



Aktivní pivovar Dalešice



S chutí na Vysočinu

Když se řekne Vysočina, představíte si kraj na pomezí Čech a Moravy nebo šišku voňavé uzeniny? Nejlépe obojí, protože Vysočina a dobré poctivé jídlo k sobě nepochybně patří. Zdejší svěží vzduch svědčí nejen typické plodině – bramborám – ale podporuje také chuť k jídlu. A možností, jak na Vysočině zahnat hlad a žízeň, je více než dost...

Přijďte a ochutnejte!

I tento letáček je pouhou ochutnávkou webu <http://gastronomie.region-vysocina.cz>, na kterém najdete více, zejména následující:

Restaurace

Seznam doporučených restaurací, které nabízejí tradiční místní pokrmy a k jejich výrobě používají čerstvé regionální suroviny. Dozvíte se, kde ochutnat např. pečené myši, paštiku z uzeného kapra z místních rybníků, tradiční maršovskou cibulačku nebo nejlepší šulánky s mákem. Nebo kde vám uvaří pravňuk Jaroslava Haška, autora slavného románu "Osudy dobrého vojáka Švejka"...



Hostinec U České koruny

Pivovary

Seznam všech pivovarů a minipivovarů na Vysočině s jejich kompletní nabídkou lahodného zlatého nápoje. Zjistíte zde, kde Vám načepují např. pivní obdobu amerického dýňového koláče, ležák s přísadou domácího medu z Vysočiny, speciál z nakuřovaného sladu nebo klasická poctivá piva vařená s chutí a nadšením.

Regionální potraviny a produkty

Na jednom místě zde naleznete seznam Regionálních potravin – nejkvalitnějších zemědělských nebo potravinářských výrobků, které každoročně zvítězí v krajských soutěžích. Dále seznam Regionálních produktů pocházejících z Vysočiny a nesoucích v sobě část přírodního bohatství, kultury a staletých tradic tohoto regionu. Také se dozvíte, kde si tyto dobroty a výjimečné výrobky obstarat.



Recepty

Přeneste si chuť Vysočiny do Vašich domovů a uvařte si některý z typických místních pokrmů podle našich receptů. Začít můžete třeba Drštičkou nebo Podhoráckým mládětem.



Gastronomické akce na Vysočině

Seznam aktuálních gastronomických akcí, kterých se na Vysočině koná celá řada, například:

- ❖ Slavnosti brambor – Bystřice nad Pernštejnem (Farma EDEN) – září
- ❖ Bramborobraní – Třebíč – září
- ❖ Bramborářské dny – Havlíčkův Brod – říjen
- ❖ Slavnosti moravského uzeného – Bystřice nad Pernštejnem (Farma EDEN) – únor/březen
- ❖ Mrkvancová pouť – Polná – září
- ❖ Tradiční Bítešské hody – Velká Bíteš - září
- ❖ Mlékárenský den – Přibyslav – září
- ❖ Slavnosti medu – Nové Město na Moravě - srpen
- ❖ Výlov Štěpnického rybníka – Telč – říjen
- ❖ Love food festival – Havlíčkův Brod - červen
- ❖ Festival vína – Jihlava – březen
- ❖ Mezinárodní košt slivovice a pálenek – Třebíč – březen
- ❖ Festival minipivovarů Jihlavské pivní pábení – Jihlava – srpen
- ❖ Postřižinské slavnosti – Dalešice – červen

... a mnohé další

Speciality z Vysočiny, aneb Neodjíždějte, dokud neochutnáte:

Brambory – Stokrát jinak, ale vždy chutně

Vysočině právem náleží pověst bramborářské velmoci, říká se, že každý třetí brambor vyrostе právě zde. Lidé jsou tu na svou tradiční plodinu patřičně hrdí, i proto jsou brambory každoročně oslavovány např. na Bramborobraní v Třebíči, Slavnostech brambor v Bystřici nad Pernštejnem nebo Bramborářských dnech v Havlíčkově Brodě. Nejenom na těchto akcích můžete ochutnat bramborové dobroty od tradiční „cmundy“ po netradiční bramborový tatarák. Kvalitu místních brambor dokládá řada ocenění značkou Regionální potravina a Regionální produkt.



Mrkvance

Sladká dobrota plněná zeleninou? Ano, to jsou mrkvance! Tato voňavá specialita pochází z Polné na Vysočině, kde se peče už desítky let a je jí zasvěcena také tradiční Mrkvancová pouť, která se pravidelně koná každé září. Kynuté buchtičky plněné různě ochucenou mrkvovou náplní, které jinde než na Vysočině neochutnáte, si zamiluje každý. V Polné se traduje, že jejich lahodné chuti propadl i malíř Mikoláš Aleš hned poté, co po chvíli váhání ochutnal. Přijďte a ochutnejte také!



Vysočina

Který salám je nejlepší? Přece Vysočina vyrobená a vychutnaná na Vysočině, o tom nemůže být pochyb! Salám byl jako alternativa maďarského uheráku vyvinut v roce 1967 v Hodicích, kde se vyrábí dodnes a nese ocenění Regionální potravina. Milovníci uzenin si jistě rádi pochutnají i na Křemešnicku a Čeříncu, dalších výrobcích pojmenovaných po známých vysočinských vrších nebo jakékoliv masité pochoutce z vyhlášené biofarmy Sasov.



