mohou cyklisté odložit kola. V létě si občerstvení mohou vychutnat i na sluníčku před kavárnou. Malé děti se zabaví v dětském koutku a návštěvníci mohou zalistovat v knihách z regálů s literaturou ke čtení, případně si zakoupit něco ze sortimentu kávy a sypavých čajů pro domácí použití.

Region ŽĎÁRSKO

nám. Nár. povst. 18, 592 02 Svatka
+420 725 955 471
sarkapenheclova@seznam.cz
www.tinyurl.com/kavamajakoDoma





Kavárny a cukrárny

21 Kavárna Na cestě

Nedvědický dům číslo popisné 44, původně Hotel Panský dům, který je k vidění třeba i na pohlednici městečka z roku 1908, před léty vlastněný rodinou Valdhansových, jež v něm provozovala vyhlášenou restauraci, poskytl prostory pro v roce 2023 zprovozněnou Kavárnu na cestě. Dnes v interiéru přívětivé kavárny, kde jsou vítány nejen děti, ale třeba i domácí mazlíčci, podávají kvalitní kávu mnoha druhů a způsobů přípravy a lákavé zákusky připravované týmem zkušených cukrářek kladoucích důraz na používání kvalitních surovin. K zakoupení tam však jsou rovněž různé produkty regionálních výrobců, například sirupy, čaje, koupelové soli, džemy, originální limonády nebo pivo. V rámci speciálních nabídek se v kavárně čas od času objeví například i sushi nebo různé slané pokrmy, případně domácí pečivo, v letních měsících zákazník v mrazicím

pultu lákají vaničky kopečkové zmrzliny mnoha příchutí. Nejde jenom o prověřenou klasiku, ale třeba i cheesecake, cookies nebo rakytník. Do nedvědicke Kavárny na cestě je možné zavítat nejenom za příjemným gastronomickým, ale i kulturně-společenským zážitkem. Konají se tam rovněž koncerty, besedy, tvoření a další veřejné aktivity.

Region NEDVĚDICKO

Nedvědice 44, 592 62

+420 776 561 084

janamlaskacova@seznam.cz

www.tinyurl.com/kavarnaNaCeste



22 Malá kavárna

Touha nabídnout hostům možnost dopřát si šálek skvělé kávy stála za otevřením Malé kavárny. Tu lidé najdou v historickém Čechově domě s klenutými stropy na Havlíčkově náměstí v centru Žďáru nad Sázavou. Rodinný podnik, o který se starají maminka s dcerou, nabízí útulné a příjemné prostředí všem, kteří hledají chvíli oddechu, klid, kvalitní, originální a chutné domácí zákusky či dorty a především profesionálně připravenou a naservírovanou výběrovou kávu. Žďárská Malá kavárna je tak ideálním místem pro nezbytnou ranní kávu, odpolední sladkost v podobě kupříkladu větrníků, dortů či barevných křehkých makronek, případně příjemné posezení s přáteli spojené s drobným občerstvením. Menu zahrnuje taktéž různé alkoholické i nealkoholické osvěžující nápoje či koktejly, které jsou skvělé v každém ročním období.

Pro malé návštěvníky kavárny je pak k dispozici dětský koutek, kde se mohou zabavit, a v letních měsících se dá využít posezení ve stylové zahrádce umístěné ve vnitřním dvorku domu plném zeleně.

Region ŽĎÁRSKO

Havlíčkovo náměstí 253/5, Žďár n. S.

+420 739 035 846

andreasochova@seznam.cz

www.tinyurl.com/malakavarna



Kavárny a cukrárny

23 Zámek Žďár nad Sázavou

Oázu klidu a elegance v běhu všedních dnů představuje kavárna v Zámku Žďár. Hosté se mohou pohodlně usadit v interiéru zrekonstruovaném tak, aby v něm zůstal zachován půvab starých časů, ale kavárna současně nabízela moderní komfort. Vychutnat si mohou třeba šálek prémiové kávy Café Reserva doplněný některým z lákavých zákusků, vesměs z regionální produkce. Atmosféra šlechtického sídla návštěvníky přenesne do jiného světa a umožní jim na chvíli zapomenout na ruch každodenního života. Mimo kávu je možné ochutnat i širokou škálu nápojů včetně domácích limonád připravovaných ze sirupů z regionální farmy Sedmikráska nebo cider z jablek ze zámeckého ovocného sadu. A co by to bylo za kavárnu bez pochoutek sladkých i slaných? Vybrat se dá z nabídky čerstvých bagetek,

zapékaných toastů, domácích dezertů, ale i osvěžující kopečkové zmrzliny. V létě se nabízí možnost využít posezení na venkovní terase s výhledem na Zelenou horu s unikátním poutním kostelem sv. Jana Nepomuckého, památkou na seznamu UNESCO.

V kavárně se však nenudí ani malí hosté. Kromě dětského koutku mohou navštívit také hernu InventoriUM, která se nachází v blízkosti kavárny a nabízí spoustu aktivit rozvíjejících dětskou kreativitu a tvořivost.

Region ŽĎÁRSKO

Zámek 8/8, 591 01 Žďár nad Sázavou

+420 602 565 309

kavarna@zamekzdar.cz

www.zamekzdar.cz



24 Zastav se

Místo, kam se můžete zastavit a kde můžete zastavit sami sebe, nadechnout se, odpočinout, načerpat klidnou atmosféru a pochutnat si. S láskou tvořená malá kavárnička Zastav se se nachází v pasáži uprostřed náměstí v Bystrici nad Pernštejnem. Vychutnat si můžete čerstvě praženou kávu z nedaleké K – pražírny v Nedvědici s našlehaným mlékem od krav farmáře Jirky z Lesoňovic. Ke kávě se nabízí zákusky vlastní výroby pečené s důrazem na kvalitu surovin. Mouka pochází z mlýna Střížov, vajíčka z místní MM farmy, krémy jsou ze smetany a mascarpone nebo českého másla. Neodolatelnou chuť zákuskům dodá belgická čokoláda Callebaut. Pro žízňivé jsou k dispozici limonády ze sirupu od Monvio, kde si bylínky a ovoce sbírají na vlastní zahrádce v srdci Vysočiny, nebo firmy Vanda, jež ovoce nakupuje od biofarmářů. Za zmínku stojí

i voňavý čaj od Bylincy, mošt Jadernička z biosadu od firmy Moštuj nebo třeba ceremoniální Matcha od Spill the Matcha.

V nabídce je i víno z rodinného vinařství Koblížek a k němu sýr z Březin, koktejl Mimosa zase zpříjemní nejen večer, ale i den v kombinaci se snídaní bagely. V zimě láká hosty vyhlášený domácí horký vaječný likér se šlehačkou, spoustou vanilky a kvalitního rumu.

Region BYSTRICKO

Masarykovo nám. 50, Bystrice n. P.

