

Modrá zátoka získala meno vďaka nádherne
sýtomodrej farbe mora



Veľký prístav, v ktorom kedysi kotvila flotila lodí
maltských rytierov, teraz kotvia jachty z celej Európy

vých škôl, takže sa sem môžete počas celého roka prísť učiť po anglicky a zároveň stráviť príjemnú dovolenku či prázdniny. A ešte je tu aj tretie lákadlo – potápanie. Medzinárodný časopis Svadby a svadobné cesty zaradil tieto ostrovy medzi najkrajšie svetové destinácie pre novomanželov-potápačov.

TURISTICKÉ LÁKADLÁ

Malta tvorí v skutočnosti päť ostrovov, z nich len tri sú obývané. Ten najväčší, podľa ktorého je celé súostrovie pomenované, je dlhý 27 a široký 16 kilometrov, veľkosťou teda podobný Bratislave. Ten, kto je tu po prvýkrát, by ľahko mohol nadobudnúť dojem, že celý ostrov je len jedna veľká pevnosť postavená zo žltého pieskovca. V skutočnosti však ide o niekoľko miest, ktoré sú tak tesne prepojené, že stačí, ak zahnete za roh ulice, a už ste sa ocitli v susednom meste. Jednotlivé mestá majú viac či menej rozdelené „funkcie“: Mдина je historická a turistická, diskotéky a nočný život hľadajte v Paceville, St Julians je centrum kaviarní a výborných reštaurácií, za nákupmi choďte hlavne do Valletty, v okolí hotela Hilton nájdete sídla renomovaných firiem. V starom prístave Grand Harbour sa turisti radi vozia v romantických farebných loďkách *dhajsa*, ktoré vymysleli kedysi dávno Feničania a dnes sa s elegantnou ľahkosťou brázdia medzi tankermi a obrovskými výletnými loďami trasy, ktorá spája Valettu s Tromi mestami. Marsaxlokk je dedina známa vďaka trhu a rybárskym loďkám s božským okom namalovaným na prove, ktoré malo rybárov chrániť pred nebezpečenstvom na mori.

Osemdesiatpäť percent obyvateľov má vlastný byt alebo dom, podnájom nie je preferovaným typom bývania. Výnimkou sú hlavne sociálne byty, ktoré maltský štát vytvoril z kasárni po anglickej armáde. Na štátny byt sa čaká rok-dva a rodina žiadateľa musí spĺňať kritériá sociálne odkázanej rodiny. V štátnych bytoch je veľmi nízke nájomné, okolo 700 euro ročne.

Druhý ostrov, menší a vidieckejší Gozo, žil ešte donedávna tradičným životom. Rodiny hospodárili pohromade, obrábali poľia, dojili ovce a kozy, vyrábali domáci syr a na strechách domov sušili rajčiny nakrájané na plechoch. Takto žili tunajší roľníci po stáročia, ale všetci vedia, že tento život sa už končí. Najmä mladá generácia odchádza pracovať do „mesta“, teda na Maltu, ale aj ďalej, do Anglicka, Kanady alebo Austrálie. A ak sa aj takýto odídenc po čase vráti domov, určite nie preto, aby hrdlačil na poli. Za ušetrené peniaze si postaví nový farmársky dom, niekoľko apartmánov s dobre vybavenou kuchyňou, grilom a bazénom uprostred, a prenajíma ich turistom, ktorí sem prichádzajú za vidinou pokojnej dovolenky na tichom vidieku. Zatiaľ ešte je reálna. Rajčiny sa tiež ešte občas sušia na slnku, i keď väčšina produkcie tejto skvelej pochúťky pochádza z miestnej konzervárne, ktorá je vlastne jediným priemyslým podnikom na Goze.

Tretí obývaný ostrov nazývaný Comino sa rozkladá na ploche troch štvorcových kilometrov, žijú na ňom len štyria ľudia a je tu jeden hotel, ktorý ponúka možnosť prežiť dovolenku totálneho Robinsona, odtrhnutého od civilizácie.

Malta

Príťažlivá po celý rok

„Ak by som sa mala ešte raz narodiť, chcela by som žiť na Malte.“ Tento výrok patrí Adriane Olive, ktorá pracuje na Maltských ostrovoch ako sprievodkyňa slovenských, českých a ruských turistov. Krajinu, ktorá si ju tak získala, navštívila po prvýkrát začiatkom osemdesiatych rokov s CKM. Bolo to osudové leto, keďže sa počas neho zoznámila s budúcim manželom a rozhodla sa, že sa sem presťahuje.

