



ZÁPADOČESKÉ LÁZNĚ

Region na samém západě České republiky se neproslavil jen lázeňstvím, hrázděnou architekturou, sklem, porcelánem a hudebními nástroji, ale také výrobou lázeňských oplatek nebo bylinného likéru Becherovka. V jejich stínu se skrývají další dávné speciality, na nichž si kdysi pochutnávali významní lázeňští hosté. Jedním z nejsvráznějších a zároveň nej-

jednodušších jídel zřejmě byla Vřídelní polévka, uvařená z pravé karlovarské vřídelní vody s přísadami jíšky, muškátu, másla, žloutku a petrželky. Traduje se, že vůbec poprvé ji pro svého pána, mlsného hraběte Rudolfa Chotka z Veltrus, připravil

kuchař a cukrář Jan Jiří Pupp, který šlechtice doprovázel na cestě ke karlovarským pramenům roku 1759.

Jakmile bylo nové jídlo na světě, začalo žít samostatným životem – místní kuchaři je vylepšovali houbami, česnekem, libečkem, šalvějí či kmínem a servírovali k němu na kostičky nakrájené, nasucho osmažené rohlíky. Pozadu nezůstali ani lékaři; různá doporučení uváděla, že taková polévka má blahodárné účinky na žaludek po bujaré noci a naopak večer slouží jako lehké jídlo, po kterém se dobře usíná. Máte-li však chuť ověřit si tahle moudra na vlastní pěst, budete se muset pustit do vlastních pokusů, protože vřídelní polévku už v dnešních jídelních lístcích nenajdete.



rekordy

Milan Průcha z Františkových Lázní, český velvyslanec Řádu rytířů viny Champagne (Bratrstvo zlaté šavle), dokázal během jediné minuty useknout šavlí hrdlo 56 lahví vína Champagne P. Brugnon o objemu 0,75l.

LÁZEŇSKÉ OPLATKY

Sladké a křehké pochoutky, jejichž mlsání neodmyslitelně patří k procházkám po lázeňských parcích a kolonádách, se údajně zrodily už v 18. století. Jejich vzorem zřejmě byly mešní hostie; oplatky je ostatně dodnes připomínají tvarem, složením těsta i ornamenty vytlačenými na povrchu. Zatímco dřív se užívaly svaté motivy, dnes tam najdete většinou název lázní s logem. Dlouho se udržel výrobní postup, při němž se těsto lilo do pečicích kleští a ty se vkládaly do pecí. Na své si tehdy přišly i děti, které si v pekárnách za symbolickou cenu kupovaly takzvané ošnytle, přebytečné těsto, které z kleští vyteklo a před vyjmutím oplatek se pečlivě okrajovalo. Zdoluhavý postup dnes nahradily moderní stroje, ale oplatky si přesto víc než 150 let zachovaly svou charakteristickou chuť, tvar i obal, a představují velmi originální a typicky českou pochoutku, kterou si spokojení klienti odváží domů jako originální dárek z lázní.

GRANDHOTEL PUPP

Kdybychom si Karlovy Vary představili skutečně jako „slet dortů“, jak je označil věhlasný francouzský architekt Le Corbusier, pak tím největším a nejnazdobenějším by bezpochyby byl Grandhotel Pupp. Ostatně u jeho zrodu stylově stál cukrář; jmenoval se Jan Jiří Pop, pocházel z Veltrus a roku 1760 se přičlenil do bohaté karlovarské rodiny. Muž, který se začal podepisovat jako Johann Georg Pupp, koupil takzvaný Český sál, restauraci, která sloužila jako společenské centrum lázeňské smetánky, a společně se sousedním Saským sálem jej přebudoval na velkolepý hotel. Dnešní novobarokní podobu získal Grandhotel Pupp v letech 1905 až 1906 při přestavbě podle projektu dvou slavných architektů, Ferdinanda Fellnera a Hermanna Helmera. www.pupp.cz

