TÝDENÍKŮ
MAGAZÍN
TÁBORSKO • MILEVSKÉ NOVINY • PÍSECKÉ POSTŘEHY • STRAKONICKO
• publicistika • informační servis • hobby • volný čas • křížovky • seznamka •



Vydejte se s námi po stopách pohádek. Vánoční soutěž začíná

Vánoce bez pohádek? To si snad ani neumíme představit! A věděli jste, že řada těch nejoblíbenějších se natáčela právě v jižních Čechách? Vydejte se s námi po stopách pohádkových hrdinů a zkuste poznat známé příběhy podle pěti indicií. Připravili jsme pro vás tři soutěžní kola, tři pohádky a možnost vyhrát krásné ceny.

Jak bude soutěž probíhat?

Čekají vás tři soutěžní kola a v každém z nich jedna známá česká pohádka. Vaším úkolem bude odhalit její název a určit místo v jižních Čechách, kde se natáčela.

Pozorně sledujte naše soutěžní příspěvky a zkuste rozluštit, jakou pohádku jsme pro vás vybrali. Ze správných odpovědí v každém kole vylosujeme výherce, který získá připravenou cenu.

A o jaké ceny tento týden hrajeme?

Hlavní cenou prvního kola je **voucher na víkendový pobyt na chatě v Roudné.** Dále pak poukaz na e-shop www.bednamasa.cz v hodnotě 1 000 a 500 korun a jedna bedna masa v hodnotě 700 korun od firmy Farma Čunát.

-red-

1. kolo

Poznáte českou pohádku a jihočeské místo, kde se natáčela, podle těchto indicií?

• Pec • Zlaťáky • Mlčení • Polévka • Loupežníci

Poznali jste pohádku a místo natáčení? Napište nám název a lokalitu **do nedělní půlnoci 29. listopadu.** Psát můžete na e-mail **soutez@jihocesketydeniky.cz**, nebo nám svou odpověď pošlete, či doneste do jedné z našich redakcí. Odpověď musí obsahovat vaše jméno, odkud jste a telefonní číslo. Výherce 1. kola zveřejníme v čísle, které vyjde ve středu 2. prosince.

Upozornění: *Zasláním odpovědi na soutěžní otázku na uvedený e-mail souhlasíte se zpracováním osobních údajů, které v odpovědi poskytujete. Údaje slouží pro zpracování výsledků soutěže a po ukončení této soutěže budou smazány. Údaje nejsou zpracovávány automatizovaným způsobem a nebudou předány třetí osobě.*





Muzeum středního Pootaví
Strakonice

Vánoční výstava

Design české hračky

11. 11. – 30. 12. 2026



www.muzeum-st.cz

Vodní mlýn Hoslovice



Advent na mlýně

12. 12. 2026

www.mlyn-hoslovice.cz

Muzeum středního Pootaví
Strakonice

28. ročník

ADVENTNÍ TRHY POD RUMPÁLEM

- SÁRA MILFAJTOVÁ a Kuf Band
- řemeslné trhy
- výstava Design české hračky
- jablonecké vánoční ozdoby a bižuterie

kompletní program na
www.muzeum-st.cz

4. – 6. 12. 2026 hrad Strakonice

trhy: pátek 15–20 hod / sobota 10–19 hod / neděle 10–14 hod
expozice muzea: pátek 9–20 hod / sobota 9–19 hod / neděle 9–17 hod

Jihočeský kraj

MEGA SLEVA

PRODEJNA BYTOVÉHO TEXTILU

Petrovice 42 Otevřeno každý pracovní den od 7.00 do 15.30 hod.



B.E.S. PETROVICE

www.bes-petrovice.cz

SLEVA 25%

na celý nákup v podnikové prodejně

Sleva se nedá sčítat. Platnost kupónu do 18.12.2026.





Ksp Group s.r.o.

TEN NEJLEPŠÍ DÁREK?

Teplo, klid a pohoda doma.

Teplo v zimě, chládek v létě.
A čerstvý vzduch každý den.

Navrhneme řešení i pro Váš domov.

Dodáme Vám **kompletní balíček** služeb jako jeden vyladěný celek od jednoho dodavatele!