Židovské cukroví

Třebíč se může pochlubit opravdovým unikátem – židovskou čtvrtí, která je jedinou kompletně dochovanou v Evropě a zároveň jedinou židovskou památkou zapsanou na seznamu UNESCO mimo území státu Izrael. Jména židovských obyvatel čtvrti už na domovních zvoncích budeme hledat marně, přesto se tu z kavárny Vrátko často do dálky line vůně čerstvého židovského pečiva a cukroví, které má navíc status regionálního produktu Vysočiny. Tradiční Hamanovy uši, košer vína nebo třeba whisky můžete ochutnat nebo si sami připravit také na pravidelných akcích, např. Purim, Šamajim či Oživené židovské město.

Čím si připít?

Voda, to je nenahraditelný základ každého nápoje. A ta z Vysočiny je dobrá, čistá a na některých místech prý dokonce zázračná. Jak chutná můžete zjistit např. u Zázračné studánky na Křemešníku, Studánky Páně na Javořici nebo Studánky sv. Haštala u Želiva.

Víno



Vysočina má překvapivě i jedno vinařské „NEJ“, a tím je Vinařství Sádek v Kojeticích na Moravě, které se pyšní nejvýše položenou vinicí v České republice (420–480 m n. m.). Díky delší době zrání hroznů jsou zdejší vína kořenitější, aromatictější a pikantnější. Kromě vinné révy se zde pěstuje i chmel, broskve nebo léčivé rostliny tradiční čínské medicíny.



Radniční pivovar Jihlava

Pivo

Pivovarnictví se na Vysočině těší velké oblibě, svědčí o tom nejen dlouhá tradice – historie prvních pivovarů sahá až na počátek 14. století, ale také vznik celé řady nových a úspěšných minipivovarů v posledních letech. Lahodný zlatý mok můžete ochutnat např. v Dalešicích – Pivovaru filmových Postřižin, v Želivském Klášteře nebo v pelhřimovském pivovaru, kde se pivo vaří už více než 450 let. Na okraji malé obce Uhřetov je možné si u raritního samovýčepu natočit osvěžující nápoj z místního pivovárku Ruprenz. Se svou nabídkou poctivých piv, festivalů a exkurzí na Vaši návštěvu na Vysočině čekají přibližně dvě desítky pivovarů.

Nektar, jímž dýchá Vysočina

*Zaduje do hlavy, profičí myslí,
odfoukne starosti, tobolku čistí.*



To je Kadovánek, bylinný likér připravovaný a podávaný ve svérázném hospůdce U Janečků v Kadově. Kadovánek navázal na tradici legendárního Samotínského vánku, který v Samotíně vyráběl hostinský Emil Tlustoš podle tajného receptu. Ten nikomu neprozradil a po jeho smrti Samotínský vánek zanikl.

Zdravotní Osvěžující Nápoj

Zkratka odvozená od tohoto názvu dala jméno oblíbené a tradiční limonádě „ZON“. Tzv. „Zonka“ se v Třebíči vyrábí nepřetržitě již od roku 1879 a stále se těší velké popularitě. Již dlouhá desetiletí se prodává ve stejné skleněné láhvi o objemu 0,33 l. Nejstarší a nejtypičtější je pravděpodobně Zonka jablečná, ale příchutí se vyrábí celá řada. Děti milují zejména jasně modrou Lagunu s příchutí ovoce a bylin.



Mléko z vysočiny – chutné a zdravé

Největší česká kozí farma v Ratibořicích na Třebíčsku je místo, kde si výrobky z kozího mléka oblíbí snad každý. I ten, komu dosud příliš nevoněly. Farma s vlastní mlékárnou a venkovním posezením obklopeným levandulovými záhony nabízí nejenom širokou řadu výborných bio produktů, ale také skvělý cíl výletu – každou sobotu odpoledne jsou zde tzv. „otevřená vrata“. Stejně skvělé a zdravé výrobky můžete pořídit např. i na Kozí farmě Krasolesí nebo Dvorském statku Olešenka. Zdravé životní prostředí Vysočiny ale svědčí i skotu, proto také mnohé produkty ze zdejšího kravského mléka nesou ocenění Klasa nebo Regionální potravina, např. výrobky z Farmy rodiny Němcov.

Káva

Milovníci kávy by při svém poznávání Vysočiny neměli vynechat originální pražírnu Hofr, která se společně s útulnou kavárničkou nachází v malebné vsi Blatiny v srdci Českomoravské Vysočiny. Pod skalním masivem Dráteničky si můžete vychutnat různé kávové speciality a protože ke kávě patří i něco sladkého, podávají se tu voňavé domácí buchty. A pokud Vás během teplých letních dní přepadne chuť na kávu v osvěžující podobě, je tu pivo Harrach – kávový ležák, regionální produkt podávaný v Jelínkové Vile ve Velkém Meziříčí.



S CHUTÍ na Vysočinu