

Slnkom zaliate

Toskánsko

RAJ GURMÁNOV, ROMANTIKOV A CESTOVATEĽOV

TEXT: Simona Slovákova

LETO SA NEDOČKAVO HLÁSI O SLOVO A TEPLÉ LÚČE SLNKA SÚ AKO DAROM Z NEBIES. PREBÚDZAJÚ PRÍRODU, PRINAVRACAJÚ KRIK A SMIECH DO RUŠNÝCH ULÍC ROMANTICKÝCH KAMENNÝCH MESTEČIEK. VZDUCH JE SVIEŽI, PRÍJEMNE ČERSTVÝ A STÁLE JE V ŇOM CÍTIŤ ROZMARÍN. ŠTEBOT VTÁKOV SPREVÁDZA SLNEČNÉ RÁNA A DOTVÁRA ATMOSFÉRU TOSKÁNSKEHO RAJA. ROZĽAHLÉ VINICE A OLIVOVÉ HÁJE LÁKAJÚ NA PRECHÁDZKU V OBJATÍ SVIEŽEJ ŽELENE. OKREM TOHO FAMÓZNE JEDLO, RODINNÁ POHODA A TÁ ATMOSFÉRA! VITAJTE V CHIANTI, V KRAJI ČERVENÉHO VÍNA, OLIVOVÉHO OLEJA, HĽUZOVIEK A VYCHÝRENÝCH „STEJKOV“.

Levandula sa prebúda,
už teraz vonia



Kamenná vila

V malom bielom Smarte si overujem moje vodičské zručnosti na talianskych cestách. Vychádzam z Florencie, aby som zažila pravú a nefalšovanú chuť Toskánska. Tá je ukrytá v kopcoch, len niekoľko kilometrov od rušného, turistami preplneného mesta. Schádzam z diaľnice a ako mávnutím čarovného prútika sa mi otvárajú dvere do celkom iného sveta. Úzke kľukaté cesty sa vinú pomedzi malebné stredoveké dediny, zelené stráne a olivového háje. Vidiecke samoty a panské sídla z obdobia renesancie učupené na pahorkoch kopcov pôsobia majestátnym dojmom. Zub času k nim bol milosrdný a čo viac, pridáva na ich hodnotu a veľkoleposti. Nedá mi to a zastavujem na kraji cesty, aby som si vychutnala túto idylku. Vytahujem fotoaparát, chcem zachytiť západ slnka ako namaľovaný šikovnou rukou veľkého Michelangela. Už rozumiem odkiaľ pramenil jeho sochársky talent a maliarske nadanie, narodiť sa na mieste ako je Toskánsko, vás predurčuje stať sa svetoznámych umelcom...

Chcete bývať na zámku?

Zabudnite na neútlivé a neosobné ubytovanie v preplnenom hoteli. Predstavte si kamennú usadlosť, či stredoveký zámok vypínajúci sa na zalesnených kopcoch, ktoré kedysi slúžili florenským šľachticom a umelcom. Dnes sa zmenili na pohodlné fattorie, centrá turizmu a obľúbené farmy. Vychutnajte si tu pozornosť miestnych, nezaprú svoju povestnú pohostinnosť. Na niekoľko dní sa stanete členom ich „hlučnej“ rodiny a na vlastnej koži okúsíte pravý taliansky temperament. Kamenná usadlosť s úžasnou panorámou na okolité kopce mi rozbúchala srdce. Aspoň krátku prechádzku vo viniciach musím absolvovať ešte predtým ako si vôbec stihnem vybalíť kufor. Nemôžem odolať a túlam sa okolím. Nestretnem ani človečička, kráčam sama za sprievodu tichého vetra a premýšľam nad krásou tohto miesta. Jar mu dodáva skrytú energiu, zelená farba naberá na intenzite. Dni zaliate slnkom prajú rozkvitnutým kvetom a pučiacim stromom. Pri tomto pohľade som navždy podľahla čaru Toskánska.



Bláznivý mäsiar
Dario



Dobrotu u mäsiara
Daria



Dusená jahňacina s artičokmi
na olivom oleji

Raj chutí a kulinárskych pôžitkov

Začnite deň ako praví Taliani. Ak ste čakali, že si na kávu zájdu do snobskej kaviarne s uhladeným čašníkom, mýlite sa. Najlepšie presso s pridanou hodnotou, čarovnou atmosférou, nájdete na úplne iných miestach. Sú nimi alimentari - potraviny, kaviareň a pekáreň v jednom. Pripraví vám tu i úžasne paté z kuracích pečienok, typickou toskánskou paštétou, ktorá sa podáva s lahodnými kúskami tuniaka v oleji a sušenými rajčinami. Toskáneci sú veľkí lokálpatrioti, môžete si byť istý, že všetky použité suroviny sú dopestované a vyrobené práve v tejto oblasti. Lákavé raňajkové menu si vychutnávam na lavičke pred obchodom, na malom námestí plnom starších ženičiek. Zvedavé oči turistky im neprekážajú, naďalej veselo debatujú a svižne gestikulujú. Bol by hriech obísť malé potraviny hneď za rohom, ponúkajúce lokálne vína. Oblasť Chianti sa totižto hrdó pyši tým, že je známa ako „rodisko“ jedného z najslávnejších vín na svete, Chianti Classico. Neodmysliteľným znakom tohto rubínovo-červeného vína je „Gallo Nero“, čierny kohút. Ak ste červenému vínu ešte neprišli na chuť, po degustácii týchto odrôd sa s veľkou pravdepodobnosťou stanete jeho verným fanúšikom. V karafách tratórií tu iné ako červené víno nenájdete.