TEPELNÁ ČERPADLA ▪ KLIMATIZACE ▪ REKUPERACE ▪ PODLAHOVÉ VYTÁPĚNÍ

Navštivte náš showroom
Dukelská 377, 397 01 Písek
PO - PÁ 9:00 - 15:30

Domluvte si konzultaci
+420 606 706 100

Více o našich službách
www.kspgroup.cz



BOMA
Milevsko s.r.o.

AUTOMATICKÉ KOTLE * TEPELNÁ ČERPADLA
ÚSTŘEDNÍ VYTÁPĚNÍ * VODOINSTALACE
REKONSTRUKCE KOUPELEN



MONTÁŽE KOTLŮ A TEPELNÝCH ČERPADEL V RÁMCI DOTACÍ (ALE I BEZ DOTACÍ)

- po prohlídce doporučíme vhodný kotel nebo tepelné čerpadlo
- zpracujeme nabídku na kompletní instalaci
- našim zákazníkům vyřizujeme dotace
- s námi získáte na většinu kotlů a tepelných čerpadel prodlouženou záruku
- servis námi instalovaných kotlů a tepelných čerpadel zajišťuje přímo naše servisní oddělení, využijte našich zkušeností

www.bomamilevsko.cz nebo volejte **777 342 829, 382 526 079**





Nemravně dobré recepty



Čevabčiči s domácími bramborami nebo tvarůžkový tatarák. I zdánlivě obyčejná jídla mohou překvapit chutí, pokud vznikají z kvalitních surovin a osvědčených postupů. Jihočeský kuchař Pepa Nemrava přináší další recepty, které spojují tradici s nápaditým pojetím domácí kuchyně. V pravidelné rubrice nabídne pokrmy pro všední vaření i chvíle, kdy chcete na stůl připravit něco nevšedního, ale bez zbytečných složitostí. ***-mn-***

Čevabčiči s bramborami



800 g brambor
500 g mletého vepřového tučnějšího masa
500 g hovězího mletého masa
2 velké cibule
2 PL drceného kmínu
1 PL mleté papriky
4 PL oleje
100 ml perlivé vody
4 stroužky česneku
sůl
pepř

Brambory umyjeme a uvaříme ve slupce v osolené vodě doměkka.

Jednu cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na 2 lžících oleje. Přidáme nadrcený česnek, mletou papriku a také zarestujeme. Směs sundáme z plamene a necháme zchladnout.

Do mísy si dáme mleté maso, lžíci drceného kmínu, perlivou vodu, osolíme, opepříme, přidáme směs z pánve, důkladně rukama propracujeme a necháme odpočinout v lednici ideálně do druhého dne.

Vařené brambory oloupeme, nakrájíme na kolečka a rozložíme do pekáče vymazaného olejem. Na brambory rozendáme na půlkolečka nakrájenou cibuli, osolíme, opepříme a okmínujeme.

Maso si rozdělíme na 16 dílků a z nich tvarujeme válečky, které pak skládáme do pekáče na brambory a cibuli.

Pekáč dáme do trouby a pečeme na 180 °C asi tak 30 minut.

Tvarůžkový tatarák



160 g Olomouckých tvarůžků
½ červené cibule
chilli paprička dle chuti
1 žloutek
1 stroužek česneku
2 PL piva
1 PL rostlinného oleje
2 ČL dijonské hořčice
½ ČL mleté papriky
sůl
bílý pepř

Cibuli a chilli papričku si nakrájíme nadrobno a dáme do misky. Přidáme utřený česnek, žloutek, pivo, olej, hořčici, mletou papriku, pepř, opatrně sůl (tvarůžky jsou samy o sobě slané) a vše důkladně promícháme.

Tvarůžky nakrájíme na drobné kostičky a přimícháme do směsi.

Tatarák necháme aspoň 30 minut odpočinout v pokojové teplotě, pak podáváme na topince potřené česnekem a ozdobíme třeba chilli papričkou a cibulí.

Pokud budete tatarák připravovat ve větším množství a budete jej chtít podávat třeba až druhý den, vynechte při přípravě žloutek. Ten přidejte těsně před podáváním.