



česky | русский

Gastronomie
a folklor
Moravy a Slezska

Гастрономия
и фольклор
Моравии и Силезии



Všechny barvy, chutě a vůně Moravy a Slezska

Палитра цвета, вкуса и ароматов Моравии и Силезии

Lákají vás prastaré lidové zvyky a dobré jídlo? Pak se můžete vypravit právě na Moravu a do Slezska! Tady se pečlivě udržují staleté tradice a svátky se tu ctí a slaví jako nikde jinde. Objevíte tu rázovité skanzeny s půvabnými letitými domy, pestré a bohatě vyšíváné kroje, dechové i cimbálové muziky a slavnosti na tisíc způsobů – takové, které možná znáte, ale i zcela originální, které nikde jinde nenajdete. Typy na ty nejlepší folklorní a gastronomické akce objevíte na následujících stránkách – přehledně rozdělené podle čtyř moravských krajů a samozřejmě doplněné potřebnými kontakty. A protože k Moravě a Slezsku patří také skvělá kuchyně, přinášíme vám i osvědčené recepty na krajové speciality a další zajímavosti z oblasti gastronomie a regionálních potravin. To jen tak, abyste třeba mohli otevřít dveře a nechat Moravu a Slezsko vstoupit až do vaší kuchyně!

Вас привлекают старинные народные обычаи и вкусная еда? В таком случае, путь ваш должен лежать именно в Моравию и Силезию! Именно здесь бережно сохраняют и чтут вековые традиции и праздники, а проводят их как нигде и нигде. Вы найдёте здесь и уникальные скансены со старинными живописными домами, и пёстрые, богато украшенные вышивкой народные костюмы, услышите звучание духовых и цимбальных оркестров, и увидите праздники и торжества, а проводят их так, как нигде и нигде в мире. Наши советы и рекомендации о фольклорных и гастрономических мероприятиях Вы найдёте следующих страничках; они для наглядности разделены на четыре моравских региона и, конечно же, снабжены необходимой контактной информацией. К тому же, поскольку неотъемлемой частью особенностей Моравии и Силезии является великолепная кухня, мы предложим вам проверенные рецепты региональных фирменных блюд, а также интересную информацию из области гастрономии и местных продуктов. Но это просто так, к слову, только для того, чтобы Вы смогли открыть дверь и позволить Моравии и Силезии войти в Вашу кухню!



Zlínský kraj | Злинский край ➔ strana | страница 4, 6–15, 48

Jihomoravský kraj | Южно-Моравская область ➔ strana | страница 4, 16–25, 49

Moravskoslezský kraj | Моравско-Силезский край ➔ strana | страница 5, 26–35, 50

Olomoucký kraj | Оломоуцкий край ➔ strana | страница 5, 36–45, 51



Regionální speciality a tradiční řemeslné výrobky

V jednotlivých krajích Moravy a Slezska můžete ochutnat rozmanité gastronomické speciality. Jedná se zejména o potraviny, které zvítězily v nejruznějších soutěžích a setkáte se s nimi na pultech obchodů, na řemeslných jarmarcích anebo na farmářských trzích, které se pravidelně konají ve všech větších městech. Společná značka pro všechny kraje je Regionální potravina. Každý kraj má také regionální značky, které označují nejen potraviny, ale i tradiční řemeslné výrobky. Seznam oceněných produktů a informace o nich najdete na internetových stránkách níže.

<http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny>
www.regionalni-znacky.cz

Региональные фирменные блюда и традиционные ремесленные изделия

Во время путешествия по Моравии и Силезии Вы сможете увидеть различные изделия местных ремесленников и попробовать местные фирменные блюда, например, пиво, повидло, мёд, кислую капусту, рыбу, сыры, молочные изделия, копчёности, фруктовые соки или ликёры из трав. Одни Вам предложат в ресторанах, а с другими Вы встретитесь на ремесленных или фермерских ярмарках в крупных городах. Найдти их легко: на месте продаж или на упаковке этих продуктов размещён фирменный знак, который Вы видите на этой странице.



Folklorní slavnosti & folklorní soubory

Téměř ve všech moravských a slezských městech a obcích se každoročně konají lidové slavnosti, menší i větší folklorní festivaly a národopisné slavnosti. Informace o jejich konání a také folklorních souborech, které udržují tradice jednotlivých regionů, najdete na internetových stránkách:

www.folklornisdruzeni.cz

Фольклорные торжества и фольклорные ансамбли

Народные традиции – часть повседневной жизни уроженцев Моравии и Силезии. Почти во всех городах и посёлках регулярно проходят праздники и пиршества, маленькие и большие фольклорные фестивали и этнографические торжества. Поэтому Вы можете приехать сюда в любое время года и окунуться в атмосферу празднования Масленицы, Рождества, «дожнок» (праздник урожая), «винобрани» (праздник сбора винограда) или Адвента.





Zlínský kraj

Proslulost gastronomických specialit z Východní Moravy se rozšířila daleko do světa. V jídelních lístcích bývá jejich jedinečnost často podtržena slovy „pravá valašská“ či „pravá slovácká“, ať už jde o kyselici nebo věhlasné frgály, velké kulaté koláče pomazané tvarohem, mákem, povidly nebo pomazánkou z vařených sušených hrušek. Tohle všechno na Východní Moravě můžete ochutnat „v originále“. S tradicemi a původními řemesly se zde setkáte celoročně doslova na každém kroku. Stačí navštívit některou z řady folklorních slavností, nechat se strhnout atmosférou mikulášských jarmarků, masopustních rejů, hodů, vinobraní či gastronomických festivalů.

➔ strana 6

Злинский край

Известность фирменных гастрономических блюд Восточной Моравии разлетелась по всему миру. В меню их уникальность часто подчеркнута такими словами, как «подлинная валашская» или «подлинная моравско-словацкая» – идёт речь о киселице или знаменитых фргалах, больших круглых плоских пирогах, начинённых творогом, маком, повидлом или варёными сушёными грушами. Всё это в Восточной Моравии Вы можете попробовать «в оригинале». С традициями и древними традиционными ремёслами Вы будете встречаться буквально на каждом шагу круглый год. Достаточно лишь посетить любой пригласившийся из целого ряда фольклорных праздников, окунуться с головой в атмосферу ярмарок святого Микулаша (святого Николая), закружиться в масленичных плясках, поучаствовать в богатом застолье, увидеть своими глазами праздник сбора урожая винограда или посетить наш гастрономический фестиваль. ➔ страница 6



Jihomoravský kraj

Že láska k jižní Moravě prochází žaludkem vám potvrdí každý, kdo někdy prožil uvolněný večer ve vinném sklepě s vínem, klobáskami, uzeným masem a zabijačkovými dobrotami. Navíc se tu setkává několik folklorních oblastí, namátkou Podhorácko, Slovácko, Brněnsko a Podluží, vesměs s bohatou škálou lidových tradic a folklorních akcí. Nechte se proto pozvat na hody a vinobraní, na svatomartinské víno s pečenou husou nebo do strážnického skanzenu. V Ivančicích můžete ochutnat rozmanité úpravy chřestu, na Znojemsku zase slavné nakládané okurky – a adventní cukroví s líbezným názvem Boží milosti nebo křehké svatební koláčky si podle našeho receptu můžete upéct sami!

➔ strana 16

Южно-Моравская область

То, что любовь к сердцу Южной Моравии лежит через желудок, Вам подтвердит каждый, кто провёл хотя бы один приятный вечер в винном погребе с вином, колбасками, копчёным мясом и другими деликатесами из свинины. К тому же, здесь находится несколько фольклорных областей, таких, как, например, регионы Подгорачко, Словацко, Брненско и Подлужи – и все с разнообразными народными традициями и национальными праздниками. А поэтому разрешите пригласить Вас на пир, на праздник сбора урожая винограда, на дегустацию Святомартинского вина с запечённым гусем, или на экскурсию по Стражницкому музею-скансену. В Иванчичах Вы отведаёте разнообразные блюда из спаржи, в Зноёмском регионе – прославленные маринованные огурцы, ну и Адвентные сласти с поэтическим названием «Божьи милости» или хрупкие сдобные свадебные колáчки – ватрушки по нашему рецепту Вы сможете испечь сами! ➔ страница 16



Moravskoslezský kraj

Na severní Moravě žijí lidé různých národností a ve zdejších kuchyních i lidových obyčejích se po staletí proplétají německé, slovenské a polské zvyklosti. Připravili jsme proto pro vás speciální moravskoslezské menu od závinu z lístkového těsta, plněného oblíbenou červenou řepou, přes polévku zvanou Koží brada až po kančí pečínku a krajovou dobrotu kiščok. Další šťavnaté speciality ochutnáte na řadě folklorních a gastronomických slavností, ať už zvolíte Gorolski Święto v Jablunkově nebo středověký hodokvas na Slezskoostravském hradě v Ostravě. A nezapomeňte ani na Štramberské uší, sladké pečivo z medového kořeněného těsta, provážené zvláštní legendou!

➔ **strana 26**

Моравско-Силезский край

Северную Моравию издавна населяют люди разных национальностей, и в здешней кухне и народных обычаях на протяжении столетий переплетаются немецкие, словацкие и польские обычаи. Поэтому мы составили для Вас специальное моравско-силезское меню: начнём со штруделя из слоёного теста с начинкой из популярной здесь свёклы, продолжим супом, прозванным «Козья борода» и печёным окороком из кабана, а завершим пиршество местным деликатесом кишчок. Эти и другие фирменные блюда Вы сможете отведать на множестве фольклорных и гастрономических праздниках, если решите побывать на фольклорном фестивале «Gorolski Święto» в Яблункове или на средневековом пиру в Силезско-Оставской крепости в Оставе. И не забудьте про Штрамберские уши, сладкое печенье из медового теста с пряностями, связанного с необычной легендой!

➔ **страница 26**



Olomoucký kraj

V Olomouckém kraji se úrodné nížiny Hané prolínají se strmými svahy Jeseníků a podobně odlišná je i nabídka receptů z obou regionů. První dva vám představí povitovou horskou kuchyni, využívající staré recepty a netradiční zeleninu, další dva pak nabídnou jednu z největších moravských dobrot: Olomoucké tvarůžky, jejichž výjimečnost byla potvrzena zařazením mezi evropské produkty s chráněným zeměpisným označením. K tomu vám samozřejmě představíme přehřel folklorních a gastronomických slavností, dožínkových oslav a pivních festivalů. Pozveme vás také do dvou skanzenů, na výlov rybníka a na nádherné vánoční trhy!

➔ **strana 36**

Оломоуцкий край

Подобно тому, как в Оломоуцком крае плодородные низменности чередуются с обрывистыми склонами Есеников, выраженные отличия имеет и гастрономия отдельных субрегионов. Первые два предложат Вам сытную горскую кухню с использованием старинных рецептов и нетрадиционных овощей, среди которых находится один из лучших моравских деликатесов – Оломоуцкие творожки, которые попали в список европейских продуктов с охраняемым географическим обозначением. Вдобавок Вам представят обширный пёстрый перечень фольклорных и гастрономических торжеств, праздников «дожинок» (окончание жатвы, праздник урожая) и пивных фестивалей. Приглашаем Вас также осмотреть два скансена, принять участие в вылове рыбы из прудов и, конечно же, посетить восхитительные Рождественские ярмарки!

➔ **страница 36**



předkrm | закуска

Drkotina

Za zvláštním názvem, pocházejícím ze Slovácka, se ukrývá lahodná tlačěnka z vepřových nožiček. Drkotina prý zachutná každému; a nejlepší je, když ji před servírováním pokapete citronem nebo octem, posypete syrovou cibulí a přidáte čerstvý chléb, případně strouhaný křen.

Ingredience: 1 vepřové koleno, 4 nožky, 4 petržele, 3 cibule, 2 mrkve, 1 celer, 6 okurek, 2 lžice octa, 5 stroužků česneku, bobkový list, nové koření, jalovec, majoránka, sůl
Koleno a nožičky dáme vařit do slané vody do měkka. Pak maso obereme, přidáme dvě lžice soli, koření, zeleninu a vaříme další dvě hodiny. Vývar poté scedíme, maso nakrájíme na kostičky, přidáme nakrájenou zeleninu a okurky a ochutíme octem. Směs poté rozdělíme do mističek anebo vyklopíme do nádoby, vypláchnuté studenou vodou, a urovnáme povrch. Hmotu zalijeme vývarem a necháme vychladnout, nejlépe do druhého dne.

Дркотина

За странным названием, пришедшим из Словацка, скрывается аппетитный мясной холодец из свиных ножек. Дркотина, говорят, понравится всем. А вкуснее всего будет перед подачей окропить дркотину соком лимона или уксусом, покрошить сверху сырой лук или добавить для остроты тёртый хрен. Есть со свежеспечённым хлебом.

Что Вам понадобится: 1 свиное колесо, 4 свиные ножки, 4 корешка петрушки, 3 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерей, 6 маринованных огурцов, 2 столовые ложки уксуса, 5 зубков чеснока, лавровый лист, ягоды можжевельника, майоран, соль.

Колесо и ножки варить в солёной воде до мягкости. Затем снять мясо с костей, добавить две ложки соли, пряности, овощи и варить ещё 2 часа. Бульон процедить, мясо нарезать кубиками, добавить нарезанные овощи и огурцы и заправить уксусом. После этого распределить смесь по мисочкам или выложить в большую ёмкость, смоченную холодной водой, и разгладить поверхность. Массу залить бульоном и охладить, лучше всего поместив до следующего дня в холодильник.



Жзда králů na Slovákcu

Nejkrásnější lidová slavnost s poněkud tajemným původem – to je Жзда králů, od roku 2011 zapsaná na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO.

Kdysi hojně rozšířený letnicový obřad s neopakovatelnou atmosférou má svůj základ zřejmě v události z 15. století, kdy uherský král Matyáš po porážce Jiříkem z Poděbrad uprchl do Uher přestrojený v ženských šatech. Aby se neprozradil svou mluvou, vložil si do úst růži. Dnes krále představuje 10–12letý chlapec; jede ve starodávném ženském kroji na bílém koni, s tváří zakrytou pentlemi a růží v ústech na důkaz mlčenlivosti. Doprovází jej družina mládenců na ozdobených koních a za nimi se ubírá krojovaný průvod. Zřejmě nejnámější je Жзда králů ve Vlčnově, kde se každoročně koná poslední květnovou neděli. Každý druhý rok se koná v Kunovicích, bývá také součástí Dolňáckých slavností písní a tanců v Hluku. Zvyk je rozšířený i v několika obcích na Hané a na jižní Moravě.

1 Vlčnov (N 49°0.59380', E 17°34.90972'), Kunovice (N 49°2.69928', E 17°28.20635') květen | www.jzdaokraku.cz, www.mesto-kunovice.cz

«Шествие королей» в Моравской Словакии

Самый красивый народный праздник имеет таинственное происхождение. Речь идёт о «Шествии королей» («Жзда кралу»), внесённого в 2011 году в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

Широко распространённый ритуал с неповторимой атмосферой, проходящий на Троицу, зародился, вероятно, в связи с событиями XV века, когда венгерский король Матиаш после поражения войскам Йирижиз Подебрад бежал в Венгрию, переодевшись в женское платье. А чтобы не заговорить и тем самым не выдать себя, беглец держал во рту розу. В наши дни короля представляет 10–12-летний мальчик; он едет в старинном женском народном костюме на белом коне, с лицом, скрытым под лентами, и с розой во рту в знак молчания. Его сопровождает молодецкая дружина на лошадях с богатой сбруей, а за ними следует общее костюмированное шествие.

Пожалуй, самым известным «Шествием королей» является торжество в городке Влчнов, где оно проходит ежегодно в последнее воскресенье мая. Каждый второй год праздник проходит в Куновицах, иногда он входит в программу Долняцкого фестиваля песни и танца в городке Глук. Этот обычай также любим в нескольких посёлках региона Гана и в Южной Моравии.

Долňácké slavnosti písní a tanců v Hluku

Тихо лечи, але Глук прý здравује – alespoň tak to říкаjí в Hluku. Týká se to i slavností, které se pořádají jednou za tři roky v červenci už téměř sedmdesát let. Konají se vystoupení pěveckých a tanečních souborů, výstava krojů a fotografií, košt vín nebo lidová veselice s besedou o cimbálově. Do programu oslav bývá zakomponován i Slovácký festival dechových hudeb, který se koná každoročně.

2 Hluk (48°59.28720'N, 17°31.60073'E) červenec (2017, 2020) | июль (2017, 2020) www.mestohluk.cz

Долняцкий фестиваль песни и танца в Глуке

Тишина лечит, но Глук исцеляет (игра слов, «hluk» по чешки обозначает «шум») – по крайней мере, так считают в Глуке. Речь идёт о празднике, который проходит раз в три года в июле уже на протяжении почти семидесяти лет. В программе – выступления песенных и танцевальных ансамблей, выставка народных костюмов и фотографий, «кошт» – дегустация вин или народное гулянье с весёлыми разговорами под звуки цимбала. В программу фестиваля бывает включен и Моравско-Словацкий фестиваль духовой музыки, проходящий ежегодно.





polévka | суп

Valašská kyselice

Zelí a brambory se kdysi na stolech objevovaly s železnou pravidelností a připravovaly se v mnoha regionálních variantách. Platí to i o polévkách. Ta, které se někde říká zelnáčka a jinde zelnica, je na Valašsku známá jako kyselice či kyselica. Kromě základních surovin se do ní přidává také klobáska a zakysaná smetana.

Ingredience: kysané zelí, klobáska bez papriky, vařené brambory, smetana 33%, nové koření, bobkový list, pepř celý, sůl, cukr krystal, česnek, majoránka, zakysaná smetana, hladká mouka, cibule, uzený špek, slanina, uzená plec vařená, uzený vývar, ocet

Špek nakrájíme na malé kostičky a v hrnci ho vysmažíme, přidáme nakrájenou cibulku. Až zesklouví, přisypeme ke špeku a cibuli nakrájenou klobásku a krátce opečeme, aby se uvolnila vůně a chuť. Zaprášíme moukou a krátce zarestujeme. Vlijeme studený uzený vývar, přidáme překrájené kysané zelí, nové koření, bobkový list, pepř, sůl a uvedeme do varu. Jakmile je zelí poloměkké, přidáme lisovaný česnek, majoránku, uvařené brambory nakrájené na kostičky, na kostičky krájenou vařenou plec a smetanu. Dochutíme cukrem, popřípadě octem a solí a ještě chvíli povaříme. Hotovou polévku podáváme s oříškem zakysané smetany. Nejlépe se k ní hodí chléb.

Валашская киселица (суп из кислой капусты)

Капуста и картофель когда-то появлялись на столах с завидной регулярностью, и в разных регионах их готовили по разным рецептам. Это касается и супов. Суп, который где-то известен как «зельничка», где-то как «зельница», в Валашском регионе называется «киселица» или «киселица». Кроме основных ингредиентов туда добавляется копченая колбаса и сметана.

Что Вам понадобится: кислая капуста, колбаса без красного перца, варёный картофель, сливки 33%, душистый перец, лавровый лист, чёрный перец-горошек, соль, сахар, чеснок, майоран, сметана, мука тонкого помола, лук, сало, копчёный шпик, копчёный бекон, бульон из копчёного мяса, уксус.

Шпик нарезать на маленькие кусочки, положить в кастрюлю и вытопить жир, затем добавить нарезанный лук, подержать его на огне до прозрачности, выложить туда же нарезанную кубиками колбасу и слегка обжарить, чтобы проявить аромат и вкус. Затем посыпать мукой, немного поджарить и влить холодный бульон из копчёного мяса, добавить нарезанную кислую капусту, душистый перец, лавровый лист, перец, соль и довести до кипения. Когда капуста будет почти готова, добавить тёртый чеснок, майоран, варёный картофель и нарезанный на кубики бекон, после чего положить сметану. По вкусу добавить сахар, уксус и соль и ещё немного проварить. Этот суп очень вкусен со сметаной и с хлебом.



Valašské muzeum v přírodě – skanzen v Rožnově pod Radhoštěm

Rožnovský skanzen, založený roku 1925, patří mezi nejnavštěvovanější a nejrozsáhlejší v Evropě. Při jeho prohlídce poznáte Valašsko takové, jaké bylo v době před sto a více lety.

Srdcem skanzenu je Dřevěné městečko, kde během hlavní sezóny probíhají každý víkend folklorní a řemeslné programy s předváděním tradičních řemesel a lidových obyčejů. Těšit se můžete i na pořady pro děti, taneční a pěvecká představení nebo ochutnávky valašských specialit. Konají se tu také gastronomická klání – třeba masopustní soutěž o nejlepší valašskou klobásu a nejlepší valašskou tlačěnku nebo Svatováclavské hody, kdy v muzejních hospodách servírují sváteční menu.

Další částí skanzenu je rozsáhlá Valašská dědina, připomínající skutečně staré vesnice na úbočí Beskyd, a Mlýnská dolina. Tady objevíte dodnes funkční technické stavby převážně na vodní pohon, například mlýny, pilu a hamr.

3 Rožnov pod Radhoštěm (49°27.73460'N, 18°8.92748'E) celoročně | krujlogodично www.vmp.cz

Pustevny

Valašské muzeum už téměř dvacet let pečuje o soubor ojedinělých staveb na Pustevnách. Dřevěné budovy zvané Pustevnenka, Libušin, Maměnka a Zvonice vznikly na sklonku 19. století podle návrhů architekta Dušana Jurkoviče. Na Pustevny vyjedete autobusem či autem, nebo se vyvezete lanovkou z Trojanovic. Odtud se pak můžete vydat po jedné z nejoblíbenějších horských turistických tras v Beskydech ke známé soše pohanského boha Radegasta a dál až k poutní kapli sv. Cyrila a Metoděje na Radhošti. (49°29.38095'N, 18°15.90450'E)

Валашский музей под открытым небом – скансен в Рожнове-под-Радхоштем

Рожновский скансен, основанный в 1935 году, принадлежит к наиболее посещаемым и обширным в Европе. При осмотре ареала Вы узнаете, каким был Валашский регион сто и более лет назад.

Srdcem skansena является «Деревянный городок», где во время главного сезона каждые выходные проходят фольклорные и ремесленные программы с демонстрацией традиционных ремесел и народных обычаев. А ещё Вас ожидают программы для детей, выступления певцов и танцоров или дегустации валашских фирменных блюд. Здесь также проходят гастрономические конкурсы – на Масленицу, например, популярен конкурс на лучшую валашскую копчёную колбасу, лучший валашский мясной зельц или Святовацлавское пиршество, во время которого в музейных кабачках предлагают праздничное меню.

Другой частью скансена является обширная Валашская деревня («дедина»), точная копия старых деревень на склонах Бескид и Млынская долина (Мельничная долина). Здесь Вы увидите и по сей день функционирующие технические постройки (в основном на водяном приводе), например, мельницу, лесопилку и кузницу.