BECHEROVKA A JAN BECHER MUZEUM

Bylinný alkoholický likér jménem Becherovka zná kdekdo, ale málokdo ví, že tradice výroby zasahuje až do roku 1807. Tehdy začal karlovarský lékárník Josef Becher ve své lékárně zvané U Tří skřivanů prodávat bylinný likér, vyrobený podle vlastních receptur. Výrobu ve velkém zahájil jeho syn Johann v roce 1841 – a právě ve výrobě, která byla postavena před 150 lety na místě původní lékárny, dnes sídlí muzeum Becherovky. Dozvíte se tu leccos o historii, výrobě i skladování známého nápoje, mlsné návštěvníky potěší degustace v muzejním baru. V muzeu zjistíte dokonce i to, že Becherovka obsahuje karlovarskou vodu, kvalitní lih, přírodní cukr a specifickou nahořklou směs asi dvaatřiceti bylinek a koření. Přesné složení bylinné směsi ovšem znají pouze dva lidé a pro běžné smrtelníky je už po staletí zahalen vábivou rouškou tajemství. www.becherovka.cz

JOHANN WOLFGANG GOETHE

Pokud bychom sestavili žebříček slavných lázeňských hostů, pak by první příčku zřejmě obsadil německý básník Johann Wolfgang Goethe. V Karlových Varech byl celkem třináctkrát, opakovaně se také vracel do Mariánských Lázní. Goethe se proslavil nejen svým dílem, ale také jako velkorysý hostitel a labužník. Dochované jídelní lístky z rodinného receptáře prozrazují hlavně to, že měl rád polévky – k nejoblíbenějším patřily krupková a krupicová, se ságem, s vajíčky a s nudlemi, bramborová, čočková s uzeninou, s makaróny, se řepou i sýrem. V jeho domácnosti se polévky podávaly dokonce dvakrát denně, k obědu i k večeři.

MINERÁLNÍ VODY

Minerálky a kyselky s léčivými účinky se nevyužívaly jen pro hojivé koupele, ale už ve starověku se stáčely a přepravovaly i do značně vzdálených míst. Tak například Chebská kyselka, později stáčená na území Františkových Lázní, se prodávala již od roku 1416, a kameninové džbány s vodou z Bíliny putovaly během 18. století až do Moskvy. Naproti tomu karlovarští měšťané dovolili „svou“ vodu stáčet a vyvážet až po roce 1843, předtím se báli, že by takovými obchody ohrozili prosperitu lázní.

tipy na výlety

ZÁMEK A ZÁMECKÝ PIVOVAR CHYŠE – zatímco některé návštěvníky okouzlí prohlídka sídla ve stylu tudorské pseudogotiky, další zamíří do zámecké restaurace, kde se čepuje pivo ze soukromého zámeckého pivovaru. Kromě běžných piv se tu vyrábějí i zajímavé speciály, například velikonoční čtrnáctka nebo vánoční osmnáctka.

www.chyse.com, www.zamek-chyse.cz

PIVNÍ LÁZNĚ V PIVOVARU CHODOVÁ PLANÁ

– lákavá lázeňská procedura představuje koupel ve vaně plné minerální vody s přísadami tmavého koupelového piva a sušených bylinek. Pivní lázně mají ozdravný účinek na vlasy i pleť, uvolňují svaly, prohřívají klouby a harmonizují funkce celého organismu. www.chodovar.cz

NÁVŠTĚVNICKÉ CENTRUM MOSER – do tajů foukání a tvarování skla můžete nahlédnout buď přímo ve sklářské huti anebo při prohlídce muzea, kde přehlídka výrobků známé sklárny umožňuje zajímavý pohled do 150 let dlouhé historie. Nápojové soupravy a dekorativní sklo doplňuje exkluzivní sklo králů se znaky a monogramy, jedinečné kusy vyrobené speciálně pro panovníky, vlády a významné osobnosti z celého světa. www.moser-glass.com

ČOKOLÁDOVÁ POLÍVČIČKA MAMINKY J. W. GOETHA

🕒 10 min ⌚ 10



Lázeňští hosté si svého času pochutnávali na polévce, která je dnes opravdovou raritou.

Místo zeleniny nebo vývaru je totiž hlavní surovinou sladká čokoláda. Výborně ji prý připravovala maminka slavného německého básníka Goetha, a protože příprava je naprosto snadná, vyzkoušejte ji i vy.

SUROVINY

16 dkg strouhané čokolády,
1/2 l smetany,
trochu mléka,
2 žloutky,
3 kompotované broskve,
cukr dle chuti.

POSTUP Čokoládu svaříme s trochou smetany nebo mléka na hustou kaši, kterou posléze zředíme smetanou a osladíme podle chuti. Až se začne vařit, rozmícháme v ní 2 žloutky tak, aby v polévce beze stopy zmizely. Na talíř položíme dvě nadrobno pokrájené broskve a přelijeme je horkou polévkou.