Podobný názor zrejme zdieľajú aj stovky anglických dôchodcov, ktorí si na Malte prenajímajú apartmány od novembra do apríla, teda s výhodnými mimosezónnymi zľavami, a trávajú tu prechádzkami a posedávaním na lavičkách pri mori teplejšiu zimu, ako je tam u nich, doma. A prečo práve Malta? Pre Angličanov je to pocit nostalgie za bývalou kolóniou, ktorú sice stratili v sedemdesiatych rokoch, ale neopustili, veľmi rýchlo sa sem vrátili, ako Malfania s obľubou hovoria, „v plav-

kách a s uterákmi“. Pre Adrianu je to príjemná klíma, zaujímavá práca a, samozrejme, rodina. Na fenomén zvaný „maltská povaha“ si musela dlhšie zvykať, ale zdá sa, že táto zmes južanského temperamentu a bezstarostnej schopnosti vychutnávať hlavne prítomný okamih, taká typická pre primorské krajiny, jej svojím spôsobom vyhovuje. Malta je síce krajina s najhustejším osídlením na svete (1200 obyvateľov na kilometer štvorcový), má síce najväčší počet áut (800 na kilometer štvorcový), ale zároveň aj najstaršie stavby na svete (praveké megalitické chrámy o tisíc rokov staršie ako egyptské pyramídy) a najväčší počet kostolov na počet obyvateľov (370, domáci často hovoria, že majú na každý deň v roku jeden kostol, čo z Malty robí obľúbený cieľ pre religióznu turistiku). Okrem toho si v priebehu rokov vypracovala aj dva osobitné druhy turistického ruchu – má dostatok kapacít pre kongresovú turistiku a vybudovanú sieť jazyko-



Turisti sa radi odfotia s „maltským rytierom“



Romantické kulisy týchto ostrovov vyhľadávajú novomanželja z rôznych krajín sveta ako miesto nezabudnuteľnej svadby a svadobnej cesty

LETO SVÄTÉHO MARTINA

Malta je jedinečná hlavne v tom, že tu má návštevník pestrý program počas celého roka, nielen v letnej sezóne. Na prelome septembra a októbra vždy pár dní poprší a potom tu nastane druhé leto, domákami nazývané „leto sv. Martina“, kedy „padajú psy a mačky“. Voda v mori má príjemných 23 - 24 °C, teplota vzduchu je 25-26 °C. V decembri sú teploty priemerne 14 °C. Na svoje si prídu turisti, cyklisti, windsurfsti, potápači, jachtári, ale aj milovníci futbalu, lukostrelby či streľby na hlinené holuby. Kráľovský golfový klub, jeden z najstarších golfových klubov na svete, okrem 18-jamkového ihriska a piatich kilometrov dobre udržiavaného golfového trávniku ponúka aj tenisové a squashové kurty a kriketové ihrisko. Vo februári sa tu beží maratón, v sezóne sa každú nedeľu konajú dostihy. Je tu veľa potápačských škôl, potápať v podmorských jaskyniach a kamenných bránach pod hladinou mora sa môžete aj v noci.

Ale dajte si pozor, na Malte sa jazdí vľavo. Malťania si ponechali toto dedičstvo anglickej koloniálnej nadvlády, takže buďte opatrní, autá, aspoň v prvé dni, kým si nezvyknete, takmer vždy prichádzajú z tej strany, z ktorej to nečakáte. Našinka určite prekvapí, ako často bude vidieť škodovky. Autá sú tu vo všeobecnosti drahé, zatiaľ čo taká Felícia stojí 7 500 eur, čo domáci považujú za vynikajúci pomer kvality a ceny, pričom kvalita zodpovedá nárokom tunajších ciest. Za zmienku stojí aj miestna „mestská doprava“. Tvoria ju sieť žltých autobusov, veteránov z čias anglickej kolónie. Sú síce staré, ale udržiavané a vcelku lacné, takže sa s nimi dostanete na všetky zaujímavé miesta na ostrove. V centre historických miest si môžete prenajať romantický *karozzin*, voz ťahaný koňmi.

