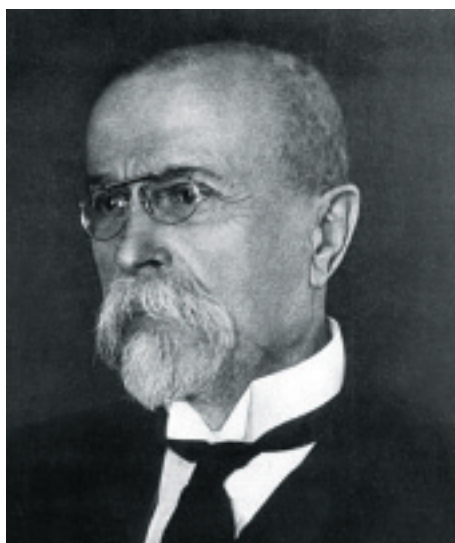


Na návštěvě zámku v Novém Městě nad Metují ochutnal prezident Masaryk kupříkladu pstruha v rosolu, květák v holandské omáče nebo čokoládový pudink.

VÝLET ZA KUCHYŇÍ PRVNÍ REPUBLIKY



Prezident Masaryk navštívil Nové Město nad Metují 12. července 1926.



KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ BYL VŽDY PROSLULÝ SVOU POHOSTINNOSTÍ, DOBRÝM JÍDLEM A PITÍM. Chcete-li poznat jeho kulinářskou tradici, vypravte se na zámek do Nového Města nad Metují. Tady na vás čeká okouzující kuchyň, v níž se připravovala hostina dokonce pro prvního československého prezidenta Tomáše Garrigua Masaryka. Malebné městečko, jehož jádro leží na vysokém skalnatém ostrohu, zdobí už od renesančních časů půvabný zámek. **V roce 1908 jej koupil Josef Bartoň, majitel textilní továrny v Náchodě. Nechal jej upravit na své rodové sídlo a přestavbu svěřil vynikajícímu architektovi slovinského původu Dušanu Jurkovičovi.** Ze středověkého obydlí se tak stala moderní rezidence, vyzdobená předními českými umělci první poloviny dvacátého století ve stylech secese, art deco, kubismu i funkcionalismu vybavená technickými vymoženostmi tehdejší doby. Nechal v něm instalovat třeba vodovod, ústřední topení, elektřinu, telefon i jídelní a osobní výtah. Součástí tehdejšího moderního a pokrokového bydlení byla také nádherná prostorná kuchyň, jejíž nábytek, vybavení a malířská výzdoba jsou také Jurkovičovým dílem.

V přízemní místnosti připravoval personál pokrmy obvykle pro deset lidí. Často v ní však hospodařila i samotná manželka majitele zámku Marie Bartoňová – vaření i pečení milovala. Psala si dokonce knihu receptů, která se dochovala až do dnešních časů. I díky ní se tak můžeme dozvědět, co se na zdejší zámku za první republiky vařilo. **Kromě klasických pokrmů, jako je guláš, bramborový salát, rybí filet, srnčí nebo rajská omáčka, se podával například předkrm z telecích mozečků, paštika z koroptví, šoulet, zmrzlá rýže nebo cukrová šunka.** A jelikož si Marie Bartoňová k receptům dělala poznámky, od koho je získala, víme, že do její kuchařky přispěla třeba taky propagátorka zdravé výživy Marie Úlehlová-Tilschová, manželka starosty Nového Města nad Metují Olga Nyklíčková nebo manželka Dušana Jurkoviče Božena, jež se svým chotěm na zámku během jeho přestavby pobývala.

Úchvatná zámecká kuchyň zažila i přípravu jídla pro Tomáše Garrigua Masaryka. Při svých pravidelných cestách po republice navštívil Nové Město nad Metují 12. července 1926 a přenocoval na zámku v apartmá pro hosty. **Bartoňovi na prezidentovu počest uspořádali hostinu, jejíž menu tvořil bujon, úhoř – pstruh v rosolu, květák v holandské omáče, smažené kuře, kompot, čokoládový pudink, dorty, zmrzlina, ovoce a černá káva.**

Dnes si unikátní kuchyň z roku 1910 můžete prohlédnout v rámci interaktivního prohlídkového okruhu ‚Od pudy po sklep‘. Poznáte tu suroviny, z nichž se před sto lety vařilo, seznámíte se s dobovými recepty a čeká na vás i originální kuchařka Marie Bartoňové z Dobenína. Při putování okolím Nového Města nad Metují pak stojí za to ochutnat regionální speciality. Mezi nejběžnější zde pěstované plodiny patří brambory, které jsou základem mnoha oblíbených jídel. Například bramboráků, kterým se na Náchodsku říká *kramfleky*. Z masových pokrmů je nejznámější pavlišovský řízek podávaný s kyselým zelím a houskovým knedlíkem, který si můžete objednat téměř v každé restauraci v regionu. ♡