5x **TOP** Z ČESKA

Zde je malý výběr atraktivních míst z našich hor, kde se už od prvního pohledu snoubí dobré nápady se šikovností lidí, kteří tam působí. Jsme přesvědčeni, že nikde nebudete zklamáni.

PŘIPRAVIL: **PETR PRAVDA**

TOP středisko

DOLNÍ MORAVA

MENŠÍ, ALE MODERNÍ A AGILNÍ

Dolní Morava pod vrcholkem Kralického Sněžníku je dnes naším nejrychleji se rozvíjejícím a také jedním z nejmodernějších českých středisek. Kdo se chce podívat, jak se to má dělat, ať jede právě sem. I oni se učili a učí od těch nejlepších. Coby rodinné středisko toho hodně načerpali od rakouského moderního zimního centra Serfaus – Fiss – Ladis. Tady je na české poměry velmi dobré lyžování s velkou přidanou hodnotou. Osm sjezdovek dlouhých 10,5 km, crossová trať, Funline pro děti, krásná vyhlídková stezka v oblacích. Modernímu zázemí dominuje výborný wellness hotel Vista s příjemnými lázněmi. A kdo chce vyrazit do divočiny, může si tu zapůjčit ve zdejším skialpovém centru skitouringové vybavení a vyrazit buď sám, nebo nejlépe s průvodcem do masivu Kralického Sněžníku, případně až na jeho samotný vrchol.

Foto: dolnimorava.cz

TOP restaurace

SAVOYA
ŠPINDLERŮV MLÝN

Při vytváření konceptu restaurace v hotelu Savoy se nechali inspirovat přírodou a tím nejlepším, co nabízí. Má elegantní a jednoduchý horský design s vůní dřeva a pohodlím ovčí vlny. A co teprve jídlo? Tuto výbornou restauraci lze v krátkosti vystihnout jako moderní českou kuchyni, která se elegantně protíná s kuchyní mezinárodní a severskou. Hlavními ingrediencemi jsou čerstvé suroviny, které dodávají místní farmáři, a také tradiční suroviny přivezené z celého světa.

Menu vytvořil a denně na jeho kvalitu dohlíží Michal Húsek, zkušený šéfkuchař z významných pražských restaurací, který své zkušenosti sbíral mimo jiné v michelinských restauracích u Norberta Niederkoflera a Herberta Hintnera.

Kromě nového menu o víkendech ve speciální nabídce servírují takové šlágry jako mušle svatého Jakuba, hovězí guláš s liškami, kulajdu, domácí dorty, zmrzliny a mnoho dalšího. Vše v pojetí moderní české kuchyně při co největším využití lokálních surovin.

Foto: archiv hotelu Savoy

Foto: Kamil Mrva Architects

TOP lanovka

HORNÍ STANICE LANOVKY, PUSTEVNY

Nová horní stanice lanovky na Pustevnách, turisticky neoblíbenějším středisku v Beskydech, je moderní a nadčasovou stavbou z kamene, dřeva a skla. Uvnitř můžete navštívit útulnou restauraci s panoramatickým výhledem. Navrhlo ji kopřivnické studio Kamil Mrva Architects. Nová stanice stojí na místě původní budovy, která musela být kvůli svému špatnému stavu v roce 2016 stržena. Jako horní stanice lanové dráhy z Trojanovic na Pustevny stará budova sloužila už od roku 1937. Časem se k ní přistavovaly další části, vznikla půjčovna lyží, bufet či WC. Kvůli „nalepování" nových částí konstrukce budovy již nevyhovovala dalšímu užívání.

Díky velkým proskleným oknům se turistům z restaurace horní stanice nabízí překrásný výhled na celé panorama Beskyd, údolí Frenštátu pod Radhoštěm, vrchol Javorníku či hřeben Radhoště.

