

Michaela Bugrisová

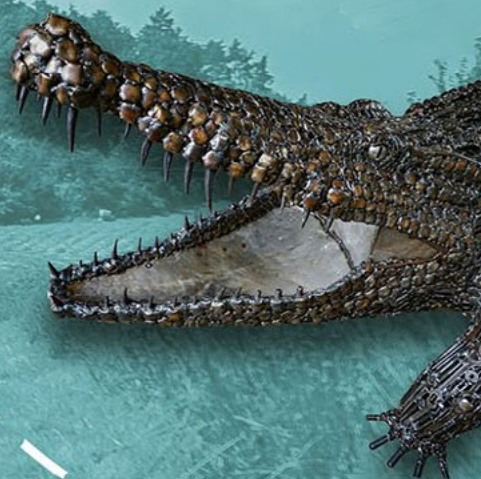
S CHUTÍ PO ČESKU



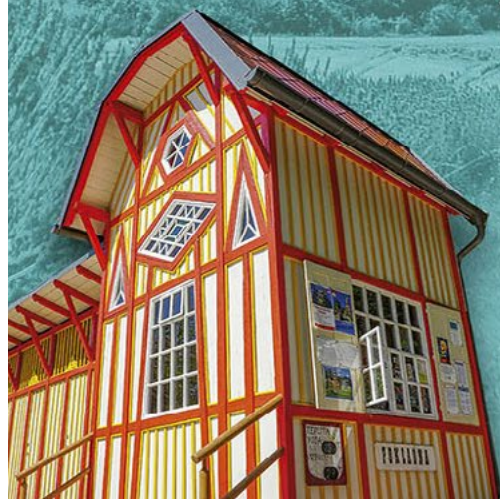
MILETÍN


DOMAŽLICE

DACHOVY



STARÉ MĚSTO



 P R E S S

S chutí po Česku

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Michaela Bugrisová
S chutí po Česku – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2021

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

S CHUTÍ PO ČESKU

Vlakem za regionálními specialitami a zážitky

Michaela Bugrisová

#BackPackLady



Poděkování

Ráda bych poděkovala Zdeňkovi Stonovi, bývalému šéfredaktorovi magazínu Českých drah *ČD pro vás*, že ve mně objevil talent. Uveřejnil také můj první tištěný cestovatelský článek o Rumunsku. Děkuji i Vaškovi Rubešovi, současnému šéfredaktorovi, protože dále podporoval mé cestovatelské nadšení a svěřil mi na dva roky vlastní gastronomickou rubriku „Místní mňamky“ opět v magazínu *ČD pro vás*, který vychází každý měsíc v úctyhodném nákladu 100 000 kusů. Zároveň Vaškovi vděčím za důvěru a absolutní volnost při výběru témat. Tím ve mně probudil kreativitu a nekonečné

zapálení pro práci. České dráhy se stávají mým generálním partnerem nejen proto, že miluji cestování vlakem.

Bez redaktora Honzy Dvořáka z nakladatelství CPress bych tuto knihu nejspíš nikdy nenapsala. To on přišel s nápadem vytvořit podobnou publikaci zaměřenou na cestování po naší vlasti, ve které jsem našla velký smysl i seberealizaci. To díky němu si plním zase jeden další sen – stát se spisovatelkou.

Z celého srdce také děkuji své rodině a blízkým, že mě nikdy neodsoudili za mnohdy ztřeštěné spontánní nápady a mou cestu za štěstím vždy podporovali.

	Olomoucký kraj	8
	Moravskoslezský kraj	28
	Zlínský kraj	48
	Jihomoravský kraj	64
	Kraj Vysočina	82
	Pardubický kraj	100
	Liberecký kraj	120
	Královéhradecký kraj	136
	Ústecký kraj	156
	Středočeský kraj	174
	Karlovarský kraj	194
	Jihočeský kraj	214
	Plzeňský kraj	234

Bez batohu ani ránu – doma i za hranicemi

Cestování zlepšilo mou angličtinu, rozšířilo mi obzory, a především zvedlo sebedůvěru do té míry, že si dokážu v každé situaci poradit. Stala jsem se tolerantnější, jsem otevřená neznámému i přizpůsobivá, protože vím, že život zkrátka naplánovat nelze. Stejně jako jsem se v průběhu času rozvíjela já, měnil se i můj styl cestování. Úplně na začátku mě motivovalo pořizování fotografií u nejznámějších památek a také odškrtnutí seznamu navštívených lokalit, nikoliv poznávání odlišných kultur, nových neznámých chutí, a zejména porozumění sobě samé.

Od autobusových zájezdů s cestovními kanceláři jsem se posunula k dokonale naplánovaným dovoleným na vlastní pěst, přes spontánní výlety do neznáma až po svou životní cestu jihovýchodní Asii s malým batohem na zádech. Toto dobrodružství s nízkým rozpočtem mě donutilo přemýšlet

jinak. Odklonit se od turisticky populárních míst do méně známých lokalit, kde i lidé byli srdečnější a společné zážitky emotivnější. Nádherné pláže, tropické vodopády i fotogenické chrámy se člověku časem „přejí“. V tomto směru si začnou být země dost podobné. Jsou to až tradice, zvyky, historicky zakořeněná kultura, národní kuchyně i specifické lokální pokrmy, co je v konečném důsledku odliší. V zahraničí mě lidé velmi často zvali na své domácí jídlo, kterým se chtěli prezentovat.

Postřehy z mých výprav najdete na mém facebookovém blogu pod názvem **BackPackLady**, kde sdílím zážitky z půlročního bláznivého cestování po zemích jihovýchodní Asie, ze života a práce na slunném ostrově u sicilské rodiny, která si doma otevřela vysněnou rybí restauraci, z roční cesty kolem světa za poznáním rozdílných světových kuchyní i z dobrodružného safari v Jihoafrické republice podniknutého „na vlastní pěst“.



