



У Чехії до Дня святого Мартіна всіх гусей розпродали, вино приготували. День святого Мартіна пов'язаний в Чехії не тільки з очікуванням першого снігу, який святий Мартін привозить на своєму білосніжному коні, а й зі святом вина, а також приготуванням традиційної страви - святомартінського гусака. Практично кожен ресторан напередодні 11 листопада пропонує спеціальне святкове меню. «Ми робимо гусяче стегно з гарніром з капусти і буряка, гарбузовими галушками і імбирним демі-гласом (густий коричневий соус на бульйоні - прим.)», - Розповів шеф-кухар празького ресторану Putica Ян Матейка. За його словами, попит на святомартінське меню величезний, тому воно буде пропонуватися і на наступні дні. «Нас просять продовжити святомартінське меню і на весь наступний тиждень, однак з цим можуть бути проблеми, тому що вже за тиждень до дня святого Мартіна гусей у постачальників немає, тому їх важко десь дістати », - зазначив кулінар, додавши, що попит на традиційного гусака в день святого Мартіна за останні два-три роки істотно зріс. Його слова підтверджують і дані Чесько-моравського птахівничого союзу, згідно з якими в Чехії щорічно вилуплюється близько 200 тисяч пташенят-гусенят, однак до дня святого Мартіна у більшості постачальників вже не залишається товару. Тому багатьом ресторанам доводиться замінювати страви з гуски на страви з качки - це робить, наприклад, і ресторан La Torreta в Празі. «Ми будемо пропонувати святомартінське вино і качку з червоною капустою і кількома видами кнедликів на вибір. Качка давно стала частиною цього свята, і я не знаю бару, який би її не пропонував », - сказав співробітник закладу Їржі. У святомартінського вина, в свою чергу, є більш чіткі критерії - воно має бути вироблене на території Чехії з чеського винограду певних сортів. При цьому продавати таке вино не можна раніше 11 години ранку 11 листопада. «Мене вже питали, чи можна купити вино заздалегідь, але традицію потрібно зберігати. Нам навіть довелося підписати угоду з виноробнею, що ми не почнемо продавати їх вино раніше встановленого часу», - розповів власник празької винотеки Ондржей Шедя, додавши, що на святковому вині обов'язково повинно бути написано «Святомартінське ». При цьому кількість споживання саме святомартінського вина в Чехії за останні 10 років суттєво зросла. Так, в 2005 році такого вина було продано лише 100 тисяч пляшок, в 2010-му - вже 1,6 мільйона, а в 2015-му - цілих 2,3 мільйони. Не залишаться без уваги і чеські бари - багато хто з них пропонують святомартінське пиво. У порівнянні зі звичайним воно більш міцне (близько 6% алкоголю) і подається в спеціальних келихах. Cesky Rozhlas

[&#1074;&#1077;&#1089;&#1110;&#1083;&#1083;&#1103; &#1090;&#1072;&#1086;&#1076;&#1088;&#1091;&#1078;&#1077;&#1085;&#1085;&#1103;](#)