

hradem Bran, je neoficiální centrum legendy zvané Drákula.

Bran je malý hrádek nad průsmkem, který byl zrekonstruován v první polovině dvacátého století pro královskou rodinu a který přesně plní romantické představy o Drákuově legendě. Je na vysokém ostrohu, je malý a přitom hrozivý a s Drákulou má společné jen to, že tu možná kníže byl držen jednu nebo dvě noci při převozu do zajetí. Vnitřek hradu má také vybavení první poloviny dvacátého století a ve studni je zabudovaný elektrický výtah, který by měl být snad letos zprovozněn pro starší a invalidní turisty. Dříve jím jezdila na hrad královna.

Na tržišti v podhradí to však vypadá jako by tu Drákula vyrostl. Vesnice těží z legendárního spojení měrou vrchovatou, lze tu koupit víno s etike-

tou Vampire, stejně jako řadu kožešinových a pletených domácích výrobků či keramiku a většina má na sobě nějaký symbol spojený s Drákulou.

V okolí Branu není většinou problém najít nocleh v některém z mnoha penzionů či nově budovaných hotýlků. Místní obyvatelé jsou podnikaví a zároveň jsou si vědomi atraktivity místa, a proto se tu i zahraniční turisté může setkat s poměrně slušným zacházením a odpovídajícími službami.

Druhá etapa cestování po stopách obou Drákul se odehrává v Sedmihradsku, které bylo v patnáctém století střídavě na straně valašského knížete a proti němu. Místní Sasové byli hlavní příčinou jeho pádu v roce 1462 a vydali ho do rukou uherského krále Matyáše Korvína, který pak dlouho Vlada věznil.



FOTO: KATEŘINA SVOBODOVÁ

Bájemí opředený hrad Bran zaujme nejrozumnějšími zákoutími.

CO PÍT

Rumunsko tím, že má horské i přímořské kraje, oplývá mnoha různými zdroji jídla a pití. Rumunské víno, kultivované v posledních letech investicemi ze zahraničí, začíná nabývat na dobrém jménu.

Nejlepší jsou červená vína, k vynikajícím se řadí například vína z oblasti Minis u Aradu na severozápadě u hranic s Maďarskem. Je to malá oblast, na rozdíl od komerčně proslulých Prahova Valley nebo Eagle Valley, mezinárodně nepřilíší známa. Pěstují se tam odrůdy podobné českým jako Tramín nebo Pinot Noir, ale i místní

specialita Kadarka. Z ochutnávky jednoznačně vynikal Pinot Noir 1995 a existuje už jen málo lahví tzv. velkého výběru Cabernet Sauvignon 1995, který byl dva roky v sudech, což místní vinaři považují za svoji největší chloubu.

Rumunskou klasikou mezi tvrdými alkoholy je pálenka. Nejklasičtější je slivovice, ale surovinou mohou být i hrušky či jiné ovoce. Silnější verze (kolem padesáti procent) se nazývá palinka, slabší verze (zhruba pětadvacet procent), která se pije častěji a ve větším množství, se jmenuje cujka (tuica).

JÍDLO

Jako doprovod pálenky je nejvhodnější nakládaná místní zelenina – okurky, papriky, zelí, což je zároveň hlavní příloha pro pečené maso. Správně naložená zelenina je velmi pikantní a zároveň jemná.

Charakterizovat rumunskou kuchyni je podle šéfkuchaře bukureštského hotelu Continental a viceprezidenta rumunské Asociace kuchařů Grigorea Todey velmi těžké. „Největší vliv je patrný díky dlouholeté turecké okupaci, ale ovlivnily ji i další národy, které územím Rumunska v historii země prošly,“ říká Todea, který připravoval i zvláštní menu pro řadu státníků na žádost rumunského prezidenta při jeho cestě do Švýcarska. „Rumunsko je také složeno z mnoha krajů, které mají své zvláštnosti.“

Pro cizince ze střední Evropy, který by chtěl ochutnat typicky rumunská jídla během jed-

né večeře, doporučuje šéfkuchař Todea následující menu:

- **předkrm:** houby plněné směsí z uzených husích prsou a sýra typu kaš-kaval, rajčatový salát
 - **polévka:** krémová zeleninová polévka
 - **velký teplý ták:** míchané soté z několika druhů masa zvané tociture, sarmale (plněné vinné listy), vepřovou pečení a šišky z mletého masa zvané miti
 - **dezert:** sýrový nebo jablkový koláč
- Mezi nejtýpčtější rumunská jídla patří také kyselé polévky – čorby, které ale podle mistra Todey nemusí cizincům chutnat. Nejlepší z nich je dršťková.
- Pro okolí Dunaje a jeho deltu je zase velmi typická rybí polévka, což je silný vývar z velkých kusů několika druhů ryb, do něhož se dá mnoho zeleniny a maso se jí zvlášť s chlebem a česnekovou pastou.

INZERCE

Business Travel

- letenky • mezinárodní železniční a autobusové jízdenky •
- lodní lístky • hotelové ubytování v zahraničí • pronájem vozů •
- cestovní pojištění • devizové vybavení • vstupní víza •

Na Příkopě 18, 111 35 Praha 1, Tel.: 224 197 162, Fax: 224 228 851,
e-mail: business.travel@cedok.cz, www.cedok.cz

1920

Cedok

cestovní kancelář