Na rýžovou placku *Bánh xèo* (typickou pro oblast středního Vietnamu) připravovanou na ohni mě místní pozvali – ale mohla jsem si ji i vyzkoušet upěct.



Barmu jsem procestovala v tradiční sukni londži a s přírodní barvou thanakou na obličej, kterou si malují tváře místní ženy.

Objevování nových míst s batohem na zádech mi zůstalo i doma v Česku, kam se vždy tak ráda vracím. Můj pohled na cestování po naší zemi přehodnotil výlet na vyhledávaný hrad Trosky v Českém ráji. Památka praskala ve švech takovým způsobem, že jsem z ní téměř utekla. V malém muzeu kousek od hradu bych naopak strávila i několik hodin. Dala jsem se tam do řeči s velmi laskavou paní, která je vášnivou sběratelkou panenek a medvídků, a já jsem si najednou uvědomila, že emotivní a silná setkání nemusí člověk zažívat jenom v zahraničí. Dělá mi ohromnou radost poznávat místa, kde si lidé plní svoje sny a realizují odvážné nápady.

A také miluji poctivé jídlo, právě ono mě nejčastěji motivuje vyrazit na výlet. Jsem přímo posedlá vyhledáváním tradičních chutí v regionech a s nimi spojeným příběhem. V této knize skloubím vše, co mi dělá radost a dává smysl. Toulání se s batohem na zádech, poznávání místních tradic, cestování vlakem, kde si ráda krátím čas povídáním s lidmi, i zakončení dne u piva z malých pivovarů – vezmu vás do třinácti českých

krajů, kde se zaměřím na méně známé turistické lokality. Kraje neřadím abecedně, jsou poskládány volně, ostatně místa jsem nenavštívila v rámci jediné společné cesty. Z každého kraje vám za pomoci vlastních postřehů a doporučení od místních obyvatel naservíruji ucelený tip na výlet s unikátními památkami, přírodními atraktivitami a pěšími stezkami, neobyčejnými muzei, a zejména s malými rodinnými podniky, kde nadšení a vášně přerostlo v zajímavý byznys. Budeme společně jíst a hledat typické regionální speciality i produkty. Při jejich objevování se často řídím logem regionálních značek udělovaných Asociací regionálních značek, která pomáhá zviditelňovat poctivé výrobce, farmáře i provozovatele služeb, kteří svou činnost provozují nadšeně, s respektem k okolní přírodě a s láskou k místu, kde žijí a pracují.

Dám vám vždy také tip na originální „suvénýr“, který (většinou) můžete doma sníst nebo vypít. Jste připraveni objevovat Česko tak, jak jej neznáte? V tom případě, prosím, ukončete výstup a nástup, vlak je připraven k odjezdu...

OLOMOUČSKÝ KRAJ

5 věcí, které musíte ochutnat

- ✓ Klobásu, do níž dávají místo kmínu levanduli
- ✓ Tvarůžkovou zmrzlinu
- ✓ Kremroli plněnou tvarůžkovou pěnou
- ✓ Pivní ležák z chlebového kvasu
- ✓ Uzené sýrové oštepky od Michala Hrdličky

5 věcí, které musíte zažít

- ✓ Jógu na zřícenině hradu Brníčko
- ✓ Procházku po rozkvetlých levandulových polích
- ✓ Příběh o Moravákovi, který se stal náčelníkem Eskymáků
- ✓ Výšlap k neobvyklé kapli, odkud uvidíte na věžnici Mírov
- ✓ Loštické poháry s puchýřky



NÁČTĚTE SI SVOJI MAPU: ZA FARMÁŘI A VÝROBCI REGIONÁLNÍCH SPECIALIT



#InstaFoto
#HanackaProvence
#LevandulovyStatekBezdekov
#BackPackLady



1

2



Neznalost mi nechutná

Když jsem byla malá, tak mi tatka jednou tajně schoval Olomoucké tvarůžky pod máslo na chleba. Snad si i myslel, že jeho žert neodhalím, ale můj zaktivovaný ostrůžek zrak a čich okamžitě specifické aroma zralého sýru zachytil. Se slovem „fuj“ mu připravenou svačinu vracím zpět do kuchyně.

Na tuhle tradiční regionální specialitu jsem změnila názor až v dospělosti, po návštěvě Loštic. Díky skvěle zpracované expozici **Muzea Olomouckých tvarůžků A. W.** zjišťuji, jak se tento jediný původní český sýr vyrábí. Vše kolem jeho vzniku a techniky zpracování mě natolik fascinovalo, že najednou zmizel i můj blok. Jsem připravena výrobek konečně bez odporu ochutnat. Kde jinde než tady? Vždyť je to vlastně pouze uleželý tvaroh se solí. Hned po prohlídce muzea zamířím na oběd do restaurace na náměstí, kde si objednávám bramboráky s rozpečenými tvarůžky. Tematickému muzeu v Lošticích vlastně vděčím za to, že si Olomoucké tvarůžky s oblibou kupuji i domů. Nejvíce mi chutnají na kvasovém chlebu s máslem, jarní cibulkou a čerstvě namletým pepřem. Dnes už ti rozumím, tati. Místní podnikatelé zpracovávají „tvargle“ originálními způsoby do svých pokrmů, proto si z městečka na Hané odnáším opravdu unikátní chuťový zážitek.

