

Lákadla Normandie



Špičatá zvonice, několik hrázděných domů okolo náměstí, krávy pod jabloněmi a zelené pastviny - tak vypadá Normandie na souši. Z moře vidíte její úzképláže, vklíněné mezi útesy a lemované bárkami rybářů a neobarokními vilami z konce 19. století, které vznikaly v době, kdy Paříž objevila slasti přímořských lázeňských středisek. Vzhledem k tomu, že Normandie je krajem jablíček, smetany a sýrů, patří mezi zdejší často vyhledávané rozkoše calvados, jablečné víno cidre a sýr camembert.

Víno a calvados Pokud některý kraj skutečně odpovídá stereotypu o „typické Normandii“, tak je jím

Pays d'Auge v departementu Calvados. Takovou je třeba vesnice Beuvron, která je dokonalou předlohou pro pohlednice: hrázděné domky, náměstí s pěknou starou tržnicí, říčka a po krajině půvabně rozesté usedlosti a statky. Calvados je zemí lehce zaoblených kopců s jabloněmi, šťavnatých luk a selských dvorů jako z obrázkové knížky. Jeho jméno pochází snad z konce 16. století, kdy zde u pobřeží ztroskotala španělská galéra podobného názvu. Normané podle ní pojmenovali kořalku, kterou již v té době vyráběli. A protože chutnala a vyráběla se zde všude, pojmenovali po ní celý region. Route du Cidre,

cesta jablečného vína, začíná v Cambremer. Odtud pokračuje malebnými městečky, vesničkami a ovocnými sady. Otevřené brány normandských statků lákají k degustaci a k prohlídkám vinných sklepů a starých lisů. Sedláci, jako například pan Biron v Beaufort-Druval, často krajové speciality vyrábějí sami a prodávají je přímo na statku nebo na trzích v okolních obcích. Ochutnáváme jeho cidre a také jablkovici. Poté ho následujeme do kůlny, kde stojí starý lis ze žuly, který nese na těžkém tmavém dubovém trámu letopočet 1680. Každý rok z něho vyteče asi 50 tisíc litrů jablečného moštu. Cidre se v celé Normandii vyrábí již od 13. století. Je to živý produkt a správně musí být perlivý a ne pěnivý. Dobře vychlazený, podávaný v kamenných džbánech, skvěle hasí žízeň. Může být sladký či suchý, trpký, perlivý nebo čirý. Skoro v každém selském klepě zraje také calvados, který přináší „blaho pro žaludek a oheň pro ducha“, jak tvrdil již Guy de Maupassant. Pálenka obsahuje 40 procent alkoholu a pálí se pomocí složité procedury. Nejlepší druhy se destilují ze dvou- až tříletého cidru charentským postupem dvojí destilace. Pálení je většinou privilegiem malých rodinných podniků. Zařízení na destilaci tvoří centrální honosnou část dvora s palírnou. Při první destilaci vznikne petite-eau, malá voda, která pak celý rok odpočívá v dubových sudech. Poté následuje druhé pálení. Správnou chuť získá ohnivá voda teprve stárnutím v dubových sudech, kde se zbarví na světle žlutý až jantarový odstín a získá buket. Při uskladnění se jablečná příchut' spojí se suchostí dubu, z něhož je sud vyroben. Jen tři apelace v Normandii zaručují původ moštu: Calvados AOC, Domfrontais a Pays d'Auge.

Sýrový trojúhelník „Je těžké vládnout zemi s 360 druhy sýrů!“ - tento povzdech používal s oblibou generál de Gaulle na hostinách se zahraničními návštěvami. I dnes se mnohé z těchto sýrů vyrábějí právě v Normandii: Neufchatel, Pont l'Eveque, Livarot, Pavé d'Auge a samozřejmě i ten nejznámější - camembert. Jenom deset kilometrů od pobřeží u Pont l'Eveque, městečka se známým sýrem s rudou stužkou, začíná normandský sýrový trojúhelník. Kousek dál, v malém městě Livarot, nás ukazatel nasměruje do conservatoire. V této ukázkové manufaktuře s degustací se z čerstvého mléka, které má díky zdejším šťavnatým loukám nenapodobitelnou chuť, vyrábějí různé druhy sýrů podle starých receptur. Livarot je měkký sýr s narostlou kůrkou a patří k nejstarším normandským druhům. Sýrový průmysl, který vznikl v 19. století, zdecimoval značný počet farmářů. Těch, kteří podle starých tradic vyrábějí camembert fermier (selský camembert), je dnes již jen kolem tuctu. Pan Durand je jedním ze dvou pravých „fermiers“ v Camembertu, kteří sýr vyrábějí podle tradičních metod a jejichž savoir faire (know-how) se z generace na generaci dědí. Jejich sýr je jedinečný. K výrobě používají jen čerstvé, tučné, nepasterizované a nehomogenizované mléko. Durandův camembert je plný, vydatný a má výraznou až kořeněnou chuť.

TURISTICKÉ INFORMACE

- www.normandy-tourism.org - řada praktických informací pro [cestování](#) po Normandii, ve světových jazycích
 - www.normandieweb.org - informace o jednotlivých lokalitách tohoto regionu, ve francouzštině
 - www.franceguide.com - oficiální stránky francouzského turistického úřadu, informace i v češtině
- Foto popis| MÍSTA SLASTI. Pálenku calvados lze ochutnávat ve specializovaných obchodech, ale i u výrobců na statcích.

Foto:

ROMANTICKÝ SEVER. Jabloňové sady, z jejichž plodů se po staletí vyrábí víno Cidre, dotvářejí malebný ráz Normandie.