

Jste milovníky jídla a piva? Užijte si **Slavkov gastronomicky**. Ochutnejte dezerty v místních cukrárnách, vyzkoušejte některé z vynikajících piv Slavkovského pivovaru a prožijte kouzelný piknik v zámeckém parku nebo na vyhlídce u sv. Urbana. A až dorazíte domů, uvařte si pravou polévku z napoleonského období.



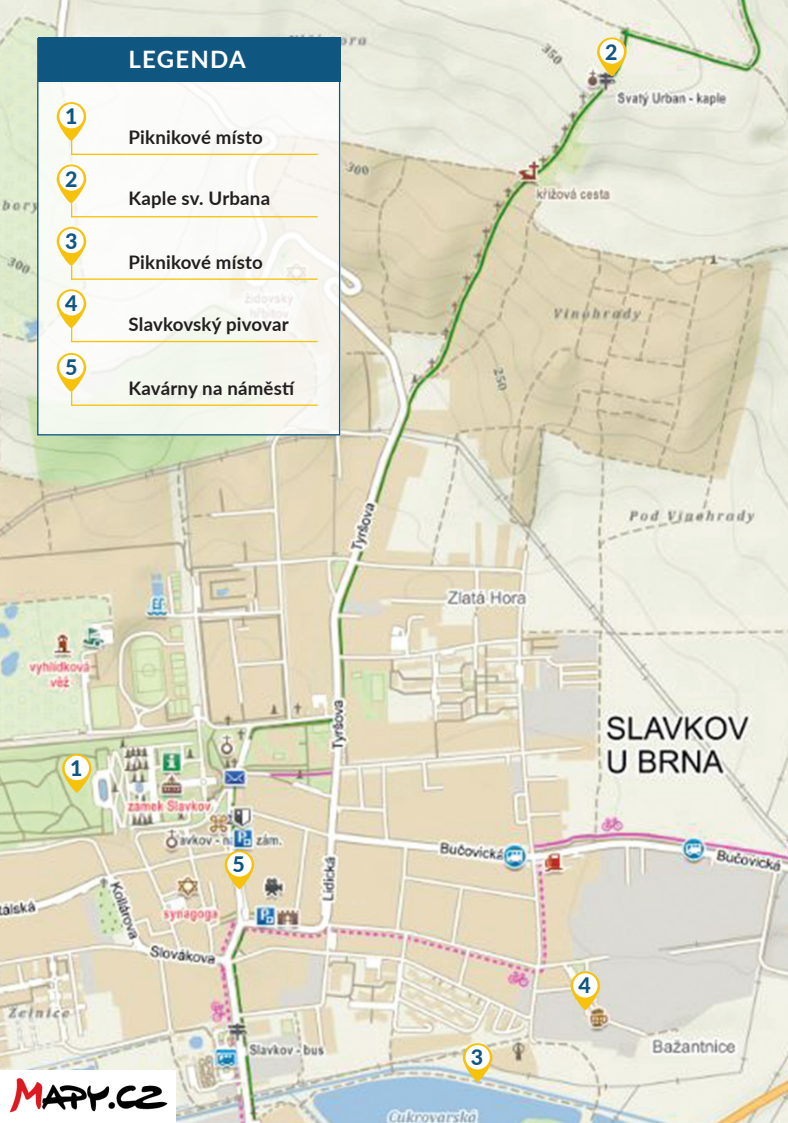
Slavkov gastronomický



www.slavkovak.cz

LEGENDA

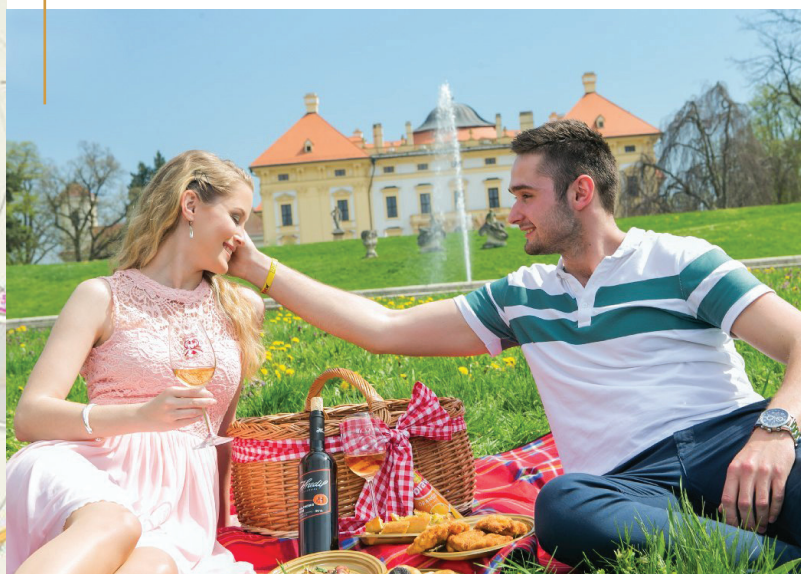
- 1 Piknikové místo
- 2 Kaple sv. Urbana
- 3 Piknikové místo
- 4 Slavkovský pivovar
- 5 Kavárny na náměstí