Některé podniky v Lošticích se staly součástí zajímavého projektu **Ochutnej Moravu na kole**, který cyklistickou stezkou spojuje lokální farmáře a výrobce krajových specialit v Mikroregionu Mohelnicko. Dlouho jsem neváhala, půjčila si kolo a vyrazila za překvapivými chutěmi Olomouckého kraje.

Ochutnávám Moravu na kole

Na cyklistické trase za poznáním lokální gastronomie mě baví, že v rámci relativně malé oblasti spojuje farmáře a výrobce specialit různého zaměření. Jedná se výhradně o rodinné podniky, kde jsou kvalita, osobní přístup a láska k řemeslu stěžejní. Ochutnám tady ručně dělané kravské, kozí i ovčí sýry, kvalitní čokoládu slazenou panelou, levandulové speciality, tradičním způsobem vyuzené maso, poctivé paštiky, chuťově neobvyklé domácí marmelády i dobroty z Olomouckých tvarůžků, s jakými jsem se ještě nikdy předtím nesečkala.

Jídlo se pro mě stane odměnou za kilometry ujeté na kole, protože není lepší motivace než „pořádný kus žvance“. Celkově trasa měří kolem devadesáti kilometrů. Počítá se třinácti zastaveními, ale lze ji různě upravovat podle osobních nebo chuťových preferencí. Pokud vás jízda na kole nebaví, nevádí. Poradím vám, jak se na místa dostanete jiným způsobem. Projekt Ochutnej Moravu na kole najdete přehledně zpracovaný na webových stránkách www.ochutnejmoravunakole.cz, na nichž jsem se při plánování výletu inspirovala. Líbí se mi na něm především spolupráce všech subjektů, která je ve výsledku prospěšná pro celý **Mikroregion Mohelnicko**.

Mimo jiné přidám i pár tipů na zajímavá místa a památky, kam mě poslali místní. O zážitky a krásné fotografie nouze rozhodně nebude. Na výlety za jídlem vyjedu z vlakového nádraží Zábřeh na Moravě, kde využiji služby půjčovny kol **ČD Bike** provozované Českými drahami.

1 V Lošticích ochutnávám netradiční tvarůžkový moučník Mouřenín.

2 Kde jinde začít výlet po okolí Zábřehu než u sochy cestovatele Jana Eskymo Welzla?

Zábřeh: Milovaný i zesměšňovaný cestovatel

Zábřeh leží na významném železničním uzlu, jímž jsem ve vlaku vždy pouze projížděla. Přitom vyznavačům dobrého jídla a toulání se po světě má co nabídnout. Vždyt nejpopulárnější zábřežskou osobností je velký milovník svobody a dobrodruh, který to dotáhl až na náčelníka Eskymáků – Jan Eskymo Welzl. Už při příjezdu na vlakové nádraží vítá návštěvníky jeho fotogenická socha s velkým cestovním kufrem... anebo taky **Nádražní hospůdka U Welzla**, kde mají vystavenou velkou marionetu připomínající Eskymáka. Zejména tam ale čepují zábřežské pivo do sklenic s cestovatelovou podobiznou. Na místní pivo se vyplatí si i trošku zajet, a to do bývalé sídlištní Kotelny, kde ho přímo vyrábí **Pivovar Welzl Zábřeh**.

Do centra doporučuji přijet oklikou. Vyhnete se frekventované silnici a místo toho projedete malebnou Šestikrejcarovou alejí se stoletými lípami a po hrázi rybníku Oborník. Mým cílem jsou dva objekty u Masarykova náměstí. **Levandulová kavárna** s nabídkou levandulové kávy a dezertů a také jeden z nejstarších domů Pod Podloubím, kde se mimo jiné narodila manželka Jana Amose Komenského. Dnes tady sídlí **Muzeum Zábřeh** se stálou expozicí věnovanou Welzlovým dobrodružným výpravám. Když byl kluk, přezdívali mu tvarohový Hanes, protože často jedl chleba s tvarohem z mamčiněho obchodu. V dospělosti dělil Zábřežáky na dva tábory: Jedni hltali jeho přednášky o cestování Sibiří a o životě v drsných arktických oblastech, kde se stal náčelníkem Eskymáků a nejednou bojoval o holý život s medvědy. Druzí mu dobrodružné výpravy nevěřili.

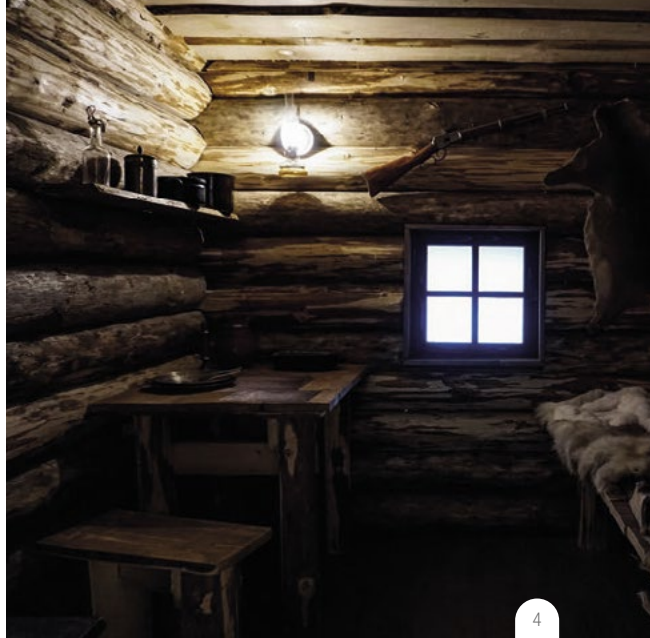
Pro Welzlovy cesty neexistovaly důkazy. Jan neměl fotografie ani cestovatelský deník, neorientoval se v mapách. I když jednou po paměti nakreslil uspořádání ostrovů v polární oblasti. Svůj příběh odvyprávěl dvěma brněnským novinářům a ti jej sepsali do poutavé knihy s názvem *Třicet let na zlatém severu*.

