Tisková informace

**Advent v Jižním Tyrolsku nabízí jedinečnou příležitost zapojit se do tradičních místních zvyků**

**Praha, 15. 12. 2023** – **Období adventu je časem zklidnění, rozjímání a také okamžikem příprav na jeden z nekrásnějších svátků v roce. Je to období, kdy se naše domovy plní vůní vánočního cukroví, zvukem koled, pohádek a sváteční atmosférou vytvářenou světlem svíček na adventním věnci. V čase adventu se vracíme ke kořenům a oceňujeme tradice, které nám byly předány napříč generacemi. Jedním z míst, kde se s tradicemi setkáme doslova na každém kroku, jsou jihotyrolské adventní trhy. Je to prostor, kde najdete nepřekonatelnou nabídku kulinářských specialit, tradičních řemeslných výrobků a také zábavy.**

Obsah obrázku Módní doplňky, hřebík, osoba, nůžky

Popis byl vytvořen automatickyJihotyrolští velmi vynikají v oblasti tradičních řemesel. S výsledky této práce, s tradičními řemeslnými výrobky, se můžeme setkat jak na hospodářských usedlostech, kde se vyrábějí, tak i ve specializovaných prodejnách značky Roter Hahn, či na adventních trzích.

Obsah obrázku venku, rostlina, území, Přírodní materiál

Popis byl vytvořen automatickyDoslova **obléknout svoji domácnost do vlny** můžete, když objevíte háčkované výrobky z ovčí vlny, které vyrábí paní Aichner na farmě Hoferhof nedaleko Merana. Máte-li rádi **výrobky ze dřeva**, jistě vás osloví umělecké předměty, jejichž výrobě se věnuje rodina Schnitzer v Pardellhofu. Neodolatelné jsou figurky ze starého dřeva, lampy, mísy i ozdoby pro venkovní prostory.

**Řezbářstvím** se zabývají i na farmě Thalerhof ve Feldthurns. Místní rodina Kerschbaumer zde provozuje řezbářskou dílnu, ve které můžete tato umělecká díla obdivovat. Je mnoho cest, jak přeměnit dřevo v umělecké dílo. Jednou z nich je i **soustružení**, které vyžaduje velkou zručnost a trpělivost. Toto umění ovládá rodina Windegger, která žije na farmě Lahngut v Lana nedaleko Merana.

I **košíkářské umění** má v Jižním Tyrolsku svou tradici. V dnešním pojetí je košíkářské řemeslo spojeno s novými nápady a koresponduje tak s moderní kulturou bydlení a současným designem. Rodina Paris na farmě Oberhof nedaleko Merana plete neodolatelné koše, lampy, tašky i další ozdoby. Jakmile tyto jedinečné kousky vezmete do ruky, budete si je chtít odnést domů.

**Cukrovinky na způsob Jižního Tyrolska**

Stejně jako u nás nedají místní v Jižním Tyrolsku dopustit na perníčky, vanilkové rohlíčky, či skořicové hvězdičky. Ti mají ale své receptury, které si předávají po generace a je tak velmi pravděpodobné, že se od těch tradičních českých budou přeci jenom lišit. Svařené víno, či horké nápoje z místních čerstvých bylinek byste si také neměli nechat ujít. K nim se hodí sladké pečivo na způsob české vánočky – Zelten. Jedná se o aromatický ovocný chléb s různými druhy ořechů a sušeným ovocem. Připravili jsme si pro vás recept, podle kterého si Zelten zvládnete udělat hravě z pohodlí domova.

**Na zhruba 30 kousků tohoto sladkého pokrmu budete potřebovat:**

Obsah obrázku jídlo, Svačinka, Sladkost, talíř

Popis byl vytvořen automaticky**Na marinování**

* 1 kg hrubě nasekaných ořechů
* 1 kg rozinek Sultánek
* 1 kg sušených fíků nakrájených na malé kousky
* 150 g cukru
* 2 ks citrónu
* 2 ks pomeranče
* 2 čajové lžičky anýzu
* 2 čajové lžičky kmínu
* 1 čajovou lžičku mleté skořice
* ½ čajové lžičky mletého hřebíčku
* 500 ml svařeného vína
* Špetka soli

**Na chlebové těsto**

* 150 g pšeničné hladké mouky
* 100 g žitné mouky
* 25 g suché droždí
* 1 polévková lžíce oleje
* Špetka soli

**Na ozdobu**

* Ořechy, mandle, sušené třešně, cukrová voda na potření (zde ale můžete volit ingredience dle libosti).

