

BALTSKÉ MORE NA TANIERI

TRAVEL | 27.11.2016 | 16:46



Cestovanie nie je len o fotení hradov, návštive kostolov a kúpaní sa v mori. Správni cestovatelia spoznávajú krajinu v reštauráciach, tavernách a baroch. Stačí si objednať tie správne jedlá a obyvateľstve sa dozviete viac, ako by vám povedali oni sami.

Ked' sa vari rybom trhu



V jednom z najstarších a zároveň najväčších poľských miest Gdansk je najväčší ruch podél rieky Motława. Pred šestnásťimi rokmi tu otvorili rybi trh. Nejde ale o miesto, kde rybári každé ráno predávajú čerstvé úľovky. Je to názov reštaurácie, v ktorej kuchári morské produkty od miestnych rybárov nakupujú, hádzú na pekáč alebo do hrnce, aby ulahodili nejednému maškrtnému jažáčku. Špecialitou, ktorú inde nepodávajú, je rybia polievka prípravovaná spôsobom bouillabaisse. Ide o typickú provenca pochútku z muší, lososa, tresky, homára a krevet podávanú s bagetou. Aby ste si mohli zohnúť z čo najväčšieho množstva jedál, vypýtajte si tanier s chutovkami podniku. Prinesú vám ostrieža s rýžou, zubáča so zeleninovou plackou a steak z tuniaka.



Zostalo vám ešte miesto na niečo sladké? Domáce koláče stojia za hriech. Nemenej populárna je aj ručne robená pomarančová zmrzlina s estragónom. Mňam! :-)



Inak odporúčam sedieť na terase alebo pri okne. Pohľad na prístav vás bude nielen upokojovať, ale vám aj pripomene letnú dovolenku pri mori. Malá rada na záver – vyberie sa tam v spoločnosti, s ktorou si budete mať čo povedať. Vi – fi pripojenie budete totiž hľadať márine. Majstria sú totiž presvedčení o tom, že obed alebo večeru si najlepšie vychutnáte, ak sa vela rozprávate. Viac sa dozviete na [www.targrybny.pl](#)

Napoje na mieru ku každému jedlu



Neplatí pravidlo, že reštaurácie s najlepšími kuchármami sú sústredené len v historických budovach centra mesta. Reštaurácia Elixir v okrajovej časti Wrzeszcz sice dýcha časmi minulými, keďže je vo vile z devätnásťteho storočia, ale inak je to moderný koktejlový bar s reštauráciou. Nech vás pri vstupe neodradí nobl prostredie. Mili personál si nezakladá na tom, či hostia prídu v tepláčkoch alebo vo večernej róbe. Držia sa pravidla: „Je jedno, čo máš na sebe, dôležité je, že si otvorený novým chutiam.“



Sledkuchár Paweł Wator obmienia jedálny lístok každé dva mesiace. Dôvodom je sezónnosť surovín. Kým sa jedlá dostanú do zoznamu pre hostí, ochutnajú ich všetci zamestnanci. To isté platí aj pri nápojoch. Ku každému jedlu, iný drink. Naštaste, porce sú naozaj degustácia, aby ste mohli císať každú dezert. Výnimkou je december. Vtedy je na jedálnom lístku rebríček chutí, ktoré patrili u hostí medzi najobľúbenejšie. Každoročne tam s ľistotou vede hovädzí steak s horčicovou zmrzlinou. Nezaostáva ani zubáč, ku ktorému sa najlepšie na piteľ hodí snehová kráľovná. To znamená, že do sejbra dás barman vodu, ovocný likér, bielok, ženšen a mätu.



Viac nápaditých jedál a drinkov nájdete na [www.elixir.pl](#)

Sleduje na farme aj v múzeu



Čo by to už bolo za múzeum rýb, keby ich nebolo možné ochutnať. Zagroda Sledziowa má svoju kucháru, ktorá sleduje nakladané v smotane, bylinky, paprike alebo cesnaku pripravuje čerstvý každý deň. Komu sa zapáči natolko, že medzi sledmi by si rád aj pospal, v areáli je možnosť ubytovať sa. Za vklasne a štvrtovo zariadený vidiecky apartmán zaplatíte v tomto období 250 zlotých, čiže necelých 60 eur s raňajkami. Všetko potrebné nájdete na [www.zagroda-sledziowa.pl](#)

Text: Lucia Lukušová

Foto: Lucia Lukušová, archív Elixir

NAJNOVŠIE ČLÁNKY Z RUBRIKY TRAVEL

• Baltské more na tanieri

• Jeseň po záhorácky

• SEZÓNA EXOTIKY JE TU. VIETE, AKÉ VÝHODY MÁTE ZADARMO?

• Sári robi Indiu farebnejšou

[Páči sa mi to](#) Jednému človeku sa to páči. Zaregistruj sa a uvidíte, čo sa páči vašim priateľom.

[Follow @womanmanmag](#)

err

DISKUSIA

0 komentárov

Zoradiť podľa: Najstaršie ▾

Pridať komentár...

[Facebook Comments Plugin](#)

RUBRIKY BLOGY PARTNERI KONTAKT REKLAMA REDAKCIA

Copyright by WomanMan magazine 2016 | Created by Bananaweb

WomanMan
magazine

0 5 333 Páči sa mi to NOVEMBER

Pre krajší deň a štart do nového týždňa si dám náušničky Jenny Jeshko. ❤️😊😊

PEUGEOT 208 STYLE

Už 9.990 € v plnej výbave

* uvedená cena je po odtrati odskupného bonusu

