



# 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 třásli vyčerpáním z právě objeveného!**

## CHLUM

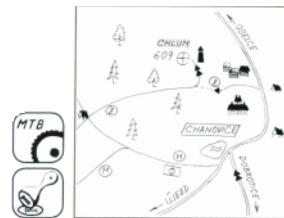
609 m n.m.

Plzeňský kraj, okres Klatovy

Osmadvacetimetrová zděná věž z betonových cihel z roku 2010 s dřevěnou osmibokou nástavbou. Kruhový výhled z kryté vyhlídkové plošiny ve výšce 25 metrů (panorama Šumavy, Blatná, Písek, Brdy). Obec Chanovice leží na silnici Oselce-Svěradice severně od Horažďovic.

Rozhledna je součástí naučné stezky, která spojuje zámecký areál s rozsáhlým anglickým parkem se skanzenem lidové architektury jihozápadních Čech.

K rozhledně vedou dvě přístupové cesty. Obě jsou součástí místní naučné stezky. Kratší možností je zeleně značená trasa kolem skanzenu. Od hlavní silnice měří pouze 400 metrů. Po projetí skanzenu stoupá lesní pěšina krátce prudce do kopce a posléze ústí na hlavní přístupovou cestu, odkud je to pouze 150 metrů, ovšem do příkrého kamenitého kopce. Druhou možností je cesta od obecního rybníčku a kolem fotbalového stadionu. Ta je dlouhá 1 500 metrů a vede nejprve po hrubé asfaltce mírně do kopce zprvu po modré a pak po místní zelené značce. U lesovny se musí z asfaltky odbočit doprava na kamenitou a často podmáčenou lesní vozovou cestu, která vede až na vrchol. 150 metrů pod vrcholem do ní ústí první popisovaná cesta. Sjížděné pouze na horském kole. Suvenýry ve věži nebo v infocentru v areálu zámku.



traf. č. 190; zast. Jeteňovice; 7,8 km

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

inzerce

Plzeňská kréma

Žižkovo nám. 132, 258 01 Vlašim

+420 317 842 070 | +420 734 307 783

## Ubytování v soukromí

Nabízíme ubytování v soukromých apartmánech ve Vlašimi.

Všechny naše apartmány mají vlastní sociální zařízení, kuchyňkou linku s mikrovlnou troubou, lednicí, televizi a volné připojení k wifi.

K dispozici máme jeden dvoulůžkový, jeden třílůžkový a jeden pětilůžkový apartmán.

Parkoviště pro hosty se nachází na oploceném pozemku u apartmánového domu.

### Ceník ubytování

noc/os.: 400 Kč

2 a více nocí/os.: 350 Kč

### Ceník apartmánů

Dvoulůžkový apartmán

cena na jednu noc: 800 Kč

cena na 2 a více nocí: 700 Kč

Třílůžkový apartmán

cena na jednu noc: 1200 Kč

cena na 2 a více nocí: 1050 Kč

Pětilůžkový apartmán

cena na jednu noc: 2000 Kč

cena na 2 a více nocí: 1750 Kč

### Kontaktní informace

Adresa: Smetanova 395, Vlašim

Telefon: 734 307 783

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



- 2 1/2 lžíce pasty kari
- 1 lžička práškového kari
- 1 žičky mleté kurkumy
- 1 lžička mletého kardamomu (nemusí být)
- 3 šálky neslazeného kokosového mléka
- 1 1/2 až 2 kg kuřete, nakrájeného na 6 kusů
- 1 1/3 šálku kuřecího vývaru
- 1 lžička cukru
- 2 lžíce rybí omáčky nebo víc podle chuti
- 700 g čerstvých vaječných nudlí, sušených
- 2-6 sušených červených chilli papriček
- 1/3 šálku šalotky, tence nakrájené
- 3/4 šálku listů čínské hořčice, naložené, pokrájené
- 1 limetka, nakrájená na dílky
- plná hrst koriandrových listů, pokrájených
- 1/3 šálku jarní cibulky, pokrájené

### POSTUP

**1** Zahřejte ve velké pánvi 2 lžíce oleje na střední teplotu a pak přidejte červenou kari pastu, práškové kari, kurkumu a kardamom. Smažte za stálého míchání po dobu asi 2 minut.

**2** Přilijte 1 šálek kokosového mléka a přiveďte k varu, pečlivě míchejte asi 2 minuty. Přidejte další šálek kokosového mléka, opět přiveďte k varu a opět povařte asi 2 minuty.

**3** Vložte kousky kuřete, 1 šálek kuřecího vývaru a zbývající kokosové mléko a opět přiveďte k varu. Vařte na mírném ohni a podle potřeby dolévejte kuřecí vývar nebo vodu.

**4** Přidejte cukr a rybí omáčku. Zakryjte a mírně vařte, až je kuře měkké, asi 45 minut.

**5** Pokud používáte sušené nudle, uvařte je všechny ve vařící vodě ve velkém hrnci, zamíchejte a vařte, až jsou měkké, ale pevné, asi 7 minut. Pokud používáte čerstvé nudle, dejte stranou 1 šálek a uvařte zbytek, až jsou měkké a pevné, asi 3 minuty. Slijte a dobře propláchněte ve studené vodě, přidejte trochu oleje a dobře promíchejte, aby se nudle neslepily. Používáte-li nudle sušené, dejte stranou 1 šálek uvařených nudlí a vysušte je v čisté utěrce.

**6** Zahřejte zbývající olej ve velké pánvi na střední teplotu. Vhodte do něj 1 šálek nudlí osušených v utěrce nebo 1 šálek nevařených čerstvých nudlí a trochu je od sebe oddělte. Smažte je, jednou obraťte, až jsou zlaté a křupavé. Vyjměte je z tuku a nechte stranou. Přidejte do pánve sušené chilli papričky a několik minut smažte, až se nafouknou; dejte stranou.

**7** Zbývající vařené nudle rozdělte do 4 misek. Přelijte nudle naběračkou kuřecího kari a na povrchu upraťte šalotku, listy hořčice, smažené nudle a dílky limetky. Přidejte pražené chilli podle chuti. Posypte koriandrovými listy a jarní cibulkou a podávejte. 4 PORCE