

III.DÍL – CESTOVÁNÍ S MORELEM ... VÁŠEŇ FRANCIE

V minulém díle jsme si rozdělili Moreláky na dvě skupiny podle záliby cestování, do první skupiny patří tzv. „**Rezortoví Moreláci**“ to jsou ti, kteří milují luxusní evropské pěti hvězdičkové kempy, které jim nabízejí nejvyšší luxus s krásnými bary, wellness, spa, restauracemi a kavárnami. V příštím díle se budeme věnovat jednomu velice oblíbenému a luxusnímu kempu v Evropě.

Druhá skupina jsou tzv. „**Divocí Moreláci**“, kteří milují přírodu, využívají Morelo jako nástroj větší svobody na svých cestách, kdy mohou stát v létě přímo dvěma koly na písku pláže a v zimě hned pod sjezdovkou. A právě pro „**Divoké Moreláky**“ je tento díl, který jsme věnovali Francii.



Francie nabízí krásnou přírodu, hory, moře a francouzskou kuchyni, která patří mezi nejocetovanější kuchyně světa. K nejzákladnějším prvkům francouzské kuchyně patří vína a sýry. Francouzi milují ryby a mořské plody (ústřice, slávky, hřebenatky, kraby, humry, langusty, mořské šneky), významnou roli, ale hrají i jiné druhy masa (jehněčí, skopové, hovězí, telecí, vepřové, zvěřina...), jedí se hojně i vnitřnosti a vyrábějí se paštiky. Zároveň ale maso minimálně ve stejném množství doplňuje i zelenina. Světově proslulý je francouzský chřest a baby karotka, oblíbená je i čekanka, artyčoky, květák, špenát či dýně.

Francouzi jsou velcí gurmáni a ze své kuchyně nevynechávají ani křepelky, šneky, žabí stehýnka či drozdy. Nejen Provence je známá svými bylinkami, které dokážou zdejší kuchaři skvěle kombinovat. Svazek čerstvých bylin používaný často při vaření je známý pod názvem bouquet garni. Nechybí ani houby. Důležitou pozici má čerstvé pečivo, především bagety. Hlavní jídlo se většinou skládá ze tří chodů, kterými jsou předkrm (hors d'œuvre, entrée), hlavní chod (plat principal) a sýrový chod nebo dezert. Případně může

dezertu předcházet ještě salát.

Hledali jsme možnosti, jak zkombinovat naši vášeň pro francouzskou kuchyni s vášní svobodného cestování s obytným vozem MORELO.

Kdo hledá, najde :-). Našli jsme pro nás skvělé řešení, o které se s vámi chceme podělit, jelikož nás baví cestování a jeho možnosti, které nabízí.

Objevili jsme společnost, která v roce 2017 oslavila své 25.výročí a za ty roky své práce dokázala propojit přes 2000 francouzských sedláků, zemědělců, vinařů a řemeslníků, kteří nabízejí své farmy jako místa pro parkování obytných vozů včetně obytných vozů nad 3,5 t přímo u nich na farmě nebo vlnicích v přírodě, mimo rezorty a kempy.

Jejich hlavní myšlenkou bylo poskytnout volné parkovací místa v přírodě majitelům obytných vozů po celý rok a tím jim usnadnit jejich cestování. Stovky sedláků, zemědělců a vinařů podpořili s nadšením tuto myšlenku, tím to celé vzniklo a stále se to rozšiřuje pro velkou oblíbenost.

Systém funguje tak, že zaplatíte 30 Euro na jeden kalendářní rok, obdržíte poštou katalog a známku, kterou umístíte za přední sklo svého obytného vozu. Naplánujete si trasu po Francii, které oblasti chcete navštívit a následně si v této oblasti vyberete farmáře, které poskytují svůj pozemek k zaparkování vašeho obytného vozu. U farmáře už nic neplatíte, maximálně si nakoupíte jeho výrobky, ale není to povinnost. Můžete na jednom místě parkovat až 24 hodin. Nový katalog vychází každý rok v březnu.

Francie www.france-passion.com.

Tento skvělý systém parkování pro obytné vozy se rozšířil i do ostatních zemí jako Německo, Španělsko, Švýcarsko, Itálie, Portugalsko, USA, Kanada, ...

Ostatní státy:

NĚMECKO: <https://landvergnuegen.com>

doldemedien.de/winzeratlas

ŠPANĚLSKO: espana-discovery.es

Spojené království: britstops.com

ITALIE: fattoreamico.com

PORTUGALSKO: portugaltradicional.com.pt

ŠVÝCARSKO: swissterroir.ch Speciální sazba pro členy France Passion

USA / KANADA: harvesthosts.com Speciální sazba pro členy France Passion

AUSTRÁLIE: <http://www.farmgatemate.com.au/>

Přejeme Vám šťastou cestu,

Tým MORELO.CZ