Пустевны

Валашский музей уже почти двадцать лет заботится о комплексе уникальных построек в Пустевнах. Деревянные постройки, называемые Пустевненка, Либушин, Маменка и Звонице, возникли в конце XIX века по плану архитектора Дуšana Юрковича. К Пустевнам Вы сможете подъехать на автобусе или машине или подняться по канатной дороге из Трояновиц. Оттуда Вы можете отправиться в путь по одной из самых популярных туристических горных трасс в Бескидах к известной скульптуре языческого бога Радегасту и далее дойти до паломнической часовни свв. Кирила и Мефодия на Радхоште. (49°29.38095'N, 18°15.90450'E)



hlavní chod | второе блюдо

Moravská kachna

Jsou jídla, která podobně jako móda podléhají aktuálním trendům. Vedle nich pak existují gastronomické stálice – a jednou z nich je klasická pečená kachna, servírovaná s domácími knedlíky a se zelím.

Ingredience: 1 celá kachna bez drobbů (asi 1,8 kg), sůl, celý kmín, cibule, středně velké jablko, voda na podlití

Kachnu omyjeme a papírovou utěrkou osušíme, odkrojíme letky z křídel, osolíme ze všech stran a zevnitř ji také vytřeme solí. Potom do ní vložíme jednu celou oloupanou cibuli a jablko a pokmínujeme z obou stran. Ostatní cibuli nahrubo posekáme. Dno pekáče vyložíme nasekanou cibulí, na cibuli položíme nachystanou kačenu prsíčky nahoru. Podlijeme zhruba 3 dcl vody, pekáček přikryjeme dobře přiléhajícím víkem a vložíme do vyhřáté trouby, nastavené na 120 °C. Pečeme bez nahlížení do trouby a odkrývání poklopu 5 hodin. Pak poklop odstraníme a při 200 °C na 10 až 15 minut doděláme vypečenou kůrku.



Ochutnejte regionální specialitu: slivovice

Ve Zlínském kraji se setkáte s dalším fenoménem moravské gastronomie – se slivovicí. Už několik let má dokonce své muzeum. Expozice, která se věnuje historii domácí výroby ovocných destilátů na moravsko-slovenské pomezí, sídlí ve Vlčnově. Moderní pěstitelskou pálenici a další zajímavosti můžete vidět také v návštěvnickém centru Distillery Land ve Vizovicích. Při prohlídce dokonce můžete některé pálenky ochutnat!

- 4** Muzeum lidových pálenic | Музей народных винокурен Vlčnov (49°0.33702'N, 17°34.95383'E) sezónní | сезонно www.slovackemuzeum.cz
- 5** Návštěvnické centrum Distillery Land | Посетительский центр «Distillery Land» Vizovice (49°12.91455'N, 17°50.30958'E)
- celoročně | круглогодично www.vychodni-morava.cz

Утка по-моравски

Есть такие блюда, которые так же, как и мода, попадают под влияние текущих трендов, но рядом с ними всегда существовали и «немеркнущие звезды» гастрономии. Одной из этих «звезд» как раз и является классическая запечённая утка с домашним knedlíком и кислой капустой.

Что Вам понадобится: 1 целая утка без потрохов (около 1,8 кг), соль, зёрнышки тмина, лук, среднего размера яблоко, вода.

Утку вымыть и обсушить бумажной салфеткой, отрезать концы крыльев, посолить снаружи и внутри. После этого вложить в неё одну очищенную луковичку, яблоко и снаружи и внутри посыпать тмином. На дно посуды для запекания положить крупно нарезанный лук, на него поместить подготовленную утку грудкой наверх. Подлить примерно 300 мл воды, посуду для запекания плотно накрыть крышкой и поместить в духовку, предварительно нагретую до 120°. Печь, не открывая духовки, 5 часов. По истечении пяти часов снять крышку, повысить температуру до 200° и запекать приблизительно 10–15 минут до золотистой корочки.

Отведajte местный фирменный напиток: сливovice


В Злинском крае Вы встретитесь с феноменом моравской гастрономии – сливovicей. Уже несколько лет у неё даже есть свой музей моравско-словацких винокурен. Экспозиция, посвящённая истории домашнего приготовления фруктовых дистиллятов на моравско-словацкой границе, находится в Влчнове. Современное производство самогона и другую занимательную информацию Вы найдёте также в Посетительском центре «Distillery Land» в Визовицах. При осмотре некоторые сорта самогона можно даже попробовать!

Festival masopustních tradic Fašank ve Strání

Фестиваль масленичных традиций «Фашанк» в посёлке Страни

Masopustní oslavy ve Strání začínají v pátek a končí v úterý o půlnoci. Tehdy se pochovává basa, aby na Popelčíní vřelou mohl začít řádný půst před velikonočními svátky. O víkendu vystupují domácí i zahraniční folklorní soubory, bohatý program zahrnuje také zabijačku, ochutnávky nejrůznějších dobrot a pálenek, ukázky lidových řemesel a besedu u cimbálové muziky. Vyvrcholením oslav je masopustní průvod, při němž obcí chodí maškary a tanečníci předvádějí prastarý mečový tanec

Масленица в Страни начинается в пятницу и заканчивается в полночь вторника. В это время проводятся традиционные «Похороны контрабаса», а в Пепельную среду начинается настоящий пост перед пасхальными праздниками. В выходные дни выступают местные и зарубежные фольклорные ансамбли, в насыщенный программу входит традиционный убой свиньи, дегустации деликатесов и различных видов самогона, демонстрация народных ремёсел и оживлённые разговоры под цимбальную музыку. Кульминация праздника – масленичное шествие, по посёлку проходят ряженые, а танцоры исполняют старинный танец с саблями.

6  Strání (48°54.12947'N, 17°42.40272'E)

 únor/březen |  фебраль/мапт  www.strani.cz



Slovácké slavnosti vína a otevřených památek v Uherském Hradišti

Моравско-словацкие праздники вина и открытых достопримечательностей в Угерске Градиште

Dějštěm vinařských slavností, které dokumentují rozmanitost tradiční lidové kultury na Slovácku, je město Uherské Hradiště. Přehlídku společně pořádá několik mikroregionů a do programu se zapojuje téměř stovka měst a obcí z okolí. V různých částech města se představují desítky folklorních souborů, cimbálových muzik i dechových kapel, ochutnávají se vína, burčáky a regionální speciality. Navštívit můžete také řadu historických památek – kostely, muzea, městské domy i lidové stavby.

Местом действия праздника сбора урожая винограда, который показывает всё разнообразие традиционной культуры в Словацке, является город Угерске Градиште. Торжество сообща организуют несколько микрорегионов, и в программе принимают участие около ста городов и посёлков, расположенных в этом районе. Проходят выступления десятков фольклорных ансамблей, цимбальных и духовых оркестров, дегустируются вина, бурчак (заброdivший винный сок) и местные фирменные блюда. Посетить можно и ряд исторических достопримечательностей – церкви, музеи, городские дома и традиционные народные постройки.

7  Uherské Hradiště (49°4.10623'N, 17°27.63517'E)  září |  сентябрь  www.slavnostivinauh.cz




Trnkobraní ve Vizovicích

«Трнкобрани» в Визовицах

Trnkobraní vzniklo jako oslava nejvýznamnějších plodů východní Moravy – švestek, v místním nářečí zvaných trnky, a pravé valašské slivovice. Multižánrový open-air festival se koná v areálu místní líkérky. Koncertы známých zpěváků a kapel na několika scénách doplňují divadelní představení a tradiční klání v pojídání švestkových knedlíků, ukázky lidových tanců a řemesel či švestkový kulinářský koutek. Současně s Trnkobraním se koná rovněž Folklorní a dechový festival.

«Трнкобрани» (праздник сбора урожая плодов терновника) возникло как торжество в честь самого известного плода Восточной Моравии – терна (на местном наречии трнки) и настоящей валашской сливовицы. Мультижанровый фестиваль под открытым небом проходит в комплексе местного ликёро-водочного завода. Концерты известных певцов и групп на нескольких сценах дополняют театральные представления и традиционные соревнования в поедании сливовых кнедликов, выступают ансамбли народных танцев, проходит выставка местных ремёсел или сливовое кулинарное шоу. Одновременно с «Трнкобрани» проходят Фольклорный фестиваль и фестиваль духовой музыки.

8  Vizovice (N 49°12.91455', E 17°50.30958')

 srpen |  абрыст  www.vizovicketrnkobran.cz





dezert | десерт

Frgály

Za spálené, šišaté, sražené a nevydařené koláče se kdysi hospodyňky omlouvaly, že se nevyvedly, že prý jsou to jen takové frgály. Ovšem dnes je vše jinak a za stejným výrazem se skrývá mimořádná pochoutka – velké kulaté koláče s tvarohem, mákem, hruškovými nebo švestkovými povidly.

Podobně jako Olomoucké tvarůžky či Štramberské uši patří i Valašské frgály mezi produkty s chráněným zeměpisným označením a ochutnáte je například při prohlídce skanzenu v Rožnově pod Radhoštěm.

Ingredience: 1 kg polohrubé mouky, 20 dkg tuku, 4 žloutky, 15 dkg cukru, 20 g droždí, 1/2 l mléka, 2 lžičky soli, lžička rumu, citronová kůra

Tvarohová náplň: 1/4 kg tvarohu, 1 žloutek, cukr podle potřeby, rozinky, vanilkový cukr, rum, citronová kůra

Mačková náplň: 1 kg máku, 1 a 1/2 l mléka, kousek másla, citronová kůra, sůl, rozinky, rum

Hrušková náplň: 1 kg sušených hrušek, máslo, rum, badyán, skořice, sůl

Drobenka: polohrubá mouka, moučkový cukr, rozpuštěné máslo

Vyknuté těsto rozdělíme na tři až čtyři bochánky, které znovu necháme kynout – nejlépe každý na samostatném plechu. Pak je vyválíme a okraje potřeme rozšlehaným vejčkem. Na koláče nanese náplň a podle fantazie ozdobíme mandlemi, ořechy nebo rozinkami a posypeme drobenkou. Upečené frgály pokapeme rozpuštěným máslem s rumem.

Фргалы

Когда-то хозяйки извинялись за подгоревшие, кривые, неподнявшиеся и просто неудачные пироги, называя их «всего лишь фргалы». Но сегодня всё обстоит по-другому, и за теми же самыми словами скрывается особый деликатес – большие круглые пироги с творогом, маком и повидлом из груш или слив.

Так же, как и Оломоуцкие творожки или «Штрамберские уши», Валашские фргалы принадлежат к продуктам с охраняемым географическим обозначением и попробовать их можно, например, при осмотре скансена в Рожнове-под-Радхоштем.

Что Вам понадобится: 1 кг муки среднего помола, 200 г масла, 4 желтка, 150 г сахара, 20 г дрожжей, 1/2 л молока, 2 чайные ложки соли, ложечка рома, лимонная цедра.

Творожная начинка: 1/4 кг творога, 1 желток, сахар по вкусу, изюм, ванильный сахар, ром, лимонная цедра.

Маковая начинка: 1 кг мака, 1,5 л молока, кусочек масла, лимонная цедра, соль, изюм, ром.

Грушевая начинка: 1 кг сушеных груш, масло, ром, бадьян, корица, соль.

Штрейзель: мука среднего помола, сахарная пудра, растопленное масло.

Подошедшее тесто разделить на 3 или 4 части, которые поставить ещё раз подойти, лучше всего каждую на отдельном противне. Потом раскатать их и края смазать взбитым яйцом. На пироги разложить начинку и украсить миндалём, грецкими орехами или изюмом – так, как подскажет Ваша фантазия, и посыпать штрейзелем. Испечённые фргалы побрызгать растопленным маслом с добавлением рома.



Karlovský Gastrofestival ve Velkých Karlovicích

Každý rok začátkem října se v údolí Léskové koná největší gastronomická přehlídka Zlínského kraje. Během festivalu můžete obcházet vybrané restaurace a hospody a ochutnávat valašské krajové speciality, například kyselici, halušky, frgály nebo slivovici. Součástí Gastrofestivalu je také jarmark s ukázkami valašských řemesel, ochutnávkou vín, posezení u cimbálu, tradiční soutěž o nejlepší frgál a dokonce i frgálová manufaktura, kde se naučíte pověstně obří valašské koláče vyrábět.

9  Velké Karlovice (49°21.63817'N, 18°17.01320'E)
 říjen |  www.karlovskygastrofestival.cz

Valašský mikulášský jarmek ve Valašských Kloboukách

Skupinky chlupatých čertů a společně s nimi masky, které jinde neuvidíte – to je hlavní lákadlo mikulášských obchůzek, typických pro jižní Valašsko. Akcí žije celé město a široké okolí. Náměstí zaplní rohatí čerti se smrtkami, andělé a Mikuláš, uvidíte ukázkou tradičních i uměleckých řemesel a výstavy nejruznějších výtvořů, například ze soutěží o nejpěknější mikulášský perník nebo nejhezčí krajové jablíčko. To vše je podtrženo hudbou, písněmi, tanci a lákavou vůní místních specialit.

10  Valašské Klobouky (49°8.43817'N, 18°0.45600'E)  prosinec |  www.jarmek.cz

Festival česneku v Buchlovicích

Zámek a městečko Buchlovice hostí každý rok česnekový festival – akcí se spoustou zábavy pro celou rodinu a s bohatým občerstvením. Na slavnostech se předvádějí tradiční řemesla, můžete nakoupit kvalitní česnek od desítek spolehlivých pěstitelů a účastnit se řady zábavných soutěží – třeba pleťovství v plvání česneku na dálku nebo pleťování nejkrásnějšího česnekového copu. Česnek ochutnáte v mnoha úpravách, od česnekových koláčů přes česnekovou zmrzlinu a česnekový zákys až po česnek v čokoládě.

11  Buchlovice (49°5.03840'N, 17°20.22772'E)
 červenec |  www.festivalcesnekubuchlovic.cz

Карловарский Гастрофестиваль в Велке Карловице

Ежегодно в начале октября в долине реки Лескова проходит самый большой гастрономический фестиваль Злинского края. Во время фестиваля можно посетить рестораны и пивные и отведать там местные валашские фирменные блюда, например, киселицу, галушки, фргалы или сливовицу. В программу фестиваля входит ярмарка, где демонстрируют валашские ремёсла; Вы можете продегустировать вина, послушать цимбальный оркестр, принять участие в традиционных конкурсах на самый вкусный фргал и даже побывать на фргаловом мастер-классе, где Вас научат готовить эти гигантские пироги.



Валашская микулашская ярмарка (ярмарка святого Николая) в Валашских Клобуках

Группы волосатых чертей и других масок, которых Вы нигде и никогда больше не увидите – всё это главная примета микулашских праздников, типичных для Южного Валашка. Праздником живут и город, и его окрестности. Площадь заполняют рогатые черти и ангелы, персонажи в костюмах Смерти и святого Николая (Микулаша). Вам покажут традиционные и художественные ремёсла и выставки самых разных изделий, например, победивший в конкурсе наикрасивейший микулашский пряник или лучшее яблочко в регионе. Всё это веселье сопровождается музыкой, песнями, танцами и манящим ароматом местных фирменных блюд.



Фестиваль чеснока в Бухловицах

В замке и городке Бухловице ежегодно гостит чесночный фестиваль – весёлое мероприятие для всей семьи, конечно же, с обильной закуской. На празднике демонстрируются традиционные ремёсла; здесь Вы можете купить качественный чеснок у десятков надёжных огородников и принять участие в ряде конкурсов, например, в плевании чесночком в даль или плетении самой красивой чесночной косы. Чеснок Вы попробуете во всех возможных видах, начиная с чесночных пирогов, продолжая чесночным мороженым и чесночной закуской и завершая чесночком в шоколаде.





Kopaničářské slavnosti ve Starém Hrozenkově

Копаничарский праздник в Старом Грозенкове

Na tradičních folklorních slavnostech se každé léto představují špičkové i amatérské soubory moravsko-slovenského pomazí společně s hosty ze zahraničí, zejména z družebních zemí. Součástí slavností bývá také jarmark uměleckých řemesel, ohňostroj a lidová veselice.

На традиционных фольклорных торжествах каждый год выступают лучшие профессиональные и любительские коллективы с границ Моравии и Словакии, а также зарубежные гости, в первую очередь, из дружественных стран. На празднике можно познакомиться с художественными ремеслами, полюбоваться фейерверком и принять участие в народном гулянии.

12 Starý Hrozenkov (48°57.95235'N, 17°51.78053'E) červenec | июль www.staryhrozenkov.cz



Dožínky Zlínského kraje v Kroměříži

«Дожинки» Злинского края в городе Кромержиж

Součástí dožinek, oslavy úrody spojené s lidovou veselicí, bývá dožínkový průvod, jarmark, výstava zemědělské techniky a řada vystoupení tanečních i pěveckých folklorních souborů. Na nádvoří Arcibiskupského zámku můžete ochutnat a koupit nejružnější dobrotu, oceněné v soutěži Regionální potravina.

Составной частью дожинок (праздника сбора урожая), сопровождаемого народным гуляньем, является дожинковая процессия, ярмарка, выставка сельскохозяйственной техники и ряд выступлений фольклорных ансамблей песни и пляски. На подворье Архиепископского замка Вы сможете попробовать и купить самые разные лакомства, получившие высокую оценку на конкурсе «Региональный продукт».

13 Kroměříž (49°18.01320'N, 17°23.59260'E) srpen | август www.dk-kromeriz.cz



Liptálské slavnosti

Липталский праздник

Mezinárodní folklorní festival se odehrává v kulturním areálu v bývalém zámeckém parku. Na pódiu přírodního amfiteátru se představují tradice, zvyky, písně a tance z České republiky i ze zahraničí, akci doprovázejí řemeslnické dny s jarmarkem, výstavy květin, bohoslužby a slavnostní průvody.

Международный фольклорный фестиваль проходит в культурном комплексе бывшего замкового парка. На сцене амфитеатра под открытым небом демонстрируются обичаи, традиции, песни и танцы со всей Чешской республики и из-за рубежа. Мероприятие сопровождается ремесленные дни с ярмаркой, выставка цветов, литургии и праздничные шествия.

14 Liptál (49°17.36210'N, 17°55.42795'E) srpen | август www.liptal.cz



Valašské kumštování ve Valašských Kloboukách

«Валашское кумштování» в Валашских Клобуках

Kumštování je každoroční setkání umělců z řad řezbářů, sochařů, malířů, keramiků a dalších výtvarníků, kteří vytváří a vystavují svá díla přímo v centru města. V doprovodném programu se představují různá hudební uskupení, děti si užijí výtvarné dílny, ochutnáte tu i krajové a valašské speciality.

«Кумштování» (мастерство) — ежегодная встреча истинных мастеров своего дела среди резчиков, скульпторов, живописцев, мастеров керамики и других художников, которые создают и выставляют свои работы прямо в центре города. В сопроводительной программе принимают участие разные музыкальные ансамбли, детей ждут развлечения на художественных мастер-классах, и конечно же, Вы сможете отведать местные и валашские фирменные блюда.

15 Valašské Klobouky (49°8.43817'N, 18°0.45600'E) červen | июнь www.kumstovani.cz

Food Festival Luhačovice

«Food Festival» Лугачовице

Díky festivalu, který představuje historii i současnost luhačovické kuchyně, můžete během jediného dne ochutnat vybrané speciality lázeňských hotelových domů. Program zahrnuje také výstavy historických kuchařských knih, ochutnávky vín, komentované ukázky vaření a tvořivé dílničky pro děti.

16  Luhačovice (49°6.41460'N, 17°45.73140'E)  srpen | август
 <http://resort-luhacovice.cz/event/food-festival-luhacovice>



Archeoskanzen v Modré

Археоскансен в посёлке Модра

Prohlídka archeologického skanzenu v Modré vás zavede do doby před tisíci lety. Prohlídky a nahlédnutí do běžného života předků doprovází naučné programy, pokusné tavby kovů, výroba dobové keramiky, ukázky archeologického výzkumu i gastronomické programy, například srpnové Dny medu a medoviny.



17  Modrá (49°6.18515'N, 17°24.42977'E)  sezónní | сезонно  www.archeoskanzen.cz



Mezinárodní folklorní festival Na rynku v Bystřici

Международный фольклорный фестиваль «На рынке» в Быстржице

Během třídnenních slavností roztančí a rozezpívá náměstí v Bystřici pod Hostýnem více než desítky zahraničních a tuzemských folklorních souborů. Představí se i cimbálové muziky a dětské soubory, vychutnáte si i krojovaný průvod městem, lidový jarmark, taneční dílnu a večerní taneční zábavu.

18  Bystřice pod Hostýnem (49°23.98758'N, 17°40.25703'E)  červenec | июль  www.mubph.cz



Vsetínský Gulášfest

Всетинский «Гуляшфест»

Program gurmánské akce se točí kolem soutěže, kdy předem přihlášení kuchaři bojují o putovní korunu a titul Vsetínský gulášový král. Korunovací a předání pomyslného žezla předchází rocková zábava a guláše od oceněných kuchařů z minulých ročníků, akci doplňuje řada koncertů a program pro děti.

19  Vsetín (49°20.16785'N, 17°59.34142'E)  srpen | август  www.gulasfest-vsetin.com





polévka | суп

Zelňačka a pagáče

Vychutnejte si zelňačku v klasické úpravě, s pociťnými domácími surovinami včetně moravského uzeného. A snažte se dodržet přesný návod včetně pauzy před druhým vařením! Právě ta totiž dá vyniknout chutím a vůním bez zbytečného dlouhého míchání. Jako přílohu můžete použít pagáče – vynikající a rychlé samostatné jídlo, které zároveň poslouží jako rychlá pomoc, když je doma vyjezeno.

Ingredience: 1 lžice másla, 1 lžice sádla, 1 menší cibule, přiměřené hladké mouky, 5 dkg moravského uzeného, 250 g scezeného kysaného zelí, 250 ml vody, 50 ml smetany na vaření, trošku kmínu, 2 stroužky česneku, špetka soli (jen někdy, dle chuti), trošku cukru (dle kyselosti zelí)

Uděláme cibulovou zasmažku z másla, sádla, cibule, uzeného a mouky. Mezitím v jiném hrnci necháme asi půl hodiny dusit zelí s vodou. Poté dochuťme solí, kmínem a cukrem. Vlijeme smetanu, třený česnek a vmícháme zasmažkovou směs. Polévku řádně promícháme a bez vaření necháme asi půl hodiny odpočívat pod pokličkou – tak do sebe skvěle proniknou všechny chutě a vůně. Teprve pak zelňačku ještě jednou mírně provaříme, asi 5 minut při stálém míchání.

Pagáče

Z hladké mouky, mléka či vody a soli rozmícháme těsto, trochu hustší než na palačinky. Na oleji na pánvi usmažíme malé placičky, které pak můžeme potřít máslem nebo posypat cukrem.

«Зельнячка» (Суп из кислой капусты) и пагачи

Попробуйте суп из кислой капусты по классическому рецепту из качественных домашних продуктов, обязательно с добавлением так называемого моравского копченого мяса. Постарайтесь точно следовать инструкции, не забудьте про паузу перед повторной варкой мяса! Именно она позволит проявиться всем вкусам и ароматам без излишнего продолжительного перемешивания. Гарниром могут стать «пагачи» – вкусное и быстрое самостоятельное блюдо, которое одновременно вполне может служить и в качестве «скорой помощи», когда в доме не осталось ни крошки.

