

V malebných kavárničkách na břehu Lucernského jezera si užijete atmosféru lucernské riviéry.

JARNÍ VÝLETY



Začněte letošní cestování gastronomickými ochutnávkami a poznáváním míst, kde láska kvetla nejen v máji. Na dvě místa, kde si vaše smysly užijí, vás zve Pavla Apostolaki.

Vyjedete-li zubačkou na kopec Gütsch, rozprostře se před vámi panorama Lucernu lemované Alpami.

Lucern, Švýcarsko

Grůezi," zdraví Roland Lobsiger, odemyká dveře Chäs Chäller a vede mne do kulaté chodby, připomínající letecký kryt. Už po prvních krocích se zachvěju zimou a oblékám si svetr. Teploměr ukazuje necelých deset stupňů Celsia. Procházíme třicetimetrou podzemní chodbou a Roland přitom vypráví: „Sklep pod kopcem Gütsch byl vybudován na konci devatenáctého století a patří mezi kulturní památky. Původně se zde ukládal led pro chlazení mléčných produktů, později sloužil k pěstování žampionů. Před třemi lety jsem tento historický prostor získal, renovoval a předělal na sýrovou jeskyni.“

Po otevření dalších dveří přichází okamžik, který žádného „sýrofila“ nenechá chladným. Můj nos atakuje svou pronikavou vůní čtyři sta bochníků vyrobených z kravského či kozího mléka. Některé jsou na povrchu hladké, jiné

svou hrubostí připomínají zmenšená kamenná mlýnská kola. Lebedí si v dřevěných regálech a čekají, až přijde čas jejich zralosti.

Roland vezme dutou kovovou trubičku a z boku ji zarazí do jednoho ze žluťoučkových kusů. Když nástroj za několik sekund znovu vytáhne, je plný mazlavé hmoty. „Tímto způsobem testuji, jak to vypadá se zralostí sýra,“ vysvětluje a ochutnává vzorek. „Bochníky totiž během léta vyrábějí alpské sýrárny ve středním Švýcarsku. Já pak sýry v září nakoupím a převezu k sobě do jeskyně, kde pobudou sedm až osm měsíců, aby dozrály. Mám tu však i mnohem starší kousky. Pojdte, dáme si malou degustaci,“ zve mne znalec.

Zavíráme „sýrový bunkr“ s vlhkostí vzduchu kolem devadesáti dvou procent a vracíme se do vstupní místnosti. Na stole leží prkénko s pěti obdélníčky sýra doplněné sklenkou bílého vína.

Přibližně čtyři sta bochníků zraje v sýrové jeskyni až osm měsíců.



Pia Fassbind tráví svůj volný čas prací na farmě Kulturhof Hinter Musegg.



Historické parníky na Lucernském jezeře zvou i na gastronomické plavby.

„Začněte na dvanáctce a pak postupně ochutnávejte sýry po směru hodinových ručiček,“ radí gurmán. Je to stejné jako u vína, nejdříve degustujeme mladé, potom starší a nakonec hodně vyzrálé sýry.“ Krájím jednotlivé plátky a mé smyslové buňky poznávají tři, čtyři, dvanáct a šestnáct měsíců starý sýr. Božská chuť se line po jazyku a zcela určitě si své obdivovatele najde.

„V souvislosti s konzumním stylem života převládla masová výroba sýrů, které prodávají supermarkety. Jsou však i lidé, kteří dávají přednost místním kvalitním produktům, i když jsou dražší. Dvakrát týdně tedy prodávám sýry na městském trhu v Lucernu a pro zájemce pořádám degustace. Při nich se účastníci dozvědí vše o historii a výrobě švýcarských sýrů,“ nadšeně líčí svou práci Roland Lobsiger.

Na vlnách švýcarských laskomin

Když vyjdu z jeskyně ven, vidím přímo na Lucernské jezero, jehož hladinu brázdí největší jezerní flotila kolesových parníků v Evropě. A ne ledajakých. Všechny pocházejí z počátku dvacátého století. Mají vysoké černé komíny, červená kola a nablýskaný interiér. Korespondují s dobou, kdy dámy upnutými živůtky ostříly vosí pasy a pánové si dodávali glanc fraky a cylindry.

Stevardi představují turistům přírodní scenérie Lucernského jezera a také je zvou na speciální gastronomické plavby. V jídelních salonech posádka servíruje typická švýcarská národní jídla (sýrové fondue, raclette, masové karbanátky hacktätschli), ale i thajskou či mexickou kuchyni. Já ovšem vyzvídám,

co je v Lucernu tradičním pokrmem. „Chügelipastete,“ bez rozmyšlení odpoví muž na palubě. Mířím tedy do Restaurantu Lapin, kde mi Christian Weber ukáže přípravu místní speciality.

