



Na JEDLÉ TRHY

Lenčiny cesty jsou a budou potrhle. Jak by ne, když jejich cílem jsou jedlé trhy! „Ráno nemůžu dospat nedočkavostí a večer končím ověšená úlovky jako soumar,“ říká známá autorka kuchařek.

VÍDEŇ

Kebab, kebab!

Úzká ulička je obsypaná z obou stran stánky se zeleninou a ovocem, sýry, vínem... Stánkaři jsou hlavně z jižních krajů a k dostání tu je spousta cizokrajných plodů. Třeba cukrová třtina. Prodáváči tmavší pleti se překřikují v nabídkách a lákají ke svým stánkům pokřiky. Tím nejčastějším je: „Kebab, kebab, bitte schön“, tedy „nedáte si kebab?“. Narazit tu můžete i na celozrnné pekařství, stánek s mnoha ovocnými octy a oleji, na ryby, maso i bylinky. A taky na úžasně řízný sušený zázvor slazený jen jablečnou šťávou, nakládané kvašáky v dřevěném sudu nebo na malinový burčák. V asijském obchůdku si můžete pořídit bytelný žulový hmoždír za dobrou cenu. Paralelní ulička je zaplněná různorodými restauracemi.

NÁZEV
Naschmarkt,
adresa: Wienzeile,
otevřeno: pondělí až pátek (6–19.30 hod.), sobota (6–17 hod.)

LONDÝN

Celý svět na talíři

Nikde jinde vám nenabídnou takovou specializaci stánků a takovou koncentraci chutí. Prodejce zaměřený jen na marmelády, olivy, müsli, česnek nebo houby... A všude můžete ochutnávat, aniž byste sklídili jedovaté pohledy, když si nic nekoupíte. Spousta národnostních vlivů na zdejších trzích je jinde v Evropě nevídaná, a tak si můžete vychutnat jamajské taštičky s dýní a jehněčím masem, arabský hummus nebo africké saláty z batátů a plantejnů. Koupit můžete palice česneku uzené dubovým dřevem, sáček s různými salátovými lístky (třeba hořčičnými či šťovíkovými) a do krabičky vyskládat výběr z domácích vajčků. Místní nabídkou budete očiřarovaní!

NÁZEV
Borough market,
adresa: Borough High Street, otevřeno: čtvrtek (11–17 hod.), pátek (12–18 hod.), sobota (9–16 hod.)

ISTANBUL

Lískové oříšky a granátová jablčka

Nejdřív si musíte zvyknout na to, že vám zboží nabízejí více, než by se slušelo. Vlastně ho doslova vnucují, ale patří to k místnímu koloritu. Nenechte se tím vykolejit, vybírejte a klidně odmítněte. Ze směsí čajů, třeba z toho s růžovými lístky, vám budou oči přecházet. Máte-li chuť na sladké, raději dejte přednost sezamovým sušenkám před

přeslazenými kostičkami gumové hmoty zvané lokum. Lepší a méně turistický nákup se dá udělat v přílehlé uličce obležené obchůdky. Lískové oříšky jsou zdejší specialita stejně jako místní ovčí bílý sýr a drcené papričky. Ujít si nenechte ani šfavnatá granátová jablčka, okru nebo tureckou kávu. Vězte, že ne všude se o ceny smlouvá.

NÁZEV
Egyptský trh (trh s kořením), ulice: Misir Carsisi, otevřeno: pondělí až sobota (8.30–18.30 hod.)

CURYCH

Marmeláda od babičky

V parku u jezera pod vzrostlými stromy v pátek dopoledne ožije trh. Vidět tu můžete prodávát zahrádkáře se slaměným kloboukem své bylinky, stařenku s domácí marmeládou, mlékaře s ovčím jogurty a taky pekaře se spoustou celozrných chlebů. Nechybí čerstvé těstoviny s náplněmi, kde mě zaujala příchuť brokolice s mangem! V bedýnkách se choulí čerstvé ostružiny, mirabelky, renklódy nebo bobule černého bezu. K dostání je i mangold s pestrobarevnými stonky a spousta dýní. K přehlédnutí nejsou ani švýcarské sýry, u nichž má prodáváč úsměv na rtech nepřetržitě, jako by si slovo sýr neustále opakoval. A pestrá je i květinová část trhu, odkud si hospodyňky odnášejí celé náruče pugetů.

