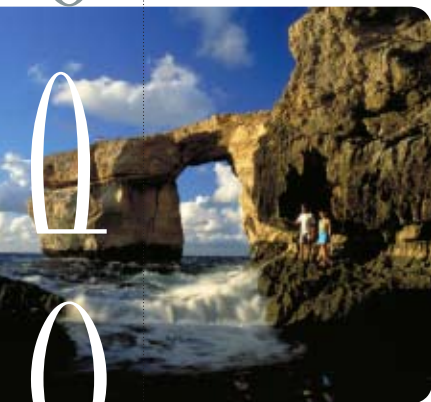


Z Malty Simonetta Zalová  
foto archív

# Malta

MALTA



## GOZO – SÚKROMNÝ RAJ

Legenda hovorí, že práve na Goze nymfa Kalypso väznila dlhých sedem rokov hrdinu Odyssea, ktorý sa vracal z trójskej vojny domov. Ostrov Gozo je od Malty vzdialený len šesť kilometrov a plavba naň trvá 15 až 20 minút. Maltania ho milujú ako miesto, kde radi trávia víkendy alebo letné prázdniny, keďže mnohí na Goze vlastnia byt, ktorý sami užívajú alebo prenajímajú. Gozo je na rozdiel od Malty oveľa čistejší a oveľa zelenší

(jediná továreň, ktorá tu sídli, je konzerváraň rajčín). Hlavným aj jediným mestom Goza je Victoria, ktorá dostala svoje meno priamo od britskej kráľovnej Viktórii pri príležitosti osláv jej zlatého jubilea v roku 1887. Najslávnejšia pláž ostrova Ramla Bay s červenkastým pieskom sa rozprestiera priamo pod jaskyňou nymfy Kalypsó. Za návštevu nepochybne stojí aj Dwejra – geologická kuriozita formovaná silami vetra a mora, akási brána týčiaca sa nad spenenými morskými vlnami, ktorá sa nazýva aj Azúrové okno.



## DOBRE NAJEŠ SA DÁ TAKMER VŠADE

Maltská kuchyňa je príjemným mixom unikátnych chutí talianskej, gréckej, španielskej, ale aj tureckej a tuniskej kulinárie. V mestečku Marsaxlokk, bývalej rybárskej osade na juhu ostrova, sa každú nedeľu od

skorého rána koná najväčší trh s čerstvými rybami a darmi mora. V prístave kotvia typické pestrofarebné rybárske lodičky s okom boha Osirisa namaľovaným na ich čele, ktoré má rybára chrániť pred zlými silami mora. Maltskou národnou rybou je lampuka, nazývaná aj delfínia ryba, ktorá migruje okolo ostrovov od septembra do decembra – vtedy aj vrcholí sezóna pochúťok z tejto ryby. Typický farmársky syr gbejna (džbejna), ktorý sa vyrába z ovčieho i kozieho mlieka, najlepšie chutí z ostrova Gozo, spolu s tradičným chrumkavým chlebom hobza, ktorý sa pečie v kamenných peciach na drevenom uhlí. Na Malte sú veľmi obľúbené



## MEGALITICKÉ CHRÁMY A HYPOGEUM

Sú takmer o tisíc rokov staršie ako egyptské pyramídy a dokonca až o dvetisíc rokov staršie ako anglický Stonehenge! Unikátne megalitické chrámy na Malte a Goze boli deklarované ako svetové dedičstvo UNESCO. Vznikli pravdepodobne v rokoch 3600 až 3000 pred Kristom a na ostrovoch sa ich týčilo okolo päťdesiat. Obrovské kamenné komplexy, dávnové chrámy a svätyne ako Ggantija, Hagar Qim, Mnajdra či Tarxien sú najstaršími pozostatkami budov pod ho-



lým nebom, aké pozná ľudstvo tejto planéty. Úplne najstaršou stavbou je chrám Ggantija (Džantija), zasvätený Veľkej matke, bohyni plodnosti, a pomenovaný podľa slova džant, ktoré znamená obor. Legenda hovorí, že na ostrovoch žili obri, pretože jedine tí mohli stavať také obrovské kamenné chrámy (niektoré bloky merajú vyše 5 metrov a vážia vyše 20 ton). Podzemné pohrebisko Hypogeum je zase úžasný, trojposchodový labyrint pohrebných izieb s rituálnymi izbami vytesanými do kameňa. Jedna z teórií dávnej archeológie hovorí, že Malta, Gozo, Liparské ostrovy a Sicília tvorili bájnu Atlantídu, ktorá sa dodnes nenašla. Približne 3 kilometre od pobrežia Malty archeológovia našli v mori pozostatky chrámu: aj tento objav nahráva hypotéze, že spomínané pevniny boli kedysi spojené a možno ich od seba odtrhlo obrovské zemetrasenie.

## OSTROV MTV

Hitom nastávajúcej letnej sezóny sa stane veľkolepá koncertná show Isle of MTV, ktorá sa na nasledujúce tri roky usídli na Malte. Pre Maltu je to výborná príležitosť ukázať ostrov mladým ľuďom, ktorí majú radi slnko, more, zábavu a dobrú hudbu. Prvý koncert Isle of MTV, na ktorom sa zúčastnilo päťdesiat tisíc ľudí, sa konal minulý rok a mal obrovský divácky úspech. Na tohtoročný júl sa plánuje trojdenný hudobný maratón, ktorého zakončením bude MTV koncert. Isle of MTV, ktorý organizuje hudobná stanica MTV, je už tradične najväčšou udalosťou letnej hudobnej scény.

aj slané taštičky z lístkového cesta, tar-rikotta (plnené syrom ricotta) alebo tal-pizelli (s jemným hráškovým krémom), ktoré sa pečú a predávajú v špeciálnych pastizzeriách. Vrcholom maltskej gastronómie sú fenkata, králičie hody, keď sa k vopred marinovanému a vypráženému králikovi servírujú veľké hrubé hranolčky a ako predjedlo špagety s králičou omáčkou a ešte predtým pečené alebo varené slimáky.