



Hodování na horách

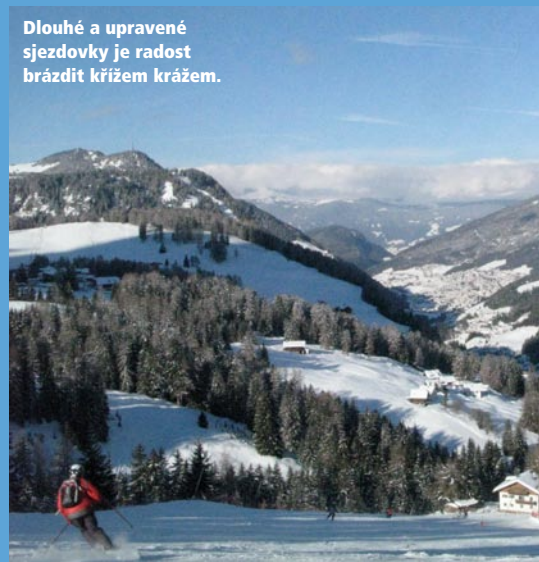
Italské Dolomity lákají nejen svou krásou horských velikánů z narůžovělého vápence a kilometry dokonalých sjezdovek, ale i pohostinností spojující alpské a středomořské kulinářské tradice. Že lze lyžování báječně spojit s hodováním, jsem vyzkoušela na horách a v údolích Jižního Tyrolska.



Typické schlutzkrapfen, plněné taštičky nejlépe se špenátem



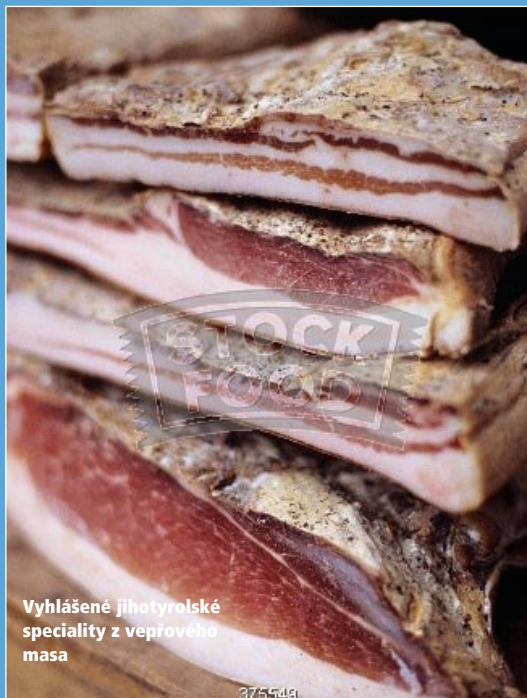
Franz Mulser snoubí v kuchyni i chutě jehličí a sena.



Dlouhé a upravené sjezdovky je radost brázdit křížem krážem.



Dřevěné sošky ladinských mistrů



Vyhlašené jihotyrolské speciality z vepřového masa



Aromatické bílé víno Gewürztraminer



Kaiserschmarren s dobrou italskou kávou chutnají nejlépe na terase zalité sluncem.

Připravila Monika Michálková
Foto Monika Michálková, Profimedia
a Stockfood/kaleidoskope.cz

Jižní Tyrolsko (Alto Adige)

je křížovatkou hned tří gastronomických kultur: tyrolské, italské a ladinské. A o tom, že mísení kultur přináší dobré ovoce i v kuchyni, svědčí rekordní počet čtrnácti hvězdiček Michelin, které získaly jihotyrolské restaurace. Zdejší vynikající kuchyni – horsky rustikální a slunečně středomořskou současně – lze ochutnat nejen v restauracích oceněných michelinskou hvězdou, ale doslova na každém svahu. Má cesta vedla do údolí Val Gardena a do střediska Alpe di Suisi.



Při lyžování vytráví. Občerstvit se můžete v některé z útulných horských chat.