A co vy, znáte českého náčelníka Eskymáků? Přiznám se, že jsem o něm předtím neslyšela, ale jeho nespoutaný životní příběh mě velmi zaujal. Po Welzlových stopách se vydal i zábřežský cestovatel a „welzlog“ Martin Strouhal. Ze svých cest přivezl (a následně muzeu věnoval) oblek ze sobí kožešiny určený na přečkání tuhé zimy. V expozici také uvidíte autentické fotografie z míst, kde se Welzl pohyboval, maketu jeho putovního vozíku taženého koněm nebo kanadský srub, v němž se pokoušel o sestavení perpetuum mobile.

Welzlova osobnost inspirovala také zakladatele Pivovaru Welzl Zábřeh, který má cestovatelův portrét v logu. Stačí se prý na něj podívat a hned dostanete chuť na pivo. Mimo jiné pivní druhy zde ve spolupráci s pekařstvím Vašíček vyrábějí jeden český unikát – ležák z chlebového kvásku pojmenovaný Chlebak. Ten nejspíše nemá konkurenci ani v Evropě, něco podobného dělají akorát v Anglii z toustáku. Lehce pšeničné pivo s jemnou kyselinkou přitahuje převážně ženy, nicméně zajímavý by mohl být i pro chuťové experimentátory. Piva ochutnáte na čepu buď v **Nádražní hospůdce U Welzla**, nebo přímo v místě výroby v Kotelně, které dal název původní účel sídlištní budovy. A pokud vás přitom bude honit mlsná, vyzkoušejte **Welzlovy tyčinky k pivu**.



3



4



5



6

3 Expozice věnovaná Janu Eskymo Welzlovi v Muzeu Zábřeh...

4 ... kde lze nahlédnout i do dřevěného srubu.

5 Tomáš Kozák se kvůli pivovaru přestěhoval z Hradce Králové, postrčil tím dlouhé debaty u piva do fáze realizace.

6 Zábřezské pivo Chlebak je českým unikátem.

Zábřeh: Dezerty pečou z bezděkovské levandule

Po čase stráveném v Muzeu Zábřeh, kde si můžete prohlédnout také jiné stálé expozice nebo sezónní výstavy, doporučuji zajít na kávu a něco dobrého na zub do přilehlé **Levandulové kavárny** manželů Drlíkových. Ta se specializuje na nabídku různých druhů káv, nápojů a dezertů z vlastní levandulové produkce vypěstované na nedalekém statku v Bezděkově. Je to překvapivé, ale v podhůří Jeseníků opravdu najdeme dlouhé levandulové lány jako ve francouzské oblasti Provence. Z aromatické byliny tu ochutnáte třeba panna cottu, cheesecake, makronky nebo jejich vyhlášenou bábovku se zmrzlinou a šlehačkou. Zrovna ji vytáhli ještě teplou z trouby, byla naprosto skvělá! K dezertům připravují různé druhy kávy, můžete si dokonce objednat i kávu ovoněnou levandulovými květy. Doporučuji ochutnat také osvěžující bylinkovou limonádu připravenou ze silného levandulového sirupu. Během slunečních dní si s ní zákazníci rádi sedají na venkovní terase s hezkým výhledem na Masarykovo náměstí s Mariánským sloupem nebo kostel sv. Bartoloměje. Kavárna slouží zároveň i jako malý prodejní obchůdek s originálními suvenýry z vlastní produkce.

Na doporučení místních navštíví také **Rodinnou konzervárnu Via Delicia** na okraji Zábřehu, která je součástí stezky pro mlsné cyklisty. Hodně lidí mi vyprávělo o jejich úžasných paštikách, vyzkoušejte třeba vepřovou s rozpečeným Olomouckým tvarůžkem. Specializují se také na zavařovaná masa a ovocné džemy. Majitel Olin Bezchleba hledal inspiraci na lokálních trzích ve Francii i ve staré kuchářce o zavařování z roku 1925, z níž některé receptury převzal a ponechal beze změny.

7 Už jste někdy ochutnali podobný levandulový cheesecake? (Foto: Jan Chaloupka)

8 Do Rodinné konzervárny Via Delicia se zastavují pro skleničku poctivé paštiky.

Leština: Uzení masa má v krvi

Ze Zábřehu pojedou nejdříve na výlet do Brníčka za zříceninou hradu a parádními výhledy do okolní krajiny, kde vás z klidného rozjímání vyruší maximálně bečení ovcí. Ochutnám tu sýry manželů Hrdličkových i neopakovatelnou atmosféru jejich statku, kde zvířata zahrnuje láskou celá rodina. Jak na to?

Za Rodinnou konzervárnou Via Delicia opouštím Zábřeh, napojím se na asfaltovou cyklostezku, odkud vidím až na Praděd. Následuji cedule s označením *Ochutnej Moravu na kole* a po pár minutách šlapání jsem v obci Leština, kde se vyplatí zastavit u Pavla Kruše. Chuť jeho uzeneho musíte zažít. On sám maso udí dlouhých pětadvacet let, avšak recepty a prověřené postupy jsou střeženým rodinným pokladem. Děda i praděda byli zkušení řezníci, takže dostal tu nejlepší školu. V dnešní uspěchané době nepoužívá rychlosoli. Maso udí po staru na bukovém dřevě v klasické udírně, kterou si doma sám postavil. Vše začíná výběrem kvalitního masa z farmy. Na jeho využití preferuje krkovičky, bůček a plecko. Ty důkladně nasolí, načasnekuje a dále o ně týdně pečuje, než se o zdoluhavou tepelnou úpravu postarají správně vyschlá buková polena očištěná od kůry. Při troše štěstí bude mít zrovna v nabídce kvalitní vyuzené hovězí hrudí, což je prý velká lahůdka. Maso si odnesete v sádlovém papíře, v němž skladované v suchu vydrží dlouho.



