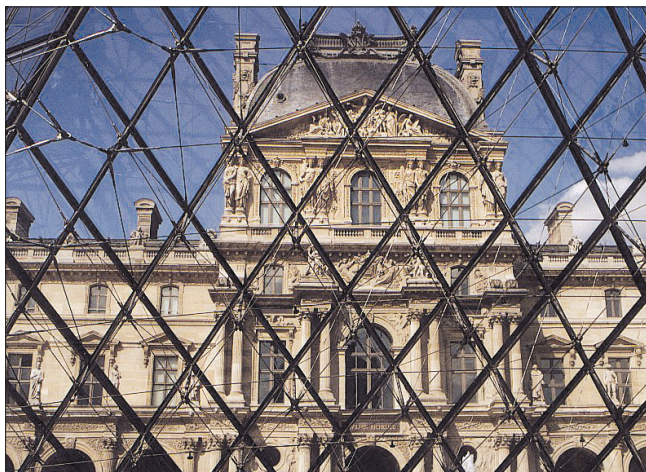


[in.ihned.cz/pelmel](http://in.ihned.cz/pelmel)



## Louvre podraží

Zájemci o expozice světoznámého pařížského muzea Louvre musí od února sahnout o něco hlouběji do kapsy – běžné i snížené vstupné podraží o jedno euro (asi 32 Kč) na 8,50, respektive 6 eur. Louvre prý tak srovnává krok s jinými velkými evropskými i americkými muzei. Na druhé straně se rozšiřují možnosti bezplatné návštěvy muzea, například jedenkrát týdně ve večerních hodinách pro mladé pod 26 let. Zdarma pro všechny je Louvre každou první neděli v měsíci. Nyní ho navštíví bezplatně každý rok asi 1,8 miliónu lidí, zhruba třetina celkového počtu návštěvníků. Hlavní akcí jara bude v Louvru výstava nazvaná Paříž 1400, umění za Karla VI. Potrvá od 27. února do 17. května. **(čtk)**

**U táboorského  
Jordánu asi vznikne  
rekreační zóna**

Rekreacní zóna, která by přitahovala nejen místní, ale i turisty, zřejmě vznikne na břehu nádrže Jordán v Táboře. Radnice zde chce vybudovat procházkový park s malými stavbami a parkovištěm pro hosty. Zastupitelé rozhodli, že výmění jeden ze zdejších pozemků, které patří Jihočeské energetice, za dva menší ve vlastnictví města, aby tak projektu uvolnil cestu. „Jordán je naše zlato a my toho chceme využít,“ řekl místostarosta města Jan Babor. Podle něj by mělo nábreží v délce asi 800 metrů v následujících letech projít terénními úpravami, které by jej zkvalitnily téměř k nepoznání. Kdy to ale bude, zatím není zřejmé. (čtk)

## Elektronický průvodce severní Moravou

Moravskoslezský kraj vydal nové elektronické turistické průvodce regionem. Prezentací CD-ROM „Navštivte severní Moravu a Slezsko“ obsahuje ucelené informace o památkách a zajímavostech kraje. Nabízí i místa, kde je možné prožít dovolenou. Součástí jsou informace o ubytování a stravování. Jednotlivé sekce pak provedou např. historickými, kulturními či technickými památkami. Průvodce kraj vydal v nákladu 4000 kusů ve 4 mutacích: česky, anglicky, německy a polsky. Informace z průvodce budou zveřejněny také na webových stránkách [www.kr-moravskoslezsky.cz](http://www.kr-moravskoslezsky.cz).

**(čtk)**

## Nová lanovka v Černém Dole

Zbrusu nová sedačková lanovka jezdí od minulého pátku v lokalitě Černý Důl v Krkonoších. Dosud málo známý areál se díky novince nyní vyrovná parametry nejlepším lyžařským střediskům v ČR. Trísedačková lanovka přepraví spolu s ostatními lyžařskými vleky střediska až 6000 osob za hodinu. Na lyžaře zde čekají 1 km dlouhé sjezdové tratě s technickým zasněžováním (o celkové ploše 18 ha). V celém ski areálu je nyní 11 lyžařských vleků a 1 lanová dráha. Obec Černý Důl se tak s přibližně