Что Вам понадобится: 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сала, 1 небольшая луковичка, немного муки тонкого помола, 50 г моравского копченого мяса, 250 г кислой капусты (рассол слить), 250 мл воды, 50 мл сливок, немного тмина, 2 зубчика чеснока, щепотка соли (по вкусу), немного сахара (в зависимости от кислотности капусты).



Приготовить луковую заправку из масла, сала, лука, копченого мяса и муки. Одновременно в другой кастрюле примерно полчаса тушить капусту с водой. После этого заправить солью, тмином и сахаром. Влить сливки и добавить измельченный чеснок. Суп как следует размешать, снять с огня и дать полчаса настояться под крышкой, чтобы все ароматы соединились в неповторимый букет. И только после этого зельнячку ещё раз проварить на небольшом огне приблизительно 5 минут, постоянно помешивая.

Пагачи

Из муки тонкого помола, молока или воды и соли замесим тесто, немного более густой консистенции, чем для блинчиков. На растительном масле поджарим маленькие лепёшечки, которые можно помазать маслом или посыпать сахаром.

Mezinárodní folklorní festival ve Strážnici

V době konání největší folklorní přehlídky na Slovácku ožívají amfiteátry v zámeckém parku, zámecká expozice lidových nástrojů i areál skanzenu. Během festivalu můžete obdivovat krásu lidových písní a tanců, nádherné kroje ve slavnostním průvodu a společně si zazpívat a zatancovat u lidových muzik.

20  Strážnice (48°54.46837'N, 17°18.79312'E)  červen | июнь  www.nulk.cz

Международный фольклорный фестиваль в Стражнице

Когда приходит время самого большого фольклорного фестиваля в Моравско-Словацком регионе, в замковом парке оживают амфитеатры, экспозиция народных музыкальных инструментов и ареал музея-скансена. Во время фестиваля Вы можете восхититься красотой народных песен и танцев, полюбоваться прекрасными национальными костюмами во время праздничного шествия, а также спеть и станцевать под аккомпанемент оркестров народных музыкальных инструментов.



Slovácký verbuňk – tanec se značkou UNESCO

Lidový mužský tanec prováděný zpěvem je od roku 2005 zařazen na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO. Verbuňk může tančit jeden tanečník jako sólo, častěji však tančí více mužů současně. Finále soutěže o nejlepšího tanečníka slováckého verbuňku je součástí strážnického festivalu.

Моравско-словацкий «вербунк» – танец, отмеченный ЮНЕСКО

Народный мужской танец, сопровождаемый пением, с 2005 года внесён в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Вербунк может быть и сольным танцем, но чаще всего его исполняют несколько мужчин одновременно. Финал конкурса за титул лучшего исполнителя моравско-словацкого вербунка является неотъемлемой частью стражницкого фестиваля.






Skansen Strážnice – Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy

Při návštěvě skanzenu poznáte styl života na Slovácku v minulých staletích. Seznámíte se i s tradičními řemesly a původními odrůdami ovocných stromů a zemědělských plodin, je tu i vinohradnický areál s malou vinicí. Akce zaměřené na významné svátky a jednotlivá roční období doplňují programy pro děti.

Музей-скансен Стражнице – Экспозиция деревенского быта юго-восточной Моравии

Посещение этого скансена познакомит Вас с моравско-словацким бытом минувших столетий. Вы познакомитесь с традиционными ремёслами и старинными сортами фруктовых деревьев и сельскохозяйственных культур, а также увидите расположенный неподалёку винодельческий ареал с небольшим виноградником. Мероприятия, посвящённые выдающимся праздникам и временам года, дополняют программы для детей.



21  Strážnice (48°54.25968'N, 17°18.74208'E)  celoročně | крпулгодично  <http://skansen.nulk.cz>




Jízda králů



Jedinečný lidový obyčej, v roce 2011 zapsaný na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO, se udržuje pouze v několika obcích na Slovácku a na Hané. V Jiho-moravském kraji si Jízdu králů můžete vychutnat příležitostně ve Skoronících a pravidelně v Kyjově, kde bývá jednou za čtyři roky součástí národopisné slavnosti Slovácký rok.

Шествие королей

Уникальный народный обычай, внесённый в 2011 году в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, сохранился всего лишь в нескольких посёлках Моравско-Словацка и в регионе Гана. В Южно-Моравской области увидите «Шествие королей» Вы можете время от времени в Skoronících и регулярно – в Kyjově, где раз в четыре года это шествие является частью этнографического праздника «Моравско-словацкий год».



22  Kyjov (49°0.59363'N, 17°7.43507'E)  srpen 2015, 2019 | август 2015, 2019  www.slovackyroky.cz

23  Skoronice (48°58.88170'N, 17°9.16728'E)  www.skoronice.cz



předkrm | закуска

Šumajstr s domácími škvarky a boží milosti

Šumajstr je opravdu tradiční lidové jídlo všedního dne: nenáročné na přípravu, výživné a dobře stravitelné. A také jednoduché, takže vám zbudě čas na přípravu božích milostí. Typické obřadní pečivo se na Moravě nosilo rodičkám těsně po porodu – bylo totiž nejenom slavnostní, ale také lehké a stravitelné pro novopečené maminky.

Ingredience: 400 g krup (č. 10), 200 g červených fazolí, 150 g škvarků, nakládané okurky, sádlo, sůl, pepř

Fazole a kroupy uvaříme samostatně v osolené vodě. Uvažené smícháme dohromady, pomastíme sádlem, přidáme škvarky. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s chlebem a nakládanými znojemskými okurkami.

Boží milosti

Ingredience: 250 g hladké mouky, 2 žloutky, 1 lžičce práškového cukru, 200 g tuku na smažení, trochu mléka, špetka prášku do pečiva a soli

Zpracujeme mouku se žloutky, špetkou soli, práškem do pečiva a tukem. Podle potřeby zaspáváme moukou a těsto propracováváme, až je hladké a nelepivé. Necháme je asi hodinu odpočinout v chladu. Pak na vále vyválíme tenkou placku, nakrájíme rádílkem čtverečky nebo trojhráky a smažíme v rozpáleném tuku. Necháme okapat, pocukrujeme a podáváme.



Svatomartinské víno

Svatomartinská vína jsou první vína ročníku, se kterými si podle tradice můžete pítůknout na sv. Martina 11. listopadu v 11 hodin. Akce spojené s otvíráním prvního vína se konají na řadě míst celé Moravy.

Шумайстр с домашними шкварками и «Божьи милости»

Шумайстр – это действительно традиционное будничное блюдо, которое несложно приготовить, оно питательное и хорошо усвояемое. А к тому же быстро готовится, поэтому у Вас будет достаточно времени для приготовления «Божьих милостей». Традиционное sacramентальное печенье в Моравии приносили роженицам сразу после родов. Это блюдо является не только праздничным, но и легкоусвояемым для новоиспечённых мамаш.

Что Вам понадобится для шумайстра: 400 г перловой крупы (№ 10), 200 г красной фасоли, 150 г шкварок, маринованные огурцы, сало, соль, чёрный перец.

Фасоль и перловую крупу сварить по отдельности в солёной воде до готовности. Смешать вместе, посолить, добавить шкварки. Заправить солью и чёрным перцем. Подать с хлебом и маринованными зноескими огурцами.

«Божьи милости»

Что Вам понадобится: 250 г муки тонкого помола, 2 желтка, 1 столовая ложка сахарной пудры, 200 г растительного масла для жарки, немного молока, щепотка разрыхлителя для теста и щепотка соли.

Смешать муку с желтками, щепоткой соли, разрыхлителем и сахаром. По потребности добавить муки и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и не будет прилипать к рукам. Тесто отложить «для отдыха» в прохладном месте. После этого раскатать тонкую лепёшку, нарезать квадратиками или треугольничками и жарить в раскалённом масле. Дать маслу стечь, посыпать сахаром и подать.

Святомартинецкое вино

Святомартинецкое вино – первые вина нового урожая. Стаканом, наполненным этим вином, Вы по традиции можете чокнуться в день святого Мартина, 11 ноября в 11 часов. Мероприятия по случаю этого праздника и откупоривание первого вина проходят в целом ряде мест по всей Моравии.

Znojenské vinobraní a Pálavské vinobraní

Dvě největší vinobraní na jižní Moravě se konají druhý zářijový víkend. Čeká na vás dobré víno, burčák, kulinářské lahůdky a tři dny bujareho veselí s rozmanitým programem – koncerty kapel různých žánrů, dechovky i cimbálových muzik, soutěže, hry a atrakce pro děti.

24 📍 Znojmo (48°51.32993'N, 16°2.92787'E) 📅 září | сентябрь 🌐 www.znojemskevinobrani.cz
25 📍 Mikulov (48°48.40897'N, 16°38.31393'E) 📅 září | сентябрь 🌐 www.palavske-vinobrani.cz

Зноэмское винобрани и Палавское винобрани

Два самых больших праздника сбора урожая винограда в Южной Моравии проходят ежегодно в каждые вторые сентябрьские выходные. Вас ожидает вкусное вино, т.н. «бурчак» (забродивший виноградный сок), кулинарные деликатесы и три дня безудержного веселья с разнообразной программой: концертами групп разных жанров, духовых и цимбальных оркестров, конкурсы, игры и аттракционы для детей.



Dny otevřených sklepů

Pro seznámení s vínem neexistuje lepší způsob než výlet do vinic, do sklepních uliček a vinných sklepů, kam kdysi místní vinaři pouštěli jen dobré známé. Z kalendáře akcí si vyberte některý Den otevřených sklepů a ve vybrané vinařské obci pak můžete obejít dokonce několik desítek sklepů a ochutnávat co hrdlo ráčí.

📍 různá místa | různé adresy 🌐 www.vinazmoravy.cz, www.jizni-morava.cz

Дни открытых винных погребков

Если бы Вам будет интересно поближе познакомиться с вином, то, пожалуй, не существует более подходящего способа, чем путешествие по виноградникам, улочкам с винными погребками и по самим погребкам, куда раньше виноделы допускали исключительно близких знакомых. Из расписания мероприятий Вы можете выбрать какой-нибудь «День открытых погребков», а потом в избранном Вами винодельческом посёлке Вы можете обойти хоть несколько десятков погребов и дегустировать, столько, сколько сможете.



Plže

Půvabný areál vinných sklepů na okraji obce Petrov by měl navštívit každý, kdo se vydá na toulky za moravským vínem. Vinné sklepy s bílou vápennou omítkou a modrou podezdívkou, někdy zdobené slováckými ornamenty, byly roku 1983 vyhlášeny vůbec první vesnickou památkovou rezervací v České republice.

26 📍 Petrov (48°52.68580'N, 17°16.31662'E) 📅 celoročně | круглогодично 🌐 www.obec-petrov.cz

Плже

Живописный комплекс винных погребков на окраине посёлка Петров следовало бы посетить каждому, кто отправился в путешествие на поиски моравского вина. Винные погребки с белой известняковой штукатуркой и синим цоколем, украшенные иногда моравско-словацким орнаментом, в 1993 году были провозглашены первым заповедником – музеем под открытым небом в Чешской республике.



Sklepní uličky

K jižní Moravě neodmyslitelně patří víno – a k vínu zase patří vinné sklepy. Někde stojí osamocené pod vinicemi, jinde vytvářejí zvláštní a krásné sklepní uličky a dokonce i celé sklepní osady se stovkami staveb. Jedinečný genius loci a pohostinnost místních lidí sem láká tisíce návštěvníků. Přijďte se k nim i vy!

📍 různá místa | разные адреса 📅 celoročně | круглогодично 🌐 www.sklepní-ulicky.cz

Улочки с погребками

С Южной Моравией нераздельно связано вино, а с вином, в свою очередь, – винные погребки. Где-то они одиноко стоят среди виноградников, а где-то образуют красивые причудливые улочки, порой не только улочки, а целые посёлки из погребков с сотнями построек. Уникальные genius loci и гостеприимство местных жителей манят сюда тысячи посетителей. Присоединяйтесь и Вы!





hlavní chod | второе блюдо

Moravský vrabec se zelím a svatební koláčky

Protože jste na jižní Moravě, kde je víno doma, zkuste moravského vrabce doplnit vínem odrůdy Dornfelder a jako sladkou tečku přidat svatební koláčky.

Ingredience: 600 g vepřové plece, česnek, 3 cibule, pepř, sůl, ocet, 500 g kysaného zelí, olej, 1 brambora, kmín

Vepřovou plec nakrájíme na větší kousky, smícháme s plátky česneku a kmínem a necháme asi dvě hodiny odležet v chladu. Do pekáčku dáme nakrájenou cibuli a připravené maso. Směs zprudka opečeme, zalijeme šálkem vody a dáme asi na hodinu péct do trouby za občasného podlévání výpekem.

Ideální přílohou je bramborový knedlík a dušené zelí. Na pávní orestujeme cibuli, necháme zeskokvatět a pak přidáme slité a pokrácené kysané zelí. Bramboru oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle, zahustíme zelí a ještě chvíli dusíme. Nakonec podle chuti přidáme ocet a sůl.

Svatební koláčky

Ingredience: 250 g hladké mouky, 250 g polohrubé mouky, 1 dcl mléka, 1 lžička cukru, 150 g másla, 150 g sádla, 1 droždí, 2 vejce, kůra z 1 citronu

Vše smícháme dohromady a podle potřeby přidáme mouku; těsto se nesmí lepit. Necháme je 15 minut odpočinout a mezitím si připravíme tvarohovou, makovou nebo ořechovou náplň a drobenku. V další misce rozšleháme dvě vejce s trochou mléka.

Z těsta pak vytváříme malé kuličky (průměr asi 2 cm), roztáhneme je do malých placiček a plníme je náplní. Každý koláček namočíme ve vejcích rozšlehaných s mlékem, obalíme v drobence, položíme na plech a prstem uděláme malý důlek na povídku. Pečeme asi 30 minut. Z jedné dávky se dá udělat asi 110 koláčků – a pamatujte, na jižní Moravě platí, že čím jsou menší, tím jsou lepší!

Moravský vrabec (воробей) с кислой капустой и сдобные свадебные колáčки – ватрушки

Поскольку Вы находитесь в Южной Моравии, которую невозможно представить себе без вина, попробуйте запить традиционного моравского вrabца вином сорта «Дорнфелдер», а на десерт насладиться сдобными свадебными колáčками – ватрушками.

Что Вам понадобится для приготовления моравского вrabца: 600 г свиной лопатки, чеснок, 3 луковички, чёрный перец, соль, уксус, 500 г кислой капусты, подсолнечное масло, 1 картофелина, тмин.

Лопатку порежем на кусочки среднего размера, смешаем с измельчённым чесноком и тмином и поместим примерно на два часа в прохладное место (или в холодильник) для маринования. В посуду для запекания на разогретое масло положим нарезанный лук и маринованное мясо. Смесь быстро обжарим, зальём стаканом воды и поставим примерно на час в духовку для запекания, время от времени поливая выделившимся соком.

Идеальным гарниром к вrabцу является картофельный knedлик и тушёная кислая капуста. На сковороде до прозрачности обжарим лук и добавим сцезенную и нарезанную кислую капусту. Картофель почистим и натрём на мелкой тёрке, добавим его в капусту для густоты и немного потушим. В конце добавим по вкусу уксус и соль.

Сдобные свадебные колáčки - ватрушки

Что Вам понадобится: 250 г муки тонкого помола, 250 г муки среднего помола, 100 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 150 г сливочного масла, 150 г сала, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, цедра 1 лимона.

Всё смешать вместе и по необходимости добавить муку, тесто не должно прилипать к рукам. Дать тесту 15 минут «отдохнуть», а тем временем приготовить творожную, маковую или ореховую начинку и штрейзелев. В отдельной миске взять два яйца с небольшим количеством молока. Тесто разделить на маленькие шарики (диаметром приблизительно 2 см), расплющить их на маленькие лепёшечки и заполнить начинкой (как ватрушки). Каждую ватрушку окунуть в яйца, взбитые с молоком, обвалить в штрейзеле, поместить на противень, пальцем сделать маленькую ямку для повидла (или другой начинки) и выпекать около 30 минут. Из одной порции можно приготовить приблизительно 110 ватрушек. Имейте в виду, что в Южной Моравии считают: чем колáčки – ватрушки меньше по размеру, тем они вкуснее!



Slavnosti chřestu v Ivančicích

Праздник спаржи в Иванчицах

Chřest se na českých a moravských stolech poprvé objevil koncem 18. století. Vyhlášenou oblastí jeho pěstování byly jihomoravské Ivančice – a právě proto se tu každý rok v druhé polovině května konají Slavnosti chřestu.

Zatímco na prvních slavnostech v roce 1994 se snědlo a prodalo přibližně 200 kg chřestu, v současnosti se do Ivančic každý rok dováží přibližně 4 tuny. Slavnosti chřestu jsou totiž stále populárnější. Chřest tu můžete ochutnat a obdivovat v mnoha podobách – naslano i nasladko, na výstavě, u stánků na Palackého náměstí i v restauracích, které chystají festivalová chřestová menu. Kromě toho se na nádvoří radnice představuje přibližně deset vinařů, dokonce se předvádí i snoubení chřestu s vínem a pro experimenty ve vlastní kuchyni si můžete koupit čerstvé chřestové vyhonky.

Akci doprovází jarmark regionálních potravin, farmářských specialit a řemeslných výrobků, bohatý zábavný a hudební program, pro děti jsou nachystány atrakce a nejrůznější soutěže.

Спаржа на чешских и моравских столах оказалась в конце XVIII века. Известным местом, где её выращивали, был южно-моравский городок Иванчице – именно поэтому здесь ежегодно во второй половине мая проходит Фестиваль спаржи.

На первом празднике в 1994 году посетители съели 200 кг спаржи, а вот спустя десять лет в Иванчице ежегодно привозят уже около 4 тонн этого деликатеса. Фестиваль спаржи с каждым годом становится всё популярней. Спаржу здесь можно пробовать и восхищаться ею во многих видах: в сладком, в солёном, на выставке, у палаток на площади Палацкого и в ресторанах, приготовивших фестивальное меню. Помимо этого во дворе ратуши около десяти виноделов предлагают отведать и свою продукцию. Так что потом, после всей этой демонстрации помолвки спаржи с вином, Вы можете экспериментировать и на своей собственной кухне, закупив свежие побеги спаржи.

Мероприятие сопровождается ярмарка с местными продуктами, изделиями фермеров и ремесленников, богатая музыкальная и увеселительная программа; для детей подготовлены аттракционы и самые разные конкурсы.

27 Ivančice (49°6.08668'N, 16°22.65108'E) květen | май <http://slavnostichrestu.cz>

Ivančický chřest

Víte, že kdysi byl ivančický chřest ve světě známější než tradiční plzeňské pivo? Po několika desetkách let se město chystá jeho pěstování obnovit, i když ne ve velkém. V ukázkové zahradě se bude pěstovat zelený chřest, který není tak náročný na pěstování, ale uvidíte i mnohem choulostivější chřest bílý. Ten se bude pěstovat pěkně postaru, tedy pod hliněnými poklopy.

Ivančická spаржа

Znáete li Вы, что когда-то иванчицкая спаржа была более, чем пльзеньское пиво, известна миру? Спустя несколько десятков лет город готовится эту известность возродить, хотя и не в грандиозном масштабе. На демонстрационном огороде желающие смогут увидеть градки зелёной спаржи, не требующих больших забот, здесь же Вам покажут посадки и более капризной белой спаржи. Её будут выращивать непростым старинным способом: под глиняными колпаками.



dezert | десерт

Beleše

Beleše, nazývané také belišky nebo bélešky, jsou tradiční a chutné placky z kynutého těsta. Skvělé jsou potřené sádlem, mazané povídky nebo sypané mákem a cukrem. Hospodyňky je pekly obvykle ve středu nebo páteč, tedy v bezmasých dnech. Dobré ovšem byly i suché – třeba s fazolovou polévkou.

Ingredience: 3 žloutky, 1 vejce, 2 lžíce másla, 1 lžíce cukru, 56 dkg hl. mouky, 3 dkg droždí, 1/2 l mléka, strouhaná citronová kůra, 1 lžíce rumu, 1 vanilkový cukr, špetka soli, olej nebo jiný tuk na smažení

Z mléka, cukru a droždí uděláme kvásek. Do mísy nasype mouku, přidáme vejce, žloutky, rozpuštěné máslo, zbytek mléka, citronovou kůru, rum, vanilkový cukr a špetku soli. Vytvoříme řídké těsto, které necháme vykynout. Po nakynutí dáváme těsto velkou lžící na moukou vysypaný vál, kde je tvarujeme do tvaru belišků. Pak pomalu smažíme na suché plotýnce, případně v tuku, a pak je necháme okapat na ubrusku. Před podáváním beleše potřeme olejem smíchaným s domácím sádlem a jednu stranu namažeme povídky a posypeme mletým mákem s cukrem. Dají se ovšem podávat i suché k polévce místo chleba.



Ochutnejte Moravu!

Projekt mapuje gastronomickou historii jižní Moravy a podporuje používání tradičních surovin. Kromě ochutnávek regionálních specialit zahrnuje i shromažďování receptů a vydávání minikuchaček. Obě již vydané kuchařské knihy – Minikuchačka Moravských receptů I a II – si můžete prohlédnout přímo na internetových stránkách, najdete tu také pozvánky na gastronomické akce na jižní Moravě a další zajímavosti.

<http://ochutnejtemoravu.eu/>

Белёши

Белёши (белишки или белешки) – это вкусные традиционные лепёшки из дрожжевого теста. Смазанные салом, повидлом или посыпанные маком и сахаром – они бесподобны на вкус! Хозяйки обычно пекли их в среду или пятницу, т.е. в постные дни. Но белёши вкусны и сухими – например, с фасолевым супом.

Что Вам понадобится: 3 желтка, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 560 г муки тонкого помола, 30 г дрожжей, 1/2 л молока, натёртая цедра лимона, 1 столовая ложка рома, 1 пакетик ванилинового сахара, щепотка соли, растительное или любое другое масло для жарки

В тёплом молоке растворить дрожжи и сахар. В миску с дрожжевой закваской добавить муку, целое яйцо, желтки, растопленное сливочное масло, остаток молока, лимонную цедру, ром, ванильный сахар и щепотку соли. Замесить жидковатое тесто и поставить его для брожения. После того, как тесто увеличится в объёме, столовой ложкой отделить от теста кусочки, положить на кухонную доску, посыпанную мукой, и сформовать белёшки. После этого жарить их на сухой сковородке (можно и на масле, но потом их необходимо выложить на салфетку). Перед подачей смазать белёши растительным маслом, смешанным с домашним салом, одну сторону намазать повидлом и посыпать молотым маком с сахаром. Можно подавать белёши и сухими, например, к супу вместо хлеба.

Почувствуйте вкус Моравии!

