

# Na kyselo k Červinkům



FOTO: IVO GOLDBACH

## INFORMACE

### Restaurace U Červinků

Čistá u Horek 5  
Okr. Semily  
Tel.: 481 596 293

Otevírací doba:  
Pondělí až sobota  
10 – 23 hod.  
Úterý zavřeno  
Neděle 11 – 20 hod

Cenová kategorie: ●

#### Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje  
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj  
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●  
do 1500 Kč: ●●●  
nad 1500 Kč: ●●●●

V letošním vydání ročenky Gurmán se do první dvacítky v absolutním pořadí dostala i „obyčejná“ venkovská restaurace U Červinků. Úvozovky u slova obyčejná jsou oprávněné, protože snem každého pocestného je, aby takových obyčejných restaurací, kde se nemusí obávat spočinout z důvodů finančních, nacházel na svých cestách co nejvíce. Opak je pořád ještě bohužel v našich zeměpisných končinách i deset let po pádu monopolu Rajů a Jednot pravdou.

V Čisté u Horek, přímo na dohled od hlavního masivu Krkonoš, takovou oázu najdete. Znají a vyhledávají ji nejenom lidé z okolí. Stala se místem pravidelných zastávek na

cestách do hor či při návratu z lyžování. Cestou do nebo ze „Špindlu“ si sice musíte pár kilometrů zajet u Horek u Nové Paky směrem na Trutnov, ale stojí to za to, protože na pražské trase něco podobného v poměru cena/kvalita stěží potkáte.

### Obnovená tradice

Dnešní majitelé a provozovatelé Daria Urbánková, rozená Červinková a Josef Podrazil zde začínali i nezačínali od samého začátku. Rod Červinků tady totiž sice měl koncesovanou živnost na pohostinství od roku 1880 a dnešní restauraci postavil dědeček paní Urbánkové už v roce 1927. Byl však natolik úspěšný, že ho komunisté v padesátých letech zbavili neje-

nom živnosti, ale i domu. Tradice rodinné restaurace tak byla na dvě generace přerušena. Pohostinství se nikdo z rodiny dál nevěnoval. Dům byl rodině v dezolátním stavu navrácen v roce 1991. Paní Daria, s humanitním vysokoškolským vzděláním a pražskou adresou, se rozhodla obnovit Červinkovskou rodovou živnost nejenom názvem, ale přímo vlastním aktivním zapojením. Do projektu zaangažovala i svou matku, po které je pojmenován zdejší žadáný babičkovský bramborový salát. „V životě jsem se nenamyla tolika hrnců, jako když jsme tady začínali,“ vzpomíná dnes na doby, kdy mimo jiné také vařila dnes již pověstný chutný a hutný salát.