Čarodějnice z hory Sciliar

Nejvýše položená alpská náhorní plošina Alpe di Suisi neboli Seiser Alm (1680 až 2350 metrů nad mořem) byla původně především horskými pastvinami. Horské sruby jsou dodnes od května do začátku října základnami pro pastevce stád krav a koz, z jejichž vynikajícího mléka se připravují alpské sýry a máslo. Na zimu se stáda odvedou do údolí a Alpe di Suisi se promění v lyžařské středisko s upravovanými a nepříliš náročnými sjezdovkami. Zasněžené pláň spojují lanovky a vleky a nelyžaři se po nich mohou projet v saních tažených poníky. Idylickou atmosféru rámuje impozantní plochý vrchol hory Sciliar, kde se prý každou noc slétají čarodějnice z okolních lesů a vesnic a tančí zde až do úsvitu. Kupodivu jsme na ně při večerní výpravě na sněžnicích do horské

za svitu hvězd a s loučí v ruce – vracíme zpět do údolí. V kapse máme sáček sušených horských květů, abychom si květinové snoubení mohli vyzkoušet také doma. Franzovu kuchyni je možné ochutnat i přes den, Gostner Schweige totiž leží přímo na sjezdovce.

Speck, canederli a Santa Maddalena

Ráno je snadné vyhoupnout se lanovkou do lyžařské zóny Alpe di Suisi, po dopoledním lyžování nás čeká oběd v horské chatě Sanon. Je tady útulně, velmi živo a plno. Jako antipasto (předkrm) dostáváme prkénko vrchovatě naložené voňavou tyrolskou slaninou Speck, uzenou klobáskou a alpskými sýry. Následují vyhlášené canederli – kulaté tyrolské knedlíky připravené z těsta (z mouky, bílého chleba, vajec)



Majestátný Sasso Lungo se třpytí v dopoledním slunci.

Báječnou jihotyrolskou kuchyni lze ochutnat nejen v restauracích oceněných hvězdami Michelin, ale doslova na každém svahu.

chaty Gostner Schweige nenarazili – možná proto, že hustě sněžilo...

Kuchyně inspirovaná alpskou flórou

V Gostner Schweige kraluje šéfkuchař Franz Mulser. Kuchařskému řemeslu se vyučil v proslulé

a ze špenátu nebo z alpského sýra. Podávají se polité máslem a posypané parmezánem a dobře se zapíjejí vínem z vinice Santa Maddalena na stejnojmenném kopci u Bolzana. Před chatou na terase, v údolí zalitým sluncem, si dáváme ještě přeladný císařský trhanec kaiserschmarren s vynikající brusinkovou zavařeninou. Po espressu, připraveném správně po italsku, a sklence ořechového likéru jde odpolední lyžování skoro samo. Koncem odpoledne přejedeme na lyžích a několika lanovkami na druhou stranu hory Sasso Lungo do údolí Val Gardena.

Val Gardena a její hvězda Michelin

Val Gardena je malebné údolí navštěvované především vybíravými návštěvníky pro jeho krásnou polohu, ladinské tradice a vyhlášenou pohostinnost. V hlavním městečku Ortisei je restaurace Anna Stuben, honosící se hvězdou Michelin. Ve velmi autentickém prostředí horské „Stube“ se podávají podle patřičného bontonu speciality šéfkuchaře Armina Mairhofer. Ukazuje se, že luxus a elegance jsou možné i v rámci alpského koloritu. Rafinované menu nezapře světovou kulinářskou zkušenost, současně ale ctí i místní tradice. Po vejci s kaviárem a lánýžem přichází senná



Typické canederli se podávají i ve vývaru.

mnichovské restauraci Tantris (pyšníci se dvěma hvězdami Michelin), před hvězdou dráhou v údolí však dal přednost rodnému horskému kraji. Místní typickou kuchyni pak obohatil nejen o světové zkušenosti, ale i o vlastní invence, inspirované alpskou flórou. Jeho speciality berou dech – Franz v nich originálně snoubí tradiční alpské ingredience s vůní a chutí horských květů, jehličí, sena a lesních plodů. Stěží zapomenou na jeho vývar ze srnčího masa s borovicovými kořínky a pěnou z jehličí, na bramborové nočky plněné domácím alpským sýrem, na špenát nasbíraný na horských loukách, ochucený olejem z horských bylin, nebo na borůvkovo-kaštanový moučník Scheiterhaufen se zmrzlinou z pozdní sklizně hroznů Gewürztraminer. Po ochutnávce Franzových destilátů z borůvek, jalovce, medu i borového jehličí se na sněžnicích –