JEMNÝ ŽEMLOVÝ NÁKYP PANA HAVLA

🕒 30 min 🍲 30 min 🍷 4–6

dezert



Nad tradičním žemlovým nákyem doplněným domácím sorbetem s jablčky a skořicí zaplesá srdce každého labužníka. Pokud je pro vás příprava sorbetu příliš náročná, nemusíte se hned vzdávat. Stačí zajít do nejbližšího obchodu a porozhlédnout se po hotové mražené pochoutce.

SUROVINY

400 g jablek, 2 tukové rohlíky, 150 g tvarohu polotučného, 2 vejce, 150 ml 33% smetany, 50 g vanilkového cukru, 50 g krystalového cukru, 50 g másla, 50 ml rumu, 50 g rozinek, 5 g citronové kůry, 10 g glukózy, 2 g celé skořice, 1 g mleté skořice, 20 g čerstvých jahod, jablečné křížalou, máta.

KRÉM

2 vaječné žloutky, smetana, cukr, vanilkový lusk, vanilkový pudinkový prášek.

POSTUP Z bílků a cukru připravíme tuhý sníh. Žloutky smícháme s tvarohem, citronovou kůrou, smetanou a rozinkami naloženými předem v rumu. Rohlíky nakrájíme na plátky silné asi 5 mm a na sucho je opečeme v troubě do zlatova. Formičku (jednoporcová výška 10 cm, průměr 5 cm) vyložíme pečicím papírem a začneme vrstvit jednotlivé suroviny v následujícím pořadí: plátek rohlíku, strouhaná jablka, mletá skořice, tekuté máslo, tvaroh. Vytvořte tři až čtyři vrstvy. Pečeme v troubě 25 minut při teplotě 160 °C.

Sorbet si připravíme z třetiny oloupaných jablek. Vložíme je do kastrolu, přidáme celou skořici a glukózu. Zalijeme asi 50 ml vody, necháme přejít varem a okamžitě prudce zchladíme,

nejlépe v šokéru asi na 2 °C. Přidáme rum a necháme zamrazit na –22 °C, po zamražení zpracujeme v pacojetu škrabacím nožem na hrubou dřeň. Tu znovu zamrazíme a poté našleháme šlehacím nožem v pacojetu.

Jahody rozmačkáme vidličkou a můžeme zlehka přisladit. Ozdobíme jablečnou křížalou a lístky čerstvé máty.

Smetanu svaříme s cukrem a vanilkovým luskem a zlehka ji zahustíme vanilkovým pudinkovým práškem. Případně můžeme svařit jen poloviční dávku smetany a její druhou polovinu vyšlehat dohusta. Po vychlazení zlehka zašleháme do hmoty, čímž ji zahustíme. Nakonec zašleháme žloutky a vanilkový krém je hotov. Servírujeme na teplém talíři.



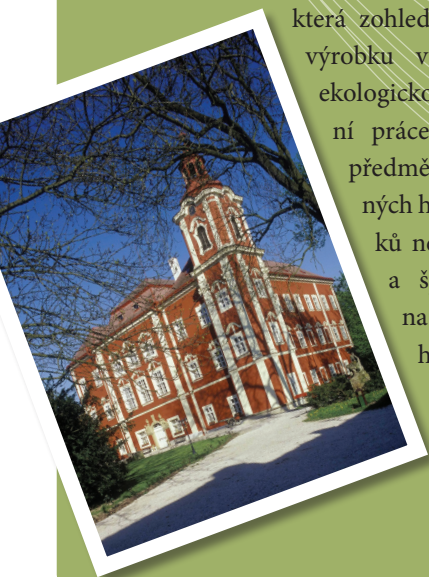


ČESKÝ RÁJ

Při toulkách Českým rájem neobjevíte jen skalní města, proslulé hrady, malebné roubenky nebo příběhy loupežníka Rumcajse, ale v řadě míst narazíte také na řemeslné výrobky se značkou regionálního produktu. Registrovaná ochranná známka je místním výrobcům propůjčována při splnění přísných kritérií, která zohledňují především původ výrobku v regionu, originalitu, ekologickou šetrnost a podíl ruční práce. Vedle dekorativních předmětů z orobince, dřevěných hraček, oděvních doplňků nebo skleněných figurek a šperků, které navazují na staleté tradice českého kamenářství a sklářské a bižuterní tvorby, se můžete těšit i na

výrobky, které se dají ochutnávat – sýry a uzeniny, ovoce a zeleninu v kvalitě bio, pečivo připravované dle tradičních receptur, lahodné ovocné mošty, mléčné výrobky či pivo ze zdejších pivovarů.