POZVÁNKA NA FENKATU

Malťania sú nadšení poľovníci, na ostrovoch je registrovaných tridsaťtisíc poľovníckych zbraní. Najčastejšou trofejou je králik, i keď králičie či zajačie mäso, ktoré je tu najdrahšie zo všetkých mias, môže pochádzať aj zo zvieracích fariem. Fenek, teda králik pečený na červenom víne, je národným jedlom, králičie hody sa nazývajú *fenkata*. Mnohé reštaurácie sa špecializujú práve na prípravu *feneka*.

Králičie mäso býva obdivuhodne mäkké. Tajomstvo jeho prípravy tkvie v celonočnom marinovaní

vo víne. Niektoré rodiny si trdajú recepty s bielym vínom, väčšinou však ku králikovi patrí víno červené. Na kusy nakrájaný králik sa marinuje vo veľkej mise obložený kúskami cibule, cesnaku, kečupu, škorice a červeného vína. K variácii s bielym vínom sa pridáva aj malé množstvo piva. Na druhý deň sa kúsky králika vyberú, osmažia na cesnaku a olivovom oleji, posypú bylinkami, podľujú vínom a podľa veľkosti sa pečú 45-60 minút. Podávajú sa s opečenými zemiakmi alebo hranolčkami. Z hustej omáčky, ktorá ostala po marinovaní králika, sa uvari predjedlo, špagety s mäsovo-vínovo-rajčinovou omáčkou.

REAL TASTE OF MALTA

Aj keď Malta patrí ku krajinám, ktoré spája kultúrna tradícia Stredozemného mora, olivový olej, základ tejto kuchyne, sa väčšinou dováža. Len v posledných rokoch sa objavujú snahy po obnove jeho výroby. Jedným z tých, ktorí presadzujú návrat k „real taste of Malta“, teda k tradičným potravinám a aj k tradičným metódam ich doposievania a výroby, je Sam Cremona z Wardije. Päťdesiatnik Sam kedysi opracovával vzácne diamanty. Dnes s láskou pestuje svoje „baby“, sadenice pôvodných druhov olivovníkov, ktoré rastú na ostrove už od čias starých Rimanov. V spisoch ktoréhoosi dejepisca sa spomína tunajšia „biela oliva“, strom s menšími plodmi, ktorý začne rodiť až po siedmich rokoch. Sam natoľko verí myšlienke návratu k autchtónnym druhom olivovníkov, že je ochotný každému, kto sa mu zaviazá, že ich bude na Malte pestovať, darovať tridsať ním vlastnoručne vypiplaných sadenic. Svoje stromy pestuje bez hnojenia, bez striekania, nechce, aby olivovníky vyrastali v laboratórnych podmienkach, lebo také nič nevydržia a po pár rokoch hynú. Na svojej farme vo Wardiji má vlastné včely, veľkého čierneho psa a samozrejme, aj lis na výrobu organicky čistého panenského olivového oleja. Presne toho, ktorý podáva buď s miestnym úžasne chutným chrumkavým čerstvým chlebom, pečeným v kamennej peci na drevnom uhli, alebo s koreným ovčím syrom *džbejna* a sušenými rajčinami nakladanými v oleji.

Ochutnať a kúpiť tradičné gastronomické špeciality máte možnosť v dedinke Fontana na Goze. V malom videckom obchodíku nájdete domáce džemy, syry, nakladané rajčiny i kapary, pečené

koláčiky a domáci med (najžiadanejší je tymiánový), opunciovú marmeládu aj likér, takisto likér a džem z plodov svätójánskeho chleba. Pred vchodom do areálu megalitických chrámov Ggantija na Goze sedí Charles Vella a predáva úrodu z vlastnej biofarmy – cenovo výhodné džemy, citrónový, pomarančový, opunciový, figový, z granátových jabĺk a zo svätójánskeho chleba. Ten rastie aj priamo pri chrámoch, ktoré podľa legendy postavili obri, no podľa archeológov pradávaňa civilizácia, o ktorej toho vieme veľmi málo.

