



Pražská brána

### RAKOVNÍK MĚSTO PIVA

Nikoliv penězi, nýbrž vynikajícím pivem lobovalo v minulosti město Rakovník za své zájmy. Výbornou pověst si rakovnické pivo udrželo až dodnes a po právu tak na svých etiketách nese renesanční chvalozpěv o své výjimečnosti – jeden papež v Římě, jedna věž v Cremoně, jeden přístav v Anconě, jedno pivo v Rakovníku. Než ale usednete k rakovnickému pivu, poznejte i město, kde se vaří – gotické brány Vysokou a Pražskou, synagogu nebo galerii obrazů Václava Rabase.

[www.mesto-rakovnik.cz](http://www.mesto-rakovnik.cz)



Varna rakovnického pivovaru



Muzeum krojů

**ZNÁTE  
Z POŘADU  
TOULAVÁ  
KAMERA**

### MUZEUM KROJŮ ZE VŠECH KOUTŮ ČESKA

Nosily se honosnější kroje v Čechách, nebo na Moravě? A kolik práce dalo takový kroj ušít? A při jakých příležitostech se kroj nosil? Spolehlivě odpovědi dostanete v ojedinělém Muzeu lidových krojů v budově školy v Kněževsi. Kromě několika desítek krojů z 18. – 20. století tu uvidíte i paličkované krajky, dečky nebo krojované panenky.

[www.lidovekroje.cz](http://www.lidovekroje.cz)



Krojovaná panenka



Detail výšivky



Muzeum krojů



# KRAJ CHMELE

*Chmel je víc než jen koření piva*

MUZEUM  
PIVOVARNICTVÍ  
PARNÍM VLAKEM  
PO KOLESOVCE  
RAKOVNÍK - MĚSTO PIVA  
CHMELAŘSKÉ  
SLAVNOSTI  
MUZEUM KROJŮ  
A DALŠÍ



**Rakovnicko**  
*Kde nebudo vědet kam dřív*

[www.rakovnicko.info](http://www.rakovnicko.info)



INVESTICE DO VAŠÍ BUDOUČNOSTI  
SPOLUFINANCOVÁNO EVROPSKOU  
UNÍÍ Z EVROPSKÉHO FONDU PRO  
REGIONÁLNÍ ROZVOJ

## Vítejte na Rakovnicku,

kde je tolik zajímavého, že nebudete vědět, kam se vydat dřív – na královské hrady uprostřed nádherné přírody Chráněné krajinné oblasti Křivoklátsko, nebo na Jesenicko, kde najdete místa tak krásná, že i básníka Jaroslava Vrchlického přiměla k obdivnému zvolání „Zde tichne píseň má“? Nebo do Kraje chmele kolem Kněževsi a Kolečovic, kde při výletu historickým vlakem Kolečovkou a tradičních chmelařských slavnostech poznáte, že chmel zdaleka není jen kořením piva? Nebo na Džbán – kraj Keltů a tajemných Kounovských kamenných řad, nebo na greenway Berounka-Střela – osmdesátikilometrovou pohodovou cyklotrasu z Křivoklátska do barokní perly západních Čech – města Manětína? Nebo do Rakovníka – města piva a gotických bran? Po čertech těžké rozhodování! Ať se vydáte tam, nebo tam, k cíli vás dovede více než tisíc kilometrů značených pěších, cykloturistických a jezdeckých tras.



