

Žhavá zimní Barcelona

Existuje spousta míst, kam můžete v prosinci zamířit. Pokud nehledáte exotické „koupací“ destinace, co tentokrát pookrát třeba v Barceloně? Zimě a dešti se tu asi nevyhnete, ale „nažhavit“ se můžete místními lahůdkami.

Barcelona byla na mém cestovním seznamu dlouho. Jednou v prosinci jsem ji vzala útokem po cestě na Madeiru, a protože toto město si zaslouží víc než jen letmou návštěvu, naplánovala jsem si její podrobnější průzkum. A rovnou o Vánocích!

Mléčné bary

Ríká se jim „granja“ a dát si v nich můžete sladkosti, kávu nebo horkou čokoládu. Výhodou je, že jsou nekuřácké. Na snídani jsme s manželem Michalem zamířili do „mléčňáku“ La Pallaresa na Carrer de Petritxol 11. Dali jsme si tam horkou čokoládu se specialitou churros (chocolate con churros) – těsto protlačené zdobícím otvorem mlýnku, které je stáčené do tvaru kapek nebo do „krucánků“, usmažené a posypané cukrem. Čokoláda je tmavá a hustá, ale zbytečně zahuštěná škrobem. Mají tam však výborný krém Mató de Pedralbes, který podávají vychlazený v kameninové misce. Připravený je z mléka, cukru, vajec a citronů a chutná báječně! Co stojí za to ochutnat, je bílý mléčný nápoj horchata de chufa (katalánský orxata de xufa). Jde o lahodnou slazenou směs vody a drčených „oříšků“ chufa. „Frčí“ hlavně v létě, ale i v zimě jej můžete ochutnat třeba v La Valenciana na Calle Aribau 16 nebo v Granja Viader na ulici Carrer d'En Xuclá 4-6, kde se nám kromě místních dobrot zamlouval i starobylý vykachličkovaný interiér.

Je libo žaludový koláč, nebo zmrzlinu z mrkve?

Kavárna Caelum na rohu ulic Carrer de la Palla a Carrer dels Banys Nous vás zaujme, jen co do ní nakouknete oknem. Krémové bílý nábytek, police plné sladkostí a na prostřených stolech koláče a cukroví. Všechny místní dobroty jsou výtvoři jeptišek z různých klášterů po celém Španělsku. Koláče jsou mandlové, fíkové, nebo dokonce s žaludovou náplní! Nevěřicně jsme na ně koukali, protože jsme si mysleli, že žaludy jedí jen divoká prasata. Lahůdka to přitom byla veliká! Odpoledne si v kavárně můžete posedět i v podzemní kamenné části, kam chodí místní hlavně na horkou čokoládu, do níž si máčejí typické měkké piškotové sušenky melindros.

Belgious je občůdek na ulici Avinyo 50, který ve své zadní části skrývá neobyčejné překvapení v podobě všemožných i nemožných druhů zmrzlin. Dřív než si některý z nich vyberete, dají vám jej samozřejmě na malou lžičku ochutnat. Vyzkoušela jsem zde zmrzlinu mrkvovou, z oliv, z červeného vína, z modrého syra s ořechy, z tymiánu, fíků i z rozmarýnového medu. Mým favoritem však byla jednoznačně příchuť čokolády s kozím sýrem (chocolat con queso de carba). Příchuť tu každý měsíc obměňují, takže příště můžete narazit třeba

na zmrzlinu špenátovou, klobásovou, parmazánovou nebo anýzovo-mátovou.

Dát si tapas není trapas

Tapas neboli malé jednohubky (studené či teplé) neodmyslitelně patří ke španělské kuchyni. Když jsme měli podnik Sagardi na Carrer de l'Argenteria 64, mysleli jsme si, že nemáme hlad. Ale jakmile jsme nahlédli dovnitř a spatřili talíře s lákavými tapas (kterým tu říkají pint-xo), uvědomili jsme si, že jsme vlastně nesnídali a že takové tapas přijdou vhod v jakoukoli denní hodinu. U obsluhy jsme dostali talíř, na který jsme si z nepřeberné nabídky mohli nabrat, co hrdlo ráčí. Nejvíc nás zaujala bagetka obložená kozím sýrem s piniovými oříšky a bylinkami, krabí pomazánka s červeným zelím, košíček plněný kdoulovou marmeládou, s kozím sýrem a ořechy nebo kroketa s žampionovým krémem. Vše si zde vychutnáte „na stojáka“ u barových stolečků, a až usoudíte, že byste rádi zaplatili, přinesete svůj talíř obsluze. Podle odložených párátok z každého tapas vám číšník útratu spočítá (jedno párátko = 1,80 eura). Večer je v podniku pěkně živo a hosté postávají v družném hovoru i před barem.