KDE SA DARÍ VÍNU

Žiadne jedlo nemôže byť kompletne bez vína. Dlhé roky sa maltské víno dorábalo väčšinou z hrozna dovážaného z blízkej Sicílie. Ale aj vinohradníctvo a vinárstvo reaguje na požiadavky doby: ponúkať ľuďom domáce značky. Cabernet Sauvignon, Chardoney či sladký Muškát, červené Cheval Franz, biele Isis či Odysseus... To sú len niektoré zo značiek renomovaného vinárskeho rodinného podniku Marsovin, ktorý začínať roku 1919 rozvojom talianskych vín do rôznych častí ostrova a dnes už patrí k tým piatim-šiestim domácim výrobcam, ktorí vyrábajú maltské značky vín. Pestujú vlastné hrozno na terasovitých vinohradoch pri Marsaxlokku, kde sa darí predovšetkým muškátu. Najlepšie značky dostávajú mená podľa bývalých veľmajstrov rytierskeho rádu sv. Jána Krstiteľa, ktorý na Malte sídlil 260 rokov. Každý rok menia vinety s portrétom iného veľmajstra. Najdrahšia fľaša stojí 700 eur.

Pri ochutnávke dostanete ďalšiu tradičnú špecialitu *hobz-biz-zejt*, obložený chlieb, známy chrumkavý mäkký biely chlieb pokvapkaný olivovým olejom a obložený kúskami rajčín, kaparami, olivami, cesnakom, cibulou, niekedy aj tuniakom, sardelami a čerstvou mäťou. Oblíbeným doplnkom ochutnávky rôznych druhov vín je *bigilla*, nátiarka z miestnej špeciálnej odrody fazule. Veľké tmavé plody sa namáčajú dva dni v slanej vode so štipkou sódy bikarbóny. Vodu treba každý deň meniť. Strukovina sa varí v čerstvej vode domáčka, potom sa pomelie na mäsovom mlynčeku, ochutí prelisovaným cesnakom, korením a posype petržlenovou vňaťou.

Mimochodom, na Malte sa vyrábajú aj dva druhy domáceho piva a špeciálny nealkoholický nápoj

Malta je mimo sezóny častým cieľom dovolenkárov v seniorskom veku



Sam Cremon sa snaží oživiť tradičnú výrobu domáceho olivového oleja



Farebné člny so štylizovaným „božským okom“, ktoré už od čias Fenicianov ochraňuje rybníky pred zlými silami na mori





Kráľovský golfový klub je jedným z najstarších v Európe



Nátierka bigilla sa vyrába zo špeciálneho druhu strukovín



Vychýrený rybí trh v Marsaxlokku



Sladký okrúhly koláč z melasy alebo medu. Uprostred miestna obdoba orientálnej chabý



Produkty domácich výrobcov

Kinnie s horkastou chuťou po divých pomarančoch a bylinkách. Ten v lete vynikajúco zahasí smäd.

PRE LABUŽNÍKOV NIEČO SLADKÉ

Reštaurácia Ta Ricardo na Goze má v ponuke typický sedliacky tanier s čerstvým syrom *džbejna*, rajčinami a olivami. Kozí syr môžete dostať aj s nezvyčajnou prílohou: marmeládou zdobenou zeleným petržlenom.

Okrúhly medový koláč *qaghaq ta 'l-ghasel*, ďalšia tradičná maltská špecialita, sa dnes doma pečie už len zriedka, môžete si ju však kúpiť buď v reštaurácii, alebo v špeciálnych obchodoch a v darčekom balení.



Bragjoli, rolády z hovädzieho mäsa



Vinársky závod v Marsovine, jeden z prvých producentov domácich značiek vín



Viacere reštaurácie ponúkajú králičie hody zvané fenkata



Chlieb hobz-bis-zejt, ktorý sa podáva pri ochutnávkach vín



Králik na červenom víne - maltská národná špecialita

QAGHAQ TA 'L-GHASEL

Suroviny na cesto: • 400 g múky • 75 g krupice • 150 g margarínu na pečenie • 100 g cukru

Suroviny na plnku: • 400 g melasy • 400 g cukru • 2 polievkové lyžice kakaa • 1 polievková lyžica krupice • 1 polievková lyžica anízu • 1 pomaranč rozdelený na mesiačiky a pokrýjaný na kúsky • 1 pokrýjaný citrón • trochu mletých klinčekov • 1/2 polievkovej lyžice rôznych bylín a korenia • 250 ml vody

Toto množstvo surovín postačí na 6 - 8 okrúhlych medových koláčov.

