

Představujeme držitele regionální značky Kvalita z Hlinecka (díl třetí)



Stravovací zařízení: Hospoda u sv. Huberta

Certifikované regionální pokrmy: Divočák na šípkové omáče, Srnčí na švestkové omáče, Uzený pstruh marinovaný v bylinkách

Restaurace U sv. Huberta se nachází v srdci památkové rezervace lidové architektury Betlém. Hosté zde mohou ochutnat speciality regionální kuchyně a na závěr vše spláchnout douškem hlineckého piva. Restaurace má kapacitu 60 míst ve stylovém prostředí včetně nekuřáckého salónku, venkovní letní zahrádku s kapacitou až 100 míst a dalších 25 míst v podkrovním salonku. Na jídelníčku převládá česká kuchyně, zvěřina, čerstvé ryby a drůbež. Ve víkendové nabídce nechybí zvěřinové, zabijačkové, rybí nebo bramborové hody. Značku Kvalita z Hlinecka obdržely níže uvedené pokrmy.

Divočák na šípkové omáče je vyhlášenou specialitou Hospody u sv. Huberta. Ručně trhané šípky pocházejí z remízků z Hlinecka a dodávají omáče nezaměnitelnou chuť i vůni.

Srnčí na švestkové omáče je pokrmem připravovaným již za dob našich babiček. Omáčka je připravována z vína, sušených švestek z regionu a domácích povidel zahuštěných perníkem. Oba recepty pocházejí z přelomu 19. a 20. století a jsou tradiční pro region Hlinecka.

Uzený pstruh marinovaný v bylinkách je jemně vyuzený přímo v udírně Hospody u sv. Huberta. Pstruzi od regionálního dodavatele jsou několik dní naloženi ve speciální směsi koření, které jídlu dodává svoji specifickou vůni i chuť.

Podrobné informace o jednotlivých certifikovaných výrobcích a službách naleznete na www.mashlinecko.cz v záložce Kvalita z Hlinecka.

Bc. Hana Rouhová, MAS Hlinecko