Obchod, kde se zastavil čas

V přilehlém obchůdku Sans & Sans se můžete nechat oblažít výběrem asi ze tří stovek čajů. Mě zaujala čokoládová kolekce čajů a vybrala jsem si z ní roibos s pomerančovou kůrou, drčenými kakaovými boby a vanilkou (navíc v krásné dózičce). Měli i úžasnou kombinaci bílého čaje s kdoulemi a pomerančem. Hned naproti má stejný majitel obchod s kávou – El Magnifico (č. 64). Kávu v něm na místě praží i melou. A o pár domů dál (č. 70) zírám na mrňavý obchůdek s bonbony Happy pills. Nejsem „bonbonová“, ale koncept obchodu mou pozornost přesto zaujal. Všechno barevné a tvarované bonbony si zde můžete plnit do libovolné velké plastové nádoby, která vypadá naprosto přesně jako obal na léky. Pokud máte ve svém okolí nějakého bonbonového závisláka, můžete mu tu namíchat pořádnou dávku „sladkých medikamentů“.

Poklady v uličce Carrer de l'Argenteria

Ulicí Carrer de l'Argenteria dorazíte ke krásnému kostelu Santa Maria del Mar, kde si můžete vybrat z několika možností. Buď si zajít na vínko



Horká čokoláda se sušenkou melindros



Za tapas se v podniku Sagardi platí podle počtu párátok, která vám při odchodu zbudou na talíři.



Na hlavní třídě Barcelony La Rambla to žije i pozdě v noci!

Skvělou večeři ve Španělsku vykouzlíte i díky rychlé návštěvě supermarketu. Stačí nakoupit křupavou bagetu, měkké avokádo, které se na ni dá namazat místo másla, a místní vyzrálý tvrdý sýr. Vše se pak dá spláchnout výborným červeným vínem.

Z Barcelony neodjíždějte bez některého z následujících jedlých suvenýrů: paprikového salámu Chorizo, sušené šunky Jamón, velkých placatých mandlí odrůdy Marcona, ovčích tvrdého sýra Manchego, uzené papriky v prášku, šafránu, celozrnných sušenek bez cukru, rýže calaspara na paellu, olivového oleje, oliv či vína.



Syrové klobásy Botifarra se prodávají v mnoha příchutích.

cukrem a piniovými oříšky. Říkají mu coca de llardons a my jsme si ho dali na Plaza de l'Angel 12 ve starobylé cukrárně Patisserie-Confiteria La Colmena. Ale řeknu vám – je jen pro silné národy, ke kterým zřejmě nepatřím...

Vypečené pekárny

V uličce Carrer de Balmes 156 jsme natrefili na perlu jménem La Fleca de Balmes, kde stále pečou v pradávne kamenné peci z roku 1903. Měli v ní úžasné tuňákové řezy empanada de tonyia. Výborné dobroty jsme ochutnali i v bio pekárně Barcelona Reykjavík na ulici Doctor Dou 12. Založil ji pár – on z Barcelony, ona z Reykjavíku – poznali se prý při studiu průmyslového designu. V jejich pekárně jsem vyzkoušela výborný tymiánový chleba, čokoládové muffiny z rýžové mouky a štavnaté mrkvovo-banánové řezy sypané mákem. Místo másla dávají často do sladkostí olivový olej. Přestože jsou sladkosti zdravé, netrpí újmou na chuti. Nedaleko Sagrada Família, na Roger de Flor 167, se zase můžete zásobit v obchůdku Kuk taštičkami empanadas. Ty plněné masem s olivami nebo zeleninou se sýrem jsou vynikající. A budete-li ve čtvrti Barceloneta, zaskočte také do francouzské pekárny Baluard hned vedle tržnice.

