

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

Vynikající a velmi zdravý je i olej z dýňových semenek – Kürbisöl. Ve Štýrsku, kde ho dělají nejvíc, tvrdí, že ani nepotřebují viagru. A teprve pravý tyrolský špek nebo klobásky! I v malých obcích najdete kvalitní restaurace. Nakonec potěší i docela obyčejný krajíc dobrého chleba s ještě lepší škvarkovou pomazánkou.

Švýcarsko není jenom fondue

Se švýcarským jídlem je to podobné jako s vínem, o kterém píšeme na str. 35. Co kanton, to jiné speciality. Lépe řečeno, co jazyková oblast, to jiná oblíbená jídla. Mísí se zde vlivy rafinované kuchyně francouzské, lehčí a na těstovinách založené italské a těžší, české kuchyni nejbližší německé.

Jako každá národní či oblastní kuchyně, i ty švýcarské vycházejí především z místních surovin. Proto mají všechny nejméně jednu surovinu společnou, a tou je přepestrá nabídka sýrů, které jsou údolí od údolí jiné.

Maso Švýcaři nejraději připravují na rožni nebo pečou na roštu a jako přílohu dostanete nejčastěji různě připravené brambory. Ve švýcarské kuchyni jsou bohatě zastoupeny zelenina a ovoce, rozhodně se nešetří vejci. Bohatá je také nabídka sladkovodních ryb. Ovšem pochutnáte si nejenom na sýrech, vejcích, zelenině, ovoci či rybách. Bernská mísa, to jsou nejroztavější klobásy, žebírka i uzený jazyk, v kantonu Wallis mají výborné sušené hovězí, uzené i dobrý špek. V kantonu Appenzell už osm století vyrábějí nejtuctnější sýr na světě. Na své si ve Švýcarsku přijdou i milovníci sladkostí všeho druhu. Proslavené jsou koláčky z Aargau.

V zahraničí je nejznámějším švýcarským jídlem fondue. Nejlepší je z několika druhů sýra, trochy vína a třešňovice nebo hruškovice. Nemusí být ale jen sýrové, které je nejpo-



Korutanské Kasnudeln

pulárnější. Fondue je jídlem společenským. U kotlíku s roztaveným sýrem či jinou pochoutkou sedí víc lidí a namáčí si v něm kousky veku či vaří kostky masa nebo zeleniny.

Zvláštní formou tepelné úpravy sýra ve Švýcarsku je také raclette. Původně nechávali za chladných večerů roztavit půl bochníku sýra u ohně, dnes vám ho taví přímo před očima v restauracích ve speciálních držácích. Roztavený sýr se natírá na brambory vařené ve slupce. Kdysi obyčejné jídlo tvrdě pracujících zemědělců je dnes vyhledávanou pochoutkou. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: SWISS-IMAGE.CH

Spolu s fondue je raclette nejtypičtějším švýcarským pokrmem.

INZERCE

Výjimečná přehlídka souborů staré hudby z České republiky, Slovenska, Maďarska a Polska na zámcích a v kostelích festivalových měst:

Boskovice, Bystřice nad Pernštejnem, Hustopeče, Ivančice, Lysice, Kyjov, Mikulov, Moravský Krumlov, Náměšť nad Oslovou, Rájec-Jestřebí, Slavkov u Brna, Tišnov, Třebíč, Valtice, Velké Meziříčí, Žďár nad Sázavou, Dukovany



Hudba si Vás najde
www.concentus-moraviae.cz

za laskavé podpory

Jihomoravský kraj

Kraj Vysočina

generální partner

SKUPINA ČEZ

hlavní partner

KB

partneři

Modrá pyramida

OHL 2S

LESVČR

hlavní mediální partner

ČESKÁ TELEVIZE

mediální partneři

Vltava

ROZHLAS

HARMONIE

RESPEKT

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

HUDEBNÍ ROZHLAS

JCDecaux

kult.cz

ihNed.cz

XIII. Mezinárodní hudební festival 13 měst
CONCENTUS MORAVIAE
na téma "Stará hudba z Vísegrádu"
31. 5. – 28. 6. 2008

IN-000791