+420 792 762 237

mazourkovaveronika@seznam.cz

[instagram.com/zastav_se_kavarnicka](https://www.instagram.com/zastav_se_kavarnicka)



**25 Balónový pivovar Radešín**

Na břehu Pivovarského rybníka v Radešíně se nachází Balónový hotel a pivovar, který zaujme nejen svou malebnou polohou, ale i bohatou historií. Budova, v níž dnes pivovar sídlí, má kořeny sahající až do roku 1597, kdy Samuel Radešinský z Radešovic přestavěl renesanční tvrz, dnes známou jako Balónový zámek, a založil v ní pivovar. Ten se poté stal nedílnou součástí regionu a v 17. století patřil mezi dva pivovary vlastněné žďárským klášteřem. Každý rok se tam vařilo více než tisíc sudů piva. V roce 2016 se pivovarnická tradice do Radešína vrátila. Po citlivé rekonstrukci objektu byla v prostorách hotelu zprovozněna útulná pivnice, která se pyšní moderní varnou a skrývá 23 zracích tanků. Na čepu Balónového pivovaru je vždy čerstvá a sezonní nabídka. Stablními stálci jsou světlá jedenáctka Samuel

a třináctistupňový Štefan. Pivní mok si hosté mohou vychutnat přímo v restauraci, nebo si ho odnést domů v PET lahvích či sklenicích.

Pro ty, kdo chtějí zažít pivovar na vlastní kůži, je připravena prohlídka s degustací v doprovodu sládků. Během ní návštěvníci ochutnají tři až čtyři vzorky přímo z tanků a dozví se zajímavosti o historii i současné výrobě piva. Zhruba hodinová prohlídka je vhodná pro skupiny od šesti osob.

Region NOVOMĚSTSKO
Radešín 11, 592 55 Bobrová
+420 515 919 800
info@balonovyyhotel.cz
www.balonovyyhotel.cz

**26 Pivovar Hejkal**

Na dvoře hotelu Sport v Novém Městě na Moravě se od roku 2017 nachází regionální Pivovar Hejkal. Pivovar i pivo pojmenované po místním bájném strašidle navázaly na tradici vaření piva, která byla ve městě přerušena na 111 let. Hejkal je malý technologicky moderní pivovar, který se pyšní vařením piva podle vlastních receptur. K výrobě používá nejkvalitnější suroviny a osvědčené postupy. Kvasí v otevřených kádích a nechává piva poctivě zrát, což vede ke vzniku přírodního nápoje s příjemnou vůní a skvělou pitelostí. Mezi hlavní produkty se řadí především spodně kvašené ležáky, které patří k tradičním českým pivním stylům, nicméně novoměstský Pivovar Hejkal se nebrání ani experimentům s různými speciály. Mezi nejoblíbenějšími pivy jsou spodně kvašené ležáky jako Hejkal

jantarová 11°, světlá 12°, vídeňská 12° a tmavá 13°. Kromě této klasiky pivovar nabízí sezonní speciality, jako je zimní kořeněný ležák, nebo svrchně kvašené styly, mezi něž patří populární ALE a APA. Produkty Pivovaru Hejkal si mohou lidé vychutnat přímo v hotelu Sport, kde jsou na čepu, nebo si je odnést s sebou. S Hejkalem se však dá setkat i na mnoha dalších místech regionu. Pivovar nabízí také komentované prohlídky pro jednotlivce či skupiny.

Region NOVOMĚSTSKO
Žďárská 1518, 592 31 Nové Město n. M.
+420 737 288 077
hejkal@pivovarhejkal.cz
www.pivovarhejkal.cz

**27 Pivovar Revolta**

Na náměstí Republiky ve Žďáře nad Sázavou se nachází sídlo pivovaru Revolta, který názvem i přístupem odkazuje na nový začátek pivovarnictví ve městě. Objekt, kde se provoz nachází, po staletí sloužil jako sídlo purkrabího, hejtmana i cechovních mistrů, později v něm byl zájezdní hostinec. Na přelomu 19. a 20. století dům tehdejší starosta a národovec Otokar Veliš přestavěl na secesní hotel, který pak hostil i významné osobnosti včetně Tomáše G. Masaryka či ministra národní obrany Václava Klobáče. Pivovarnická tradice se do města vrátila v roce 2016. Pivovar Revolta přináší moderní pojetí pivovarnictví s důrazem na maximální kvalitu, tradici a výběr surovin. Všechna piva jsou nefiltrovaná, nepasterizovaná a vařená z prvotřídní vody, ječných sladů, kvasnic a chmele.

Mezi nejpoblárnější piva patří světlá jedenáctka Revolta 11,

osmička 8Evženů nebo svrchně kvašený speciál Bílá dáma. Každé z piv nabízí nezaměnitelnou chuť a je dostupné jak v pivovaru, tak i v přílehlé kavárně Revolta BEER & CAFE, kde si mohou hosté vychutnat také kávu nebo drobné občerstvení. Piva Revolta lze zakoupit i v některých prodejnách. V nabídce jsou po předchozí rezervaci taktéž prohlídky provozu pro skupiny v počtu 3 až 5 osob.

Region ŽĎÁRSKO
nám. Republiky 64, 591 01 Žďár n. S.
+420 606 184 138
pivovar@revolta.beer
www.revolta.beer

**28 Pivovar Richard**

V malebné vesnici Račín ležící mezi lesy Žďárských vrchů se nachází minipivovar Richard. Pyšní se nefiltrovanými a nepasterizovanými pivy, která jsou už bezmála desetiletí vařena s láskou a pečlivostí. A protože v pivovaru Richard věří, že správné pivo potřebuje čas a trpělivost, kvasí v otevřených spilkách a nechává se několik týdnů zrát. Minipivovar milovníkům kvalitního zlatavého moku nabízí šest základních druhů spodně kvašených ležáků a nepravidelně představuje limitované speciály, které konzumentům přinášejí další zajímavé chutě. Na výrobu piv se používají české slady, chmel a místní vysoce kvalitní voda, která zásadně přispívá k dokonalé chuti každého piva.

Doplňkem pivovaru je hotel Leopold, který je zařízený v prvorepublikovém stylu a nabízí útulné ubytování s vlastní restaurací. Ta

se zaměřuje na domácí kuchyni s nádechem kreativity a pivo Richard si je v ní možné vychutnat v kombinaci se servírovanými pokrmy.

Pro ty, kteří by si rádi přivezli „kousek Račina“ domů, pivovar nabízí variantu zakoupit si pivo v litrových lahvích, třeba i v dárkovém balení. Zájemci mohou taktéž zjistit, jak se řemeslné pivo v minipivovaru vyrábí. Exkurze jsou určeny pro osm a více osob a konají se po předchozí domluvě.

Region ŽĎÁRSKO
Račín 10, 592 11 Račín
+420 724 461 300
pivovar@racin.cz
www.pivo-richard.cz



**29 Čaje LC rosa**

Firmu LC rosa ze Suků u Ostrova nad Oslavou specializující se na výrobu bylinných a ovocných čajových směsí a sirupů založila před bezmála čtvrt stoletím Valerie Pelikánová. Nejdříve v Ostrově začínala s léčivými bylinnými čaji, později přidala míchání ovocno-bylinných směsí k běžnému pití. Poté přibýly sirupy s obsahem bylin a ovoce i přesun do větších prostor. V LC rosa s pečlivostí vybírají byliny pocházející z českých zdrojů, převážně z oblasti Vysočiny, s atestem kvality a dohlížejí na to, aby suroviny splňovaly nejvyšší standardy. Byliny do směsí jsou sbírány od jara až do podzimu, přičemž je kladen důraz na správné načasování sběru, způsob sušení i skladování. Každá směs vzniká s ohledem na maximální přínos pro lidské zdraví a všechny produkty jsou bez přídavných barviv či aromat. Složení účelových bylinných čajů vychází z tradičních receptů bylinkářů.