Данный проект стремится познакомить всех желающих с гастрономической историей Южной Моравии и популяризирует традиционные продукты. Кроме дегустаций местных фирменных блюд, он включает в себя также коллекционирование рецептов и издание мини-книжек с рецептами. Обе уже изданные книги – мини-книжки с Моравскими рецептами I и II – Вы можете просмотреть прямо на Интернет-страничках. Также здесь Вы найдёте приглашения и на другие, не только гастрономические мероприятия в Южной Моравии.

<http://ochutnejtemoravu.eu/>



Дни моравского узенého на hradě Veverří

Дни моравского копчёного мяса в крепости Вевежи

Представьте si vůni masa z udírny, zabijačkových specialit z kotlíků a masopustních sladkostí, a to celé v romantických kulisách středověkého hradu s doprovodem cimbalové muziky. Pohádka? Kdepak. Jen pozvánka na Slavnosti moravského uzeného, které se každoročně začátkem února odehrávají na hradě Veverří nad Brněnskou přehradou.

Slavnosti si užívá především milovníci jídla a uzeného masa ve všech podobách. Kromě toho, že se tu o titul Nejlepší moravské uzené utkvává několik uzenářů, jsou na programu hlavně ochutnávky. Vedle soutěžního uzeného se servírují třeba pochoutky z klasické moravské zabijačky: polévka, jitrnice, jelita a tlačěnka. V chlebové peci se pečou čerstvý chléb, ochutnáte i vařené maso s jablečným křenem, uzené se švestkovou omáčkou, klobásy nebo prejt se zelím. Čeká vás také gastronomická show a workshopy s mistry řezníky, festivalová restaurace se sezónním menu a desítky druhů uzenin od vyhlášených moravských firem. A protože je období masopustu, nezapomíná se ani na typické sladkosti jako koblížky a boží milosti. Zimu vám pomohou zahnat svařené vína, medovina, punč, grog, káva a další nápoje, děti se zabaví při hrách a soutěžích.

V ceně běžného vstupného je ochutnávka soutěžního uzeného a zabijačková polévka, V.I.P. vstupenka umožňuje bezplatné parkování přímo pod hradem a nabízí i speciální výhodné menu.

Представьте себе ароматный дымок мяса из коптильни, свиных деликатесов из котелков и масленничных сластей из печи – и всё это в обрамлении романтичных декораций средневековой крепости под музыкой цимбал. Сказка, скажете? Ан нет! Это лишь заманчивое приглашение на Праздник моравского копчёного мяса, который ежегодно в начале февраля проходит в крепости Вевежи над Брненской плотиной.

Праздник оценят, в первую очередь, любители хорошо поесть, а также ценители копчёного мяса во всех его видах. Кроме того, за титул «Лучшее копчёное мясо» будут бороться несколько копчёнщиков – ведь в программу праздника входят дегустации. Рядом с конкурсным копчёным мясом сервируются деликатесы из парной свинины, типичные для Моравии: суп, йитрнице (колбасы из рубленых свиных потрохов), йелито (кровяные колбасы) и tlačěnka (мясная зельц), неподалёку в печи выпекается свежий хлеб. Вы сможете отведать варёное мясо с яблочным хреном, копчёное мясо со сливовым соусом, разные колбасы или ливерный фарш с кислой капустой. Вас ожидает гастрономическое шоу и мастер-классы, проводимые мясниками, фестивальный ресторан с сезонным меню и десятки сортов копчёностей известнейших моравских фирм. Ну, а поскольку всё происходит во время Масленицы, не забывают и про такие типичные сласти, как, например, пончики и «Божьи милости». С холодом помогут справиться глинтвейн, медовуха, пунш, грог, кофе и другие напитки, дети смогут участвовать в разных играх и соревнованиях.

В стоимость обычного билета входит дегустация конкурсного копчёного мяса и «зabiačkový» суп (из свинины, потрохов, типичный моравский и чешский, из парного мяса свиньи домашнего убоя), билет VIP даст возможность бесплатно поставить автомобиль на парковку прямо под крепостью, а также предложит специальное выгодное меню.

28 📍 Hrad Veverří (49°15.4057'N, 16°27.66570'E), Valtice (48°44.48555'N, 16°45.38227'E) 📅 únor a březen | февраль и март 🌐 www.moravskeuzene.cz

🍴 **Náš tip!**

Несты́жете slavnosti na hradě Veverří? Nevadí, akce se opakuje ještě o měsíc později ve Valticích!

Мы рекомендуем!

Вы не успеваете на праздник в крепости Вевежи? Не беда, мероприятие повторится месяцем позже в Вальтицах!



Podluží v písní a tanci v Tvrdonicích

Подлужи в песнях и танцах в Тврдолицях

Národopisné slavnosti se zaměřují na region Podluží. Program obohacují soubory z jiných oblastí České republiky, každoročně se představí i několik zahraničních hostů.

Этнографические праздники ориентируются на регион Подлужи. Программу дополняют ансамбли из разных областей Чешской республики. Ежегодно здесь выступают и иностранные гости.

29 Tvrdonice (48°45.61990'N, 16°59.62870'E) červen | июнь www.tvrdonice.cz



Špilberk Food Festival v Brně

«Шпилберг Food Festival» в Брно

Festival probíhající na nádvořích a terasách hradu je určen všem milovníkům dobrého jídla. Nešvédňé gastronomická menu připravují šéfkuchaři významných podniků z celého kraje.

Фестиваль, проходящий на парадных дворах и террасах замка, предназначен всем любителям вкусной еды. Незурядное гастронимическое меню готовят шеф-повара известнейших заведений со всего края.

30 Brno (N 49°11.66713', E 16°35.97563') červen | июнь www.spilberkfoodfestival.cz



Slovácký rok v Kyjově

Моравско-Словацкий год в Кыйове

Na národopisné slavnosti se kromě řady kapel a souborů představují obce slováckého Kyjovska, které předvádí své lidové kroje a zvyky, například jízdu králů či stavění máje.

Na этнографическом празднике, кроме множества капелл и музыкальных групп, выступают представители окрестностей города Кыйов Моравско-Словацкого региона, демонстрируя свои национальные костюмы и обычаи, например Шествие королеы или Воздвижение мая (срубленной молодой березки, украшенной разноцветными лентами и поставленной посередине деревни).

31 Kyjov (49°0.59363'N, 17°7.43507'E) srpen 2015, 2019 | август 2015, 2019 www.slovakyroky.cz



Festival ledového vína v Lednici

Фестиваль айсвейна в Леднице

Součástí mezinárodní soutěže IceWine du Monde je Open Air Festival. K ochutnávkám láká vino a regionální speciality, uvidíte si koncerty, soutěže i jarmark řemesel.

Частью Международного конкурса «IceWine du Monde» является «Open Air Festival». К дегустации манит и вино, и местные фирменные блюда. Желаем Вам повеселиться на концертах, конкурсах и ярмарке ремесел!

32 Lednice (48°48.06950'N, 16°48.31583'E) srpen | август www.icewine-du-monde.com



Meruňkobraní v Miroslavi

«Меруњкобрани» (Праздник сбора урожая абрикосов) в Мирославе

Poloha městečka a úrodná půda předurčily oblast k pěstování vinné révy a meruňek. Slavnost se spoustou dobré zábavy propaguje ovocné knedlíky, meruňkovici a další výrobky z meruňek.

Географическое расположение городка и плодородная почва словно предназначили эту область для выращивания виноградной лозы и абрикосов. Праздник с несомненным весельем предлагает фруктовые кнедлики (типа вареников), меруњковицу (абрикосовый самогон) и другие изделия из абрикосов.

33 Miroslav (48°56.79508'N, 16°18.72662'E) červenec | июль www.mesto-miroslav.cz



Folklorní festival Kraj beze stínu v Krumvíři

Фольклорный фестиваль «Край без тени» в Крумвирже

Na festivalu se představují folklorní soubory z oblasti Hanáckého Slovácka, mužské a ženské pěvecké sbory i cimbálové a dechové muziky. Akce provází ochutnávky vín a soutěže v tanci verbuňku.

Na фестивале участвуют фольклорные ансамбли из окрестностей Ганацкого Словацка (Моравско-Словацки), мужские и женские хоры, цимбальные и духовые оркестры. Мероприятия сопровождают дегустации вин и состязания в танце вербунок.

34 Krumvíř (48°59.42798'N, 16°54.77280'E) červen 2015, 2017 | июнь 2015, 2017 <http://kraj-beze-stinu.webnode.cz>

Hornácké slavnosti ve Velké nad Veličkou

Горняцкие торжества в Велка-над-Величкой



Přehlídku folkloru, kde účinkují soubory, cimbálové muziky i sólisté z celého Hornácka, doplňují zvykoslovné pořady, krojovaný průvod, jarmark řemesel a výstavy.

Фольклорный фестиваль с участием ансамблей, оркестров цимбальной музыки и солистов со всего Горняцка, который дополняют традиционные программы, костюмированное шествие, ярмарка ремёсел и выставки.

35 Velká nad Veličkou (48°52.83042'N, 17°30.90068'E) červenec | <http://obecvelka.cz>

Mezinárodní folklorní festival Mistrů

Международный фольклорный фестиваль Мистржин



Festival netradičně začíná country zábavou, další tři dny však patří folkloru a vystoupením souborů a dechovek z domova i zahraničí. Tešit se můžete i na lidový jarmark.

Фестиваль нетрадиционно открывают развлечения в сельском духе, а три следующих дня принадлежит фольклору и выступлениям ансамблей и духовых оркестров, местных и иностранных. И, конечно же, ожидается народная ярмарка.

36 Svatobořice-Místřín (48°58.11425'N, 17°5.03155'E) červenec 2017, 2021 | июль 2017, 2021 www.mffmistrin.cz, www.slovakrocky.cz

Národopisný festival Kyjovského Dolňácka v Miloticích

Этнографический фестиваль Кыйовского Долняцка в Милотице



Festival s bohatým programem se odehrává v obci, na zámku a v areálu vinných sklepů Šidleny. Vystoupení řady souborů provází ukázky řemesel, výstavy, krojované průvody i ochutnávky vín.

Фестиваль с насыщенной программой проходит в посёлке, в замке и на территории винных погребов Шидлены. Выступления целого ряда ансамблей сопровождают демонстрации традиционных ремёсел, выставки, костюмированные шествия и дегустации вин.

37 Milotice (N 48°57.57212'; E 17°8.26985') srpen | август www.festivalmilotice.cz

Meruňkobrani ve Velkých Pavlovicích

«Меруњкобрани» (Праздник сбора урожая абрикосов) в Велке Павловице



Na gastronomické přehlídce ve městě, kde se odedávna daří meruňkám, ochutnáte meruňky pečené, vařené, smažené, pevné i tekuté, sladké i slané, nechýbí ani meruňkové víno.

Na gastronomickém празднике в городе, где испокон веков растут абрикосы, Вы отведаете абрикосы печёные и варёные, жарёные и парёные, твёрдые и истекающие соком, сладкие и солёные, а также абрикосовое вино.

38 Velké Pavlovice (N 48°53.77402'; E 16°49.15348') červenec | июль www.velke-pavlovice.cz

Slavnosti rajčat v Břeclavi

Праздник помидоров в Бржецлаве



Gastronomická akce s doprovodným kulturním programem je věnovaná plodité, typické pro celé Břeclavsko. Rajčata poznáte v nejrůznějších kulinářských úpravách a podobách.

Гастрономическое мероприятие, сопровождаемое культурной программой, посвящённое растению, типичному для окрестностей города Бржецлав. Помидоры Вы найдёте в самых разнообразных кулинарных видах и подобиах.

39 Břeclav (48°45.51983'N, 16°52.90177'E) srpen | август <http://breclav.org>

Slavnosti mandloní a vína v Hustopečích

Праздник миндальных деревьев и вина в Густопечах



Na akci s celodenním kulturním programem si užijete řemeslný jarmark, ochutnáte mandlové speciality, můžete se vydat na vycházku do mandloňových sadů a soutěžit o nejlepší mandlový dezert.

На этом мероприятии с культурной программой Вы можете провести целый день. Вы увидите интересную ремесленную ярмарку, сможете отведать фирменные блюда с миндалём, а также прогуляйтесь по миндальным садам и примете участие в конкурсе на лучший миндальный десерт.

40 Hustopeče (48°56.42058'N, 16°44.21788'E) březen | март www.hustopece.cz

Husí slavnosti v Boskovicích

Гусиные торжества в Босковицах



Slavnosti připomínají někdejší proslulost boskovických hus. Kromě husích specialit, pečinek a menu zdejších restaurací se můžete těšit na jarmark řemesel, výstavy, koncerty a akce pro děti.

Праздник напоминает о бывшей славе босковицких гусей. Помимо фирменных гусиных блюд, печёных гусей и меню здешних ресторанов, Вас привлечёт ярмарка ремёсел, выставки, концерты и мероприятия для детей.

41 Boskovice (49°29.11067'N, 16°39.66687'E) říjen | октябрь www.husi-slavnosti.cz

Slavnosti oskeruší v Tvarožné Lhotě

Праздник «оскерушей» (садовой рябины) в Тварожной Лоте



Oslava oskeruší, nejstarších a nejplodnějších ovocných stromů v Evropě, nabízí přednášky, besedy i výstavy, ale také výrobky z nich, jarmark řemesel, košť pálenek a zabijačkové speciality

Праздник оскерушей, старейших и самых плодородных фруктовых деревьев в Европе, предлагает лекции, беседы и выставки, а также продукцию из ягод, ремесленную ярмарку, дегустацию самогона из оскерушей и деликатесы из свинины.

42 Tvarožná Lhota (48°52.75750'N, 17°21.41333'E) duben | апрель www.tvarozna-lhota.cz



předkrm | закуска

Žávin z listového těsta s červenou řepou

Штрудель из слоёного теста со свёклой

Recept na křehký plněný závin se objevil na stránkách kuchařky, která byla tečkou za prvním ročníkem projektu Jak šmakuje Moravskoslezsko. Jeho autorka Helena Febrová používá závin teplý jako přílohu k pečenému masu, hlavně ke kachně a huse, ale moc dobrý je i studený, třeba k vínu nebo jako předkrm.

Ingredience: 350 g listového těsta, 500 g červené řepy, 1 cibule, 3 lžíce oleje, 1 lžíce krystalového cukru, špetka soli, 2 jablka, 2 dl červeného vína, špetka kmínu, 0,5 lžičky citronové šťávy, 1 vejce

Z listového těsta vyválíme dva pláty. Na každý dáme doprostřed náplň a uděláme závin, který přeneseme na plech pokrytý pečícím papírem. Závin pomůžeme rozšlehaným vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě dozlatova (teplota asi 180–200°C). Do trouby vložíme při pečení kastrůlek s vodou.

Náplň: Rozehřejeme olej, přidáme cukr a necháme ho jemně zkaramelizovat. Vložíme nadrobno nakrájenou cibuli a až zesklouatí, přidáme očištěnou, nahrubo nastrouhanou červenou řepu. Osolíme, přidáme kmín a vše podlijeme vínem. Dusíme pod poklicí asi 5 minut. Pak dodáme oloupaná a na kostky nakrájená jablka. Za občasného míchání dusíme tak dlouho, až se víno zcela odpaří. Podle potřeby dochutíme citronovou šťávou.

Recept этого хрустящего рулета с начинкой появился на страницах поваренной книги, завершающей первый год проекта «Попробуйте Южную Моравию на вкус». Её автор Хелена Феброва рекомендует этот рецепт в качестве гарнира к запечённому мясу, преимущественно, к утке и гусю, но этот штрудель бесподобен и в холодном виде с бокалом вина или просто как самостоятельная закуска.

Что Вам понадобится: 350 г слоёного теста, 500 г свёклы, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, щепотка соли, 2 яблока, 200 мл красного вина, щепотка тмина, 0,5 чайной ложки лимонного сока, 1 яйцо. Слоёное тесто разделить на две части и раскатать два пласта. На каждый разместить начинку и свернуть рулетом, перенести на противень, выстланный бумагой для выпечки. Штрудель смазать взбитым яйцом и испечь до золотистого цвета в духовке при температуре 180°–200°. Во время выпечки поставить в духовку кастрюльку с водой.

Начинка: разогреть растительное масло, добавить сахар и карамелизировать его. Добавить мелко нарезанный лук и потушить до прозрачности, а после этого — очищенную и наструганную на крупной тёрке свёклу. Посолить, добавить тмин и вино. Накрыть крышкой и потушить минут 5. Потом положить очищенные и нарезанные на кубики яблоки. Тушить, время от времени помешивая, пока вино не испарится. По вкусу можно добавить лимонный сок.



polévka | суп

Kozí brada

Sladkokyselá polévka podle receptu, uvedeného v Moravskoslezské kuchaře v rámci druhého ročníku projektu Jak šmakuje Moravskoslezsko, se vaří zejména na Ostravsku. Můžete se s ní ale setkat také v Těšínském Slezsku pod názvem „kozíbroda“ anebo v Beskydech, kde jí podle autorky Aleny Vašutové říkají „palibrada“.

Ingredience: 2,5 l vývaru, 500 g hlávkového zelí nebo kapusty, 150 ml smetany (12%), 100 g hladké mouky, 300 g brambor, 250 g salámu (nejlépe kvalitní, uzený, jemnozrný a bez papriky), 100 g slaniny, 50 g másla, 30 g soli, 1 g kmínu, 30 g octu, 2 g pepře

Hlávkové zelí nebo kapustu očistíme, omyjeme, odstraníme košťály a nakrájíme na prodloužené trojúhelníky. Takto zpracované listy dáme společně s bramborami nakrájenými na větší kostky do hovězí polévky nebo osolené vařící vody a přidáme kmín. Když jsou brambory a zelí téměř uvařeny, vlijeme do polévky dobře promíchanou smetanu s moukou. Dochutíme pepřem, octem a krátce povaříme. Mezitím rozpustíme na kostky nakrájenou slaninu, přidáme na kostičky nakrájený salám a společně se slaninou jej osmažíme dokrupava a vlijeme do hotové polévky. Nakonec přidáme čerstvé máslo.



Gastrofestival Jak šmakuje Moravskoslezsko

Moravskoslezský kraj pořádá každým rokem gastrofestival a kulinařskou soutěž Jak šmakuje Moravskoslezsko. Cílem projektu je znovu objevit místní speciality z kuchyní babiček a prababiček. Každý rok vycházejí také kuchařky plné regionálních receptů – zkuste některou z dobrot uvařit u vás doma!

www.jaksmakuje.cz

Козья борода

Кисло-сладкий суп по рецепту из Моравско-силезской поваренной книги в рамках второго года проекта «Попробуйте Моравскую Силезию на вкус» готовят по традиции в окрестностях Остравы. Вы можете попробовать его и в Тешинской Силезии, где его называют «Kozíbroda» («Козья борода»), а в Бескидах, по свидетельству Алены Ваšутовой, – «Palibrada» («Горячая борода»).

Что Вам понадобится: 2,5 литра бульона, 500 г белокочанной или садовой капусты, 150 мл сливок (12%), 100 г муки тонкого помола, 300 г картофеля, 250 г колбасы (качественной, копчёной и нежирной, лучше всего без перца), 100 г бекона, 50 г сливочного масла, 30 г соли, 1 г тмина, 30 мл уксуса, 2 г чёрного перца.

Капусту очистить, вымыть, удалить кочерыжку и нарезать на треугольники. Подготовленную капусту вместе с крупно нарезанным кусками картофелем положить в говяжий бульон или просто в кипящую подсоленную воду и добавить тмин. Когда картофель с капустой будут почти готовы, влить сметану, размешанную с мукой. Добавить по вкусу чёрный перец, уксус и ещё немного проварить. Одновременно слегка обжарить кусочки бекона, добавить нарезанную кубиками колбасу и подрумянить до появления хрустящей корочки. Вложить колбасу с беконом в готовый суп. В самом конце добавить свежее масло.

Гастрономический фестиваль

«Попробуйте Моравскую Силезию на вкус»

Моравско-силезский край ежегодно организует гастрономический фестиваль «Попробуйте Моравскую Силезию на вкус». Цель этого проекта – возрождение местных блюд по рецептам бабушек и прабабушек. Здесь ежегодно издаются поваренные книги с великим множеством местных рецептов. Попробуйте и Вы приготовить какое-нибудь блюдо у себя дома.

www.jaksmakuje.cz



Folklor bez hranic | Фольклор без границ



Frenštátské slavnosti
Френштатские торжества

Folklor bez hranic v Ostravě

Co nabízí letní Ostrava? Třeba několika-denní festival, při němž se představuje přibližně deset až dvanáct domácích i zahraničních folklorních souborů.

Zahajovací koncert probíhá tradičně v sále Janáčkovy konzervatoře a Gymnázia v Ostravě, čtyři hlavní odpolední koncerty se konají v různých ostravských čtvrtích. Pátý den program uzavírá vystoupení dětských folklorních souborů a závěrečný festivalový koncert na Slezskostravském hradě. Zajímavým a zároveň tradičním doplňkem festivalového dění bývají pozvánky na koncerty v podobě festivalových průvodů, dílna s výukou tanců či výstava fotografií z minulých ročníků ve foyeru Nové radnice.

43 Ostrava (49°49.82547'N, 18°17.98987'E)
 druhý nebo třetí týden v srpnu
 www.folklorbezhranic.cz

Frenštátské slavnosti ve Frenštátě pod Radhoštěm

Každé léto patří poslední srpnový víkend ve Frenštátě pod Radhoštěm folkloru, tanci a muzice.

Konají se tu slavnosti, jejichž historie sahá až do poloviny 20. století. Na folklorním festivalu se publiku představují soubory z České republiky, Slovenska, Rumunska, ale také z dalekých exotických zemí. Městskou slavnost doprovází jarmark s ukázkami lidových řemesel, městem prochází krojovaný průvod, koná se přehlídka dětských a dospělých folklorních souborů, taneční vystoupení i soutěž dětských zpěváčků. Během slavností můžete také ochutnat řadu krajových specialit, připraveny jsou také výtvarné, taneční a hudební dílny či vystoupení mažoretok.

44 Frenštát pod Radhoštěm (49°32.85285'N, 18°12.69587'E)
 srpen
 www.kulturafrenstat.cz

Gorolski Święto v Jablunkově

Gorolé, žijící v na česko-polsko-slovenském trojmezí v okolí Jablunkova, si po staletí zachovali své jedinečné zvyky a tradice.

Seznámíte se s nimi na třídených folklorních slavnostech, které probíhají v přírodním amfiteátru v jablunkovském Městském lese. Program zahrnuje přehlídky lidových zpěváků, lidových kapel i vystoupení hudebníků, hrajících na archaické a unikátní hudební nástroje. Tradiční součástí oslav bývá lidová veselice, večerní gorolské muzicírování u vaty, nedělní ekumenická mše či průvod krojovaných skupin a alegorických vozů. Na slavnostech samozřejmě ochutnáte také spousty gorolských specialit.

