



KRÁLOVSKÁ
VĚNNÁ MĚSTA

Vychutnejte si
Královská
věnná města

2026

Volnočasový
magazín

LETNÍ PUTOVÁNÍ ZA CHUTĚMI, HISTORIÍ A KRÁSAMI MĚST ČESKÝCH KRÁLOVEN

Královská věnná města po staletí patřila českým královnám a byla důležitými centry obchodu, řemesel i městského života. Na tržištích se prodávalo čerstvé pečivo, v měšťanských domech se připravovaly slavnostní hostiny a v hospodách se čepovalo pivo z místních pivovarů. Dodnes si každé z těchto měst zachovalo svou atmosféru – a také své typické chutě a tradiční recepty. Někde vás čekají sladké speciality, jinde poctivá horská kuchyně nebo víno z vinic, které se rozprostírají na okolních svazích.

Letní magazín vás zve na cestu po královských věnných městech trochu jinak. Nejen za památkami, ale také za chutěmi, které k těmto místům patří. Zastavte se na kávu v místní kavárně, ochutnejte regionální speciality a vydejte se na procházku nebo projíždku na kole historickými ulicemi i do okolní krajiny. Ke každému městu navíc připojujeme recept z královské kuchařky, regionální dobroty si tak můžete připravit a ochutnat i doma. Přejeme vám příjemné čtení, léto plné zážitků a také dobrou chuť.



KRÁLOVSKÁ VĚNNÁ MĚSTA A CHUŤ MINULOSTI

Věnná města byla důležitým zdrojem příjmů českých královen. Z měst se vybíralo tzv. šosovné neboli daň, která se královnám odváděla dvakrát ročně. Kromě peněžních dávek se až na královnin stůl dostaly dary naturální, prostě vše, co města produkovala a čím se mohla pochlubit. O Vánocích a o Velikonocích byly na královský dvůr posílány naturálie: z Mělníka víno, ze Dvora Králové mřenky (grundle), z Hradce Králové bažanti, z Chrudimi pšenice na mouku, z Jaroměře lososi, z Nového Bydžova raci, z Poličky oves, z Trutnova plátno a z Vysokého Mýta pstruzi.

DĚJINY STRAVOVÁNÍ V ČESKÝCH ZEMÍCH STŘEDOVĚKU A RANÉHO NOVOVĚKU

Dějiny stravování v českých zemích odrážejí proměnu od prosté, převážně rostlinné stravy raného středověku až po komplexní měšťanskou kuchyni 19. století, která ustanovila to, co dnes vnímáme jako „tradiční česká jídla“. Právě v královských věnných městech se tyto rozdíly mezi urozeným panstvem, ambiciózními měšťany a poddanými projevovaly nejvýrazněji. V kuchyních královských věnných měst se mísila měšťanská praktičnost s touhou po šlechtickém luxusu.

Středověk

ČAS CHLEBA, MASA A HUSTÉHO PIVA

Vrcholný středověk na území Čech a Moravy 13. století by nás svou pestrostí možná překvapil. Základem byl chléb (což bývalo označení pro různé druhy pečiva včetně placek), jehož podoba se dramaticky lišila podle toho, kdo kousal do skývy. Zatímco na stolech zámožnějších lidí se objevoval bílý chléb z jemné, několikrát mleté mouky, prostý lid se musel spokojit s tmavým a hrubým pečivem. Nechybělo ovšem ani maso. Ve 13. století se zvířata běžně chovala na maso a hovězí, vepřové či dokonce koňské maso nebylo výjimkou ani na venkově. Hospodyně maso vařily v hrncích, udily nebo pekly nad ohněm a vzniklé vývary zahušťovaly rozvařeným chlebem, ovocem a vínem, čímž vznikaly první hutné omáčky.

Jídelníček doplňovaly i kaše z mouky (proso, pšenice, oves či pohanka), hrachu, krup, nechybělo využití ovoce a samozřejmě mléčné výrobky jak z kravského, tak i z kozího či ovčím mléka. Sladilo se medem, využívalo se koření a bylin. Pokud jde o nápoje, pivo tehdejší doby byste dnes nejspíš nepoznali. Vařilo se převážně doma a spíše, než osvěžující nápoj připomínalo alkoholizovanou kaši s vysokým obsahem škrobu. Starobylým slovanským alkoholickým nápojem byla medovina, kterou si lidé zhotovovali sami doma. Víno zůstávalo vzácností vyhrazenou pro církevní rituály a šlechtické tabule. Teprve s nástupem 15. století se začínají objevovat první psané receptury.

Raný novověk

MEZI ZLATEM NA TALÍŘI A POSTNÍ KÁZNÍ

S rozvíjejícím se feudalismem se začal zvětšovat rozdíl ve stolování chudých a bohatých vrstev obyvatelstva. Šestnácté století vneslo do české kuchyně závan evropské rozmařilosti. Pod vlivem italské, francouzské a anglické módy začala šlechta a bohatí měšťané pořádat hostiny, které byly spíše divadelním představením než pouhým nasycením. Na tabulích se objevovaly především masitá jídla, zvěřina, slávky či želvy. Zvěřina bývala vzácným darem a vyskytovala se na hostinách šlechty i císaře. I proto se mezi dary královnám pro zpestření hodovního stolu objevuje např. bažant, rak či losos. Běžně na stůl přicházela celá jehňata či telata, servirovali se i celí jeleni. Jídla se malovala a zlatila; vytvářely se celé pozlacené věže, domy i potoky, kde plavaly skutečné ryby.

Tato okázalost se však ostře střetávala s přísnými církevními předpisy. Dlouhá postní období a bezmasé pátky vedly k nebyvalému rozkvětu českého rybníkářství, díky čemuž se na stolech usadil kapr a štika.

Zatímco elity hodovaly, chudé obyvatelstvo se v 17. století vracelo k převážně rostlinné stravě. Maso se na talíř poddaných dostalo jen o svátcích, a tak hlavním zdrojem bílkovin zůstávaly sýry a mléko.

Ráz staročeské kuchyně před 30letou válkou tvořil chléb, hrách, maso, případně ryby, sýr, kaše, ovoce a pivo. Ještě roku 1605 se psalo císaři Rudolfo II.: „Lid obecný nejvíce chlebem, pivem a masem živ jest a o lahůdky, pernatou zvěř nemnoho stojí.“ Teprve později se maso stalo jídlem zámožných a živočišné bílkoviny pro chudší pak představovalo především mléko, tvaroh a sýr. Za třicetileté války nastalo nejen městům krušné období. Často je vyjídaly procházející či ubytované armády. Až do 16. století se jídlo jen dvakrát denně. Teprve potřeba udržet pracovní sílu čeledí vedla k zavedení třetího jídla – snídaně, která se postupně rozšířila do všech vrstev.



Moderní doba

BRAMBORY A ZROD NÁRODNÍ TRADICE

Zásadní zlom přineslo 18. století s příchodem koloniálních plodin. Brambory, rajčata, okurky a kukuřice od základů změnilu výživu obyvatelstva a učinily stravu pestřejší. V době národního obrození se mění úroveň měšťanského stolování. K běžnému obědu se doporučovala polévka, hovězí maso, předjídlo, zadělávané vaření, pečeně a něco pečeného z mouky – tedy šest základních chodů. Jednotlivé chody však byly malé. Právě v této době se začíná formovat to, co dnes nazýváme českou lidovou stravou. V roce 1826 vydala poprvé svou kuchařku Magdalena Dobromila Rettigová. Její kuchařka, inspirovaná rakouskou a bavorskou kuchyní, zpopularizovala recepty jako svičková nebo knedlíky a vnesla do měšťanských domů nový standard stolování.

Přestože měšťané žili ve stínu vídeňské módy a dopřávali si pečeně, dělníci v rychle se rozvíjejících městech se museli spokojit s prostou česnečkou, zvanou „oukrop“, a bramborami se zelím. Česká kuchyně se v této epoše stala energeticky bohatou a sytou, přičemž hlavní důraz byl kladen na oběd jakožto vrchol dne. Tento model, kombinující lidovou sytost s měšťanskou elegancí, v podstatě určuje naše stravovací návyky dodnes.

Čerpáno hlavně z: Beranová Magdalena: Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Academia: Praha 2011.





DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM: MEZI LABEM, SAFARI A PODKRKONOŠKOU KRAJINOU

Na první pohled je královské město Dvůr Králové nad Labem známé především díky safari. Město na břehu Labe ale nabízí mnohem víc než jen výlet za exotickými zvířaty. Historické památky, zábavné hry v ulicích, naučné stezky pro děti i letní koupaliště vytvářejí ideální kombinaci pro pohodový rodinný výlet. A chybět nemůže ani zastávka na dobré jídlo! V létě se navíc celé město promění v živou scénu koncertů, kina pod širým nebem i gastronomického setkání. Pojďme se s chutí toulat po tomto krásném kraji Podkrkonoší.

STAŇTE SE SOUČÁSTÍ PŘÍBĚHU: ÚNIKOVÁ HRA ZÁHADA RUKOPISU KRÁLOVÉDVORSKÉHO

Jedním z nejzábavnějších způsobů, jak poznat město, je venkovní úniková hra **Záhada Rukopisu královédvorského**. Hra vychází z jednoho z nejslavnějších příběhů české historie – nálezů Rukopisu královédvorského, který byl v roce 1817 objeven právě ve zdejších kostele. A určitě nebyl všem po chuti. Účastníci se vydávají po stopách starého tajemství a během hry postupně odhalují indicie ukryté v ulicích města, plní úkoly a hledají odpovědi na různých místech historického centra. Trasa vede kolem významných památek a zároveň návštěvníky nenápadně seznamuje s historií města. Rukopis byl na počátku 19. století nalezen v kostele sv. Jana

Křtitele, který patří k nejvýznamnějším památkám města. Při prohlídce kostela je možné vystoupat také na věž, která je otevřena pouze v letních měsících. Odkud se otevírá krásný výhled na centrum města, tok Labe i okolní krajinu Podkrkonoší.

