

* MATREISEN



hyggelig kveld med gode dråper i glasset.

FAKTA

Moravia



OMRÅDET: Regionen Moravia med byene Valtice og Mikulov ligger i det sørlige Tsjekkia, helt inntil den østerrikske grensen.

VEIEN DIT: Du får flybilletter fra Oslo til Praha for 399 kroner én vei med Norwegian. Også Czech Airlines og andre selskaper har gode kampanjepriser. Fra Praha er det rundt 250 kilometer til området. Du kan leie bil på flyplassen fra rundt 600 kroner dagen og kjøre dit selv, eller ta tog fra Praha hovedstasjon til Breclav, som ligger omtrent 10 km fra Valtice. Turen tar om lag fire timer, og alle gjennomgående hurtigtog stopper der. En annen mulighet er buss til Brno, og derfra lokalbuss til for eksempel Mikulov.

En annen mulighet er å fly til Wien og leie bil på flyplassen. Priser helt ned i 400 kroner døgnet. Fra den østerrikske hovedstaden er det knapt 80 kilometer til Valtice. Etter at Norwegian begynte å fly til Wien, kan du reise hit for bare 400 kroner én vei. Sjekk også prisene til Austrian Airlines, som også selger forholdsvis rimelige billetter fra Oslo Gardermoen til sin hjemmebase.

OVERNATTING: I Mikulov er det fint å bo på Hotel Galant, der du kan få rom med flott utsikt enten mot slottet eller **Svaty kopecek**, det hellige fjellet over byen. Priser for dobbeltrom fra rundt 600 kroner natten med rikholdig frokost inkludert.

I Valtice anbefales slottshotellet **Hotel Hubertus**, der du bor i byens mest kjente landemerke. Rommene er forholdsvis enkle, og frokostbuffeen ikke den mest varierte vi har sett, men følelsen av å sove i et slott er fin å ta med seg. Du kan være heldig og få dobbeltrom til under 400 kroner.

PRISNIVÅ: Prisene i området er behagelige sett med norske øyne. To personer kan spise et rikholdig måltid og dele en god flaske lokal vin for under 300 kroner.



Honningkake

Medovnik

Bunn/deig:
200g sukker
200g smør eller margarin
2 egg
2ss honning
2ss melk
2ss bakepulver
500g hvetemel

Sukker, fett, honning og melk mikses i varmt vannbad, slik at det blandes fullstendig. Bland i to hele egg (pass på at eggene ikke koker, blandingen skal ikke være for varm). Etter avkjølingen tilsettes sukker og bakepulver. Rør til en fast deig, som deles i to like store biter. Kjevle dem de ut i to like store runde plater, som hver for

seg settes på plate i komfyren. Stek på ca. 180 grader i 15 – 20 minutter. I varmluftskomfyr kun rundt 7 minutter.

Krem:
1,5 kopp melk
1,5ss fint hvetemel
1,5ss potetmel
2ts vaniljesukker
80g sukker
200g smør

Alt røres sammen, den kalde kremen piskes inn i 200 gram smør

Glasur:
300g grovhakkede hasselnøtter
80g sukker
3ss honning
120g smør

Tilberedning av kremen mellom lagene: Alle ingrediensene (bortsett fra fett) kokes sammen og under avkjølingen blandes smør/fett inn i den. Drypp litt rom på det ene laget (eller annet brennevin ev. likør), og smør kremen på. Legg det andre laget av honningkaken oppå slik at nøtteblandingen havner på toppen. Best resultat oppnås ved å la honningkaken ligge i aluminiumsfolie og kaldt. Det andre laget smøres med glassuren: Ingrediensene blandes og stekes i en stekepanne. Den varme blandingen smøres deretter utover det øverste laget av kaken (helst med en gang, siden den størkner fort) og kaken settes inn i ovnen igjen i ca. 15–20 min.