45 Jablunkov (49°34.42303'N, 18°46.35845'E)
 začátek srpna
 <http://gorolskiswięto.cz>



Gorolski Świątę

Фольклор без границ в Остраве

Что может предложить летняя Острава? К примеру, многодневный фестиваль, во время которого выступают 10-12 местных и иностранных фольклорных коллективов.

Концерт, открывающий фестивальные дни, традиционно проходит в зале консерватории имени Янчака и гимназии в Остраве, четыре главных послеобеденных концерта состоятся в разных районах Остравы. В пятый день фестивальной программы выступают детские фольклорные ансамбли, а завершает этот праздник искусства заключительный фестивальный концерт в Силезско-Остравской крепости. Интересным традиционным дополнением к фестивальным мероприятиям можно назвать приглашение на концерты в виде фестивальных шествий, на танцевальные мастер-классы или выставку фотографий прошедших фестивалей в фойе Новой ратуши.

43 📍 Ostrava (49°49.82547'N, 18°17.98987'E)
 🗓️ вторая или третья неделя августа
 🌐 www.folklorbezhranic.cz

Френштатские торжества в Френштате-под-Радоштем

Каждое лето последние августовские выходные в городке Френштат-под-Радоштем принадлежат фольклору, танцам и цимбальной музыке.

Историю возникновения этих торжеств следует искать в середине XX столетия. На фольклорном фестивале перед публикой предстанут коллективы не только из Чешской республики, Словакии, Румынии, но и из далёких экзотических земель. Городской праздник сопровождается ярмарка, где демонстрируются народные ремёсла, по городу пройдёт костюмированное шествие, состоится выступление детских и взрослых коллективов, пройдут смотры танцевальных ансамблей и детский конкурс маленьких певцов. Во время праздника Вы сможете попробовать целый ряд национальных фирменных блюд, а также принять участие в танцевальных, художественных и музыкальных мастер-классах или посмотреть выступление мажореток.

44 📍 Frenštát pod Radhoštěm
 (49°32.85285'N, 18°12.69587'E)
 🗓️ август 🌐 www.kulturafrenstat.cz

«Gorolski Świątę» в Яблункове

Горолы, живущие на территории вблизи чешско-польско-словацкой границ в окрестностях городка Яблунков смогли сохранить уникальные столетние исторические традиции и обычаи.

Вы можете познакомиться с ними на трёхдневном фольклорном празднике, проходящем в живописном амфитеатре в Городском лесу Яблункова. В программу входят выступления народных певцов, певческих коллективов и выступления музыкантов, играющих на уникальных старинных музыкальных инструментах. Традиционная составляющая фестиваля — народное гулянье, вечернее горольское музицирование у костра, воскресная екуменическая месса или костюмированное шествие с аллегорическими телегами. И, конечно же, здесь Вам предложат отведать немало фирменных горольских блюд!

45 📍 Jablunkov
 (49°34.42303'N, 18°46.35845'E)
 🗓️ начало августа
 🌐 <http://gorolskiswiato.cz>



hlavní chod | второе блюдо

Kančí pečeně paní nadlesní

Helena Žilová, autorka vítězného receptu v druhém ročníku projektu Jak šmakuje Moravskoslezsko, komentuje tuhle dobrotu stručně: Pocházím z Jesenicka a manžel je hajný. Co víc dodat? Snad jen ať vám chutná!

Ingredience: 1,5 kg kančí kýty (nejlépe ořech), 2 kelímky smetany ke šlehání (33%) nebo šlehačky, 1 lžičce soli, 5 bobkových listů, 1,5 lžičky čerstvě mletého pepře, 8 kuliček pepře, 4 kuličky nového koření, 3 lžičce rostlinného oleje, 1 lžičce másla, 100 g slaniny, 2 lžičce octa, 1 cibule, 1 mrkev, špetka cukru, 1 lžičce hladké mouky, 4 šálky vody, 2 plátky rostlinného tuku

Kančí kýtu proškupujeme slaninou, osolíme, opeříme a vložíme na pekáč s olejem. Přidáme bobkové listy, celý pepř, nové koření, posypané cibulí a mrkví nakrájenou na kostičky. Pokapeme octem a přikryté alobalem necháme v chladu odležet do druhého dne. Troubu předehřejeme na 220 stupňů, maso podlijeme vodou a dáme péct. Po propčení je obrátíme, podle potřeby opět podlijeme a pečeme dále. Po dopečení necháme maso trochu vychladnout a ostrým nožem je naporcujeme na úhledné plátky. Vše znovu osolíme, podlijeme, poklademe máslem a už přikryté alobalem dopečeme doměkka. Maso dáme zvlášť do kastrolu a pod pokličkou udržujeme v teple.

V jiném kastrolu na rostlinném tuku usmažíme světlou jšku, na kterou přes hustý cedník přecedíme masovou šťávu z pekáče. Vybereme koření a zbylou zeleninu propasírujeme. Za stálého míchání přidáváme smetanu a pro dosažení požadované hustoty přidáváme vodu. Průběžně dochucujeme cukrem, octem, solí, až je omáčka perfektní. Podáváme s houskovým knedlíkem a vychlazeným pivem.

Запечённый кабан по рецепту жены лесника

Хелена Жилова, автор рецепта-победителя конкурса второго года проекта «Попробуйте Моравскую Силезию на вкус», комментирует этот деликатес немногословно: «Родом я из окрестностей Есеников, мой муж – лесничий. Что я к этому могу добавить? Разве что – приятного всем аппетита!»

Что Вам понадобится: 1,5 кг окорока кабана (лучше всего орех), 2 стаканчика сливок 33% (можно взбить), 1 столовая ложка соли, 5 лавровых листиков, 1,5 чайной ложки свежесмолотого чёрного перца, 8 зёрнышек чёрного перца, 4 зёрнышка ямайского перца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 ложка сливочного масла, 100 г бекона, 2 ложки уксуса, 1 луковица, 1 морковь, щепотка сахара, 1 столовая ложка муки тонкого помола, 4 чашки воды, 2 кусочка растительного жира.

Кабаний окорок нашпиговать беконом, посолить, поперчить и положить на противень, смазанный растительным маслом. Добавить лавровый лист, перец-горошек, ямайский перец, насыпать сверху нарезанные на кубики лук и морковь. Сбрызнуть уксусом, накрыть фольгой и поставить в холодильник до следующего дня для маринования. Духовку разогреть до 220°, к маринованному мясу подлить воды и поставить запекаться. Когда мясо пропечётся, перевернуть его и добавить, если нужно, воды. Готовое мясо немного охладить и острым ножом нарезать на одинаковые куски. Всё снова посолить, положить сверху сливочное масло, накрыть фольгой и допечь до мягкого состояния. Сложить мясо в кастрюлю и закрыть крышкой.

В другой кастрюльке на растительном масле поджарить муку, в которую через дуршлаг процедить мясной сок с противня. Перемешивая, постепенно добавлять сливки, по желанию подлить воды, добавить сахар, уксус, соль и довести до консистенции соуса. Блюдо подать с knedlikami и холодным пивом.



dezert | десерт

Kišček od babičky

Mezi regionálními specialitami v kuchařce z Moravskoslezského kraje se v roce 2013 uplatnil i kišček – zvláštní buchta z kyšky. Autorkou receptu, který možná znáte z kuchyní maminek, babiček i prababiček, ale do kuchařských knih se nikdy předtím nedostal, je Helena Febrová.

Ingredience: 3 hrnky kyšky, 3 hrnky hrubé mouky, 2 hrnky moučkového cukru, 1,8 dl oleje, 3 lžice kakaa, 2 vejce, 2 lžičky jedlé sody
Suroviny jednoduše smícháme a těsto vylejeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech. Můžeme přidat ještě oříšky nebo rozinky namočené v rumu. Pečeme při 180 °C. Po upečení lze ještě horký moučník potřít kakaovou polevou (80 g másla, asi 200 g moučkového cukru, 3 lžice rumu a 2 lžice kakaa). Vše v míse spojíme do jemné hmoty a po troškách klademe na povrch. Až se poleva rozteče, uhladíme ji nožem a kišček necháme vychladnout.



Ochutnejte regionální specialitu: Štramberské uši

Podobně jako Valašský frgál či Olomoucké tvarůžky patří i Štramberské uši mezi produkty s chráněným zeměpisným označením. Jde o sladké pečivo z medového kořeněného těsta, stočené do tvaru lidského ucha. Od roku 2007 jsou prvním českým potravinářským výrobkem, kterému Evropská unie přiznává ochranu zeměpisného označení. Štramberské uši dodnes připomínají dávné nájezdy Tatarů, kteří utaté uši pobytých křesťanů považovali za cenné trofeje. A pozor, ty pravé uši samozřejmě seženete jedině ve Štramberku!

www.stramberk.cz

Бабушкин кишчок

Среди местных блюд Моравско-Силезского края в 2013 году достойное место нашёл и кишчок – особый пирог из кислого молока. Автор рецепта, о котором Вы, возможно, знаете от своих мам, бабушек и прабабушек, но который никогда не попадал на страницы поваренных книг, – Елена Феброва.

Что Вам понадобится: 3 стакана кислого молока, 3 стакана муки грубого помола, 2 стакана сахарной пудры, 180 г подсолнечного масла, 3 столовые ложки какао, 2 яйца, 2 чайные ложки соды.

Ингредиенты просто смешать, полученное тесто вылить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Можно добавить фундук или изюм, пропитанный ромом. Выпекать при температуре 180°. Готовый горячий пирог намазать шоколадной глазурью (из 80 г сливочного масла, примерно 200 г сахарной пудры, 2 ложек рома и 2 ложек какао). Все ингредиенты как следует размешать в миске и вылить на пирог. Когда глазурь растечётся, разгладить её ножом и дать застыть.

Попробуйте местное фирменное блюдо: Штрамберские уши

Подобно валашскому фргалу (тонкий открытый пирог с различными начинками) или оломоуцким творожкам (специфический остро пахнущий сыр), штрамберские уши находятся в списке блюд, связанных с географическими названиями. Речь идёт о сладкой выпечке из медового пряного теста, формой напоминающие человеческие уши. С 2007 года «Штрамберские уши» – первый чешский продукт, попавший в список европейских продуктов с охраняемым географическим обозначением. Штрамберские уши напоминают нам сегодня о давних набегах татар, которые считали отрезанные убитых христиан уши ценным трофеем. Настоящие «уши» Вы найдёте исключительно в Штрамберке.

www.stramberk.cz



Sochovy národopisné slavnosti ve Lhotce pod Ondřejníkem

Соховские этнографические торжества
в Лготке-под-Ондрейником

Festival, který se každoročně odehrává v nádherném kraji Moravskoslezských Beskyd, připomíná místního patriota a vlastence Vincence Sochu, sběratele lidových písní a tanců. Slavnosti tradičně zahajuje setkání u jeho pamětní desky, následuje vystoupení řady folklorních souborů. Večer uzavírá ohňostroj a lidová zábava s cimbálovými muzikami, přichystány jsou také spousty lahůdek: koláče a cukroví, zelňačka, opékaná masa, myslivecký guláš či bramborové placky.

Фестиваль, который ежегодно проходит в живописном крае Моравско-Силезских Бескид, чтит память местного патриота Винценца Сохи, собирателя народных песен и танцев. Торжества традиционно начинаются у мемориальной доски, и вслед за этим приходит очередь выступлениями фольклорных ансамблей. Вечер завершает фейерверк и народное веселье с цимбальной музыкой и множеством деликатесов: пироги и печенье, суп из кислой капусты, запеченное мясо всех видов, охотничий гуляш или картофельные лепёшки.

46 Lhotka pod Ondřejníkem (49°35.85142°N, 18°17.75532°E)

srpen | аврст | www.obec-lhotka.eu



Bal Gorolski v Mostech u Jablunkova

Горольский бал
в Мостех-у-Яблункова

Krojovaná veselice, spojená s mezinárodní přehlídkou lidových kapel a folklorních souborů, každý rok pomyslně odstartuje sezonu peslů a bálů. Bal Gorolski patří k největším a nejvýznamnějším folklorním akcím v České republice, jež se konají v zimě a pod střechem. Přehlídky se každoročně účastní řada souborů z mnoha evropských zemí, zábava se často protáhne až do rána následujícího dne.

Костюмированное веселье, объединённое со смотром народных ансамблей и фольклорных коллективов, даёт старт открытию сезона балов. Горольский бал принадлежит к самым крупным и значительным фольклорным мероприятиям в Чешской республике, проходящим зимой в закрытых помещениях. В смотре ежегодно участвуют зарубежные коллективы; развлечения часто продолжаются до самого утра.

47 Mosty u Jablunkova (49°31.58208°N, 18°45.23510°E)

leden | янврь | <http://balgorolski.eu>



Slezské dny v Dolní Lomné

Силезские дни в Долни Ломне

Přehlídka folklorních souborů, provázená vystoupeními dechových a country kapel i cimbálových muzik, probíhá ve stylovém národopisném areálu v Dolní Lomné. Program na několika pódíích doplňuje předvádění tradičních řemesel, krojovaný průvod, taneční workshop a diskotéka, polní mše i dálkový pochod Mánesovou stezkou. Ve stylových dřevěnicích je navíc připravena bohatá nabídka místních specialit.

Смотр фольклорных ансамблей, сопровождаемый выступлениями духовых и кантри-оркестров, а также и цимбальной музыки, проходит в этнографическом комплексе в посёлке Долни Ломне. Программу на нескольких сценах дополняет демонстрация традиционных ремёсел, костюмированные шествия, танцевальный мастер-класс и дискотека, месса под открытым небом и продолжительный поход по тропе Манеса. В традиционных деревянных хатках будет предложен богатый ассортимент местных фирменных блюд.

48 Dolní Lomná (49°32.85822°N, 18°42.56455°E)

září | сентябрь | www.slezskedny.vz.cz

Mezinárodní folklorní festival Frýdek-Místek

Международный фольклорный фестиваль Фридек-Мистек



Krásu lidových zpěvů, tanců a muziky představuje každoročně také festival folkloru ve Frýdku-Místku. Na hlavním pódiu na náměstí Svobody se střídají vystoupení domácích a zahraničních tanečnicků, zpěváků a muzikantů všech věkových skupin. Během šesti dnů festival navštíví i několik obcí okolo Frýdku-Místku, například Řepišťe, Bašku, Hukvaldy či Starou Ves nad Ondřejnicí. Program zahrnuje rovněž slavnostní krojový průvod, večerní zábavu s lidovou muzikou a závěrečný galakonzert.

Ежегодный фестиваль фольклора в Фридеке-Мистеке демонстрирует всю красоту народных песен, танцев и музыки. На главной сцене на площади Свободы чередуются выступления местных и зарубежных коллективов танцоров, певцов и музыкантов всех возрастных категорий. В течение шести дней фестиваль охватит и несколько посёлков в окрестностях Фридека-Мистека: Ржепиште, Башку, Гуквальды и Стару Вес-над-Ондřejницей. В программу фестиваля входит торжественное шествие, вечерняя увеселительная программа с народной музыкой и заключительный гала-концерт.



49 Frýdek-Místek (49°40.52098'N, 18°20.46992'E) červen | июнь www.ostravicka.cz

Karvinský romský festival

Карвинский цыганский фестиваль



Místem, kde můžete obdivovat bohatství a různorodost romské kultury, se každý rok v letních měsících stává park Boženy Němcové v Karviné-Fryštátě. Hlavní myšlenkou slavnosti je sblížení lidí všech etnik, zastoupených ve městě, jeho okolí a v celém Moravskoslezském kraji. Na festivalu se pravidelně představuje přibližně deset souborů a sólistů rozmanitých žánrů z České republiky, Slovenska a Polska, program zahrnuje i workshop na aktuální téma.

Местом, где Вы ежегодно можете восхититься богатством и разнообразием цыганской культуры, в летних месяцах становится парк имени Боžены Немцовой в Карвина-Фриштате. Главной идеей праздника является сближение людей всех этносов, живущих в городе, его окрестностях и во всём Моравско-Силезском крае. В фестивале регулярно принимают участие около десяти различных ансамблей и солистов из Чешской республики, Словакии, и Польши, выступающих в самых разных жанрах. Программа также в себя включает мастер-класс по актуальным темам.

50 Karviná (49°51.14815'N, 18°32.32378'E) červen | июнь www.romcentrum.karvina.info



Kravařský odpust

Краваржская индульгенция (одпуст)



K lidovým slavnostem s předlouhou tradicí patří i odpusty, svátky patronů místních kostelů. Konec léta na Hlučínsku tak už více než sto let provází Kravařský odpust, největší pouť na Moravě. Oslavy svátků sv. Bartoloměje, patrona kravařského farního chrámu, mají dvě roviny – duchovní a světskou. Ta první zahrnuje slavnostní mši spojenou s průvodem, ta druhá poutové atrakce, koncerty, jarmark a bohaté občerstvení. Oslavami nabitý odpustový víkend zakončuje tradiční ohňostroj.

К народным праздникам с вековой традицией принадлежат т.н. индульгенции, праздники покровителей местных церквей. Вот уже более столетия конец лета в окрестностях города Глущин сопровождает Краваржский одпуст, самый большой в Моравии престольный праздник с ярмаркой. Торжества в честь святого Варфоломея, покровителя краваржского храма, имеют два направления – духовное и светское. В первое входит торжественная месса, сопровождаемая шествием, во второе – ярмарочные аттракционы, концерты, сама ярмарка и обильное угощение. Воскресное веселье завершает традиционный фейерверк.

51 Kravaře (49°55.95847'N, 18°0.24862'E) srpen | август www.kravare.cz









Grand Restaurant Festival

Фестиваль «Grand Restaurant»

Patříte mezi milovníky dobrého jídla? Pak si nenechte ujít gastronomickou akci, kterou pořádají organizátoři úspěšného projektu Prague Food Festival. Festival probíhá současně v několika městech České republiky. Od poloviny ledna do poloviny února můžete navštívit nejlepší restaurace v Ostravě a ochutnat luxusní delikatesy a zajímavě sestavená menu za výhodnou cenu. Pozor, festivalovou ochutnávku ve vámi zvolené restaurace na přesný den i čas je nutné rezervovat předem!

52  Ostrava (49°50.47797'N, 18°17.41448'E)  www.grandrestaurantfestival.cz

 od poloviny ledna do poloviny února |  с первой половины января по первую половину февраля



Lidová slavnost Honění krále v Ostravě-Lhotce

Народное веселье «Погоня за королём» в Острове-Лютке

V ostravské městské části Lhotka dodržují starodávný jarní zvyk, který připomíná pověst z dob třicetileté války. Tehdy prý mezi slepými rameny řeky Odry zabloudil švédský král a místní mládenci ho na koních chytali. Hlavním bodem programu jsou koňské závody, vítěz závodů a jeho partnerka jsou dekorováni králem a královnou. Líbit se vám bude i krojovaný průvod, vystoupení šermířů, hudební doprovod i večerní lidová zábava s tancem.

53  Ostrava-Lhotka (49°51.38823'N, 18°13.76062'E)  červen | июнь  <https://lhotka.ostrava.cz>





Masopust a Hradní hodkovas na Slezskoostravském hradě

Масленица и «Пир в крепости» («Градни годковас») в Силезско-Остравской крепости

Na Slezskoostravském hradě se každý rok se tu odehrává celá řada kulturních akcí s jarmarky, ukázkami řemesel a bohatým kulturním programem. Zatímco při Masopustu si užijete klasický rej masek, písničky, lidové obyčeje, ukázky lidových zvyků a hradní zabíjačku, Hradní hodkovas vás zavede hluboko do minulosti. Při akci zaměřené na jídlo a pití dávných časů uvidíte dobové kostýmy a ochutnáte nejružnější pokrmy středověké kuchyně.

54  Slezskoostravský hrad v Ostravě (49°49.82547'N, 18°17.98987'E)

 březen a říjen | март и октябрь  www.cerna-louka.cz

Třebovický koláč v Ostravě-Třebovicích

Protože koláč může obsahovat různé náplně, není Třebovický koláč jednostranně zaměřený jen na folklor. Pestrý hudební a taneční program v příjemném prostředí areálu Třebovického parku v městském obvodu Ostrava-Třebovice obsahuje také folk, country, bluegrass a další hudební žánry.

55  Ostrava-Třebovice (49°50.20488'N, 18°11.74652'E)
 září |  www.trebovickykolac.com


«Тржебовицкий колач» в Остраве-Тржебовицах

Как пирог может быть наполнен разными начинками, так и «Тржеботовицкий колач» (пирог) не ориентируется только на фольклор. В пёструю музыкальную и танцевальную программу в приятной атмосфере Тржебовицкого парка в городском квартале Острава-Тржебовице вплетаются также фолк, кантри, блюграсс и музыка других жанров.



Pivobrani v Novém Jičíně

Milovníky piva potěší festival, který se odehrává v centru Nového Jičína na Masarykově náměstí. Ochutnávky piv dvaceti minipivovarů z Moravskoslezského kraje, Polska a Slovenska provází bohatý doprovodný a hudební program i soutěže pro dospělé a děti, nesmí chybět ani gastronomické speciality.

56  Nový Jičín (49°35.69258'N, 18°0.63633'E)  červen |  www.icnj.cz




«Пивобрани» в Новом Йичине

Любителей пива порадует фестиваль, проходящий в центре Нового Йичина на площади имени Масарика. Дегустации пива, сваренного на двадцати мини-пивоваренных заводах Моравско-Силезского края, Польши и Словакии, сопровождает богатая музыкальная программа и конкурсы для взрослых и детей. Конечно же, не обойдётся без фирменных блюд.



Festival kultury Hlučinska

K festivalu kultury, který se odehrává vždy v červenci v centru Hlučína, patří folklorní a dechová hudba, názorná ukázka tradičních lidových řemesel a vystoupení nejružnějších souborů. Pro děti je připravena řada atrakcí, ochutnat můžete i tradiční regionální pokrmy, například syrové výrobky, zákusky či pivo.

57  Hlučín (49°54.87568'N, 18°9.20683'E)  červenec |  www.hlucin.cz

Фестиваль культуры Глуцинска (окрестностей города Глучин)

K festivalu kultury, проходящим ежегодно в июле в центре города Глучин, принадлежат фольклорная и духовая музыка, демонстрация традиционных народных ремёсел и выступления самых разнообразных ансамблей. Для детей подготовлены увеселительные аттракционы, можно попробовать традиционные региональные блюда, например, изделия из сыра, разные десерты или пиво.



Folklorní festival Kolaja v Hati

Na Hlučinsku se koná řada lidových slavností, z nichž mnohé mají dlouhodobou a historickou tradici. K nim patří i folklorní festival Kolaja, který se koná každoročně v listopadu v Kulturním domě v Hati. Těšit se můžete na lidové písně, tance, humorné vyprávění a skvělé hlučinské koláče.

58  Hat (49°56.81198'N, 18°14.30260'E)  listopad |  www.hlucinsko.eu

Фольклорный фестиваль «Колая» в Гати

В окрестностях Глучина проходит множество народных гуляний, многие из которых имеют давнюю историческую традицию. К ним относится и фольклорный фестиваль «Колая», который проходит ежегодно в ноябре в Доме культуры в посёлке Гать. Вас ожидают народные песни, танцы, забавные повествования и замечательные глуцинские пироги.





