



Klobása, langoše alebo hranolky s kečupom? V mnohých lyžiarskych strediskách na Slovensku patria k hlavným stravovacím artiklom. Pod Chopkom si však povedli, že gastronomické zážitky by nemali chýbať ani pri bielom športe. V našom najlepšom lyžiarskom stredisku preto vyrástli reštaurácie, ktoré dokážu uspokojiť aj náročných fajnšmekrov.

Úroveň stravovania na Liptove každým rokom stúpa. Dôkazom je nielen vznik nových tematických reštaurácií, ale aj výsledky hodnotenia odbornej komisie, ktorá koncom minulého roka niektoré zo zariadení ovenčila značkou Liptovská hviezda. **„Po overení kvality ubytovacích zariadení prídu už na jar na rad aj tie stravovacie. Sme radi, že ich ponuka sa neustále rozširuje a samotní hotelieri si uvedomujú, že hostia začínajú viac preferovať kvalitu pred kvantitou,“**

konštatuje Darina Bartková, riaditeľka Oblastnej organizácie cestovného ruchu REGION LIPTOV.

Stravovanie na Liptove však nie je len o poteche žalúdka, ale aj o uspokojení všetkých zmyslov. Pre tento druh zážitku netreba práčne vyhľadávať reštaurácie po meste, stačí si obuť lyže, prípadne naskočiť na lanovku či ratrak. **„Kvalitné stredisko by malo poskytnúť svojim klientom komplexné služby a k nim bezpochyby patrí aj stravovanie. V dnešnej dobe už málokoho uspokojia len fritované rýchle jedlá. Aj počas lyžovačky si chcú dovolenkári oddýchnuť a dopriať si komplexný zážitok. Aj to je jeden z dôvodov, prečo sa každú sezónu snažíme posúvať úroveň reštauračných služieb vyššie,“**

vysvetľuje marketingová riaditeľka strediska Jasná Nízke Tatry Sylvia Artzová.

Na Chopku preto na prelome rokov vyrástla najvyššie položená panoramatická reštaurácia na Slovensku, Rotunda, vo výške 2 004 metrov s ponukou domácej kuchyne a širokým výberom rumov svetových značiek. Novinkou zimy je Večera pod hviezdami so štyrmi chodmi a s výhľadom na Liptov a Horehronie. Hostia si dvakrát do týždňa pochutia na vyberaných špecialitách - svojimi pohľadmi sa dotknú hviezd a myslou budú lietať v oblakoch.

Výborne ju dopĺňa aj reštaurácia Von Roll, ktorá počas sezóny nezvykne osirieť ani po skončení prevádzky lanoviek. Zaujímavosťou o zážitkovú gastronómiu sa totiž po zotmení môžu ratrakom vyviezť do výšky 1670 metrov a vychutnať si takmer rozprávkové večerné menu. **„Pre milovníkov slovenských hôr, francúzskej kuchyne a kvalitných toskánskych vín sme pripravili kulinársky týždeň, ktorý si môžu vychutnať až do nedele 9. februára. V okolí 300 km nie je iné gastronomické zariadenie, ktoré by ponúkalo takýto druh zážitkovej gastronómie. Preto chceme pozitívne šokovať výnimočným zážitkom v najvyššie položenej à la carte reštaurácii,“**

doplnil riaditeľ hotelov spoločnosti Tatry Mountain Resorts Michal Krolák.

Dokonalý zážitok z lyžovačky dotvorí aj návšteva nižšie položených reštaurácií na oboch stranách Chopku. Kým na severe si už niekoľko rokov výberom jedál a netradičným interiérom podmaňuje návštevníkov populárny Happy End, na južnej strane dostala úplne nový šat zrekonštruovaná Kosodrevina Restaurant vo výške 1 494 metrov s najväčšou terasou v Nízkych Tatrách. Okrem tradičných jedál si návštevníci oddýchnu aj vo Vlekárovej izbe, ktorá slúži ako mini múzeum.

Lyžovačka v Nízkych Tatrách chutí najlepšie a mal by ju okoštovať každý, komu už nestačí celý deň stráviť len brázdnením svahov.