SAFARI PARK DVŮR KRÁLOVÉ

Safari Park Dvůr Králové patří mezi nejznámější zoologické zahrady v Česku a nabízí jedinečný zážitek přímého setkání s Afrikou. Najdete zde nejvíce afrických zvířat z evropských zoo, včetně safari, kde se můžete projít mezi volně se pohybujícími zebry, žirafami či antilopami, a dokonce i mezi lvy. Park je zároveň světově uznávaný díky své roli v ochraně ohrožených druhů a jejich návratu zpět do přírody.

OCHUTNEJTE AFRIKU

A v Africe ještě chvilku zůstaneme, tentokrát v její kuchyni plné voňavého koření. Restaurant Lemur v areálu Safari Parku nabízí kombinaci klasické kuchyně a jídel inspirovaných Afrikou. Součástí je také Safari pivovar, kde od roku 2018 vaří vlastní pivo včetně ležáků i sezónních speciálů, a příjemné posezení doplňuje výhled na tzv. „lemuř ostrov“, na kterém dovádějí lemuři.



PŘÍBĚH TEXTILU: TRADICE TISKU LÁTEK

Historie města je úzce spojená s textilní výrobou, a právě tuto tradici přibližuje **Městské muzeum ve Dvoře Králové nad Labem**. Jednou z jeho nejzajímavějších částí je expozice věnovaná textilnímu tisku, která představuje technologii i uměleckou stránku výroby látek. Návštěvníci zde mohou vidět historické tiskařské formy, barevné vzory i nástroje, které se používaly při výrobě látek. Expozice zároveň připomíná, jak významnou roli hrál textilní průmysl v historii města i celého regionu Podkrkonoší.

TYRŠOVO KOUPALIŠTĚ: LETNÍ RETRO ATMOSFÉRA

Když přijde horký letní den, místní i návštěvníci míří na **Tyršovo koupaliště**. Toto



koupaliště patří k architektonicky zajímavým areálům a dodnes si zachovalo příjemnou retro atmosféru první republiky. Návštěvníci si užijí venkovní bazény a rozsáhlé travnaté plochy, které přímo vybízejí k letnímu pikniku. Součástí koupaliště jsou také sportovní a dětská hřiště a minigolf.

KRÁLOVÉDVORSKÉ LÉTO: KULTURA POD ŠIRÝM NEBEM

Letní atmosféra ve městě vrcholí během akce **Královédvorské léto**. Po celé prázdniny se město proměňuje v otevřenou kulturní scénu. Program zahrnuje venkovní koncerty, letní kina, kreativní workshopy i oblíbený food piknik. Akce se odehrávají na různých místech ve městě a vytvářejí příjemnou at-



mosféru letních večerů, kdy se místní i návštěvníci potkávají pod širým nebem.

CO DALŠÍHO VE DVOŘE KRÁLOVÉ NAD LABEM OBJEVIT

Milovníky kamenů a minerálů zaujme Galerie minerálů Jiřího Blahy s rozsáhlou sbírkou přírodních pokladů. Zajímavým zážitkem jsou i exkurze do místních dílen Ozdoba a Vánoční ozdoby DUV, kde vznikají tradiční české vánoční ozdoby. Návštěvníci zde mohou nahlédnout do procesu výroby ručně zdobených skleněných dekorací.

VYZKOUŠEJTE LOKÁLNÍ CHUŤ

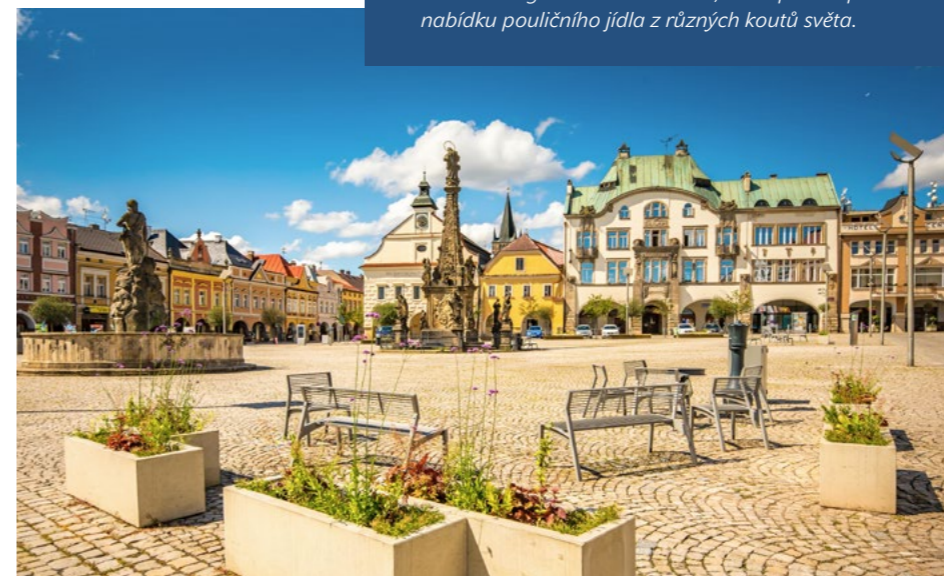
Region si můžete vychutnat i skrze jeho poctivé lokální chutě. Tradiční čokoládovna Carla vyrábí kvalitní čokoládu s důrazem na řemeslo. Pivovar Tambor vaří své pivo z vlastní artézské vody a sází na poctivé suroviny, a Pekárna Dobré místo láká na čerstvé chleby, koláče i slané dobroty z vlastní výroby. Každý z těchto podniků ukazuje, že i malé regionální značky dokážou nabídnout velké chutě.

ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

30. 8. 2026 | 10:00–18:00

STREET FOOD PIKNIK VE DVOŘE KRÁLOVÉ NAD LABEM

> Oblíbená gastronomická akce, která přináší pestrou nabídku pouličního jídla z různých koutů světa.



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Brambory jíme snad každý den. Český jídelníček si bez nich ani neumíme představit, především v jejich slané úpravě. Přitom brambory jako potravinu vzali lidé v Čechách na milost téměř tři století po objevení Ameriky Christopherem Columbem, odkud se brambory dostaly do Evropy. Víte, že v 17. století jedli na francouzském královském dvoře brambory jako lahůdku ve sladké úpravě? Kdyby českým královnám upekli jejich dvorní kuchaři bramborový dort ze Dvoře Králové nad Labem, určitě by si také pochutnaly.

Bramborový dort

TRADIČNÍ SLADKÁ SPECIALITA
S PŘEKVAPIVĚ JEMNOU CHUTÍ.

Ingredience:

(na dort o průměru cca 24 cm)

- 6 vajec
- 180 g cukru krupice
- 180 g jader vlašských nebo lískových ořechů
- 180 g vařených brambor (uvařených ve slupce den předem)

Na dokončení:

- zavařenina
- poleva (citronová nebo čokoládová)
- ořechy či mandle na ozdobu
- případně vanilkový nebo pudinkový máslový krém

Postup:

Žloutky s cukrem vyšlehejte do husté, světlé pěny. Přidejte jemně mleté ořechy a namoženou nastrohanou, oloupanou bramboru, které jste uvařili ve slupce den předem.

Z bílků se špetkou soli ušlehejte pevný sníh a opatrně ho zapracujte do připravené směsi, aby těsto zůstalo lehké a nadýchané.

Těsto přelijte do dortové formy, kterou jste vymazali a vysypali strouhankou, a pečte při nižší teplotě (cca 160–170 °C) dozlatova přibližně 40–50 minut.

Hotový korpus je velmi křehký, proto se vyplatí upéct ho den předem. Druhý den jej opatrně rozkrojíte, promažte zavařeninou (případně i krémem), přiklopte a dokončete podle chuti. Zvolit můžete dvě varianty lehčí verze s citronovou polevou a ořechy nebo slavnostnější s vanilkovým krémem, čokoládovou polevou, mandlemi a šlehačkou.



HRADEC KRÁLOVÉ: MĚSTO ARCHITEKTURY, ZELENĚ A SLADKÝCH CHUTÍ



Hradec Králové je město, kde se na počkání servírují architektonické delikatesy, sladké dobroty a kde si můžete užít piknik v některém z místních parků. Vedle gotických památek tu najdete výraznou architekturu meziválečného období, díky níž si město vysloužilo přezdívku Salon republiky. Mezi věžemi katedrály sv. Ducha a stavbami architektů Jana Kotěry a Josefa Gočára vznikla živá kavárenská scéna s řadou cukráren, kaváren a restaurací.

MĚSTO (NEJEN) SE SLADKOU CHUTÍ

Značka **Regionální produkt Hradecko** sdružuje řadu výrobků, které vznikají přímo v regionu – od ryb a medu až po čokoládu, kávu, sladké a slané speciality či různé řemeslné produkty. Následující výběr je jen malou ochutnávkou. K tradičním regionálním specialitám patří **Hradecký kapr** z rybníků, které jsou v **Městských lesích**. Mezi oblíbené produkty patří také **Hradecký med**, který je typickou chutí regionu. Sladkou kapitolu doplňuje čokoláda z hradecké bean-to-bar čokoládovny **Jordi's Chocolate**, která vyrábí čokoládu přímo z kakaových bobů. Milovníci kávy si zase mohou vychutnat zrna z rodinné pražírny **LamCafé** nebo z **Královské pražírny kávy**, které nabízejí vlastní směsi

VŮNĚ CHLEBA ZE ŠRÁMKOVA STATKU

Vydejte se za vůni čerstvě upečeného chleba na **Šrámkův statek**. Návštěvníci zde mohou zažít atmosféru tradičního pečení tak, jak ji znali naši předci – sledovat práci pekaře, vnímat vůni kváskového chleba a nakonec si jeden čerstvý bochník odnést domů. Termíny pečení: 30. května · 27. června · 29. srpna · 26. září · 31. října · 28. listopadu 2026.

PŘIPRAVTE SE NA ARCHITEKTONICKÉ DELIKATESY

Dominantou starého města je dodnes **katedrála sv. Ducha** založená královnou Eliškou Rejčkou. Gotický chrám s vysokými cihlovými věžemi patří k nejvýraznějším stavbám historického centra. Jen pár kroků odtud stojí další z ikon města – **Bílá věž**. Renesanční stavba z hořického pískovce je se svými 72 metry nejvyšší stavbou ve městě. Uvnitř ukrývá více než pět set let starý zvon

Augustin, jeden z největších historických zvonů v České republice. Z jejího ochozu se otevírá jeden z nejkrásnějších výhledů na historické centrum i okolní krajinu.