Také sirupy se v LC rosa připravují podle osvědčených receptů a postupů. Obsahují kvalitní byliny či ovoce, chutnají a poskytují blahodárný účinek tělu i duši. Čaje i sirupy firmy LC rosa je možné zakoupit v prodejnách TOP-VITAL ve Žďáře nad Sázavou a Pekárny Řečice nebo v turistickém informačním centru v Zámku Žďár ve Žďáře nad Sázavou, případně přes e-shop.

Region ŽĎÁRSKO

Valerie Pelikánová

+420 608 206 260

lcrosa@seznam.cz

www.lc-rosa.cz

**30 Kadovánek**

Specialita v podobě bylinného likéru Kadovánek je k dostání v hospodě U Janečků v Kadově a navazuje na tradici kdysi proslulého Samotínského vánku podávaného v již neexistující hospodě v Samotíně. Produkce tohoto šnapsu zanikla se smrtí hostinského Emila Tlustoše v roce 1988. Na následnou poptávku veřejnosti zareagovala hostinská z hostince U Janečků a babička stávajícího majitele Vilemína Janečková. V roce 1992 přišla s vlastní recepturou bylinného likéru a vznikl Kadovánek. Na průčelí hospody od té doby visí pamětní deska s verši oslavujícími místní specialitu slovy: „Zaduže do hlavy, profiči myslí, odfoukne starosti, tobolku čistí.“ Originální likér se podává v neméně originální hospodě. Objekt vznikl v polovině 17. století a přestavby se dočkal počátkem 19. století. Hospoda v něm začala fungovat na sklonku první poloviny 19. století a poté přežila

i světové války či střídání režimů. V interiéru hospody tak nechybí třeba kolovrátek, hmoždíře, samorosty, staré obrazy včetně portrétu císaře Františka Josefa I., ale i úderná hesla typu Kdo chce sto let žít, musí Kadovánek pít. A tím se návštěvníci místní i přespólní řídí. Skleničku likéru si dávají jen tak preventivně coby skvěle chutnající místní specialitu.

Region NOVOMĚSTSKO

hospoda U Janečků

+420 774 004 517

sterba.mir@seznam.cz

www.tinyurl.com/kadovaneek

**31 Medlovský gin**

Lístky kontryhele, které za letního úplňku sbírají vily na louce Obecnici u Hotelu Medlov, se od roku 2019 stávají součástí Medlov Kontryhel Ginu, který byl stvořen k počtě jemnosti a síly žen. V palírně firmy Little Urban Distillery pak vzniká nápoj výjimečně jemné chuti a silného charakteru. Specifickou příchutí mu dává i heřmánek z polička v hotelovém parku. Každý rok tak vznikne limitovaných 222 lahví osobitého moku. K máni je Medlov Kontryhel Gin v Hotelu Medlov, každoročně v jiné edici. Milovníci ginu proto obvykle nezůstávají u jednoho vzorku, ale využívají možnost degustace napříč ročníky. V případě zájmu o láhev Medlov Kontryhel Ginu se svým oblíbeným číslem se je možné stát členem ginového předplatného. V roce 2024 k medlovskému ginu s kontryhelem přibyl speciální likér. Na základech ginu vznikl k počtě medlovských lyžařů borůvkový

likér Mertilus. To se pojilo s 90 lety od doby, kdy lyžařský reprezentant Leopold Stehlík u rybníka Medlov otevřel rekreační zařízení. I proto je likér inspirovaný obdobím první republiky. Chuť borůvek z lesů Žďárských vrchů čtyři měsíce macerovaných v Medlov Kontryhel Ginu vytváří unikátní chuťovou kompozici. Nápoj si je možné vychutnat v restauraci či hotelovém baru.

Region NOVOMĚSTSKO

Hotel Medlov

+420 566 619 201

info@medlovhotel.cz

www.medlovhotel.cz

**32 Medové perníčky z Vysočiny**

Z malé rodinné firmy Dobrůtky z Vysočiny ve Sněžném pocházejí nejenom medové perníčky, ale i cukroví nebo pečené čaje. Ve společnosti, kterou vede Taťána Nečasová, kladou důraz na používání kvalitních českých surovin, mnoho z nich pochází přímo z Vysočiny. Hlavním produktem jsou medové perníčky, které získaly i certifikát regionálního produktu Kraje Vysočina. Jedinečné jsou nezaměnitelnou chutí i vysokou kvalitou a recepturou podle tradičních postupů. Základem je kvalitní med od českých včelařů, těsto na perníčky neobsahuje vejce. Dobrůtky z Vysočiny vycházejí vstříc i lidem, kteří odmítají palmový tuk. Do těsta se tak přidává buď kvalitní rostlinný tuk, případně rýžový olej. Do žitných perníčků je zase používána výhradně bio žitná mouka. Zdobí se holandským marcipánem, který je oproti klasickému fondánu

kvalitnější a chutnější variantou. Kromě perníčků se firma věnuje také výrobě sezonních produktů, především jde o čerty, Mikuláše, sněhuláky či zvonečky. Výrobky Dobrůtek z Vysočiny je možné i jako originální suvenýr zakoupit například v turistických informačních centrech ve Sněžném, nebo Novém Městě na Moravě, ale rovněž v Domě přírody Žďárských vrchů v Krátké, Selském dvoře v Daňkovicích i jinde.

Region NOVOMĚSTSKO

Dobrůtky z Vysočiny, s. r. o.

+420 734 221 288

tnecasova@seznam.cz

www.dobrutkyzvysocinoy.cz



**33 Milovské perníčky**

Sladké produkty značky Milovské perníčky z Českých Milov byly inspirovány výtvarnou a řemeslnou rodinnou tradicí a láskou k pečení jejich autorky Petry Kovařikové. V malé výrobě vznikly dvě řady výrobků s portfoliem tradičních perníků a originálních perníkových pralinek. Veškerá výroba spočívá výhradně v ruční práci a zdobení, takže každý z produktů je originál.

V sortimentu perníčků zákazníci najdou klasické tvary, jako jsou srdce, koníčky, ptáčky a květiny, zdobené barevným marcipánem nebo cukrovou ozdobou. Erbovním výrobkem je marcipánové srdce, značné oblibě spotřebitelů se však těší i malé perníčky zvané marcipánky. Chuťově mimořádný je perník řady „svačinka“, jehož receptura obsahuje větší podíl medu a másla. Vláčny perník je plněný švestkovými povídky. Specifické perníkové ručně vyráběné plněné

pralinky v mnoha variantách jsou nabízeny v dárkových baleních, anebo v kombinaci s perníčky. V nabídce nechybí kolekce na míru pro firemní zákazníky, ale i perníčky určené na svatební stoly či na výslužky pro hosty a další edice podle přání. Milovské perníčky a pralinky jsou k mání v Milovské kavárně, v turistických informačních centrech Křižánky, Žďár nad Sázavou, Svratka a sortiment si lze objednat přes e-shop.

