



SAUNOVÁNÍ

Otevření sauny
v Lázních
Aurora

STR. 8



NOVINKA

Přírodní
konopná
kosmetika

STR. 10



LÁZEŇSKÁ POHODA

11

LISTOPAD 2018
ROČNÍK XII.



Recepty

SPOUSTY DOBROT OD NAŠICH KUCHARŮ.
SPECIÁLNÍ PŘÍLOHA UVNITŘ ČÍSLA.

📷 Roman Růžička

ZPRÁVY

Adventní tvůrčí
kurzy v Bertiných
lázních

STR. 2

TIP

Lázně jako skvělý
tip na vánoční
dárek

STR. 6-7

LIDÉ

Natáčení
reklamního spotu
s hokejisty

STR. 12

POBYTY

Akční nabídka
podzimních pobytů
v Bertě

STR. 16

REKONSTRUKCE BERTINÝCH LÁZNÍ

Smlouva na rekonstrukci Bertiných lázních podepsána

JITKA BEDNÁŘOVÁ

Větší komfort pro lázeňské hosty i lepší pracovní podmínky pro zaměstnance. Projekt, který se pro Bertiny lázně chystá už třetí rok. Nyní se může rozběhnout příprava naplno. Město Třeboň jako investor stavebních prací podepsalo smlouvu se zhotovitelem rekonstrukce, společností OHL ŽS a.s.

S přípravou projektu rozvoje Bertiných lázní se začalo v roce 2016. V plánu byla kompletní rekonstrukce stravovacího a ubytovacího provozu lázní, nový saunový svět a modernizace bazénové technologie. Investičně projekt zaštitilo město. Vstoupily do něj ovšem požadavky úřadů památkové ochrany. Příprava se tak nejenom zbrzdila, ale zároveň cena celé akce výrazně vzrostla. V posledním roce navíc došlo ke značným změnám stavebního trhu.



↑ Podpis smlouvy: starostka města Třeboň Terezie Jenisová a Aleš Kézr, ředitel Divize J-Čechy OHL ŽS a.s.

V květnu začal investor s výběrem dodavatele, žádná firma ovšem nabídku nepodala a zadávací řízení veřejné zakázky tak bylo zrušeno. Na konci června byla veřejná zakázka vypsaná znovu, tentokrát se přihlášily tři firmy. Nejnížší nabídnutá cena byla podána OHL ŽS a.s. „Uzavření smlouvy s dostatečným předstihem

před zahájením rekonstrukce dává všem třem stranám – zhotoviteli, městu i lázním – prostor pro důkladnou přípravu,“ řekla při podpisu smlouvy starostka města Terezie Jenisová. „OHL ŽS má již v třeboňských lázních jednu významnou a úspěšnou realizaci za sebou. Na přelomu let 2011/12 rekonstruovala ubytovací pavilony A a B v Lázních Aurora.“

Nyní se počítá s tím, že součástí zakázky bude vestavba kuchyně s navazující jídelnou do prostoru vnitřního dvora v areálu Bertiných lázní v Třeboni, dále rekonstrukce 44 pokojů v části E (tedy v podkove a nad jídelnami). Město Třeboň přitom uhradí stavební práce ve výši cca 138 mil. Kč. Vybavení interiérů, gastro a jiné technologie ve výši cca 50 mil. Kč bude uhrazeno z rozpočtu Slatinných lázní Třeboň s.r.o. Začít by se dle harmonogramu mělo v září 2019 a po provozní odstávce by se prostory Bertiných lázní znovu otevřely po dokončení rekonstrukce v květnu 2020. ◀

Vánoční kurzy v Bertě

Pro velmi úspěšných velikonočních kurzech, které se konaly letos v březnu, připravila zahradnice a aranžérka Bertiných lázní Ivana Kopačková další čtyři kurzy. Pohled do kalendáře napoví, že tentokrát budou zaměřeny na advent a vánoční tematiku.

A jak sama lektorka Ivana říká: „Máloco se vyrovná radosti z vlastnoručně vyrobených věcí. Tak pojďte tvořit, pojďte si hrát. Zvu vás na kurzy, které vás budou bavit.“



1. KURZ

Závěsný adventní věnec

pondělí 26. listopadu od 17.30 hodin
Cena: 200 Kč

2. KURZ

Tvoříme s dětmi postavičky trollů

úterý 27. listopadu od 17.00 hodin
Cena: 150 Kč



3. KURZ

Adventní vazba na stůl

středa 28. listopadu od 17.30 hodin
čtvrtek 29. listopadu od 17.30 hodin
Cena: 350 Kč

4. KURZ

Štědrovečerní vazba na stůl – svícen z řezaných květin

sobota 22. prosince od 14.00 hodin
Cena: 150 nebo 250 Kč podle zvolené velikosti

Kurzy vede Ivana Kopačková a konají se v Bertiných lázních v pavilonu B, v zasedací místnosti.

Přihlášky na telefonním čísle: 720 368 104. ◀

TŘEBOŇ

Romantické zákoutí u Bertiných lázní

VÁCLAVA FLIEGLOVÁ

Při procházce podél Zlaté stoky kolem Bertiných lázní nás zcela jistě zaujmou nádherné trvalkové záhony, které má ve své péči zdejší zahradnice paní Ivana Kopačková. Oči máme zcela zaměstnány sledováním plejády květů kakostů, floxů, levandulí, jarmanek a spousty dalších květin, které oboustranně zdobí cestu kolem Berty. Proto většina z nás bez povšimnutí mine kamenné schůdky vedoucí k hradební zdi. Ale pokud nás zvědavost přemůže, tak už dále nejde jinak, než se nechat s důvěrou dovést po zarostlých kamenných nášlapcích do malebného, intimního zákoutí, jemuž vévodí starý břečtan a krásný kamenný vodotrysk, zatím bohužel nefunkční. V současné době zahradnice lázní toto tajemné břečtanové království probouzí k novému životu. Ožive-



ním tohoto výjimečného prostoru zcela jistě budou nově vysazené květiny, keře a osazené romantické lavičky. A třeba se časem i proudící voda vrátí do nastavené kamenné náruče a přivede lidi do tohoto výjimečného veřejného prostoru. Tajemstvím zatím zůstává, kdo je autorem této fontány, která je sama o sobě nádherným uměleckým dílem. Ale možná se nám někdo ozve s odpovědí na tuto otázku. <

Plán podzimních výlovů

Výlovy začínají v 7.00 hodin ráno. Rybáři upozorňují návštěvníky, že z technických důvodů může dojít ke změně plánovaného výlovu nebo ke zkrácení doby výlovu rybníka. Případné informace o změnách získáte na tel. číslo: 384 701 510. <



datum	rybník	výměra v ha	katastrální území
15.–16. listopadu	Krčín	83	Mazelov
19.–22. listopadu	Svět	200	Třeboň

otevřeno

Lázně Aurora

WELLNESSCENTRUM

po–ne	7.00–22.00 hodin
-------	------------------

ČASOVÁNÍ PROCEDUR

po–pá	7.30–17.00 hodin
so	8.00–16.30 hodin

RESTAURACE HARMONIE

po–ne	11.00–22.00 hodin
-------	-------------------

ZIMNÍ ZAHRADA

po–pá	8.00–13.30 hodin 17.30–21.00 hodin
so	8.30–13.30 hodin 17.30–20.00 hodin
ne	8.30–13.30 hodin 17.30–21.00 hodin

LÁZEŇSKÁ PRODEJNA

po–pá	7.00–16.00 hodin
so	7.00–11.00 hodin

INFOCENTRUM

po–pá	8.00–15.30 hodin
-------	------------------

BOWLING BAR

ne–čt	16.00–23.00 hodin
pá–so	16.00–24.00 hodin

Bertiny lázně

FITNESS

po–so	16.00–22.00 hodin
ne	9.00–22.00 hodin

ČASOVÁNÍ PROCEDUR

po–so	7.00–15.30 hodin
-------	------------------

BAZÉN PRO UBYTOVANÉ HOSTY

po–so	16.00–22.00 hodin
ne	9.00–20.00 hodin

SAUNA PRO UBYTOVANÉ HOSTY

po–so	12.00–21.00 hodin
ne	12.00–19.00 hodin

RESTAURACE ADÉLA

po–ne	11.00–22.00 hodin
-------	-------------------

PIZZA RESTAURANT TOP-SPIN

ne–čt	15.00–0.30 hodin
pá–so	15.00–2.00 hodin

ZAJÍMAVOST

Sluneční hodiny na gymnáziu

V druhé polovině září si třeboňské gymnázium připomnělo 150. výročí svého založení. Oslavy významného jubilea se konaly ve dnech 13. až 24. září, ale jeden z významných dárků škola obdržela v předstihu – již 23. května. Od tohoto dne totiž jižní stranu budovy zdobí originální sluneční hodiny.

„S nápaditým dárkem, který bude přinášet dlouhodobou radost i užitek, přišel náš školník Milan Liška. Shodou různých okolností jsme oslovili Jana Zemana, bývalého učitele matematiky a současného starostu Boršova nad Vltavou, který se již dlouhá léta výrobou a instalací slunečních hodin zabývá,“ říká ředitelka gymnázia Anna Kohoutová. Vedení školy Jana Zemana oslovilo již v loňském roce. Od přijetí nabídky, pečlivého zaměření, vytvoření návrhu až k samotné realizaci sice uplynulo několik měsíců, ale výsledek stojí za to. Sluneční hodiny na gymnázium instaloval sám

autor spolu se svým asistentem během jediného dne, ve středu 23. května.

„Hodiny by však nevznikly bez podpory jejich sponzora, třeboňské firmy Agrico, které patří vřelý dík,“ zdůrazňuje ředitelka gymnázia Anna Kohoutová.

