



Kouzelný čas předvánoční se blíží a jako každý rok, i letos koncem listopadu vypukne šílenství na adventních trzích. Pro některé je to jáma lvová, pro jiné kouzelné místo, kde cinkají rolničky, znějí koledy a šálek voňavého svařeného vína láká k návštěvě. Vyberte si destinaci, kam na adventní trhy letos vyrazíte, trochu netradičně. Co třeba rozhodnout se, na který z těchto sedmi lokálních pokrmů byste měli největší chuť?

### 1. Německo: Drážďanská vánoční štola

Nemůžeme začít jinak, než pravými drážďanskými vánočními *stollen*. Ty totiž obsahují přesně dané ingredience a pečou se podle striktně daného postupu. Výsledkem je perfektní kombinace chuti sladkého pečiva z rozinek, másla, sladkých a hořkých mandlí a kandované pomerančové a citrónové kůry, které se dávají do těsta spolu s moukou, vodou a kvasnicemi a špetkou soli. Říká se, že tvar drážďanské vánoční štoly pokryté silnou vrstvou moučkového cukru připomíná narozeného Ježíše zabaleného v šátku.

Vypravte se na ni přímo do Drážďan, kde se [brány Striezelmarktu](#) otevírají 29. listopadu. Město má co nabídnout i mimo tradiční vánoční trhy a štolu. Během jednodenního nebo víkendového výletu se dozvíte informace o pohnuté historii města, můžete si zajít na vánoční nákupy, nebo jen relaxovat u Labe. Zastávka autobusů

[FlixBus](#)

je hned vedle hlavního nádraží, odkud se snadno dostanete ke všem zajímavým místům. Cena autobusové jízdenky z Prahy začíná od 269 Kč.

### 1. Itálie: Pravý chlebík panettone z Milána

Vánoce v Itálii by nemohly existovat bez „italské vánočky“ *panettone*. Každoročně před Vánoci se objeví na pultech všech obchodů a během návštěvy severní Itálie tuto specialitu nemůžete minout. Díky svému úspěchu a slávě se stal panettone jedním ze symbolů města odkud pochází, Milána. Jedná se o chleba z kynutého těsta, rozinek a kandovaného ovoce, který nabobtná do tvaru bochánku nebo bábovky.

Vánoční trhy v Miláně patří k jednomu z nejzajímavějších. Italské město módy a nákupů si dává záležet, aby mělo návštěvníkům co nabídnout. Pokud vás atmosféra [Vánočních trhů řemesel](#), kterých od 1. do 9. prosince účastní více jak 130 zemí světa, unaví, odpočinou si můžete v některé z mnoha starobylých památek. Když už se do Milána vypravíte, ani před Vánoci nevynechejte návštěvu gotické katedrály Duomo, slavné Opery La Scala nebo fresky Leonarda da Vinciho „Poslední večeře páně“ v Chiesa di Santa Maria delle Grazie.

### 1. Polsko: Polský bigos z Vratislavi

Desítky různých variant má polský *bigos*. Některé receptury počítají s hříbkou, jiné s červeným vínem nebo sušenými švestkami. Zásadně ale nesmí chybět zelí, a to jak kyselé, tak i čerstvé, a maso. Na vánočních trzích si tuto tradiční pochutinu koupíte ve stáncích váženou na gramáž. V polské gastronomii obecně hrají velkou roli dary lesa: zvěřina, med, houby a lesní plody. Poláci také vaří přes 200 druhů polévek, které vás na vánočních trzích skvěle zahřejí. Mezi nimi si zaslouží největší pozornost tradiční žurek (podobný krkonošskému kyselu) nebo boršč – červený nebo bílý.

Polské Vánoce začínají už dlouho před Vánoci. Poláci, mnohem víc než my, dodržují různé lidové tradice. Poláci se do tradičních zvyků jako krájení jablek, pouštění lodiček ze svíček nebo lití olova pouští už na konci listopadu na svátek svatého Ondřeje. Brzy zde začínají i adventní trhy. Navštívit doporučujeme zejména [ty ve Vratislavi](#), která je skvěle dostupná z Prahy. Své brány otevírají 23. listopadu.

### 1. Rakousko: Sladký strauben v Innsbrucku

*Strauben*, typický sladký dezert Tyrolska, je smažený trhaný lívanec často podávaný s marmeládou nebo čokoládou. Z mouky, tekutého másla, mléka, vajec a šnapsu (rakouské

pálenky) se umíchá těsto, které se pak trychtýřem pouští do rozpáleného oleje.

