

Darujte pohodu Na kraji lesa – pobytové balíčky opět v prodeji



Vánoce se nezadržitelně blíží a s nimi každoroční přemýšlení, co komu pořídit za dárek. Každý se snaží být originální, přijít s něčím novým. Jenže to už je v dnešní době, kdy si každý může koupit skoro cokoli, trochu problematické. Pak se nám doma mohou množit věci, které ani nechceme nebo nepotřebujeme, a pouze je čas od času odložíme zase o políčku jinde.

Dárek by měl především udělat radost, ne starost. Není třeba vždy darovat nějakou věc, mnohé daleko více potěší příjemný zážitek. Tím může být například dobrá večeře, odpočinek ve wellness nebo relaxační pobyt.

Vyberte si z široké nabídky dárkových poukazů do naší restaurace, wellness nebo na některý z pobytových balíčků a darujte svým blízkým pohodu Na kraji lesa. Dárkové

poukazy jsou vytištěny na kvalitním grafickém papíře a na požádání je zabalíme do luxusní dárkové krabičky.

Poukazy vám rádi vystavíme každý den na recepci penzionu, případně je můžete objednat prostřednictvím e-mailu: penzion@nakrajilesa.cz.

Vyzkoušejte podzimní menu



Se změnou ročních období jsme pro vás přichystali také nové menu. S externím poradcem, šéfkuchařem Vladimírem Šmejkaem, a naším Broňkem Hánou jsme připravili některé nové pokrmy. Na menu však také zůstaly již ověře-

né „bestsellery“, mezi které patří třeba svíčková na smetaně nebo vídeňský řízek. Tak, jak se střídají roční období, mění se dostupnost některých surovin. Některé suroviny jsou pak pro dané období přímo typické. Na podzim je to například

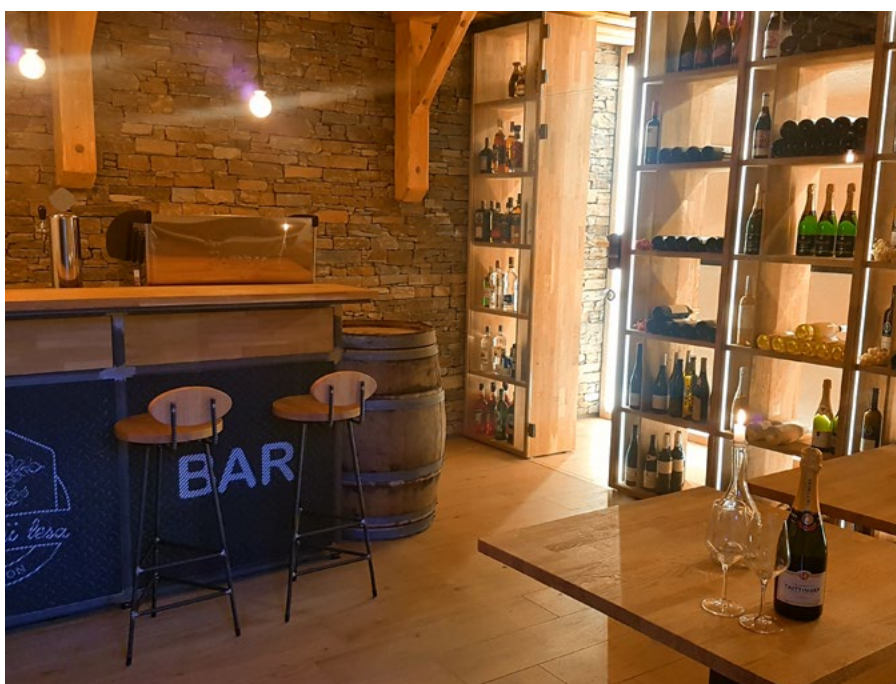
dýně, která hraje v našem jídelníčku důležitou roli. Z pečené dýně připravujeme nově krémovou polévku se špetkou chilli a s krutony. Krásně se hodí k rizotu Arborio s máslovou cuketkou a karotkou. Nejvíce jsme však hrdí na náš předkrm, který jsme ladili přesně podle nálady podzimního času – jemnou tlačenkou z tažené kachny společně s uzenými kachními prsy, podávané s domácím cibulovým džemem a vždy čerstvě upečeným rozmarýnovým chlebem. Abychom celé menu trochu odlehčili, zvolili jsme také ryбку. Candáta připravujeme na másle a podáváme s dýňovým rizotem.

