



Zaslouží si to. Sv. Václava učila číst a psát a stolet za stoletm hrdě odolává rozmarům čtyř ročních období, aby Cechům pořád připomínala, že i tady začínalo všechno to jejích dlouhých puování...

### Bílá paní na hradě Okoří šla už dávno spát... (ale spíš se odstěhovala!)

A po pravdě řečeno, jeden by se jí nemohl divit. Stráší dnes na zřícenině, kde není kouska kloudných podlah a kde si čas (spolu se stavicími sousedy z okolních vsí) rozebral krovky i schodiště, není žádný meč. Ale za prohlídku poslávený hrad

**Činorodí budovatele rodinných domků z široho okolí si hrad začali rozebrat a to činní tak dlouho, dokud nevypadal jako zřícenina.**

Václavové matce Drahomíře se to ovšem hrubě nelíbilo. Václavův táta je po smrti a kluk má být knížetem a ne mniškem! A tak to milá snacha, pohanská tmařka a zlá ženská, řeší po svém. Dá tetyni ukřtít. Ani Václav to nemá s mamou pohankou lehké. Když se ujme vlády, udajně jí vyžene z Prahy právě na Budč – jenže Budč se prý do legendy, která vypráví právě o tomhle synově kroku, dostala omylen, chybou opisovače. Nicméně Václavova zbožnost a vládatské schopnosti švou nejen maminku, ale i jeho bratra Boleslava – a jak to nakonec dopadlo, to už víte. Na křtinách Boleslavova syna Strachovské proradný bratr Václava napadne, a pak ho dá čtyřmi atentátníky zabít. A země česká má svého světec-legendu!


A Budč? Ta byla prohlášena národní kulturní památkou.



přesvědčit, dařilo se jim to. Paláce okoříského hradu nechal renesančně upravit pan Bořita z Martinic. Jestli měl i on syna? Měl! A ten měl klíku, že roku 1618 přejil pád z okna. Nikoli na Okoří, ale na Pražském hradě. Z okna ho vyhodili vzbouření stavové a pan syn od onoho dne moc dobře věděl, co si představit pod slovem detenestrace. O hrad přišel, ale císař Ferdinand mu ho jako věč-nětnu dvořanovi za dva roky zase vrátil, i s pořídným nádkem.

Tricelitnou válku hrad nepřezil, vyhořel. S opravou začali jezuité, ale když byl jejích řád zrušen, činorodí budovatele rodinných domků z široho okolí si hrad začali rozebrat a to činní tak dlouho, dokud nevypadal jako přislušně malebná a romantická zřícenina. V roce 1921

se nad ní smíloval stát a povýšil ji na památku. A protože už není co z Okoří ukrást, jezulme se všichni na zubřavý hrad jen dvat a v romantické Okoří pořádně hudeb-

ni festovaly. A samozřejmě si u táborůku zpíváme tu okořískou zlidovělou, kterou zna každé dítě i oba jeho rodičové! Tak at všem o některé z přístič sobot neucede vláček Os 9800 do Zákolan a doobhnete autobus v 16:19 v Okoří!  Pawel Cmial



## BON APPÉTIT POD OKOŘÍ

Po čem paní Simona Štangová-Eloy toužila, to nám neprozradila. Ale určité prý netoužila po vlastní restauraci! Přísluší „Odríkaného chleba největší krajci!“ ovšem v Čechách ještě pořád platí, a tak se paní Simona své restaurace samozřejmě dočkala...

Co všechno se muselo přihodit, abychom mohli dát – v případě paní Simony – výše zmíněnému přísluší za pravdu? V neakutěně malebném údolčiku, ve kterém se dhouli ves Okoř a nad nímž se rýčí hrad stejného jména, musel být někdy počátkem 19. století postaven u rybníka zájezdní hostinec. Pak se museli seznamit a vzít dva lidé. Paní Simona a šarmantní ekonom, Francouz Guillaume. Nečť je musela náhoda zavést do výše popsanyh míst, a protože tomu ona náhoda chtěla (ví Buh, nemá-li svou realite ni kancelář!), když ti dva zájezdní hostinec uvideli, tak se jim zalbilo, že se rozhodli koupit ho.

### Obnovila tradici zájezdního hostince.

Původně v něm chrtli jen bytlet – ale jednoho dne si všimli, že se kolem nich neustále vzaší nezodpovězená otázka a neodbytně se dožaduje odpovědi. Otázka byla prosit: A co takhle pokračovat v tom, čemu zájezdní hostinec ojažláváva sloužil? Co ho promě-



nit v horyček s restaurací...? Do Prahy je to co by kamenem dohodil, za deset minut jsme autem na letišti! Odpověď zněla ano a už tři dny potomhle rozhodnutí se restaurace otevřela. Odríkaný krajci velikosti mlyněského kola ležel na talíři před paní Simonou, mkal na ni a pěkně furiantsky říkal: Tak se do mě, holka, zakousni!