Sluneční hodiny ukazují zimní čas s hlavními dráhami ekliptiky:

- horní hyperbola – Kozoroh, zimní slunovrat
- červená linka – Beran a Váhy, rovnodennosti
- spodní hyperbola – Rak, letní slunovrat

V čase, kdy se dostane do zákrytu souhvězdí, Slunce a Země, stín úhlu ukazatele a opěrné tyčky proběhne po patřičné dráze na stěně. Pozorovatel se tak stává svědkem „Vesmírného divadla“, které se odehrává ve vzdálenosti v řádu desítek, stovek až tisíce světelných let (světlo Slunce k nám putuje osm světelných minut). Pouze čtyřikrát do roka se shodne náš obvyklý čas s časem slunečních hodin. ◀



POZVÁNKA

Třeboň se dočkala štědré dotace

JITKA BEDNÁŘOVÁ

Na začátku října bylo vedení města Třeboně doručeno vyjádření Ministerstva pro místní rozvoj ČR, které potvrzuje přidělení dotace z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Do 15 pracovních dnů bylo nutné zaslat odpověď, zda s nabídnutou částkou příjemce dotace souhlasí. Proto o ní rozhodovala 10. října rada města ve své kompetenci, kdy v povolebním čase ještě nebylo možné rozhodnout prostřednictvím nového zastupitelstva. O dotaci se město snažilo zhruba dva roky. Poskytnuté peníze jsou určeny pro projekt, který zahrnuje historickou radnici a Lipovku. První etapa s názvem Park Lipovka je zaměřena na revitalizaci parčíku, druhou etapou je Dům animace. Ten by měl vzniknout z bývalé radnice čp. 1 na Masarykově náměstí. Etapy na sebe musí navazovat. Dům animace je navržen jako interaktivní muzeum, které má oslavovat tradici animovaného filmu v České republice, a především v Třeboni, kde se tento druh filmové tvorby s mezinárodním festivalem Anifilm – a předtím s Anifestem – zabydlel. Sta-



rostka Terezie Jenisová dodala: „Atraktivita by měla být přístupná celoročně a měla by mít nadnárodní význam. Kromě toho pomůže dále s oživením centra města.“ Čtyřpodlažní objekt by měl představit historii i současnost této tvorby. Jak děti, tak dospělí návštěvníci by zde měli mít možnost vytvořit si svůj vlastní animovaný film.

Celkové způsobilé výdaje projektu jsou 83,1 milionu korun, nezpůsobilé 4,1 milionu korun, přičemž dotace z Integrovaného regionálního programu spolu s příspěvkem z národních veřejných zdrojů by činila zhruba 66,4 milionu Kč. Podle harmonogramu by v červnu 2019 mělo být připraveno a realizováno zadávací a výběrové řízení na zhotovitele stavebních prací v parku Lipovka, v září 2019 by měly být vysoutěženy a zadány stavební práce na dům čp. 1 a na dodávky expozice Domu animace. Realizace projektu je podmíněna vystěhováním muzea, pro něž by měly být nalezeny náhradní prostory. Dále se akce dotkne prostor užívaných Základní uměleckou školou v budově čp. 1. Základní umělecká škola je již připravena na stěhování do nových prostor. Dotaci bude projednávat nové zastupitelstvo města. ◀

Přijďte oslavit Nový rok s námi...

Silvestr
v lázních

**5denní pobyt
na osobu zahrnuje:**

- 4×** ubytování dle vybrané kategorie s polopenzí
- silvestrovský raut s přípitkem
- silvestrovský večer s diskotékou v restauraci Harmonie
- 2×** slatinná koupel
- 1×** klasická silvestrovská masáž
- relaxační silvestrovská koupel
- mechanická masáž
- +** volný vstup do bazénového komplexu, sauny a fitness
- silvestrovský film v kinosálu Lázní Aurora
- silvestrovský dárek
- lázeňská taxa
- Povinná lékařská konzultace*

Silvestr v Auroře

28. PROSINCE 2018–1. LEDNA 2019



Cena za pobyt/osoba v Kč:

Jednolůžkový pokoj Superior	11 420
Jednolůžkový pokoj Superior s balkonem	12 220
Dvoulůžkový pokoj Superior	9 620
Dvoulůžkový pokoj Superior s balkonem	10 020
Přistýlka	7 420



Sleva pro držitele
Sphere

PF 2019

27. PROSINCE 2018–2. LEDNA 2019



Cena za pobyt/osoba v Kč:

Jednolůžkový pokoj Superior	16 450
Jednolůžkový pokoj Superior s balkonem	17 650
Dvoulůžkový pokoj Superior	13 750
Dvoulůžkový pokoj Superior s balkonem	14 350
Přistýlka	10 450



Sleva pro držitele
Sphere

7denní pobyt na osobu zahrnuje:

- 6×** ubytování dle vybrané kategorie s polopenzí
- silvestrovský raut s přípitkem
- silvestrovský večer s diskotékou v restauraci Harmonie
- 2×** slatinná koupel
- klasická silvestrovská masáž
- 1×** relaxační silvestrovská koupel
- koupel s minerální solí z Mrtvého moře s vůní pomeranče
- peloidokinezioterapie
- mechanická masáž
- +** volný vstup do bazénového komplexu, sauny a fitness
- silvestrovský film v kinosálu Lázní Aurora
- silvestrovský dárek
- lázeňská taxa
- Povinná vstupní lékařská konzultace*



Lázně Aurora

☎ 800 611 009, 384 750 555 (po-ne: 8–20 hod.)

✉ rezervace@aurora.cz | 🌐 www.aurora.cz

Skvělý dárek: Lázně Třeboň

Vánoce už se opět kvapem blíží! Začínáte už přemýšlet, jaký dárek věnujete svým nejbližším? V době, kdy všichni žijeme ve stresu všedního dne a náš čas je čím dál vzácnější, nabízíme jednoduché řešení, a navíc vše zvládnete z pohodlí svého domova.

Lázně Aurora

Stačí navštívit e-shop nebo on-line rezervace pobytů na webových stránkách Lázní Aurora, vždyť jaký může být hodnotnější dárek než zdraví a relaxace? Pro tuto příležitost jsme pro vás připravili dárkové poukazy na pobyty, ale i na jednotlivé procedury.

E-SHOP

- wellnesscentrum (bazén, sauna nebo fitness)
- koupele
- masáže
- wellness masáže a rituály
- poukazy ve finanční hodnotě 100, 500 či 1000 Kč – obdarovaný si volí sám, jaké služby bude v našich lázních čerpat (léčebné a relaxační pobyty, jednotlivé procedury, restaurační provozy nebo služby wellnesscentra)
- výpočet ceny se slevou pro držitele Sphere Card s výjimkou poukázek ve finanční hodnotě

- dárkové poukazy zasíláme v dárkovém balení na dobírku za 49 Kč

🌐 www.aurora.cz/cz/e-shop
☎ 384 750 333

ON-LINE REZERVACE ŠIROKÝ VÝBĚR RELAXAČNÍCH A LÉČEBNÝCH POBYTŮ

- pobyty od 4 do 30 dnů
- výpočet ceny se slevou pro držitele Sphere Card
- možnost platby kartou či on-line bankovním převodem
- po úhradě pobytu od nás dostanete e-mailem dárkový poukaz a můžete vložit vlastní věnování

🌐 www.aurora.cz/cz/relaxacni-pobyty
☎ 384 750 555

Dárkový poukaz s věnováním:

Zakoupili jste svým blízkým k Vánocům, narozeninám nebo jiné příležitosti relaxační pobyt v třeboňských lázních prostřednictvím našeho on-line rezervačního formuláře na www.aurora.cz či www.berta.cz? Chcete pro ně vytvořit dárkový poukaz? Je to jednoduché... Stačí tento pobyt uhradit a po připsání platby na náš účet obdržíte e-mail s daňovým dokladem k přijaté platbě, ve kterém zároveň naleznete odkaz na vytvoření vlastního dárkového poukazu s možností vepsání věnování. To vše z pohodlí vašeho domova a během několika minut.



Bertiny lázně

Objednávejte v e-shopu Bertiných lázní poukázky na procedury nebo v on-line rezervacích objednejte víkendový či týdenní relaxační pobyt.

E-SHOP

- koupele
- masáže
- wellness masáže a rituály
- Třeboňský slatinný rasul
- poukazy ve finanční hodnotě 100, 500 či 1000 Kč – obdarovaný si volí sám, jaké služby bude v našich lázních čerpat (léčebné a relaxační pobyty, jednotlivé procedury nebo restaurační provozy)
- výpočet ceny se slevou pro držitele Sphere Card s výjimkou poukázek ve finanční hodnotě
- dárkové poukazy zasíláme v dárkovém balení na dobírku za 49 Kč

www.berta.cz/cz/e-shop

☎ 384 754 111

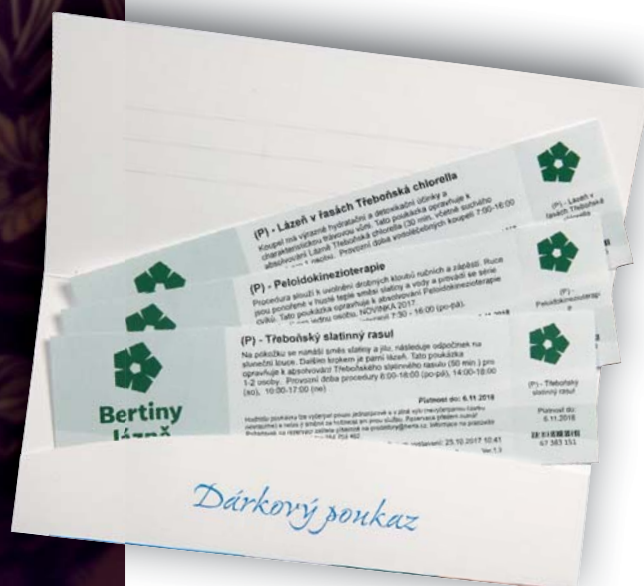
ON-LINE REZERVACE

ŠIROKÝ VÝBĚR RELAXAČNÍCH A LÉČEBNÝCH POBYTŮ

- pobyty od 4 do 30 dnů
- výpočet ceny se slevou pro držitele Sphere Card
- možnost platby kartou či on-line bankovním převodem
- po úhradě pobytu od nás dostanete e-mailem dárkový poukaz a můžete vložit vlastní věnování