Postup: Múku, krupicu a margarín dobre vymiesime. Pridáme cukor a vodu v takom množstve, aby sme vymiesili vláčne cesto.

Všetky prísady okrem krupice vložíme do hrnca

a pomaly privedieme do varu. Krupicu vmiešame až potom, keď je zmes primerane tuhá. Stiahneme z ohňa a necháme vychladnúť. Cesto vyvaľkáme a nakrájame na pásy široké 8 cm a dlhé 30 cm. Zmes kladieme na pásy cesta tak, aby sme ich pokrýli a mohli ľahko zrolovať do tvaru okrúhleho koláča. Po celom obvode koláča urobíme do cesta nožom 6 cm dlhé zárezy. Koláče položíme na vymastený plech a v horúcej rúre pečieme dozlatista.

NA TANIERI BRAGJOLI

Pamiatky na Malte sú neoddeliteľne spojené s rytierskym rádom - rytierov johanitov, ktorí si ctíli Jána Krstiteľa. V rádových aktivitách spájali dve ťažko zlučiteľné požiadavky: boj za kresťanskú vie-

ru a záchranu ľudských životov. V križiackych výpravách zabíjali, na druhej strane však stavali nemocnice, kde platil príkaz, že o každého chorého či raneného sa treba postarať, ako keby to bol sám Kristus. Malta dal johanitom do daru rímsky cisár Karol V. roku 1530 a ako daň mu rytieri každý rok posielali jedného cvičeného sokola. Vo Vallette postavili už roku 1575 nemocnicu, v ktorej mal každý z pacientov vlastnú posteľ krytú bielymi závesmi, posteľnú bielizeň mu menili každé dva týždne a jedol striebornými príbormi, aby sa predišlo nákazám. Na tú dobu nevidané a veľmi moderné opatrenia. Rytieri si sami vychovávali lekárov, ráhnojičov, lekárnikov aj ošetrovateľov. Sterilizovali chirurgické nástroje, mali vlastný recept na hojivú masť z bylín, ktorá rastie len na tomto ostrove. Potvrdilo sa tak známe príslovie, že všetko zlé je na niečo dobré, pretože svoje vynikajúce znalosti medicíny johaniti získali aj vďaka kontaktom s arabským svetom na križových výpravách. Dnes rád sídli v Ríme, má 10 tisíc členov a venuje sa hlavne charite. Byť maltským rytierom sa aj v dnešných konzumných časoch považuje za výsadu. Rytieri podporujú nemocnice a domovy pre seniorov, majú nemocničné vlaky, ktorými pomáhajú pri prírodných katastrofách.

Návštevu maltských ostrovov môžete zavŕšiť nákupom darčiek. Oblúbeným suvenírom sú zlaté a strieborné šperky, predovšetkým v tvare osemramenného maltského kríža - symbolu johanitov, ale aj vázy zo sklárne v Mdine, krajky z Goza, pre deti hračky Playmobil, ktoré sa tu vyrábajú. My návštevu zakončíme Adrianiným receptom na *bragjoli*, rolády z hovädzieho mäsa.

BRAGJOLI

Suroviny: • 800 g hovädzieho mäsa, časť nakrájaná na tenúcke plátky, časť pomletá • 2 polievkové lyžice pokrýanej petržlenovej vňate • 100 g na kocky pokrýanej opečenej slaniny • 2 vajcia • 2 cibule • 3 strúčiky cesnaku • 50 g strúhanky • soľ • korenie • bobkový list • tymián • 1/4 l červeného vína

Postup: Na panvici na olivovom oleji opečieme cesnak, zomleté mäso a kúsky slaniny. Odstavíme. Do mäsovej zmesi pridáme strúhanku, rozšľahané vajčka, petržlenovú vňať, soľ a čierne korenie. Zmes kladieme na tenké plátky posoleného a okoreného hovädzieho mäsa. Zrolujeme a krátko opečieme na oleji, kým nezmenia farbu. Vo výpeku opečieme dve na kúsky pokrývané cibule, presypeme ich do pekáča, zalejeme červeným vínom, pridáme bobkový list a tymián, opatrne vložíme rolky, aby sa nerozsypli, a pečieme v rúre domäka 1 hodinu.

DANICA JANIÁKOVÁ
FOTO: AUTORKA