2500 lůžky stává vyhledávaným střediskem, které svým hostům nabízí bohaté zimní vyžití. **(in)**

## Bojnický zámek lámal rekordy

Rekordních téměř 292 tisíc návštěvníků zavítalo loni do jedné z nejhezčích historických památek na Slovensku, na zámek v Bojnicih. Oproti předminulému roku se tak počet turistů zvýšil o 58 tisíc. Jde o největší návštěvnost této památky v novodobé historii země. Značný úspěch měly zejména tradiční akce jako Den sv. Valentýna, Rytiřské dny nebo Vánoce na zámku. Mimořádný zájem ale vzbudila akce Strašidla na zámku, která přilákala za hrady zhruba 25 tisíc lidí. Za krásami zámku



v Bojnicih přicházejí také desetitisíce zahraničních turistů. Ti mají v oblibě zejména noční návštěvy zámku. Počet návštěv zámku loni daleko předčil také návštěvnost jiných slovenských památek. Například na Oravský hrad zavítalo zhruba 160 tisíc, na Spišský hrad 155 tisíc lidí.

(čtk)

[www.web.cz/entomofagie/](http://www.web.cz/entomofagie/)

## Exotická výprava na cestě vlastní kuchyní

Dobrodružné cesty za poznáním a zvyky jiných krajů mohou začínat i jinak než s batohem na lešti. V dnešním díle se vypravíme za exotikou sice přes internet, ale přímo do vaší kuchyně. Český student Jan Fřkal se na webu, který můžeme navštívit na adrese [www.sweb.cz/entomofagie/](http://www.sweb.cz/entomofagie/) zabývá kuchyní opravdu netradiční, za hlavní surovinu zde nespočítá věpově kotletky či kuřečí stehýnka, ale hmyz v různých podobách. V našich končinách je to sice věc velmi neobvyklá, ale takto pestrý jídelníček potká cestovatel v mnoha zemích od Latinské Ameriky až po Japonsko. Český web o entomofagii se tak snaží trochu pobořit předsudky ve stolování. Web je přehledný a lehce se na něm návštěvník orientuje, obsah vlevo je složen z obrázků, na pomalejším připojení se některé z nich nemusí načíst, pak je místo prázdné, jen s náhradním popisem. Autor webu se v jednotlivých rubrikách snaží vysvětlit, co je to entomofagie i čím může být hmyz v jídle přínosný. Dává i příklady z jiných krajů, v Mexiku je po

hovězím a fazolích hmyz třetím národním jíd-  
lem.

Určitě je třeba ocenit, že tvůrce webu není jen teoretik, ale takřka vše, o čem píše, si ockoušel na vlastním talíři. V rubrice „Hmyzí recepty“ najdeme návod na úpravu hmyzu i fotografie z kulinářské přípravy. Vybírat je možné z jidel, jako jsou „cvrčci po papuánsku“ či pudding s mravenci nebo indonéské pláclíčky s mouchnými červy. Nechybí poradna, kde hmyz



sbírat, na co si dát pozor či kde a za kolik se dá pořídit třeba litr soumráčníků.

Na webu najdeme i tabulku nutričních hodnot, od přehledu aminokyselin přes výživnou hodnotu až k podílů bílkovin - zde to vyhrává sarače s 75 procenty. V přehledu jedlých druhů lze najít i tabulku chutí, mravenci jsou podle autora webu sladcí, téměř oříškoví, housenky soumráčníků jsou jako škvarky a mouchiči červi se na jazyku podobají celozrnnému chlebu. Cenná rada se tu najde pro budoucí kuchaře, cituji tedy text z webu s velmi upřímným vyzněním: Dle originálů by se měl hmyz vařit živý, čili ten nejčerstvější. Ale z vlastní zkušenosti vím, že nasypat živé cvrčky na rozpálenou pánev, na to opravdu musí být člověk otrlý. Lze to řešit třeba tím, že před použitím hmyz zmrazíme (...přirodní smrt, ale zase se tím ztratí kus chutě), nebo šoupneme na pár sekund do mikrovlnky (jen krátce, jinak prasknou!). Dobrou chuť!

**JAN JOSEF KUBÍČEK**

*Autor je multimediálním ředitelem  
deníku Pravda*