



## **Newsletter Flanderské turistické informační kanceláře**

Táboritská 23 / 1000, hotel Olšanka, 130 87 Praha 3, Czech Republic  
tel.: + 420 267 092 444, fax: + 420 267 092 650, <http://www.flandry.cz/>

*Coko Newsletter*

*Vážení čtenáři,*

*zasíláme vám další vydání Newsletteru, tentokrát však v neobvyklé, čokoládové podobě!*

*Ponořte se s námi do pravé belgické čokolády a nechte se hýčkat tímto typickým produktem belgických Flander. Přinášíme vám nejen novinky, konající se na tomto uzemí v nadcházejícím období, ale i mnoho "běžných" čokoládových informací.*

*Přejeme vám sladké mlsání!*



### **Belgické Flandry a její čokoláda**

#### **Choco-Laté: Bruggský čokoládový festival**

Belgická čokoláda je proslavená po celém světě, proto také můžeme říci, že se Belgie řadí mezi nejznámější a největší výrobce čokolády.

V letošním roce se město Bruggy ve spolupráci s místními pekaři, výrobci čokolády a Choco-Story muzeem rozhodlo uspořádat jedinečný festival Choco-Laté, který se bude konat v historické části města Bruggy, Oud Sint-Jan, a to od 28. dubna do 1. května 2006. Můžete zde ochutnat bezpočet druhů belgické čokolády od klasické až po neobvyklé kombinace čokolády s pepřem, pivem a nebo vínem. Na své si přijdou také děti, bude zde totiž mnoho doprovodných akcí určených právě pro ně.

**Otevřeno:** od 10:00 do 19:00 hod

**Vstupné:** dospělí 10 Euro, děti 6 – 12 let 6 Euro, děti do 6 let zdarma

Pokud byste rádi nahlédli více do hloubky tohoto sladkého



potěšení, můžete se zúčastnit třeba „Čokoládové promenády“, která vás zavede na mnoho míst spojených právě s belgickou čokoládou, mimo jiné také do čokoládového muzea Choco-Story a nebo na ochutnávku kakaového nápoje. Této procházky se můžete zúčastnit se vstupenkou, kterou si opatříte na veletrhu Choco-Laté v Oud Sint-Jan.

[www.choco-late.be/ENG/fair\\_route.htm](http://www.choco-late.be/ENG/fair_route.htm)



### **Museum Choco-Story**

Wijnzakstraat 2, Sint – Jansplein, Brugge

V muzeu Choco-Story vás "čokoládový skřítek" vezme na výlet do daleké historie čokolády.

V dobách Mayů a Aztéků byla čokoláda kořeněným nápojem, který pili pouze válečníci, šlechtici a královské rodiny. Kolem roku 1500 začali Španělé do nápoje přidávat cukr a poté ho přivezli do Evropy, nejdříve do Španělska a Francie. Dostal se tak k evropské šlechtě, která ho začala pít v průběhu osmnáctého století. Nápoj byl prodáván v lékárnách jako silný léčivý přípravek. Až díky průmyslové revoluci na začátku 19. století se čokoláda začala vyrábět ve větším množství a získala tak na popularitě a chuti, jakou známe dnes.

Muzeum se nachází v měšťanském domě z 15. století. Můžete zde samozřejmě ochutnat čokoládu a nebo se podívat přímo do samotné výroby.

**Otevřeno:** denně 10:00 – 17:00 hod

**Vstupné:** dospělí 5 Euro, děti 6 – 12 let 3 Euro

<http://www.choco-story.be/>



## **Sukerbuyc**

Několik tradičních manufaktur s výrobou belgických pralinek v samotném srdci Brugg otevírá své dveře široké veřejnosti. Mezi nejznámější z nich patří slavná rodinná firma Sukerbuyc, která má nově zrekonstruovanou výrobní a místnost určenou pro demonstraci výroby pralinek.

Sukerbuyc se skládá z obchůdku, kavárny a výrobní pralinek. Jestliže po návštěvě obchůdku přejdete přes ulici, můžete se usadit v pohodlné kavárničce De Proeverie a ochutnat některou z vynikajících místních káv nebo horké čokolády. Po tomto občerstvení se můžete přesunout do výrobní, kde vám ochotný majitel v krátkosti vysvětlí základní princip výroby pralinek.

<http://www.sukerbuyc.be/>



## **The Bruges Swan**

Při příležitosti festivalu Choco-Laté bude také představena zbrusu nová pralinka - The Bruges Swan, Bruggská labuť.

A co na ní bude zvláštního? Obsah, tedy samotnou náplň pralinky, si vybrali přímo obyvatelé města Bruggy, hlasovacími lístky tak rozhodli mezi třemi různými náplněmi vytvořenými místními výrobci pralinek. Hlasování však dopadlo tak vyrovnaně, že zbrusu nová pralinka "The Bruges Swan" bude kombinací všech tří navrhovaných náplní. A jaké že to jsou? Můžete se těšit na neobvyklou kombinaci lískového ořechu se zázvorovou příchutí, jemného krému a pikantní drobenky. Tento nový druh pralinky bude dostupný od poloviny dubna v atraktivních dárkových balíčcích.



## **Museum of Cocoa and Chocolate**

9/11 Guldenhoofdstraat, Brussels

Také v Bruselu mají muzeum čokolády. Dozvíte se zde, podobně jako v bruggském muzeu, vše o historii čokolády, prohlédnete si malou místní výrobu a samozřejmě nebude chybět ani ochutnávka.

Muzeum je otevřeno od roku 1998 a nově nabízí návštěvníkům i procházku, která je zavede přímo do historické části města a účastníci tak mají možnost dozvědět se vše zajímavé nejen o belgické čokoládě, ale také o historii a kultuře Bruselu.

**Otevřeno:** úterý - neděle 10:00 - 16:30 hod

**Vstupné:** dospělí 5 Euro, děti do 12 let v doprovodu rodičů zdarma, procházka s průvodcem 40 Euro (cca 1 hodina)

<http://www.mucc.be/>



## **Oblíbený recept**

### **Chocolate Mouse (čokoládová pěna)**

200 g hořké (pokud možno belgické) čokolády

150 g smetany

50 g másla

5 vajec

špetka soli

30 g moučkového cukru

Smetanu přivedeme k varu, přidáme čokoládu, kterou jsme si nalámali na malé kousky. Mícháme dokud se čokoláda úplně nerozpustí. Za stálého míchání přidáme máslo a žloutky. Potom necháme celou směs vychladnout.

Ušleháme osolené bílky do pěny a postupně přidáváme cukr. Jakmile máme ušleháno přimícháme pěnu po třetinách do čokolády. Naplníme do nádob a necháme v ledničce vychladnout několik hodin.





## Naši partneři

### **SN Brussels Airlines**

SN Brussels Airlines jakožto belgický exkluzivní dopravce podporuje národní čokoládovou vášeň a na svých palubách nabízí cestujícím čokoládu Neuhaus, a to v malém provedení na evropských tratích a formou menší bonboniery pro businessové cestující na letech do Afriky.

<http://www.flysn.com/>



Pro odhlášení z newsletteru nám [odešlete email](#) se subjectem "unsubscribe".