

Valtice

Kam po víně na slušné jídlo

Ve Valticích na vás čeká hned několik pozoruhodných a příjemných jistot. Na prvním místě je samozřejmě místní zámek a jeho parkové propojení se sousední Lednicí. To je pozoruhodnost přinejmenším evropského rozměru, která do Valtic láká každoročně statisíce turistů z celého světa. Hranice země se snaží překročit i valtická vína, která patří k nejzajímavějším z těch, co se rodí na domácích vinicích. Znalci se už těší na další ročník tradičních Valtických vinných trhů, kde budou moci ochutnat nové poklady. Bude v zámecké jízdárně od 9. do 10. května a v pořadí jde již o třicátý šestý ročník. Třetí pozoruhodností, která ve Valticích stojí za povšimnutí a návštěvu, je restaurace Valtická rychta.

Deset let

Vzhledem k místním tradicím jde o pozoruhodnost velice mladou. Valtická rychta letos oslaví teprve desetiletí svého trvání. Neutuchající zájem hostů však svědčí o tom, že poskytované služby jsou stále na velmi slušné úrovni. Rychta se stala oblíbenou i u sousedních Rakušanů, kteří sem rádi jezdí na gáblíček. Někteří zde dokonce už mají vysezená místa štamgastů. A to ve Valticích za těch deset let velmi výrazně



FOTO: IVO GOLDBACH

vzrostla konkurence i kvalita poskytovaných pohostinských služeb. Na Valtické rychtě je příjemné především to, že zde máte stálou jistotu slušného jídla za slušnou cenu.

Nevybělená žebírka

Na Valtickou rychtu je radost se vracet i po letech, protože své oblíbené tady máte jistě v kvalitě i množství, jaké si pamatujete od poslední ná-

vštěvy, což bohužel zatím ještě není všude pravidlem. Tady se nemusíte rozpakovat dát vepřová žebírka v obavě, že dostanete jenom kosti obalené nepoživatelnou blánou. Zdejší žebírka jsou porcí hodnou skutečného jedlíka s dostatkem chutného, dobře marinovaného a přesně upečeného masa. Taková dostanete snad jenom ve vyhlášených restauracích ve Spojených státech, kde patří k vyhledávaným pochoutkám a specialitám. Dobré koření a správné upečení je samozřejmě nutným předpokladem chutného sousta. Ovšem abyste ho na kostech skutečně našli, je potřeba mít spolupracujícího řezníka, který neoholí kosti při bourání doběla, aby získal co nejvíce masa na kotlety. To se zdejšímu provozovateli Leonardovi Březinovi podařilo.

Koho by zaleklo nepříliš dietní sousto z žebírek, může si vybrat některý z pokrmů připravených z ryb. Březina se stejně jako s dodavateli masa dovedl dohodnout s rybáři a drůbežáři, aby mu do kuchyně na Rychtu dodávali to nejlepší, co moravské rybníky a drůbežárny dokáží vyprodukovat. Velmi slušná je proto i nabídka jídel z masa drůbežního. Pochopitelně to není jenom o oboustranně výhodné

Speciální pořadač

pro zakládání výtisků IN magazínu si můžete objednat na adrese **Economia a. s., oddělení distribuce, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, faxové číslo: 233 072 009, email: predplatne@economia.cz. Šanony dodáme do tří týdnů po obdržení objednávky. Cena za šanon je 52 Kč, k ceně bude připočteno poštovné a balné, posílá se na dobírku.**