PIVOVAR TRAUTENBERK
MALÁ ÚPA

TOP pivovar

Pivovar, vybudovaný v roce 2015, je jedním z nejmladších přírůstků do rodiny krkonošských minipivovarů. Vznikl v obci Malá Úpa, v prostorách bývalé Tippeltovy boudy, později známé jako hotel Družba. O návrh a projekt se zasloužil architektonický ateliér ADR, který byl i autorem interiéru českého domu na letních olympijských hrách v Londýně. Vaří tu pivo bez pasterizace a filtrování. Pivovar je akciovou společností, s podporou obce na jeho vznik přispěli zdejší boudaři a místní lyžařský areál SKiMU. Ti všichni také nové pivo čepují. Na kvalitu piva Trautenberk dohlížejí hlavní sládci Tomáš Ďuríček a Vojtěch Kaprálek. S prvními kroky Trautenberka pomáhali sládci z minipivovaru Hostivar, Jan Tržil a František Poláček, držitelé ocenění Minipivovar roku 2013.

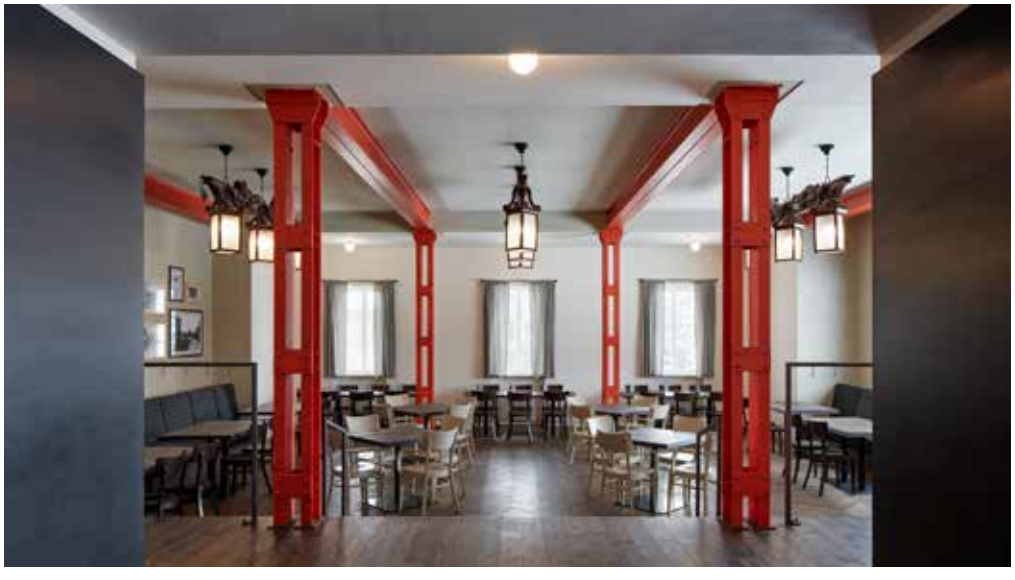

Foto: BoysPlayNice

TOP rekonstrukce

WELLNESS HOTEL FLORIÁN ČESKÉ ŽLEBY

Nový stylový hotel, který vznikl díky citlivé rekonstrukci historického šumavského stavení v nedotčeném a divokém koutu Šumavy v nadmořské výšce 930 m n. m. Wellness hotel Florián v Českých Žlebech poskytuje vysoký komfort aktivním návštěvníkům, pro něž je ideálním výchozím bodem k objevování krás Šumavy. Má restauraci s českou i mezinárodní kuchyní, dvě sluneční terasy, konferenční místnost, relaxační wellness zónu s vířivkou, bazénem, posilovnu a saunu. Možné jsou i profesionální masáže. Ve srubu naproti hotelu je informační centrum s expozicí mapující historii Českých Žlebů a Zlaté stezky. České Žleby jsou ideálním startovním místem a křižovatkou běžeckých tras. Obec leží na úpatí Žlebského vrchu (1080 m n. m.), který vesnici chrání od větrů, a tak při slunných dnech bývá v obci teplo, kdy je v nižších polohách až o 11 °C chladněji. Nejbližší dobré lyžování je odtud 10 minut autem do Strážného nebo ještě lepší ve čtvrt hodiny vzdáleném německém Mitterdorfu, kde je 8 km sjezdovek – nejdelší červená měří 1500 m. Běžky lze nazout hned před hotelem a krásné trasy jsou všude okolo.

Foto: archiv hotelu Florian