www.berta.cz/cz/relaxacni-pobyty

☎ 384 754 555



Dárkový poukaz

LÁZNĚ AURORA

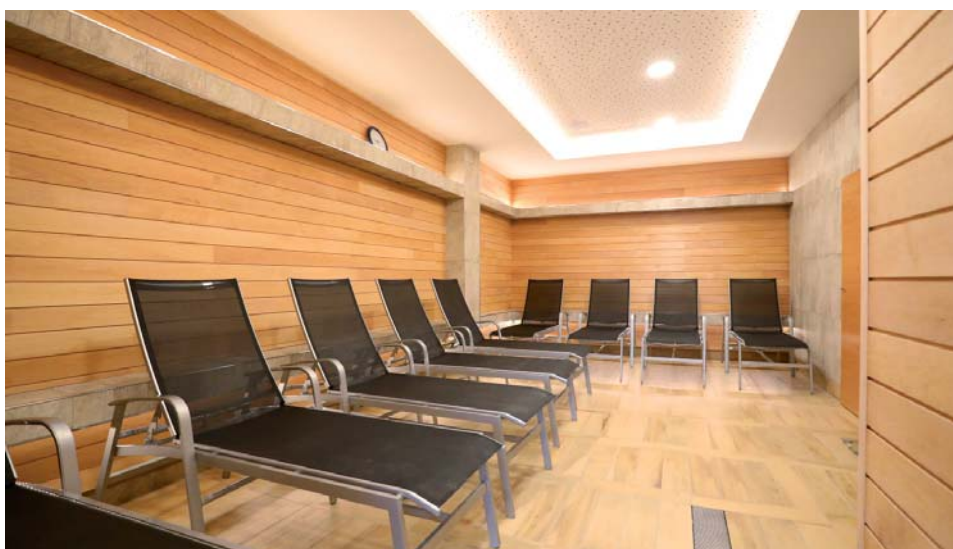
Revitalizace saunových prostorů v Lázních Aurora

V pátek 26. října byl po revitalizaci znovu otevřen provoz sauny v Lázních Aurora. K revitalizaci došlo především z důvodu zastarání místnosti odpočívárny.

Původní odpočívárna se zelenými obklady sloužila od roku 2007. Proto byl vybrán architekt Lukáš Švejda k vypracování návrhu, jak strohou odpočívárnu udělat příjemnou, a zároveň přibyl další požadavky technického rázu. Výsledkem je, že pohodu zde navozuje příjemný keramický obklad doplněný dřevěným obkladem stěn, regulovatelné intimní osvětlení a případně na přání také relaxační hudba. Změny a úpravy se týkaly rovněž zlepšení komfortu odbavování klientů při příchodu a odchodu, zvýšení počtu lidí, kteří se mohou současně sprchovat. Dříve zde byly dvě, nyní jsou k dispozici čtyři komfortní místa na sprchování jak s pevnou, tak s ruční sprchou. Došlo i na nové WC. Tyto úpravy byly podmíněny dispoziční změnou původních sprch za WC a opačně. V zázemí došlo k úpravě pro lepší a oddělenou manipulaci s prádlem, je zde i možnost prodeje chlazených nápojů, které si klienti mohou objednat u obsluhy sauny. „Veškeré tyto úpravy si vyžádaly odstávku přibližně šesti týdnů, ale první ohlasy po revitalizaci svědčí o tom, že se nový design bude líbit a návštěvníci zde budou spokojeni,“ uvedl jednatel lázní Vilém Kahoun. 



↑ Technický ředitel Slatinných lázní Třeboň Milan Mikyška (na snímku zcela vpravo) představuje novou odpočívárnu v sauně Lázní Aurora (zleva) starostce Třeboně Terezii Jenisové, jednateli lázní Vilému Kahounovi a místostarostovi Třeboně Josefu Pindrochovi.





Restaurace Adéla

Ryby, ale také panenka, medailonky a povidloň

Restaurace Adéla nabízí nevšední gastronomický zážitek ve velice příjemném prostředí. Tým kuchařů se drží toho, co umí v Třeboni nejlépe – přípravy ryb.



V kraji známém svými rybníky a výrobky z nich je těžké si vybrat jednu restauraci, ale Adéla je speciální. V kuchyni používáme maximální množství lokálních surovin, stejně tak jako sezonních potravin. Dnes vám naši kuchaři dávají nakouknout pod pokličku a přináší řadu receptů, které jste mohli v restauraci Adéla ochutnat, a podle jejich receptur si tu samou dobrotu udělat i doma.

Kuchařský tým Bertiných
lázní, který pro Vás připravil
následující recepty (zleva):
Petr Posel, Věra Chatová
a Stanislav Krůšek.

Chřestový krém.



POLÉVKA

Chřestový krém

Receptura na 4 porce
od kuchaře Stanislava Krůška

Chřest 200 g, sůl 4 g, mouka hladká 60 g, cibule šalotka 60 g, smetana sladká 1,6 dcl, máslo 40 g, bageta 1 ks, pepř mletý 4 g

Chřest očistěte a odkrojte dřevnaté konce. Nakrájejte ho na kousky. Máslo rozpustíte v hrnci a osmahněte na něm cibulku, ale jen tak, aby ještě nechytla barvu. Zalijte studeným vývarem. Přiveďte k varu, vsypte chřest a povařte asi dvacet minut (dokud nezměkne).

Polévku rozmixujte (můžete použít ponorný mixér), dochuťte solí a pepřem, zjemněte smetanou a ozdobte hrubě drceným víceba-

PŘEDKRMY

Paštika z uzené ryby s křenovým máslem, opečený toast

Receptura na 4 porce
od kuchaře Petra Posla

Pstruh uzený 200 g, máslo 200 g, cibule lahůdková (jarní) 160 g, citrony 200 g, pepř mletý 4 g, petržel nať čerstvá 40 g, máslo pomazánkové 200 g, smetana sladká 1,6 dcl, máslo 200 g, bageta 1 ks, křen čerstvý 120 g

Uzené ryby bez kostí dáme spolu s jarní cibulkou a pomazánkovým máslem do mixeru, rozmixujeme a dochutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou, dáme do misek a zalijeme křenovým máslem a necháme ztuhnout v lednici. Podáváme s opečenou bagetkou.



Pečený filet z candáta
na hráškovém pyré
s glazovanými karotkami.

Krevety v pikantní omáčce, bylinkový toast

Receptura na 4 porce
od kuchaře Stanislava Krůška

Krevety 400 g, červená cibule 120 g, česnek 20 g, cherry rajčata 180 g, sůl 4 g, pepř mletý 4 g, citrony 80 g, bageta 1 ks, rajčatový protlak 80 g, olej stolní 0,4 dcl, paprika chilli čerstvá 20 g, salát na ozdobu

Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, česnek, cherry rajčata a chilli papričku, poté přidáme protlak, sůl a pepř, krátce zarestujeme, zalijeme vývarem a krátce povaříme. Krevety osolíme, opepříme a na malém množství oleje opečeme. Měkké krevety vložíme do připravené směsi, vše spolu přivedeme k varu a podáváme.

revným pepřem. Lžíci chladného másla rozkrájíte na kousky a ty vložte do polévky a rozmíchejte. Zjemní ji a zahustí. Pak už nevařte!

Podávejte s krutony z bílého pečiva.

HLAVNÍ JÍDLA

Pečený filet z candáta na hráškovém pyré s glazovanými karotkami

Receptura na 4 porce
od kuchaře Stanislava Krůška

Candát filet 800 g, olej stolní 1 dcl, sůl 5 g, kmín drcený 4 g, brambory 400 g, hrášek 400 g, smetana sladká 2 dcl, mrkev 520 g, máslo 200 g, cukr krupice 20 g, citrony 120 g, víno bílé 0,4 dcl, salát na ozdobu

Krevety v pikantní omáčce.



Na másle zpěníme nejmenno nakrájenou cibuli, přidáme hrášek, osolíme a opepříme. Po chvíli přilijeme asi 100 ml vody a 100 ml smetany. Za průběžného míchání vaříme do měkka. V případě potřeby přilijeme trochu smetany a tyčovým mixérem směs rozmixujeme.

Očištěnou mrkev nakrájíme, dáme do trochu osolené vařící vody a dvě minuty ji vaříme na prudkém ohni. Pak mrkev rychle blanšírujeme – pod ledovou vodou ji necháme úplně vychladnout.

Na pánvi rozpustíme kousek másla a prudce mrkev osmahneme. Pak mrkev mírně osolíme, opepříme a přidáme cukr. Až se cukr rozpustí, tak přilijeme bílé víno a krátce povaříme.

Filet z candáta osolíme, okminujeme a na oleji opečeme z obou stran do zlatova, dáme na 3–5 minut dodělat do rozpálené trouby a můžeme podávat.

Marinovaná vepřová panenka s bylinkami v medu, karotkové pyré

Receptura na 4 porce
od kuchaře Petra Posla

Vepřová panenka 800 g, čerstvé bylinky (rozmarýn) 200 g, med 200 g, sůl 4 g, pepř mletý 4 g, olej stolní 2 dcl, brambory 480 g, mrkev 440 g, smetana 4 dcl, máslo 200 g, salát na ozdobu 80 g

Vepřovou panenku očištíme a naporcujeme, osolíme, opepříme. Nasekáme rozmarýn a tymián, vymačkáme pomerančovou šťávu a vše smícháme s medem. Do této ma-

Marinovaná vepřová panenka s bylinkami v medu, karotkové pyré.



rinády vložíme panenku alespoň na 24 hodin. Zatáhneme na grilu a dopečeme v troubě.