Region NOVOMĚSTSKO

Mgr. Petra Kovařiková

+420 724 828 287

milovske.pernicky@gmail.com

www.milovske-pernicky.cz

**34 Mitrovsky Angus**

Firma Mitrovsky Angus založená v roce 1996 v Mitrovském dvoře v Mitrově u Strážku se specializuje na chov plemene skotu Aberdeen Angus. Plemeno známé křehkostí a výbornou chutí masa je chováno bez použití granulované výživy, pase se na rozlehlých loukách. Po porážce skotu maso zraje při kontrolované teplotě minimálně dva týdny, poté je bouráno a vakuově baleno, aby zůstalo co nejčerstvější. V podnikové prodejně si mohou zákazníci vybrat z široké nabídky vyzrálého hovězího masa, ale také si zakoupit již připravené steaky, mleté maso nebo ochucenou směs na burgery. K dostání jsou rovněž trvanlivé výrobky jako hovězí vývar, guláš, paštiky, klobásy, tlačěnka, hovězí ve vlastní šťávě, sušené maso či klobásy. Nabídka obsahuje taktéž produkty z hovězího a vepřového masa, třeba Mitrovské špekáčky, anebo speciality z vepřového masa z vlastního chovu. Ke

koupi je tak i špek, škvarková pomazánka, vepřové maso ve vlastní šťávě, škvarky nebo sádlo. Kulinařský zážitek si je poté možné dopřát v přílehlé restauraci. Společnost Mitrovsky Angus zájemcům nabízí také kurzy přípravy steaků. Naučí se připravovat maso tak, aby vynikla jeho chuť i struktura. Součástí kurzů je také prohlídka farmy a zázemí bio porážky skotu.

Region BYSTRČICKO

Statek Mitrov, a. s.

+420 733 713 258

robert.zeleny@mitrovsky.com

www.mitrovsky.com

**35 Pernštejský elixír**

Bylinný likér Pernštejský elixír spatřil světlo světa 1. dubna 2004 v prostějovské Palírně u Zeleného stromu. Destilát si nechala připravit Jana Hriadelová z Nedvědice, která se z něj rozhodla udělat regionální specialitu. K pátému výročí likéru v roce 2009 přibyl i Pernštejský elixír ve formě sypaného ovocno-bylinného čaje. Městečko Nedvědice pod hradem Pernštejn je s ním odedávna úzce spojené, takže Pernštejský elixír se stal oblíbeným suvenýrem či dárkem.

Láhev s obsahem pětaticetiprocentního jemného likéru příjemné chuti a blahodárny účinky na zažívání, který v létě s kostkou ledu osvěží a v zimě zase zahřeje, zdobí etiketa s vyobrazením pernštejské pověsti o Věnavovi a keramická ručně vyráběná pečeť. Spojení Pernštejského elixíru s Palírnou u Zeleného stromu bylo symbolické, neboť likérka vznikla v roce 1518

zásluhou Viléma II. z Pernštejna. Na etiketě jednoho čaje je portrét šlechtičny Polyxeny z Pernštejna, na druhé zase Kryštofa Pavla z Lichtenštejnu-Castelkornu, jenž byl majitelem hradu v době neúspěšného obléhání sídla Švédy v roce 1645. Pernštejský elixír je v regionu k dostání v prodejně Gotika v Nedvědicích a v nedvědicím a bystrčickém turistickém informačním centru i přes e-shop.

Region NEDVĚDICKO

Jana Hriadelová

+420 604 280 005

info@darky-pernstejn.cz

www.darky-pernstejn.cz

**36 Pikárecké prečlíčky**

Ručně vyráběné perníkové prečlíčky vznikají v obci Pikárec a připravuje je Lucie Krejčová. Prečlíčky z perníkového těsta i díky svému originálnímu tvaru a složení získaly prestižní certifikát pro regionální potraviny Kraje Vysočina.

Prečlíčky o rozměru asi 6 x 4 centimetry se vykrajují z perníkového těsta a jejich nezaměnitelná chuť spočívá v tom, že se před upečením posypou třtinovým cukrem. Kombinace tradičního perníku a třtinového cukru tvoří zajímavý chuťový zážitek. Spojení tradice, kvalitních surovin, jedinečného receptu a pečlivé ruční výroby prečlíčkům zajistilo stálé místo mezi specialitami Vysočiny.

Cukrářství Lucie Krejčové se zaměřuje na výrobu různých druhů perníků, jak pro běžnou konzumaci, tak zvláštní příležitosti. Nabízí klasické prečlíčky i zdobené medové perníčky, které se vyrábějí na zakázku, kupříkladu k různým

významným životním událostem. Sortiment zahrnuje taktéž plněné, slepované a malované perníčky. Pikárecké perníkové prečlíčky se prodávají buď po jednotlivých kusech, anebo v dárkovém balení. Zájemci si mohou sladkou pochoutku z regionu zakoupit například v turistických informačních centrech ve Žďáře nad Sázavou a Novém Městě na Moravě nebo v prodejně Zámku Žďár ve Žďáře nad Sázavou.

Region BYSTRČICKO

Lucie Krejčová

+420 731 475 783

lucka.pernicek@seznam.cz

www.tinyurl.com/pikareckeprechlicky



**37 Prosetínské trubičky**

Vyhlašenou regionální specialitu v podobě Prosetínských trubiček si je možné prioritně vychutnat v Prosetíně na Bystřicku. Křehký zákusek vyráběný podle tajné receptury z poctivého máslového listového těsta se stal symbolem kvality a umu, ostatně je i regionální potravinou Kraje Vysočina.

Firma Maršáلكových, která se výrobou Prosetínských trubiček zabývá, jich zvládne týdně připravit čtyři až pět tisíc kusů. Tajemství úspěchu spočívá ve speciálním způsobu přípravy těsta, které se překládá, válí a chladí tak, aby dosáhlo vysoké „listovosti“. Upečené korpusy jsou poté naplněny lehkým bílkovým sněhem s přídavkem citronové šťávy.

Historie Prosetínských trubiček sahá do roku 2011, kdy Radka Maršáلكová inspirovaná rodinným receptem své tchyně začala trubičky péct a plnit. S podporou manžela, který kromě rozvozu

a prodeje pomáhá i s náročnou přípravou těsta, se Maršáلكovým podařilo vytvořit produkt, který se rychle stal fenoménem na farmářských trzích po celé Vysočině.

Čerstvé trubičky jsou k dostání v obchůdku v Prosetíně, mnoha kavárnách a prodejnách napříč regionem nebo na farmářských trzích. Objednat si je možné i obří trubičku naplněnou desítkami malých plněných trubiček coby netradiční dárek nebo sladký suvenýr.