Krémová polévka z červené řepy

Jeseníky se vrací k původní typické gastronomii, která staví na tradici a historii. Řepová polévka obsahuje všechno, co od poctivé horské kuchyně čekáte: ne-tradiciční sezónní zeleninu, luxusní a výjimečnou chuť. A navíc je zdravá a chutná dospělým i dětem!

Ingredience: 1 cibule, 600 g červené řepy, olej, 1 lžička fe-nyklu, 1 lžička anýzu, sušený tymián, hovězí vývar, sůl, 2 dl z-akysané smetany, petrželka, pažitka, 0,25 l smetany 13%, máslo
Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme v hrnci na oleji, přídáme semínka fenyklu a anýzu, snítku tymiánu a oloupanou a na hrubší kostky nakrájenou červenou řepu. Společně orestujeme, zaprášíme moukou a zalijeme hovězím vývarem, trochu osolíme a vaříme doměkka. Polévku pak rozmixujeme, dochutíme solí, mletým pepřem, přidáme smetanu a máslo na zjemnění, provaříme a propasirujeme. Před servírováním polévku ozdobíme lžící zakysané smetany a bylinkami.



Gastronomická iniciativa Ochutnejte Jeseníky

Abyste mohli Jeseníky nejenom navštívit, ale také ochutnat, připravilo sdružení **Jeseníky – Sdružení cestovního ruchu** s finanční podporou Olomouckého kraje zajímavý projekt. Díky němu můžete poznat barvitě a silně chutně nejvyšších moravských hor a nejrůznější variace jídel a nápojů. Na www.navstivtejeseniky.cz najdete seznam lokálních výrobců a dodavatelů potravin, a také restaurací a hospůdek, kde vám nabídnou tradiční jesenícké pokrmy. Jsou samozřejmě připravené podle originálních receptů a ze surovin od místních farmářů a výrobců.

www.navstivtejeseniky.cz

Крем из свёклы

Есеники возвратят Вас к подлинной типичной гастрономии, основанной на истории и традициях. Суп из свёклы – это блюдо, которое собрало в себя все представления о горской кухне: не-традиционные сезонные овощи. Уникальный, потрясающий вкус! К тому же, этот суп полезен, его любят и взрослые, и дети.

Что Вам понадобится: 1 луковица, 600 г свёклы, растительное масло, 1 чайная ложка фенхеля, 1 чайная ложка аниса, сушёный тимьян, говяжий бульон, соль, 200 г сметаны, петрушка, шнитт-лук. 250 мл сливок 13%, сливочное масло.

Лук нарезать на кубики и поджарить в кастрюле на подсолнечном масле, добавить семена фенхеля и аниса, веточку тимьяна и очищенную и нарезанную большими кубиками свёклу. Всё поджарить, посыпать мукой и залить говяжьим бульоном, посолить и варить, пока свёкла не станет мягкой. Суп взбить миксером, добавить по вкусу соль, перец, сливки, размягчённое сливочное масло, проварить и протереть через сито. Перед подачей положить сметану и украсить зеленью.

Гастрономическое движение

«Попробуйте Есеники на вкус»

Для того чтобы не только посетить Есеники, но и попробовать их на вкус, объединение **«Есеники – Ассоциация туристического бизнеса»** с финансовой поддержкой Olomouckého kraje подготовило интересный проект. На интернет-страницах www.navstivtejeseniky.cz Вы найдёте перечень местных производителей и поставщиков продуктов, а также адреса ресторанов и пивных, где Вы сможете отведать традиционные есеницкие блюда. Они, конечно же, приготовлены по старинным рецептам и из продуктов, выращенных местными фермерами и производителями.

www.navstivtejeseniky.cz



Ochutnejte Jeseníky

Údolí ztracených štol u Zlatých Hor

Долина затерянных штолен у Золотых гор



Středověký hornický skanzen na řece Olešnici u Zlatých Hor nabízí prohlídky repliky dobových zlatorudných mlýnů ze 14. století, z dob největší slávy dobývání zlata v Jeseníkách. V romantickém místě zvaném Údolí ztracených štol vzniká replika středověkého hornického městečka s naučnou stezkou, které má přiblížit život a práci středověkých horníků. Zlatorudný mlýn i stoupa na drcení zlaté rudy byly zhotoveny přesně podle dobových nákrešů a původní technikou.

Средневековый горный скансен на реке Олешница у Золотых гор предлагает осмотр точных копий мельниц XIV века для переработки золотой руды времён наивысшего расцвета в деле добычи золота в Есениках. В романтическом месте, носящем название «Долина затерянных штолен», была построена точная копия средневекового шахтёрского городка с научной трассой, пройдя по которой Вы познакомитесь с жизнью и работой средневековых шахтёров, добывающих золотую руду. Мельница для переработки золотой руды была сконструирована по старинным зарисовкам с помощью древней техники.



59 Zlaté Hory (50°15.07787'N, 17°22.01210'E) sezónní | сезонно www.zlatehory.cz

Bioslavnosti ve Starém Městě pod Sněžníkem

Био-торжества в Старом Месте-под-Снежником



Festival dobrého jídla, pití a zábavy pro celou rodinu věnovaný bio potravinám se stal nedílnou součástí společenského dění v Jeseníkách. Každý ročník je věnován jedné plodině, například pšenici spaldě či pohance. Můžete se těšit jak na tradiční bio jarmark, tak představení nových bio kuchařek a širokou nabídku masitých, vegetariánských i bezlepkových pokrmů. Na děti čeká program s ekologickou tematikou, tvořivé dílny, divadelní představení a jiné zábavné atrakce.

Фестиваль гастрономии, напитков и развлечений для всей семьи, посвящённый био-продуктам, стал неотъемлемой частью общественной жизни в Есениках. Каждый год посвящён одному растению (например, пшенице или гречихе). Вас также ожидает не только традиционная ярмарка, но и демонстрация био-поваренных книг, в которых содержится множество рецептов мясных, вегетарианских блюд и блюд, не содержащих клейковину. Для детей подготовлена программа на экологическую тематику и творческие мастер-классы, театральные представления и другие увеселительные мероприятия.

60 Staré Město pod Sněžníkem (50°9.71650'N, 16°56.80517'E) červenec | июль www.bioslavnosti.cz



Pekařovská pouť

Ярмарка в Пекаржове



V Pekařově, malé vesnici v podhůří Jeseníků, se každý rok koná pouť u příležitosti svátku Nanebevzetí Panny Marie. Tradice vznikla kvůli obnově staré kaple a kulturního dědictví údolí Desné, ale připomíná také zaniklou flašinetářskou a varhanářskou manufakturu. Pouť je proto nerozlučně spojena s kolovrátky a flašinetou, a téměř všude můžete potkat „potulné flašinetáře“. Součástí programu bývá pěší pouť z Velkých Losín do Pekařova, jarmark fernetel a mezinárodní setkání flašinetářů.

V Пекаржове, маленькой деревеньке в предгорьях Есеников, ежегодно проходят увеселительные мероприятия в честь праздника Вознесения Девы Марии. Традиция возникла в связи с необходимостью обновления старой часовни и руинного наследства в долине реки Десны, а ещё она напоминает об утраченной мануфактуре по производству органов и шарманок. Поэтому торжество нераздельно связано с шарманками. Почти везде в эти дни Вы можете встретить «бродячих шарманщиков» с ручными органчиками. В программу праздника входит паломнический пеший переход из Великих Лосин в Пекаржов, ярмарка ремёсел и международная встреча шарманщиков.



61 Pekařov (50°4.52880'N, 17°1.28278'E) srpen | август <http://vresovka.cz>



Slezské tvarohové knedlíčky s jablky

Zatímco slané knedlíky jsou typické i pro jiné evropské kuchyně, plněné ovocné knedlíky můžeme považovat téměř za český národní poklad. Víte, že recept na takzvané „šišky“ s kvasnicemi, polévané medem, sladkým sirupem nebo sypané cukrem, byste našli už v kuchařské knize z roku 1535?

Ingredience: 400 g prosáté mouky, 400 g netučného tvarohu, 100 g másla, 100 g cukru, 1 a 1/2 šálku mléka, 45 g čerstvých kvasnic, 2 žloutky, 1/2 lžičky soli

Náplň: 1 velké jablko nakrájené na malé kostičky, 125 g rozinek, 80 g nasekaných ořechů, 50 g cukru – vše smíchat, 2 lžice skořicového cukru, 50 g másla

Mouku prosejeme do mísy, uděláme v ní důlek a do něj nalijeme kvasnice, rozmíchané ve vlažném mléce. Kolem přidáme cukr, žloutky, vložky másla a propasírovaný tvaroh. Mísu pak přikryjeme a necháme v teple, dokud kvasnice nevykynou.

Po vykynutí vše smícháme v suché vlažné těsto. To znovu přikryjeme a necháme 3/4 hodiny odpočívat. Pak z těsta vyválíme přibližně 1 a 1/2 cm tlustou placku a z ní vykrajujeme kolečka s průměrem asi 7 cm. Na polovinu placek dáme náplň, okraje potřeme vodou nebo bílkem a na ně pevně přitlačíme zbývající volné placky. Knedlíčky necháme ještě 30 minut odpočívat pod utěrkou.

Vaříme v osolené vodě v širokém kastrolu pod pokličkou, při střední teplotě asi 15 minut. Hotové knedlíčky před podáváním posypeme skořicovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Силезские творожные knedlíčky (типа вареников) с яблоками

РУССКИЙ Солёные knedlíčky типичны для европейских кухонь, и сладкие же knedlíčky, начинённые фруктовыми начинками, можно считать исключительно чешским народным достоянием. Знаете ли Вы, что рецепт т.н. «шішек» из дрожжевого теста, политых мёдом, сладким сиропом или посыпанных сахаром, записан в поваренную книгу 1535 года издания?

Что Вам понадобится: 400 г просеянной муки, 400 г нежирного творога, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, полтора стакана молока, 45 г свежих дрожжей, 2 желтка, 1/2 чайной ложки соли.

Начинка: 1 большое яблоко, нарезанное маленькими кубиками, 125 г изюма, 80 г нарезанных грецких орехов, 50 г сахара. Все перемешать и добавить 2 ложки сахара с корицей и 50 г сливочного масла.

Муку просеять в миску, собрать горкой, сверху вылить предварительно распущенные в тёплом молоке дрожжи. Добавить сахар, желтки, сливочное масло, наструганное хлопьями, и протёртый через сито творог. Миску прикрыть сверху полотенцем и поставить в тёплое место, чтобы дрожжи поднялись. После этого вымешать тянущееся тесто, не прилипающее к рукам. Снова накрыть и поставить на 45 минут «отдохнуть». Из готового теста раскатать лепёшки толщиной примерно в сантиметр-полтора, вырезать из него кружочки диаметром около 7 мм. На середину лепёшки положить начинку, края смазать водой или белком яйца, сверху положить другую лепёшку и прижать края. Knedlíčky снова должны отлежаться полчаса под полотенцем. Варить knedlíčky нужно в солёной воде в широкой кастрюле под крышкой при средней температуре около 15 минут. Перед подачей посыпать knedlíčky сахаром с корицей и полить растопленным сливочным маслом.

Ruční papírna ve Velkých Losinách

Ручная мануфактура по изготовлению
бумаги в Великих Лосинах



Velké Losiny ležící v malebném údolí řeky Desné jsou jedním z nejnavštěvovanějších míst Jeseníků. Vedle renesančního zámku pozornost přitahuje původní manufaktura na výrobu ručního papíru, která pracuje nepřetržitě od konce 16. století. Při prohlídce navštívíte muzeum papíru a podíváte se i na několik pracovišť výrobního provozu v původních prostorách. V areálu papírny najdete také reprezentační prodejnou a stylovou restauraci s nabídkou regionálních gastronomických specialit.

Городок Велике Лосины, расположенный в живописной долине реки Десны, является одним из самых посещаемых мест в Есениках. Кроме замка в стиле Ренессанс, внимание туристов привлекает старинная мануфактура, которая без перерывов работает с конца XVI столетия! Во время экскурсии Вы посетите Музей бумаги и увидите несколько производственных цехов, размещённых в подлинных помещениях. В ареале бумажного завода есть магазинчик с продукцией мануфактуры, а также оригинальный ресторан, где Вам предложат фирменные блюда.



62 Velké Losiny (50°1.78233'N, 17°2.31570'E)
 celoročně | круглогодично www.muzeumpapiru.cz

Zlaté dny ve Zlatých Horách

Золотые дни в Золотых горах

Každoročně v létě se ve Zlatých Horách konají Zlaté dny – oslavy, připomínající založení města, které vzniklo ve 13. století na rýžovištích zlata. Koncerty známých zpěváků a kapel doprovází jarmark lidových řemesel, ohňostroji, výstavy, sportovní turnaje či burza minerálů. Těšit se můžete i na soutěže v rýžování zlata v Údolí ztracených štol, atraktivní vystoupení Zlatohorské gardy, slavnostní pochod městem a rekonstrukci bitvy z časů prusko-rakouských válek.

Каждый год летом в Золотых горах проходят торжества в память основания города, возникшего в XIII веке, на месте, где велась добыча золота. Концерты известных ансамблей и исполнителей, эстрадных певцов сопровождают ярмарку народных ремесел; здесь же можно увидеть разнообразные выставки, спортивные состязания, побывать на бирже минералов и полюбоваться фейерверком. Вы также можете принять участие в конкурсе старателей-мойщиков золота в Долине затерянных штолен, увидеть интересное выступление златогорской гвардии, торжественное шествие по городу и реконструкцию битвы времён прусско-австрийской войны.

63 Zlaté Hory (50°1.78233'N, 17°2.31570'E)
 červenec a srpen | июль и август www.zlatehory.cz

Mezinárodní folklorní festival Šumperk

Международный фольклорный
фестиваль в Шумперке

Šumperk, malebné město v podhůří Jeseníků, je město plné zeleně, krásných parků a příjemných upravených ulic a uliček. Každý rok v létě se tu setkávají desítky folklorních souborů. Na několika scénách se představují lidové písně, hudba, tance, hry, zvyky a obyčejy z celého světa. Festival provádí řada doplňkových akcí, například ochutnávky místních specialit, ohňostroji nebo soutěž o nejchutnější guláš, uvařený v kotlíku, nechybí ani zábavný program a atrakce pro děti.

Шумперк – живописный городок, расположенный в предгорьях Есеников, полон зелени, прекрасных уютных парков и аккуратных, ухоженных улиц и переулков. Ежегодно здесь встречаются десятки фольклорных ансамблей, на нескольких сценах звучат песни, играет музыка, выступают танцоры, представляются игры и обычаи разных стран мира. В программу фестиваля входит целый ряд дополнительных мероприятий, например, дегустации местных фирменных блюд, фейерверк или конкурс на самый вкусный гуляш, приготовленный в котелке. Детям предлагается увеселительная программа и различные аттракционы.

64 Šumperk (49°57.91200'N, 16°58.72500'E) srpen | август www.festivalsumperk.cz





Hanácká sýrnica

Základem jídelníčku Hanáků byly kaše z obilí či hrachu a polévky, především hanácká varianta zelné polévky nebo sýrnica, polévka z olomouckých tvarůžků. Je jednoduchá a uvařit ji zvládne určitě každý.

Ingredience: mléko, voda, sůl, kmín, 3–4 olomoucké tvarůžky, lžice másla, 250 g tvarohu

Do hrnce dáme stejný díl mléka a vody, přidáme sůl a kmín a necháme povařit. Do vroucí polévky přidáme pokrájené tvarůžky a máslo a odstavíme z plotny. Mezitím do mísy nadrobíme tvaroh, který poté zalijeme polévkou a necháme chvíli odpočinout. Můžeme podávat s chlebem nebo bramborami.

Gastronomická iniciativa Ochutnejte Hanou

Ochutnávat Hanou znamená užít si původní gastronomii, která staví na tradici regionu a surovinách s místním původem. Do projektu, který připravilo sdružení **Střední Morava – Sdružení cestovního ruchu** s finanční podporou Olomouckého kraje, se postupně zapojují místní výrobci potravin, farmáři a hlavně restaurace. Na www.strednimorava-tourism.cz/ochutnejte-hanou najdete místa, kde se celý rok připravují jídla podle tradičních receptů původních obyvatel Hané, připravená ze surovin od místních producentů a výrobců. Ochutnávat Hanou proto znamená užít si poctivou kuchyni, kvůli níž se na Střední Moravu budete rádi vracet!

www.central-moravia.cz

Ганацкая сырница

Основой рациона ганаков были каши из зерна или гороха и супы, прежде всего, вариант капустного супа или т.н. сырница, суп из Оломоуцких творожков. Приготовить её очень просто, с приготовлением справится любой.

Что Вам понадобится: молоко, вода, соль, тмин, 3–4 Оломоуцких творожка, ложка сливочного масла, 250 г творога.

В кастрюлю налить равное количество молока и воды, добавить соль и тмин и проварить. В кипящую жидкость добавить мелко нарезанные творожки и масло и убрать с плиты. В миску положить творог, размять его, залить супом и дать настояться. Подавать с хлебом или картофелем.

Гастрономическое предложение «Попробуйте регион Гана на вкус»

Мероприятия под названием «Попробовать регион Гана на вкус» означают возможность получить удовольствие от местной гастрономии, которая базируется на традициях региона и продуктах местных производителей. К проекту, подготовленному обществом **«Средняя Моравия – Ассоциация туристического бизнеса»** с нансовым участием Оломоуцкого края, постепенно присоединяются местные производители продуктов, фермеры и рестораны. На сайте www.strednimorava-tourism.cz/ochutnejte-hanou Вы найдёте адреса, где круглый год готовятся блюда по традиционным рецептам коренных жителей Ганы, приготовленные из продуктов местных производителей. Призыв «Попробовать регион Гана на вкус» — означает насладиться вкусными и качественными блюдами, ради которых Вы с удовольствием захотите вернуться в Среднюю Моравию. www.central-moravia.cz



Hanácké skanzen v Příkazích

Hanácký statek s obytnou a hospodářskou částí, čtyři velké stodoly a zahrady se starými ovocnými stromy – to je malá vizitka souboru staveb lidové architektury v Příkazích u Olomouce.

Během roku se tu konají řemeslné jarmarky, koncerty, výstavy a akce, při nichž si můžete vyzkoušet dříve běžné venkovské práce. Jednou z nich je i kurz vaření domácího piva.

65  Příkazy (49°38.69518'N, 17°8.35192'E)

Ганацкий скансен в Пржиказях

Ганацкий дом с жилой и хозяйственной зонами, четыре больших амбара и сады со старыми фруктовыми деревьями – вот небольшая визитная карточка комплекса построек народной архитектуры в посёлке Пржиказы неподалёку от Оломуца. В течение года здесь проходят ремесленные ярмарки, концерты, выставки и разные мероприятия, где Вы сможете познакомиться с жизнью, бытом и работой жителей деревни того времени. Одной из традиций является изготовление местного пива.

D  sezónní  www.hanackeskanzen.cz



Pivní slavnosti

Na Hané i v Jeseníkách můžete ochutnat pivo z velkých pivovarů i z řady minipivovarů. Vynikající příležitost nabízí pivní festivaly:

Beerfest Olomouc – největší pivní festival na Moravě, kde se kromě množství piv známých i méně známých značek můžete těšit také na bohatý doprovodný program.

66  Olomouc (49°35.54940'N, 17°15.50160'E)

Пивные торжества

В Гане и в Есениках Вы можете попробовать пиво, сваренное как на крупных пивоваренных заводах, так и в небольших пивоварнях. Прекрасную возможность предлагают Вам пивные фестивали:

«Фестиваль пива Оломуц» – самый крупный фестиваль пива в Моравии, где, кроме множества сортов пива известных и менее известных марок, Вы можете принять участие в разнообразной сопроводительной программе.

D  květen | máj  www.pivnifestival.cz


Přerovské pivní slavnosti & Gulášfest – ochutnávky desítek druhů piv z velkých, malých a rodinných pivovarů, farmářský trh a doprovodný hudební program.

67  Přerov (49°27.87432'N, 17°27.03953'E)

«Пржеровские пивные торжества и Гуляшфест» – дегустация десятков сортов пива, сваренного в больших и малых семейных пивоварнях, фермерская ярмарка в сопровождении музыкальной программы.

D  květen | máj  www.vystavisteprerov.cz

Zubrfest – pivní slavnosti v areálu pivovaru Zubr v Přerově. Koncerty, ochutnávky piva, prohlídky pivovaru a program plný zábavy a soutěží.

68  Přerov (49°27.01788'N, 17°26.85967'E)

«Зурбфест» – пивные торжества пивоваренного завода «Зубр» в Пршерове. Концерты, дегустация пива, экскурсии по пивоварням и программа, наполненная развлечениями и конкурсами.

D  červen | июнь  www.zubrfest.cz


Jesenicko se baví – letní hudební přehlídka v Jeseníku je zároveň svátkem piva z Čech, Moravy a Slovenska. Akci provází pivní soutěže i program pro děti.

69  Jeseník (50°13.96248'N, 17°12.35050'E)

«Есеничко веселится» – летний музыкальный смотр в Есенике – это одновременно и праздник пива в Чехии, Моравии и Словакии. Мероприятие сопровождают пивные конкурсы и программы для детей.

D  srpen | август  www.mkzjes.cz

Litovelský otvírák – slavnost v areálu Pivovaru Litovel, spojená s rodinným cyklistickým závodem, prohlídkami pivovaru i expozice pivovarnictví a kulturním programem.

70  Litovel (49°41.67840'N, 17°4.58785'E)

«Литовелский отвирак» – Литовелский праздник открытия сезона проходит в ареале пивоваренного завода Литовел. Праздник сопровождается семейными состязаниями велосипедистов, экскурсиями на пивоварню, демонстрацией экспозиции, посвящённой изготовлению пива и культурной программой.

D  srpen | август  www.litovel.cz

Pivovarské slavnosti Holba – na akci vystoupí téměř dvacet kapel a ochutnáte celou řadu piv, od desítek po speciály.

71  Hanušovice (50°4.10838'N, 16°55.66305'E)

«Пивоваренные празднества Голба» – в празднике участвуют около двадцати музыкальных ансамблей; здесь Вы сможете попробовать множество сортов пива, начиная с т.н. «десятки» (плотность начального сусла 10%) и завершая фирменными сортами.

D  září | сентябрь  www.pivovarskeslavnosti.cz





Вепřová panenka v loštické omáčce

Polévka sice je grunt, ale Hanáci si dávali záležet také na omáčkách. Základem černé omáčky bylo tmavé pivo, bílou omáčku tvořila smetana ochucená například křenem nebo houbami. Smetanu využívá i následující recept, který je uveden na stránkách Regionální kuchařky Hané a Jeseníků z roku 2013.