PODÁVAJÍ SE ARCHITEKTONICKÉ JEDNOHUBKY

Na počátku 20. století se Hradec Králové proměnil v moderní urbanistický celek. Architekti Jan Kotěra a Josef Gočár zde vy-



tvorili koncepci města, která dodnes patří k nejvýznamnějším příkladům moderní české architektury. Jedním z nejvýraznějších příkladů je **Muzeum východních Čech**, monumentální budova stojící na labském nábřeží. Vedle architektury samotné stojí za návštěvu i jeho expozice věnované historii regionu a příběhu města českých královen. Zajímavou technickou památkou je také **malá vodní elektrárna Hučák**, která vyrábí elektřinu už od roku 1912. Dnes zde najdete moderní interaktivní expozici věnovanou energii a obnovitelným zdrojům. K architektonickým zajímavostem města patří také **Sbor kněze Ambrože**, výrazná funkcionalistická stavba s unikátní zvonohrou. V Jiráskových sadech pak návštěvníky překvapí dřevěný **kostel sv. Mikuláše** s novou zážitkovou instalací, který byl do Hradce přenesen ze slovenských Karpat a vytváří romantické zákoutí uprostřed městského parku. Minout byste neměli ani kryté empírové schodiště **Bono publico**. Další zajímavá místa můžete poznávat v rámci několika značených procházkových okruhů nebo se můžete vydat na tematické procházky.

KRÁLOVSKÝ BRUNCH NA ZELENĚM TRÁVNÍKU NEBO V LESE

Parky jsou skvělé místo pro procházky, relaxaci a také pro pikniky! Sbalte si piknikovou deku a pár dobrot a užijte si královskou hostinu v některém z městských parků Hradce Králové, který patří k nejzelenějším městům v Česku. Zamířit můžete do **Jiráskových sadů** nebo do rozsáhlých **Šimkových sadů**. Příjemnou relaxační zónu kolem historického jádra tvoří také **Terasy Karla Otčenáška** a **Terasy pod Kanovnickými domy**.



PRO MALÉ OBJEVITELE

Rodiny s dětmi mohou Hradec Králové objevovat hravou formou spolu se **Lvíčkem Gustíkem**, který malé návštěvníky provází zajímavostmi města i okolí. V Městských lesích mohou děti potkat tajemného **Ducha hor Dubora**, nového průvodce zdejší přírody.

NA KOLE I NA LODI

Díky rovinatému terénu je Hradec Králové velmi přívětivý pro cyklisty a rodiny s dětmi. Oblíbená je například Labská stezka, která vede podél řeky a spojuje Hradec s dalšími zajímavými místy regionu. Romantickou alternativou je také projížďka parníčkem po Labi.

ZA KULTUROU A ZÁBAVOU

Kulturní život v Hradci Králové je pestrý po celý rok. Jedním z neznámějších míst je **Divadlo DRAK**, jehož originální inscenace si získaly diváky po celém světě. Součástí divadla je také interaktivní prostor **Labyrinth Divadla Drak**, kde mohou návštěvníci nahlédnout do světa divadelní fantazie. V letních měsících láká milovníky filmů **Letní kino Širáč**, jedno z největších přírodních kin v republice. Živá atmosféra panuje také na březích Labe – během roku se zde koná cyklus akcí **Královéhradecká nábřeží**, který přináší koncerty, trhy, sportovní i gastronomické akce. Za nepříznivého počasí mohou návštěvníci zavítat třeba do expozice **PETROF Museum**, která moderní a interaktivní formou přibližuje historii slavné klavírní značky a nabízí jedinečný hudební zážitek.

ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

každou druhou sobotu
FARMÁŘSKÉ TRHY
vychodoceskehrady.cz

6. 6. 2026
PIVNÍ ROZJÍMÁNÍ
www.pivnirozjimani.cz

25. 7. 2026
SUMMER NIGHT FOOD FESTIVAL HK 2026
www.agenturajuicy.cz

22. 8. 2026
HRADECKÉ NÁBŘEŽÍ PIVA
www.nabrezipiva.cz



Hradečtí měšťané měli jak se patří mlsné jazýčky. To dobře věděla i **Anuše Kejřová**, majitelka hradecké kuchařské školy, která ve městě působila už na konci 19. století. Právě ona vytvořila recept na drobné čokoládové dortičky, které by se podle legendy nemuly stýdět ani před „hradeckou“ královnou Eliškou Rejčkou. Inspirujte se i vy – tyto malé čokoládové dobroty se hodí ke kávě i jako slavnostní dezert.

Hradecké čokoládové dortičky

Ingredience:

- 4 vejce
- 10 dkg másla
- 5 dkg rostlinného tuku
- 15 dkg moučkového cukru
- 15 dkg hrubé mouky
- 12 dkg strouhané čokolády
- 1 lžička jemně strouhané citronové kůry
- pikantní zavařenina
- loupané mandle

Poleva:

- 1 tabulka tmavé čokolády
- 1 kelímek 33% šlehačky
- 2 lžičce rumu

Postup:

Žloutky utřete s máslem, rostlinným tukem, cukrem a citronovou kůrou do světlého krému. Přidejte nastrouhanou čokoládu, poté opatrně vmíchejte sníh ze čtyř bílků se špetkou soli a nakonec hrubou mouku. Těsto rozetřete na vymazaný a vysypaný plech s vyšším okrajem a upečte v mírně vyhřáté troubě. Z vychladlého plátu vykrajujte malým tvořítkem kolečka, potřete je pikantní zavařeninou (např. šípkovou, rybízovou nebo angreštovou) a přelijte čokoládovou polevou připravenou ve vodní lázni z tmavé čokolády, šlehačky a trochy rumu. Ještě do vlažné polevy vtlačte mandlové plátky.



CHRUDIM:

VEZME VÁS DO BAROKA, SVĚTA LOUTEK I NA SKVĚLÉ JÍDLO

Pro svou bohatou kulturní a dodnes žijící tradici je Chrudim známá rovněž jako „Athény východních Čech“. Dvacetisícové město již z dálky láká návštěvníky svým typickým panoramatem, kterému dominuje kostel Nanebevzetí Panny Marie. Přímo v historickém centru města, nedaleko od Resselova náměstí, se také nachází restaurace, které zvou ke kulinárním zážitkům.



soch ze 17. a první poloviny 18. století. Sochy nejsou zavřené ve vitrinách. Stojí volně v prostoru, který odpovídá jejich původnímu určení – sakrálnímu prostředí. Za návštěvu stojí také **Regionální muzeum v Chrudimi**, které sídlí v novorenesanční budově přímo v centru a nabízí pohled na historii i každodennost regionu – od řemesel a užitého umění po kolekci plakátů Alfonse Muchy.



PRO PÍKNIK NEBO PROCHÁZKU

Rekreační lesy Podhůra leží jen pár kilometrů od Chrudimi a jsou skvělým místem pro sport nebo procházku. Je zde síť pěších tras, cyklostezek i singletracků, které doplňuje rozhledna Bára a několik menších zastavení po cestě. V poslední době přibyl i Rodinný park s 3D bludištěm, kde se mezi dřevěnými domečky a lávkami pohybuje několik metrů nad zemí.



NA OBĚD VE STYLU KRÁLOVEN DO KLÁŠTERNÍCH ZAHRAD

Několikrát do roka se tu gastronomie přeskupuje do Klášterních zahrad. Každoročně v květnu se zde koná **Bohemia Apetit Fest**. Během jednoho dne propojuje street food, regionální produkty i práci studentů gastronomických oborů. Tradiční folklórní festival **Chrudimské dožínky** obohatí letos nově 5. a 6. září v zahradách **Food Day FESTIVAL**. Klášterní zahrady vznikly jako součást kapucínského kláštera v 17. století a dnes fungují jako otevřený park hned za historickým centrem. Navazují na **bastion Prachárna**, dochovanou část městského opevnění z 15. století, která je přístupná veřejnosti. Válcová stavba z roku 1435 původně sloužila k obraně města. Později byla upravena na sklad střelného prachu, odtud její dnešní název.

Tip: Každé pondělí v 10 hodin od července do konce srpna se konají komentované prohlídky hradeb včetně bašty Prachárna.

VÍTEJTE VE SVĚTĚ LOUTEK

Přímo v centru města se nachází také **Muzeum loutkářských kultur**, které patří k nejvýraznějším svého druhu v Evropě a ukazuje loutkářství v širším kontextu – od tradičních českých marionet po současné formy divadla. Sídlí v renesančním **Mydlářovském domě** a pracuje nejen s exponáty, ale i s principy pohybu, scénografie a vyprávění. Nová hmatová expozice umožňuje nahlédnout do fungování loutek i bez bariér – návštěvníci si mohou osahat mechanismy, rekvizity i samotné konstrukce.

OCENĚNĚ RESTAURACE

Než se vydáme na další procházku po městě, posilíme se v některé z vyhlášených restaurací, které dostaly Chrudim na gastronomickou mapu. Skvělou volbou je restaurace **Tlustá kachna**, která byla zařazena do michelinského průvodce Michelin guide. Restaurace přímo na Resselově náměstí pracuje s moderním pojetím české kuchyně. Bistro Filištinská v centru Chrudimi zase pra-



cuje s menším, proměnlivým menu a kombinuje lokální suroviny s lehce mezinárodním stylem. Tento podnik byl zařazen do výběru Gault&Millau.

ZVEDNĚTE OČI K BAROKNÍ KRÁSE

Po skvělém obědě nás čeká strava duševní, zveme vás k obdivování barokních soch. **Muzeum barokních soch v Chrudimi** sídlí v bývalém kapucínském kostele sv. Josefa ze 17. století. Expozici tvoří zhruba tři desítky



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Od Chrudimi směrem na jih se nížina zvedá k úpatí Vysočiny, kraj chudému, kde na polích roste více kamení než chleba. Ještěže se tu daří bramborám! A jidel z brambor tu najdete bezpočet. Ani Zofie Bavorská (15. stol.) by jistě nepohrála voňavým krupičníkem, pokud by byl rádně omaštěný a ozdobený domácí klobásou. Měla smůlu, v dobách její slávy neměli o bramborách ani potuchy.