1) hrad Křivoklát 2) Zbečno - Hamousův statek 3) Skryje, hrad Týřov 4) hrad Krakovec 5) Jesenice 6) Kněževse - Muzeum krojů 7) Železniční muzeum Lužná u Rakovníka 8) Kounovské kamenné řady 9) Nové Strašecí - expozice Keltové na Rakovnicku 10) Muzejní železnice Kolečovka

PROSPEKT KRAJ CHMELE VYDAL V ROCE 2008 SVAZEK MĚST A OBČÍ RAKOVNICKA JAKO SOUČÁST PROJEKTU „RAKOVNICKO. KDE NEBUDETE VĚDĚT KAM DŘÍV“. PARTNEŘI PROJEKTU: MĚSTSKÁ KNIHOVNA RAKOVNÍK; MĚSTO RAKOVNÍK; MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA RAKOVNICKO, OBČANSKÉ SDRUŽENÍ; NÁRODNÍ PAMÁTKOVÝ ÚSTAV. PROJEKT SE USKUTEČNIL S PODPOROU ROP STŘEDNÍ ČECHY.



Slavnosti zeleného zlata



Slavnosti zeleného zlata



Slavnosti zeleného zlata



Kněžveská chmelová šiška

### CHMELAŘSKÉ SLAVNOSTI - ZÁBAVA MEZI CHMELNICEMI

Víte, jak se češe chmel? Hřeben k tomu není třeba, zato hbité prsty ano. Česání se říká sklizni chmele, a to podle charakteristického způsobu, jakým se chmelové hlávky odtrhávají z chmelové révy. Pojďte, zkuste si to, při chmelařských slavnostech v Kraji chmele – srpnových Slavnostech zeleného zlata v Přílepicích a Kněžveské chmelové šišce v Kněževsi - k tomu máte výjimečnou příležitost, neboť jinak se dnes chmel sklízí už jen pomocí strojních česaček. Kromě toho při chmelařských slavnostech poznáte i chmelařské zvyky nebo ochutnáte pravá česačská jídla.

Termíny na [www.rakovnicko.info](http://www.rakovnicko.info)



Kněžveská chmelová šiška



Slavnosti zeleného zlata

# KRAJ CHMELE

*Chmel je víc než jen koření piva*

Nikdo by nespočítal, kolik piva se uvařilo z chmele, který vyrostl na Rakovnicku. Toho nejlepšího chmele na světě, neboť Rakovnicko je součástí Žatecké chmelařské oblasti, metropole světového chmelařství. Pěstování chmele má na Rakovnicku staletou tradici, v současnosti se tu nachází asi čtvrtina všech chmelnic v České republice, přibližně 1,4 tisíce hektarů. Chmelnice, ve kterých se chmel pěstuje na speciálních, zhruba šest metrů vysokých konstrukcích z dřevěných kůlů a vodících drátů, dávají v každé roční době zdejší krajině nezaměnitelný ráz, zvláště v létě, kdy chmel dozrává a sklízí se. Při chmelařských slavnostech se můžete seznámit i s chmelařskými zvyky a tradicemi nebo si vyzkoušet tradiční ruční česání chmele.

Jarní chmelnice u Kolečovic



Vyhlička z Loustina

## TIP!

Spojte návštěvu muzea s vycházkou na vrch Loustín s nádhernou vyhlídkou na Křivoklátsko.

## MUZEUM PIVOVARNICTVÍ: VŠE O PIVU OD CHMELU AŽ K PÍPĚ

I takové kuriozity jako sbírku odznaků všech pivovarů v bývalém Československu, lyže z desek pivního sudu nebo mikrovarnu na pouhých třicet litrů piva uvidíte v malém Muzeu pivovarnictví v budově obecního úřadu v Krušovicích. Součástí expozice je rovněž unikátní kolekce modelů zaniklých pivovarů nejen Rakovnicka. Výklad průvodce zahrnuje i srozumitelný popis celého procesu výroby piva, od pěstování chmele až po distribuci piva a jeho čepování.

