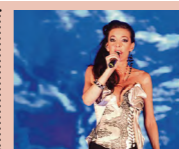




**Praha**  
Závod do vrchu o pohár Elišky Junkové na trase Zbraslav - Jiloviště. Letošní novinkou je setkání vozů Bugatti. Od 9:00 výstava vozů, od 13 jízdy.



**Ždánice**  
Milovníci historických jízdních kol (do roku výroby 1970) se potkají poblíž Kyjova. Od 9 hodin, součástí kulturní program a zábava pro děti.

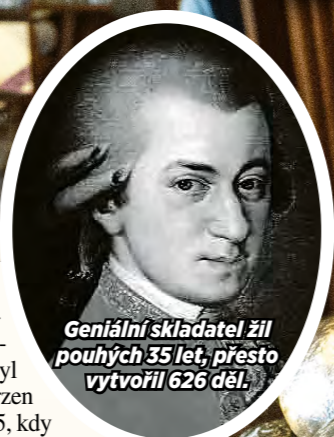


**Žatec**  
Dočesná, k ochutnání víc než 40 druhů pív. Od 12:30 vystoupí Stromboli, Anna K., Elis, Jakub Smolík, Michal Prokop, Traband, Dasha. Zdarma.



**Pardubice**  
Tradiční mezinárodní výstava Koně v akci na dostihovém závodišti. Bohatý program pro celou rodinu. Děti do 140 cm zdarma, jinak 90 Kč.

# Jen tohle jsou ty pravé Mozartovy koule!



Geniální skladatel žil pouhých 35 let, přesto vytvořil 626 děl.

Dům číslo 13 v ulici Brodgasse v samém centru Salzburgu je nenápadný. Přitom vstoupil do dějin – právě tady začal v roce 1890 Paul Fürst psát historii nejznámějšího rakouského bonbonu - Mozartových koulí.

Text: Tomáš Hájek  
Foto: Tomáš Hájek

Součástí domu je také malá cukrárna, kterou pan Fürst, pradědeček současného majitele, založil ještě o šest let dříve. Když vstoupíte dovnitř, uvítá vás chladicí pult překypující desítkami drobných dortíků a čokoládových bonbonů.

**Nekontrolované šíření přineslo Mozartovým koulím světovou proslulost.**

Martin Fürst, který je již pátou generací cukrářů v tomto domě, usedá ke stolu a začíná vyprávět příběh nejznámější pralinky.

## Začátky

„V době, kdy pradědeček založil tuhle cukrárnu, se v Salzburgu vyráběla řada produktů s Mozartovým jménem. Když s no-

vou pralinkou přišel na trh, nepatentoval si jméno Mozartova koule, ani recept, a tak velmi záhy začal podobné bonbony vyrábět kde kdo. Což z dnešního pohledu bylo skvělé, protože tohle nekontrolované šíření přineslo našemu bonbonu celosvětovou známost,“ popisuje začátky pradědečkovy dobroty Martin.

Věhlas a um Fürstova cukrářství byl navíc potvrzen v roce 1905, kdy právě Paul Fürst se svojí originální salcburskou koulí vyhrál zlatou medaili na výstavě v Paříži.

## Krém i krém

Mozartova jména v Salzburgu v té době využíval kdekdo. Mohli jste si koupit Mozartův čokoládový dort, v roce 1911 vyrobila firma Hladík Mozartův krém – ovšem nešlo o sladkou dobrotu, ale krém na boty, o němž pan Hladík tvrdil, že je nej-



Jedna za 27 Kč

Cena jedné originální Mozartovy koule se pohybuje od 0,7 do 1 eura, tedy cca 19-27 Kč. Dárkově zabalených 25 kusů pořídíte za 31 euro (cca 837 Kč) po dálnici A1. Desetidenní známka vyjde na 8,7 eur (cca 235 Kč), dvouměsíční na 25,3 eura (cca 683 Kč).

kvalitnější v celém Salzburgu.

Ale zpět k sladkostem Paula Fürsta. Dnes je kavárna Fürst jedinou na svě-

tě, která může svou pralinku nazývat Originální Salcburská Mozartova koule. Boj o toto pojmenování vyhrál nad společností Nestlé v roce 1996 Martinův tatínek. Chrání rodinné bohatství, Fürstův bonbon se jako jediný vyrábí již více než sto let stále stejným způsobem.

## Jen čerstvé

„Recept se takřka nezměnil, jen suroviny se stále zlepšují, a tak používáme ty nejlepší. Je to velmi důležité, protože naše bonbony se vyrábějí každý týden, aby byly stále čerstvé. To je také důvod, proč je nekoupíte v žádném supermarketu. Nepoužíváme žádné umělé přísady, které by zaručily, že vydrží měsíce, jako to dělají ostatní výrobci Mozartových

**Originál koupíte jen na čtyřech místech v Salzburgu!**

Recept se takřka nezměnil, jen suroviny se zlepšují.



Ingredience, z nichž světově proslulé kuličky vznikají.

čokoládou,“ vysvětluje Martin Fürst a dodává: „Tedy každá naše Mozartova koule je vyrobena ručně! To je hodně



**Koule není úplně kulatá. V jednom místě má malý výstupek.**



Martin Fürst s rodinným dědictvím.

práce, když si představíte, že jich ročně takhle vyrobíme kolem tří milionů.“

Právě čerstvost Fürstových bonbonů je důvodem, proč se nedají koupit nikde jinde na světě než ve čtyřech malinkých obchodech

Fürst v Salzburgu. A věřte, že navštívit Salzburg stojí za to nejen kvůli těm hříšně dobrým kuličkám.



Koule se obalují nugátem vyrobeným z čokolády a lískových ořechů.

Uprostřed kuliček je marcipán.

a také z pistácií, které dělají tu zelenou barvu.

„Takovou malou kuličku obalíme nugátem vyrobeným z čokolády a lískových ořechů. Pak přijde poslední fáze, a sice napíchnutí bonbonu na dřevěnou tyčku, díky které můžeme kouli namočit do hořké čokolády, a zajistit tak rovnoměrnou vrstvu na povrchu. Nabodnutý na dřevěné tyčce stráví bonbon několik hodin. Pak se pralinka sundá a otvor po ní se zalije další

koulí,“ vysvětluje pan Martin a nechává mně ochutnat jednu z pralinek vyrobených v jejich cukrárně.

Kupodivu není úplně kulatá, v jednom místě má malý výstupek. „Tohle místo je typické pro naše výrobky. Paradoxně naše koule není zcela kulatá a

právě metoda, jakou pradědeček pralinku vyráběl, byla jedním z důvodů ocenění na pařížské výstavě v roce 1905,“ usměje se Martin a názorně ukazuje, jak se originální salcburská Mozartova koule vyrábí.

Uprostřed je marcipán vyrobený z mandlí, cukru

## Za dvě hodiny

Z hraničního přechodu v Dolním Dvořišti do Salzburgu dojedete za 2 hodiny, 187 km dlouhá trasa vede většinou po dálnici A1. Desetidenní známka vyjde na 8,7 eura (cca 235 Kč), dvouměsíční na 25,3 eura (cca 683 Kč).