Voňavý krupičník

Ingredience:

- 50 dkg brambor varného typu C
- šálek krupice
- sůl podle chuti
- domácí klobása
- 15 dkg prorostlého uzeného boku
- sádlo na vymazání pekáčku
- 3 vejce
- pepř a majoránka
- česnek
- 15 dkg hrubé mouky

Postup:

Brambory moučného typu oloupejte, pokrájejte na kousky a dejte vařit do mírně osolené vařící vody. Z měkkých brambor slijte vodu a hned do nich vmíchejte krupici. Zakryjte pokličkou a nechte krupici chvíli propařit. Do dobře rozmačkaných vychladlých brambor s krupicí vmíchejte prolisovaný česnek, pepř, majoránku, tři žloutky, nadrobno nakrájenou klobásku a vařený uzený bůček nakrájený na kostičky. Ochutnejte a dosolte podle potřeby. Z bílků ušlehejte tuhý sníh, což se nejlépe podaří s přidáním špetky soli. Sníh lehce vmíchejte do směsi a tu urovnejte do pekáčku nebo zapékací keramické misky, předem dobře vymazané sádlem. Povrch můžete ozdobit kolečky klobásy. Nechte zapéct dočervena. Podávejte se salátem z kysaného zelí nebo nakládanou červenou řepou.

ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

4.-6. 9. 2026

CHRUDIMSKÉ DOŽÍNKY & FOOD DAY FESTIVAL

> Klášterní zahrady a historické centrum města



JAROMĚŘ: MĚSTO, VE KTERÉM SE CHODÍ DO PODZEMÍ SE SVÍČKOU A KDE SE SLAVÍ GULÁŠEM

Jaroměř letos slaví 900 let od první písemné zmínky – a oslavy jsou dobrým důvodem přijet sem právě nyní. Město na soutoku Labe, Metuje a Úpy patří k nejstarším v Čechách. Od první písemné zmínky v roce 1126 prošlo obdobím rozkvětu i krizí, stalo se královským věnným městem a zásadně ho proměnila výstavba pevnosti Josefov na konci 18. století. Vedle vojenské historie tu ale najdete i architekturu Josefa Gočára, městské muzeum se zajímavou expozicí nebo se můžete projít v Masarykových sádkách a výlet spojit s piknikem.

KDYŽ SE VRACÍ KNÍŽE: DEN, KDY JAROMĚŘ SLAVÍ NAPLNO

Největší oslavy proběhnou 20. června, kdy Jaroměř čekají **Královské slavnosti**. Můžete se těšit na příjezd samotného knížete Jaromíra s družinou, historické kolbiště, dobové tržiště, tematické hry pro děti a hudební program. Speciálně k letošnímu významnému výročí vznikly také samostatné webové stránky www.jaromer900.cz.

GULÁŠ Z VOJENSKÝCH KOTLŮ

Jedním z tradičních pokrmů královského věnného města Jaroměř je, díky historickému spojení s vojenskou posádkou v pevnosti Josefov, vojenský guláš, jehož historie sahá až do 16. století. Název tohoto populárního pokrmu vznikl spojením maďarského slova

„gulya“ (stádo hovězího dobytka) a tureckého „Asker“ (vojáci nebo vojsko). Když Turci v 16. století dobývali Uhersko, bylo třeba nasycit zástupy vojáků, a tak se do hrnce přidávalo hovězí maso, zelenina a koření, například i kari či zázvor, přičemž tehdejší přílohou byla jednoduchá obilná placka.

Přípravu vojenského guláše v dobové polní kuchyni můžete zažít na těchto akcích:

**20. června – Královské slavnosti,
11. července – Oživlý Josefov.**

PEVNOST JOSEFOV – PODZEMNÍ SYSTÉM, KTERÝ MĚL ZASTAVIT ARMÁDU

Po vojenském guláši se můžete vydat prozkoumat **pevnostní město Josefov**. To vzniklo v letech 1780–1787 z rozhodnutí císaře Josefa II. jako obranný bod proti Prusku. Nešlo jen o hradby, ale o kompletně naplánované město – s kasárnami, sklady, nemocnicí i civilní zástavbou, vše v jednotném a přehledném uspořádání. Jedna z největších zajímavostí Josefova se ale skrývá v podzemí. Systém chodeb, který měl původně až 45 kilometrů, sloužil k obraně i přesunům vojáků. Dnes se jeho část zpřístupňuje při prohlídce Bastionu I. Do podzemí vstupujete se svíčkou, bez elektrického osvětlení, a rychle si uvědomíte, jak náročné muselo



být se v úzkých chodbách orientovat a pohybovat. Součástí pevnosti jsou i zátopové kotliny a příkopy, které dokázaly v případě ohrožení zaplavit okolí a znemožnit nepříteli přístup. Přestože Josefov nebyl nikdy dobyt, fungoval desítky let jako vojenský zázemí a později sloužil armádě i během obou světových válek. Dnes patří k nejzachovalejším pevnostním areálům v Evropě.

OBCHODNÍ DŮM, KTERÝ PŘEDBĚHL SVOU DOBU

Bývalý obchodní dům firmy A. Wenke a syn patří k nejvýraznějším stavbám Jaroměře. Navrhl ho v roce 1911 Josef Gočár a už tehdy šlo o moderní koncept prodeje – otevřený prostor, důraz na prezentaci zboží a celkový dojem z nákupu. Dnes tu



sídlí **Městské muzeum** v Jaroměři a hlavní expozice se soustředí právě na fungování tehdejšího velkoobchodu. Uvidíte, jak široký sortiment Wenke nabízeli – od galanterie přes ozdobné kartonáže až po mušlové zboží – a jak celý obchod fungoval v praxi. Nejde jen o vitríny, ale o konkrétní situace: jak se zboží vystavovalo, prodávalo nebo balilo. Přízemí je pojaté interaktivně, takže



ABRAKADABRA! VSTUPE DO MUZEA MAGIE

Muzeum magie je živoucím areálem zasazeným do přírody, kde na vás kouzla dýchnou na každém kroku. Hned u vstupu vás přivítá „Pojídač hříčů“, stará maringotka i tajemná zákoutí připomínající dávné rituály. Uvnitř se ponoříte do příběhu magie od pravěkých obřadů přes kočovná kouzelnická divadla až po moderní iluzionisty – a díky rekvizitám, plakátům i vyprávění průvodců máte pocit, že stojíte přímo v zákulisí kouzel. Na děti čeká pohádkové bludiště nebo kouzelnická vystoupení.

OSVĚŽTE SE V ŘÍČNÍCH A SLUNEČNÍCH LÁZNÍCH NA ÚPĚ

V bezprostřední blízkosti Muzea magie se nacházejí Říční a sluneční lázně Na Úpě. Toto malebné místo na řece Úpě nabízí v letních měsících ideální příležitost k odpočinku, sportovnímu vyžití a osvěžení v příjemně chladné vodě. Návštěvu můžete navíc spojit s místní kulinařskou tradicí: v rybí sádce si lze vlastnoručně ulovit pstruha, kterého vám na místě ihned připraví.



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Vojenský guláš z Josefova

Ingredience:

- 300 g hovězího masa
- 200 g cibule
- brambory
- sůl
- mouka dle libosti
- koření – paprika

Postup:

Na 1 porci je třeba nejméně 300 g hovězího masa. Maso se omyje ve studené vodě, nakrájí na kostky a s drobně nakrájenou cibulí (1 porce 200 g) se bez tuku dusí v přikrytém kastrolu, přičemž si maso potřebnou šťávu pouští samo. Po hodinovém dušení se guláš přiměřeně osolí, zalije se masovým vývarem nebo horkou vodou, podle libosti i zapráší moukou, a jakmile je asi po 2 hodinách hotov a podle chuti více či méně okořeněn paprikou, je možné přidat uvařené a oloupané brambory.

Aby se brambory připravily chutněji, mohou se syrové oškrábat, čistě vyprat a podle velikosti nakrájet na čtvrtky nebo půlky. Ke guláši se přidají po hodinovém dušení masa. Přitom je nutno počítat s tím, že je třeba přilít horký vývar nebo horkou vodu, aby jídlo nebylo příliš husté a aby všechnu šťávu nevypily brambory.

ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

**20. 6. 2026
KRÁLOVSKÉ SLAVNOSTI**

> oslava 900. výročí města Jaroměře

**10.–11. 7. 2026
OŽIVLÝ JOSEFOV
„V ČASE ŠESTEK“**

> pevnostní město ožije dobovým životem. Na návštěvníky čekají historické trhy, tematické procházky, archeologie i velká interaktivní hra.



Mělník se rozkládá na soutoku Labe a Vltavy, nad krajinou vinic a slunných svahů, které dávají městu jeho nezaměnitelný charakter. S vínem je Mělník spojený po staletí, a to díky kněžně Ludmile, která podle pověsti stála u počátků zdejší vinařské kultury. Dnes ji připomíná nejen krajina vinic, ale i každoroční vinobraní, kdy se město na několik dní promění v živou scénu plnou lidí, hudby a chutí. Není to ale jen víno, co sem přivádí milovníky dobrého pití a jídla. Místní gastronomie stojí na tom, co tu opravdu vzniká: na úrodné polabské krajině, výrazných sezónních surovinách a poctivém řemesle. Vedle sklenky vína tak na stole najdete čerstvé ryby, sladké jahody, voňavé sýry i typické plodiny, jako je křen a chřest, pro jejichž pěstování má region jedny z nejlepších podmínek v Česku.

MĚLNÍK:

V ÚRODNÉM POLABÍ SPOJUJE VINICE, SEZÓNÍ CHUTĚ I TAJEMNÉ PODZEMÍ

OCHUTNEJ MĚLNICKO

Po Mělníku se můžete procházet, užívat si jeho historické skvosty a nebo jej ochutnat. V posledních letech zde vyrostla pestrá síť kaváren, restaurací, bister i pekáren. Za každým podnikem stojí lidé s vášní pro řemeslo, kvalitní suroviny a s originálním příběhem. Právě je představuje projekt **Ochutnejte Mělnicko**, jehož cílem je provést návštěvníky regionální gastronomií během celého roku.



