

# PLZEŇ a okolí

## Tramvaje se vrací do Zbrojnické, Koterovská se otevře autům

ZDENĚK Q. SEQUENS

**O**d soboty 9. listopadu začnou po rekonstrukci tratě opět jezdit tramvaje Zbrojnickou ulicí, cestující v centru Plzně ale čekají ještě dvě další krátkodobá omezení.

Jedno začalo už ve středu 6. listopadu, a to z důvodu odstraňování provizorní zastávky Hlavní pošta v Solní ulici, kde dosud tramvaj ze Slovan končila. Do dneška, tedy pátku 8. listopadu, je linka 2 zkrácena o jednu zastávku a její konečná je v zastávce Náměstí Republiky v Pražské ulici. Linka tak je v provozu v trase Radnice Slovan – Světovar – Slovan – Anglické nábřeží – Náměstí Republiky a zpět. „Výjimkou jsou poslední večerní spoje, u kterých je garantován vzájemný přestup v sádkách Pětatickátníků s linkami 1/2 a 4 (od 22:50 v sádkách Pětatickátníků). Tyto spoje jsou prodlouženy do stálé zastávky Hlavní pošta v Solní ulici,“ informují Plzeňské městské dopravní podniky na svém webu.



**OD SOBOTY** bude provoz tramvají z náměstí Republiky do Zbrojnické obnoven. Náklady rekonstrukce úseku od ulice Bedřicha Smetany do Šafaříkových sadů činí 77 milionů Kč. Foto: Deník/P. Bouda

Od soboty 9. listopadu bude po otevření Zbrojnické ulice linka 1 jezdit po trase Bolevec – Mikulášské náměstí a zpět.

Linku 2 ale čeká z důvodu stavebních prací na trati u zastávky Jízdecká u Nového divadla ještě dvoudenní výluka. V sobotu 9. a v neděli 10. listopadu bude jezdit po trase Radnice Slovan – Světovar – Slovan – Sady Pětatickátníků a zpět. V úseku

Linku 2 ale čeká z důvodu stavebních prací na trati u zastávky Jízdecká u Nového divadla ještě dvoudenní výluka. V sobotu 9. a v neděli 10. listopadu bude jezdit po trase Radnice Slovan – Světovar – Slovan – Sady Pětatickátníků a zpět. V úseku

Linku 2 ale čeká z důvodu stavebních prací na trati u zastávky Jízdecká u Nového divadla ještě dvoudenní výluka. V sobotu 9. a v neděli 10. listopadu bude jezdit po trase Radnice Slovan – Světovar – Slovan – Sady Pětatickátníků a zpět. V úseku

Skvrňany – Náměstí Republiky bude zajištěna náhradní autobusová linka 2A. Po vzájemném přestupu mezi linkami 2 a 2A bude platit jízdenka označená na opačném konci.

Od pondělí 11. listopadu se linka 2 vrátí na trasu Skvrňany – Mikulášské náměstí – Slovan – Světovar – Radnice Slovan, po které při uzavření Koterovské ulice jezdila už před začátkem oprav kolejí ve Zbrojnické. Část spojů po 21. hodině ale bude končit už na Světovaru.

### FINIŠ NA KOTEROVSKÉ

Koterovská ulice se sice už v pondělí 11. listopadu částečně otevře pro auta, ale výluka na tramvajové trati bude kvůli rekonstrukci kolejí v oblouku směrem do Sladkovského ulice ještě nějaký čas trvat. Plný provoz linky číslo 2 v původní trase ze Skvrňan na Světovar je naplánován až na konec listopadu.

### PTEJTE SE AUTORA

**PAVEL BOUDA,**

reportér Deníku z vašeho okresu



**Žiji tady s vámi!**

Napište mi, co vás v našem regionu trápí, nebo co byste si rádi přečetli v našem Deníku. Budu se těšit na vaše tipy na články. Posílat mi je můžete na e-mail:

[pavel.bouda@denik.cz](mailto:pavel.bouda@denik.cz)

### Krátce

#### Do Plzně bez omezení

**Plzeň** – Oprava silnice od kruhového objezdu u plzeňské Olympie do Starého Plzně je minulostí. Od začátku listopadu je frekventovaný úsek průjezdný. Práce se podařilo dokončit oproti původním předpokladům o tři týdny dříve. V dohledné době skončí také omezení ve Smetanově ulici v centru Starého Plzně.

Krajská správa a údržba silnic zahájila opravu frekventované silnice druhé třídy 22. července. Práce měly původně skončit 22. listopadu, stavbaři ale stihli vše dokončit o tři týdny dříve. Kromě opravy asfaltového povrchu byla součástí úprav výměna propustků. Změnil se i sklon zatáček. Podle technického ředitele krajské správy a údržby silnic Martina Víta bylo cílem zajistit bezpečnost řidičů, proto došlo k rozšíření komunikace v obloucích. **(vk)**

## Rokycanskem i Plzni už voní svatomartinské husy

### dokončení ze str. 1

Svatomartinské menu nabízejí i další plzeňské restaurace. Čtvrtku pečené husy s mandlovou nádivkou, hlávkovým bílým zelím a variací knedlíků si dáte v Restaurantu U Mansfelda za 545 korun.

„Cenu jsme oproti loňsku museli zvýšit, konkrétně na jednu porci o 60 korun. Husí menu máme od 8. do 12. listopadu a kromě soboty jsou v jiných dnech ještě nějaká místa volná,“ říká provozní Karel Makrlík.

