

SVĚT NA VAŠI DLANI
Epocha

Představíme vám svět kolem nás tak, jak jste jej neznali

**SVĚT
NA DLANI**

SPECIAL

Rp
1 CEN
99, 90
15, 20

**MYSTICKÝ
RADHOŠŤ**
HORA DVŮ
SVĚTŮ

**SANTINIHO
GEOMETRIE**
NA ZELENÉ HOŘE

99

MAGICKÝCH

MÍST V ČECHÁCH,

NA MORAVĚ A VE SLEZSKU

**OBJEVTE MÍSTA S TAJEMNOU
ATMOSFÉROU**

**TAJEMNÉ
MÍSTO V BLANÍKU**
PŘÍBĚH, V NĚMŽ
SE ROZCHÁZÍ ČAS

HRAD HOUSKA
POVĚST, KTERÁ
PŘITAHUJE DODNES

**TAJEMSTVÍ
KAMENNÝCH RAD**
ZÁHADA BEZ
JEDNOZNAČNÉ ODPOVĚDI

PAKT S ĎÁBLEM
PRAŽSKÁ LEGENDA



TROSKY
DOVĚD, KTERÝ NEMÁ

Cena 99,90/5,20 €

2/20





Zámek Loučeň je romantickou barokní památkou s původními interiéry. Obklopuje ho rozlehlý anglický park, který je obohacen o soubor 12 labyrintů a bludišť.



SEM SE NEJEZDÍ JEN KOUKAT, LOUČEŇ SE I OCHUTNÁVÁ

Zámek Loučeň, ležící asi 12 kilometrů severně od Nymburka, zdaleka není jen hezkou kulisou pro výlet. Mezi labyrinty, parkem a restauracemi vzniklo neopakovatelné místo, kde se historie přirozeně potkává s gastronomií a kde návštěva nekončí prohlídkou, ale klidně pokračuje piknikem v trávě nebo večeří, na kterou se nezapomíná.

Loučeň není zámek, který by stál na jednom jediném pilíři. Spíš na celé řadě osudů, které se tu vrství od středověké tvrze až po barokní sídlo, jak ho známe dnes. První zmínky sahají až do roku 1223, ale skutečný tvar mu dali až Valdštejnové po skončení třicetileté války, když z místa vytvořili reprezentativní rezidenci, odpovídající době i ambicím svého rodu.



Od té chvíle se Loučeň nemění jedním velkým skokem, ale spíš postupně, přes sňatky, dědictví a proměny vkusu jednotlivých šlechtických rodů. Fürstenberkové a Thurn-Taxisové přidávají další vrstvy, rozšiřují park, otevírají panství světu a nechávají za sebou stopu, která je čitelná dodnes. Ovšem zámek žije především přítomností.

LABYRINT CHUTÍ

Zámek Loučeň se do všeobecného podvědomí nedostal jen díky svému neopopíratelnému půvabu, ale i díky gastro-

nomickým zážitkům, které si odtud návštěvníci odvázejí. Jídlo se zde navíc neřeší odděleně od zbytku areálu, ale přímo sem patří a zapadá stejně samozřejmě jako zdejší park, největší labyrintárium v Evropě nebo koneckonců i samotný zámek. Místo klasických modelů se tu pracuje s nápadem, že návštěva zámeckého areálu nemá potěšit jen zrak, ale i chuť. Podle toho také vypadá nabídka.

A ta je vskutku široká. Zejména rodiny s malými dětmi ocení samoobslužnou restauraci Vtipná kaše, kde si ratolesti mohou pochutnat třeba na místní specialitě jménem Čápy s mákem. Ornitologové přitom nemusejí trnout, protože v tomto případě nejde o opeřence, ale o makové šišky, přelité švestkovou omáčkou. Pro chvíle romantiky jsou v areálu zámku připraveny nově zrekonstruované hotelové restaurace Maxmilian a Ferdinand, kde kraluje šéfkuchař Tomáš Petráň.



SVAČINA? HOSTINA!

Když Michal Tučný kdysi zpíval o snídani v trávě, asi ho nenapadlo, že právě na zámku Loučeň se dá takto pojmout nejen snídane, ale i další chody. Zámecké louky jsou otevřené všem, kdo mají chuť zpomalít a dát si oběd bez stropu nad hlavou. Někdo vytáhne vlastní zásoby, jiný raději sáhne po piknikovém koši přímo ze zámku, kde je všechno připravené tak, aby se nemuselo řešit vůbec nic. Variant je víc než dost, od vegetariánské přes rodinnou až po tu, která počítá s tím, že si dva lidé chtějí dát sklenku vína a mít chvíli klid.

Když se k tomu přidá letní den, často se roztopí i zámecký gril a park začne vonět tak, že plán, který počítal jen s malou svačinkou, rychle bere zaslav.

A na závěr nahlédneme tam, kam obvykle návštěvníkovo oko přístup nemá, tedy do šéfkuchařova království: „*Základní rozdíl mezi přípravou pokrmů v předních pražských hotelích a zámekem vidím především v pestrosti naší klientely, a tím pádem poptávce. Rovněž ve špičkových hotelích mají samozřejmě pestrou skladbu klientů z mnoha světadílů, ale většinou se skládají ze dvou skupin, a to turistické a obchodní,*“ uvádí Tomáš Petráň a pokračuje: „*U nás na zámku nemáme takovou pestrost, co se národnostní skladby hostů týká, ale jezdí k nám jak obchodníci, zamilované páry tak i rodiny s malými či většími dětmi. A to je ten důvod, proč vám u nás v restauracích nabídneme jak krupicovou kaši, tak i hovězí steak ze šest týdnů stařeného masa.*“