Tajomstvá a radosti toskánskej kuchyne

Kuchyňa sa v tejto časti sveta stala takmer posvätným miestom každej domácnosti. Doslova sa v nej „čarujú“ vychýrené dobroty, stretáva celá rodina a trávi sa toľko času, koľko je len možné. Taliani milujú jedlo a vedia si ho aj patrične vychutnať. Do kamennej vily zasadené uprostred viníc a olivovníkov som sa aj ja prišla podučiť kulinárskym „grifom“. Ako povedala moja učiteľka, talianska kuchyňa je rýchla, chutná a originálna. My NEtaliani vraj robíme v príprave talianskych pokrmov základnú chybu. Mali by sme menej rozmýšľať, kombinovať a dochucovať. Naopak, vyžaduje sa širší úsmev, vášeň a radosť z varenia. Najväčším tajomstvom miestnej kuchyne sú domáce a čerstvé suroviny. Bylinky, pestá, mäso, vajička, olivy, víno, olej, všetko z vlastnej produkcie. S ingredienciami ako tieto, sa šikovným kuchárom poľahky

môže stať každý, dokonca i ja. Presvedčila som sa o tom pri príprave trojice jedál: cestoviny so slaninou a jarnou cibulkou, dusená jahňacina s artičokmi na olivovom oleji, tiramisu podľa tradičného receptu. Jednoduché a chutné, skrátka talianske. Naučila som sa hneď niekoľko užitočných rád, ktoré si v kuchyni určite osvojím. Pripraviť jahňacinu je „easy“, musíte však mať po ruke dobré víno, zmes overených korenín a mäso nesmie byť zo zvierata staršieho ako tri mesiace. Očistené artičoky vložte do vody s citrónom, zaručene nestmavnú. Podávajte ich ako prílohu, majú znamenitú chuť. Plánujete variť cestoviny? Odteraz jedine domáce! Kúpte si strojček na ich výrobu a rozdiel spoznáte už po prvom súde. Tiramisu je možné pripraviť na desiatky spôsobov, nebojte sa experimentovať a verte svojmu vrodennému kuchárskemu inštinktu. Úspešná škola varenia sa nemôže skončiť inak, ako spoločným hodovaním. Žiadny zhon, žiadne povinnosti, žiadne problémy. Vstup takýchto nezvaných návštevníkov je prísne zakázaný a možno aj trestný. Všetky nepríjemnosti zostali vonku, pred dverami kuchyne. Tá teraz patrí prenikavým vôňam, lahodným chutiám, plným tanierom a pohárom vína.



Jedna z mnohých
usadlostí



Florencia





Uličky
stredovekých miest

Sí, Toskánsko

Mne sa predstavy o jedinečnom pobyte „pod toskánskym slnkom“ splnili vďaka Zdenke Jakešovej z www.siitaly.eu, ktorá tu žije už niekoľko rokov a tak dokonale pozná nádherné ubytovanie v usadlostiach ďaleko od hluku miest, zasadené v prostredí zelených viníc a bujných olivovníkov. Ukázala mi miesta, o ktorých sa v turistických brožúrach nepíše, pulzujúce typickým talianskym spôsobom života, plné smiechu a malých každodenných radostí. Odhalila mi pred cudzinami ukryté tradičné rodinné tratórie, kde som spolu s domácimi ochutnala divinou plnené ravioly a po dúškoch si vychutnávala červené víno z oblasti Chianti. Veľkým zážitkom pre mňa bola aj škola varenia u talianskej babičky s takým šmrncom a zručnosťami, že by sa mnoho šéfkuchárov v hotelových reštauráciách zapýrilo. Na to, aby ste sa na podobné miesta dostali, musíte poznať tunajšie pomery a priznajme si, na to sme my „cezpoľný“ občas prikrátky

Vínice



Život na farme má svoje čaro



Oplatí sa vedieť:

- Toskánsko je vyhľadávaným miestom svetových hviezd. Známe osobnosti tu skupujú vily a rozľahlé pozemky, aby si mohli plnými dúškami vychutnať dni zaliate slnkom. Medzi častých návštevníkov patria Antonio Banderas, Andrea Bocelli, Richard Gere, či Giorgio Armani.

- Taliani si častokrát robia žarty z turistov, ktorí navštevujú kaviarne a reštaurácie na hlavných námestiach a platia predražené ceny za nízke služby. Vyhľadajte radšej tradičné rodinné reštaurácie, či spomínané alimentari.
- Toskánsko si obľúbia všetci milovníci mäsa. Divinou je dokonca táto oblasť

preslávená, plnia ňou ravioly či tortelly a práve k nim sa najviac hodí červené víno. Na ponukových lístkoch trattórií nájdete aj všetky druhy mäsa upravené na rôzne spôsoby: varené, dusené, pečené, grilované. A nielen divinu, ale aj hovädzinu, bravčovinu, kráľika, či konské mäso.

- Najlepšiu zmrzlinu na svete

vám „natočia“ v zmrzlinárni Dondoli v mestečku San Gimignano, typickom vysokými stredovekými vežami, prezývanom toskánsky Manhattan. Mangová, kokosová, šafránová, či zmlina s príchutou bieleho vína, ktorú by ste ochutnali skôr?

Tie výhľady...



Užitočné stránky:
www.siitaly.eu
www.facebook.com/sitoskansko

Viac Simonkiných zážitkov z ciest nájdete na www.tulajmesa.sk a www.facebook.com/tulajmesa.sk.