NÁZEV
Bürkliplatz, adresa: Bürkliplatz, otevřeno: úterý a pátek (6–11 hod.)

BRUSEL

Tak trochu zvěřinec

Zážitek při cestě na trh začíná už ve stanici metra, které je krásně vymalované. Nemusíte se bát, že na trh netrefíte. Dav, kde má každý druhý tašku na kolečkách, vás zaručeně vyplivne na správném místě. Nejdřív musíte projít uličkou plnou ponožek, kalhotek a tepláků, abyste za pečenými kuřaty zabočili doleva a vpluli do ovocno-zeleninové oázy. Prodávající jsou ze severoafrikanických zemí, a tak není divu, že tu voní hlavně máta a v zimě se tu vzdouvají kopce pomerančů, hrušek a avokád. A levných! Až uslyšíte kohoutí kokrhání, nebudou to halucinace, ale došli jste právě do části s prodejem domácího zvířectva. Králíci, holubi, kuřátka, kačenky i kohouti. Nejspíš všichni na pekáč...

NÁZEV
Anderlecht Market, adresa: u východu z metra Clemenceau, otevřeno: sobota a neděle, od rána do 14 hod.

Zlaté lázně Turčianske Teplice

Oáza zdraví, relaxu a vodních radovánek!

PRODUKTY PRO CELOU RODINU

Spojení lázni, wellness a aquaparku vytváří jedinečné podmínky pro **RODINNOU DOVOLENOU**.

- kvalitní lékařská a léčebná péče
- široká škála procedur
- příjemné a pohodlné ubytování
- vydatná a pestrá strava
- VITÁLNÍ SVĚT
- vodní radovánky a adrenalin v AQUAPARKU s CELOROČNÍM PROVOZEM
- překrásné přírodní scenérie v atraktivní oblasti Malé a Velké Fatry
- příjemná večerní zábava v restauraci Maximilián
- dětský koutek pro nejmenší
- exkluzivní ALL INCLUSIVE produktová řada GOLD

NÁŠ TIP

ZKRÁŠLUJÍCÍ POBYT FREYA / 4 noci / termíny do 31. 5. 2011 se slevou 15 %

RELAXAČNÍ POBYT PRO LÉKAŘE A SESTRÍČKY / termíny do 31. 5. 2011 už od 94 € / 2 noci a osoba

Bližší informace na rezervaci@therme.sk anebo na 00421 43 4913 865, -860
Změna informací vyhrazena



Kontaktní údaje:
Slovenské liečebné kúpele Turčianske Teplice, a.s. – SPA & AQUAPARK, ul. SNP 519, 039 12 Turčianske Teplice, Slovensko
www.therme.sk; aquapark.therme.sk
tel.: 00421 43 4913 865, -863
fax: 00421 43 4922 943

BRATISLAVA



Pagáče a lokše

Centrální „trhoviško“ vypadá dost zašle, obehnané je plotem a paneláky. Uličky mezi stánky jsou nahoře zakryté dřevými prostěradly, aby alespoň zčásti chránily před deštěm a sluncem. Když se ale oprostíte od prvního dojmu a ponoříte se do živých a štěbetavých uliček, budete nadšení z místní úrody. Prodávají ji tu hlavně samotní pěstitelé. A mezi tím vším občas sedí babička, která prodává vlastnoručně napečené škvarkové pagáče nebo bramborové placky. Je tu i stánek s čerstvou drůbeží, kde se dokážou pohádat o zákazníka. V přilehlém bistru se dá zahnat hlad výborným poctivým bramborákem nebo brynzovými haľuškami. A propos – brynza, ta se tu dá koupit nepasterovaná spolu s domácím máslem.

NÁZEV
Centrálné trhoviško,
adresa: Miletičova ulica,
otevřeno: pondělí až pátek od rána do 18 hodin, v sobotu do 14 hod.