Otevřeno: so 13-17, ne 13-17  
[www.obec-krusovice.cz](http://www.obec-krusovice.cz)

Muzeum pivovarnictví



Vlečka Kněževes

## JAK DO KRAJE CHMELE? PARNÍM VLAKEM PO KOLEŠOVCE!

Není lepší způsob, jak se vypravit do Kraje chmele, než parním vlakem po chmelařské železniční trati Kolečovce, kudy v minulosti přijížděly na sklizeň chmele do Kněževsi a Kolečovic tisíce a tisíce česáčů. Každý víkend jezdí v létě po Kolečovce mezi Lužnou u Rakovníka a Kolečovicemi (tam+zpět) historický vlak a nabízí svým cestujícím nejenom výlet malebnou krajinou, ale také příležitost, využít zastávek vlaku k prohlídce Vlečky Kněževes - expozice historických lokomotiv a železničních vozů, muzea krojů v Kněževsi nebo k vycházce za neobyčejnými příběhy křížů v okolí Kolečovic.

Jízdní řád na [www.khkd.cz](http://www.khkd.cz)





Kolešovka

## CYKLOTRASA KRAJEM KOLEŠOVKY - POHODA MEZI CHMELNICEMI

Výlet parním vlakem po muzejní železniční trati Kolešovce stačí sotva na letmé seznámení s půvaby Kraje chmele. Proto vznikla mezi Kolešovnicemi a Lužnou u Rakovníka stejnojmenná pohodová cyklotrasa (17 km). Stejně jako při cestě vlakem, i na cyklistické Kolešovce se můžete zastavit v Kněževsí v muzeu krojů a v expozici historických lokomotiv a vozů, ale podíváte se například i do Přílepek, proslavených v minulosti výrobou mlýnských kamenů „přílepeků“ (několik jich uvidíte na zdejší návsi), nebo do Lišan k rodnému domu slavného karikaturisty, malíře a ilustrátora Antonína Pelce.

Průvodce Kolešovkou na [www.rakovnicko.info](http://www.rakovnicko.info)



Přílepekáky



Döbllovicé kříž



Chmelařský kříž

## KŘÍŽOVÁ CESTA KOLEM KOLEŠOVIC: POMNÍK OBĚTI BLESKU I ZHRZENÉ LÁSKY

V posledních letech se u Kolešovic podařilo obnovit několik křížů a znovu tak důstojně mohou vyprávět své neobyčejné příběhy. O Francouzském kříži koluje pověst, že tu za napoleonských válek pobili hlouček francouzských vojáků, u Döbllovic kříže prý mládenec zabil dívku, která neopětovala jeho lásku, Chmelařský kříž připomíná smrt česáče chmele, zabitého bleskem, a tři dřevěné kříže z roku 2007 v místě zvaném prostě U Třech křížů jsou zase jedinečnou ukázkou tradičního ručního tesání dřeva. Ke křížům vedou směrovky od kolešovického nádraží.

[www.kolesovice.cz](http://www.kolesovice.cz)



U Třech křížů



Výroba dřevěných křížů

## CHMELOVÉ RECEPTY

### Čaj pro klidný spánek

Pro navození klidného spánku Je vhodný večerní bylinkový čaj z meduňky a chmele v poměru 1:1. Směs namíchejte dopředu a denně si uvařte šálek. Pije se cca 30 minut před spaním.

### Polštářek pro sladké sny

Sušenou levanduli, chmel, heřmánek a tymián promícháme, vložíme do řídké tkaniny. Zašijeme do malého polštářku, který vložíme pod hlavu. Sladké sny!

### Snadný recept na domácí pivo

8 litrů vody, 2 dkg chmelových šištic, 10 dkg melty, 25 dkg cukru, 2 dkg kvasnic. Chmel a meltu svaříme s 8 l vody po dobu 25 minut. Potom přidáme cukr a vaříme ještě 15 minut. Necháme vychladnout, přidáme rozdrobené kvasnice a necháme 2 dny kvasit. Průběžně sbíráme čistou lžící z povrchu nápoje kvasnicovou pěnu. Po 2 dnech přecedíme, slijeme do vypařených lahví. Skladujeme v chladničce a vypijeme co nejdříve.

Další chmelové recepty na [www.rakovnicko.info](http://www.rakovnicko.info)