A pokud by vám snad tahle přehlídka nestačila, přidejme ještě jednu specialitu Českého ráje: ovocné polévky, zvané rymbulice či rambulice. Pocházejí zřejmě z nedalekého Německa a k jejich přípravě stačí jen málo: rozvařené čerstvé či sušené švestky, hrušky nebo jablka, mléko a trocha mouky na zahuštění. Z podobných surovin se dělala švestková karlatovka, zahuštěná perníkem a jíškou, která se přidávala k bramborovým knedlíkům a uzenému masu – připomíná ji recept na Švestouku, který najdete právě v této kapitole.



TĚSTOVINY

Ač by se mohlo zdát, že lehké a pestré pokrmy z nudlí, špaget, flíčků a dalších těstovin jsou vynálezem moderní doby, skutečnost je docela jiná. V řadě oblastí světa od Středomoří až po Čínu jde o prastaré tradiční jídlo; podle jedné verze těstoviny vynalezli Arabové, aby se mohli zásobit potravinami na cestách pouští. První evropské zprávy o výrobě sušených těstovin pocházejí podle italských historiků již ze 12. století ze Sicílie, odkud se údajně vyvážely nejenom do dalších oblastí Itálie, ale i jiných křesťanských i muslimských zemí. Základem úspěchu pro výrobu kvalitních těstovin byla ovšem už tehdy vhodná pšenice; ta z jižních krajů byla tvrdší, měla více lepku a mouka z ní se hodila k uchovávání mnohem víc než pšenice ze střední Evropy. Druhý typ těstovin, určený pro okamžitou konzumaci, se v českých kuchářkách objevoval od 17. století v podobě jednoduchého nudlového těsta, z něhož se dělaly zavářky do polévky, plněné taštičky, nákypy a další.

HRÁCH

Kroupy, krupice, jáhly, pohanka, čočka nebo hrách se našim předkům už někdy musely pořádně zajídat – stačí si vzpomenout na popěvek, „...hrách a kroupy, to je hloupý, to my máme každý den“. Hrách jedli bohatí i chudí, páni i měšťané, sedláci i čeledíní a v českých kuchařských knihách se objevuje v mnoha podobách: dřený, tlučený, vařený, pečený, pohanský, turecký a bohatý, dokonce existovala i hrachová bába neboli bábovka. Z hrachu se ale připravovala i velmi slavnostní jídla, jejichž příprava musela být nesmírně pracná a zdoluhavá. Jeden z nejdůležitějších receptů pracuje s hrachovou kaší smíchanou s cukrem, z níž se dělaly kuličky, dovnitř se vložila rozinka a vše se osmažilo na horkém sádle. Usmažené kuličky se pak obalily v cukru a ještě teplé se nesly na stůl. Takzvaný „vlaský“ hrách v homoli byl také z hrachové kaše, do níž se ale kromě cukru přidalo ještě sádlo a rozinky. Směs se ochutila pepřem, zázvorem a jemně utlučenými višňovými nebo slivovými jádry a z vzniklé hmoty se vytvořila homole, která se na míse zalila smetanou a posypala cukrem.

MEDOVINA

Zprávy o medovém víně nebo medovině se táhnou historií našich předků už celá tisíciletí. Pila se ve Valhale, nebeském sídle germánských bohů, mezi její zdatné pijáky patřili Slované, obyvatelé Velkomoravské říše, Dánové i Sasové. Z 11. století se dochovala pozoruhodná zpráva o požáru míšeňského hradu, kde lidé hasili oheň medovinou, protože neměli dost vody. Základní postup domácí přípravy medoviny je ve své podstatě dodnes stejný jako před staletími – voda se smíchá s medem. Pokud budete chtít využít starý anglický recept, pak směs připravte v takovém poměru, „aby v ní plavalo vejce, ponořené téměř celým svým objemem až na plochu velikosti šilinku“. Na světlou medovinu se med pouze rozpustil, tmavá se musela vařit. Sladký roztok se pak přelil do sudů, prošel bouřlivým kvašením, nechal se uzrát a medovina byla na světě. Jednoduché, prosté – a přitom zálučné. Záleží totiž nejenom na druhu medu, jeho množství, době kvašení a zrání, na teplotě i na

době stáčení, ale také koření, bylinkách a dalších přísadách. To jsou ovšem tajemství, která si každý šikovný výrobce nechá pro sebe.