Pokud si po vydatném obědě rádi dopřejete sladkou tečku, dovolíme si vám doporučit Tarte Tartin, obávaný koláč z pečených jableček s lehkou omáčkou.

Ať už u nás vyzkoušíte cokoli, budeme rádi za vaši zpětnou vazbu. Dobrou i špatnou. Rádi se posouváme dále a chceme, abyste vy, naši hosté, byli vždy spokojeni.

Nový vinný sklípek – ideální pro firemní akce

Pro menší oslavy nebo firemní akce jsme vybudovali nový vinný bar. Nachází se v suterénu pod schodištěm a nabízí prostor pro 12 až 15 osob. Celému prostoru dominuje prosklená stěna vinotéky. Je zde k dispozici vlastní bar s výčepem, kávovarem a vším potřebným pro zajištění oslavy nebo večírku. Sklípek samozřejmě rádi otevřeme také ubytovaným hostům, kteří si budou chtít posedět mimo otevírací dobu restaurace. V letním provozu plánujeme jeho otevření v době, kdy bude restaurace uzavřena pro svatby nebo velké oslavy. Bude tedy fungovat jako bufet, kde nabídneme kromě nápojů také nějaké drobné občerstvení, jako polévky a jiné. Těšíte se?



Tipy na výlety s kočárkem



Valašsko je region kopcovitý, kamenitý a velmi členitý. Výběr rodinného výletu s kočárkem, který není vybaven sportovními kolečky, se může zdát být prakticky nemožný. Přinášíme vám však pár tipů, kam se můžete vydat na procházku či výlet bez omezení.

Cesta pod penzionem – tzv. „Točna“

Pokud se nechcete příliš vzdalovat od penzionu a láká vás lesní procházka, jistě nesmíte minout dvoukilometrový okruh zvaný „Točna“. Tato trasa začíná asi 150 m pod penzionem závorou a táhne se do kopce kolem rybníka v Městském háji. Najdete zde přístřešek, kde si můžete v polovině cesty odpočinout nebo jen tak rozjímat a poslouchat šumění lesa.

Rybník v Podlesí

V městské části Podlesí, přibližně 3 km od penzionu, se nachází rybník, kam stojí za to se vydat. V zimě můžete na rybníku vidět místní bruslit a děti hrát hokej. A když tuhá zima opadne, stávají se břehy rybníka rájem pro rybáře a útočištěm mnoha zajímavých obojživelníků. Úžasný čas na návštěvu rybníka je v době západu slunce, kdy můžete pozorovat neskutečnou paletu všech barev oblohy přímo na hladině. Není nad večerní romantiku u vody. Pokud se rozhodnete vydat k rybníku, jděte od penzionu dolů po hlavní silnici a u autobusové točny pokračujte kolem Jednoty rovně.

Hřeben u Malé Lhoty

Milovníci hřebenovek si přijdou na své na trase Malá Lhota – Medůvka. Tato trasa začíná v obci Malá Lhota, přibližně 6,5 km od penzionu autem nebo 2 km pěšky po červené. V Malé Lhotě nemůžete minout dřevěnou zvoníčku. Dále po trase pokračujte obcí směrem na skalní útvary Medůvka. Nacházejí se v lese, asi půl kilometru od silnice, a ač cesta k nim není uzpůsobena pro kočárky, za vidění rozhodně stojí.

Výlet do města

Město Valašské Meziříčí nabízí několik parků nebo procházkové chodničky podél řeky Bečvy. V parku Abácie se nachází také soutok obou meziříčských řek. Rožnovská a Vsetínská Bečva se zde setkávají a stává se z nich Bečva. Park není rozsáhlý, ale dá se z něj navázat na cyklostezku Bečva, případně přímo do města, posedět někde na káféčko. Samotné centrum města je s kočárkem dobře dostupné. V létě nabízí řadu kaváren s venkovní terasou. Z penzionu se s kočárkem do centra města dostanete během cca 45 minut a po cestě můžete navštívit minizoo na Štěpánově.