Mrkev uvaříme a spolu se smetanou a máslem rozmixujeme, dochutíme solí.

Svíčkové medailonky s rukolovým salátkem a pečeným bramborem

Receptura na 4 porce
od kuchaře Petra Posla

Pravá hovězí svíčková 680 g, olej stolní 1 dcl, sůl 4 g, pepř mletý 2 g, kmín drcený 0,4 g, rukola 200 g, brambory zámecké (ve slupce) 600 g,

jogurt bílý 120 g, citrony 60 g, hořčice dijonská 40 g, pažitka 20 g, rajčata cherry 200 g

Hovězí svíčkovou očištíme a naporcujeme na 200 g porce, osolíme, opepříme a zatáhneme na grilu ze všech stran, dopečeme v troubě. Mezitím si nakrájíme cherry rajčata na půlky a spolu s rukolou dochutíme zálivkou: med, vinný ocet, sůl, pepř, olivový olej. Malé brambůrky ve slupce uvaříme do měkka, nakrájíme na půlky a na pánvi opečeme na olivovém oleji s česnekem a rozmarýnem.

Na talíř dáme brambory, hromádku rukolového salátku. Hovězí svíčkovou nakrájíme na plátky, složíme a položíme na brambory.

Svíčkové medailonky s rukolovým salátkem a pečeným bramborem.



ZÁKUSEK

Povidloň

Receptura na 18 ks
specialita cukrářky Věry Chatové

Voda 0,6 l, olej stolní 0,2 l, sůl na špičku nože

Vše přivést k varu, poté zavařit 0,4 kg hladké mouky a nechat za občasného míchání vychladnout. Do vychladlé hmoty vmícháme 0,6 l vajec (10–11 ks podle velikosti). Vzniklou hmotu rozetřeme na dva plechy vyložené pečicím papírem a vložíme do předem vyhřáté trouby na 200 °C. Pečeme 25 minut bez otevření trouby.

Po upečení a vychladnutí potřeme jeden plát povidly a vyšlehanou šlehačkou – min. 33 % tuku (1 l šlehačky + 1 ks ztužovače do šlehačky). Poté zakryjeme druhým plátem těsta a necháme do druhého dne rozležet. Nakrájené kousky pocukrujeme a podáváme.



Restaurace Adéla

Špičková klimatizovaná restaurace v Bertiných lázních.

Otevírací doba

pondělí–neděle

11.00–22.00 hodin

Taneční večírky

Každé pondělí a středu od 19.00 hodin

Svatomartinská nabídka

ve dnech 9.–11. listopadu

PŘEDKRM:

Paštika z husích jatýrek se zeleným salátkem, opečenou bagetkou a brusinkami

POLÉVKA:

Tradiční drůbeží kaldoun

HLAVNÍ CHOD:

Pečené husí stehno s červeným zelím, bramborovým a žemlovým knedlíkem

DEZERT:

Domácí jablečný závin s rozinkami a ořechy

V nabídce jsou svatomartinská vína bílá, růžová a červená z Templářských sklepů Čejkovice a Rodinného vinařství Jedlička.

Teplé nápoje pro zahřátí:

horká brusinka

punč s ovocem

svažené víno

horká čokoláda



Chystáte svatbu nebo oslavu?

Přenechte starosti nám a vy si pouze užívejte. Zařídíme vše za vás.

Restaurace Adéla

Tylova 171, 379 01 Třeboň

+420 384 754 436

adela@berta.cz

www.adelatrebony.cz

Pizza restaurant Top-Spin

Skvělý prostor pro vaši zábavu s jedinečnou atmosférou a zázemím.



Otevírací doba

ne–čt 15.00–00.30 hodin

pá–so 15.00–02.00 hodin

Listopadová nabídka

350 g Insalata dello Chef
(míchaný zeleninový salát, kuřecí prsa, česneková majonéza, jablka, ořechy)

Pizza Palermo

(smetana, slanina, žampiony, cibule, mozzarella, gouda)

Teplé nápoje pro zahřátí:

horká brusinka

punč s ovocem a vlaškými ořechy

svažené víno

Do stálé nabídky zařazujeme:

domácí nakládaný hermelín

pikantní utopenec

smažené cibulové kroužky



Sleva pro držitele

Sphere



Navštivte nejlevnější bowlingové dráhy v Třeboni

Cena: 150 Kč / hodina / dráha

Využijte možnosti rezervace na tel. čísle: 384 754 400 nebo e-mail: topspinbar@berta.cz. Již nyní rezervujte oslavy spojené s koncem roku.

Pizza restaurant TOP-SPIN

Tylova 171, 379 01 Třeboň

+420 384 754 400

topspinbar@berta.cz

www.topspintrebony.cz



Restaurace Harmonie

Oblíbené zimní a vánoční speciality

Dovolujeme si vám představit část našeho týmu kuchařů a novou paní cukrářku, kteří si pro vás připravili oblíbené zimní a vánoční recepty. Specialitou našeho šéfkuchaře Ludka Cibulky jsou ryby, jejich opracování a příprava.



Zleva Luděk Cibulka
– šéfkuchař, Zuzana
Novotná – cukrářka,
Marek Trnka –
kuchař.



Kuchařka
Zuzana
Kocandová.



Rybí terina.

PŘEDKRM

Rybí terina

od šéfkuchaře Lud'ka Cibulky

950 g filé z kapra
150 ml smetany ke šlehání
3 polévkové lžíce nasekaného kopru
2 polévkové lžíce nasekané zelené petrželky
2 polévkové lžíce olivového oleje
1 citron nakrájený na plátky
sůl a černý pepř, voda dle potřeby

Omyté a osušené filé nakrájíme na kousky a rozmixujeme ručním mixérem. Přidáme kopr, petrželku a vmícháme smetanu, podle chuti osolíme a opepříme. Připravenou směs dáme do olejem vymazané formy a vaříme nad párou asi 50 minut. Hotovou terinu necháme vychladnout, nakrájíme na plátky a přizdobíme plátkem citrону, můžeme podávat s bílým pečivem.

POLÉVKA

Rybí polévka třeboňských rybářů

od šéfkuchaře Lud'ka Cibulky

400 g kapří hlava
200 g kapří vnitřnosti
1,5 l vývaru z ryb
40 g celeru
40 g petržele
40 g mrkve
43 g cibule
100 g másla

150 g hladké mouky
100 g rajčatového protlaku
2 g kari
200 g smetany
20 g polévkového koření
10 g petrželové natě
100 g žemle
20 g tuku
a 30 g soli

Očištěné a opláchnuté kapří hlavy a vnitřnosti uvaříme, vše zvlášť v osolené vodě. Maso z kapřích hlav pečlivě obereme a společně s vnitřnostmi nakrájíme na menší kousky. Očištěnou a opláchnutou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na nudličky a uvaříme ve vývaru. Z másla a prosáté mouky připravíme světlou zasmažku, zalijeme ji vlažným vývarem z hlav a vnitřností, metlou dobře rozšleháme, přidáme vývar se zeleninou, rajčatový protlak, kari koření, nakrájené maso a vnitřnosti a povaříme. Opláchnutou petrželovou nať nakrájíme a vložíme do polévky společně s osmažnutou žemlí před podáváním.

HLAVNÍ CHODY

Kapří kousky

od šéfkuchaře Lud'ka Cibulky

Polovinu vykuchaného kapra (nejlépe čerstvého) vykostíme, směrem od hřbetu vyřizujeme filety od páteře a žeber. Tenké kostice prořežeme hustými řezy na kousky do tří milimetrů, nakrájíme na delší tenké kousky. Do nich vetřeme česnek utřený se solí, citron a ochutíme kmínem a sójovou omáčkou. Necháme nejméně hodinu odležet. Potom kousky kapra obalíme v hladké mouce smíchané s trochou papriky a škrobovou moučkou a smažíme v rozpáleném oleji. Usmažené necháme chvíli okapat v sítu nebo na papírové utěrce a podáváme. Jako příloha se hodí pečivo nebo jakákoliv příloha z brambor.

Kapr v papilotě.



Kapr v papilotě

od šéfkuchaře Ludka Cibulky

400 g kapří filet
100 g másla
100 g slaniny
200 g mrkve
400 g brambor
sůl, pepř, černé pivo, rozmarýn, petrželová nať

Očištěného kapra zbavíme šupin, osolíme, opepříme. Z pečicího papíru, který přeložíme na polovinu, vyřízneme papilotu v podobě slzy. Slzu rozložíme a na polovinu klademe plátek slaniny, okořeněného kapra, přidáme zeleninu, brambory a bylinky. Navrch položíme máslo a zakapeme černým pivem. Papír přehneme a okraje přiložíme přesně na sebe. Začneme papilotu od spodní strany zalamovat tak, aby vznikaly trojúhelníkové přehyby těsně vedle sebe. Konec papiloty ohneme dospodu. Papilotu vložíme do předehřáté trouby na 170 °C a pečeme asi 20 minut. Dobře zabalená papilota je po 20 minutách nafouklá a připravená při otevření vydat všechno nastrádané aroma vytvořené při přípravě.

Bažant se švestkovou omáčkou

od kuchaře Marka Trnky

1 bažant
80 g uzené slaniny
40 g másla
1 větší cibule
vývar
20 vypeckovaných sušených švestek
červené víno
100 g perníku na strouhání
slivovice, divoké koření, sůl

Bažanta rozpůlíme a každou polovinu dobře prošípkujeme nudličkami slaniny, osolíme a okořeníme divokým kořením. Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nud-



Jablka v županu.

ličky slaniny, necháme zesklovatět, pak vložíme poloviny bažanta a prudce opečeme po obou stranách. Mírně podlijeme vývarem nebo vodou, přidáme sušené švestky, zastříkujeme červeným vínem a v troubě pod pokličkou dusíme téměř do měkka. Před dokončením sejmeme pokličku a dopečeme. Podle potřeby podlijeme vývarem a troškou červeného vína. Měkkého bažanta vyjmeme, šťávu zahustíme strouhaným perníkem a provaříme. Přidáme lžici slivovice. Bažanta naporcujeme a na talíři přelijeme omáčkou. Podáváme s jemným knedlíkem.