7



8



9



10

Kvalitu **Krušova uzeného** ocenil i Zdeněk Pohlreich, když z něho vařil na gastrofestivalu v Olomouci. Já se po ochutnání jeho bůčku olizují až za ušima, přestože ho běžně nevyhledávám. Pavel Kruš do tenkých plátků bůčku doporučuje zabalit švestku a upéct.

- 9 Vítejte u Krušů. Jejich rodinný domek poznám podle cedule lákající na vyhlášené uzené maso.
- 10 Pavel a Jana Krušovi si rádi užívají sklenku vína s domácí uzeninkou (foto: Ladislav Šebesta).



11



12



13

Brníčko: Světový bača

Z Leštiny pokračuji do Lesnice vzdálené zhruba dva kilometry. Míjím hasičskou zbrojnicí a kostelík, vjíždím do kopečka, pak zase sjíždím do zalesněného údolí. Vůni lesa střídají otevřené louky s pasoucím se dobytčím. Zříceninu hradu Brníčko vidím na vrcholu kopce pořád před nosem. Projedu kolem hřbitova nezvykle umístěného zcela mimo obec u lesa a za hlasitého bečení ovcí a cinkání zvonečků parkují na **Ofčím statku Brníčko**, který vizuálně splňuje mou představu o podobném objektu.

Ze setkání s Michalem Hrdličkou žiju ještě dlouho poté. Přečetla jsem si o něm, že se vyučil bačou, což byl pro mě impulz k návštěvě. Do té doby mám o něm zcela jasnou představu jako o muži

v černém klobouku a bílé vyšíváné košili. Chodívá po kopcích s dřevěnou holí, vlastnoručně vyrobeným sýrem uloženým v kožené brašně přes rameno a v doprovodu ovčáckého psa... Jenže chyba lávky. Poznávám ho jako uvědomělého farmáře s cennými zkušenostmi ze života v zahraničí a hovořícího několika světovými jazyky.

„S jakými obory se setkám na škole, kde mě vyučí bačou?“ vyzvídám. On zcela otevřeně odpovídá, že ho nenaučili absolutně nic. Vlastně po takovém studiu ani netoužil, ale nevzali jej na střední a ke zvířatům tihnul vždycky. Vzpomíná, že v rámci praxe nosili k ovcím akorát tak seno na vidlích. Nikdo jim ale neřekl, jak mají postavit ohradu, opravit traktor, vycvičit psa, nikdo studenty neučil mechanizaci ani nové technologie,

světové jazyky, ani jak se postarat sám o sebe. Po vyučení a vojně odjel sbírat první zkušenosti na farmy do Rakouska a Německa.

Michal Hrdlička sám uznává, že první rok ho nejvíce motivovaly vysoké výdělky. Jenže pak si řekl, že peníze nejsou všechno, a jeho cesta nabrala úplně jiný směr. Farmařil na Novém Zélandu i v Austrálii, kterou také objel stopem. Lidé na východní polokouli přistupují k cizincům úplně jinak než v západní Evropě. Jsou nesmírně důvěřiví a podporující. Nezajímá je, odkud pocházíte, ale KDO jste. Bez jakýchkoliv předsudků vás pozvou domů, půjčí své auto a klidně i kulovnici. Možná i proto nemá problém mě na svém statku pustit prakticky kamkoliv.

Nejprve nahlížíme do místnosti, kde vyrábějí sýry. Ve svém stádě mají Hrdličkovi více než stovku ovcí a jednu oblíbenkyni. Ta rodí už několik let v řadě trojčata, což není vůbec běžné. Většinou ovce odchovávají jedno až tři jehňata ročně. Potkáváme i krávy s telaty, prasátka, ohradu s koňmi, na

nichž se během mé přítomnosti projíždějí jeho děti. V kurníku se slepicemi sbíráme vajíčka, zatímco v kotcích odpočívají border kolie. Tohle psí plemeno má pasení ovcí zakořeněno hluboko v genech. Pan Hrdlička mi ukazuje, jak k němu naženou stádo ovcí. Bylo neuvěřitelné, že i přes viditelný adrenalin z přesunující se masy zvířat pes poslušně na slovo.

Nakonec se podíváme do zrárny sýrů ve sklepě. Na tu je bača obzvláště hrdý. Sýry ho naučil dělat kamarád ze Slovenska, který je vyrábí přímo v Itálii. Z dlouhých prkenných polic s uskladněnými sýrovými bochníky jsem nadšená. Kromě těch zrajících dělají Hrdličkovi i čerstvé nebo uzené ovčí sýry. Vy si pro ně můžete kdykoliv na Ofčí statek přijet.

- 11 Michal Hrdlička a jeho udírna sýrů. Uzený sýrový oštěpek brzy ochutnám na vlastní jazyk.
- 12 Hrdličkovi nabízejí různé druhy sýrů.
- 13 Zrárnu sýrů mají přímo doma ve sklepě.
- 14 Ovčácký pes je pro baču nezbytným pomocníkem.





Brníčko: Za jógou na zřícenině

Výlet do Brníčka zakončuji návštěvou stejnojmenné zříceniny. Na vrchol kopce vedou dvě cesty, takže lze výšlap propojit v malý okruh. Kolo ale raději nechám po domluvě na statku. V obci pak nespustím oči z červené a modré turistické značky. Vedou kolem relativně nenápadného **kostela Narození Panny Marie**. Místní pán mi prozrazuje, že v něm před plánovanou výmalbou interiéru našli vzácné staré fresky. Pravděpodobně středověké. Kostel bývá často zamčený, ani mně se nepodařilo do něj dostat. Ale třeba budete mít větší štěstí.