Vánoční večírky Na kraji lesa



Právě přišel nejlepší čas začít plánovat vánoční večírek pro vás a vaše kolegy. Je libo hovězí tata-
ráček s topinkami, sýrové nářezy,
vepřová žebra nebo zeleninové va-

riace? V penzionu Na kraji lesa pro
vás seskládáme menu dle představ
a přání. Pro náročnější hosty zajis-
tíme i soukromý wellness večírek
nebo si můžete pronajmout část

restaurace. Informujte se u naší
obsluhy o kapacitách a volných ter-
mínech, které se už začínají plnit.

Grand Restaurant Festival i letos Na kraji lesa

XI. ročník GRAND RESTAURANT
FESTIVALU proběhne v termínu
15. ledna až 29. února 2020 a naše
restaurace patří do výběru 80 špič-
kových restaurací z celé České re-
publiky, které budou připravovat
menu ovlivněné tímto „magickým“
rokem.

Předprodej vstupenek začíná již v
prosinci. Tématem letošního roční-

ku je sci-fi. Nám a i našemu šéfk-
chaři je inspirací kouzelné datum
roku 2020, v literatuře vždy bráno
jako science fiction, naše vzdálená
budoucnost.

Jak jsme si představovali tento rok
před 50 lety? Jaké jsme měli před-
stavy o světě, jídle, lidech? Jak se
nyní chováme? Co chutná dnešní
mladá generaci? Myslíme při tom

na naši planetu? To vše můžete
zjistit v oblíbeném tříchodovém
degustačním menu za redukova-
nou festivalovou cenu.

A jaká bude naše nabídka?
Nechejte se překvapit.

Objednávky degustací pouze přes
web www.maueruv-vyber.cz.



Tatarák fest se blíží



Před třemi lety jsme vyzkoušeli něco zcela nového a byli jsme sami překvapeni, s jakým ohlasem se celá akce setkala. Připravit i jiné druhy než jen klasický hovězí tatarák bylo odvážné, o to víc nás potěšil váš zájem o ně. Od pátku 22. do neděle 24. listopadu chystáme další ročník, kdy můžete opět

ochutnat klasický tatarák, ale také něco nového.

My máme nejraději telecí tatarák, který je opravdu lahodný. Chuťově velmi výrazný je pak tatarák z lososa, naopak velmi jemný a vyvážený je tuňákový tatarák. Jako letošní novinku chystáme tatarák z červe-

né řepy s kozím sýrem. Bezmasou alternativou bude také avokádový tatarák. Jako vždy si budete moci zakoupit jednotlivé tataráky nebo rovnou vyzkoušet výhodné degustační menu. Ke všem tatarákům připravujeme několik druhů topinek.

Ponořte se do relaxace v dřevěných kádích

Rádi relaxujete doma ve vaně? Ve vaně, která je plná horké vody, vonavé pěny, kolem vás jsou svíčky a hraje příjemná hudba? Jistě si přijdete na své i v našem wellness. Nově si můžete užít chvíle pohody a odpočinku v dřevěných kádích. Není nic lepšího než rozpustit starosti všedních dní v příjemně teplé vodní lázni. Do kádí se můžete vnořit s alpskou, pivní nebo bylinnou esencí. Záleží na vaší náladě. Kapacita kádí jsou 2 osoby, procedura trvá 40 minut. Blíží informace vám rádi poskytneme na recepci.



Dýně, hvězda podzimu

Podzimní období vyzývá nejen v oděvnictví, ale také v gastronomii zachumlat se do teplých barev a energeticky se připravit na náročné období zimy. Doporučuje se konzumovat hodně zemité suroviny, jako např. mrkev, řepu, zázvor, cibuli, brambory, zelí a samozřejmě také dýni. Zkrátka vše, co vás zahřeje pohledem nebo konzumací. Dýně neboli tykev se do Evropy dostala díky kolumbovským výpravám v 15. století z Ameriky. Její největší přednost tkví ve vysokém obsahu betakarotenu, díky kterému

má krásně oranžovou barvu. Jestli je zralá a připravená na konzumaci poznáte podle její stopky, která by měla být zdřevnatělá s drobnými suchými prasklinkami.

Tato zelenina neobsahuje žádný cholesterol, což je skvělá zpráva pro osoby držící dietu. Naopak je plná vlákniny a vody. Dužina i semínka obsahují spoustu vitamínů, stopových prvků, nenasycené mastné kyseliny atd. Zkrátka je to super biopoklad, který nás hodně baví.