Region **BYSTRICKO**

Obchod u Maršáلكů

+420 724 828 287

radka.obchod@seznam.cz

www.tinyurl.com/trubicky

**38 Rakytník z Bohdalova**

Už bezmála dvě desetiletí se v Bohdalově pěstuje a zpracovává rakytník řešetlákový v kvalitě BIO. Touto činností se zabývá společnost SEVAK star založená již v roce 2006 astrologem, léčitелеm a bylinkářem Emilem Havelkou (1944-2018). Bobule rakytníku obsahují několikanásobně více vitamínu C než citrony a jsou plné dalších prospěšných látek jako například kyselina jablečná a vinná, cholin, betain či flavonoidy. Jde o plody podporující imunitní systém, činnost srdce a trávicího ústrojí i zlepšující stav pokožky.

Rakytníkové sady v okolí Bohdalova a Borů ročně produkují 10 až 12 tun plodů, z nichž se vylisuje až 7 tisíc litrů šťávy, která putuje ke spotřebitelům v celé republice.

Rakytníková šťáva je dostupná v čisté formě nebo ve směsích s exotickými ovocnými šťávami, což je oblíbená kombinace, neboť šťáva z rakytníku je značně kyselá. Kromě

šťáv nabízí SEVAK star i rakytníkové sirupy, sladké pomazánky, čaje a olej – všechno v BIO kvalitě z místních surovin.

Produkty se v regionu dají zakoupit ve firemní prodejně v Bohdalově, avšak s doplňky stravy z čisté přírody Vysočiny od firmy SEVAK star se je možné setkat rovněž na farmářských trzích či v obchodech, jako je žďárský BezobAlík či Top Vital, anebo v e-shopu.

Region **ŽDÁRSKO**

SEVAK star

+420 566 677 283

sevakapatyka@centrum.cz

www.sevakstar.cz

**39 Vířský utopenec**

Pravé Vířské utopence je možné ochutnat v Hospodě nebo Kantýně Továrny Víř; ale také v restauraci nedalekého Forest Resortu. Za ideální kombinací ingrediencí a chuti stojí právě tým kuchařů z Forest Resortu, který naložil vyhlášené bezlepkové špekáčky do octového nálevu s křupavou cibulí, zelím a malými okurkami. Produkt si je také možné pro domácí použití zakoupit v turistickém informačním centru v Továrně Víř.

S výrobou jedlých regionálních produktů je ostatně spojena snaha vedoucí k udržení pracovní vytíženosti zaměstnanců po skončení hlavní letní sezony, kdy návštěvníků v oblasti výrazně ubude a některé pracovní pozice dočasně zaniknou. Vířský utopenec tak nezůstal osamocen a v Továrně Víř si je možné zakoupit, případně prostřednictvím e-shopu objednat i další dobroty, jako jsou třeba marmelády, med, pečené čaje, čatni,

slanináda, bučková pomazánka či škvarky z divočáka v sádle. Jde o samé zajímavé dobroty, které v běžné obchodní síti nejsou k dostání, protože se staly specifickým právě Vířu a Továrny Víř. V e-shopu si je možné zvolit osobní odběr s tím, že ideální formou nákupu je osobní návštěva spojená se sportem, kulinařskými zážitky či objevováním regionálních památek a přírodních zajímavostí.

Region **BYSTRICKO**

Údolí Svatky, a. s.

+420 566 566 566

info@udolisvatky.cz

www.tovarnavir.cz

**40 Žďárský kapr**

Kapři patří ke Žďársku i Žďáru nad Sázavou neodmyslitelně jako místní hluboké lesy a čistá příroda. Tradice chovu kaprů v oblasti sahá minimálně do 15. století, kdy se kapr stal dokonce součástí nejstarší pečeti tehdejšího městečka Žďáru. Už ve 13. století však v lokalitě z popudu cisterciáckých mnichů ze žďárského kláštera začaly vznikat první chovné rybníky, tudíž speciálně vyšlechtěné plemeno Žďárský kapr je přirozeným pokračováním stovky let dlouhé tradice chovu ryb v regionu. Vyznačuje se vysokou kvalitou masa a jeho mimořádnými chuťovými vlastnostmi, chová se ve vlastních plemenných liniích společnosti KINSKÝ Žďár a je současně držitelem ochranné známky.

Specifikem Žďárského kapra je nejenom zachovalé životní prostředí, ale také délka jeho chovu. Zatímco kapři v rybníkářských oblastech v jiných částech republiky

dorůstají tržní velikosti za tři roky, na Žďársku díky chladnějšímu podnebí i vodě a menší úživnosti rybníků tento proces trvá o rok déle. Žďárský kapr, který je rovněž regionální potravinou, tak roste pomaleji, což současně přispívá ke vzniku kvalitnější svaloviny a lepší chuti masa. Kapr ze Žďárska je k dostání v Rybárně Kinský ve Žďáře nad Sázavou, stejně jako další ryby z místních rybníků.

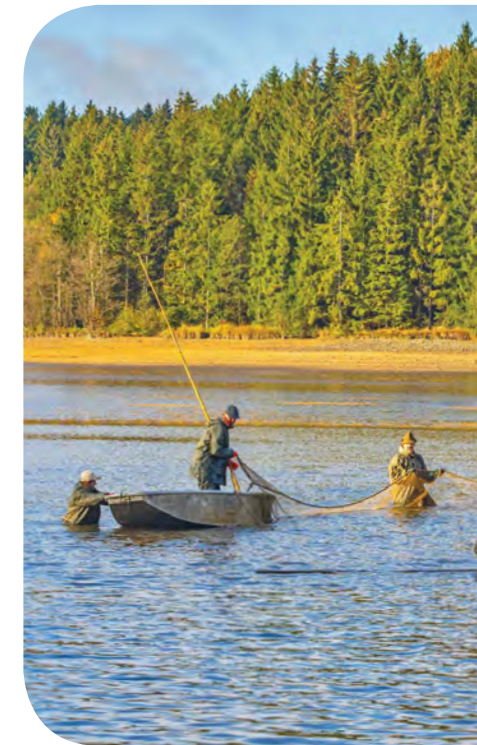
Region **ŽDÁRSKO**

Rybárna Kinský

+420 566 628 861

info@kinsky-zdar.cz

www.kinsky-zdar.cz





41 Jabkovec

Jabkovec je obvyklý horácký pokrm, který však neobsahuje jablka. Název pochází z místního označení pro brambory – takzvaná „zemská jabka“. Jednoduchý a sytý pokrm byl v minulosti oblíben zejména pro svoji dostupnost a výživnost. Ostatně, bramborám se na kameňatě Vysočině vždycky dařilo. Proto se také postupně staly nezbytným základem řady jídel, jejichž chuť a sytost pak bylo možné vylepšovat dalšími přidanými surovinami, jako jsou v tomto případě škvarky. Variant pokrmu existuje více, místo škvarků je do jabkovce možné přidat například na kostičky nakrájené uzené maso, případně pro zvýraznění chuti také kysané zelí.

