

# Skvělé jídlo jako cíl cesty

**Kulinářské zážitky z různých koutů světa jsou stejně zajímavé jako tamější památky, a to i když se jedná o zdánlivě prosté pochutiny bez složitých úprav.**

## Neretva: překvapení z řek



Dalmatská Neretva nabízí návštěvníkům Chorvatska speciální gastronomická překvapení. Říční delta, která se rozlévá nedaleko známého poloostrova Pelješac, je domovem mnoha druhů vzácných vodních ptáků, ale také ryb a žab. Obvyklý oběd „à la Neretva“ vypadá následovně: předkrm se konzumuje na tradičních pramicích, které brázdí klidné meandry řeky. Podává se čerstvý sýr a místní pršut. Během plavby jsou mezi rákosím vidět nastražené vrše, které čekají na úhoře. Žáby se loví v noci při světle baterky. Obojí se pak upravuje na nejrůznější způsoby. Nejoblíbenější jsou žabí stehýnka a úhoří na francouzský způsob, což znamená fritované v těstíčku. Restaurace Duda a Mate ve vesničce Vid je zaručenou adresou. [WWW.DJUDJAIMATE.HR](http://WWW.DJUDJAIMATE.HR)

*Žabí stehýnka, lahodné víno, skvělá káva*



## Pitztal: someliérský zázrak v horách

Na ledovci Pitztal sice již začala lyžařská sezona, ale v hotelu Tieflehner Hof na konci údolí teprve nedávno skončil výrobní proces vína. Jeho majitel se rozhodl založit nejvýše položenou vinici v Evropě. Nutno říci, že rostliny se s chladným počasím zatím potýkají statečně. Současně se tady vyrábí i lahodné víno z hroznů, které se přivážejí z jiných koutů – ty se tu nechávají „dojít“. Výsledkem je výtečný mok, pitztalská varianta slámového vína. Proč je tak dobrý? Zejména proto, že je vyráběn s náruživou a láskyplnou péčí. [WWW.TIEFLEHNERHOF.AT](http://WWW.TIEFLEHNERHOF.AT)



Foto: VisitBritain, Ivica Puljan, Hotel Tieflehnerhof, HA Hessen Agentur GmbH, Suedtiroli Marketing, ONTT, Hotel Royal, Ruszwurm Cukrářská Országg



## Hesensko: jablečné víno

Hlavním městem jablečného vína je Frankfurt nad Mohanem. Nápoj se nápadně podobá britskému a bretaňskému cidru. Jedná se vlastně o zkvašený mošt. V německém podání provází jeho konzumaci téměř rituální prezentace. Servíruje se ve velkých džbáněch z hrubé kameniny s modrým dekorem a nalévá se do tlustostěnných skleniček. Jablečné víno je výborná německá varianta pro všechny, kterým nechutná pivo. Lehký osvěžující nápoj se dobře hodí ke všem perlám německé kuchyně – třeba k pečenému koleni. [WWW.FRANKFURT.DE](http://WWW.FRANKFURT.DE)

## Jižní Tyrolsko: království chleba



Když cestovatel překročí Brennerský průsmyk, ocitne se v Jižním Tyrolsku. Trochu Rakousko, trochu Itálie – na jídelních lístcích se tu spolu druzí knedlíky a těstoviny. Ale v Jižním Tyrolsku mají především mnoho druhů nedostupně lahodného chleba. Jeho typickou variantou jsou dotvrda vypečené placky. Starobylý způsob zpracování pochází z dob, kdy ve vesnici byla jedna pec, v níž všichni pekli jednou za měsíc. Křupavá kola silně voní po anýzu. Základnou pro gastronomické výlety může být malebný hotel Oberraindlhof v lesích poblíž lyžařského střediska Val Senales. [WWW.OBERRAINDLHOF.COM](http://WWW.OBERRAINDLHOF.COM)

## Tunisko: čas sladkého ovoce

V době, kdy u nás útočí zimní plísňovice, vrcholí v Tunisku sezona exotického ovoce. Datlové palmy rostou jen tak divoce nebo v uspořádaných řadách na plantážích po celé zemi. Sladké plody se dají koupit na trhu, ale v mnohých restauracích je nabízejí přímo čerstvé. Servírování může být velmi neobvyklé. Pikolík například vyšplhá na strom a datle přímo před hosty usekne... [WWW.TUNISKO.COM](http://WWW.TUNISKO.COM)



*Chléb, který voní po anýzu, čerstvé datle přímo ze stromu*

## Skotsko: jehněčí stokrát jinak

Haggis nesmí chybět na žádné skotské oslavě. Je to v podstatě jehněčí sekaná napaná do vypraného ovčího žaludku. Původně byl haggis určen jako jídlo na cestu – energeticky bohaté a díky svému „obalu“ i velmi trvanlivé. Dnes má ve skotské kuchyni podobné místo jako krocan při americkém Dni díkůvzdání. Servíruje se i při příležitosti svátku Ondřeje, národního patrona, který spadá na konec listopadu. Při výletech za haggisem se dá ubytovat třeba v opravdovém skotském zámečku Cameron House se zahradou plnou stovetých dubů. [WWW.DEVERE-HOTELS.COM/OUR-HOTELS/CAMERON-HOUSE](http://WWW.DEVERE-HOTELS.COM/OUR-HOTELS/CAMERON-HOUSE)



## Budapešť: secesní kavárny

Hlavní město Maďarska ukrývá množství překrásných kaváren z doby, kdy poseávání nad šálky s černým nápojem bylo vrcholně „in“. Káva, která se hotelích nebo cukrárnách podává, drží sto let starý styl, jenž se v ničem nepodobá moderním papírovým kelímkům s sebou. Na některých židličkách jako by setrvávaly stíny umělců, kteří se tu scházeli v dobách, kdy ještě nebyla ani televize. Za zvláštní pozornost stojí Hotel Royal, kde si mimo jiné můžete prohlédnout obrázky významných hostů. Na budapešťském hradě zase funguje cukrárna Ruszwurm, která byla založena v roce 1827. [WWW.RUSZWURM.HU](http://WWW.RUSZWURM.HU)