Staročeský pečený králík

od kuchařky Zuzany Kocandové

Králičí hřbet se vyslaní, dá se na nakrájenou zeleninu jako celer, mrkev, petržel, cibuli a špek zapéci. Přidá se kousek másla, celý pepř a nové koření, tymián, bobkový list. Když je napolo upečený, přidají se k němu tři rajská jablíčka.



Bažant se švestkovou omáčkou.

ZÁKUSEK

Jablka v županu

od cukrářky Zuzany Novotné

1 balíček listového těsta
4 kusy menších jablek
1 hrst ořechů (mix)
hladkou mouku na posypání válu, vejce na potřetí, med

Jablka oloupeme, vykrojíme z nich opatrně jádřince, aby zůstala vcelku, a vzniklé otvory naplníme medem smíchaným s ořechy. Listové těsto rozválíme na pomoučněném válu na plát silný asi 0,5 cm, rádýlkem ho rozdělíme na čtyři stejné čtverce a na každý položíme jedno naplněné jablko. Cípy těsta spojíme nad jablkem a spoje těsta k sobě dobře přitiskneme, aby byla jablka dobře zabalená. Jablka dáme na suchý plech, potřeme je rozšlehaným vejcem a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Po chvíli teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme do zlatova. Upečená jablka poprášíme vanilkovým cukrem a podáváme ještě teplá.

Sádlové kuličky

od cukrářky Zuzany Novotné

250 g hladké mouky
250 g moučkového cukru
250 g sádla
lžice kakaa, marmeláda nebo oříšky
Ze surovin vypracujeme těsto, z kterého tvo-



Sádlové kuličky.

říme menší kuličky a klademe na plech. Do každé kuličky uděláme vařečkou otvor, který naplníme marmeládou (nejlépe rybízovou) nebo oříškem. Pečeme při teplotě 160 °C 15–20 minut dle velikosti kuliček.

Restaurace Harmonie



Zveme vás do restaurace s celkovou kapacitou 100 míst. Restaurace Harmonie se nachází v přízemí areálu lázní, nabízí pokrmy české i mezinárodní kuchyně, rybí speciality a polední menu. Otevírací doba **11.00–22.00 hodin**.

Svatomartinská nabídka

Vážení hosté,

dovolujeme si vás pozvat v pátek 9. listopadu do restaurace Harmonie na svatomartinské konfitované husí stehno podávané s jihočeským drbákem a dušeným červeným zelím s vínem, skořicí a jablky. K husičce vám nabídneme svatomartinská vína z Rodinného vinařství Jedlička.

Od 9. do 11. listopadu budeme podávat

PŘEDKRM

husí játra v kmínovém sádle podávaná ve skle, pomerančové chutney, bagetka

POLÉVKA

husí kaldoun s masem a zeleninou

HLAVNÍ CHOD

konfitované husí stehno, jihočeský drbák, červené zelí s vínem, skořicí a jablky

Od 9. do 16. listopadu

espresso s dýňovým koláčem za akční cenu 69 Kč

Taneční večírky

Každé úterý a čtvrtek
od 19.00 do 22.00 hodin



Salonky Harmonie

Možnost pořádání svateb, rodinných oslav, abiturientských setkání, firemních akcí, školení.

Restaurace Harmonie

- 📍 Lázně Aurora,
v přízemí areálu lázní,
Lázeňská 1001, 379 01 Třeboň
- ☎ +420 384 750 677
- ✉ harmonie@aurora.cz
- 🌐 www.aurora.cz

Bowling Bar Lázní Aurora

Otevírací doba

neděle–čtvrtek	16.00–23.00 hodin
pátek–sobota	16.00–24.00 hodin

2 bowlingové dráhy

Cena: 180 Kč / hodina / dráha

Bavorák za akční cenu 69 Kč



Možnost občerstvení:

- domácí nakládaný hermelín, pečivo
- pikantní utopenci vlastní výroby, pečivo
- husí játra s pomerančovým chutney, bagetka (od 9. do 11. listopadu)

Točíme:

- Pivo Petra Voka 13°
- Třeboňský Regent 11°

Bowling Bar

- 📍 Lázně Aurora, v přízemí areálu lázní
Lázeňská 1001, 379 01 Třeboň
- ☎ +420 384 750 331
- 🌐 www.aurora.cz/cz/volny-cas-2/
rezervace-bowlingu



Denní bar Zimní zahrada



OTEVŘENO

pondělí až pátek	8.00–13.30 a 17.30–21.00 hod.
sobota	8.30–13.30 a 17.30–20.00 hod.
neděle	8.30–13.30 a 17.30–21.00 hod.

OD 9. DO 16. LISTOPADU

- espresso s dýňovým koláčem za akční cenu 69 Kč

TOČÍME:

- Třeboňský Regent 12°



Názory hostů našich lázní:

Vážený čtenáři,
v každém čísle Lázeňské pohody se objevuje tato rubrika, kde nalezneš komentáře z elektronického systému AskNow, který úspěšně funguje v třeboňských lázních. Do tohoto vydání přináším postřehy, které jsou od našich hostů, jejichž pobyt probíhal v měsíci říjnu.

Josef Provázek, obchodní ředitel

● **Paní Monika K. a pan Josef K. z Radostína navštívili Bertiny lázně na třídení pobyt a zanechali nám tuto informaci, cituji:**

„Nemáme výhrady, úžasné. Moc jsme si u Vás užili bazénového komplexu. Díky!“

Paní Monice a panu Josefovi děkujeme za tuto pochvalu. Jsme rádi, že se nám povedlo na počátku měsíce září udělat při odstávce bazénu některé důležité opravy, které jsme původně plánovali provádět při rekonstrukci, která byla v Bertiných lázních naplánovaná na konec tohoto a začátek příštího roku. K ještě podstatnějšímu vylepšení však dojde při rekonstrukci v letech 2019/2020..

● **Paní Alice H. z Lán, která u nás byla na komplexním lázeňském pobytu, nám nechala tyto připomínky. Cituji:**

„Připomínky – nelíbily se mi procedury hned po obědě, zejména masáže, stejně tak ubytování mimo Bertu.

Pozitiva – příjemný a vstřícný personál, jídla vynikající, neměla chybu. Pobyt byl velmi příjemný.“

Na základě této připomínky jsme tento stav prošli s časováním procedur i s pracovníkem zodpovídajícím za balneoprovoz v Bertiných lázních a musíme konstatovat, že se tato skutečnost může stát. Je to z důvodu křížení kapacit procedur a kapacit stravovacích provozů. V případě, že nastane takováto skutečnost a klient s ní není spokojený a nevyhovuje mu, jistě po konzultaci s pracovníky časování procedur bude nalezeno a zrealizováno sestavení plánu procedur s lepším časovým odstupem od oběda.

Druhá připomínka na ubytování – každý z klientů má nárok si vybrat, na které z ubytovacích kapacit nabízených rezervacním oddělením bude bydlet. Záleží jen na jeho výběru a hlavně na dostupnosti volné kapacity, a samozřejmě na době platnosti poukazu od zdravotní pojišťovny.



● **Pan Tomáš D. z Vysokého Mýta, který zde byl na pobytu v době výlovu rybníka Rožmberk, nám zanechal tuto informaci. Cituji:**

„Neskutečně pomalý internet, večer téměř nešel. K večeri není sladkého ke kávě! Chybí sladká tečka po večeri – měli jsme bufetové stravování.“

Děkujeme, a k informaci o rychlosti internetu je nutné dodat, že internetové připojení Wi-Fi je poskytováno zdarma v určité kapacitě. V případě, že se v určitý moment připojí velké množství uživatelů, kteří začnou sledovat on-line pořady TV nebo jiné aplikace, může dojít ke kolísání síly připojení.

Sladká tečka je možná v bufetové restauraci, kde je však omezená nabídka, širší je však na středisku Zimní zahrada nebo v restauraci Harmonie, kde nabízíme z naší cukrářské výroby i bezlepkové dezerty.

● **Klient pan Josef Š., z okolí Blatné, který byl s manželkou na víkendovém pobytu v Bertiných lázních, zanechal tento komentář. Cituji:**

„S manželkou jsme vaše lázně navštívili již podesáté – krátkodobé pobyty. Vždy žasneme nad vysokou úrovní veškerých služeb, zaslouží si maximální (dle možnosti) finanční ohodnocení. Personál působí na návštěvníky klidně, psychicky vyrovnaně, mile. Vaše lázně velmi rádi navštívíme opět, podle nás patří z mnohých, které jsme navštívili, k nejlepším!!!“

Za pochvalu panu Josefovi děkujeme, a budeme opravdu rádi, když nás znovu navštíví. <

NOVINKA MEZI PROCEDURAMI

Přírodní konopná kosmetika v lázních

Během letošního léta se v Lázeňské prodejně Lázní Aurora, a od poloviny září také v Terasa baru Bertiných lázní, objevily k volnému prodeji produkty firmy Annabis, která se zabývá výzkumem, vývojem, výrobou a prodejem konopných výrobků a doplňků stravy. V nabídce lázní jsou nyní téměř dvě desítky produktů, jako například různé krémy, gely, masti, oleje, regenerační tělové mléko, regenerační šampony, regenerační sprchový gel či doplňky stravy.

V současné době treboňské lázně ve spolupráci s uvedenou firmou připravují několik procedur, které by měly být zavedeny od začátku příštího roku. Jedná se především o konopnou koupel a konopné masáže.