Barevné tržnice

Tou největší a nejpestřejší je La Boqueria v horní části Ramby. Pokochat se tam můžete stánky, které přetékají nejrůznějším ovocem a zeleninou, ale i masem a rybami. Šunku Jamon Ibérico vám tam uřiznou přímo z velké kýty s kopytkem a s otevřenou pusou budete zírat na výběr ryb a roztodivných koryšovců. Ochutnejte i některé z čerstvých ovocných šťáv, které tu hrají všemi barvami, třeba růžovou s kokosovým mlékem a pitahajou nebo oranžovou s papájou. A rozhodně si tu dejte i něco na zub. V levé části je neustále narváno u Kiosko Universal, a tak usedáme na barové židle podniku El Quim (stánek č. 584). Rodinný podnik na pár metrech čtverečních sytí návštěvníky i prodavače z tržnice. Stačí ukázat na něco ve vitrině. Volím patatas bravas, což jsou smažené kousky brambor pokapané ostrou rajčatovou omáčkou a majonézou. Zvědavě ochutnáváme i navajas plancha, tedy tenké dlouhé břitvové mušle. Vše zapijíme sklenkou sektu, kterému tu říkají Cava. Za návštěvu stojí i tržička Mercat Santa Caterina na Avinguda Francesc Cambó 16. Tady o turistu moc nezavádíte, což je výhodou. Naopak objevíte stánek specializovaný na vejce, kde jsou samozřejmostí jejich různé velikosti i barvy. Co takhle vejíčka krutí, nebo obří zelená pštrosi? Tržička Mercat Barceloneta najdete ve stejnojmenné čtvrti. Je maličké a my jsme se tam vydali na Štědrý den nakoupit ryby. Ty nám prodavači bez mrknutí oka i vykuchali, a tak jsme se loučili s přáním krásných Vánoc. Tak tedy: „Bon nadal“!



V kavárně Caelum mají cukrovinky vyráběné jeptíškami..



Churros jsou smažené kousky těsta a jedí se s horkou čokoládou.

do Vinya del Senyor (je to hned naproti vchodu do kostela), nebo si vystát frontu v La Botifarrerria a potom nakoupit španělské delikatesy. Chorizo tu mají šťavnatě a plné masa. Syrové klobásy Botifarra nabízejí v několika příchutích. Třeba taky s čokoládou, jablíčkem a ořechy, s citronem a skořicí nebo se špenátem! Rozhodně si nenechte ujít lahodnou šunku prošípanou pomerančovou kůrou! No a pak je tu starobylý obchůdek Gispert. Úzký prostor je narvaný zboží i lidmi k prasknutí. No jo, blíží se Vánoce... Koupit si zde můžete sušené fíky, datle, velké rozinky atd. Ale místní specialitou jsou oříšky – přírodní, loupání, pražené, solené nebo uzené. V zadní části obchodu (nutno zabočit dvakrát doleva) nacházíme jedinečnou historickou a funkční pec. Zručný mladík z ní zrovna vytahuje válec podobný bubnu v pračce, ve kterém se udí mandle. Dávám se s ním do řeči, a tak se dozvídám, že zdejší způsob pražení nemá obdoby v celé Evropě. „V peci se topí dubovým a olivovým dřevem,“ vysvětluje mi a s rachtotem do přepravky vysype sedmdesát kilo uzených mandlí. Do dlaně dostávám hrstku horkých mandlí k ochutnání. Jsou velké, placaté a výborné! Kromě mandlí kupují i pražené „liskáčky“,

pinie a pistácie. Vše samozřejmě z místní španělské úrody. Rodinný podnik funguje od roku 1851 a patří k mým největším barcelonským objevům.

Další španělské speciality

Pokud máte rádi sýry, zadejte se podívat do syrového obchůdku Formatgeria La seu, který vede paní pocházející původně ze Skotska. Specializuje se na nákup sýrů jen z vybraných španělských farem a v jejím obchůdku koupíte třeba výborný nepasterovaný ovčí sýr Manchego. Za 2,50 eura si tu můžete užít malou ochutnávku. Na talířku, do kterého vložíte palec jako do malířské palety, dostanete tři druhy sýra, plátky jablíčka a plátky kdoulového žele. A ještě něco tu stojí za ochutnání – sýrová zmrzlina! Vybírat můžete z příchutí kravského, ovčích nebo modrého sýra. Opravdová lahůdka, které se nemusíte obávat. Typickou vánoční sladkostí je pro Barceloňany turrón. Základní surovinou obsaženou v něm jsou mleté mandle a med. Je výborný! My jsme turrón ochutnali v Casa Colomina na Carrer Portaferriassa 8. Další specialitou je pečivo z křupavého těsta se škvarky, sypané krystalovým



Na tržičce nebudete vědět, na co se dívat dříve, a určitě neodoláte široké nabídce nejrůznějších chutí a vůní.

I na tržičce poznáte, že přichází vánoční období...