

# Jarní Bruggy a Gent

Minule jsme prozkoumali Brusel, dnes nás v Belgii čekají dvě středověká historická města, do kterých je těžké se nezamilovat na první pohled. A co teprve, až je „ochutnáte“! V březnu vám navíc jarní návštěvu zpříjemní zahrádky plné narcisů a krokusů.





Čajový  
obchůdek  
v Gentu

**Procházka  
v uličkách  
historického  
města je  
pastvou pro  
oči a lákadlem  
pro mlsné  
jazýčky.**



Cheesecaku z pekárny  
St. Salvator nikdy  
neodolá.



Zdejší vaječný  
líkér budete  
jist lízici.



Nádraží v Bruggách  
bylo obklopené  
krokusy.

## Město Gent najdete zhruba na půli cesty z Bruselu do Brugg.

Nejdřív vás překvapí množství zaparkovaných kol u hlavního nádraží a pak už vás budou překvapovat jen samé kulinární dobroty, kterých Gent nabízí mraky. Díky univerzitě je v Gentu neuvěřitelná koncentrace polévkových bister. Nakoukla jsem do tří, ale jednoznačně nejlepší byl podnik Soup'r na Sint Nikolaasstraat 9. Mladý majitel tu vařil i obsluhoval. Nenechala jsem si ujít jeho krém z čekanky (witloof soep). Bílé čekankové puky se zelenožlutými konci lístků jsou poměrně mladá zelenina, kterou v roce 1840 objevil belgický zahradník. Při zazimování kořenů čekanky zjistil, že z nich raší tyhle křehké puky. Jedí se syrové v salátech, ale skvěle chutnají i zapékané. Křupavé vodnaté listy mají lehce nahořklou chuť a jsou belgickou národní specialitou.

### Horké voňavé vafle

Vynechat podnik, kde v roce 1839 vymysleli „bruselské vafle“ a kde se podle stejného receptu pečou už šestou generací, bylo nemyslitelné. Vzhůru do Etablissement Max! Vysedávají tu hlavně starší dámy, hraje příjemná hudba, z kuchyně si hosty prohlíží pan majitel a vafle tu nabízejí v mnoha va-

riantách – s ovocem, čokoládou, zmrzlinou... Okamžitě mě zaujala kombinace „gaufres avocat“. S avokádem bych je totiž nečekala. K mému překvapení však přede mnou nepřišla obří vafle s avokádem, ale s misticíčkou sytě žlutého krému. Advokaat (Avocat) je totiž označení pro vaječný líkér. Hned po ochutnání jsem však věděla, že má volba byla skvělá. Hustý krém domácí výroby spolu s čerstvě pečenou vaflí, která tak neodolatelně voněla po kvasnicích, byl opravdu božský. Pravda, u stánku si lze koupit vafli mnohem levněji, ale tady to má tu pravou atmosféru.

### Řízná hořčice a další poklady

Na náměstí Groetenmarkt se můžete posilnit v pekárně, ale pak si to namířte rovnou do obchodu Tierenteyn-Verlent. Vypadá to v něm trochu jako v lékárně a prodávají tu mimo jiné vyhlášenou hořčici, kterou dělají ve sklepení od roku 1790 ručně a stále bez použití konzervantů. Pouze z hořčičných semínek, vody a octa, přičemž výroba trvá dva dny. A řeknu vám, ta hořčice má tedy říz! Hořčici vám tu před vašimi zraky naberou z dřevěného džberu a naplní jí lahvičku, kte-

rou si sami vyberete (v nabídce jsou lahvičky nejrůznějších tvarů a velikostí).

V malé kavárně jménem 't Dreupelkot na Groetenmarkt 12 ochutnejte některý z mnoha druhů domácího jalovcového likéru Jenever. V uličce Kraanelei jsme strčili nos dovnitř domu č. 79, kde je miniaturní cukrárna Temmerman. V ní kupujeme typické anýzové perníčky Mokken (na přelazené malinové homolky Cuberdons Neuzen, kterými je tento obchod vyhlášený, si dobrovolně necháváme zajít chuť). Při dalším potulování městem jsme objevili obchůdek s potravinami Aula na Bennesteeg. Spousta rybích salátů, sýrů a masa... Ještě jsem nestála u pultu s masem tak dlouho a nikdy mě syrové maso zabalené do úhledných balíčků obalených v bylinkách nelákalo tak, jako tomu bylo tady.