Suroviny:

- 500 g brambor vařených ve slupce
- 2 vejce
- krupice a mléko podle potřeby
- 100 g nadrobno nakrájených škvarků

- majoránka, pepř, sůl, prolisovaný česnek

Postup:

Uvařte brambory ve slupce a nechte je vychladnout. Následně je oloupejte, nastrouhteje nejmenno a přidejte k nim drobně nakrájené škvarky, vejce, krupici, mléko, sůl, majoránku, pepř a prolisovaný česnek podle chuti. Hmotu, která by měla mít konzistenci o něco hustší než těsto na bramboráky, důkladně promíchejte, rovnoměrně ji rozetřete do vymazaného pekáčku a v troubě při střední teplotě upečte dozlato. Škvarky při pečení pustí sádlo a jabkovec nejenom promastí, ale i příjemně ovoní.

Podávání:

Jabkovec je výborný samotný bez příloh (teplý, ale i studený – to se lépe krájí), avšak tradičně se na Horácku podával se salátem z kysaného zelí a zapíjel se teplou nebo studenou meltou.



42 Pekáče (peciválky, bramborové placky)

Pekáče, známé také jako peciválky či bramborové placky, jsou tradičním vysočinským pokrmem, který se dlouhá léta připravoval z brambor a mouky a pekl se přímo na plátech kamen. Jednoduché syté placky byly oblíbené pro svou snadnou přípravu a možnost podávat je sladké i slané. Nejčastěji se bramborové pekáče potíraly povidly nebo mákem svařeným s cukrem a mlékem, ale také se třeba podávaly pomazané husím sádlem se škvarky nebo jen sádlem a posolené.

Suroviny:

- 600 g brambor vařených ve slupce
- 150 g polohrubé mouky
- trochu soli
- rozpuštěné máslo
- moučkový cukr
- vlažné mléko

Postup:

Uvařte brambory ve slupce, nechce je vychladnout, oloupejte a nastrouhteje nejmenno. Přidejte k nim mouku, sůl a vypracujte vláčné těsto. Z těsta vyválejte tenké placky, které následně opečte na suchém pánvi, případně – máte-li tuto možnost - na plátech klasických kamen. Placky se budou v průběhu pečení postupně nafukovat, čímž získají charakteristické hnědé puchýřky a skvrny.

Podávání:

Hotové placky můžete ještě namočit do vlažného mléka, aby byly vláčnější. Poté je poprašte cukrem a omastíte rozpuštěným máslem, anebo jen potřete povidly, případně je možná slaná varianta se sádlem či škvarky.



43 Svratecký guláš

Svratecký guláš vytvořil šéfkuchař František Mořický, který kdysi v Praze vařil pro rodinu Havlových, později se z něho stal politický vězeň a do Svatky se dostal na umístěnkou. Jeho vyhlášený guláš s bramboráčky vznikl před rokem 1966. Toto jídlo podle vzpomínek místních později v hotelu Mánes ochutnal třeba i Karel Gott. Ačkoliv hotel Mánes již nefunguje, Svratecký guláš můžete ochutnat ve svratecké restauraci U Berušky, v Krušovické restauraci nebo v Hotelu Svatka. Jeho tvůrce trval na tom, že kolik je masa, tolik musí být i cibule. Podle našeho receptu si ho můžete vyzkoušet uvařit i ve své kuchyni.

Suroviny:

- 500 g hovězího roštěnce
- 4 lžíce oleje
- 100 g slaniny
- 500 g cibule
- pepř, sůl, paprika, kmín, majoránka

- 100 g nakrájených žampionů
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- lžíce kečupu

Postup:

Základem Svrateckého guláše je roštěnec tři dny naložený v oleji, soli a pepři. Maso poté nakrájejte na jemné nudličky a zprudka opečte na oleji spolu s nadrobno nakrájenou slaninou. Přidejte nakrájenou cibuli a žampiony. Směs osmahněte a přidejte lžici kečupu, který masu dodá jemně sladkokyselou chuť. Výsledkem by měla být téměř suchá směs, kdy je maso „obalené“ v kečupu. Poté jej osolte, přidejte majoránku, papriku a kmín. Po orestování podlijte trochou vody a nechte podusit, dokud maso není měkké.

Podávání:

Ke Svrateckému guláši se nejlépe hodí bramboráčky, které by měly být smažené téměř nasucho, aby nebyly příliš nasáklé tukem, neboť guláš je sám o sobě dost sytý.



44 Zálitka (Zalejvačka)

Zálitka nebo také jinak řečená zalejvačka je tradiční horácká polévka. Dnes se svojí podobou často blíží jihočeské kulajdě a jejím základem jsou brambory, houby a mléko (smetana). Původní varianta představuje polévku vonící kmínem s kousky brambor a hub zahuštěnou smetanou rozmíchanou s moukou. Dochucení polévky koprem a octem přibývalo časem, navíc co rodina, to jiná chuť. V každém případě je polévka sytá a chutná ve všech ročních obdobích i svých modifikacích. Pokud použijete kopr, nejlepší je čerstvý, případně zmražený, ale dá se využít i sterilovaný. Do zalejvačky se podle starých receptů nejčastěji používaly lišky nebo hříby, ale přidat se do ní mohou jakékoliv pevné houby (čerstvé, naložené, zmražené, sušené). Vylepšenou variantou je vložení tzv. ztraceného vejce do každé z porcí.

Suroviny:

- 3 větší brambory nakrájené na kousky
- sůl
- kmín
- ¼ l smetany
- houby
- mouka
- ocet
- nasekaný kopr

Postup:

Brambory nakrájené na drobné kousky s přídavkem hub vařte v osolené a okmínované vodě do změknutí. Jestli do polévky přidáte sušené houby, nechte je nejdříve chvíli nabobtnat v troše vody – změknou a rychleji se pak uvaří. Následně polévku zahustíte smetanou rozšlehanou s moukou, krátce povařte a nakonec ji můžete dochutit i nasekaným koprem a octem. Do hrnce je možné ještě přidat rozklepnutá (ztracená) vejce podle počtu strážníků a pár minut povařit.





45 Jimramovskem za skvělým jídlem

Cesta vás provede přes centrum Jimramova k modré turistické značce, po které budete pokračovat až na skalní vrchol Prosička, který skýtá jeden z nejkrásnějších výhledů ve Žďárských vrších. Odtud sestoupíte do údolí do vsi Javorek, ale ještě před tím můžete využít nabídku lesního baru před Lominkou. Něco většího k jídlu si pak můžete dát v Javorku v Hospůdce U Trakaře, kde najdete vyhlášenou domácí kuchyni. Následně vás čeká výšlap na kopec Štarkov se zříceninou unikátního hradu Skály. Sídlo, jehož tři strany tvoří skalní masiv, v minulosti prošlo archeologickým výzkumem, který podrobně zmapoval jeho dějiny. Od hradu pak cesta míří po červené značce zpět do Jimramova, rodného místa Jana Karafiáta, autora známých Broučků. Skvělé jídlo z čerstvých sezonních surovin si pak můžete dopřát v restauraci JUST Jimramov.