Konopná koupel obsahuje květy a listy odrůdy technického konopí. Má pozitivní účinky na onemocnění, jako je revmatismus, bolesti kloubů a svalů, zároveň uvolní tělo i mysl.

Konopná masáž celého těla se provádí velmi kvalitním přírodním konopným olejem Cannol, který obsahuje 99,4 % konopných složek s příznivými účinky pro celé tělo. Tato konopná masáž doslova nabíjí svým obsahem esenciálních nenasycených mastných kyselin, vitamínů a řady důležitých minerálních látek.

Masáž zad nebo končetin lze provádět také konopnou bio mastí Dolorcann, která přináší rychlou úlevu a uvolnění při svalové únavě i při obtížích pohybového aparátu. Pečlivě vybrané přírodní účinné látky a 52 % obsah konopných složek účinně přispívají k rychlé úlevě při svalovém napětí a ztuhlosti.

Komu jsou přípravky s konopím doporučeny Přípravky s konopím lze doporučit téměř každému. Není to o sociální nebo věkové skupině, ale spíše o problémech, se kterými se kdo potýká.

Konopná kosmetika obsahuje konopný olej, který se získává lisováním ze semen konopí. Dále tyto přípravky obsahují dva typy konopných extraktů. A právě tyto konopné složky a konopný olej mají v kosmetice a přípravcích Annabis zásadní význam. Obsahují esenciální mastné kyseliny, které jsou pro naše tělo ne-

zbytné. Jsou to především omega-6 a omega-3 mastné kyseliny, cenné aminokyseliny, vitamíny A, B1, B2, B6, C a E a řada dalších látek. Lze tak hovořit o účincích protizánětlivých, hojivých, antibakteriálních a antivirálních. Konopí pomáhá nejen v případě vážných nemocí, ale je prospěšné také při lokální aplikaci, kdy přináší úlevu i při běžných zdravotních problémech. Zvláště dobře se osvědčuje při kožních problémech a při problémech pohybového aparátu.

V portfoliu Annabis je řada zaměřená na pohyb a bolest, další produkty se specializují na běžné problémy, jako křečové žíly, hemoroidy a podobně. Další řadu představuje bioaktivní kosmetika, nově pak koupelňová kosmetika a řada pro děti a kojence ve standardu Přírodní kosmetiky. Zároveň je gel Arthrocann, který se téměř okamžitě stal díky své oblíbenosti produktem číslo 1.

Předváděcí akce

S jednotlivými produkty se můžete seznámit a také je vyzkoušet při předváděcích akcích v obou lázeňských domech, které připravila firma Annabis. K dispozici bude obchodní zástupkyně Denisa Bauerová, jež je připravena odpovídat na vaše dotazy, seznámit vás se složením a účinností jednotlivých produktů.



BERTINY LÁZNĚ

- pondělí, 5. listopadu, 10.00–14.00 hodin
- čtvrtek, 15. listopadu, 10.00–14.00 hodin
- pondělí, 3. prosince, 10.00–14.00 hodin
- pondělí, 17. prosince, 10.00–14.00 hodin

LÁZNĚ AURORA

- pondělí, 19. listopadu, 10.00–14.00 hodin
- pondělí, 26. listopadu, 10.00–14.00 hodin
- pondělí, 10. prosince, 10.00–14.00 hodin

Konopí – „zelené zlato“

Konopí má výrazné protizánětlivé, hojivé, antibakteriální a antivirální účinky. Tato bylina účinně pomáhá nejen v případě vážných nemocí, ale při lokální aplikaci v podobě tinktury nebo masti přináší rovněž úlevu a rychlé zhojení i při běžných zdravotních problémech. Zatímco se v lékařství využívá list a květ, v kosmetice jsou to semínka. Z těch se lisováním za studena vyrábí konopný olej, který obsahuje omega-6 a omega-3 kyseliny v ideálním poměru 3:1. Je jedním z nejčistších olejů rostlinného původu. Obsahuje až 80 % nenasycených mastných kyselin, které si naše tělo nedokáže vyrábět samo, ale jsou velmi důležité pro správnou funkci pokožky. Konopí dále obsahuje vitamín E a celou řadu minerálů (hořčík, zinek, vápník) a enzymů. <

PROCEDURA

Aquadelicia:

Každý den, sedm dní v týdnu

Součástí nabídky služeb Wellnesscentra Aqua viva v Lázních Aurora je multifunkční vana Aquadelicia. Vana je určena pro celotělovou vířivou koupel, podvodní masáž, perličkovou koupel, přísadovou bylinnou koupel klidovou (výběr ze solí: Arnika, Eukalyptus, Levandule, Harpago) a přísadovou bylinnou koupel kombinovanou (výběr z esencí: Máta, Citronová tráva, Levandule, Kosodřevina). V nabídce jsou také speciální klidové koupele s minerální solí z Mrtvého moře nebo koupel s živou mageziou solí. Při celkové vířivé koupeli v této vaně klienta masíruje 31 vodních trysek ve třech nezávislých masážních zónách: horní část zad, bederní část zad a dolní končetiny. Výhodou těchto na sobě nezávislých zón je, že v případě zdravotního omezení, například při křečových žilách na dolních končetinách, je možné příslušnou zónu vypnout.

Při podvodní masáži klienta obsluhuje vyškolený pracovník. Masáž je prováděna proudem vody z masážních trysek, umístěných na konci hadice.

Multifunkční vana Aquadelicia je záměrně umístěna samostatně do prostor wellnesscentra. Cílem je nabídnout klientům komfortnější prostředí v porovnání s vodoléčebným režimem v balneoprovozu. Celkový relaxační účinek zde poskytovaných procedur je navíc umocněn tlumeným osvětlením, které je doprovázeno vodními barevnými efekty, tzv. colorterapií.

Všechny nabízené procedury je možné využít

i bez ordinace našich lékařů a jsou dostupné rovněž pro veřejnost. Chcete-li své mysli dopřát pocit blaha a tělu maximální uvolnění, odpočinek a relaxaci, je tato nová multifunkční vana správnou volbou.

Procedury v této vaně nejsou vhodné při:

- při všech onemocněních v akutním stadiu (včetně psychóz, stavů zmatenosti)
- při infekčních onemocněních
- při klinických známkách oběhového selhání (srdce)
- při těžkých srdečních arytmiích
- při vysokém krevním tlaku
- při nehojících se kožních defektech (mokravé ekzémy, otevřené nezhojené

jizvy, dekubity, bércové vředy atd.)

- při stavech po hluboké žilní trombóze do 3 měsíců po zhojení, po povrchové tromboflebitidě do 8 týdnů od zhojení (záleží na vyjádření ošetřujícího lékaře)
- u nestabilního a dekompenzovaného diabetes mellitus
- při graviditě
- při onkologických onemocněních
- při epilepsii (záleží na vyjádření ošetřujícího lékaře-neurologa)
- při inkontinenci

Díky ergonomickému tvarování vany nelze na pracovišti použít vanový zvedák – není vhodné pro klienty s výrazně omezenou hybností a vozíčkáře. <



Prodej procedur VANA AQUADELICIA:

Koupel perličková vč. suchého ovinu	(30 min.)	280 Kč
Koupel bylinná vč. suchého ovinu	(30 min.)	330 Kč
Koupel perličková s bylinkami vč. suchého ovinu	(30 min.)	380 Kč
Koupel se solí z Mrtvého moře vč. suchého ovinu	(30 min.)	420 Kč
Koupel s živou magnéziou solí vč. suchého ovinu	(30 min.)	420 Kč
Vířivá lázeň celotělová	(15 min.)	330 Kč
Podvodní masáž	(15 min.)	440 Kč

Sleva pro držitele

Sphere

PROVOZNÍ DOBA:

pondělí–neděle
8.00–19.15 hodin

OBJEDNÁVKY PROCEDUR:

časování procedur Lázně Aurora

☎ **384 750 336**

✉ **procedury@aurora.cz**

🌐 **www.aurora.cz**

POHLED DO ZÁKULISÍ ANEB O NATÁČENÍ JEDNOHO REKLAMNÍHO SPOTU TŘEBOŇSKÝCH LÁZNÍ

Kam jezdíte vy? My jezdíme do Třeboně

Jak jsme psali v minulém vydání Lázeňské pohody, také pro letošní sezonu podepsaly Slatinné lázně Třeboň partnerskou smlouvu s týmem prvoligových hokejistů ČEZ Motor České Budějovice.



Václav Prospal
ve slatinné
koupeli.

Od listopadu bude na ústřední reklamní kostce v Budvar areně promítána nová upoutávka treboňských lázní, kam na relaxační pobyty a procedury budou zvát ikony a legendy nejen českobudějovického, ale také českého hokeje. V hlavních rolích se představí Roman Turek, Václav Prospal a Aleš Kotalík. Filmování spotu se konalo začátkem října, kdy se všichni protagonisté sešli v restauraci Adéla. Po krátkém seznámení natáčecího odpoledne šel první na řadu trenér Václav Prospal. Do slatinné koupele. Její teplota se za normálních okolností pohybuje kolem 38 °C, při níž má slatina neoptimálnější léčebné účinky. Jenomže dnes nejde o léčivou proceduru, ale o natáčení reklamního spotu. Václav Prospal, který v Bertiných lázních již byl několikrát a slatinnou koupel velmi dobře zná, poprosil lázeňskou, jestli by koupel mohla ochladit. „Tak na 20 stupňů,“ požádal. Vzniklé situace využil i kameraman, který se k prosbě přidal s argumentem, že by se mu tolik nerozily objektivy. „Ale to nejde, systém je nastaven na 38 stupňů,“ zněla odpověď. Nicméně obsluhující personál přišel s jednoduchým, ale účinným figlem. Teplou slatinu do vany napustili do necelých dvou třetin, zbytek byl naředen studenou vodou ze sprchy. „Výborně, to je lepší,“ zajásal boss českobudějovické lavičky. A mohlo se začít s natáčením... Aleš Kotalík, který se připravoval na wellness

masáž, na svého někdejšího parťáka z New York Rangers prozradil: „Václav je znám tím, že má rád studené koupele. Velmi studené. Dokud voda v bazénu neměla dva stupně, tak tam snad ani nevlezl. Ale ono něco jiného je rehabilitovat během sezony a něco jiného po sezoně.“ Ve wellness masérně číslo 2 zaujal Aleš Kotalík pozici ležícího střelce. Nejprve v civilním oblečení, kvůli obrazovým zkouškám kamery. Místnost přeci jen není přizpůsobena natáčení, ale masírování, a tak došlo na posouvání masážního lůžka, aby záběr byl optimální. Poté Aleš odhalil své vypracované tělo, pouze do pasu... „Kalhoty nebudou vidět, dáme ti prostěradlo a bude to v pohodě,“ zaznělo z úst režiséra. Zkouška. Jedna, druhá, třetí. „Mluv trochu pomaleji.“ „Dobry, a teď zvedni palec druhé, levé ruky.“ „Ten loket trochu níž.“ „Dobry, ale přeci jen to uděláme se zvednutým palcem pravé ruky. Tak jedem...“



Aleš Kotalík
na masážním
lůžku.

