



Noviny CK Hungariatour

Podzimní vydání 2018

Novinky • zajímavé nabídky • tipy • přehledy autobusových zájezdů do termálních lázní Maďarsko, Slovinsko a další.

Rekonstrukce v termálních lázních, aneb všechno zlé je pro něco dobré

Život je změna, všechno se mění, i my se měníme. Pesimisté si myslí, že všechno se mění k horšímu, optimisté sice uvítají změny, ale i oni se na ně dívají s kritikou. Jak stárneme, máme stále méně v oblibě jakékoliv změny, jelikož neradi měníme své zvyky a chtěli bychom, aby se svět a okolní lidé přizpůsobovali nám a ne naopak. Je to pochopitelné, ale musíme si přiznat, že některé změny jsou i v náš prospěch.



V Maďarsku v letošním roce započaly rekonstrukce starších částí termálních lázní. Jednou z nich je rekonstrukce, možná nejoblíbenějšího termálního bazénu v lázních Bükfürdő a sice bazénu Sv. Klementa č.5, která by měla končit do období Vánoc. V rámci rekonstrukce se odstraní stávající obložení bazénu,

lavičky z betonové konstrukce, schody vedoucí do bazénu z vnitřních prostor, vaničky na oplachování nohou, dále betonová vrstva podloží, která vytváří šikmou plochu.



V průběhu rekonstrukce bude přemístěn stávající odtok použité vody, budou postaveny nové lavičky pro odpočinek, po rekonstrukci bude termální voda přiváděna do bazénu novým přívodním potrubím, přístup do bazénu ze strany krytých prostor budou zajišťovat nové schody, bude vybudována nová sprchová jednotka, oplachování nohou, řada věšáků, přestavěný bazén bude vybaven novým obkladem. Dle dosavadních plánů by měl být hostům předán do používání obnovený, moderní bazén v prosinci letošního roku.

V průběhu stavebních prací jsou plynule pro lázeňské hosty zajišťovány služby, které mohou být využívány v obvyklé kvalitě. Bazény s léčivou vodou v kryté části lázní jsou nadále v provozu a pro hosty je navíc otevřen venkovní polokrytý bazén číslo 7/1 s léčivou vodou (jeho provoz je závislý na počasí, v případě extrémních změn počasí může být provoz omezen). Pro lázně je důležitá spokojenost hostů, proto rozšířili nabídku poskytovaných služeb a od září 2018 je stávající I. zóna (Léčivé lázně a koupaliště) a II. zóna (Zážitkové lázně) nabízena, jako sloučené lázeňské prostředí. Toto nové sloučené prostředí nabízí rozšířené služby, 15 bazénů, větší kapacitu odpočinkových prostor a v porovnání s dosavadními cenami své hosty očekává s příznivějšími cenami.

Milí klienti, děkujeme za trpělivost a pochopení. Doufáme, že dočasné nepřijemnosti budou kompenzovány rozšířenou paletou našich služeb a po skončení přestavby Vám můžeme nabídnout prostřednictvím bazénu sv. Klementa ještě komfortnější lázeňské služby.

Kolektiv CK Hungariatour

Telegraficky

- * Prodej zájezdů a pobytů na rok 2019 zahájen, aktuální nabídky najdete průběžně na www.hungariatour.cz nebo Vám na vyžádání požadovanou nabídku zpracujeme.
- * Hotel Park Inn**** – Sárvár nabízí od října 2018 nově pobyty se stravováním ALL INCLUSIVE.
- * Relaxační pobyty autobusem 4 noci/2019 – Sárvár – Park Inn**** ALL INCLUSIVE za 7 290 Kč.
- * Autobusem do Egeru – města vína a baroka – hotel Flóra, 30. 6.–7. 7. 2019, 7 nocí za 10 990 Kč.
- * Autobusem do Hajdúszoboszló – nově do hotelu Béke****, pobyty 9 nocí/2019 za 12 390 Kč.
- * Autobusem do Slovinska – nově na Vánoce 2018 – Moravske Toplice, Radenci.
- * Autobusem do Slovinska – s výletem do Lublaně, pobyty 7 nocí/2019 – Moravske Toplice, Radenci.
- * Katalog Maďarsko, Slovinsko 2019 budeme zasílat začátkem ledna.
- * TIP NA DÁREK – dárkové poukazy v hodnotě 1 000 Kč/2 000 Kč/5 000 Kč zakoupíte na našich pobočkách.