Restaurace:

JUST Jimramov, Hospůdka U Trakaře

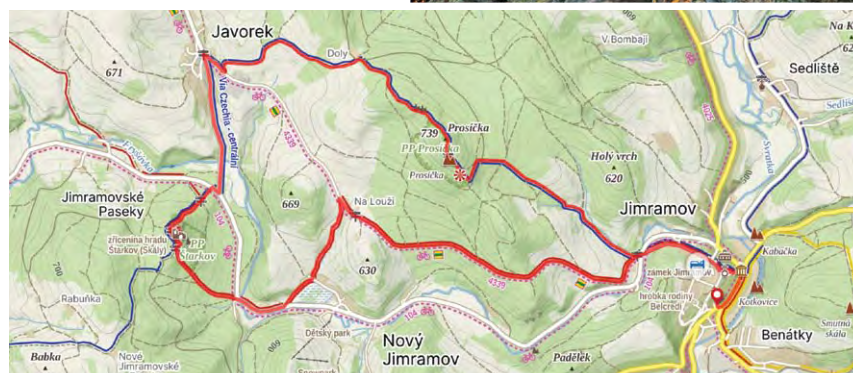
Trasa:

13 km, převýšení 445 m

Nástupní bod:

Jimramov

www.tinyurl.com/okolojimramova



46 K Buchtáku za skvělým jídlem

Vydejte se na výlet v centrální části Žďárských vrchů, který nabízí nejen krásnou přírodu, ale i skvělý gurmánský zážitek. Na oběd či večeri při zpáteční cestě se zastavte v restauraci Selský dvůr v Daňkovicích, která patří mezi oblíbená místa mezi turisty i místními obyvateli. Začněte výšlap v Daňkovicích, kde si prohlédnete Toleranční modlitebnu a poté vystoupejte na Buchtův kopec, nejvyšší obydné místo na Českomoravské vrchovině, a odtud pokračujte sestupem do malebné horácké obce Krásné. V ní navštívte Chalupu pod lipou a samoobslužnou osvěžovnu v zahradě u kostela. Rozhodně nebudete litovat. Dále se můžete projít do vesničky Spělkov, kde se dá obdivovat původní lidová architektura, přičemž na zpáteční cestě do Daňkovic se potěšíte krásnými výhledy do údolí řek Svratky a Fryšávky.

Restaurace:

Selský dvůr Daňkovice

Trasa:

10 km, převýšení 334 m

Nástupní bod:

Daňkovice, Krásné

www.tinyurl.com/okolobuchtaku



47 Kolem Medlova za skvělým jídlem

Výlet začíná ve Fryšavě a hned v úvodu stojí za zastávku hřbitov s pomníkem padlým partyzánům od Vincence Makovského. Po modré značce pak vyrazíte do hlubokých lešů Žďárských vrchů. Na Fryšavském kopci uvidíte památník partyzánské brigády a repliku bunkru. Další zastávkou je Brožova skalka – tři skály tyčící se do výšky dvaceti metrů. Navštívíte Tři Studně, které jsou spojené s hudbou Bohuslava Martinů a Otvíráním studánek. Pokud jste obdivovateli soch Michala Olšiaka, můžete si udělat odbočku k soše Hejkala Pepína nebo Káněte. Cesta pokračuje kolem Sykovce – nejvýše položeného rybníka na Vysocině. Následuje zastávka u rybníka Medlov. Zavítejte tam do restaurace Hotelu Medlov, kde ochutnáte i Medlovský gin či likér Mertilus. Od Medlova se budete vracet do Fryšavy se zastávkou u sousedí Houby od Michala Olšiaka.

Restaurace:

Hotel Medlov, Hotel Horník

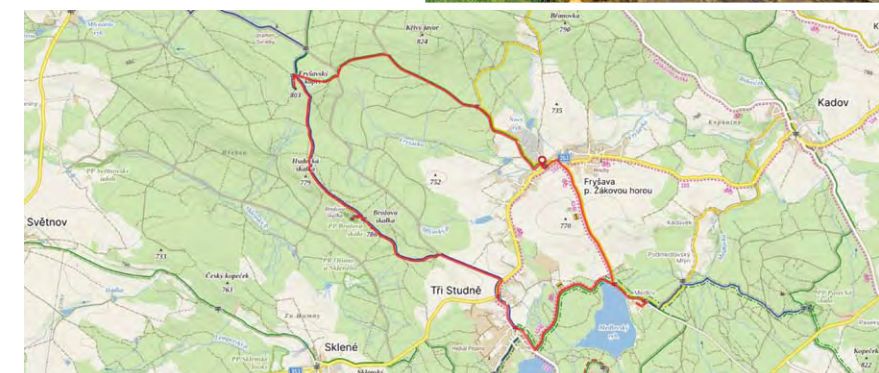
Trasa:

13 km, převýšení 202 m

Nástupní bod:

Fryšava pod Žakovou horou

www.tinyurl.com/okolomedlova



48 Kolem Pernštejna za skvělým jídlem

Výšlap z kopce a zase do kopce začíná v Ujčově, odkud vede červená značka do Nedvědice. V tamním infocentru si prohlédnete expozici mincovního pokladu a jako suvenýr si kupte Pernštejnský elixír. Ve vedlejší cukrárně Milena ochutnejte vyhlášený štrúdl, další dobrotu najdete naproti v kavárně Na cestě. Dominantou trasy je hrad Pernštejn, na prvním nádvoří objevíte Hradní krčmu a kavárnu. Modrá značka pak klesne k řece, ale čeká vás kopec ke Skorotickým s malebnou návší. Přes Panský les trasa pokračuje do Chlébského. U bývalého mlýna se dejte vpravo kolem roubenek a kaple sv. Jana Křtitele k Dolnímu Čepí. Cestou narazíte na pomník připomínající činnost partyzánských skupin. V Dolním Čepí poutá pozornost kostel sv. Václava, který si po staletí zachoval původní podobu. Poslední část cesty míří zpět do Ujčova.

Restaurace:

Hradní krčma, Restaurace Hanáček

Kavárna:

Cukrárna Milena, Na cestě

Trasa: 15 km, převýšení 448 m

Nástupní bod:

Ujčov

www.tinyurl.com/okolopernstejna

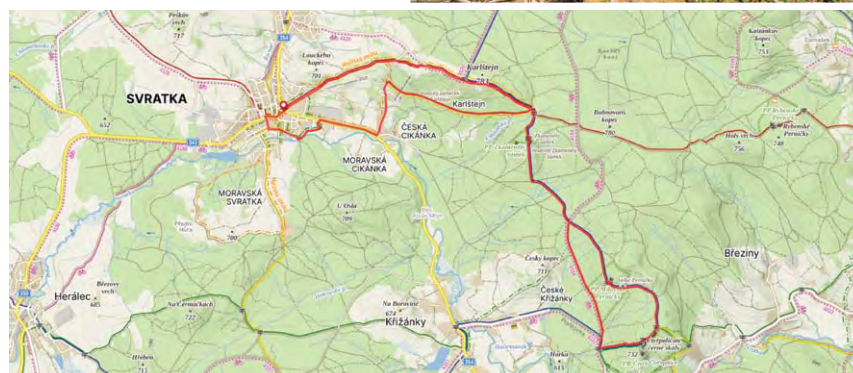




49 Kolem Svatky za skvělým jídlem

Výlet vás zavede do krajiny skal, historických míst a gurmánských zážitků. Začíná u infocentra ve Svatce, odkud se vydáte po červené značce k zámku Karlštejn. Cesta vás poté povede ke skále Zkamenělý zámek, místa fascinujícího i historií sahající až k neolitickému osídlení. Dalším zastavením jsou Milovské perničky – impozantní skalní útvary s prohlubněmi na vrcholu. Odtud se vám naskytne pohled na údolí Svatky. Následující zastávkou jsou skály Čtyři palice, odkud je rovněž jedinečný výhled. Do Svatky se pak vrátíte po Cínové cestě, kterou lemují obnovené malované balvany. Po povalových chodnících se dostanete na náměstí Národního povstání, kde na vás čekají dvě gastronomické zastávky. Kavárna Jako doma s domácími zákusky a restaurace U Berušky s tradiční českou kuchyní či burgery.