Vína Jižního Tyrolska

Geografické podmínky Jižního Tyrolska jsou velmi příznivé pro pěstování vína. Svahy orientované převážně na jih, s velkým rozsahem nadmořských výšek (od údolí až po horské svahy kolem 1000m n. m.), hřebeny Alp jako přirozená bariéra proti studeným větrům ze severu, teplý vzduch ze Středomoří v údolích od léta do podzimu, 300 slunečných dnů v roce, chladné noci a půda bohatá na minerály – to vše jsou faktory, které přispívají k produkci vysoce kvalitních vín, dosahujících špičková hodnocení i ve světových vinařských soutěžích.

Nejvíce ceněné jsou místní autoktonní odrůdy – intenzivní a plný červený Lagrein, aromatický bílý Gewürztraminer a lehká červená odrůda s ovocnými tóny Schiava neboli Vernatsch. Lahodnost jihotyrolských vín nepochybně vyzní nejlépe při jejich snoubení se zdejší kuchyní.

polévka posypaná sušenými květy a lehce poprášená hořkým kakaem. Vynikající druhý chod – filet z domácího hovězího s omáčkou z vína Lagrein a s celerovým pyré – se skvěle snoubí s autoktonním vínem plné chuti Lagrein Riserva 2005. Večeře pro opravdové labužníky vrcholí lahodnou zázvorovou zmrzlinou s maracujou a liči. Koho by napadlo, že hodujeme uprostřed alpských velehor?

Sjezdovka Světového poháru a moře na sněhu

A ráno zase vzhůru na sjezdovky, tentokrát v areálu Val Gardena. Důmyslný systém lanovek nás vyveze z Ortisei až na Saslong, sjezdovku, na níž každoročně měří své síly závodníci Světového lyžařského poháru – ta stojí za to! Je slunečno, ale není divu – Dolomity prý mají tři sta slunečných dnů v roce. Dlouhé a upravené sjezdovky je radost brázdit křížem krážem a přitom se i rozhlížet kolem sebe. Shlíží na nás majestátný Sasso Lungo, pocukrovaný sněhem a třpytící se světle růžově v dopoledním slunci, a kolem něj ostatní vápencové hory, připomínající velikánské střepy, tak typické pro italské Dolomity. Maraton defilujících horských velikánů a na lyžích ujetých kilometrů přerušíme obědem v restauraci přímo na úpatí Sasso Lungo, v chatě Rifugio Emilio Comici. Ta má na hory originální kuliňářský námět – čerstvé ryby a mořské plody (přivážejí je denně z Benátska). Přestože mořské ryby a plody chutnají nejlépe tam, kde voní moře, přiznávám, že hodování na mořské téma má i na horách něco do sebe. Zvláště když venku svítí slunce a mistr kuchař – zdejší šéfkuchař Raffaele Leobilla – ví, jak na to. Není divu, že restaurace praská ve švech. Číšníci roznášejí talíře plné ryb, ústřic a mušlí nebo talíře přetékající špagetami s langustami. S vynikajícím antipasto misto di pesce (gratinovaná svatojakubská mušle a ústřice, pečený tuňák, salát z chobotnice) přicházejí na stůl chutě a vůně moře. Výborné jsou i druhé chody – špíz

z gratinovaných krevet, pečený mořský vlk a grilovaný mořský das. Zapíjíme to rozlévaným domácím bílým traminem a jako sladkou tečku si dáváme šlehané mascarpone s borůvkami a malinami z alpských lesů. Euforie z dobrého jídla a vynikající pohostinnosti se sčítá se vši tou krásou kolem. Vápencové hory dostávají v odpoledním slunci zlatavý nádech a magický vrchol Sasso Lungo mě takřka hypnotizuje. Ještě několikrát sjíždíme lyžařsky zábavný a šest kilometrů dlouhý Saslong. Zpět do Ortisei vede desetikilometrová panoramatická trasa sjezdovky Seceda.