Asi po 20 minutách do půl těla vysvěcený Aleš Kotalík projevil přání: „Teď už bych si tu masáž docela dal, už ji snad i potřebuju.“ „Dnes není čas, příště. Ještě musíme za Edou, dokud je příznivé sluníčko,“ zněla odpověď nekompromisního režiséra. Po téměř hodině a půl se všichni zúčastnění přesunuli k Lázním Aurora. Před hlavním vchodem nebyla zaparkovaná žádná auta, všichni řidiči dnes své drožky zaparkovali na vyhrazených místech. „Kamera pojede před tebou, zleva doprava a řekneš...“ „Ale já se naučil jinou větu. Co když to spletu?“ vtipkoval Roman Turek.

Než si kameraman připravil své nádobíčko, příběhly rozradostněné fanyanky se žádostí o společné foto. Roman Turek nasadil pózu profesionálního manekýna, zacvakala závěrka fotoaparátu i telefonu a mohlo se začít natáčet. Jeden záběr, druhý, třetí, čtvrtý a pro sichr pátý. „A nyní to samé, ale s dronem. Ten pak vyletí nahoru a bude záběr na lázeňský park a rybník Svět.“ Jenomže vytáhněte někde dron. Začnou se shlukovat zvědavci, okukovat a překážet. Navíc přijel autobus s novými klienty lázní, kteří o natáčení spotu samozřejmě neměli nejmenší potuchy, a tak, ke zlosti zvukaře, pokračovali v hlasitém vyprávění příběhů z autobusu. Drnčící zvuky plastových koleček od kufrů čtyř desítek nových hostů zamezily dalšímu natáčení. Sluníčko se sklánělo níž a níž. Naštěstí kultivovaní klienti záhy pochopili a mlčky zhlédli tři natáčecí záběry. Obohacení nevšedním zážitkem se přesunuli na recepci k ubytování. Dron pak v klidu vyletěl nejprve k tváři někdejšího nejlepšího hokejového gólmána světa ještě několikrát, aby vzápětí nabral výšku nad Lázněmi Aurora.

Od příjezdu slavných jihočeských hokejistů do treboňských lázní uplynuly tři hodiny. Další hodiny spolyká práce ve střižně a teprve pak hokejoví fanoušci v Budvar areně uvidí 30sekundový spot s pozvánkou do lázní. Samotní hokejisté do lázní přijedou až po náročné sezoně. Bude konečně postupová? Všichni věříme, že ano. <

POZVÁNKA DO DIVADLA

Válka Roseových

Warren Adler

Divadlo A. Dvořáka Příbram



z manželů nechce přijít o krásný dům. Vzájemně si likvidují osobní věci, zabíjejí domácí zvířata, připravují ty nejdrsnější naschvály, neustoupí ani o píď. Drama, a přesto komedie, i když zatraceně mrazivá! Její předlohou je americký román slavného Warrena Adlera. Podle něj také Danny DeVito natočil neméně slavný stejnojmenný film. ◀

📅 20. listopadu, v 19.30 hodin
🏠 Divadlo J. K. Tyla

Hrají: Michal Dlouhý,
Kateřina Lojdová, Roman
Štabrňák, Lukáš Král, Petr
Florián a další

Barbara a Jonathan Roseovi, dokonalí manželé, kteří jsou se svými dětmi ve svém dokonalém domě dokonale šťastni. Zdánlivě. Najednou jeden z nich zjistí, že by bylo krásné být sám, a chce se rozvést... Za pomoci právníků se tak rozjízdí mašinérie rozvodového řízení, kdy však ani jeden

POZVÁNKA DO DIVADLA

Noc divadel s Kajetánem

V sobotu 17. listopadu se divadla v celé naší zemi otevrou návštěvníkům v netradičním čase s netradičním programem. Ani Divadlo J. K. Tyla v Třeboni nebude výjimkou, takže od 17.30 do 22.00 hodin bude možné kdykoli přijít, prohlédnout si prostory, které jsou jinak divákům nepřístupné, zhlédnout něco z připraveného programu nebo si vychutnat šálek kávy či čaje při poslechu živé hudby. V letošním roce organizuje Noc divadel v Třeboni Divadelní spolek Kajetán v rámci oslavy 15. výročí svého vzniku. Návštěvníci se mohou těšit na putování časem, připomenout si spolu

s Kajetány hry, které spolek za dobu své existence uvedl, poslechnout si veselé historicky ze zákulisí a kdo bude pozorný, možná zahlédne i tajemného divadelního Fantoma.

Prohlídky s programem začínají v 18.00 a ve 20.30 hodin.

V průběhu večera vystoupí Helena Herrmannová, Hana Cepáková, Erika Suchanová, Petra Žilková, Jitka Havráňková, Jindřiška Padourková, Jaroslav Psík, Martin Ježek, Lukáš Rajnoch, Matěj Mikuláš Suchan a Michal Pech.

Vstup je zdarma, stejně jako malé občerstvení pro diváky. ◀

📅 17. listopadu, 17.30 hodin
🏠 Divadlo J. K. Tyla v Třeboni

Mezinárodní hudební festival Třeboňská nocturna 2018–2019

ČTVRTEK 15. LISTOPADU

Roman Janál / baryton
Marián Lapšanský / klavír

ČTVRTEK 13. PROSINCE Adventní koncert

MUSICA BOHEMICA
Jaroslav Krček / umělecký vedoucí

ČTVRTEK 24. LEDNA

Večer hudby a slova
Martina Kociánová
Petr Nárožný

ČTVRTEK 28. ÚNORA

TRIO DEL DIABLO
Program: Astor Piazzolla

ČTVRTEK 21. BŘEZNA

Mihály Könyves-Tóth / trubka
Miroslav Sekera / klavír

Všechny koncerty se konají v Divadle J. K. Tyla od 19.00 hodin.
www.trebonskanocturna.cz



POZVÁNKA NA VÝSTAVU

Dřevo – již 400 milionů let – interpretace

Barbara Ritterbusch Nauwerck



Barbara Ritterbusch Nauwerck je doktorka přírodních věd, ale posledních třicet let se intenzivně věnuje také výtvarnému umění. Středem jejího zájmu je dřevo, které zpracovává velmi netradičním způsobem, a vytváří tak zcela unikátní svébytné objekty. V Třeboni jich představí téměř padesát. „Dřevo roste a roste a roste – odpradávná. Věděli to již stavitelé do-

mů na kůlech v mladší době kamenné, kteří žili u jezera Mondsee v Horním Rakousku. Mohli se díky tomu usadit a zůstat na jednom místě. Věděl to i Aristoteles, který se tímto tématem zabýval, když vysvětloval dynamiku neustálého vzniku a zániku jako princip přírody přesahující všechny zákony,“ přibližuje výchozí teze své tvorby Barbara Ritterbusch Nauwerck. Sama sebe vidí spíše jako interpretku než umělkyni. Tou je podle ní především příroda – samotný růst dřeva – jeho letokruhy, jeho rytmus považuje za jednu ze základních forem lidského vnímání. ◀

📅 14. října – 2. prosince
🏠 Dům Štěpánka Netolického

TŘEBOŇSKÉ KINO SVĚTOZOR

Listopad v kině Světozor a v kinosálu Lázní Aurora

KAREL FICAL

Každé pondělí filmy se slevou

Každé pondělí od 17.00 hodin film za 100 Kč, pro diváky nad 60 let za 60 Kč.

5. LISTOPADU

Chata na prodej

12. LISTOPADU

Mamma mia! Here we go again

19. LISTOPADU

Po čem muži touží

26. LISTOPADU

Hovory s TGM

Reprízy

Pro neutuchající zájem o film **PO ČEM MUŽI TOUŽÍ** jej reprízujeme v obou sálech i v listopadu. V říjnu přišel do kin nový český film **TOMAN**, který vzbudil u diváků velký zájem. Je vidět, že historie naší země nás zajímá. Filmové drama režiséra a producenta Ondřeje Trojana o vzestupu a pádu na pozadí doby, která dodnes ovlivňuje naše životy. Neuvěřitelný a pravdivý příběh rozporuplné osoby Zdeňka Toma, šéfa naší zahraniční rozvědky, který významně ovlivnil vývoj

v poválečném Československu, bezskrupulózního obchodníka s obrovskou mocí a zásadním úkolem: sehnat peníze, které komunistům vyhrají volby.

Z ostatních reprizovaných titulů určitě stojí za zmínku hořká komedie **ÚSMĚVY SMUTNÝCH MUŽŮ** a historický film **HOVORY S TGM**.

