

TIPY V KRAJÍCH

tn.ihned.cz/tipyvcr

Ústecký kraj

CHOMUTOV

Unikátní betlém

Historické i současné betlémy vystavuje až do 6. ledna Oblastní muzeum v Chomutově v budově radnice. Součástí výstavy je unikátní mechanický betlém Josefa Fialy, na kterém řezbář pracuje od roku 1995.

Velká Hradební 3118/48, tel.: 474 651 251, <http://muzeum-cv.net>

Liberecký kraj

HEŘMANICE

Vánoční sklářské dny

V prostorách sklárny v Heřmanicích můžete o sobotách 8. a 15. prosince od 10 do 17 h zhlédnout ukázky tvarování skla nad kahanem a také si koupit skleněné výrobky. Za doprovodu živé hudby



Tip na víkend

VÁNOČNÍ TRHY
NA KOLONÁDĚ

Prostředí mariánskolázeňské kolonády ožije od 7. do 9. prosince vánočními trhy s ukázkami řemesel a prodejními stánky s rozmanitým zbožím. Zakoupit si můžete speciality pečené na grilu, koláče, vánoční cukroví, pražené mandle, svažené víno nebo horkou medovinu. Na pátek od 14 h je připraven program pro děti, další představení se plánují i na sobotu a neděli. Každé odpoledne budete mít také možnost vyrobít si vánoční dekorace v dílně.

Tel.: 723 857 781, www.marianskolazne.cz

současné ochutnáte i značková jihomoravská vína.

Heřmanice 7, tel.: 482 317 122, www.hermanice.com

Kraj Vysočina

HLINSKO

Medové dny



V sále Komorního divadla (Orlovně) proběhne od 7. do 10. prosince prodejní výstava medu, včelích produktů a včelařských potřeb. Součástí akce, přístupné každý den od 8 do 18 hodin, bude také ochutnávka medoviny a medového piva Kvasar, výroba svíček ze včelího vosku nebo výroba a zdobení perníčků. Především odborníci ocení přednášky a videoprojekce o životě včel a včelařství.

Na Řekách 1109, tel.: 606 928 635, www.hlinsko.cz

Olomoucký kraj

OLOMOUC

Emil Filla

Po Praze zavítala retrospektiva Emila Filly také do Olomouce. Průřez celoživotní tvorbou jednoho z nejvýznamnějších českých výtvarníků 20. století je k vidění v Muzeu moderního umění. Expozice nabízí prostřednictvím více než 60 exponátů přehled proměn Fillovy tvorby ve stylově odlišných etapách. Je řazena podle jednotlivých období umělcova života a tvůrčího vývoje. Navštívit ji lze do 13. dubna.

Denisova 47, tel.: 585 514 111, www.olmuart.cz



Moravskoslezský kraj

OSTRAVA

Adventní neděle

V Ostravském muzeu se můžete každou adventní neděli zúčastnit workshopů s vánoční tematikou. Vyrábět se budou vždy od 9 do 17 hodin filcové vánoční ozdoby, věnečky z březového proutí nebo závesné ozdoby z přírodnin.

Masarykovo nám. 1, tel.: 597 578 450, www.ostrmuz.cz

Zlínský kraj

ROŽNOV POD RADHOŠTĚM

Vánoce na dědině

Valašské muzeum v přírodě v době od 6. do 15. prosince (kromě 8. a 9. 12.) vytvoří ve Valašské dědině atmosféru minulých časů vánočních. Mezi chalupami budete mít možnost spatřit Mikuláše s čertovskou družinou, v chalupách ukázky lidových zvyků, pečení a zdobení perníčků, vánočních oplatek, předání a tkaní, práci řezbářů, kovářů či odlévání svíček.

Palackého 147, tel.: 571 757 111, www.vmp.cz

Jihomoravský kraj

BUČOVICE



Výstava vládků

Ke 120. výročí železniční trati Brno – Bučovice – Kyjov uspořádali muzejníci z Bučovic na Vyškovsku společně s klubem modelářů z Kyjova výstavu vládků s názvem Do Bučovic přijel vlak. Expozice ve Výstavním sále Muzea Bučovice potrvá do 18. ledna příštího roku.

Zámek 1, tel.: 517 383 190, <http://muzeum.vyskov.cz/bucovice>

Hospoda

BÓLE ZA OŠEMA

Sranda hospodu neuživí. Nezažene hlad ani žízeň. V Hanácké hospodě na Dolním náměstí v Olomouci bohužel občas hřeší na to, že na hromadu navržený místní dialekt ukrývá nedostatky. Obsáhlý jídelní lístek je vypedený v hanáckém a simultánně tlumočený do češtiny. Takže je úplně jedno, zda si objednáte „vepřové čubr zalité štávó z brůtvano, zeli a zemská



knedla“ nebo „vrabec, zeli, knedlík“, přinesou vám to samé. Bóle za ošema, tedy boule za ušima, je sekce jídelního lístku slibující speciality. Objednat si můžete třeba čodle tetek Drbalek, neboli zapéčené bramboráčky s vepřovým masem a sýrem. První čtení v jídelním lístku je zábavné, ale pokusy o vtip se brzy okoukají. A pak začne pomalu vadit, že majitel hospody nechce zaplatit pořádné osvětlení. Pod namodralým světlem úsporných žárovek vypadá i to nejlépe upečené maso nedomrle. Píva se tu vypije dost na to, aby pár haléřů z každého půllitru zaplatilo příjemné teplé světlo. Tak se nechce moc věřit, že by pro hanáckou kuchyni měl být charakteristickým oděrem fritovací olej z kuchyně. Zatlímco kocovina po dlouhé noci odezní druhý den v poledne, oblečení je cítit ještě dlouho poté. Ale stejně se sem člověk vrátí, protože zdejší halušky s brynzou za necelých šedesát korun nemají chybu. A zlatý bažant, který se tu teď točí místo prazdroje, chutná dobře. I ve větším množství.

VÁCLAV POUSTKA

Hodnocení IN: ★ ★ ★ ☆ ☆

Hanácká hospoda, Dolní náměstí 38, Olomouc.
Otevřeno Po – Pá vždy 10 – 24 h,
Ne 10 – 20 h. Točené starobmo a zlatý bažant.