



RÁJEM ROZHLEDNOVÝM na kole, pěšky, lanovkou i tramvají

Jiří Štekl



MOTTO: Rozhledna je dáma, při jejímž dobývání se chvějeme vzrušením z očekávaného, abychom se posléze třáslí vyčerpáním z právě objeveného!

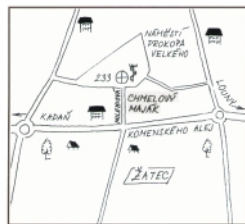
CHMELOVÝ MAJÁK (Žatec)

233 m n.m.

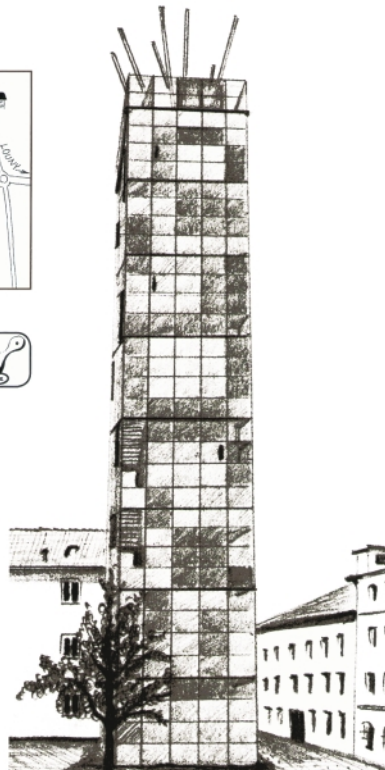
Ústecký kraj, okres Louny

Čtyřicetimetrová čtyřboká ocelová věž z roku 2010 s vnějším schodištěm a výtahem uprostřed. Zakončení této stavby tvoří 7 ocelových tubusů, které symbolicky znázorňují chmelnici. Z otevřeného ochozu věže ve výšce 36 metrů je nádherný kruhový výhled na celý Žatec, zvláště pak na městskou památkovou rezervaci. Na obzoru se pak rýsují vrcholky Českého středohoří, Krušných a Doupovských hor. Rozhledna je součástí celého komplexu historických staveb spojených s vývojem chmelařství od raného středověku do současnosti. Nachází se na náměstí Prokopa Velikého, kam se nejsnadněji dostaneme z hlavní žatecké třídy - Komenského aleje, která prochází městem jako průtah spojující silnici Plzeň-Most s okresním městem Louny. Zhruba v polovině této ulice ohraničené dvěma kruhovými objezdy se nachází malá ulička Mileniova, která nás spolehlivě po šedesáti metrech mírně z kopce dovede přímo k rozhledně. Sjízdné na silničním kole.

Suvenýry v pokladně bývalého starého skladu chmele přímo proti rozhledně. Občerstvení v nedaleké pivovarské restauraci.



traf. č. 123; žst. Žatec; 1,6 km



www.cykloknihy.cz

inzerce

Obec Hlína u Ivančic

Leží na severovýchodě od města Ivančice, na vrcholové části Hlínské vrchoviny v nadmořské výšce 451 m, má 126 domů ve kterých žije 269 obyvatel.

Hlína je velmi starou osadou o čemž svědčí i archeologické vykopávky.

Obec Hlína, Hlína 19, PSČ: 664 91
Tel.: 546 410 205, mobil: 723 095 552
E-mail: ou.hlina@worldonline.cz

www.obec-hlina.cz

PENZION NIKOLA

- dvou- a třílůžkové pokoje s možností přistýlky (sociální zařízení, lednička, trezor)
- wi-fi zdarma
- cyklobus 100 m
- v létě možnost grilování
- vlastní parkoviště

Penzion Nikola

Pec pod Sněžkou 170, 54221
tel.: 499 736 251
tel.: 602 119 921
e-mail: nikola-pec@volny.cz

www.nikolapec.cz



doláte a jdete si pro další porci.

Původ

V současné době se kelewele (nebo také keleh-weleh) smaží po celé Ghaně, ale původní recept pochází od lidí kmene Ga z Accry a jihovýchodního pobřeží Ghany. Občerstvení vzniklo z nutnosti upotřebit zelené banány, které se začaly kazit - smažením se zpevnily, chilli zamaskovalo přezralou chuť, zázvor chránil před nevolností. Ale ne dělejte si starosti - dnes se kelewele připravuje ze správně zralých zelených banánů, když jsou lahodné, měkké a vynikající.

* TIPY * Ke kelewele se užasně hodí burské oříšky, které se smaží většinou ve stejném oleji a podávají se jako malá příloha v téže stánku. Protože je kelewele šleálně kořeněná, potřebujete mít po ruce něco k pití - studené alvaro, nealkoholický nápoj na bázi sladu, je v Ghaně velmi oblíbené.

Amy Karafin a Barbara Sarpong

Recept na Kelewele



BUDETE POTŘEBOVAT

- 1 šálek rostlinného oleje
- 2 zralé zelené banány, nakrájené na proužky
- 2 lžice mletého zázvoru
- 1 drcené chilli (nebo podle chuti)
- 1/2 žičky soli

POSTUP

- Zahřejte olej na malé pánvi.
- V misce promíchejte plátky zeleného banánu se zázvorem, chilli a solí, nechte pár minut odležet.
- Smažte banánové proužky v oleji do zlatohněda

Zdroj: Nejlepší světová street food
Nakladatelství Svojtka & Co.