

Gastrotipy Libereckého kraje: česnečka, křupavé tofu i domácí tatarák



10. 09. 2021 12:18

Už sedm let Lukáš Hejlík objíždí Čechy, Moravu a Slezsko přináší tipy, kam se vydat na dobré jídlo, pivo, víno nebo kávu. Za tu dobu navštívil už téměř 1 500 podniků. Leckterá zajímavá místa objevil i v Libereckém kraji. K vidění jsou na facebookovém profilu [Gastromapa Lukáše Hejlíka](#).

Na místě u záchytného parkoviště v **Bedřichově** v Jizerských horách se nalézá [Stánek Maliník](#), který nabízí mimo jiné například francouzskou cibulačku se sýrovým toustem, lokše, cookies, koláče a quiche. „Na dobrou kuchyni nemusí člověk narazit jen v luxusní restauraci. Právě Stánek Maliník je důkazem toho, že i drobné občerstvení může být výjimečné,“ uvedla Květa Vinklátová, náměstkyně pro kulturu, památkovou péči Libereckého kraje.

Při návštěvě Bedřichova je dobré neopomenout návštěvu [Prezidentské chaty](#). Ta funguje už 90 let a pro mnohé je tak místním symbolem. Tamní česnečka s uzeným masem nebo dukátové buchtičky s vanilkovým krémem nezklamou, stejně jako smažený sýr Blatácké zlato s hranolkami a tatarskou omáčkou.

Ti, kteří si raději pochutnají na dobré kávě, by neměli vynechat [DOK Liberec](#). V novém prostoru na nádraží, kde sídlí známá česká pražírna Nordbeans, je k ochutnání káva, ale i moderní jídla, sladké pečivo a chleba z domácí řemeslné pekárny. DOK se navíc pyšní oceněním stavby roku Libereckého kraje v architektonické Soutěži Karla Hubáčka.

Pod hradem Bezděz nabízí své služby taverna [S láskou Karel](#). Servírují zde burgery, přičemž k nejlepším se řadí takzvaný kozáč se švestkovým čatní. Dalšími lákadly pak jsou palačinky s hruškou, kozím sýrem, vlašskými ořechy a bezdězským medem.

V kraji se také lze setkat s exotickou kuchyní. Na Buddha Bowl s marinovaným křupavým tofu, řasou wakame, nakládaným zázvorem a avokádem je možné zajít do [Puků Bistro](#) v Turnově; v maorštině slovo pukū znamená pupek, břicho nebo žaludek. Nedaleko Turnova, v Dolánkách,

se nachází restaurant **Ábelův mlýn**. Gurmáni si v něm vychutnají domácí tatarský biftek, čerstvé ryby, vegetariánské pokrmy nebo saláty ze zahrádky.

Graffiti, plech, sudy, gigantický sud-krb a dřevo – to je restaurace **Big Foot Garage** v Rokytnici nad Jizerou. Ráno jsou tu snídaně, pak obědy, večer grill a bar. Modernu i tradici kombinuje **Bistro U Řezníka**, které navazuje na více než stoletou tradici řeznictví U Landů. Kromě kachního prsa nebo hovězího steaku s omáčkou demi glace tady mají hot dogy, za kterými jezdí lidé z celé republiky.