Základem projektu je přehledný průvodce místy, kde cítí lokálnost, tradici i poctivou kuchyni. Neviditelnější část projektu představuje **podzimní festival chutí**, který každoročně láká stovky návštěvníků do vybraných restaurací s výjimečným menu a speciálními degustačními zážitky. Mělnicko ale chutná skvěle kdykoli: na farmářských trzích na náměstí Míru, při letních akcích nebo na **Food Festivalu Moře u Mělníka**, kde se setkávají lokální producenti a kuchaři. Kvalitu místní gastronomické scény potvrzuje i průvodce Gault & Millau, který ocenil několik podniků v regionu. Patří mezi ně **Drákulová krčma** na Kokořínsku, **Na Pekárně** v Čakovičkách,

Brioh Barbecue v Mělníku nebo **Na Štěpáně** v Obříství. Stále oblíbenější je také **Statek 1738** v Dušníkách nad Vltavou.

VYCHUTNEJTE SI ZÁMECKÉ VÍNO

Mělnický zámek, stojící nad soutokem Labe a Vltavy, je obklopený vinicemi, které k městu patří po staletí. Víno tu není jen tradice, ale běžná součást života – ochutnat ho můžete



přímo v zámeckých sklepech. Zámek dnes patří rodu Lobkowiczů a část jeho prostor je přístupná veřejnosti. K nejzajímavějším patří Velký sál se sbírkou map evropských měst ze 17. století, kaple sv. Ludmily nebo Velká jídelna sv. Václava. Interiéry připomínají, že Mělník byl vždy místem, kde se setkával obchod, kultura i každodenní život.

POD ZEMÍ I NAD ZEMÍ

Pod kostelem sv. Petra a Pavla se ukrývá jedno z nejpůsobivějších míst celého města – kostnice z 15. století, která patří k největším v České republice. Spolu s kutnohorskou kostnicí patří k největším u nás, v gotické místnosti jsou uloženy pozůstatky až 15 000 lidí. Kosti a lebky byly srovnány do obrazů kotvy, kříže a srdce – symbolů víry, naděje a lásky.

Prostor pod kněžištěm je tichým svědectvím minulosti. Ostatky tisíců lidí jsou zde pečlivě uspořádány do symbolických tvarů, které dodnes vzbuzují respekt i úžas. Pod zemí můžeme dále zůstat. Systém podzemních chodeb pod náměstím a okolními ulicemi pochází ze 13. a 14. století. Tyto prostory sloužily jako sklepy, úkryty i technické zázemí měšťanských domů. Dnes je část z nich zpřístupněná a nabízí možnost nahlédnout do každodennosti středověkého města. Na konci prohlídky čeká zajímavost – studna s nejširším průměrem u nás.

O několik pater výš se pak příběh města obrací směrem ke světlu. Úzké schodiště se 177 schody vede na vyhlídkovou věž, odkud se otevírá široký pohled do krajiny. Řeky, vinice i zvlněné okolí vytvářejí obraz regionu, který po staletí formoval život místních lidí.

NÁMĚSTÍ, KDE SE MĚŘILO NA LOKTY

Mělnické náměstí si zachovalo podobu města, kde se obchodovalo i žilo. Dominantou je radnice s barokní věží, jejíž fasádu zdobí medailony významných osobností. U jejího vstupu najdete dva železné pruty – český a vídeňský loket. Sloužily jako kontrola při

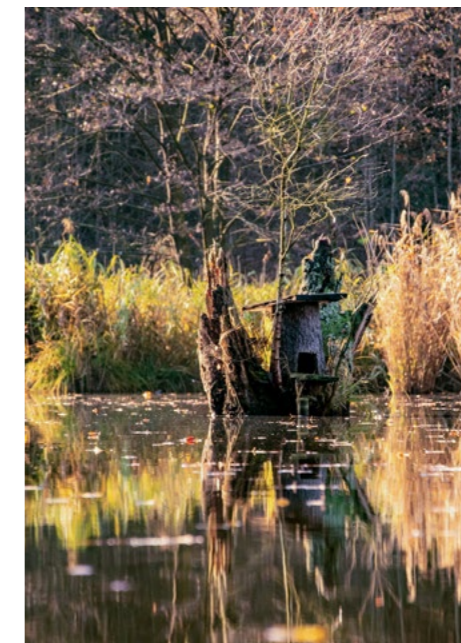
prodeji látek, aby bylo jasné, že délka odpovídá. V bývalém kapucínském klášteře sídlí **Regionální muzeum** s expozicemi věnovanými vinařství, historii i přírodě Mělnicka. Nedaleko stojí Pražská brána, nejstarší dochovaná část opevnění, dnes s galerií a kavárnou.

PROTÁHNĚTE SE NA KOLE NEBO PŘI PROCHÁZCE

Mělník leží na **Labské stezce**, která patří k nejpříjemnějším trasám v Polabí. Stačí se vydat podél řeky směrem na Roudnici nad Labem a krajina se otevře do širokých polí, sadů a klidných úseků bez velkého provozu. Právě tady vynikne typický rovinatý charakter Polabí.

Oblíbený je úsek mezi Horními Počaply a Zelčínem. Má kvalitní asfalt, zhruba dvacetikilometrovou délku a využívají ho cyklisté, bruslaři i rodiny s dětmi. Zelčín je skvělým výletním cílem, který ocení především rodiny s dětmi. Nachází se zde totiž místní zoo koutek.

Z Mělníka se ale nemusíte držet jen řeky. Stačí pár kilometrů a krajina se začne měnit – směrem na Kokořínsko přibývá lesů, písčivcových skal a klidnějších cest.



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Zelený chřest na másle a česneku

Ingredience:

- 250 g čerstvého zeleného chřestu
- 2 lžíce másla
- 2 stroužky česneku (nebo podle chuti), nakrájené na drobno
- sůl
- volitelně: čerstvá citronová šťáva

Postup:

Chřest si připravíme – opláchneme a okrojíme tvrdé části stonků. V mém případě stačilo odkrojit málo, jen ty nafialovělé konce, jinak čerstvý chřest může být často použitelný i v celé své délce.

Na pánvi rozežehřejeme máslo a do něj pak vhodíme česnek. Párkrát promícháme.

Přidáme chřest, oheň stáhneme na spíš slabší a přikryjeme pokličkou.

Pod pokličkou děláme do doby, než bude chřest sytý zelený a měkký, tedy zhruba 8 minut. Během vaření ho případně obrátíme, pokud je třeba.

Nakonec osolíme a případně dochutíme citronovou šťávou.

ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

11. 7. 2026

MOŘE U MĚLNÍKA

> ostrov plný vůní a chutí, festival dobrého jídla, divadla a hudby

18.-20. 9. 2026

MĚLNICKÉ VINOBRANÍ

> tradiční třídní slavnost vinařů, dobrého vína a zábavy

NOVÝ BYDŽOV: MĚSTO KRÁLOVEN, STUDENTSKÝCH MEREND A JEDINEČNÉHO ČTVERCE



Nový Bydžov na první pohled možná působí nenápadně, ale skrývá v sobě jedinečnou kombinaci historie, tradic a nečekaných zajímavostí. Proslulý „čtverec“ v srdci města nemá v Česku obdoby a pravidelně znovu ožívá i díky automobilovým veteránům nebo studentským merendám, jejichž historie sahá až do 18. století. Stačí se projít pár ulicemi a objevíte nejen výrazné historické památky, ale i autentická místa, která dávají Bydžovu jeho osobitý charakter.



ČTVERCOVÉ NÁMĚSTÍ A DOMINANTY MĚSTA

Nový Bydžov si nejlépe projdete pěkně po svých. Město křižují dvě značené trasy, které vás provedou tím nejzajímavějším. Srdcem Nového Bydžova je **Masarykovo náměstí**, které si dodnes zachovalo svůj pravidelný středověký půdorys. Dominantou prostoru je novogotická radnice z 19. století a uprostřed náměstí se tyčí barokní mariánský sloup, připomínající morovou epidemii na počátku 18. století. Jen pár kroků odtud narazíte na gotický **kostel sv. Vavřince** z počátku 14. století, nejstarší památku ve městě. Během významných kulturních akcí města lze vystoupat až na ochoz kostelní věže. Za jasného počasí se můžete pokochat nejen

městem z ptáčích perspektivy ale i širokým okolím. Uvidíte i hřebeny Krkonoš, Jizerských hor, Zvičiny či Železných hor.

Silnou atmosféru má také **židovský hřbitov**, založený už v roce 1520. Nachází se zde více než 1480 náhrobků. Na nejstarším dochovaném náhrobku je nápis v hebrejštině, který jej datuje do roku 1577. Prostor bývalé židovské čtvrti dnes připomíná park a budova někdejší synagogy.

Pokud máte čas vyrazit na delší procházku, zamířte ke **kostelu sv. Jakuba na Metličanech**. Barokní stavba stojí na vyvýšeném místě nad městem a nabízí klid i hezký výhled do okolní krajiny. Chrámová loď nese rysy barokní stavby, věž a průčelí už mají prvky klasicistní. Nachází se zde také **galerie**, kromě výstav se tu konají i komorní koncerty.

ZAJDĚTE DO MUZEA NEBO GALERIE

V secesní budově bývalé spořitelny na Masarykově náměstí sídlí **Městské muzeum**, které mapuje život ve městě i jeho okolí. Uvidíte tu nejen historické obrazy a řemeslné předměty, ale i drobnosti z každodenního života nebo připomínky místních tradic – včetně studentských merend. Ve stejném domě najdete i **Galerii Jaroslava Prokopa** s pestrou

sbírkou českého i světového umění 19. a 20. století. Vedle známých jmen tu mají prostor i autoři spjatí přímo s regionem, takže si uděláte lepší představu o místní kulturní stopě. A pokud cestujete s dětmi (nebo jen máte rádi nostalgii), potěší vás **Muzeum hraček Stuchlíkovi**. Sběrka historických panenek, doplňků a starého kolejiště vás snadno vrátí o sto let zpátky.