Na Spilce nabízejí speciální svatomartinské menu od 8. do 11. listopadu a i zde porce husy zdražila. Zatímco loni stála 495 korun, letos si pochutnáte na husím stehně s bílým a červeným zelím a bramborovými knedlíky s cibulkou za 550 korun. I zde bylo však třeba si s případnou rezervací míst pospíšet. Možnost ochutnat svato-

martinskou husu, husí játra nebo kaldoun budete ale mít i v případě, že v žádné restauraci už na vás místo nezbyde. Svatomartinské hody chystají pro veřejnost v sobotu 16. listopadu od 11 hodin na Bolevecké návsi a v Selském dvoře U Matoušů nebo tradičně i na hradě Radyni, kde je začátek ve 13 hodin. V neděli 17. listopadu je pak připravena akce s názvem Svatomartinská husa i v plzeňské části Doubravka v Habrmannově parku, kde se začne v 11 hodin.

### ROKYCANSKO

Kam se chystají na husu čtenáři Deníku na Rokycansku, odpověděli v anketě. Nejvíce hlasů dostal Penzion a restaurace U svatého Jana ve Skořicích. „Svatomartinské menu budeme nabízet o víkend 9. a 10. listopadu. Určitě bude polévka kaldoun a pečené husí stehno se špe-



Foto: Deník/Pavel Bouda

kovými a bramborovými knedlíky s červeným a cuketovým zelím,“ prozradil začátkem týdne provozovatel Vladimír Havel s tím, že kalkulace ceny se připravuje. Podnik už několik dní přijímal rezervace.

O svatomartinském menu už mají jasno v Restaurantu a hotelu Na Statku v Mirošově. Hosté si pochutnají na předkrmu v podobě zauzených kachních prsou v hruškovém čatni, na husím kaldounu a na hlavním chodu v

podobě svatomartinské husy s bílým křimickým a červeným vinným zelím a variací knedlíků. Bude i svatomartinské víno. „Svatomartinské menu nabídneme od 9. do 11. listopadu. Ceny jsme oproti loňskému roku nezvyšovali. Samozřejmě, kdo nebude mít chuť na husu, může si vybrat z běžného jídelního lístku,“ sdělila Deníku Marie Šmídová. Také v restauraci Na Statku přijímali rezervace a místa ubývala.

Na svatomartinské hody láká hostinec U Salcmanů v Ejpovicích. Na huse si tam lidé pochutnají od 8. do 10. listopadu. Podle webových stránek podniku přijde menu na 550 korun. V nabídce bude trhané husí maso podávané na opečeném kváskovém chlebu, kaldoun, pečená husa s červeným a bílým zelím s variací karlovarského a bramborového knedlíku a jako dezert císařský trhanec s

borůvkovým žahourem a smetanou.

Svatomartinský týden poprvé chystá i restaurace v nově otevřené Ville Fitz v centru Rokycan. Akce s názvem Svatomartinské radování se tam uskuteční od 11. do 17. listopadu. „Rezervace se rychle plní, ale ještě nějaká místečka zbývají,“ uvedla pro Deník manažerka Slavěna Milnařková s tím, že kromě vypečené husičky se hosté mohou těšit i na mladé, svěží a aromatické víno Veselý muškát, které právě dozrálo v nerezovém tanku.

Beznadějně plno hlásí na víkend před svátkem svatého Martina restaurace ve Volčuchách. „Svatomartinské menu nabídneme 9. a 10. listopadu. Připravíme husí paštiku nebo lokše plněné trhaným husím masem jako předkrm, samozřejmě kaldoun a jako hlavní chod pečené husí stehno s bílým a

červeným zelím a k tomu tři druhy knedlíků. Jako dezert budou svatomartinské koláčky nebo jablčný závin s vanilkovou omáčkou,“ říká provozovatel Josef Žilán s tím, že jeden stůl nechávají volný pro náhodné příchozí.

Stále větší oblibu získává pečení husy doma v užším či širším kruhu přátel. Poříditi ji lze v právě vrcholících akčních nabídkách plzeňských obchodů za různou cenu. Lidl například avizoval od čtvrtka chlazenou husu s cenou 109,90 korun za kilo. Albert má mraženou za 89,90 Kč.

„Nechť si ale lidé svátek vychutnají raději v prémiovém prostředí restaurace. To je to, o čem je gastronomie. Tento svátek by měl být o kvalitě a měl by zůstat v hospodách a restauracích,“ radí Luboš Kastner, člen představenstva Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR.

INZERCE

**SOUTĚŽTE S NÁMI!**

**OD 4. DO 10. LISTOPADU SOUTĚŽTE O 3x Haribo Adventní kalendář**

[www.haribo.com/cs-cz](http://www.haribo.com/cs-cz)

**deník.cz**

[www.denik.cz/souteze](http://www.denik.cz/souteze)

**Zlatá Banka**

**Vykupujeme zlato a stříbro za nejvyšší ceny!**

Již více než deset let jsme Vaším ryším partnerem na drahé kovy. Vykupujeme zlato a stříbro ve všech podobách za nejvyšší možné ceny:

- Prsteny, řetízky, náušnice
- Přívěšky, hodinky, zlomky
- Investiční cihličky a historické mince
- Zlaté zuby
- Technické materiály (pájky, kontakty)

**Prodáváme investiční zlato a stříbro za skvělé ceny!**

Chraňte hodnotu svých peněz investicí do drahých kovů!

Nabízíme prodej investičního zlata a stříbra ve formě:

- Zlatých a stříbrných cihlíček
- Mincí a medailí

**Navštivte náš e-shop nebo jednu z našich kamenných prodejen a zjistěte více.**

**Plzeň**

• náměstí Republiky 4/3

• +420 377 220 060

• [plzen@zlatabanka.com](mailto:plzen@zlatabanka.com)

**Kolín**

• Kutnohorská 41/12

• +420 321 620 008

• [kolin@zlatabanka.com](mailto:kolin@zlatabanka.com)

[www.zlatabanka.com](http://www.zlatabanka.com)