KAM NA PIKNIK VE SLAVKOVĚ

Vydejte se na piknik do zámeckého parku a užijte si posezení pod stoletými kaštanými. Dobroty na piknik můžete zakoupit v místních cukrárnách na náměstí nebo v kavárně zámku. Otevírací doba parku je v čase 6:00-20:00. Další jedinečné piknikové místo je u kaple sv. Urbana. Ke kapli se dostanete po 2 km pěší chůze po zelené turistické značce a na konci na Vás čeká nejen krásný výhled, ale i příjemné posezení pod košatými stromy.

Více info na www.zamek-slavkov.cz





SLAVKOVSKÝ PIVOVAR

Slavkovský pivovar navazuje na mnohaletou tradici vaření piva v historii města. Ve Slavkově byly už od středověku nejdříve pivovary v jednotlivých měšťanských domech a v 17. století tyto "sousedské" pivovary nahradil jeden pivovar obecní. Ten město využívalo do roku 1660, kdy jej postoupilo zpátky šlechtě. Nynější pivovar byl postaven v roce 2012 na místě bývalého panského pivovaru, ze kterého zbyl ještě komín sladovny. Místní pivo se čepuje i v několika desítkách hospod v blízkém i vzdálenějším okolí. V objektu je také gurmánská restaurace. Vyrazte ochutnat tento kouzelný mok, protože pivovar je držitelem mnoha ocenění a dlouhodobě se drží na předních příčkách mnoha soutěží.

Více info na
www.slavkovskypivovar.cz



UVAŘTE SI DOMA POLÉVKU Z BITVY TŘÍ CÍSAŘŮ

Chcete si doma uvařit autentický pokrm, kterým byli pohoštěni poražení císaři po bitvě v jednom selském stavení? Jaké jsou potřeba ingredience: kmín, voda, sůl, sádlo, hladká mouka, cibule, vývar a pepř.

Vaříme jako za Napoleona

V hrnci rozpustíme kus sádla, na kterém osmahneme najemno nakrájenou cibulku, přidáme kmín - drcený i celý a opékáme pár minut. Přidáme hladkou mouku, kterou taky pěkně dozlatova osmahneme. Poté umícháme jíšku, kterou ihned zředíme vodou nebo vývarem. Dochutíme solí a pepřem a necháme dvacet minut provařit. Ihned podáváme a na talíři zdobíme opečenými kostičkami chleba. Lze dozdobit čerstvou či sušenou zeleninou.



KAVÁRNY A RESTAURACE

Milovníci dobré kávy a sladkého by neměli chybět na náměstí ve Slavkově, kde se nachází příjemné rodinné kavárny. Kromě kvalitní kávy si můžete zpestřit den i dobrým vínem a pokud zatoužíte ve Slavkově i poobědvat, využijte restaurace na náměstí či v okolí zámku.



KDE BYSTE ROZHODNĚ NEMĚLI CHYBĚT

aktuální data na www.slavkovak.cz

DNY SLAVKOVA

kulturní společenská akce na náměstí ve Slavkově

VETERANFEST

sraz historických automobilů a motocyklů

NAPOLEONSKÉ HRY

letní akce ve slavkovském zámeckém parku věnovaná historickým událostem

TENKRÁT VE SLAVKOVĚ 1805

vzpomínkové akce k bitvě u Slavkova

ŘEMESLNÉ JARMARKY A PRODEJNÍ TRHY

LETNÍ FILMOVÝ FESTIVAL V ZÁMECKÉM PARKU



Vydal: Zámek Slavkov – Austerlitz
© 2020
Foto: archiv Zámku Slavkov / města Slavkov
Web: www.slavkovak.cz, www.zamek-slavkov.cz
Informační centrum:
infocentrum@zamek-slavkov.cz
<https://www.facebook.com/zamekSlavkov/>