ZA POCTIVÝM JÍDLEM DO BYSTRA U MOTYČKŮ

Pokud budete mít hlad nebo jenom chuť na něco dobrého, pak vyzkoušejte Bystro U Motyčků, které navazuje na rodinnou řeznickou tradici. Z kvalitního masa tu vznikají



vlastní uzeniny i speciality podle tradičních receptur – bez náhražek a s důrazem na poctivé řemeslo. Podnik spojuje řeznictví, bistro i vlastní pekárnu. Už od rána tu voní kváskový chléb, koláče a další pečivo, přes den si můžete dát snídani, oběd nebo si vybrat něco dobrého ze studeného pultu. Nechybí ani chlebičky, bagely nebo výběrová káva.

AKTIVNĚ V BYDŽOVĚ A OKOLÍ

Nový Bydžov potěší i ty, kteří se rádi hýbou. Přímo ve městě můžete zamířit do areálu **Sportring**, kde najdete atletickou dráhu, hřiště na míčové sporty, tenis i minigolf – ideální místo na rychlé sportovní vyžití i s dětmi. Pokud vás to táhne spíš ven, okolní krajina Pocidlinska je jako stvořená pro nenáročné výlety. Rovinatý terén přeje cyklistům i pěším a proplétá se tu řada tras, které vás zavedou třeba k zámku Hrádek u Nechanic, do Chlumce nad Cidlinou nebo dále směrem ke Kladrubům nad Labem.



ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

20.–29. 5. 2026
SVĚCENÍ/Ý JARA

> multižánrový hudební festival Jaroslava Svěceného a jeho hostů

5. 9. 2026 | park U Kostela Nejsvětější Trojice
STRAŠIDELNÝ FOOD FESTIVAL

> tradiční akce pro širokou veřejnost v parku u sv. Trojice

17. 10. 2026 | park U Kostela Největší Trojice
SOUBOJ GULÁŠŮ

> 4. ročník soutěže o nejlepší guláš



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Na Novobydžovsku bývaly na Štědrý den tradičním pokrmem **peciválky**, jinde nazývané **peřinky**, jinde zas **chlupaté buchtý** nebo **vořechy**. Peciválky se mohly upéct předem, pak jen rozpéct, omočit v sírobu a obalit strouhaným perníkem. V dnešních časech už je opravdu raritou, pokud někdo doma vaří sírob z řepy cukrovky. Pokud nevíte, kde vzít řepu cukrovku nebo nemáte čas vařit pravý sírob, můžete ho nahradit medem ohřátým ve vodní lázni, smíchaným s pře-puštěným máslem. Se sírobem nebo medem peciválky chutnají královsky.

Novobydžovské peciválky

Ingredience:

- 1 kg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 20 dkg másla
- 5 dkg kvasnic
- špetka soli
- asi 3dl vlažného mléka

Náplň:

Umletý mák povařený v mléce, oslazený, s rozinkami, citrónovou kůrou, vanilkou, lžičkou másla, popř. ořechy nebo nasekanými mandlemi.

Na obalování:

Řepný sírob nebo teplý med, promíchaný s přeškvařeným máslem a nastrouhaný perník (nejlépe rumové perníčky).

Postup:

Do hrníčku rozdrobte kvasnice, zasypte je trochou cukru, rozmíchejte a zalijte vlažným mlékem. Přidejte dvě lžíce mouky a nechte vzejít kvásek. Ten vlijte do mouky, přidejte vlažné máslo, trochu soli a zbytek cukru. Vlažným mlékem zadělejte pružné vláčné těsto a nechte pod utěrkou vykynout. Pak těsto vyválejte na silnější plát, rádlkem pokrájejte na čtverečky, do každého dejte lžičku prochlazené makové náplně a uzavřete do kulatých buchtíček. Rovnejte je na máslem potřený plech s vyšším okrajem, nechte ještě chvíli vykynout a pak upečte dozlatova. Vlažné peciválky namačkejte ve směsi teplého sírobu s pře-puštěným máslem nebo ohřátého medu s máslem a obalujte ve strouhaném perníku. Pokud budete chystat peciválky den nebo dva předem, stačí je srovnat na plech, dát na chvíli rozpéct a pak postupovat jako u čerstvých.





POLIČKA: SKVĚLE ZNÍ, CHUTNÁ A VYPRÁVÍ PŘÍBĚHY UKRYTÉ VE VĚŽI I V ULICÍCH

CO SE JEDLO U MARTINŮ V KOSTELNÍ VĚŽI

Zajímá vás, jaké chutě měl Bohuslav Martinů a co se objevovalo na jejich obědové tabuli? Martinů vyrůstal ve velmi skromných podmínkách – a jídlo v nich hrálo důležitou roli. Dětství strávil ve věži kostela, kde rodina vařila jen z toho nejnútnejšího. Nejen proto, že neměli peněz nazbyt, ale také proto,

že všechny suroviny i vodu bylo potřeba do věže nejprve vynést. Bohuslav Martinů si prý v dospělosti nejvíce pochutnával na huse se zelím a knedlíky nebo na svíčkové, česká jídla se naučila vařit i jeho francouzská manželka Charlotte.

Světníci ve věži **kostela sv. Jakuba**, kde tyto každodenní příběhy začínaly, můžete navštívit i dnes. Vyjděte 192 schodů do výšky 36 metrů – právě tady se v roce 1890 Bohuslav Martinů narodil. Jeho otec Ferdinand byl švec a zároveň povězný: hlídal město před požáry, natahoval hodiny a zvonil klekání. Rodina tu žila až do Bohuslavových jedenácti let. Až sejdete dolů, odměňte se něčím sladkým v rodinné kavárně Palačinka. Příjemné venkovní posezení vám zpříjemní pohled na věž.

Tip: Během festivalu Zažít Martinů (28. – 30. srpna) tu můžete ochutnat sladké dobroty inspirované recepty rodiny Martinů – včetně kávy.

Polička, město skladatele Bohuslava Martinů, je vstupní branou do Žďárských vrchů, jednoho z nejkrásnějších koutů Českomoravské vrchoviny. Založeno bylo v roce 1265 králem Přemyslem Otakarem II. V Poličce je všechno nedaleko. Vyjděte do věže kostela sv. Jakuba, kde se narodil Bohuslav Martinů, projděte se podél více než kilometru zachovaných hradeb, které obepínají město. Zastavte se na Palackého náměstí s barokní radnicí, kde je možná prohlídka galerijních expozic i s gotickou a barokní kaplí a vyrazte i za město – na hrad Svojanov, který Polička vlastní už více než sto let. Mezitím se zastavte na něco dobrého, díky tomu si výlet vychutnáte ještě o trošku víc.



POOBĚDOVÁ PROCHÁZKA PO HRADBÁCH NEBO PO BAROKNÍM NÁMĚSTÍ

Aby vám po obědě vytrávil, dopřejte si procházku, ale ne ledajakou. Vystoupejte na středověké hradby a projděte se po nich stejně jako kdysi strážci města. Hradby patří k nejzachovalejším ve střední Evropě a dodnes jasně ukazují, jak důležité město Polička byla. Opevnění ze 14. století je až 10



metrů vysoké a 2,5 metru široké, doplněné devatenácti půlkruhovými věžemi. Na hradby se dostanete v rámci komentované prohlídky s průvodci z muzea, která zahrnuje i část interaktivní expozice věnované historii města.

Tip: Pokud chcete u středověku ještě zůstat, navštivte expozici Historie města Poličky v místním muzeu. Můžete si tu vyzkoušet rytířskou zbroj nebo si postavit město v jeho původní podobě.

Z hradeb pokračujte na Palackého náměstí. Uprostřed stojí monumentální barokní radnice z let 1739–1744, která dodnes dominuje celému prostoru. Spolu s ní vytváří jednotný celek i mariánský sloup z 18. století, vztyčený jako poděkování za ochranu města před morem, a kamenné kašny se sochařskou výzdobou.



ZA STŘEDOVĚKOU KUCHYNÍ NA HRAD SVOJANOV

Jen pár kilometrů od Poličky leží hrad Svojanov, ukrytý v lesích nad řekou Křetínkou. Kromě prohlídek a výhledů sem stojí za to vyrazit i za gastronomií. Součástí areálu je hradní restaurace a jedinečným zážitkem je nahlédnutí do tzv. černé kuchyně – historického prostoru, kde se vařilo na otevřeném ohni bez komína. Právě tady nejlépe pochopíte, jak vypadala příprava jídla ve středověku a jak náročná byla práce kuchařů. Hrad si můžete projít hned několika trasami – interiéry empírového paláce ukazují, jak se tu žilo v 19. století, včetně dobové kuchyně, jídelny a salonů, zatímco druhý okruh vás zavede do gotických sklepů s mučírnou a do domu zbrojnošů s expozicí středověké posádky a zbraní. Projít se můžete i venkovním areálem s gotickou zahradou a vystoupat na věž s výhledem do okolních lesů.

Na Svojanově se během letních měsíců koná celá řada akcí: www.svojanov.cz.

RYBA NA TALÍŘI

Jižně od Poličky se kraj otevírá do soustavy rybníků a menších vodních ploch, které lákají nejen rybáře, ale i ty, kteří chtějí strávit čas u vody. V okolí najdete hned několik oblíbených míst – od přehrad „Pod kopcem“ jen kousek za městem až po rybníky u Pomezí, Stašova nebo Modřece. Oblast je známá dobrými podmínkami pro sportovní rybolov i pestrou skladbou ryb a během roku se tu konají i rybářské závody.



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Vůně ohně, poctivého masa a kapka sladkosti – tak by mohla chutnat hostina na hradním dvoře. Tento recept z hradního Šenku propojuje staročeskou tradici s moderním kuchařským uměním. Škavnatá vepřová žebra se nejprve pomalu připravují metodou sous-vide, díky níž zůstávají dokonale křehká, a poté získávají výraznou chuť v marinádě z pampeliškového medu. Výsledkem je pokrm, který v sobě nese jak rustikální sílu starých časů, tak jemnou harmonii chutí, jež potěší i současné gurmány.

Žebra z hradního Šenku

Ingredience:

- žebra
- pampeliškový med
- worchester
- sójová omáčka
- směs domácího koření

Postup:

Jemně naložená žebra se připraví metodou sous-vide (vaření ve vakuu při nízké teplotě), potom se žebra naloží ve směsi domácího koření, pampeliškového medu, worchesteru a sójové omáčky a nechá se marinovat alespoň 24 hodin. Poté se zahřejí na 60 stupňů a prude se opečou.

ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

11.–12. 7. 2026
DNY DOBOVÉ KUCHYNĚ
NA HRADĚ SVOJANOVĚ

28.–30. 8. 2026
ZAŽÍT MARTINŮ

> Festival, který můžete vnímat všemi smysly, nastražte uši, zbystrťete zrak, rozchýbejte se a vychutnejte si každé sousto z pestré nabídky.



TRUTNOV: KRÁLOVSKÉ MĚSTO, VE KTERÉM POTKÁTE KRAKONOŠE, DRAKA I UFFO

NA JÍDLO Z CELÉHO SVĚTA KE KRAKONOŠOVI

Krakonošovo náměstí se 2. srpna promění v otevřenou kuchyni pod širým nebem. Street food piknik přiváží do Trutnova výběr podniků z celé republiky – od burgerů a asijské kuchyně po sladké dezerty a výběrovou kávu. Užijte si den plný chutí na malebném náměstí, které je lemováno podloubími a barevnými domy. Uprostřed náměstí stojí kašna s Krakonošem, podle které nese náměstí své jméno. Kromě kašny se zde nachází i barokní sloup Nejsvětější Trojice a stará radnice. Přímo z Krakonošova náměstí můžete vyrazit také na **Naučnou stezku Den bitvy u Trutnova**. Trasa dlouhá 7 kilometrů vede místem bojů, které se zde odehrály v roce 1866. Trasa vede lesoparkem po zpevněné lesní cestě a je doplněna 12 informačními tabulemi. Stezka je značena zkříženými šavlemi a letopočtem, které odkazují k významným událostem.



KOSTEL NAROZENÍ PANNY MARIE

Výrazná věž s cibulovitou střechou je dominantou města, kterou uvidíte už z dálky. Současná podoba kostela vznikla v 18. století na místě starší stavby zničené požárem. Kromě zajímavých obrazů můžete v kostele obdivovat i unikátní varhany z roku 1910 se třemi tisíci píšťal. Ve věži je od roku 1991 zavěšeno pět zvonů, největší Marie má hmotnost 850 kg.

ZASTÁVKA NA DOBRÉ JÍDLO A VOŇAVOU KÁVU

Čím vylepšíte už tak skvělý výlet? Jednoznačně dobrým jídlem! Vyzkoušejte spojení tradiční české kuchyně s kuchyní středomořskou. Tento zážitek na vás čeká v **Restaurant Rýbrcoul**. Ochutnáte zde to nejlepší ze starých klasik i moderních interpretací, vždy s důrazem na kvalitu čerstvých surovin. Pokud vás více lákají tradiční krkonošská jídla, pak je skvělou volbou rodinný **Hostinec Dvoračka**. Hostinec je oblíbenou zastávkou cyklistů nebo rodin s dětmi. Voňavá káva na vás čeká v rodinné pražírňe kávy **VOLKAFE**. Kromě pražení kávy, vyrábí ručně zpracovanou čokoládu v různých formách, čokoládové bonbony a plněné čokoládové pralinky.

Trutnov je druhým největším městem Královéhradeckého kraje. Je obklopen nádhernou přírodou podhůří Krkonoše a jeho charakter určuje meandrující řeka Úpa. Ráno můžete vyrazit na procházku lesem nebo na kolo, odpoledne sejít zpátky do města, třeba na Krakonošovo náměstí a dát si kávu pod podloubím nebo oběd v místní restauraci. A večer si užijete kulturu v centru UFFO nebo na festivalu. Řada pořádaných akcí ve městě se váže k jeho bájnému založení a k pověsti o drakovi, kterého má ve svém znaku.



ZA ZÁBAVOU DO DRAČÍ SLUJE

Ve sklepních prostorách nedaleko centra Trutnova vznikl prostor věnovaný jedné místní legendě – drakovi, který je spojený se založením města. Expozice pracuje s příběhem různými způsoby: od mechanického loutkového divadla přes zvukové a vizuální efekty až po instalace, které si můžete sami spustit nebo vyzkoušet. Prohlídka trvá zhruba půl hodiny a je spíš zážitkem než klasickou návštěvou galerie. Vedle stálé expozice se tu konají i menší akce, dílny nebo projekce, které prostor průběžně proměňují. Užít si můžete také dračí slavnosti, 2. května se uskuteční akce s názvem **UŽ HO NESOU!** Dračí slavnosti představují trutnovskou my-



tologii. Po celém městě se bude odehrávat bohatý kulturní program pro celou rodinu. www.galeriedraka.cz

POZOR, PŘISTÁVÁ UFFO

Kulturní centrum UFFO je moderní společensko-kulturní prostor v centru Trutnova, který propojuje divadlo, koncerty i výstavy v architektonicky výrazné budově. Díky kvalitní dramaturgii i zázemí přitahuje jak

TKALCOVSKÉ MUZEUM – DŮM POD JASANEM

Na okraji Trutnova ve Voletinách stojí staré venkovské stavení, ve kterém si aktivně vyzkoušíte řemesla, která ovládali naši předkové. Můžete si například vyrobit ze lnu provázek, vyčesat ovčí vlnu nebo tkát na historických tkalcovských stavech. Tkalcovské muzeum vás pak provede od lnu a vlny až po hotovou tkaninu. www.dumpodjasanem.cz

TRUTNOV TRAILS: ZVLNĚNOU KRAJINOU NA HORSKÉM KOLE

Sít trailů v lesích nad Trutnovem patří k nejzajímavějším bike lokalitám u nás. V okolí Čížkových kamenů a Jestřebích hor vede přes 35 kilometrů jednosměrných stezek, které kombinují hladké úseky s technickými pasážemi přes kameny, kořeny a lesní terén. Traily jsou rozdělené podle obtížnosti, takže si vyberou začátečníci i zkušení jezdci – od klidnějších flow tras po náročnější sjezdy. Zázemí je v trailcentru ve Lhotě u Trutnova, odkud se dá vyrazit přímo do terénu. www.trutnovtrails.cz



místní návštěvníky, tak hosty z širšího okolí. Pokud máte rádi pestrý rej nového cirkusu, nenechte si ujít Cirk uff, Mezinárodní festival nového cirkusu, který se uskuteční 3.-7. června.



Recept Z KRÁLOVSKÉ KUCHAŘKY

Jedná se o krajový druh bramboráků, který je velmi oblíbený na různých krkonošských slavnostech a jarmarcích, kde se pekly přímo na plotně. V minulosti byly velmi častým pokrmem i u chudších vrstev, protože obsahují suroviny, které byly k dostání téměř v každé domácnosti.

Krkonošské sejkory

Ingredience:

- 1 kg brambor
- 20 ml mléka / méně mléka, dává se pouze aby těsto neztmavlo
- 2 vejce
- 150 g hladké mouky
- 3 stroužky česneku
- 2 lžičky majoránky
- mletý pepř
- sůl
- sádlo nebo máslo

Postup:

Brambory oloupeme a omyjeme. Nastrouháme najemno a slijeme přebytečnou tekutinu. V trošce mléka rozšleháme vejce a přilijeme k bramborám, přisypeme hladkou mouku a směs okořeníme majoránkou a pepřem. Česnek utřeme se solí a přidáme do těsta. Všechno důkladně promícháme a připravíme těsto. Rozpálenou teflonovou pánev rozprostřeme trochu těsta a vzniklé placky zprudka opečeme po obou stranách. Před podáváním sejkory potřeme sádlem nebo škvářeným máslem.



ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

2. 8. 2026

**STREET FOOD PIKNIK
TRUTNOV 2026**

I milovníci silniční a gravel cyklistiky si zde přijdou na své. Stejně jako Hradec Králové, leží i Dvůr Králové nad Labem na Labské cyklostezce, která patří k nejhezčím a nejrozmantivějším dálkovým cyklotrasám v Evropě.





Vysoké Mýto na první pohled zaujme pravidelným půdorysem historického centra, zachovalými hradbami a dominantou v podobě chrámu sv. Vavřince. Stačí pár kroků a ocitnete se v ulicích, které pamatují středověký obchodní ruch, trhy i slavnou éru královských měst. S Vysokým Mýtem je spojená i jedna méně známá, ale o to zajímavější tradice – pstruzi z řeky Loučné. Právě odsud se po staletí dodávaly až na královský dvůr, kde patřili k vyhledávaným delikatesám. Čisté vody Loučné dávaly rybám výjimečnou chuť, kterou si můžete připomenout i dnes. Některé místní restaurace na tuto tradici navazují a pstruha stále zařazují na své menu.

VYSOKÉ MÝTO: MĚSTO PSTRUHŮ, TRADIC A KRÁLOVSKÉ ATMOSFÉRY

O KUJEBOVI, PSTRUZÍCH A POCTIVÉM PIVU

S pstruhy z Loučné se pojí i nejnámější místní pověst o Kujebovi, která dala obyvatelům Vysokého Mýta jejich přezdívkou. Když měl město navštívit císař Josef II., připravili pro něj měšťané slavnostní hostinu se pstruhy. Panovník však příjezd odložil, a tak si na připravené ryby nedočkal obyvatelé pochutnali sami. Když se císař nečekaně objevil následující den, museli mu nabídnout už jen zbytky. Jeden z přítomných navíc neprozřetelně poznamenal, že včera byli pstruzi lepší. Na otázku po jménu odpověděl „Kujeba“ – a císař prý s úsměvem prohlásil, že jsou tedy všichni pěkní kujebáci. Právě odtud se odvíjí dodnes používané označení pro místní i jejich kraj. A také pro místní pivo. Tradice vaření piva ve Vysokém Mýtě sahá až do středověku a po delší odmlce se do města vrátila v nové podobě. **Měšťanský pivovar Kujebák** navazuje nejen názvem, ale i duchem na historický pivovar a nabízí nefiltrovaná, nepasterizovaná piva včetně stejnojmenné dvanáctky nebo tmavých speciálů, které si můžete vychutnat přímo v areálu s restaura-

cí. Na tradici navazuje i menší **pivovar Mejto**, který přináší modernější přístup a vlastní receptury – od klasických ležáků přes pšeničná až po sezónní a experimentální piva.