MAĎARSKO – VÁNOCE A SILVESTR autobusem 2018

Bükfürdő	22. 12.-27. 12.	D,G,L	Répcse Gold****	11 790,- 5× polopenze
Bükfürdő	22. 12.-27. 12.	D,G,L	Répcse***	9 990,- 5× polopenze
Bükfürdő	22. 12.-27. 12.	D,G,L	Danubius Bük****	12 990,- 5× all inclusive
Sárvár	22. 12.-27. 12.	D,G,L	Park Inn****	10 790,- 5× polopenze
Sárvár	22. 12.-27. 12.	D,G,L	Danubius Sárvár****	11 490,- 5× all inclusive
Bükfürdő	28. 12.-2. 1. 2019	D,G	Répcse Gold****	14 980,- 5× polopenze
Bükfürdő	28. 12.-2. 1. 2019	D,G	Répcse***	12 580,- 5× polopenze
Bükfürdő	28. 12.-2. 1. 2019	D,G	Danubius Bük****	15 890,- 5× all inclusive
Sárvár	28. 12.-2. 1. 2019	D,G	Park Inn****	15 180,- 5× polopenze
Sárvár	28. 12.-2. 1. 2019	D,G	Danubius Sárvár****	13 390,- 5× all inclusive

SLOVINSKO – VÁNOCE autobusem 2018

Radenci	21. 12.-26. 12.	D,G	Radin A****	9 590,- 5× polopenze
Moravske Toplice	21. 12.-26. 12.	D,G	Termal****	9 990,- 5× polopenze

MAĎARSKO – RELAXAČNÍ POBYTY autobusem 2019 (3 noci, 4 noci) – kompletní nabídku najdete na www.hungariatour.cz

Sárvár	3. 3.-7. 3. (ne-čt)	O	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	24. 3.-28. 3. (ne-čt)	D	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	7. 4.-11. 4. (ne-čt)	A	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	8. 5.-12. 5. (ne-čt)	D,G	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	4. 11.-8. 11. (ne-čt)	E	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	10. 11.-14. 11. (ne-čt)	D,G	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	17. 11.-21. 11. (ne-čt)	O	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Sárvár	24. 11.-28. 11. (ne-čt)	A	Park Inn****	7 290,-/4 noci s all inclusive NOVĚ
Bükfürdő	31. 1.-3. 2. (čt-ne)	E	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	3. 2.-6. 2. (ne-st)	L	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive

Bükfürdő	7. 2.–10. 2. (čt–ne)	D	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	10. 2.–13. 2. (ne–st)	X1	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	14. 2.–17. 2. (čt–ne)	X1	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	17. 2.–20. 2. (ne–st)	D,H	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	21. 2.–24. 2. (čt–ne)	A	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	24. 2.–27. 2. (ne–st)	X	Danubius Bük****	6 290,-/3 noci s all inclusive
Bükfürdő	27. 2.–3. 3. (st–ne)	E	Danubius Bük****	7 490,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	8. 3.–12. 3. (pá–út)	C	Danubius Bük****	7 490,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	14. 3.–18. 3. (čt–po)	O2	Danubius Bük****	7 490,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	21. 3.–25. 3. (čt–po)	D,G	Danubius Bük****	7 490,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	3. 4.–7. 4. (st–ne)	A	Danubius Bük****	7 990,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	10. 4.–14. 4. (st–ne)	X	Danubius Bük****	7 990,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	1. 5.–5. 5. (st–ne)	L	Danubius Bük****	7 990,-/4 noci s all inclusive
Bükfürdő	8. 5.–12. 5. (st–ne)	D,G	Danubius Bük****	7 990,-/4 noci s all inclusive

SLOVINSKO – RELAXAČNÍ POBYTY autobusem 2019

Radenci	24. 10.–28. 10.	D,G	Radin A****	7 290,- 4× polopenze
Moravske Toplice	24. 10.–28. 10.	D,G	Termal****	7 590,- 4× polopenze

Uvedené ceny jsou za osobu ve 2 lůžk. pokoji, zahrnují dopravu, vstupné do veřejných termálních lázní či do hotelového wellness, služby delegáta. Ceny nezahrnují pobytovou taxu. Více info na www.hungariatour.cz

NÁSTUPNÍ MÍSTA:

TRASA X: Plzeň – Beroun – Praha – Brno, **TRASA XI:** Praha – Brno, **TRASA A:** Karlovy Vary – Rakovník – Kladno – Praha – Humpolec – Jihlava – Velké Meziříčí – Brno, **TRASA B:** Písek – Příbram – Praha – Benešov – Humpolec – Jihlava – Velké Meziříčí – Brno, **TRASA C:** Praha – Benešov – Tábor – České Budějovice – Třeboň, **TRASA D:** Frýdek-Místek – Ostrava – Opava – Nový Jičín – Hranice – Olomouc – Prostějov – Vyškov – Brno, **TRASA E:** Plzeň – Beroun – Praha – Benešov – Humpolec – Jihlava – Velké Meziříčí – Brno, **TRASA G:** Liberec – Jablonec nad Nisou – Mladá Boleslav – Praha – Humpolec – Jihlava – Brno, **TRASA H:** Děčín – Ústí nad Labem – Litoměřice – Mělník – Neratovice – Praha – Humpolec – Jihlava – Brno, **TRASA K:** Klášterec nad Ohří – Kadaň – Chomutov – Praha – Humpolec – Jihlava – Brno, **TRASA L:** Liberec – Jablonec nad Nisou – Mladá Boleslav – Praha – Benešov – Tábor – České Budějovice – Třeboň, **TRASA M:** Děčín – Ústí nad Labem – Lovosice – Litoměřice – Praha – Humpolec – Jihlava – Velké Meziříčí – Brno, **TRASA O:** Liberec – Mladá Boleslav – Praha – Příbram – Písek – České Budějovice – Třeboň, **TRASA O2:** Praha – Příbram – Písek – České Budějovice – Třeboň

Praha Dlouhá třída 38, (vchod z Rybné)
PŠČ 110 00, Praha 1
Tel.: 224 828 205, 736 485 865
E-mail: praha@hungariatour.cz

Ostrava Českokobratrská 2227/7, PŠČ 702 00
Tel.: 596 115 139, 603 159 357
E-mail: ostrava@hungariatour.cz

Brno Solniční 13, PŠČ 602 00
Tel.: 542 217 671, 603 485 226
E-mail: brno@hungariatour.cz

Písek Harantova 1359, PŠČ 397 01
Tel.: 382 213 937, 737 332 565
E-mail: info@hungariatour.cz

Zserbó-avagy Gerbeaud-szelet (Gerbeaud řezy)

Ochutnávka z maďarské kuchařky

Tento zákusek má v Maďarsku už dlouhou tradici. Je jedničkou specialitou starodávné slavné cukrárny Gerbeaud, která se nachází na jednom z nejkrásnějších náměstí v Budapešti, na Vörösmarty tér. Původně to byla cukrárna Henrika Kuglera, ale protože neměl potomka, předal ji Emilovi Gerbeaudovi, kterého poznal v Paříži v roce 1882. Za dva roky pozval tohoto mladíka, syna cukráře ze Ženevy, do Budapešti a stali se obchodními partnery.

Ingredience:

50 ml mléka
1 kostka cukru
20 g droždí
500 g polohrubé mouky
250 g margarínu
100 g moučkového cukru
1 vejce
1 balíček vanilkového cukru
špetka soli
100 ml husté sladké smetany
trochu másla na vymazání plechu
a trochu mouky na vyválení těsta
250 g mletých vlašských ořechů
200 g moučkového cukru
250–300 g meruňkové marmelády
200 g čokoládové polevy

Příprava:

- 1) Mléko mírně ohřejeme, rozmícháme v něm kostku cukru a droždí a necháme na teplém místě nakynout.
- 2) V mouce rozdrobíme margarín, přidáme cukr, mléko s droždím, vejce, vanilkový cukr, sůl a 100 ml smetany a těsto důkladně vymícháme. Rozdělíme ho na 3 díly, zakryjeme a necháme půl hodiny kynout.
- 3) Plech o rozměru cca 30×40 cm vymažeme máslem a vysypeme moukou. Mleté ořechy smícháme s moučkovým cukrem. Na mouku posypaném válu vyválíme první díl těsta do tvaru obdélníku a rozložíme na plech, potřeme polovinou meruňkové marmelády a posypeme polovinou ořechové směsi. Vyválíme další díl těsta a položíme na první, potřeme druhou polovinou marmelády a posypeme zbytkem mletých ořechů. Nakonec vyválíme i třetí díl těsta a položíme na povrch.
- 4) Propíchneme vidličkou, aby se při pečení vytvořily vybočeniny. Pečeme 35–40 minut při 180 °C, potom necháme na plechu úplně vychladnout.
- 5) Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a rozetřeme na povrch moučniku, pomocí vidličky libovolně ozdobíme. Nožem namočeným v horké vodě nakrájíme na obdélníkové řezy.

Řezy vydrží opravdu dlouho a chutnají stejně dobře i po týdnu! Součástí cukrárny Gerbeaud je od roku 2007 i luxusní restaurace Onyx, která dostala jednu hvězdu a je v Michelin průvodcích od roku 2011. Šestichodové menu s vybranými víny stojí cca 40 000 HUF, což je přibližně 3 850 Kč na osobu. (www.onyxrestaurant.hu) Ale když chcete něco méně okázalého, tak můžete navštívit Gerbeaud Bistro, které je také součástí budovy na náměstí Vörösmartyho.



Tip na dárek: Maďarská kuchařka, cena 100 Kč

Možno zakoupit na pobočkách CK Hungariatour: Praha, Brno, Ostrava, Písek.