



Poznejte oblast, ve které se křoubí atmosféra útulných vesniček, vysokých hor, kulturních památek, kde sídlí světově proslulá hotelová škola v Lausanne, kde naleznete domácí vinice či výtečné švýcarské sýry ...

Typ zájezdu: 7 denní zájezd, poznávací, lehká turistika.

Ubytování: horská chata, 4-6-ti lůžkové pokoje

Stravování: polopenze (1x Raclette, 1x Fondue)



Program zájezdu

1.den (ne): Odjezd z Prahy v ranních hodinách, příjezd do Villars ve večerních hodinách.

2.den (po): Dopoledne exkurze do světoznámého hotelu MONTREUX PALACE, prohlídka lázeňského města s ojedinělou tropickou vegetací. Možnost návštěvy hradu CHILLON na Ženevském jezeře. Ve večerních hodinách příjezd na chatu, k večeři se podává Raclette a volný program. Možnost prohlídky horského střediska VILLARS.

3.den (út): Celodenní výlet do LAUSANNE. Nejprve navštívíme světoznámou Hotelovou školu „Institute Hotelliere Lausanne“. V odpoledních hodinách volný program v městě Lausanne.

4.den (st): Celodenní výlet do Ženevy. Při zpáteční cestě návštěva francouzského lázeňského města EVIAN. Na večeři se bude podávat Fondue.

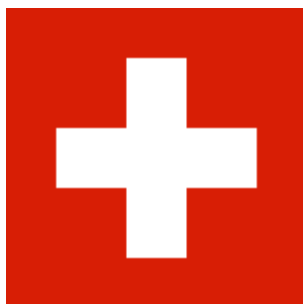
5.den (čt): Návštěva vinného sklípku, spojená s ochutnávkou vína.

6.den (pá): Exkurze do ČOKOLÁDOVNY a SÝRARNY, spojené s ochutnávkou. Trocha relaxace v odpoledních hodinách - návštěva přírodních lázní Les Bains de Lavey.

7.den (so): Odjezd v brzkých ranních hodinách zpět do České republiky.

Cena obsahuje

- 6x ubytování
- 6x polopenze (zahrnut servis Fondue a Raclette)
- úklid chaty
- doprava
- exkurze



© 2006 **Spol. Rezi sàrl** – Monthey 1870, Rue du Bourg 1398, Ch

Pro Vaši představu ...

Fondue a Raclette

Sýry, které se přidávají do většiny pokrmů, jsou nejtypičtější švýcarskou kulinární surovinou. Gruyere nese jméno půvabné vesnice pod opevněným gotický hradem. Z téhož kraje pochází i Reblochon, Tomme Vaudoise či Maréchal, zatímco na prvenství ve výrobě sýra Raclette si dělá nárok kanton Wallis. Pro pohoří Jura je typický Tette de Moine neboli Hlava mnicha, ale na špičku ve výrobě sýru patří také Appenzeller, Tilsiter, Sbrinz a další. Při Vaší návštěvě Vám rádi připravíme dle Vašich přání tradiční švýcarský pokrm – FONDUE či RACLETTE. Není to obyčejné jídlo, z jídla se stává malý obřad či společenská událost, která pojí všechny účastníky hostiny. Fondue je pokrm,



kteý se připravuje ze směsi sýrů – ideální je údajně polovina ementálu, polovina Gruyere, ale existuje i řada neméně chutných kombinací z více druhů tvrdých sýrů. Speciální kotlík se vytře stroužkem česneku, nalije se do něho půl litru suchého bílého vína a to se na sporáku zahřeje. Pak se přisype nastrohaný sýr (asi 600 g) a míchá se, až se téměř rozpustí. Potom se přilije škrobová moučka rozmíchaná v troše vína, třeshňová pálenka, podle chuti

citrónová šťáva, muškátový oříšek a pepř. Směs se znovu promíchá a hotové fondue v kotlíku se postaví se na ohřivač s regulovatelným plamínkem, kde už jen probublává. Hosté si v něm namáčejí kousky chleba napíchnuté na delší vidlici. Komu chléb spadne do kotlíku, měl by zaplatit rundu. K fondue se pije bílé víno,

třešňovice nebo silný horký čaj, nikdy ne studený nápoj. V žaludku by se pak totiž ze syrové hmoty mohla vytvořit obtížně stravitelná „koule“. Raclette se připravuje ze stejnojmenného sýra, který se rozpustí speciálním ohříváčem přímo na řezu (nebo se plátky sýra roztaví na zvláštních lopatičkách či v miskách na grilu). Porce roztaveného sýra se popepří a podávají s uvařenými brambory ve slupce, kyselými okurkami, cibulkami a bílým vínem.