Pro strauben si zajed'te například do Innsbrucku, hlavního centra Tyrolska. Město naskýtá malebná panoramata, protože se nachází těsně v podhůří Alp. [Vánoční trhy ve Starém Městě](#) začínají už 15. listopadu a jsou otevřené denně od 11 do 21 hodin.

### 1. Slovensko: Kapustnica, která vás zahřeje

Říká se, že co kraj, to jiná *kapustnica*. Návštěvu našich bratrů Slováků bychom v tomto případě neměli vynechat, ať se rozhodnete pro kteroukoliv verzi. Kapustnica neboli zelná polévka, zelňačka, valašsky kyselica, je jedním z tradičních pokrmů u našich susedů. Na východě Slovenska se polévka vaří jen z vody z kysaného zelí. Katolíci do ní nepřidávají žádné maso, evangelíci tam šoupnou maso i klobásy, protože v období Vánoc žádný půst nadrží. Někde se kapustnica zahušťuje moukou, někdo přidává smetanu, někdo dokonce sušené ovoce.

Na skvělou kapustnicu vyrazte na [vánoční trhy do Bratislavy](#). Ty největší najdete od 23. listopadu na Hlavním a Hviezdoslavovom náměstí. V posledních letech se trhy rozrostly i do jiných částí města, navštívit tak můžete ještě například náměstí před obchodním centrem Eurovea. Zajít nezapomeňte i na Bratislavský hrad!

### 1. Belgie: Cougnou připomíná naši vánočku

*Cougnou* obvykle bývá určen dětem na Vánoce a den svatého Martina, a to většinou spolu s šálkem horké čokolády. V celé Belgii se snídá zejména na Boží hod a jedná se o sladké pečivo velmi podobné naší vánočce. Co není úplně podobné, je vzhled cougnou – svým tvarem totiž nejčastěji připomíná děfátka nebo Ježíše.

Klasická verze se peče s rozinkami, cukrovými perličkami, vodou z pomerančových květů a nastrouhanou citrónovou nebo pomerančovou kůrou. Můžete koupit i cougnou jen s čokoládou či jen s rozinkami. Módou poslední doby je položit na sladké pečivo plátek uzeného lososa.

Na vánoční coudnou se vydejte třeba do známého městečka Bruggy. Z Prahy vám jede přímý noční autobus FlixBus, díky kterému ušetříte za ubytování a v autobuse se v klidu vyspíte. [Adventní trhy](#)

zde začínají v pátek 23. listopadu a kromě vánočních nákupů nebo ledního bruslení na vás čeká i spousta památek. Ne nadarmo bývají Bruggy považovány za jedno z nekrásnějších sídel v západní Evropě, díky síti kanálů tvořených řekou Reie navíc připomínají italské Benátky. Jsou také vyhledávaným cílem milovníků středověké architektury, centrum města od 16. století příliš nezměnilo svoji podobu a nachází se v něm i velké množství gotických staveb.

### 1. Česko: Originální pražské trdlo?

Na závěr zůstaňme doma. Asi žádný jiný pokrm v našem hlavním městě nebudí tak rozporuplné emoce, jako samozvané pražské *trdlo* nebo *trdelník*. Na tento pokrm (nejen) během [adventních trhů v Praze](#)

, které začínají den před první adventní nedělí v sobotu 1. prosince, narazíte na každém rohu. Považujeme to za lákadlo pro turisty, protože původní pokrm skutečně nemá s Prahou nic společného. Tak, jak jej známe, pochází ze Skalice na pomezí Moravy a Slovenska, kam jej ale v dávných dobách přinesli Maďaři.

Trdelník je sladké pečivo ve tvaru velké duté kremrole, původně ovšem bez krémové náplně. V Praze vám jej naplní, čím si budete přát – od čokolády přes smetanu až po zmrzlinu zalitou šlehačkou – tato inovace původně skromné lahůdky se rozmohla v posledních letech. Trdelník se vyrábí z kynutého těsta, které se rozválené v pruzích navíjí na bukový nebo kovový válec (trdlo) a peče se nad ohněm nebo uhlím.

Pražské adventní trhy ale rozhodně stojí za to navštívit. Pokud se do hlavního města dostanete jen výjimečně a na výlet, doporučujeme vám menší „tour de trdlo“ nebo „tour de svařák“, jak je komu po chuti. Začněte na Náměstí Míru u kostela sv. Ludmily, který patří k těm nejkrásnějším, pokračujte Václavákem dolů na Ovocný trh, Staroměstské náměstí a Náměstí Republiky. Abyste si mohli vánoční atmosféru vychutnat až na dno kelímku svařeného vína, nechejte auto doma a kupte si jízdenku na [FlixBus](#). Do Prahy vás doveze z téměř třicítiky českých měst už od 29 Kč.