Prvoligová lekce jihotyrolské kuchyně

Na tu nás do své restaurace Concordia pozval šéfkuchař a majitel v jedné osobě – pan Rudi Pescosta. Je na něm patrné, jak miluje své povolání. Bývalý hráč první ligy v ledním hokeji se v roce 1978 rozhodl ze dne na den vyměnit hokejku za vařečku a převzal restauraci svojí matky. První ligu ovšem hraje i v kuchyni. Předvedl nám skvělý příklad spojení tyrolské a italské kuchyně – uzené koleno (naložené s medem a jalovcem), vařené brambory (orestované na rozmarýnu) a zelí (dušené s jalovcem a kmínem) nakrájel na kostičky, smíchal a použil jako náplň do taštiček tortelloni. Rudiho krédo zní: V kuchyni nic není problém a nic nemá přijít nazmar. Tradiční alpskou kuchyni obohacuje s velkým citem a fantazií vlastními invencemi, což jsme ocenili hned při večeři. Ravioly z mouky ze sušených hrušek plněné plisňovým alpským sýrem a ořechy, lehce pikantní guláš ze srnčího masa (z místních lesů) se smaženou kukuřičnou polentou a dezert – hruška al Lagrein se skořicovou zmrzlinou – byly báječnou ukázkou zábavné Rudiho hry v kuchyni. Mlsný lyžařský víkend končí, ale už vím, že se sem musím vrátit. Vždyť specialit jihotyrolských mistrů kuchařů je tolik a tak dobrých – a k tomu ty parádní sjezdovky! Navíc mi učarovala magická hora Sasso Lungo...

Kuchyně Jižního Tyrolska

Původní alpská kuchyně vychází především z místních surovin, jako je vepřové, brambory, zelí, obilí, mléko a jablka, čímž připomíná i naši středoevropskou kuchyni. Z vepřového masa se tu připravuje kromě salámů a klobásek především vyhlášená jihotyrolská selská slanina Speck z vepřové kýty, která se nakládá, nasoluje, suší a nechává zrát. Zelí, pro obyvatele hor odevládna osvědčený zdroj vitamínů a minerálních látek, se nakládá se solí, kmínem, koriandrem a jalovcem a hodí se báječně k bramborovým, vepřovým a chlebovým specialitám. Z brambor se připravují bramborové gnocchi či knedlíky.

Kapitolou samou o sobě je chleba – od křupavého (schuttelbrot), který se peče jednou za čas do zásoby, přes tmavý chléb výrazné chuti z žitné a pšeničné mouky, ochucený kmínem nebo anýzem, až po světlý chléb, jenž je nezbytnou ingrediencí i pro přípravu chlebových knedlíků (canederli).

Knedlíků existuje celá škála – špekové, špenátové, sýrové nebo i s červenou řepou... Polité rozpuštěným máslem a posypané sýrem jsou jedinečnou lahůdkou.

Typickým pokrmem jsou schlutzkrapfen (plněné taštičky nejlépe se špenátem).

Velmi důležité jsou polévky, např. z ječných krup, zeleninová, gulášová nebo senná.

Neodmyslitelná kukuřičná kaše (polenta) chutná výborně s rozpuštěným alpským sýrem či s klobáskou a jako příloha se užívá takřka k čemukoli.

K alpským pochoutkám patří místní sýry z mléka krav a koz pasoucích se na voňavých horských pastvinách.

Nejoblíbenějším moučnikem je štrúdl nebo pocukrované tlusté trhance (kaiserschmarren) s brusinkovým džemem.

Dnešní jihotyrolská kuchyně ale již překročila rámec původní alpské kuchyně a obohatila se o mnoho středozemních italských vlivů.

Lyžování

Z většiny jihotyrolských údolí je možné se napojit na lyžařský ráj zvaný Dolomiti Superski – sdružuje 12 lyžařských oblastí a 1220 km sjezdovek a lze ho projezdit s jediným ski passem. Z Val Gardeny je možno nastoupit na panoramatický okruh Sella Ronda. Všechny potřebné informace získáte na www.dolomitisuperski.com.