

# CzechTourism představuje projekt Ochutnejte Českou republiku



Agentura CzechTourism propaguje Českou republiku jako ideální turistickou destinaci doma i v zahraničí. K propagaci slouží marketingové nástroje akcentující národní produkty, charakterizující naši zemi. Prezentujeme památky UNESCO, lázně, kongresovou a incentívni turistiku, projekt Kudy z nudy, v České republice zaměřený na regionální turistický potenciál, golfovou turistiku, a nyní také jednotlivé regionální kuchyně. O tom se můžete přesvědčit na portálech [www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz) a [www.ochutnejtecr.eu](http://www.ochutnejtecr.eu).

Česká kuchyně vždy byla součástí všech propagačních aktivit. Nikdy se bez ní neobešly odborné cesty novinářů a touroperátorů ze zahraničí, kteří přijeli Česko tzv. nakoupit, anebo o něm šířit dobrou pověst. Agentura v posledních letech připravila v souvislosti s odbornými cestami řadu tematických cest za pivem, vínem anebo tradiční kuchyní. Zpětná vazba jako ohlasy v médiích, nové programy cestovních kanceláří, zájem o regiony ČR a především o české speciality předčily všechna naše očekávání. Projekt Ochutnejte Českou republiku, chcete-li CzechSpecials - české speciality, dostal od vedení agentury a potažmo zřizovatele, Ministerstva pro místní rozvoj, zelenou. Jsme na začátku, a začátky nebývají lehké. Společně s CzechTourismem na projektu participují i naši kolegové z profesních organizací AHR a AKC. Projekt připomínkuje

česká odborná i laická veřejnost. První vlašťovkou byla propagační brožura a internetový portál [www.CzechSpecials.cz](http://www.CzechSpecials.cz), jakési komunikační zdroje sloužící k informaci o projektu a k akvizici restaurací, bez kterých bychom nemohli udělat další kroky k propagaci programu. Zkrátka všechno se vším souvisí. A první spolubojovníky v boji za společnou věc vám dnes představujeme na těchto stránkách.



Není jich mnoho, ale jsou. Opakuji, jsme na začátku a nejde nám o počty, ale o kvalitu projektu. Naším cílem jsou dobře připravené restaurace nabízející to nejlepší z české regionální kuchyně a také nějakou charakteristickou specialitu šéfa kuchyně. Naším cílem jsou restaurace poskytující běžný, západní standard služeb, odpusťte mi přirovnání k divadlu a k psychologické hře: příjemného aktéra představení, herce – číšníka, kvalitního výtvarníka a designéra – kuchaře, to vše zářimováno příjemnou atmosférou scénografa – majitele restaurace. Vypadá to jednoduše, ale jak složitá je praxe... Máme přání a musí se nám podařit splnit si je pro sebe i pro naše hosty, turisty, běžnou klientelu. Vrátit zpět značku tradiční české kuchyni a vytvořit velkou rodinu restaurací a provozoven poskytujících dobré služby. Pojďme si povídat nad obsahem, nad náplní nabídky. Pojďme rozšiřovat portfolio o nové

## Lví dvůr, Praha

### GULÁŠ PRAŽSKÉHO UZENÁŘE

Ptáte se, v čem je rozdíl mezi běžným hovězím gulášem a tímto, když základ receptu je stejný? Tato gulášová variace sází na výběr z uzenářských dobrot, a tak je známá klasika navíc ověněná jemnou šunkou, voňavou klobáskou, řízným křenem a křupavou cibulkou. A určitě se s ní zavděčíte všem gulášovým fandům.

#### Suroviny:

600 g hovězí klišky,  
3 lžice sádla, 2 velké cibule,  
1 lžice rajského protlaku,  
gulášové koření, sůl, česnek,  
křen, 4 plátky šunky (10 g),  
60 g párků nebo klobásy,  
olej, cibule



#### Postup:

Hovězí klišku nakrájíme na kostky. V kastrolu na sádlo osmahneme dorůžova jemně nakrájenou cibuli, do které vložíme maso, protlak, česnek utřený se solí a gulášové koření. Podlijeme velmi malým množstvím vody. Zvolna dusíme ve vlastní šťávě. Necedíme. Každou porci doplníme roličkou šunky se strouhaným křenem, plátky nakrájeného párku a kolečky cibule osmaženými v oleji.

