



## **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/>

*Flanderské novinky 4/2006*

*Vážení čtenáři,*

*zasíláme vám další vydání newsletteru, který je zaměřený na ryby a vše co se jich jen trochu týká.*

*Naleznete zde informace o garnátech, rybím trhu, mušlích, kaviáru, či výletní rybářské lodi.*

*Neopomenuli jsme ani oblíbené restaurace a na samotný závěr přikládáme recept!*

*Doufáme, že tímto neobvyklým vydáním potěšíme nejen milovníky rybích specialit.*



### **FTIK informuje!**

#### **Lovec garnátů**

Výlov garnátů probíhá na flanderských pobřežích nedaleko od města Oostende netradičním způsobem. Loví se zde totiž ze hřbetu koně. Samotný výlov trvá cca 3 hodiny, dvě hodiny před odlivem a hodinu po odlivu.

Garnáti se loví pomocí sítě, kterou kůň táhne. Úlovek se dává do košů, připevněných na bocích koně. V síti často uvízne i mnoho krabů, malých rybiček apod., proto se musí celý úlovek na pláži pečlivě vytřídit. Kromě garnátů se vše ostatní vrací zpět do moře.



## **Rybí trh v Oostende**

Rybí trh ve městě Oostende nabízí svým zákazníkům široký výběr těch nejčerstvějších ryb ze Severního moře. Majitelé stánků vás také pozvou na ochutnávku jejich nabídky.

Navštívit ho můžete každý den od brzkého rána až do večera.



## **Belgické mušle**

Mušle se řadí mezi belgická národní jídla. Většina mušlí konzumovaných v Belgii pochází z pobřeží Severního moře. V restauracích vám je tradičně naservírují ve velkém hrnci rovnou na stůl. Podávají se samozřejmě na několik způsobů. Mezi nejběžnější patří „a la marinere“ (bílé víno, šalotka, petržel a máslo), „a la crème“ (zahuštěno moukou). Pokud si tento národní pokrm vyberete v jedné z mnoha restaurací, budete překvapeni, jak rychle skončí obsah celého hrnce ve vašem žaludku.

Mušle si mohou v klidu dopřát i ti, kteří musí dbát na svůj jídelníček a jsou odkázáni na dietní pokrmy, obsahují totiž proteiny a minerální soli s velmi nízkým obsahem tuku.



## **Belgický kaviár**

Nejen Rusko a skandinávské státy, ale také Belgie produkuje pravý kaviár. Royal Belgian Caviar (Královský belgický kaviár) je vyráběn z vajíček sibiřských jeseterů. Jakmile se z ryby odebere jikrný měšec, vajíčka se rychle propláchnou pod čerstvou vodou a mírně osolí. Od této chvíle můžeme vajíčka nazývat kaviárem. Royal Belgian Caviar se prodává v konzervách od 30 do 500 g.



## ***The Crangon - rybářská výletní loď***

Na této rybářské lodi může vidět a třeba si i zkusit, jak se loví garnáti. Celá plavba spolu s rybařením v Severním moři trvá cca tři hodiny. V létě se loví především kousek od pobřeží, v zimě naopak dále. Odjezd je z přístavu Oostende, kde vám místní rybář ukáže denní úlovek čerstvých krabů, která zamíří přímo na místní rybí trh. Tato rybářská loď je zařízena tradičně, což jistě podpoří příjemnou atmosféru. Kapacita lodi je 12 pasažérů plus posádka, odjíždí dvakrát denně, dopoledne v 8:30 hodin a odpoledne v 13:30 hodin.

**Vstupné:** 30 Euro

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



## ***FTIK doporučuje!***

### ***Restaurace Chez Leon, Brusel***

Restaurace Chez Leon je nejstarší restaurací v Bruselu. Pro ty, jenž chtějí ochutnat ty nejlepší mušle a belgické hranolky, je tato restaurace jako stvořená. Na své si samozřejmě přijdou také ti, kteří mušle zrovna nemusí, restaurace nabízí řadu další skvělých místních pokrmů. K dobrému obědu či večeři by také nemělo chybět dobré pivo, a to vám ochotní zaměstnanci jistě rádi nabídnou, mají totiž svou vlastní značku, samozřejmě Leon.

Restauraci Chez Leon najdete v historické části centra města, kousek od nezapomenutelného náměstí Grote Markt. Restaurace byla renovovaná v červnu loňského roku, její originální nádech však zůstal zachován.

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



## **Restaurace Saint - Amour, Bruggy**

Malá, romantická restaurace Saint Amour se nachází přímo v historické části města Bruggy. Tato restaurace, která má své prostory ve sklepení z 16. století, je proslavena především díky vynikajícímu kuchaři. Jo Nelissen byl dokonce v roce 1998 vyhlášen za nejlepšího kuchaře belgických Flander a několikrát také zavítal do Prahy v rámci gastronomických týdnů, kdy vařil pro Belgickou ambasádu.

Z rybních produktů restaurace nabízí například uzeného lososa, humra či lastury na několik způsobů, tresku s belgickým chřestem a langustou a mnoho dalších.

<http://www.saint-amour.be/>



## **Oblíbený recept!**

### ***Special mussels (speciální mušle)***

Velmi jednoduchý, chutný a levný recept!

2 kg mušlí

2 cibule

celerová nať

máslo, voda, sůl a pepř

Opláchneme a očistíme mušle. Cibule a celerovou nať nasekáme na malé kostičky. Připravíme si dostatečně hluboký hrnec, do kterého dáme máslo a zeleninu, kterou povaříme asi 3 minuty. Potom zalijeme vodou a přivedeme k varu. Přidáme mušle a vaříme 7 minut, případně dokořeníme dle chuti.

Podáváme horké v napařovacím hrnci.



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