ZA HRADBAMI ČASU

Až se posilíte v některém z místních podniků, vydejte se poznávat místní uličky. Do města vstoupíte jednou z bran – **Pražskou** nebo **Litomyšlskou** – a rázem se ocitnete

v jiném rytmu. Z věží se otevírají výhledy do krajiny a na fasádách domů ožívají příběhy díky malbám Mikoláše Alše. Litomyšlská brána se svým výjevem sv. Jiří patří k nejfotogeničtějším místům ve městě. Srdcem všeho je rozlehlé **náměstí Přemysla Otakara II.**, které si zachovalo svůj původní velkorysý půdorys. Dvanáct ulic, které se do něj sbíhají, vytváří prostor, kde se historicky potkával obchod, lidé i každodenní život. Dnes si tu můžete dát kávu, zastavit se v infocentru



– nebo si půjčit koloběžku a projet město trochu jinak. Dominantou města je **kostel sv. Vavřince**, jehož interiér ukrývá skutečné poklady – včetně obrazu Petra Brandla, který patří k vrcholům barokního umění. Jen pár kroků odtud se nachází **Galerie ve Zvonici**, netradiční výstavní prostor s krásným výhledem na město.

KRAJSKÉ TECHNICKÉ MUZEUM

Vysoké Mýto má novou zajímavou zastávku – Krajské technické muzeum, které rozšiřuje místní tradici spojenou s automobilovým designem a řemeslem. V moderně pojaté expozici uvidíte nejen vozy navazující na slavnou karosárnu Sodomka, ale i technické zajímavosti z každodenního života – od dopravy po domácí spotřebiče. Expozice **Kabát pro auta** například přibližuje umění karosářského řemesla – tedy jak se z technického základu automobilu stává jeho finální „kabát“. Součástí expozice jsou i ukázky luxusních automobilů, včetně ikonického modelu Aero 50 Dynamik.



LÉTO VE ZNAMENÍ POHODY

Když se město zahřeje letním sluncem, život se přesouvá k vodě. Sbalte si deku, piknikový košík a vyrazte si vychutnat den na Tyršovu plovárnu z roku 1933. Písečné dno, zeleň kolem a prostor pro odpočinek vytvářejí ideální kulisu pro letní den.

TROCHA ADRENALINU I HRAVOSTI

Na místním autodromu můžete zažít trochu adrenalinu – ať už jako divák, nebo přímo za volantem motokáry. Milovníci cyklistiky zase míří do areálu na Vinicích s pumptrackem a tratěmi pro různé úrovně dovedností.



ZAPIŠTE SI S CHUTÍ DO DIÁŘE:

30. 5. 2026 | sportovní areál,
ul. Prokopa Velikého

FOOD FESTIVAL

> Gastronomie z celého světa, live cooking show i hudební program zakončený koncertem.

29. 8. 2026 | Amfiteátr M-klubu

VINOBRANÍ

> Ochutnávky moravských i českých vín v doprovodu živé hudby.



Jak jsme si řekli, v říčce Loučné se odnepaměti lovili pstruzi. Pro jejich lahodné a jemné maso je kuchaři jistě chystali i na stůl českých královen. Ryby vůbec bývaly spíše pokrmem šlechty a bohatých měšťanů, prostému lidu byly většinou nedostupné. Možná si venkované občas přeje jen nějakou rybkou upytlačili... Na Loučnou jezdil lovit i vášnivý rybář Jan Werich, jehož rybářský prut dodnes visí na stěně Mlýna Jangelce, ve kterém je restaurace.

Duhový pstruh z Loučné

Ingredience:

- filety z duhového pstruha nebo sívena
- sůl, čerstvě mletý pepř
- čerstvý rozmarýn a bazalka
- citronová nebo limetková šťáva
- olivový olej (případně tuk na pánev)
- brambory a smetana na přílohu
- citrón a rozmarýn na ozdobu

Postup:

Filety z pstruha (ideálně duháka nebo sívena) jemně osolte a opepřete čerstvě mletým pepřem. Zakápněte citronovou šťávou a kvalitním olivovým olejem, přidejte snítky čerstvého rozmarýnu a bazalky a nechte v chladu několik hodin odležet – ideálně kolem šesti. Poté rybu připravte rychle a zprudka, aby zůstala šťavnatá. Stačí gril nebo dobře rozpálená pánev. Podávejte s vařenými bramborami, které lehce rozmačkejte a zjemněte trochou smetany. Na taliři pstruha doplňte kolečkem citrónu a snítkou rozmarýnu. Skvěle se k němu hodí i lehký letní salát zakápnutý balsamikem a citronovým olejem.

26. 9. 2026 | prostor před pivovarem Mejto
SVATOVÁCLAVSKÁ SLAVNOST PIVA

> Menší pivní festival s několika minipivovary, doplněný o zajišťáckové speciality i sladké dobroty.

během roku | náměstí Přemysla Otakara II.
JARMARKY NA NÁMĚSTÍ

> Sezónní jarmarky (jarní, májový, městský, adventní) s tradičním občerstvením a doprovodným programem.



DALŠÍ *Chutovky* DO DIÁŘE:

3.-7. 6.
CIRK-UFF

TRUTNOV

6. 6.
SODOMKOVO VYSOKÉ MÝTO

VYSOKÉ MÝTO

19.-26. 6.
REGIONY MEZINÁRODNÍ DIVADELNÍ FESTIVAL

HRADEC KRÁLOVÉ

20. 6.
**NOVOBYDŽOVSKÝ ČTVEREC,
MEMORIÁL ELIŠKY JUNKOVÉ**

NOVÝ BYDŽOV

24. 6.
DVŮRFEST A DEN PRO RODINU

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM

30. 6. - 6. 7.
75. LOUTKÁŘSKÁ CHRUDIM

CHRUDIM



červenec - srpen
TRUTNOVSKÉ HUDEBNÍ LÉTO

TRUTNOV

3.-5. 7.
**160. VÝROČÍ BITVY U HRADCE KRÁLOVÉ -
KÖNIGGRÄTZ 1866**

HRADEC KRÁLOVÉ A BOJIŠTĚ CHLUM

8. 7., 22. 7.
KRÁLOVÉDVORSKÉ HUDEBNÍ LÉTO

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM

25. 7.
RODINNÝ FESTIVAL SKŘÍTKOVÁNÍ

POLIČKA



12. 8.
KRÁLOVÉDVORSKÉ HUDEBNÍ LÉTO

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM

14.-16. 8.
IRONMAN 70.3

HRADEC KRÁLOVÉ

14.-16. 8.
LETNÍ BAROKNÍ SCÉNA

CHRUDIM

14.-17. 8.
SVATOVAVŘINECKÁ POUŤ A POSVÍCENÍ

NOVÝ BYDŽOV

17.-21. 8.
TÝDEN HUDBY

VYSOKÉ MÝTO

21.-22. 8.
JOSEFSTADT

JAROMĚŘ

21.-23. 8.
**FESTIVAL POLIČKA 555 - OBLÍBENÝ LETNÍ
MULTIŽÁNROVÝ FESTIVAL**

POLIČKA



22. 8.
ŘEMESLNÝ DEN

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM

26. 8.
KRÁLOVÉDVORSKÉ HUDEBNÍ LÉTO

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM

29.-30. 8.
ZAŽÍT MARTINŮ!

POLIČKA

4.-6. 9.
MĚSTSKÉ SLAVNOSTI

VYSOKÉ MÝTO



5. 9.
DOŽÍNKY

JAROMĚŘ

9.-12. 9.
MIME FEST

POLIČKA

11.-12. 9.
**NÁRODNÍ ZAHÁJENÍ DNŮ
EVROPSKÉHO DĚDICTVÍ**

CHRUDIM

11.-12. 9.
FIŠERŮV BYDŽOV 2026 - 30. ROČNÍK

NOVÝ BYDŽOV

25. 10.
STREET FOOD PIKNIK

JAROMĚŘ

FOTOGRAFICKÁ SOUTĚŽ

KRÁSY KRÁLOVSKÝCH VĚNNÝCH MĚST

Trvání soutěže:

15. 6. - 30. 9. 2026

Letní cestování po královských věnných městech spojte rovnou se soutěžením. Vyfoťte se v některém z našich měst a zúčastněte se naší fotosoutěže.



Více informací:
www.vennamesta.cz/soutez/letni-fotosoutez-2026

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM

Městské informační centrum
Švehlova 400
544 01 Dvůr Králové nad Labem
tel.: +420 730 182 895
e-mail: info@mudk.cz
www.dvurkralove.cz

HRADEC KRÁLOVÉ

Infocentrum Hradec Králové
Eliščino nábřeží 626
500 03 Hradec Králové
tel.: +420 727 827 947
email: infocentrum@hradecko.cz
www.hkinfo.cz

CHRUĐIM

Turistické informační centrum
Resselovo náměstí 1
537 01 Chrudim I
tel.: +420 469 657 821
e-mail: info@chrudim-city.cz
www.chrudim.eu
www.chrudimsky.navstevnik.cz

JAROMĚŘ

Turistické informační centrum
nám. Československé armády 16
551 01 Jaroměř
tel.: +420 491 847 220
e-mail: tic@jaromer-josefov.cz
www.jaromer-josefov.cz

MĚLNÍK

Turistické informační centrum
Legionářů 51
276 01 Mělník
tel.: +420 602 679 552
e-mail: infocentrum@mekuc.cz
www.ticmelnik.cz

NOVÝ BYDŽOV

Turistické informační centrum
Husova třída 1370
504 01 Nový Bydžov
tel.: +420 778 407 881
e-mail: tic@novybydzov.cz
www.novybydzov.cz

POLIČKA

Informační centrum Polička
Palackého nám. 160
572 01 Polička
tel.: +420 461 724 326
e-mail: info@ic.policka.org
www.ic.policka.org
www.policka.org

TRUTNOV

Turistické informační centrum
Kakonošovo nám. 72
541 01 Trutnov
tel./fax: +420 499 818 245
e-mail: info@ictrutnov.cz
www.trutnov.cz
www.ictrutnov.cz

VYSOKÉ MÝTO

Informační centrum
nám. Přemysla Otakara II. 96
566 01 Vysoké Mýto
tel.: +420 465 466 112
e-mail: infocentrum@vysoke-myto.cz
www.vysoke-myto.cz
infocentrum.vysoke-myto.cz



vennamesta.cz