a neotřelé receptury. Pojďme také akceptovat složitost procesu a jeho rozjezd, vždyť kolik druhů koprovky známe, kolik druhů koláčů charakterizujících tu či onu turistickou oblast... Chtěli bychom vás prostřednictvím tohoto magazínu oslovovat ke spolupráci, k zapojení se do projektu. Za naši stranu můžeme slíbit mediální podporu, propagaci restaurace doma i v zahraničí, ale i rozvoj portálu nebo nové propagační materiály v cizích jazykových mutacích. V příštím roce chceme zacílit na hlavní zdrojové země České republiky, na Polsko, Německo, Rakousko, Velkou Británii, Holandsko, Rusko. Již nyní o projektu hovoříme v médiích a strategický plán na propagaci a podporu na rok 2010 máme



připraven, a věřte mi, akcí nebude málo. V říjnu budeme v Brně ochutnávat Moravu, až do května příštího roku se budeme pohybovat po krajích ČR a lázeňskou sezónou v Karlových Varech zahájíme soutěží CZECH FOOD CUP o nejlepší jídla české kuchyně a hlavně o osobnosti, které nám jídla připravují. To nejdůležitější bych málem zapomněl, denně vaříme a fotografujeme nová jídla, která by měla být inspirací pro vaše zapojení do projektu. Vaším prvním krokem pro vás může být virtuální prohlídka po stránkách [www.CzechSpecials.cz](http://www.CzechSpecials.cz), třeba vás projekt zaujme a budete chtít udělat i krok další, tak to ostatně s kroky již chodí ☺. Těšíme se na spolupráci.

*Pavel Klicpera, vedoucí oddělení marketingových projektů CzechTourism*

[www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz)

## RESTAURACE, KTERÉ SPLNILY POŽADAVKY PRO ZNAK CZECH SPECIALS KE DNI 30. 9. 2009

Restaurace Zlatá kovadlina, **Mladá Boleslav**  
Hospoda Domov, **Liberec**  
Best Western Premier Hotel International, **Brno**  
Moravská chalupa, **Brno**  
Harmony Club Hotel, **Špindlerův Mlýn**  
Hotel Děvín, **Pec pod Sněžkou**  
Hotel Nechanický, **Špindlerův Mlýn**  
Kladenka, **Pec pod Sněžkou**  
Hotel Jesenice, **Jesenice**  
Hotel S.E.N., **Senohraby**  
Zámek Liblice, **Byšice**  
Restaurace Purkmistr – Pivovarský dvůr, **Plzeň**  
Café Imperial, **Praha**  
CzechHouse Grill & Rotisserie Hilton, **Praha**  
GolfYacht, **Praha**  
Klášteří pivovar Strahov a restaurace Svatý Norbert, **Praha**  
Lví dvůr, **Praha**  
Penzion JaS, **Praha**  
Restaurant Café Sv. Václava, **Praha**  
Grand restaurant, **Ústí nad Labem**  
Restaurace Archa, **Olomouc**  
Restaurace U Labutě, **Přerov**  
Restaurant Sušil, **Bystřice pod Hostýnem**  
Hotel Aplaus, **Litomyšl**  
Hotel Panorama, **Rychnov nad Kněžnou**  
Nová Amerika Golf Resort, **Jaroměř**  
Restaurace U Bulánka, **Batňovice**  
Zámecká restaurace, **Zlín**  
Churchill's Pub & Restaurant, **Mariánské Lázně**  
Komorní hůrka, **Cheb**

## Churchill's Pub & Restaurant, Mariánské Lázně

### PEČENÉ KUŘÁTKO NA JABLKÁCH S JEMNOU JALOVCOVOU OMÁČKOU

Naši předkové věřili, že budou-li nosit při sobě jalovcovou větvičku, ochrání je před nemocemi. Výrazné aroma této dřeviny najdete také ve vyhlášeném slovenském alkoholickém nápoji – borovičce. My ale zůstaneme u jídla a na západě Čech, odkud pochází toto voňavé kuřátko plněné jablky.

#### Suroviny:

2500 g očištěného kuřete,  
125 g másla, 1000 g jablek, 2 g soli,  
100 g cibule, 2 g nového koření,  
rajský protlak, 2 g celého pepře,  
0,3 g bobkového listu, 3 g jalovce,  
150 g másla, 400 ml 33% smetany,  
200 ml 21% smetany



#### Postup:

Očištěné kuře osolíme zvenku i zevnitř. Naplníme je máslem a jablky zbavenými slupky a jádřinců. Vložíme do pečicí nádoby. Přidáme očištěnou a jemně nakrájenou cibuli, bobkový list, nové koření, celý pepř, protlak, máslo a jalovec. Podlijeme horkou vodou a dusíme kuře nejdříve zakryté, poté odkryjeme. Celkem pečeme asi 45 minut. Upečené kuře vyjmeme ze šťávy, kterou poté propasírujeme a přidáme smetanu. Naporcované kuře servírujeme s jablky a omáčkou. Příloha – máslové noky, rýže, těstoviny, brambory.