Mezi nejznámější patří dýně Hokkaidó, která je v gastronomii zároveň nejoblíbenější, a to pro svou nasládlou chuť a sytě oranžovou barvu. Hokkaidó se hodí do polévek, do rizota nebo na grill. Často z ní ale můžete vidět i nejrůznější dezerty, zato klasické kompoty jsou už pasé. Výhodou je, že tento druh dýně se dá konzumovat i se slupkou.

Další v gastronomii velmi oblíbenou dýní je máslová, která je však náročná na pěstování. Pro



Vánoční provoz omezen

Vánoční čas by měli všichni trávit v úzkém kruhu svých rodin. Proto bude i v letošním roce ve dnech 24. a 25. 12. penzion s restaurací uzavřen. Na Štěpána však není pána, a na 2. svátek vánoční tak znovu otevíráme.

Jaký byl rok 2019?



Letošní rok byl bohatý na eventy, kterých jsme uspořádali celkem 19. Mezi ty nejpoblíbenější patří Valentýnské menu a Svatomartinské hody. Oblibu si získaly také jiné gastronomické akce, ochutnávky vína, výhodné wellness víkendy a další. Na rok 2020 plánujeme tradiční akce znovu. Nebude chybět ani letní promítání na terase a určitě přidáme i nějakou sportovní akci. Za celý rok jsme uspořádali 10 svateb, a tak jsme pro velký zájem uvolnili v příštím roce více svatebních termínů.

Těšte se na rok 2020, bude plný skvělých akcí!

tuto dýni je typický tvar podobný hrušce. Její semínka a dužina jsou krásně oranžové, uložené ve spodní části. Je jednou z nejsladších a nejlépe stravitelných dýní, a proto je často vyhledávána jako první zeleninový přírůbek pro miminka. Hodí se do polévek na pečení nebo do orientálních jídel.

Velmi široké využití v kuchyni nalézá také muškátová dýně, která má buclatý tvar a jedinečné aroma. Mezi ostatními kolegyněmi ze svého rodu je nejvíce příbuzná melou-

nům. Podobá se nejen tvarem, ale i velikostí, neboť ty největší exempláře mohou mít až ke 20 kg. Jako jedna z mála se dá konzumovat syrová, avšak paleta využití je pestrá – pečená, vařená jako příloha, jako pyré či do koláčů. Záleží na fantazii kuchaře.

Mezi další dýně se řadí také typická halloweenská dýně určená k dlabání v dušičkový čas. Dále dýně špagetová, jejíž dužina se po upečení může seškrábat vidličkou, čímž vzniknou typická špagetová

vlákna. Ne všechny druhy dýně jsou ovšem vhodné ke konzumaci – ne, že by byly vyloženě jedovaté, ale jejich příprava je zbytečně náročná a chuť nevýrazná.

Tak která je ta vaše oblíbená?



Novoroční oběd Na kraji lesa

Chcete vstoupit do roku 2020 pohodově a bez starostí, nelámat si hlavu, co budete na první oběd tohoto roku vařit? Tak přijměte pozvání na slavnostní novoroční obědové menu. Na jeho podobě právě pilně pracujeme. Sledujte naše sociální sítě a nezapomeňte si včas rezervovat své místo.





Něco se chystá aneb Akce Na kraji lesa

Žádné ticho po pěšině. Na kraji lesa je přenádherně živo!
V průběhu celého roku pro vás připravujeme řadu příjemných akcí,
kterých je radost se účastnit. Těšíme se na vaši návštěvu.



22. 11.—24. 11. 2019

Tatarák Fest

Víkend s oblíbenou pochoutkou,
připravenou na různé způsoby

6. 12. 2019

Rozsvěcení vánočního stromu

Svažené víno, perníčky — zahájíme adventní
čas pohodovou atmosférou.

13. 12.—15. 12. 2019

Wellness weekend

Nabídka na víkendový pobyt
s polopenzí a zvýhodněným
vstupem do wellness

27. 12. 2019 — 1. 1. 2020

Silvestr Na kraji lesa

Nabídka na vánoční pobyt
s polopenzí, volným vstupem
do wellness a slavnostním
novoročním obědem

1. 1. 2020

Novoroční oběd Na kraji lesa

Slavnostní novoroční menu pro ty, kteří
si nechtějí s prvním obědem roku 2020
lámat hlavu