tipy na výlety

ZÁMEK HUMPRECHT – nad městem Sobotka stojí barokní lovecký zámek se ojedinelým elipsoidním půdorysem, pojmenovaný po svém zakladateli, hraběti Janu Humprechtu Černinovi z Chudenic. Vedle síně s vynikající akustikou stojí za vidění i další interiéry, nápaditě vybavené dobovým nádobím a kuchyňským náčiním, které jim propůjčují mile domáckou atmosféru. www.sobotka.cz

HRAD KOST – jeden z nejzachovalejších středověkých hradů v České republice se mimo jiné může pochlubit péknou černou kuchyní. Vznikla někdy koncem 17. století a části zdí s původní zachovalou a stylově očázenou omítkou náznorně vysvětluje, proč se starým hradním kuchyním říká „černé“. www.kinskycastle.com

EXKURZE DO STŘEDOVĚKU V DĚTENICÍCH – v dětenickém zámekém pivovaru obnovili výrobu tradičního piva podle údajně zázračného receptu loupeživého rytíře Artura. Ochutnat výsledek můžete při prohlídce historických sklepů nebo při posezení ve středověké krčmě, kde se podávají dobové speciality připravené na ohni. Je postaráno i o stylový nocleh, který nabízí nově otevřený středověký hotel, jako jediný v České republice zařazený do řetězce unikátních hotelů světa. www.detenice.cz, www.krcmadetenice.cz, www.stredovekyhotel.cz

ŠTASTNÁ ZEMĚ RADVÁNOVICE – přírodní zábavní park se spoustou prolézaček, houpaček a atrakcí, šetrných k životnímu prostředí. Součástí areálu je i Prožitkový geopark Český ráj s dobrodružnou stezkou a ukázkami místních hornin a minerálů. Pravidelně se tu koná například Rajčatová bitva, slavnosti slámy Slámák, Švestkobraní spojené se soutěží v pojištění švestkových knedlíků a velkých koláčů, anebo Bramborák, kde se s bramborami nejen soutěží, ale ochutnávají se také bramborové speciality. www.stastnazeme.cz

ZÁMEK SYCHROV – novogotickou rezidenci obklopenou anglickým parkem znáte z pohádky Zlatovláska či Nesmrtelná teta. Zámek nabízí tři návštěvnícké okruhy, noční prohlídky, ukázky sokolnictví a koncerty, interiéry si ovšem můžete pronajmout i pro uspořádání stylové svatební hostiny. www.zamek-sychrov.cz

DLASKŮV STATEK V DOLÁNKÁCH U TURNOVA – národopisná expozice je součástí Muzea Českého ráje v Turnově. Během roku se tu odehrávají rozmanité lidové slavnosti, například masopust, Velikonoce, Svatojánské či Svatováclavské posvícení, při nichž můžete ochutnat sváteční i všední pochoutky našich babiček a prababiček. www.muzeum-turnov.cz

BAŽANT NA VÍNĚ

🕒 30 min 🍲 2 h 🔄 4



Na talíři voní bažant na zelenině a koření, ve sklenici jiskří víno a vy jiskříte vtipem a šarmem. Jestli vám k realizaci tohoto snu chyběl jen návod, jak na to, začněte nakupovat suroviny a pusťte se do vaření.

SUROVINY

1 bažant,
másla,
1 menší celer,
3 mrkve,
1 petržel,
2 cibule,
1 zakysaná smetana,
nové koření,
bobkový list,
300 ml bílého vína,
cukr (dle chuti),
sůl,
pepř.

POSTUP Očištěného a omytého bažanta osolíme a opeříme zvenku i zevnitř. Poklademe kousky másla a dáme do přehřáté trouby. Přidáme očištěnou a nakrájenou zeleninu a koření. Podlijeme asi 300 ml vína a dusíme zakryté v troubě asi 1,5 hodiny. Prů-

běžně maso přeléváme vínem. Poté měkkého bažanta vyndáme a rozporcujeme. Zbylý obsah pekáče rozmixujeme a přidáme zakysanou smetanu. Podle chuti můžeme i přisladit. Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo kroketami.