Tatinek paní Simony vede restauraci v Chicagu a Simona moc dobře věděla, co to obnáší. Neměla strach z provozních problémů, ale spíš z toho, že si bude brát všechno moc osobně. Jsem zájezdně





pokoji. Když jsem se zeptala, jakou měli noví majitelé o interiérech hotelu představu, nedočkala jsem se přednější o designových trendech. Dělali jsme to tak, abychom se tu cítili dobře. Na nich i na hostech je vidět, že se jim to povedlo.

Nad onou částí, ve které Simona a Guillaume bydlí, je jejich kouzelná soukromá zahrada (ale když se s nimi domluvíte, rádi vás na ni pohostí – obzvlášť se na zahradě líbí milé ovíveným nevěstám a ženichům; stoupají se

perfekcionista, zahradou ruku v ruce výš a výš a mohou mít pocit, že z tohohle milého okořského ráje vcházejí přímo do sedmého nebe!). A pak se na zahradě líbí i mně a okořským usedlíkům, jakož i vašim našim přátelům. Kolik přátel sem pravidelně nebo občas zavítá, host stěžovat, že těstoviny nejsou uvařené tak akorát al dente, nebo odmítne nabízené víno. Ale do odli-kaného kraje se zakousla – a výsledek je okouzlu- jící! Hostinec, ve kterém kdysi rádi

### Kdysi tu bydleli malíři Mánès a Slavíček.

Usedlíkem nevě- rním a každodenním hostem restau- race je skladatel Petr Hapka. Miluje zdejší dřívkovou polečku a z nabízených delikates pocitové české ho- tovky. Casem se kolem Family Hotelu vytvořil pa- vý Klub přátel a uspořádal tu už několik biografických večerů, na kterých varhly amatérů z jeho řad. Promítli

jíme do tajů belgické kuchyně v podání sousedů Belgičanů, na řadu přišla i kuchyně ruská a arabská...

A na čem si můžete v restauraci pochutnat vy? Mladý šéfkuchař Jaroslav Holeček pro nás připravil tři zdejší pochoutky. Kufceci steak se špenátovou omáčkou (podle receptu, který přivezl Guillaume od své maminky Christine), steak s pepřovou omáčkou (velmi vášně chutí) a se šouchanými bramborami, a do třetice jsem

za vás ochutnala kozí sýr na toustovém chlebu, s medem a vlaškými ořechy na listovém salátu. Kufceci steak se špenátovou omáčkou u mě vyhrál, a protože recept je jednoduchý, můžete si okořskou pochoutku připravit i vy.

Seznamuji vás s restauracemi, které mi přirostly k srdci a s jejich dobrotkami, které zbožňuji můj mlsný jazyk. Restaurace Okoř patří mezi ty, pro které mám vážně slabost. A jestli mi jenom trochu věříte, díte na mě, a až pojedete domů s pusou plnou pikantní chuti pepřové omáčky, určité řeknete: No to se té Stěpanové nedivíme!

Dobrou chuť u okořského rybníka přeje  Biba



### Kufceci steak se špenátovou omáčkou



Kufceci steak orestujeme a podlijeme smetanou. Přidáme Podřívku, sójovou omáčku a pak špenát a česnek. Nalijeme přilijeme trochu vody a steak s omáčkou provaříme.

Šéfkuchař Jaroslav Hotočekovi se takhle skvěle jídlo vždycky povede – vám jistě taky!



perfeccionista, zahradou ruku v ruce výš a výš a mohou mít pocit, že z tohohle milého okořského ráje vcházejí přímo do sedmého nebe!). A pak se na zahradě líbí i mně a okořským usedlíkům, jakož i vašim našim přátelům. Kolik přátel sem pravidelně nebo občas zavítá, host stěžovat, že těstoviny nejsou uvařené tak akorát al dente, nebo odmítne nabízené víno. Ale do odli-kaného kraje se zakousla – a výsledek je okouzlu- jící! Hostinec, ve kterém kdysi rádi

### Kdysi tu bydleli malíři Mánès a Slavíček.

Usedlíkem nevě- rním a každodenním hostem restau- race je skladatel Petr Hapka. Miluje zdejší dřívkovou polečku a z nabízených delikates pocitové české ho- tovky. Casem se kolem Family Hotelu vytvořil pa- vý Klub přátel a uspořádal tu už několik biografických večerů, na kterých varhly amatérů z jeho řad. Promítli