Poslední půl kilometr výstupu do kopce bylo pořádné kardio. A proto se nedivím, že trávu pod zříceninou spásají každoročně ovce od pana Hrdličky – technika by v tomto prudkém terénu neobstála. V cíli na mě čeká

odměna v podobě krásných výhledů na celou obec i okolní krajinu. Na chvíli se úplně zastavím a naplno vychutnám slábnoucí sluneční paprsky a také se zaposlouchám do přirozených zvuků doléhajících až z vesnice. Sekačka trávy, ovce, cinkání zvonků. Cítím tady úžasnou energii. Lidé sem prý chodívají cvičit jógu. Okolí zříceniny působí upraveně, nabízí posezení i veřejné ohniště. Pokud si s sebou vezmete špekáčky, máte vyhráno.

KUDY DÁL

Pokračujte na Levandulový statek v Bezděkově, nebo se vraťte zpět do Zábřehu. Okolí Bezděkova s nedalekým Úsovem si žádají na objevování alespoň jeden celý den. Do Brníčka jezdí také autobus od železniční stanice Zábřeh na Moravě.

Úsov: Voňavé bistro, kaple s výhledem na Mírov

Asi pět kilometrů od levandulové „základny“ v Bezděkově najdete město Úsov. Všudyprítomné levandulové záhony jsou předzvěstí, že tudy vedou stopy opět k Drlíkům. Je to tak. Hned na náměstí provozují Levandulové bistro, kde posunuli gastronomii ještě o kus dál. Tuhle aromatickou bylinu používají v kuchyni jako přísadu do jídel. Ochutnala jsem u nich levandulové těstoviny s masovou směsí a levandulovou klobásu.

Nevynechte ani **Lovecko-lesnické muzeum na zámku Úsov**, který patří mezi nejznámější turistické cíle v okolí. Vystavují v něm unikátní sbírku loveckých zbraní a zejména zvířecích trofejí, z nichž některé pocházejí až z Afriky. Uvidíte tady třeba vycepané zebry, žirafu a velmi cenný exponát lva. Koukněte i na hezké sluneční hodiny na náměstí. Místní doporučují opravenou synagogu s židovským hřbitovem a výšlap k architektonicky unikátní **kapli sv. Rocha**. Tu věle doporučuji, vypadá nezvykle a výhled od ní stojí opravdu za to. Úsovský zámek nebo věznici Mírov, kde si odpykávají trest ti nejnebezpečnější vězni, budete mít jako na dlani.

Z Úsova můžete podniknout výlet do blízkých Troubelic, kde malá rodinná firma **Čokoládovna Troubelice** vyrábí kvalitní čokoládu. Tu hořkou pouze ze tří surovin – kakaových bobů, kakaového másla a panely (tuto ztuhlou šťávu z cukrové třtiny používají coby sladidlo). Na kvalitu kakaových bobů dohlíží v Ekvádoru přímo jejich tatínek, který tam žije. Levandulovou čokoládu z Troubelic seženete v obchůdku se suvenýry na statku v Bezděkově nebo v některém z Levandulových bister v Zábřehu a Olomouci.

- 15 Levandulovou klobásu mohu jediné doporučit. Olizovala jsem se po ní až za ušima.
- 16 Viděli jste už někdy podobnou kapli? Já tedy rozhodně ne.

Bezděkov u Úsova: Levandulové fantazii se meze nekladou

Příběh místní levandule začal psát na statku v Bezděkově u Úsova jeden odhodlaný manželský pár, přičemž cesta k ní byla zpočátku pěkně trnitá. O levanduli Drlíkovi nevěděli vůbec nic, přesto jim přišla ze všech možných bylin nejatraktivnější. Výprava do světově proslulé oblasti levandulových polí ve Francii ztroskotala u místních kvůli jazykové bariéře. S výsadbou jim nakonec pomohl pan Dušek z Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Olomouci, který před lety sám vyšlechtil jednu z odrůd levandule vhodnou na zpracování v gastronomii. Většina její celosvětové produkce obsahuje velké množství silice, i proto se zpracovává výhradně v kosmetickém průmyslu. V Bezděkově a jeho okolí máme tím pádem příležitost ochutnat něco hodně neobvyklého.

O sladkých dezertech z Levandulové kavárny v Zábřehu jsme si už říkali. Co takhle zkusit mnohem odvážnější sousto? Třeba levandulovou klobásu? Po té se prý mohou zákazníci utlouct. Ono se v podstatě jedná o poctivou masovou klobásu, u níž řezník použil místo kmínu bezděkovskou bylinu. S chlebem a hořčicí chutná u malého stánku s výhledem na fialové zbarvená kvetoucí pole naprosto božsky. A pokud chcete, načepují vám k ní také osvěžující levandulové pivo z Litovle.

Veškerou levanduli zpracovávají Drlíkovi sami nebo ji poskytnou těm nejlepším výrobcům v okolí. Díky době



15



16

fungující spolupráci vznikají originální lokální produkty, které najdete jen pár kroků od statku ve zrekonstruovaných prostorách obecního úřadu a hasičárny společně s malou expozicí o jejím pěstování. **Levandulový Krámeček** najdete snadno – podle nepřehlédnutelné fialové fasády.