Ingredience: 150 g smetany, 1,5 g koření na steaky, 50 g oleje, na omáčku: 300 g tvarůžků, 300 g smetany, 100 g hladké mouky, 10 g římského mletého kmínu

Odblaněnou vepřovou panenku okořeníme a zvolna opékáme na pánvi ze všech stran. Omáčku připravíme tak, že tvarůžky rozkrájíme na kousky dáme do ohřáté smetany, přidáme mletý kmín, přisypáváme hladkou mouku a vše vaříme za stálého míchání, až se tvarůžky rozpustí a omáčka zhoustne. Opečenou panenku, která je na řezu růžová, přelijeme připravenou omáčkou. Podáváme s vařenými brambory.



Ochutnejte regionální specialitu: Olomoucké tvarůžky

Podobně jako Štramberské uši či Valašský frgál i Olomoucké tvarůžky patří mezi produkty s chráněným zeměpisným označením. Jedná se o zrající netučný sýr s charakteristickou chutí a vůní, který si dřív vyráběli lidé podomácku v každém hanáckém statku. S historií jeho průmyslové výroby se seznámíte v **Muzeu olomouckých tvarůžků v Lošticích**, kde je rovněž k dispozici firmní prodejna. Tvarůžky můžete samozřejmě ochutnat v nejrůznějších úpravách v místních restauracích, v unikátní **Tvarůžkové cukrárně** a každoročně také na **Loštických slavnostech hudby a tvarůžků**.

72 Loštice

Loštické slavnosti hudby a tvarůžků | Loštické toržestva muzyky i tvoržokov (49°44.69652'N, 16°55.68795'E) červen | июнь www.mu-lostice.cz
Muzeum olomouckých tvarůžků | Музей Оломоуцких tvoržokov (49°44.76760'N, 16°55.66912'E) celoročně | круглогодично www.tvaruzky.cz
Tvarůžková cukrárna | Творжожовая кондитерская (49°44.72303'N, 16°55.76243'E) celoročně | круглогодично www.tvaruzkovacukrarna.cz

Свиная вырезка под лоштицким соусом

Суп – это основа основ, как гласит народная мудрость. Но жители Ганы не забывают и о соусах. Основа чёрного соуса здесь – чёрное пиво, основа белого – сливки, ароматизированные хреном или грибами. Сливки используют и в рецепте, который был помещён на страницах «Региональной поваренной книги Ганы и Есеников 2013 года».

Что Вам понадобится: 150 мл сливок, 1,5 г специй для стейков, 50 г растительного масла; для соуса: 300 г творожков, 300 мл сливок, 100 г муки высшего сорта, 10 г римского молотого тмина.

Очищенную от плёнок вырезку натереть специями и понемногу обжарить на сковороде со всех сторон. Соус приготовить из творожков, нарезанных на кусочки и положенных в нагретые сливки, добавить молотый тмин, присыпать мукой и проварить при постоянном помешивании; творожки должны раствориться, и соус загустеть. Обжаренную вырезку, которая на разрезе должна иметь розовый цвет, залить приготовленным соусом. Подавать с варёным картофелем.

Попробуйте фирменное блюдо: Оломоуцкие творожки

Подобно «Штрамберским ушам» или Влашскому фргалу, Оломоуцкие творожки принадлежат к продуктам, которые попали в список европейских продуктов с охраняемым географическим обозначением. Творожки – это созревающий нежирный сыр с характерным острым вкусом и ароматом, который раньше в каждом ганцаком дворе люди готовили в домашних условиях. С историей их промышленного производства Вы сможете познакомиться в **Музее Оломоуцких творожков в Лоштицах**, где находится и фирменный магазин. Творожки Вы можете попробовать в самых разных видах в местных ресторанах, в уникальной **Творжожовой кондитерской** и ежегодно на **«Лоштицких торжествах музыки и творожков»**.

Святки města Olomouce

Праздники города Оломоуц



Мěstská slavnost spojená s bohatým kulturním programem se odehrává na Horním i Dolním náměstí. Tradiční součástí je průvod představitelů města, univerzity a arcidiecéze s ostatky patronky Olomouce svatě Pavliny do kostela sv. Mořice, historický jarmark, koncerty a festival tradiční gastronomie.

Городской праздник с богатой культурной программой проходит на Верхней и Нижней площадях. Традиционной частью праздника является шествие представителей города, университета и архиепископства с мощами покровительницы Оломоуца святой Павлины в костёл святого Морица, а также историческая ярмарка, концерты и фестиваль традиционной гастрономии.



73 Olomouc (49°35.64390'N, 17°15.06255'E) červen | июнь <http://svatky mesta.olomouc.eu>

Jízda králů

Шествие королей



Tradiční národopisná slavnost, od roku 2011 zapsaná na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO, se udržuje i v několika obcích na Hané. V obci Doloplazy ji každoročně začátkem července pořádá hanácký folklorní soubor Olešnica, v Kojetíně bývá krojovaný průvod s jízdou králů součástí sprnových hodů.

Традиционный этнографический праздник, начиная с 2011 года внесённый в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, проводится в нескольких посёлках региона Гана. В посёлке Долоплазы каждый год в начале июля выступает ганакский фольклорный ансамбль «Олешница», в Коетине проходит костюмированный праздник с «Шествием королей» в качестве составной части августовских торжеств.

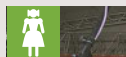


74 Doloplazy (49°34.03067'N, 17°24.68845'E) červenec | июль www.doloplazy.cz

75 Kojetín (49°21.10760'N, 17°18.12403'E) srpen | август www.kojetin.cz

Prostějovské hanácké slavnosti

Простейовские ганакские торжества



Hanácké slavnosti, největší folklorní svátek ve městě, připomínají svátek kostela Povýšení svatého Kříže. Víkendový program v centru města zahrnuje tradiční lidový jarmark, komponované programy s přehlídkou hanáckých folklorních souborů, cimbálových muzik i kapel jiných žánrů.

Ганакские торжества — самый крупный фольклорный праздник в городе, связанный с праздником костёла Воздвижения Креста Господня. В воскресную программу в центре города входит традиционная народная ярмарка с выступлениями ганакских фольклорных ансамблей, оркестров цимбальной музыки и коллективами других жанров.



76 Prostějov (49°28.33517'N, 17°6.65507'E) září | сентябрь www.prostejov.eu

Vánoční trhy & vánoční punče v Olomouci

Рождественские ярмарки и рождественский пуш в Оломоуце



Užijte si předvánoční atmosféru uprostřed historického města zařazeného mezi památky UNESCO. Na olomouckých vánočních trzích, které již získaly mezinárodní věhlas, můžete každoročně ochutnat několik desítek druhů vánočních punčů a svařených vín. Menší vánoční trhy se konají i v dalších městech kraje.

Насладитесь предрождественской атмосферой в центре исторического города, внесённого в список памятников ЮНЕСКО. На Рождественских ярмарках в Оломоуце, которые snískали международную известность, Вы сможете каждый год попробовать несколько десятков видов рождественского пушша и глинтвейна. Ярмарки меньшего масштаба проходят и в других городах края.



77 Olomouc (49°35.64390'N, 17°15.06255'E) prosinec | декабрь www.vanocnitry.eu



Svatojakubské hody v Lipníku nad Bečvou

Pestrý třídenní program městských slavností střídá rozmanité kulturní žánry: divadlo, hudbu, tanec i výtvarné umění. Svůj program si najdou zástupci všech věkových kategorií včetně dětí, přístupná je i vyhlídková věž kostela sv. Jakuba.

78 Lipník nad Bečvou (49°31.62500'N, 17°35.16917'E)

červenec | www.mesto-lipnik.cz

Святоякубский праздник в Липнике-над-Бечвой

Пёстрая трёхдневная программа городских торжеств предлагает различные культурные жанры: театр, музыку, танцы и изобразительное искусство. Свою программу найдут представители всех возрастных категорий, включая детей. Есть возможность побывать и на обзорной площадке башни костёла святого Якуба.



Folklorní hodové slavnosti v Troubkách

Krojované hodové slavnosti v Troubkách začínají každý rok společným průvodem obcí. Slavnosti pokračují komponovaným programem ve sportovním areálu na Záhumení. Setkává se tu několik hanáckých souborů, například z okolních obcí a měst.

79 Troubky (49°25.77025'N, 17°21.04453'E)

červenec | <http://hanaktroubky.webnode.cz>

Фольклорные торжества в посёлке Трубки

Костюмированное торжество в посёлке Трубки каждый год начинается общим шествием по посёлку. Праздник продолжается программой в спортивном комплексе в Загумени. Здесь собираются несколько ганачских ансамблей из окрестных посёлков и городов.



Přerovské Svatováňinecké hody

Městské oslavy s hudbou, tancem a zábavou pro děti probíhají v centru města na Náměstí T.G.M., kde vystupují soubory z partnerských měst. Akci doprovází krojovaný průvod i středověký řemeslný jarmark na Horním náměstí.

80 Přerov (49°27.29695'N, 17°26.95443'E)

srpen | [avgust www.prerov.eu](http://www.prerov.eu)

Пржеровское Святованьинцекое торжество

Городской праздник с музыкой, танцами и увеселительной программой для детей проходит в центре города на «Площади Томаша Гарриа Масарика», где выступают ансамбли из городов-побратимов. В программу мероприятий входит костюмированное шествие и средневековая ремесленная ярмарка на Верхней площади.



Lidový rok Velká Bystřice

Folklorní festival s tradicí od roku 1989 se koná v amfiteátru v bystřickém zámeckém parku a na Zámeckém náměstí. Přehlídky se účastní domácí i zahraniční soubory, které předvádějí výroční zvyky a obyčeje svých regionů.

81 Velká Bystřice (49°35.61257'N, 17°21.43650'E)

září | [september www.muvb.cz](http://www.muvb.cz)

«Народный год» в Велке Быстрице

Фольклорный фестиваль традиционно проходит, начиная с 1989 года, в амфитеатре Быстрицкого замкового парка на Замковой площади. В выступлениях принимают участие местные и зарубежные ансамбли, которые демонстрируют традиции и обычаи своих регионов.



Festival gastronomie a nápojů Olíma v Olomouci

Gastronomický festival bývá součástí podzimní výstavy ovoce, zeleniny a školkařských výpěstků Flora. Program nabízí kuchařské i cukrářské soutěže, ochutnávky zdravých potravin a jídel z hanácké, valašské či slovenské kuchyně. Velký úspěch každoročně slaví přehlídka moravských vín.

82 Olomouc (49°35.30602'N, 17°14.73005'E)

říjen | [okтябрь www.flora-ol.cz](http://www.flora-ol.cz)

Фестиваль гастрономии и напитков «Олима» в Оломоуце

Гастрономический фестиваль является частью осенней выставки фруктов, овощей и растений «Флора». В программу входит конкурс поваров и кондитеров, дегустация полезных продуктов и блюд ганачской, владшской и словацкой кухни. Большим успехом пользуется ежегодный праздник – смотр моравских вин.

Пřehledky dětských folklorních souborů

Kdo má rád krásné lidové písničky, říkadla a tance, měl by zamířit na přehledky dětských folklorních souborů. V Tovačově se koná setkání zvané **Tovačovské fěrtóšek**, v Prostějově **O hanáčkyho kohóta**, kde děti soutěží ve zpěvu lidových písní.

83  Prostějov (49°28.39360'N, 17°6.62275'E)

84  Tovačov (49°25.82245'N, 17°17.49127'E)

Смотры детских фольклорных коллективов

Каждый, кому нравятся народные песни, танцы, поговорки и поговорки, имеет возможность побывать на смотре детских фольклорных коллективов. В Тovaчове проходит встреча так называемых **«Товаčovских фертóшек»**, в Простějове – **«За ганачкогo петуха»**, где дети принимают участие в конкурсе народной песни.

D duben | апрель  www.prostejov.eu

D červen | июнь  www.tovacov.cz



Folklorní festival V zámku a podzámčí v Přerově

Festival v kulisách středověkých hradeb u řeky Bečvy představuje veřejnosti lidovou kulturu domácí Hané a dalších oblastí Moravy. Děti zde soutěží ve zpěvu, výtvarném umění a dalších dovednostech.

85  Přerov (49°27.38023'N, 17°27.10597'E)

Фольклорный фестиваль «В замке и его окрестностях» в Пржерове

Festival na фоне средневековых укреплений у реки Bečvy představuje z divákům kulturní tradice regionu Hana a dalších oblastí Moravy. Děti mohou soutěžit v pěni, kreslení a dalších tvůrčích uměních.

D červen | июнь  www.hanaprerov.cz



Dožínky Olomouckého kraje

Kotlíkové guláše, speciality myslivecké kuchyně a rozmanité grilované pochoutky ochutnáte na Dožínkách Olomouckého kraje. Součástí jsou koncerty, výstavy drobných a hospodářských zvířat a zemědělské techniky a ochutnávky potravin, oceněných značkou Regionální potravina Olomouckého kraje.

 putovní akce | передвижное мероприятие

«Дожинки» (праздник сбора урожая) Оломоуцкого края

Гуляш из котелка, фирменные блюда из дичи и различные деликатесы на гриле можно попробовать на празднике «Дожинки» в Оломоуцком крае. В программе праздника – концерты, выставки мелких и крупных домашних животных, сельскохозяйственной техники, и также дегустация продуктов, получивших звание «Региональный продукт Оломоуцкого края».

D srpen | август  www.kr-olomoucky.cz



Dožatá a domláčená v Pivíně

Zakončení sklizně – dožínky – připomínají tradiční oslavy s lidovou hudbou v Pivíně. Jejich součástí bývá průvod na pole a ukázka žni, jak vypadaly přibližně před sto lety – ruční posečení lánu, vázání do snopů, naložení otýpek na vůz a jejich převoz na návěs k historické mlátičce.

86  Pivín (49°23.08117'N, 17°11.08955'E)

«Дожата и домлацена» (Сжато и обмолочено) в Пивине


S праздником сбора урожая – «Дожинки» связано и другое торжество с народной музыкой в Пивине. В программу входит шествие по полю и демонстрация традиционного сбора урожая в том виде, в каком он проходил сто лет назад: жатва и вязание снопов, погрузка их на телеги и перевоз к старинной молотилке.

D srpen | август  www.pivin.cz



Výlov Hradeckého rybníka v Tovačově

Pokud máte rádi rybí speciality, neměli byste chybět na výlovu Hradeckého rybníka v Tovačově. Během podzimního víkendu můžete pozorovat práci rybařů, poslouchat koncerty, navštívit množství stánků a ochutnat nejrůznější dobroty z ryb.

87  Tovačov (49°26.10902'N, 17°17.70450'E)

Вылов рыбы из Градецкого пруда в Тovaчове

Если Вы любите рыбу, то Вам точно нельзя пропустить такое мероприятие, как вылов рыбы из Градецкого пруда в Tovaчове. В осенние выходные дни Вы сможете посмотреть на работу рыбаков, послушать концерты, посетить многочисленные магазинчики и попробовать разнообразные рыбные блюда.

D říjen | октябрь  www.tovacov.cz



Zlínský kraj | Злинский край
strana | страницы 6–15

Jihomoravský kraj | Южно-Моравская область
strana | страницы 16–25

Moravskoslezský kraj | Моравско-Силезский край
strana | страницы 26–35

Olomoucký kraj | Оломоуцкий край
strana | страницы 36–45





Vysvětlivky piktogramů | Перечень пиктограмм

-  recept | рецепт
-  gastronomická akce | гастрономическая акция
-  folklorní akce | фольклорная акция
- 1** číslo v mapě | номер на карте
-  místo konání akce | место проведения акции
-  doba konání akce | время проведения акции
-  webové stránky | веб-страничка

Vydal: Zlínský kraj, třída Tomáše Bati 21, 761 90 Zlín ve spolupráci s kraji Jiho­mo­ravským, Mo­rav­sko­sl­ez­ským a Olomouckým v roce 2014.

Pro vydavatele zpracoval ARTAX, a.s., Kará­ské 1e, 621 00 Brno, www.artax.cz. Foto­gra­fie poskytl pořada­telé uva­dě­ných akcí, archív města Kyjova a společnost ARTAX. Ne­pro­de­jí­te.

Издано: Злинский край, трé­да То­ма­ше­ва Ба­ти 21, 761 90 Злин, со­в­мес­тно с Южно-Мо­рав­ским, Мо­рав­ско-Силезским и Оло­моуц­ским краями в 2014 году.

Из­го­тов­ле­но для из­да­тель­ства ком­па­нии АО «ARTAX», Карá­ské 1a, 621 00 Brno, www.artax.cz. Фото­gra­фии пре­дос­та­влены ор­га­ни­за­то­рами упо­ми­на­е­мых в дан­ной кни­ге ме­ро­прия­тий, архивом го­ро­да Кы­йова и ком­па­нией «ARTAX». Про­да­же не под­ле­жит.

ISBN 978-80-87017-14-2

Turistická informační centra – Zlínský kraj | Туристические инфоцентры – Злинский край

Bojkovice	Informační centrum, Muzeum Bojkovska ☎ +420 739 202 813 @ infocentrum@bojkovice.cz 🌐 www.bojkovice.cz
Brumov-Bylnice	Informační centrum Brumov-Bylnice ☎ +420 577 330 138, +420 731 083 442 @ infocentrum@brumov-bylnice.cz 🌐 www.brumov-bylnice.cz
Buchlovice	Turistické informační centrum Buchlovice ☎ +420 572 595 996 @ tic@buchlovice.cz 🌐 www.tic.buchlovice.cz
Bystřice pod Hostýnem	Městské informační centrum Bystřice pod Hostýnem ☎ +420 573 501 901 @ info@mubph.cz 🌐 www.bystriceph.cz
Hluk	ICM Hluk ☎ +420 608 049 983 @ icmhluk@seznam.cz 🌐 www.mestohluk.cz
Holešov	Městské informační centrum Holešov ☎ +420 573 395 344 @ mic@mks-holesov.cz 🌐 mic.holesov.info, www.holesov.info
Horní Lideč	Informační centrum Horní Lideč ☎ +420 737 701 047 @ betlem@hornilidec.cz 🌐 www.betlemhornilidec.cz
Karolinka	Informační centrum Karolinka ☎ +420 739 322 851 @ ic@mukarolinka.cz 🌐 www.karolinka.cz
Kroměříž	Turistické informační centrum Kroměříž ☎ +420 573 321 408 @ infocentrum@mesto-kromeriz.cz 🌐 www.kromeriz.eu
Kunovice	Městské informační centrum Kunovice ☎ +420 572 549 999 @ mic@mesto-kunovice.cz 🌐 www.mesto-kunovice.cz
Luhačovice	Městské turistické a informační centrum Luhačovice ☎ +420 577 133 980 @ luhaifone1@mdlektra.luhacovice.cz 🌐 www.luhacovice.cz
Napajedla	Informační centrum Napajedla ☎ +420 577 944 247 @ infocentrum@napajedla.cz 🌐 www.ic.napajedla.cz
Nový Hrozenkov	Informační centrum Nový Hrozenkov ☎ +420 571 451 806 @ icnovyhrozenkov@seznam.cz 🌐 www.novyhrozenkov.cz
Otrokovice	Turistické informační centrum Otrokovice ☎ +420 571 118 103 @ infocentrum@beseda.otrokovice.cz 🌐 www.besedaotrokovice.cz
Pulčín	Informační centrum Pulčín ☎ +420 736 234 022, +420 571 458 237 @ infocentrumpulcin@seznam.cz 🌐 www.pulcin.cz
Rožnov pod Radhoštěm	Turistické informační centrum Rožnov pod Radhoštěm ☎ +420 571 652 444 @ ic@roznov.cz 🌐 www.roznov.cz
Slavičín	Městské informační centrum Slavičín ☎ +420 577 342 251 @ kultura@mesto-slavicin.cz 🌐 www.mesto-slavicin.cz
Soláň	Informační centrum Zvonice Soláň ☎ +420 571 644 027 @ zvonice.info@seznam.cz 🌐 www.zvonice.eu
Staré Město	Městská knihovna a Informační centrum ☎ +420 572 541 009 @ info@staremesto.uh.cz 🌐 www.stminfo.uh.cz
Starý Hrozenkov	Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic ☎ +420 572 696 323 @ iskopanice@razdva.cz 🌐 www.iskopanice.cz
Strání-Květná	Infocentrum Strání-Květná ☎ +420 572 695 240 @ mic@strani.cz 🌐 www.strani.cz
Tlumačov	Kulturní a informační středisko Tlumačov ☎ +420 577 929 023 @ vedouckis@tlumacov.cz 🌐 www.tlumacov.cz/kis
Uherský Brod	Městské informační centrum Uherský Brod ☎ +420 572 805 125 @ mic@ub.cz 🌐 www.ub.cz
Uherské Hradiště	Městské informační centrum Uherské Hradiště ☎ +420 572 525 525 @ mic@uherske-hradiste.cz 🌐 www.uherske-hradiste.cz, www.slovacko.cz
Uherský Ostroh	Infocentrum Uherský Ostroh ☎ +420 572 503 960 @ infocentrum@uhostroh.cz 🌐 www.uhostroh.cz/napiste/informacni-centrum
Valašská Bystřice	Informační centrum Valašská Bystřice ☎ +420 571 759 716 @ icvalbystrice@seznam.cz 🌐 www.valaskabystrice.cz
Valašské Klobouky	Městské informační centrum Valašské Klobouky ☎ +420 577 311 150 @ infocentrum@kvs-vk.cz 🌐 www.valasskeklobouky.cz
Valašské Meziříčí	Turistické informační centrum Valašské Meziříčí ☎ +420 571 684 558, +420 775 109 809 @ info@info-vm.cz 🌐 www.info-vm.cz
Velehrad	Infocentrum Velehrad ☎ +420 571 110 538, @ info@velehradinfo.cz 🌐 www.velehradinfo.cz
Velké Karlovice	Informační centrum Velké Karlovice ☎ +420 571 444 039 @ icentrum@velkekarlovice.cz 🌐 www.velkekarlovice.cz
Vizovice	Informační centrum Vizovice ☎ +420 577 599 110 @ infocentrum@vizovice.eu 🌐 www.vizovice.eu
Vlčnov	Turistické informační centrum Vlčnov ☎ +420 572 675 130 @ ksk@vlcnov.cz 🌐 www.ksk.vlcnov.cz
Vsetín	Turistické informační centrum Vsetín ☎ +420 575 755 144, +420 575 755 111 @ ic.vsetin@mvk.cz 🌐 www.ic-vsetin.cz
Zlín	Městské informační a turistické středisko Zlín ☎ +420 577 630 222 @ is@zlin.eu 🌐 www.zlin.eu



Turistická informační centra – Jihomoravský kraj | Туристические инфоцентры – Южно-Моравская область