**Postup**Na tento recept je potřeba vytvořit větší časovou rezervu, ale výsledek pak stojí za to. Den předtím, než začnete vypracovávat samotné těsto, připravte směs z ovoce a ořechů. To je velice jednoduché, vezmete všechny ingredience, které jsou určené pro marinování a zalijete je svařeným vínem a dobře promícháte. Následně stačí přikrýt utěrkou a nechat na chladném místě řádně vyluhovat.

Druhý den vypracujte těsto na chleba. Všechny ingredience k tomu určené dobře promíchejte a vypracujte v nadýchané těsto, které pak nechtě krátce kynout.

Po vykynutí chlebového těsta k němu opatrně přidejte marinované ovoce, a velmi dobře zpracujte dohromady. Hotové těsto vytvarujte do tvaru dle libosti (tradičně jej jihotyrolští tvarují do oválu), ale fantazii se meze nekladou. Před pečením potřete cukrovou vodou a následně vložte do rozehřáté trouby na 175° a pečte po dobu 40 minut.

Po upečení opět Zelten potřete cukrovou vodou a ozdobte půlkami ořechů, mandlovými jádry a sušenými třešněmi. Po ozdobení jej nechte vychladnout, alespoň 24 hodin. Následně Zelten zabalte do potravinářské folie a nechte alespoň týden uležet, všechny chutě se tak krásně spojí dohromady.

**Fotografie:**

1. – 2. Certifikované výrobky háčkované z vlny © Roter Hahn, Frieder Blickle

3. Vánoční chlebíček Zelten © Roter Hahn, Frieder Blickle

**Roter Hahn – značka kvality jihotyrolských farem**

Značku kvality Roter Hahn (Červený kohout) představilo v roce 1998 Sdružení zemědělců Jižního Tyrolska. Propojuje farmy, které nabízejí turistům možnost strávit aktivní dovolenou v malebném prostředí Jižního Tyrolska, slunném regionu v italských Alpách. V nabídce je nyní více než 1 600 farem specializovaných na chov dobytka, pěstování vína a ovoce.

Hosté se mohou celoročně ubytovat na farmách v apartmánech či samostatných pokojích, které jsou proslulé svou útulnou čistotou a příjemnou atmosférou. Farmy jsou známé vynikající domácí gastronomií, výjimečnou pohostinností a vzornou péčí o hosty. Nabízejí mnoho příležitostí pro strávení aktivní dovolené.

Návštěvníci se mohou zblízka seznámit se životem na jihotyrolské farmě a ochutnat vynikající domácí speciality – čerstvé mléko, sýry, džusy, chléb a mnoho dalších pochoutek. Farmy jsou skvělým výchozím bodem pro poznávání okolí a nabízejí nespočet možností trávení volného času. Hosté si mohou vybrat od turistiky přes silniční i horskou cyklistiku až po sjezdové a běžecké lyžování a další outdoorové sporty.

Kromě ubytování na farmách provozuje sdružení Roter Hahn rodinné restaurace umístěné přímo na statcích, udržuje tradici řemesel a provozuje také prodejny místních potravinářských specialit. Další informace o Roter Hahn najdete zde: <http://www.roterhahn.cz/cz/>. Katalog, ve které jsou představeny možnosti ubytování na farmách v Jižním Tyrolsku, si můžete objednat [zde](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/katalog/). Na stejném místě v něm můžete online listovat, případně je možné ho stáhnout ve formátu [pdf](https://www.sbb.it/ebooks/roter_hahn/Urlaub_auf_dem_Bauernhof_2021/index-h5.html#page=1) ze stránek [www.roterhahn.cz](http://www.roterhahn.cz/)

Pro více informací kontaktujte:

**Crest Communications a.s.**

Ing. Radka L. Kerschbaumová

Account Manager

mobil: +420 733 185 662

e-mail: [radka.kerschbaumova@crestcom.cz](mailto:radka.kerschbaumova@crestcom.cz)

[www.crestcom.cz](http://www.crestcom.cz/)