V sezóně doporučuji absolvovat komentovanou prohlídku statku s Lukášem nebo jeho tatínkem, během níž se o výrobě a zpracování dozvíte úplně vše. Třeba i to, že podmínky k sušení levandule by jim záviděl leckterý Francouz. Ty jsou pod střechou ve stodole díky teplému suchému vzduchu ideální.

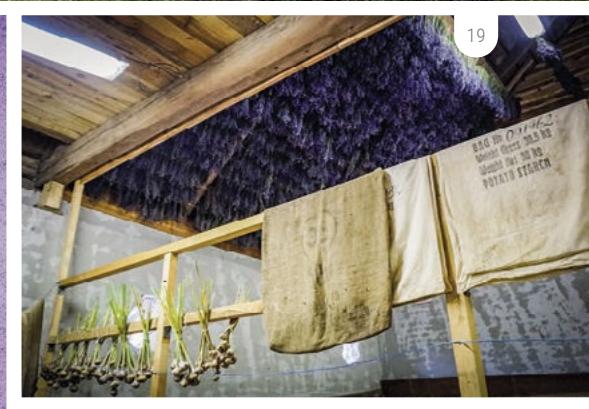
Procházíme i stovky metrů dlouhými lány s kvetoucí levandulí, které majitelé od roku 2014 neustále rozšiřují o další řádky. Představte si, že v každém z nich byste napočítali asi tisíc sazenic. Bezděkov navštěvují v období, kdy tu probíhá sklizeň. Mám štěstí, protože si fotím místní úrodu v tom největším rozkvětu. Pamatuje, že toto období nastává koncem června. Zajímavé je, že ačkoliv mají Drlíkovi od minulé sezóny stroj na sklizeň levandule, více než padesát procent celkové produkce sbírají stejně ručně. O tuto romantickou práci s košíkem

v ruce se nechtějí připravit. Za kopcem produkují jejich včelky levandulový med. Stará se o ně pan Dušek, který ani v důchodu se statkem v Bezděkově nepřerhal pevné pouto. Prohlídku zakončíme v malé destilérii, kde z levandule získávají olej a ten je po dvanácti měsících zrání připraven k použití do kosmetických výrobků. Účinky levandulového oleje můžete vyzkoušet na vlastní kůži třeba při soukromé masáži v altánku mezi levandulovými poli.

- 17 Že ještě nemáte svou fotografii v levandulových polích? Tak šup pro ni na statek do Bezděkova.
- 18 V Levandulovém Krámečku pořídíte mnoho originálních suvenýrů, i těch jedlých.
- 19 Domácí sušárnu levandule mají Drlíkovi přímo pod střechou ve stodole.

TIP

Každý rok pořádají na statku v Bezděkově populární dvoudenní Levandulový festival, který doprovází zajímavé hudební kapely a zábavný program. Pro mě jsou největším lákadlem stánky s lokálními produkty a gastronomické speciality ovoněné místní levandulí.



Loštice: Jak vznikl z tvarohu tvarůžek

Po internetu koluje mnoho videí, na nichž se cizinci seznamují s typickými českými produkty a chutěmi. Většinou ochutnávají také Olomoucké tvarůžky, nad kterými jen ohrnou nos. Aby také ne, když už jsou dopředu upozorněni na jejich silné a specifické aroma. Turisté ze zahraničí nechápou, co na nich my Češi milujeme, stejně jako my nechápeme, proč někde jedí ovčí žaludky. Podle některých „místňáků“ kdysi Olomoucké tvarůžky smrděly mnohem víc, a to až tak, že se musely konzumovat pouze na verandě.

Na začátku kapitoly jsem zmiňovala, že i má cesta k této lahůdce byla velmi dlouhá. Proto doporučuji při návštěvě Loštic zajít nejprve do **Muzea Olomouckých tvarůžků A. W.**, které vám dovolí nakouknout pod pokličku tohoto tradičního produktu z Hané. Loštice jsou světovým centrem výroby Olomouckých tvarůžků, tak proč se vlastně nejmenují Loštické? Původně sýr zpracovávaly hospodyně v různých oblastech Hané, jejich výroba postupně zanikla a zůstala jen v Lošticích. Olomouc byla významnou obchodní křižovatkou, kde se s tvarůžky na tržištích hojně obchodovalo. Odtud pak vznikl i jejich název. Nově se však jejich výroba rozjela také ve Velké Bystřici nedaleko Olomouce.

Společnost A. W. vyrábí Olomoucké tvarůžky v Lošticích už 145 let. Místní rodák Alois Wesselse je jako první začal produkovat ve velkém. Namáhavé ruční formování syrečků a jejich následné pleskání mezi dlaněmi bylo výhradně doménou žen. Říkalo se jim pleskačky. Některé byly takové odbornice, že měly tu správnou velikost tvarohového kolečka v oku. Tvarůžky pak

sušily nad chlebovou pecí, následně omyté se nechávaly pořádně vyzrát.

Nejtěžší bylo počáteční zpracování odstředěného tvarohu, z něhož se Olomoucké tvarůžky vyrábějí. Hnětl se rukama nebo šlapal bosýma nohama ve škopku, někdy až dvě hodiny. V muzeu mají interaktivní trenažér, na kterém si můžete zkusit tvaroh ušlapat. Hnětení v dlaních později nahradily dřevěné nástroje zvané klapačky. Bylo zajímavé pozorovat, jak se tvarování sýru postupně zdokonalovalo a urychlovalo. Zeť Aloise Wesselse Karel Pivný proces výroby později zautomatizoval úplně, avšak lidský faktor je i v dnešní moderní době při štosování tvarůžků nenahraditelný.

