



PODZIM V OBLEŽENÍ DUCHŮ A STRAŠIDEL aneb tvořivý Halloween v Krkonoších

Strašidla, pekelníci, duchové, černé kočky, příšery a jiná havěť... Víte, že ti všichni se na podzim stěhují do Pece pod Sněžkou? Mají zde totiž skvělé zázemí. Stejně jako všichni, kteří se s nimi chtějí potkat a na samém úpatí Sněžky společně zažít pořádný kopec zábavy a dobrodružství.



A jak už to s věcmi pekelnými bývá, má to jeden háček. Pokud chcete mezi příšerky všeho druhu zapadnout, připravte si strašidelný kostým. Anebo si aspoň na svou ochranu vydlabejte děsivou dýni. Právě ta je totiž nezbytným prvkem tradičního Halloweenu. A když do ní umístíte svíčku a vytvoříte Jackovu svítilnu (jack-o'-lantern), už se nemusíte bát opravdu ničeho. Svítilny totiž vítají pozůstalé a chrání proti zlým skřítkům.

ORANŽOVO-ČERNÉ TVOŘENÍ

K této podzimní zábavě, kterou děti určitě ocení, nemusíte nic shánět ani připravovat, nechte to na hotelu Horizont. V rámci balíčku Halloween se tu můžete zúčastnit rodinného "dýnodlabání" a soutěže o nejoriginálnější dýni, vyrobíte si masku a absolvujete halloweenský karneval. A hlavně vyrazíte s dětmi na večerní dobrodružnou stezku odvahy. Bať! Zatímco se děti zabaví při tvoření pod dohledem skvělých hotelových animátorek, inspirujte se při dlabání dýní u profesionála nejpovolanejšího, Jana Fiebingera, mistra v carvingu, tedy ve vyřezávání ze zeleniny či ovoce. Dýně na nejruznější způsoby pak umí skvěle zpracovat kuchařský tým hotelu Horizont pod vedením šéfkuchaře Jiřího Švestky. V hotelu Horizont Vás čekají ale nejen halloweenské zážitky. Rozhodně byste si neměli nechat ujít výlety podzimem vybarvených Krkonoš. Kraj je to klidný a čarokrásný. Tak neseďte za pecí a přijďte do Pece.



A šéfkuchař hotelu Horizont, Jiří Švestka, se s námi také podělil o jeden ze svých receptů:

Domácí taštičky plněné dýňovou fáší

SUROVINY NA 4 PORCE:

600g vařené brambory	300g rajčata
200g hrubá mouka	40g rozinky
3ks vejce	120g olivový olej
60ml smetana	120g máslo
300g dýně	30g cukr krupice
	sůl, bílý pepř



POSTUP:

- Z vařených brambor, které nejmenno nastrouháme, hrubé mouky a vajec si připravíme bramborové těsto, které vyválíme a takto vyválený plát nakrájíme na čtverce, které naplníme na jemno sekanou dýní, ochucenou solí a pepřem se smetanou a vytvoříme taštičky, které vaříme v osolené vroucí vodě zhruba 10 minut, dokud taštičky nevyplavou na hladinu.
- Na másle a olivovém oleji si opražíme cukr, přidáme rozinky a oloupaná, na kostičky nakrájená rajčata. Osolíme a jemně zalijeme vodou. Povaříme a odstavíme.
- Na talíř klademe taštičky a přeléváme touto směsí. Zdobíme čerstvou pažitkou.