Po točitých schodech sestupují do království, kde vznikají pokrmy hodné „řádu zlaté vařečky“. Šéfkuchař s jezatkým strništěm na bradě odstupuje od bublajícího kotle a zasvěcuje mne do tajemství švýcarské delikatesy.

„Vepřové s telecím, opijeme červeným vínem a koňakem. Doplníme je o žampiony, rozinky a okořeníme bobkovým listem, rozmarýnem a tymiánem. Směs podusíme a pak nalijeme do duté bábovičky z lístkového těsta,“ popisuje celý proces Christian a servíruje voňavou porci. Pokrm prosáklý sytou vůní alkoholu a koření si zaslouží prvotřídní pochvalu a zápis do domácí knihy receptů.

Ráno manažerka, večer selka

Kulinářské toulky mě zavádějí i na statek Kulturhof Hinter Musegg. Přímou uprostřed Lucernu skáčou kozy, kvičí černá prasátka, trávu přezvykují lamy a horské krávy. Usedlost, jejíž počátek se datuje od roku 1636, nyní vlastní město a provozuje zde organické farmaření. U středověkých hradeb s devíti věžemi tak kromě chovu zvířat pěstují bylinky a ovoce.

„Veškerou práci na farmě zastávají dobrovolníci,“ vysvětluje usměvavá Pia Fassbind, která se svým manželem Walterem spravuje zdejší hospodářství. „Já jsem zaměstnaná jako manažerka divadla, ale veškerý volný čas trávím tady. Vaříme i tři druhy piva, vyrábíme cider a provozujeme restauraci, jejíž menu tvoří produkty z naší farmy.“ →

Cesta ze středověkých hradeb s devíti věžemi vede ke starým domům s nádhernou výzdobou.

Jak do Lucernu

- Kromě auta se do Lucernu dostanete i vlakem. Vyplatí se vám koupit (na internetu) Swiss Travel Pass. Získáte tak jeden lístek platný na všechny vlaky, autobusy, lodě, městskou veřejnou dopravu, padesátiprocentní slevu na lanovky a dokonce i volný vstup do více než čtyřiceti sta devadesáti muzeí po celé zemi.

Jezuitský kostel, ale i další historické památky v centru města stojí za pozornost.



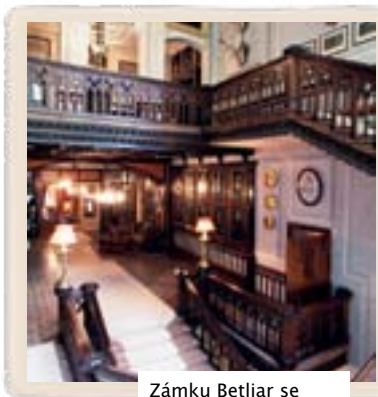
Fontána s bronzovou sochou Psýché vás zve do nádherného anglického parku.

Gemer, Slovensko

Zbožňujete-li putování bez smeček turistů, „road movie“ po slovenském regionu Gemer vás jistě uspokojí. Tady vaše cestovatelská duše volně vzlétne za tajemnou mumii, nesmrtelnou láskou a slují plnou brček. Stačí jen zařadit rychlost a vydat se autem po pozoruhodných končinách.

Model pro zkamenělou dámu

Jen sedm kilometrů od hornického města Rožňava leží romantický zámek Betliar. Do sídla, kam se na vyhlášené hony sjížděla aristokracie z celé Evropy, mířím za luxusně vybavenými interiéry. Přesto mě v sídle rodu Andrassy čeká i něco záhadného. V jeho přízemí je tajemná rakev. Před časem k ní zavítal i módní návrhář Boris Hanečka. Přestože má řadu prominentních zákazníků, svůj nejnovější model navrhl pro ženu, která zemřela před třemi sty lety. V kryptě kostela se totiž našlo neporušené tělo grófký Žofie Serédy, paní nedalekého hradu Krásna Hôrka. Pozůstatky manželky generála Štefana Andrassyho příroda mumifikovala přirozeným způsobem. Na zesnulou kapala vápencová voda a její tělo vysušel průvan v hrobce. Její šaty ovšem nepadly plísň a musela být převlečena do nového kostýmu. Proto Boris Hanečka zesnulou grófkou proměřil a ušil jí oblečení na míru z hedvábného dyšesu, který objednal ve Švýcarsku. Žofie Serédy se tak pyšní černou róbou za tři tisíce eur.



Zámku Betliar se právem přezdívá „slovenský Windsor“.

Hrad Krásna Hôrka tvoří významnou dominantu kraje Gemer.

Slovenský Tádž Mahal

Za pomníkem věčné lásky ukazuje směrovka na silnici do Krásnohorského Podhradí. Parkuji u bílé stavby obklopené sedmihektarovým parkem a poslouchám příběh hodný filmového zpracování.