Premiéra

V listopadu nás čeká nová česká komedie: **TEN, KDO TĚ MILOVAL**. Hlavním vypravěčem příběhu by



sice správně měl být kpt. Kalina (Pavel Řezníček) – neúplatný policista, milující manžel, skvělý otec a báječný syn v jedné osobě, kdyby se ovšem i ironií osudu hned na začátku filmu nepřesunul při nehodě do metafyzické podoby. Takto jsou jeho možnosti zasahovat do děje jen velmi omezené. Proto se jako duch musí spokojit s tím, že vyšetřování podivných okolností posledního případu přeberou jeho dvě děti a žena Vanda (Soňa Norisová).

Rodinné filmy

Listopad je kousek od Vánoc, a tak se v pohádkách začínají objevovat čerti. V té nové je jich opravdu hodně a nese název **ČERTÍ**

BRKO. Příběh nás zavede do městečka Pytlův. Místní, kteří tu žijí běžným životem řemeslníků nebo sedláků, možná ani netuší, že všechny jejich přestupky a nepravosti jsou pečlivě monitorovány místní pekelnou pobočkou. Hříchy zapisuje spravedlivě a neomylně kouzelné Čertí brko. Jednoho dne však přestane fungovat. Lucifer se rozhodne pověřit doručení nového čertího brka na pobočku Pervidle trochu zmateného čerta Bonifáce.

Na světě se překvapivě najde spousta lidí, kteří Vánoce nemají rádi. Mezi nimi všemi vyniká **GRINCH**, věčně rozmrzlý zelený chlupatec, jemuž naprosto vyhovuje samotaření v jeskyni. Do civilizace vychází jen v těch nejnutnějších případech, například když jeho lednice a spíž začnou zívát prázdnotou.

Grinch je zelený skřítek a tato jeho barva poznamená i naši kinokavárnu.

Listopadový program v kinosále Lázní Aurora

3. LISTOPADU, sobota, 19.30 hodin

Tátova volha – komedie

5. LISTOPADU, pondělí, 19.30 hodin

Mamma Mia! Here we go again

hudební komedie

10. LISTOPADU, sobota, 19.30 hodin

Po čem muži touží

komedie

12. LISTOPADU, pondělí, 19.30 hodin

Toman

drama

17. LISTOPADU, sobota, 19.30 hodin

Úsměvy smutných mužů

komedie

24. LISTOPADU, sobota, 19.30 hodin

Chata na prodej

komedie

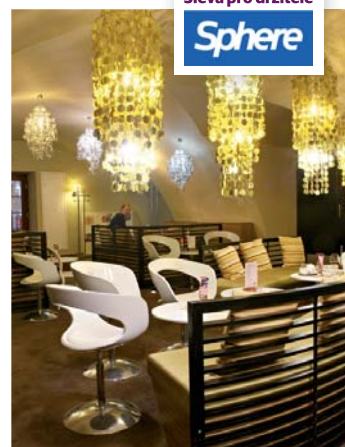
26. LISTOPADU, pondělí, 19.30 hodin

Po čem muži touží

komedie

Sleva pro držitele

Sphere



Navštivte kinokavárnu

Provoz kinokavárny s pokladnou

po-ne: 15.00–22.00 hod.

Akce kavárny v listopadu:

Rozmrzelý zelený chlupatec Grinch nám obarvil popcorn na zeleno.

S balíčkem do kina:

- Coca-Cola 0,5l + popcorn za 100 Kč
- Coca-Cola 0,5l + nachos za 100 Kč

Dále nabízíme:

- různé druhy kávy
- prodej zákusků
- alko i nealko nápoje
- míchané nápoje
- možnost pronájmu prostor kina pro konferenční účely
- free Wi-Fi



Kino Světozor
Masarykovo nám. 1
Třeboň

www.kinotrebon.cz

LÁZNĚ AURORA

Akce v sále Lázní Aurora

7. LISTOPADU / ST / 19.30 hod. / vstupné 120 Kč
 Koncert – „Z Čech do světa oper a muzikálů se vzpomínkou na 100. výročí vzniku Československa“, vystoupí Jana Dvořáková (soprán) a Tadeáš Hoza (baryton), na klavír a slovem doprovází prof. PhDr. Miloš Schnierer (JAMU Brno)

8. LISTOPADU / ČT / 19.00 hod. / vstupné dobrovolné
 Žáci Základní umělecké školy Třeboň – koncert

14. LISTOPADU / ST / 19.30 hod. / vstupné volné
 Pěvecký smíšený sbor Pěslav Ozvěna – koncert

15. LISTOPADU / ČT / 19.30 hod. / vstupné 150 Kč
 Milostné šachy – kulturní spolek ALTA z Hluboké nad Vltavou – divadelní představení, komedie

19. LISTOPADU / PO / 19.30 hod. / vstupné 140 Kč
 Pražský kytarový kvartet – koncert čtyř kytar (program: César Franck, Joaquín Rodrigo, Štěpán Rak a další)

27. LISTOPADU / ÚT / 19.30 hod. / vstupné 100 Kč
 Třeboňský lázeňský symfonický orchestr – koncert

28. LISTOPADU / ST / 19.30 hod. / vstupné 220 Kč
 NEZMAŘI (folková kapela) – koncert



Předprodej vstupenek: Infocentrum Lázní Aurora, recepce Bertiných lázní, TIC Třeboň.
 Tel.: 384 750 127

Staňte se
**součástí
 našeho
 týmu**



Slatinné lázně Třeboň právě hledají posily na pozici:

servírka -
- obsluha hostů v jídelně
kuchař
uklízečka
fyzioterapeut

Přijďte pracovat k nám a přispějte s námi k dobrému jménu Lázní Třeboň.

☎ 384 750 842
 ✉ personalista@laznetrebon.cz
 🌐 www.laznetrebon.cz/kariera

Rozsvícení vánočního stromu

Sobota 1. prosince / Třeboň, Masarykovo náměstí

Program:

- 10.00 Ježíškova pošta, příjezd pana poštmistra
- 10.30 Sbor Gymnázia Třeboň
- 11.00 Žestě200, koledy vystřižené z plechu
- 12.00 ZUŠ Třeboň, adventní koncert
- 12.30 Hakuna Matata, dětský rytmický orchestr
- 13.00 Rozeta, flétnový kvartet Třeboňských pištců
- 14.00 Vánoční aranžmá s Gustou Kotilem, workshop
- 14.30 Hakuna Matata, dětský rytmický orchestr
- 15.00 X-tet, jindřichohradecká vokální skupina
- 15.30 Adventní koledování s MŠ Jeronýmova Třeboň
- 16.00 X-tet, jindřichohradecká vokální skupina
- 16.30 Andělé na chůdách – pozvánka do zvonkového průvodu
- 16.45 Zvonkový průvod od KKC Roháč s Anděly na chůdách
- 17.00 Rozsvícení vánočního stromu, Mikulášská nadílka z partnerského města Schrems

Celý den otevřen Adventní trh a Ježíškova pošta.



tiráž

LÁZEŇSKÁ
POHODA
 11/2018

VYDAVATEL:

Slatinné lázně Třeboň s. r. o.
 Lázeňská 1001, 379 01 Třeboň II
 IČ: 251 79 896
pohoda@laznetrebon.cz
 Město Třeboň, Palackého nám. 46/II,
 379 01 Třeboň.

REDAKČNÍ RADA:

prof. JUDr. Vilém Kahoun, Ph.D., Josef Provázek, Ing. Martin Blažek, Daniel Hamr, Roman Růžička, Jan Plch, Tadeáš Klus, Pavlína Švarcová, Mgr. Iveta Pumprová, Mgr. Jitka Bednářová, PhDr. Luděk Švejcar

Náklad: 7000 ks
 Tisk: Tiskárna Protisk,
 Rudolfovska 617,
 370 01 České Budějovice
 Vychází měsíčně jako informační materiál.

Toto číslo vyšlo 2. 11. 2018.
 MK ČR E 17981 Neprodejné.

Pokud máte zájem o zasílání našeho měsíčníku e-mailem, pište na adresu: infocentrum@aurora.cz.

Podzimní nabídka Bertiných Lázní

Třeboňský podzim

NABÍDKA PLATÍ OD 1. LISTOPADU DO 21. PROSINCE 2018

**4denní léčebně-rekondiční
pobyt zahrnuje:**

3× ubytování dle vybrané
kategorie s polopenzí

1× slatinná koupel

1× masáž vonnými oleji Berta

1× lázeň v řasách Třeboňská
Chlorella

1× poukázka na třeboňského
kapra s platností do
31. prosince 2018

lázeňská taxa

BONUS: parkování v rámci pobytu

Povinná lékařská konzultace



Cena za pobyt/osoba v Kč:

Dvoulůžkový pokoj Superior 3 976 Kč

Dvoulůžkový pokoj Zahradní Superior 4 381 Kč

Apartmá Klasik 4 516 Kč

Apartmá Superior 5 056 Kč



Sleva pro držitele

Sphere

Podzimní týden s Bertou

NABÍDKA PLATÍ OD 1. LISTOPADU DO 21. PROSINCE 2018



Cena za pobyt/osoba v Kč:

Dvoulůžkový pokoj Superior 7 810 Kč

Dvoulůžkový pokoj Zahradní Superior 8 620 Kč

Apartmá Klasik 8 890 Kč

Apartmá Superior 9 970 Kč



Sleva pro držitele

Sphere

**7denní léčebně-rekondiční
pobyt zahrnuje:**

6× ubytování dle vybrané kategorie
s polopenzí

2× slatinná koupel

1× masáž vonnými oleji Berta

1× koupel s živou magnéziovou solí

1× klasická masáž částečná

1× mechanická masáž Hydrojet

1× peloidokinezioterapie

1× poukázka na třeboňského kapra
s platností do 31. prosince 2018

lázeňská taxa

BONUS: parkování v rámci pobytu

Povinná vstupní lékařská konzultace