BARCELONA



Pestrobarevná podívaná

Léto nebo zima, barvami zralého ovoce a zeleniny tento trh hýří neustále. Moji pozornost upoutal na dlouhou chvíli stánek v nenápadné uličce. Tak vzorně seřazené druhy zeleniny jako tady jsem opravdu ještě neviděla. Jiný stánek mě fascinoval výběrem ořechů a mandlí a opodál měli koše plné avokád, artyčoků a pitaháji. Rozhodně musíte ochutnat i čerstvě vymačkané šťávy v úžasných barevných kombinacích. Kromě zeleniny tu najdete i stánky s masem, kde si můžete vybrat, zda chcete kohoutka s pařáty, či bez. Z chladicích pultů na vás budou bezděčně poulit oči ovčích hlav a na háčích se pohupovat kýty masa i s kopýtky. Zajímavá je i rybí část, ale vůbec nejlepší je ta část, kde si můžete koupit něco



Lenka Požárová,

■ AUTORKA ZAPÁLENÝCH
KUCHÁŘEK,
WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ



sk snědku. V restauracích si zase vychutnejte španělské tapas.

NÁZEV
La Boqueria, adresa:
La Rambla de Sant Josep,
otevřeno: pondělí až sobota
(8–20.30 hod.)

TURÍN



Největší a nejukřičenější tržště v Evropě

Prý je v Evropě největší. Já doplňuji, že i nejhlučnější a nejrozporuplnější. Není to jeden trh, ale několik propletených trhů dohromady. Stánky jsou uvnitř krytých hal i pod širým nebem. Rozpůlené stažené ovce, selata nebo párky visí pod stropem řeznictví. Sýrové stánky jsou plné místních produktů, ale i jižnějších specialit. Koupit můžete samozřejmě čerstvé těstoviny a bílý chleba. Kryté tržště je nacpané čerstvou úrodou místních zemědělců i koupěchtivými zákazníky, zatímco venkovní stánky jsou určeny pro překupníky z arabských zemí. Ti pokřikují své nabídky tak hlasitě a neodbytně, až z toho brní hlava. Ale nabídka čerstvých hřibků, sicilských fíků nebo vinných broskví je nevidaná.

NÁZEV
Porta Palazzo, adresa:
Piazza della Repubblica,
otevřeno pondělí až pátek (8.30–13.30 hod.),
sobota (8.30–18.30 hod.)



ŘÍM



TURÍN

MNICHOV



Vykutálený Viktualienmarkt

Skvělá centrální poloha trhu z něj dělá opravdovou atrakci. Čerstvá zelenina a ovoce, sýry, úžasné pečivo z přírodního kvasu, klobásky, lahůdky, květiny, víno a samozřejmě pivo. To si můžete vychutnat na rozlehlé pivní zahrádce zastíněné stromy. K mým úlovkům patřilo čerstvé šípkové pyré, rozkvetlé artyčoky s velkými fialovými květy, čerstvé žluté zakulacené datle, rudá mrkev nebo domácí škvarková pomazánka. V lahůdkářství můžete ochutnat typickou pomazánku obazda, což je sytý krém z camembertu s máslem, paprikou a pivem. Pokud vás přepadne hlad, doporučuji polévkové bistro Suppenküche nebo se zakousnout do typických bílých buřtů a přikusovat bavorský preclík.

NÁZEV
Viktualienmarkt,
adresa: Viktualienmarkt,
otevřeno: pondělí až sobota
(7–20 hod.)

ŘÍM



Ciao bella!

Spousta artyčoků, lilků, fenyklu, rajčat a římského kvěťáku. K tomu spousta zelených salátových lístečků, o kterých jste netušili, že vůbec existují. A taky ryby, oříšky, sýry, sušená rajčata a těstoviny. Samozřejmě nechybí ani domácí bylinková pesta, pravá buvolí mozzarella a naložený lilek v oleji. No není úžasný začátek dne, když vás při nákupu pozdraví trhovec „ciao bella“? Tento trh není v Římě jediný, ale je nejvíce navštěvovaný turisty. Pokochat se můžete hlavně hbitým loupáním artyčoků. Až se nasytíte pohledem, usedněte do některé z přilehlých restaurací, kterými je trh obklopen. Prodává se tu taky nejlepší pizza ve městě.

NÁZEV
Campo de' Fiori,
adresa: Campo de' Fiori,
otevřeno: pondělí až sobota
(7–13.30 hod.)