V rámci polopenze Vám rádi připravíme:

- *Šalotkové Fondue podávané s kostičkami chleba*
- *Raclette, podávaný s malými kyselými cibulkami a okurkami*

Montreux a Hotel Montreux Palace

Město Montreux vzkvétalo významně v 19.století, kdy se sem jezdili léčit celebrity z celého světa s dýchacími obtížemi a tehdy rozšířenou tuberkulózou. Jezdila sem i císařovna Sissy, jejíž pomník tady také na okraji Montreux (nedaleko zámku Chillon) najdete.

Ze břehu v centru města vás tady zase zdraví socha Freddie Mercuryho, který tu jako mnoho dalších celebrit rovněž žil. V Montreux je proto mnoho noblesních hotelů. Snad jedním z nejznámějších je proslulý hotel Montreux Palace. Hotel byl právem nazýván „palác“. Vždy býval jeden z nelepších, osobitých mezinárodních hotelů. V roce 1928 byl zakladatelem slavných "Leading Hotels of the World", společenství, které až do dnešní doby zahrnuje členy nejprestižnějších hotelových zařízení na světě.

Mezi nejslavnější osobnosti, které hotel navštívily, patří B. B. King, James Brown, Michael Jackson, Eric Clapton, Michail Gorbačov nebo Luc Besson. Montreux se proslavilo i svým Jazzovým festivalem, který se zde koná každoročně v červenci. Promenáda stojí určitě za procházku, od jara do pozdního podzimu je osázena květinami, jejichž pestré barvy kontrastují s modrou hladinou jezera a zasněženými vrcholy na protilehlém břehu.



Hrad Chillon



Hrad stojí na strategickém místě, kde skála padá do hlubin jezera a jeho účelem je chránit přístupovou cestu na jih k průsmyku Grand Saint Bernard, která vede po přilehlém břehu jezera. Jediný přístup dovnitř vede po dřevěném krytém mostku, který hrad vždycky chránil. Každý kámen by tady mohl vyprávět nekonečně dlouho. Nejvíce ale asi ty z vězení, tedy

z přízemní části hradu. Právě tady se Byron inspiroval pro svou báseň „Vězeň chillonský“. Prohlídku můžete absolvovat sami nebo s průvodcem. U pokladny vám nabídnou i českou verzi textu.

Lausanne

Město se rozkládá na několika úrovních, přímo u jezera najdete přístav, hotely, kemp a Olympijské muzeum. Výše ve svahu je obytná čtvrť a na horní plošině pak srdce města s bohatou nabídkou obchodů a občůdků, restaurací a kaváren. Na úplném vrcholu potom naleznete katedrálu, z jejíhož ochozu ponocný dodnes vytrubuje každou celou hodinu.

Přírodní lázně v Lavey

Lázně byly objeveny v únoru roku 1831, kdy jeden rybář při brodění ke svým sítím ucítil proud horké vody. Hypertermální prameny lázní vyvěrají z hloubky 200 až 600 m.



Institut Ecole hôtelière de Lausanne

Vysoká škola hotelová v Lausanne je považována za nejlepší školu ve svém oboru na světě. Institut je členem University aplikovaných věd západního Švýcarska (The University of Applied Science of Western Switzerland).



Oblast nejvýše položených vinic

Švýcarské vinice dávají bohatou úrodu, ale zdejší vína se téměř nevyvázejí, protože domácí produkce se doma také vypije. Réva se pěstuje zejména u Ženevského a Neuchatelského jezera, v Ticinu, v italské části Graubündenu, ve Fribourgu a ve Wallisu. Nejvýše položené vinice v Evropě se rozkládají ve Visperterminen a nejvyšší skladové prostory jsou v ledovcové jeskyni v Zermattu. Hlavními bílými odrůdami jsou Chaselas, Müller-Thurgau, Pinot-Gris a Gewürztraminer, mezi modrými vedou Pinot Noir a Gamay. Takže když si dáte bílé víno značky Fendant, Dézaley, St. Saphorine nebo červené Dôle, Merlot (bílý Merlot Bianco je rarita) či Heida, ochutnáte to nejlepší.



Středisko Le Petit Poucet