### Bruggy, požitek pro oči i chuť

Kostelní hodiny jsou ráno neúprosné. Když jedním okem vidím, že sluníčko šimrá střechy, vyrazím do ulic. Prohlížím si schodovité štíty domů a občas potkám nějakého „místňáka“, se kterým si popřejeme dobré ráno. Na ulici Vlamingstraat jsou pekárny tři. Po krátkém průzkumu zjišťuju, že v Prestige mají spíš zákusky a čokoládové pralinky, v Sint Paulus zase velký výběr chlebů, ale croissanty mají



*Bruggy jsou velmi romantické i v dešti.*



*Sýrový obchod Diksmuidsboterhuis*



*Ochutnejte likér s jalovcovou Jenever.*

**Belgie je malá rozlohou, ale překvapivě velká svým kulinářním potenciálem. Rozhodně ji zařaďte do svých cestovatelských plánů.**



*Čokoláda k Belgii zkrátka neodmyslitelně patří.*

nejlepší v Servaas van Mullem. Ten mi učaroval svou pohodovou snídaňovou atmosférou, kterou rozjasňovaly trsy narcisů za okny. Snídani si můžete buď odnést v pytlíku, nebo si ji vychutnat u stolečku. A dám krk za to, že na tyhle croissanty (mají je i s mandlovým krémem) hned tak nezapomenete! V nedělní ráno tu místní stojí dlouhou frontu klidně i v dešti. V pekárně St. Salvator na Zuidzandstraat 10 mají velký výběr lákavých koláčů.

### **Pralinky, kam se podíváš!**

Na hlavním náměstí Markt bylo živo. Všichni restauratéři usoudili, že začalo jaro a je třeba otevřít venkovní zahrádky. Myly se stoly i židle a sbíjely se dřevěné stříšky. Raději jsme vklouzli do postranních uliček a začali objevovat pralinky. Těmi jsou Bruggy vyhlášené a najdete je tu na každém kroku. Místo do velkých čokoládových domů, jako jsou Neuhaus, Godiva či Leonidas, ale zamiřte do těch rodinných. Dumon sídlí v mrňavém domku na náměstí Eiermarkt. V uličce Katelijnstraat

na nás vykukuje jedna prodejna pralinek za druhou. Najdete tu třeba Praliniere de Bruges nebo Sukerbuyc, kde vám pralinky nabalí i do jedlé krabičky z čokolády. Na náměstí Simon Stevinplein nakukujeme do další čokoládové prodejny Chocolate Line, které vévodí jeden z nejnadanějších belgických chocolatierů – pan Dominique Persone. Mezi jeho pralinkami mě zaujaly ty s příchutí kari a šafránu, bobkového listu nebo smažené cibulky. Koupit tu můžete i čokoládovou rtěnku a následně si vybrat, jestli se nalíčíte před líbáním, nebo před konzumací vanilkové zmrzliny. K dostání je tu i „pixle“ jedlé čokoládové barvy na tělo, se kterou si vyhraji dospělí i děti, a šokující je čokoládový tabák se speciálním prakem. Ten byl původně vyrobený na narozeninovou party Rolling Stones a sklídl obrovský úspěch.

### **„Jedlá“ muzea**

V Bruggách jsou „jedlá“ muzea hned tři. Hranolkové, pivní a samozřejmě čokoládové.

V minulém čísle jsem se zmiňovala o tom, že hranolky pocházejí z Belgie, nikoli z Francie, a tak se v hranolkovém muzeu (Friet Museum, Vlamingstraat 33) dozvíte nejen informace o původu brambor, ale prohlédnete si i jejich všemožné tvary a barvy a budete mít také možnost nakouknout do stánku, kde se hranolky smažily. Říká se jim Frietkotjes a dva takové najdete před věží Belfort. Nechybějí ani informace o přesném postupu správného smažení hranolků. Věděli jste třeba, že nejlepším tukem na jejich smažení je hovězí lůj?

Čokoládové muzeum (Choco-story, Wijnzakstraat 2) nabízí na několika patrech informace o historii kakaa a výrobě čokolády. Končí se malou ukázkou výroby pralinek a v místním obchůdku si můžete koupit kvalitní tmavou i mléčnou čokoládu slisovanou do malých penízků.