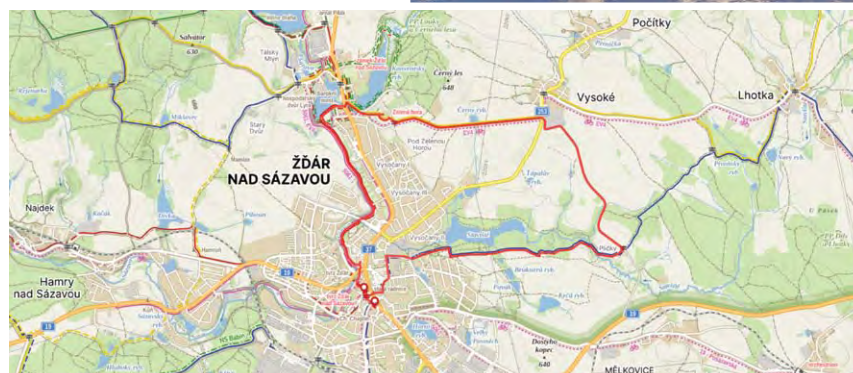
Restaurace:
Restaurace U Berušky
Kavárna:
Jako doma
Trasa: 15 km, převýšení 384 m
Nástupní bod: Svatka
www.tinyurl.com/kolemsvatky



50 Kolem Žďáru za skvělým jídlem

Putování za skvělým jídlem a památkami začíná na náměstí Republiky ve Žďáře nad Sázavou, kde sídlí i infocentrum nabízející regionální produkty. Poté vyrazte po modré turistické značce kolem nádrže Staviště, kde se cesta klikatí podél potoka do osady Plíčky. Na rozcestí se začnete vracet ke Žďáru k obci Vysoké. Tam vás čekají výhledy na poutní kostel sv. Jana Nepomuckého na Zelené hoře. Další zastávkou je Zámek Žďár, kde můžete navštívit Muzeum nové generace, vydat se na prohlídku či si prohlédnout baziliku. Občerstvení najdete v Zámecké kavárně. Cesta zpět na náměstí vede kolem řeky Sázavy, kde v Domě kultury narazíte na Modelové království či uvidíte historickou tvrz s muzeem. Výlet zakončíte na náměstí, kde můžete ochutnat pivo z minipivovaru Revolta nebo si dopřát gastronomický zážitek v Grand restaurantu Poppet.

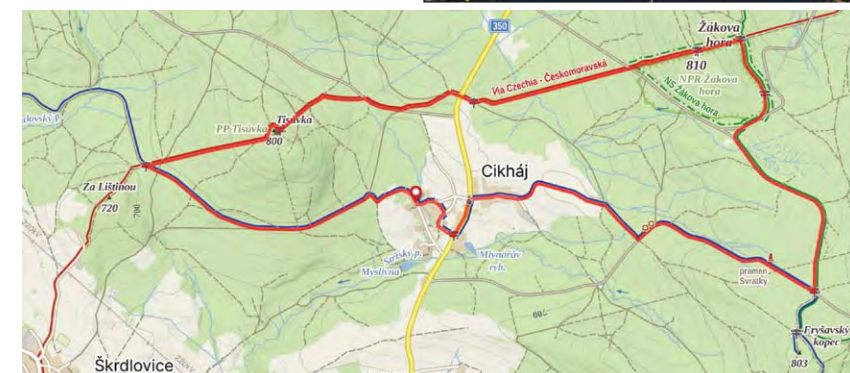
Restaurace:
Grand restaurant Poppet
Kavárna:
Zámecká kavárna, Malá kavárna
Trasa: 11 km, převýšení 118 m
Nástupní bod: Žďár nad Sázavou
www.tinyurl.com/kolemzdaru



51 Pralesem za skvělým jídlem

Pěší výlet do krásné přírody začíná v obci Cikháj, kde můžete také zaparkovat. První zastávkou na cestě je partyzánský památník, následně se vydáte po trase bývalé lesní úzkokolejky až vystoupáte ke skalnímu vrcholu opředenému pověstmi, jež nese název Tisůvka (Čertův kámen). Další část cesty vás zavede do unikátní národní přírodní rezervace na Žakově hoře, která je díky tamnímu pralesu chráněná už od roku 1933. Na Fryšavském kopci si poté můžete prohlédnout další památník partyzánského odboje v době II. světové války, včetně bunkru. Cestou zpět se ještě můžete zastavit u pramene řeky Svatky, který je ukrytý v lese. Zasloužený gurmánský zážitek po fyzickém výkonu vám nabídne restaurace Tisůvka v Cikháji, kde se můžete těšit nejenom na klasickou regionální kuchyni, ale i řadu specialit.

Restaurace:
Tisůvka
Trasa:
13 km, převýšení 271 m
Nástupní bod:
Cikháj
www.tinyurl.com/pralesem



52 Vírem za skvělým jídlem

Další výlet vás zavede do malebné vesničky Vír v údolí řeky Svatky. Svoji cestu můžete zahájit u Vírského mlýnku a poté pokračujte po červené turistické značce až na vyhlídku Klubačice. Po Vírské naučné stezce směřující přes hráz přehrady dorazíte zpět do Víru, kde si v turistickém informačním centru ve zrevitalizovaném areálu Továrny Vír můžete koupit originální Vírské utopence, případně nějakou jinou místní dobrotu. Nezapomeňte přitom navštívit i Rossiho skálu s úchvatným výhledem a výlet zakončíte skvělým jídlem v restauraci Forest Resort, jedné z nejlepších na Vysočině. Pokud však máte chuť i na další dobrodružství, vyzkoušejte tamní jištěné cesty po skalách - ferraty, skoky z komína bývalé uhelny v areálu Továrny Vír, trailové trasy. Eventuálně v zimě zkusíte zdolat vyhlášenou ledovou stěnu pod přehradní hrází.

Restaurace:
Forest Resort, Továrna Vír
Trasa:
5 km, převýšení 212 m
Nástupní bod:
Vír
www.tinyurl.com/okoloviru



Vydala: Koruna Vysočiny, z.s.

Fotografie: Martin Dlouhý, Martin Dolinský, Pavel Juráček, Aleš Motejl,
Miloš Neuman, Leoš Římovský, Roman Šulc, Tereza Váchalová
a jednotliví provozovatelé



www.korunavysociny.cz