Velmi typický je pro ně kulatý tvar. Říká se mu kolečko, i když populární jsou také podélné sýrové tyčinky. Zaujalo mě, že se na trhu nikdy neprodávaly na váhu, ale „vyštosované“ v kopách. Nejprve volně, později se balily do papírových obalů, dnes do celofánu. Jak se vyvíjel vzhled a materiál obalů Olomouckých tvarůžků, ukazuje jedna z expozic v muzeu. Doporučuji také zhlédnout dokument inspirovaný příběhem Aloise Wesselse, v němž herci hovoří hanáckým nářečím. Ne náhodou jsem se při tom cítila jako v kinosále, kde sedíte na starých autentických sedačkách. Muzeum navazuje na tradici promítání filmů v Lošticích z roku 1918. V druhém dokumentu uvidíte již zautomatizovanou moderní výrobu, kterou komentuje její vedoucí.

Jako suvenýr si odnáším selfičko s pleskačkami v čepici a zástěře vytvořené při vstupu do expozice a také pár balíčků Olomouckých tvarůžků z navazující podnikové prodejny. Pokud jste zvyklí na jeden-dva druhy ze supermarketu, tady budete nad plnými regály jenom zírat.



20

22



21



20 Klapačka zcela původní, jen vyprávět sama neumí... (Foto: Muzeum Olomouckých tvarůžků A. W.)

21 Expozice Muzea Olomouckých tvarůžků A. W. v Lošticích. (Foto: MOT A. W.)

22 V úvodu prohlídky muzea si nezapomeňte pořídit originální fotografii s pleskačkami Olomouckých tvarůžků.

Loštice: Tvarůžková pěna boří předsudky

O výrobě Olomouckých tvarůžků už víme vše. Nyní nastal čas ochutnat ty nejzajímavější speciality. V **Tvarůžkové cukrárně** vyrábí jedna místní rodina slané zákusky z Olomouckých tvarůžků a křehkého těsta, od základu dělaného z mouky a másla – už od roku 2009! Poštulkovi byli v úplných začátcích svého podnikání tak trošku za exoty. V době, kdy neexistovaly farmářské trhy ani internetové blogy o jídle, kdy slovo „regionální“ nebylo tak populární a kdy v Lošticích prakticky neexistoval cestovní ruch, začali péct chutově odvážné dezerty, které navíc nebyly sladké. Blázní? Do místních syrečků určitě, protože na jejich chuti všichni společně vyrostli. Lidé si do jejich podniku postupně našli cestu sami.

Když jsem před několika lety navštívila Tvarůžkovou cukrárnu poprvé, z vitríny plné neobvyklých zákusků jsem nemohla spustit zrak. „Jeden Loštický koláček, prosím.“ Zaujal mě kombinací slaného Olomouckého tvarůžku na křehkém těstě a sladkými povídky. O pár let později přivádím do Loštic také partu kamarádů, co do vitríny zírají také, ale poněkud rozpačtější. Nad novou chutí se ale všichni nevěřícně jenom olizovali. Ze zvědavosti vyzvídám, jak na zákusky reagují ostatní zákazníci, případně cizinci. Podle Blanky Poštulkové slaná kombinace dobře funguje, i když mají lidé vůči samotnému aromatickému sýru předsudky. Hlavně pro cizince jsou díky odlišnému způsobu zpracování podstatně přijatelnější ke konzumaci. Pokud je to i váš případ, vyzkoušejte nejprve kremroli nebo Loštický šáteček – obojí plněné jemnou tvarůžkovou pěnou.

Při vymýšlení nových produktů je pro rodinu vždy stěžejní, aby si na výsledek sami pochutnali. V oblíbenosti mají například mák, který jako ingredienci zapracovali do jednoho z nich, přičemž vznikl Mouřenín, nová hvězda mezi volbami zákazníků. Experimentují také s bylinami a sezónními surovinami, jako jsou křen, červená řepa nebo špenát. Díky nim mění tvarůžková pěna v průběhu roku svou barvu.

Postupně tu zprovoznilo také **Bistro U Tvarůžku**, kde doporučují vyzkoušet skvělý langos s česnekovou smetanou a nastrouhaným syrečkem, k němu vám natočí pivo Kosík a chuťový orchestr může začít! U zákazníků jsou velice oblíbené i smažené Olomoucké tvarůžky v burgeru. Možná i proto, že mají zažité to silné aroma při jejich tepelné úpravě doma v kuchyni. Pro konzervativnější jedlíky připravili uleželý tvarůžkový tatarák s cibulkou a paprikou nebo pomazánky se sezónními bylinkami. Jako dárek si můžete při troše štěstí odnést podpultové sladké tvarůžkové tyčinky vyrobené z marcipánu. Po kolečku je podlouhlá tyčinka dalším typickým tvarem místních Olomouckých tvarůžků. Všechny dobroty od Poštulkových ochutnáte v Komenského ulici jen pár kroků za rohem od náměstí Míru.

Přímo na náměstí z nich připravují další zajímavá jídla. Zkuste třeba tvarůžkový kebab v hladovém okně **Na stojáka u Volise**, tvarůžpárek v rohlíku, sekanou v housce i uzeniny z Tvarůžkových lahůdek, syrečky zakomponované do české klasiky v restauraci U Coufalů. Velké rozruchy a šuška mne zavedly také do **Kavárny Galerie U Lišky Bystroušky**, kde vyrábějí jako jediní na světě tvarůžkovou zmrzlinu.



23



24



25



26

23 Kremrole plněná tvarůžkovou pěnou je ideální pro ty, kdo se potřebují otrkat.

24 Loštický koláček patří k mým oblíbeným zákuskům z Tvarůžkové cukrárny.

25 Ve vitríně najdete netradiční zákusky z Olomouckých tvarůžků i ty tradiční sladké ke kávě.

26 Tvarůžkovou cukrárnu najdete tak trochu i po čichu.