

# Turon, španělská pochoutka



## ORIGINÁLNÍ MUZEUM VYHLÁŠENÉ SLADKOSTI

**Vánoční svátky se kvapem blíží, což ve Španělsku znamená, že se zase bude jíst turon. Bez této vyhlášené sladkosti se totiž svátky v téhle zemi neobejdou, a tak jeho výroba teď musí běžet na plné obrátky.**

**S**větzná výroba této pochoutky se stala provincií Alicante na jihu země. Výroba turonu se zde datuje již od 15. století, kdy tuto část Iberského poloostrova okupovali Arabové. V oblasti se navíc pěstují mandle, cukrová třtina a vyrábí kvalitní med – tedy všechny základní suroviny k přípravě turonu. Původ slova pochází buďto z latinského torrere – pražit, nebo z katalánského torro. Italové si název změnili na torrone. Původně obsahovala tato



Španělská pochoutka se vyrábí z medu, cukru a mandlí, občas i z čokolády.

sladkost piniová jádra, smíchaná s medem a moukou. V Katalánsku se nazývala pinionada. Ale již počátkem 15. století byla piniová jádra nahrazena mandlemi a odstraněna mouka.

Existují dva základní druhy turonů. Typ Jijona je měkká masa z rozdrčených mandlí, medu a cukru, typ Alicante vytváří tvrdou masu z celých mandlí, medu a cukru. Výsledkem je přírodní výrobek vysoké kvality, jehož výroba se předává z generace na generaci. Všechno se docela podobá nám dobře známému tureckému medu. Existují ještě další druhy jako např. čokoládový nebo z mandlové pasty.

### Do muzea turonu

V malém městečku Jijona, vzdáleném 24 km od Alicante, je soustředěna výroba několika firem. Ty zbyly z doby, kdy ne méně než sto rodin vyrábělo doma turon. Jijona se tak chlubí přídomek Světová metropole turonu.

Jednou z nejvýznamnějších a nejstarších je firma El Lobo, která byla založena již v roce 1725 a počátky historie firmy sa-

lizace tohoto výrobku. Upoutají různorodé historické obaly, propagační předměty, historie firmy El Lobo, historický automobil k rozvážce výrobků a další zajímavosti.

### Ochutnávka na závěr

Návštěvníci se mohou rovněž podívat i na současnou výrobu, což je velmi zajímavý kontrast k historickým materiálům. Průvodce vás podrobně seznámí s výrobou.

Dále můžete zhlédnout i video. V muzeu nechybí ani rozlehlá firemní prodejna, kde jsou k dostání čerstvé výrobky. V nové továrně firmy El Lobo se vyrábějí nejen různé druhy turonů včetně čokoládových určených pro děti, ale začali zde také vyrábět italskou specialitu panettone a máslové sušenky v plechovkách. Je to rozumné řešení, protože turon je pouze sezónním výrobkem.

Muzeum je otevřeno 361 dní v roce, prohlídka trvá asi 45 minut a vstupné je dobrovolné. Na závěr je možné turon ochutnat. ■

STANISLAV KRÁMSKÝ

## Informace



Museo del Turrón v Jijoně má otevřeno od 10 h do 20 h, prohlídky jsou organizovány každou hodinu, poslední v 19 h. O víkendu a o svátcích je otevřeno do 14 h, zavřeno je 18. května, 25. prosince a 1. ledna. Nejlepší je jet autem z Alicante po dálnici A-7, odbočka na Jijonu silnice N-340, těsně před Jijonou odbočka na Busot.  
Pol. Ind. Ciudad de Turrón, sector 10.2, Carretera Jijona-Busot, km 1, 03100 Jijona/Alicante.  
Tel.: +34 965 610 225  
[www.museodelturrón.com](http://www.museodelturrón.com)

hají dokonce až do poloviny 17. století.

V roce 2003 firma otevřela novou továrnu, u které zřídila ve světě ojedinělé muzeum turonu. Jedinečná muzejní sbírka odráží historii této sladkosti a rovněž městečka Jijona. Muzeum je poměrně rozlehlé (3000 m²). Ve třech podlažích se seznámíte se surovinami, které jsou potřeba na výrobu turonů, dále s výrobním procesem, návštěvníci mohou vidět primitivní nástroje a první stroje. V přízemí se nabízí ukázka komercia-



FOTO: ARCHIV