Blansko	Informační kancelář Blanka ☎ +420 516 410 470 🌐 www.blansko.cz/blanka
Blansko	Ústřední informační služba Skalní Mlýn ☎ +420 516 413 575, +420 516 410 024 🌐 www.cavemk.cz
Boskovice	Městské informační středisko Boskovice, Informační centrum Boskovice ☎ +420 516 488 677 🌐 www.regionboskovicko.cz, www.boskovice.cz
Brno	Turistické informační centrum Brno ☎ +420 542 427 150 🌐 www.ticbrno.cz
Brno	Turistické informační centrum Jižní Morava ☎ +420 542 427 170 🌐 www.ccjrm.cz
Brno	Turistické a informační centrum Židovské obce Brno ☎ +420 544 526 737 🌐 www.jewishbrno.eu
Břeclav	Turistické informační centrum Břeclav ☎ +420 519 326 900, +420 731 428 235 🌐 www.breclav.eu
Břeclav	TIC Informační místo Dyje ☎ +420 777 363 200 🌐 www.lodnidoprava.com
Bučovice	Informační a kulturní středisko Bučovice ☎ +420 571 324 429 🌐 www.bucovice.cz
Čejkovice	TIC Čejkovice ☎ +420 725 574 235 🌐 www.infocentrum-cejkovice.cz
Dolní Kounice	Kulturní a informační centrum Dolní Kounice ☎ +420 546 420 005 🌐 www.dolnikounice.cz
Hevlín	Přeshraniční informační centrum Hevlín ☎ +420 515 221 726 🌐 www.hevlin.cz
Hodonín	Turistické informační centrum města Hodonína ☎ +420 518 351 437 🌐 www.hodonin.eu
Hrušovany n. Jevišovkou	Turistické informační centrum Hrušovany nad Jevišovkou ☎ +420 515 229 897 🌐 www.hrusovansko.cz
Hustopeče	Turistické informační centrum Hustopeče ☎ +420 519 412 909 🌐 www.hustopece.cz/pro-turisty
Ivančice	Kulturní a informační centrum Ivančice ☎ +420 546 451 870 🌐 www.kicivancice.cz
Jedovnice	Informační centrum Jedovnice ☎ +420 516 442 284 🌐 www.jedovnice.cz
Jevišovice	Informační centrum Jevišovice ☎ +420 515 231 225 🌐 www.jevisovice.cz
Kunštát	Městské informační centrum Kunštát ☎ +420 516 410 576 🌐 www.kunstat-mesto.cz
Kyjov	Informační centrum města Kyjova ☎ +420 518 323 484 🌐 www.ickyjov.cz
Lednice	Turistické informační centrum Lednice ☎ +420 519 340 986, +420 733 531 874 🌐 www.lednice.cz
Letovice	MKS – Turistické informační centrum Letovice ☎ +420 516 476 790, +420 739 396 538 🌐 www.mks-letovice.cz
Luleč	Turistické informační centrum Luleč ☎ +420 517 353 272, +420 723 064 877 🌐 www.drahanska-vrchovina.cz
Mikulčice	Turistické informační centrum Mikulčice ☎ +420 731 159 010 🌐 www.infomikulcice.cz
Mikulov	Turistické informační centrum Mikulov ☎ +420 519 510 855, +420 724 987 900 🌐 www.mikulov.cz
Miroslav	Městské kulturní a informační centrum města Miroslav ☎ +420 515 333 538 🌐 www.mesto-miroslav.cz
Moravský Krumlov	Informační centrum Moravský Krumlov ☎ +420 515 321 064, +420 725 579 923 🌐 www.meksmk.cz, www.mkrumlov.cz
Nedvědice	Turistické informační centrum Mikroregionu Pernštejn ☎ +420 511 119 173 🌐 www.pernstejnsko.cz/turisticke-centrum
Olešnice	Informační centrum Olešnice ☎ +420 516 410 400 🌐 www.olesnice.cz
Oslavany	Kulturní informační středisko Oslavany ☎ +420 546 423 283, +420 604 108 641 🌐 www.oslavany-mesto.cz
Ostrov u Macochy	Turistické informační centrum Ostrov u Macochy ☎ +420 516 444 239 🌐 www.ostrovumacochy.cz
Pasohlavky	Turistické informační centrum Pasohlavky ☎ +420 519 427 624 🌐 www.pasohlavky.cz
Radějov	Turistické informační centrum Radějov ☎ +420 725 975 974 🌐 www.radejov.cz
Rájec-Jestřebí	Informační a vzdělávací centrum města Rájec-Jestřebí ☎ +420 516 432 191 🌐 www.rajecjestrebi.cz
Rosice	Kulturní informační centrum Rosice ☎ +420 546 492 196 🌐 www.kic.rosice.cz
Slavkov	Informační centrum Zámek Slavkov – Austerlitz ☎ +420 513 034 156 🌐 www.slavkov.cz, www.zamek-slavkov.cz
Sloup u Brna	Informační centrum Sloup ☎ +420 516 435 237 🌐 http://www.sloup.info
Suchý	Informační centrum Suchý ☎ +420 516 468 020 🌐 www.obecsuchy.cz/Velké Opatovice
Strážnice	Turistické informační centrum Strážnicko ☎ +420 722 804 151 🌐 www.straznice-mesto.cz
Tišnov	Turistické informační centrum Tišnov ☎ +420 541 235 822 🌐 www.regiontisnovsko.cz
Valtice	Turistické informační centrum Valtice ☎ +420 519 352 978 🌐 www.valtice.eu
Vedrovice	Muzeum a informační centrum Vedrovice ☎ +420 515 294 656 🌐 www.muzeumvedrovice.cz
Velké Bílovice	Turistické informační centrum Velké Bílovice ☎ +420 776 573 880 🌐 www.velkebilovice.cz
Velké Opatovice	Informační centrum Velké Opatovice ☎ +420 516 477 303 🌐 http://www.velkeopatovice.cz, www.sluzby-velkeopatovice.cz
Velké Pavlovice	Turistické informační centrum Velké Pavlovice ☎ +420 519 428 149, +420 777 736 413 🌐 www.velke-pavlovice.cz
Veselice	Turistické informační centrum Veselice ☎ +420 725 116 593, +420 516 435 414 🌐 www.rozhledna-veselice.cz/tic-veselice
Veselí nad Moravou	Informační centrum Baťova kanálu ☎ +420 518 325 330 🌐 www.batacanal.cz
Veselí nad Moravou	Vzdělávací a informační středisko Bílé Karpaty, o.p.s. ☎ +420 518 322 545 🌐 www.bilekarpaty.cz/vis
Veselí nad Moravou	TIC Veselska ☎ +420 518 321 881 🌐 www.tic-veseli.cz
Větrník	Turistické informační centrum Větrník ☎ +420 517 330 610, +420 517 333 874, +420 732 548 877 🌐 www.vetrik-obce.cz
Vracov	Informační centrum města Vracova ☎ +420 518 628 066 🌐 www.mestovracov.cz
Vranov nad Dyjí	Turistické informační centrum Vranov nad Dyjí ☎ +420 515 296 285 🌐 www.vranov-region.cz, www.ovranov.cz
Vyskov	Turistické informační centrum Vyskov ☎ +420 517 301 310, 312, 313 🌐 www.vyskov-mesto.cz/tic.asp
Zaječí	Turistické informační centrum Zaječí ☎ +420 725 936 624 🌐 http://vinarstvinosreti.cz
Znojmo	Turistické informační centrum Znojmo ☎ +420 515 222 552 🌐 http://ticznojmo-city.cz
Znojmo	TIC Cyklo Klub Kučera Znojmo ☎ +420 608 736 135 🌐 www.cykloklubkucera.cz
Židlochovice	Regionální turistické informační centrum Židlochovice ☎ +420 547 426 024 🌐 www.zidlochovicko.cz, www.zidlochovice.cz
Ždánice	Informační centrum Ždánice ☎ +420 518 633 412 🌐 www.infocentrumzdance.cz

Turistická informační centra – Moravskoslezský kraj | Туристические инфоцентры – Моравско-Силезский край

Albrechtický	Informační centrum Albrechtický ☎ +420 556 272 414 @infocentrum@albrechticky.cz www.albrechticky.cz
Bartošovice	Informační centrum Regionu Poodří ☎ +420 556 720 490 @region@regionpoodri.cz www.regionpoodri.cz
Bílá	Turistické informační centrum Bílá ☎ +420 725 222 111 @ic@sunoutdoor.cz www.icbila.cz
Bílovec	Turistické informační centrum Bílovec ☎ +420 556 412 266 @centrum@bilovec.cz; muzeum@bilovec.cz www.icbilovec.cz
Bohumín	Informační centrum Městského úřadu Bohumín ☎ +420 536 092 111 @info@mubo.cz www.mesto-bohumin.cz
Bohušov	Informační centrum Bohušov ☎ +420 554 642 121 @infocentrum@bohusov.cz; oubohusov@bohusov.eu tic.bohusov.eu
Bruntál	Městské informační centrum Bruntál ☎ +420 554 706 525 @mic@mubruntal.cz www.mubruntal.cz/navstevnik
Bruntál	Informační centrum – Muzeum v Bruntále ☎ +420 554 709 151 @muzeumbbruntal@iol.cz www.mubr.cz
Brušperk	Informační centrum města Brušperk ☎ +420 558 666 271 @infobrusperk@iol.cz www.infobrusperk.cz
Budišov	Městské kulturní a informační středisko Muzeum Břidlice ☎ +420 556 305 334 @mkis@budisovnb.cz www.budisov.eu
Bystřice	Informační centrum Bystřice-Bystřycy ☎ +420 558 995 127 @ic@bystrice.cz www.ic.bystrice.cz
Čeladná	Knihovna a informační centrum Čeladná ☎ +420 558 684 400 @ic@celadna.cz www.info-celadna.cz
Český Těšín	Muzeum Těšínska ☎ +420 558 711 866 @ric@muzeumt.cz www.tesinsko-info.cz
Dívčí Hrad	Informační centrum Dívčí Hrad ☎ +420 554 650 014 @infocentrum@divichrad.cz www.divichrad.cz
Frenštát pod Radhoštěm	TIC Frenštát pod Radhoštěm ☎ +420 556 836 916 @ic@mufenstat.cz www.frenstatinfo.cz
Frydek-Místek	Beskydské informační centrum – Místek ☎ +420 558 646 888 @info@beskydy-info.cz www.beskydy.com
Frydlant nad Ostravicí	Beskydské informační centrum Frydlant nad Ostravicí ☎ +420 558 676 909 @info@beskydy-info.cz www.beskydy.com
Fulnek	Městské informační centrum Fulnek ☎ +420 556 713 713 @mic@fulnek.cz www.ic-fulnek.cz
Háj ve Slezsku	Místní knihovna Háj ve Slezsku ☎ +420 553 662 553 @knihovna@hajveslezsku.cz www.hajveslezsku.cz/knihovna-a-infocentrum-1
Haviřov	Městské informační centrum Haviřov ☎ +420 596 815 843 @info@havirov-info.cz www.havirov-info.cz
Hlučín	Informační centrum Hlučín ☎ +420 595 041 617 @infohlucin@centrum.cz info.hluцин.com
Horní Benešov	Informační centrum a městská knihovna Horní Benešov ☎ +420 554 773 099 @knihovnahb@mybox.cz knihovnahornibenesov.wz.cz
Hradec nad Moravicí	Městská knihovna a informační centrum Hradec nad Moravicí ☎ +420 553 783 940 @ic@muhradec.cz www.muhradec.cz/infocentrum
Hukvaldy	Informační centrum Hukvaldy ☎ +420 775 886 844 @infocentrum@ihukvaldy.cz www.hukvaldy.eu
Jablunkov	Jablunkovské informační centrum ☎ +420 558 340 607 @info@jablunkov.cz www.jablunkovsko.cz
Jeseník nad Odrou	Informační centrum Jeseník nad Odrou ☎ +420 558 846 937–8 @sekretariat@jeseniknadodrou.cz jeseniknadodrou.cz
Karlova Studánka	IMPULS, s. r. o. Informační středisko Karlova Studánka ☎ +420 554 772 004 @info@jeseniky-praded.cz www.jeseniky-praded.cz
Karviná	Městské informační centrum při Regionální knihovně Karviná ☎ +420 596 311 541 @miccd@rka.cz www.rka.cz
Klimkovice	Turistické informační centrum Klimkovice ☎ +420 730 514 850 @ic-klimkovice@erli.cz www.mesto-klimkovice.cz
Kopřivnice	Informační centrum Kopřivnice ☎ +420 556 821 600, +420 774 668 001 @ic@koprivnice.cz www.koprivnice.cz, www.laska-brana.cz
Kravaře	Informační centrum Kravaře ☎ +420 553 777 955 @infocentrum@kravare.cz http://infocentrum.kravare.cz
Krnov	Turistické informační centrum Krnov ☎ +420 554 614 612 @infocentrum.krnov@seznam.cz www.infokrnov.cz
Kunín	Informační centrum Kunín ☎ +420 556 749 420 @ic@kunin.cz www.zamek.kunin.cz
Mosty u Jablunkova	GOTIC – Górolské turistické informační centrum ☎ +420 558 341 586, +420 603 825 226 @info@gotic.cz www.gotic.cz
Nový Jičín	Informační centrum Nový Jičín ☎ +420 556 711 888 @icentrum@novy-jicin.cz www.icnj.cz
Odry	Městské informační centrum Odry ☎ +420 556 768 162–3 @infocentrum@odry.cz www.odry.cz/ic.asp
Opava	Městské informační centrum Opava ☎ +420 553 756 143 @informacni.centrum@opava-city.cz www.infocentrum.opava.cz
Orlová	Městské informační centrum Orlová ☎ +420 596 511 306 @mic@knihovna-orlova.cz www.knihovna-orlova.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – Karolina ☎ +420 727 813 656 @karolina@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – GONG ☎ +420 606 035 559 @gong@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – Elektra ☎ +420 596 123 913 @mic@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – Přívoz – vestibul Hlavního nádraží ☎ +420 596 136 218 @cd@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – vyhlídková věž Nové radnice ☎ +420 599 443 096 @vez@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – Mošnov – Letiště L. Janáčka ☎ +420 558 272 419 @letiste@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostrava	Ostravský informační servis, s. r. o. – dopravní terminál u nádraží ČD (Svinov) ☎ +420 597 310 174 @svinov@ostravainfo.cz www.ostravainfo.cz
Ostravice	Turistické informační centrum Ostravice ☎ +420 558 682 115 @knihovnaostravice@seznam.cz www.infocentrumostravice.cz
Příbor	RICCO – koupaliště Příbor ☎ +420 777 100 007 @ricco@ricco.cz www.ricco.cz
Příbor	Městské informační centrum Příbor ☎ +420 556 455 442 @mic@pribor-mesto.cz www.pribor-mesto.cz
Pstruží	Informační centrum Pstruží ☎ +420 552 321 091, +420 734 373 393 @infopstruzi@seznam.cz www.pstruzi.cz
Rýmařov	IC při městském muzeu Rýmařov ☎ +420 554 212 381 @info@rymarov.cz www.informarymarov.cz
Sedlnice	Kulturní a informační centrum Sněžka Sedlnice ☎ +420 556 712 638 @kic@snezkenka.cz www.snezkenka.cz
Soběšovice	Informační centrum Soběšovice ☎ +420 558 404 555 @knihovnasobesky@seznam.cz www.sobesovice.cz
Štramberk	Městské informační centrum Štramberk ☎ +420 558 840 617, +420 736 670 494 @mic@stramberk.cz www.stramberk.cz
Studenka	Informační centrum Studénka ☎ +420 556 414 387 @infocentrum@mesto-studenka.cz www.ic.mesto-studenka.cz/cs
Třinec	Městské informační centrum Třinec ☎ +420 558 998 200, +420 774 340 334 @mic@knih-trinec.cz www.info-trinec.cz

Turistická informační centra – Olomoucký kraj | Туристические инфоцентры – Оломоуцкий край

Region Jeseníky Регион Есеники	
Bělá pod Pradědem	Obecní knihovna a Informační centrum ☎ +420 584 452 834 @ mic@bela.cz 🌐 www.bela.cz
Bludov	MIS – Kulturní dům Bludov ☎ +420 583 238 177 @ kulturni.dum@bludov.cz 🌐 www.bludov.cz
Černá Voda	Infocentrum Rychlebských stezek ☎ +420 739 710 494 @ pavel.hornik@rychlebskestezky.cz, eva.tydlil@rychlebskestezky.cz 🌐 www.rychlebskestezky.cz
Hanušovice	Městské informační centrum ☎ +420 583 285 615 @ ic@ichanusovice.cz 🌐 www.ichanusovice.cz
Javorník	Ekologické centrum Rychleby ☎ +420 583 035 342 @ info@ekocentrum-rychleby.cz 🌐 www.ekocentrum-rychleby.cz
Javorník	Městské informační centrum ☎ +420 584 440 688 @ mksjavornik@jes.cz 🌐 www.javornicko.cz
Jeseník	Informační centrum Jesenícka ☎ +420 584 498 155, +420 584459514 @ ic@jesenicko.eu 🌐 www.jesenik.org
Jeseník	Lázeňské informační centrum – Priessnitzovy léčebné lázně ☎ +420 584 491 470 @ infocentrum@priessnitz.cz 🌐 www.priessnitz.cz
Kouty nad Desnou	Informační centrum ☎ +420 585 283 282 @ info@k3-sport.cz http://kouty.cz/
Lipová – lázně	Informační centrum ☎ +420 584 421 209 @ muzeum@ic-lipova.cz 🌐 www.ic-lipova.cz
Mikulovice	Místní knihovna a informační středisko ☎ +420 584 429 381 @ knihovna@mikulovice.cz 🌐 www.mikulovice.cz
Rapotín	Turistické informační centrum ☎ +420 583212211 @ ic@kkrapotin.cz 🌐 www.kkrapotin.cz
Staré Město pod Sněžníkem	Turistické informační centrum ☎ +420 583 239 134 @ tic.staremesto@tiscali.cz 🌐 www.staremesto.info
Štítý	Turistické informační centrum ☎ +420 583 440 109 @ info@stity.cz 🌐 www.stity.cz
Šumperk	Regionální a městské informační centrum ☎ +420 583 214 000 @ icsumperk@seznam.cz 🌐 www.infosumperk.cz
Velké Losiny	Informační centrum a knihovna ☎ +420 583 248 248 @ infolosiny@losiny.cz 🌐 www.losiny.cz
Vidnava	Informační centrum ☎ +420 588 517 237 @ infocentrum@vidnava.cz 🌐 www.vidnava.cz
Zábřeh	Infocentrum Zábřeh ☎ +420 583 411 653 @ info@ic.zabreh.cz http://tourism.zabreh.cz/
Zlaté Hory	Městské informační centrum ☎ +420 584 425 397 @ mic@zlatehory.cz 🌐 www.zlatehory.cz
Žulová	Městská knihovna ☎ +420 584 437 151 @ mkzulova@jes.cz 🌐 www.knihovnazulova.webk.cz
Region Střední Morava Регион Средняя Моравия	
Dřevohostice	Venkovské turistické informační centrum ☎ +420 723 910 281 @ icdrevohostice@seznam.cz
Horka nad Moravou	Turisticko informační centrum a ekologická poradna Sluňákov ☎ +420 585 154 711 @ info@slunakov.cz 🌐 www.slunakov.cz
Hranice	Městské informační centrum ☎ +420 581 607 479 @ mic@meu.hranet.cz 🌐 www.mic.hranet.cz
Kojetín	Vzdělávací a informační centrum ☎ +420 581 202 202 @ info@meks.kojetin.cz 🌐 www.kojetin.cz/meks/vic.php
Konice	Městské kulturní středisko ☎ +420 582 397 250 @ icko.konice@seznam.cz 🌐 www.meksikonice.cz
Lipník nad Bečvou	Turistické informační centrum ☎ +420 581 773 763 @ tic@mek-lipniknb.cz 🌐 www.mesto-lipnik.cz
Litovel	Turistické informační centrum ☎ +420 585 342 300 @ info@bavi.cz 🌐 www.litovel.eu; www.bavi.cz
Mohelnice	Informační centrum Mohelnice ☎ +420 583 452 111 @ info@regionmohelnicko.cz 🌐 www.ic.regionmohelnicko.cz
Moravský Beroun	Městské kulturní a turistické informační centrum ☎ +420 554 773 147, +420 554 254 546 @ info@morberoun.cz 🌐 www.morberoun.cz
Náměšť na Hané	Turistické informační centrum ☎ +420 585 952 184 @ zamek@namesthane.cz 🌐 www.namesthane.cz
Němčice nad Hanou	Turistické informační centrum ☎ +420 582 386 440 @ knihovna.nemcice@seznam.cz
Olomouc	Informační centrum Olomouc ☎ +420 585 513 385, +420 585 513 392 @ tourism.olomouc.eu infocentrum@olomouc.eu
Olomouc	Tourist centrum s.r.o. ☎ +420 585 222 138, 420 585 231 460 @ sekretariat@tourist-centrum.cz 🌐 www.tourist-centrum.cz
Olomouc	Informační centrum mládeže ☎ +420 739 452 451 @ icm@ddmolomouc.cz http://icm.ddmolomouc.cz/
Plumlov	Informační centrum na zámku Plumlov ☎ +420 588 882 662 @ zamek.plumlov@seznam.cz 🌐 www.plumlovsko.cz/tic.asp
Prostějov	Informační služba Městského úřadu v Prostějově ☎ +420 582 329 722, +420 800 900 001 @ informace@prostejov.eu 🌐 www.prostejov.eu
Prostějov	Regionální informační centrum ☎ +420 582329723 @ informace@prostejov.eu 🌐 www.prostejov.eu
Prerov	Městské informační centrum ☎ +420 581 205 131 @ mic@kis-prerov.cz 🌐 www.mu-prerov.cz
Slatinice	Turistické centrum Slatinice ☎ +420 585 944 599 @ info@tc-slatinice.cz
Šternberk	Městské informační centrum ☎ +420 585 086 200 @ mic@mkszternberk.cz 🌐 www.sternberk.eu
Uničov	Městské informační centrum ☎ +420 585 054 880 @ mic@unicov.cz 🌐 www.unicov.cz
Velká Bystřice	Kulturní a informační centrum ☎ +420 734 236 506 @ zbankova@muvb.cz 🌐 www.velkabystrice.cz



Zlínský kraj
Злинский край
 třída Tomáše Bati 21
 761 90 Zlín
 tel.: +420 577 043 111
 fax: +420 577 043 202
 podateln@kr-zlinsky.cz
 www.kr-zlinsky.cz



www.vychodni-morava.cz

Jihomoravský kraj
Южно-Моравская область
 Žerotínovo nám. 3/5
 601 82 Brno
 tel.: +420 541 651 111
 fax: +420 541 651 209
 info@kr-jihomoravsky.cz
 www.jizni-morava.cz



www.jizni-morava.cz

Moravskoslezský kraj
Моравско-Силезский край
 28. října 117
 702 18 Ostrava
 tel.: +420 595 622 222
 fax: +420 595 622 126
 posta@kr-moravskoslezsky.cz
 www.kr-moravskoslezsky.cz



www.msregion.cz

Olomoucký kraj
Оломоуцкий край
 Jeremenkova 40a
 779 11 Olomouc
 tel.: +420 585 508 111
 fax: +420 585 508 832
 tourism@kr-olomoucky.cz
 www.kr-olomoucky.cz



www.ok-tourism.cz