Gróf Dionýz Andrassy propadl kouzlu Františky Hablawetzové, měšťanské dcery ředitele vídeňské konzervatoře. A přestože se podle dávného zvyku mohl oženit s dámou jen ze stejné společenské vrstvy, pojal svoji milovanou za ženu. Jeho rodina ho za porušení šlechtické tradice vydělala. Dionýz se vzdal grófského titulu a odešel s Františkou žít do Mnichova. Jenže za pět let skončil jeho bratr, posléze i otec a zavržený aristokrat znovu nabyl celý majetek rodu. Do své domoviny se ovšem vrátil až po smrti své manželky v roce 1902, aby jí za osmnáct měsíců nechal postavit velkolepé mauzoleum. Poté její tělo převezl z Německa a s velkou slávou ho uložil do secesní hrobky. S Františkou se už nikdy nerozloučil. Když zemřel, spočinul vedle své životní lásky v bílém mramorovém sarkofágu v Krásnohorském Podhradí.

Pohádková říše brček

Byl by hřích cestovat Gemerem a přitom vynechat zdejší jeskyně. Volím Gombaseckou a nořím se do podzemní atmosféry jedné z nejkrásnějších slujů Slovenského krasu, kde panuje stálá teplota okolo 9 °C. Během půlhodinové prohlídky upoutávají moji pozornost čínská pagoda, medúza s chapadly nebo rozlehlé síně, kde se krápníková výzdoba podobá roztátému polárkovému dortu. Není divu, že si šlehačkově nadýchané dekorace zasloužily zápis mezi památky světového přírodního dědictví UNESCO. Avšak absolutní unikát tvoří sintrová brčka, která ze stropu tečou jako pramínky vody. V některých místech jsou tak hustá, že připomínají „kamenný liják“. Dlouhé krápníky o síle dvou až tří milimetrů měří v Gombasecké jeskyni až tři metry a rostou již patnáct tisíc let. Jejich křehká

Z devíti národních parků na Slovensku patří Slovenský kras nejfotogeničtějším.

V Gombasecké jeskyni uvidíte i krápníkový „kamenný déšť“.

krása sice svádí k pohazení, ale jediný dotyk ruky by zpomalil proces jejich tvorby v řádu několika let.

Běžte do háje píckového

Po celodenním putování jedu spálené kalorie doplnit do vyhlášeného granária, do bývalé obilné sýpky šlechtického rodu Esterházy v Jablonově nad Turňou. Ve dveřích již stojí gazdina Silvia Pápaiová a pěkně „po slovensky“ mě vítá chlebem, solí a panáčkem borovičky. Hladová jak tatranská vlčice se vrhám na hustou polévku, v níž plavou těstoviny, tvarem připomínající malé housenky. „Na Gemeru

se slavnostní slepičí polévka podává s gágoríky,“ vysvětluje pán domu Loránt Pápai. „Vyrábíme je doma ručně a zakrucujeme na speciálním nástroji.“

Chuťové pohárky však nejsou zdaleka naplněny. Olizují se po škvarkových pagáčích a štavnatých plátcích vepřového, křehkých jak motýlí křídla. „Maso pečeme skoro pět hodin v našem háji, kde máme umístěno několik venkovních pecí. Sázíme do nich i těsto na koláče. Pece jsou k dispozici také našim hostům, mohou si v nich usušit ovoce, bylinky nebo se naučit péct chleba,“ říká majitel neobvyklé restaurace. ■

Jak do Gemeru

- Historický region Slovenska zahrnuje okresy Rimavská Sobota, Revúca a Rožňava.
 - Nejlépe ho poznáte autem.
- Z Košic směrem na Rožňavu jste na Gemeru během hodinky.
- Na cestu si vezměte sportovní boty a také teplejší oblečení do Gombasecké jeskyně. I v létě je v ní pouhých devět stupňů.

INZERCE



FAMILY WELLNESS ČTYŘI DNY PLNÉ ZÁŽITKŮ S TĚMI, KTERÉ MÁTE NEJRADĚJI

Aquaworld Resort Budapest, čtyřhvězdičkový hotel a Vodní říše se rozprostírají na ploše 86-tisíc metrech čtverečních. Kromě krytého komplexu vodního světa zde najdete i špičkové wellness a fitness centrum. K dispozici jsou nejen rodinné, ale i vícegenerační apartmány. Dokonalý výběr odpočinku pro celou rodinu! Místo, kde mohou relaxovat a nasávat příjemnou atmosféru všichni, od nejmenších po největších. Dobrodružství a odpočinek znamenají ten pravý "Family wellness"!

VÝHODNÁ NABÍDKA: cena již od 516 eur / 2 osoby / 3 noci s polopenzí do 14 let ubytování ZDARMA

Platnost: 30.6.2017 Další informace na: www.aquaworldresort.hu/cz