UZENÉ NA SLADKO – ŠVESTOUKA 🕒 20 min 🍲 20 min 🍽️ 4-6

**SUROVINY**

600 g uvařené uzené
vepřové krkovice, 250 ml
vývaru z uzeného, 250 g
švestkových povidel, 100 ml
červeného vína, 3 polévkové
lžíce medu, jíška, skořice,
strouhaná citronová kůra,
tlučený hřebíček, sůl.

POSTUP Na přípravu omáčky použijeme vývar z uzeného masa. Za stálého míchání do něj přidáváme povidla, med, půl lžičky skořice, strouhanou citronovou kůru a špetku tlučeného hřebíčku. Přilijeme červené víno a dosolíme. Podle potřeby zahustíme jíškou. Necháme krátce povařit a do připravené omáčky přidáme zpět naporcované uvařené maso a necháme společně přejít varem.

Neobvyklé spojení uzené krkovičky a švestkových povidel vytváří jemnou variaci sladko-slané chuti, které nebezpečně snadno podlehnete. Uzené na sladko nejlépe chutná s bramborovými špalíčky.

SRNČÍ TOURNEDOS POD OŘECHOVOU KRUSTOU S DUŠENÝMI JABLKÝ A HRUŠKAMI

🕒 45 min 🍲 20 min 🍽️ 4

**SUROVINY**

600 g srnčího hřbetu,
80 g vlašských a lískových
ořechů, 80 g másla, 20 g
strouhanky, 30 g oleje,
2 snítky tymiánu, čerstvě
mletý pepř, sůl.

DUŠENÁ JABLA

S HRUŠKAMI 400 g
jablek, 400 g hrušek, 100 g
hruškové marmelády nebo
jablkových povidel,
80 g másla, 8 hřebíčků,
2 kousky celé skořice,
40 ml pálenky, 50 g medu.

POSTUP Srnčí nakrájíme na špalíčky, osolíme, opepříme a posypeme sekaným tymiánem (pokud máme sušený, dobře jej mezi prsty rozemneme), promícháme s olejem a necháme odležet (nejlépe přes noc) a poté opečeme z obou stran na oleji. Jemně sekané ořechy smícháme s máslem a strouhankou. Maso na rozpálené pánvi s pár kapkami oleje opečeme, otočíme a na porce masa navrstíme ořechovou směs. Plamen zmírníme, přiklopíme poklicí a pozvolna dopékáme. Jablka a hrušky očistíme, nakrájíme na velké kusy a na rozpuštěném másle opečeme. Přidáme marmeládu, koření, promícháme, ochutíme medem a pálenkou (pokud si troufneme, můžeme oflambovat), 2–3 minuty podusíme a máme hotovo.

Zvěřina je pro malý obsah tuku považována za velmi dobře stravitelné maso a srnčí se u nás těší vůbec největší oblibě. Milovníci „myslivecké kuchyně“ tento sváteční recept určitě ocení.

UZENÁ PEČENĚ S HRÁŠKOVOU KAŠÍ 🕒 10 min 🍲 20 min 🍽️ 4

**SUROVINY**

400–600 g uzené pečeň,
400 g mladého hrášku,
2 lžíce másla,
2 lžíce polohrubé mouky,
2–3 lžíce vývaru
z uzeného masa,
mletý bílý pepř,
sůl.

POSTUP Mladý hrášek podlijeme vývarem z uzeného masa, osolíme a opepříme. Z másla a mouky vytvoříme jíšku, přidáme k hrášku. Společně podusíme a poté prolisujeme. Uzenou pečeň nakrájíme na plátky a přiložíme k jednotlivým porcím kaše.

PŘÍLOHA pikantní zeleninový salát

Mají vaši malí strávníci nejraději hamburgry s kečupem a vy už vážně nevíte, čím se jim zavděčit? Neházejte hrách na stěnu! Raději jej uvařte v uzeném vývaru a obložte plátky kouřem vonícího masa. Věřte nám, že tahle kaše bude spořádána bez řečí. Nebo snad s jedinou otázkou: „Můžu si přidat?“