Pivní muzeum se nachází v rodinném pivovaru De halve Maan na ulici Walplein 26. Každou celou hodinu se můžete připojit



Takových míst potkáte v Bruggách spousty.

## Co tu ještě podniknout

- \* Vystoupat po 366 schodech na věž Belfort a pokochat se výhledem na město.
- \* Zajít si na okraj města ke čtyřem větrným mlýnům (St. Janshuis je dochovalý z roku 1770 a v létě je přístupný).
- \* Vypravit se na zeleninovo-ovocný trh, který se koná ve čtvrtek dopoledne na náměstí Markt. V sobotu je na náměstí t' Zand dopolední trh se spoustou sýrů, pečiva, ryb a uzenin. Maličký rybí trh najdete také na náměstí Vismarkt od pondělí do soboty.



Křupavé a uvnitř vláčné jsou vafle v Gentu.

k prohlídce a celý pivovar si projít od sklepa až po střechu. Končí se samozřejmě u baru, kde výměnou za vstupenku dostanete sklenici načepovaného „kašpárka“ čili piva značky Brugse Zot. Vychutnat si ho můžete v rozlehlé hale vyhřívané krbem.

## Gastronomická alchymie v Cafedraal

Jsme v restauraci Cafedraal na Zilverstraat 38 a přemýšlíme, co si dát k večeři. Nevím, jakým způsobem se kuchaři podařilo zaklet ovoce maracuja v předkrmu do formy kuliček, které pak v puse prasknou. Zřejmě nějaká alchymie... Ochutnáváme tu skvělou bouillabaisse (hustou polévku), rybí filety v zeleninové kaši s proužky marinované čekanky jsou neméně vydařené. Specialitou je i pečený zajíc s jablíčkovo-hrozinkovým kompotem. Naprostým vrcholem je pro mě ale dezert Moelleux au chocolat, což jsou malé mističky s horkým čokoládovým dortíkem, který je uvnitř tekutý.

Do restaurace Marieke Van Brugghe na Mariastraat 17 se chodí hlavně na krokety. Ty jsou v Belgii vyhlášenou specialitou a dělají je tady buď ze sýra, nebo ze šedých krevet. Podlouhlé šišky obalené ve strouhance mají uvnitř krémovou konzistenci, nejsou totiž zahuštěné vajíčky. Co mě tu však „dostalo“, byli šneci! Vyloupaní a grilovaní v česnekovém másle. I u hlavního jídla jsme měli dobrou volbu, neboť Rundstournedos met hofmeesterboter byly vynikající kousky libového rozsypaného hovězího masa v omáče z tmavého sladkého piva Kasteel. Pokud si dáte langusty, buďte připraveni, že vám obsluha navleče maxibryndák.

## Další kulinární lákadla

Spoustu vyhlášených belgických (ale i francouzských) sýrů najdete v obchůdku Diksmuidsboterhuis na Geldmuntstraat 23. Ujít si nenechte tvrdý sýr Oud Brugge nebo zrající Chimay, který dělají mniši v klášteře. Vyhlášená jsou v Belgii piva vařená mnichy

(tzv. trapistická piva), která pocházejí ze šesti klášterů, jako např. Westmalle nebo Chimay. Dech beroucí výběr belgického piva najdete v prodejně Bottle shop na Wollestraat 13, přičemž většina druhů piva má i svou vlastní skleničku. Nenechte se zaskočit mírou piva, když ho dostanete v dvoudecilitrové sklenici. Má totiž mnohem větší obsah alkoholu než u nás (i více než dvojnásobek!). Nedejte se proto, až uvidíte pivní láhev s uzávěrem, jako má šampaňské! V nedalekém obchůdku Deldycke, Wollestraat 23, ochutnejte něco z místních lahůdek, jako jsou různé slané koláče či jednohubky. Koupit tu můžete i domácí hustý vaječný koňak Advokaat. A ještě o kousek dál je na stejné ulici jeden kouzelný krámk. Provoní celou ulici, až se vám hlava zatočí. Je to Juliette's Cookies a každý den tu pečou sušenky (samozřejmě i speculoos). Ochutnejte i místní perník, který vyrábějí jen z medu (bez přidání cukru), nebo speculoos řezy plněné měkkým marcipánem.