

ZBÝŠOVSKÁ HALDA

Když po ní stoupáte, přemýšlíte, kolik stovek, tisíc či statisíc nákladů ji navršilo... Zbýšovská halda, která se náhle zvedá za městem, je totiž uměle vytvořený kopec z hornin, které nevydaly uhlí v blízkých dolech Antonín, Jindřich a Jindřich II. Při výstupu mezi vzrostlými stromy se ani nechce věřit, že ještě dnešní čtyřicátníci si haldu pamatují jako umouněný holý kopec s třemi ostrými vrcholy. Nahoru vás vyvedou interaktivní a informační panely nebo řada cest, které tu zbyly po navážení hlušiny. Za poměrně ostrý výstup vám bude odměnou

nádherný výhled na samotný Zbýšov, Padochov nebo oslavanskou Kuklu, na Pálavu a dokonce Alpy. Když se zahledíte přímo dolů, před sebou máte zmiňovaný někdejší důlní areál – z Antonína vyjel 18. 2. 1992 poslední vozík uhlí celého Rosicka-Oslavanska. Uvidíte Muzeum průmyslových železnic. O haldu se stará Vlastivědný spolek Zbýšov za velké podpory města. Kromě výhledů můžete zkusit štěstí s kladivkem. V kupách hlušiny samozřejmě zůstalo i nějaké uhlí. Když valoun najdete, ťukněte, třeba se vás vykoukne nějaká fajn zkamenělina.

**SNÍDANĚ NA HALDĚ JE SOUČÁSTÍ AKCE
S PÁROU ZA HORNÍKY 2022** ↘



VSTUPNÉ
DOBROVOLNÉ

S PÁROU ZA HORNÍKY

13. 8. 2022



Sfářej
s námi!



www.mikroregionkahan.cz

SNÍDANĚ NA HALDĚ

13. srpna 2022 | 8–10 h | Zbýšov

Přijďte přivítat den s dobrotami od místních šikovných producentů, pokochat se nádhernými výhledy z umělé hory a netradičně odstartovat akci S párou za horníky.



jihomoravský kraj



Zastávecká audiostezka
Perly mezi hlušinami



Babická
halda dolu
Ferdinand



Zbýšovská
halda



BABICE
U ROSICE

ZASTÁVKA

Muzeum
průmyslových
železnic



Těžní věž
Simson



V PŘÍPADĚ DEŠTIVÉHO POČASÍ
SE SNÍDANĚ ODEHRAJE
U TĚŽNÍ VĚŽE SIMSON.

ZBÝŠOV

Akce se může uskutečnit díky podpoře Jihomoravského kraje, MAS Brána Brněnska a regionální značce BRNĚNSKO originální produkt®.

Tato je součástí součástí 30 značek, které po celé republice zviditelňují poctivé produkty a služby či zážitky, které jsou vyráběny a provozovány v návaznosti na dobré tradice, s respektem k přírodě a hrdostí na dané místo či region.

Držitelé značky získají možnost prezentace na společném webu, Facebooku a Instagramu, pozvánky na akce v jiných regionech i Praze, nabídku vzdělávání a kontakty na podobně smýšlející producenty a poskytovatele služeb.

Značka vznikla ve spolupráci Místních akčních skupin – MAS Slavkovské Bojiště, MAS Podbrněnsko, MAS Bobrava, MAS Brána Brněnska a MAS Brána Vysočiny. Nyní má značka celkem 18 držitelů – 25 certifikovaných výrobců a 1 zážitek.



CO DOBRÉHO A OD KOHO OCHUTNÁTE

JEŽEK U CESTY, ZASTÁVKA

Bistro, které je zařazeno mezi tři nejlepší v letošním jihomoravském „michelinovi“ Gourmet Jižní Morava, připraví slané věnečky, quiche a plněné focaccie.

OBECNÍ CUKRÁRNA NESLOVICE

Neslovičtí se pochlubí svými ovocnými pohárky – sušenky, krém, ovoce, a to i v bezlepkové podobě. Cukrárnu statečně provozuje obec, což je věc nezvyklá.

ZELPO-K, VYSOKÉ POPOVICE

Sýrařská manufaktura se už od roku 1995 zaměřuje na pařený sýr. Kromě vlaškové lodi v podobě korbáčiků ochutnáme další slané, uzené nebo kořeněné sýrové kousky.

PIVOVAR PADOCHOV

Třináctým rokem vznikají v areálu bývalého dolu Františka v Padochově netradiční a skvělá piva. Ta se ke snídani nepijí, ale pivovar dodá svoje sudové limonády.

DITA DUDOVÁ, ROSICE

Poctivé domácí kanapky od paní Dity se rozplývají na jazyku, jsou nádherně nazdobené a jedna nestačí. Ke studené kuchyni došla velkou oklikou a utekla k ní z banky.

IVANA LEVOVÁ, ROSICE

Pro koláčky nebo buchtičky se tady u nás míří do výroby v rosickém Rahnově paláci. Právě tam kouzlí paní Ivana a po ochutnání pochopíte, proč jsme ji oslovili.

NARA NATUR, TETČICE

Ke snídani patří ovoce. Ale bude jiné, v podobě tenoučkových placiček. Ovocné lavaše jsou kavkazská specialita a vznikají v Tetčicích. Jen ovoce a velké teplo, nic jiného není potřeba.

DĚLNICKÝ DŮM, ZASTÁVKA

Bez kávy a čaje by to nešlo. Na snídani na haldě je připravená zastávecká restaurace Dělnický dům, která slouží od 20. let 20. století a jde o lokál, kde se scházeli horníci.

VEZMĚTE NA OCHUTNÁNÍ I VAŠE DOBROTY A KLIDNĚ PŘIBALTE I RECEPT.