

A scenic view of a Venetian canal. The water is a deep blue-green, reflecting the sky and the buildings. Several tall, thin wooden posts are planted in the water. In the background, there are several multi-story buildings with colorful facades (yellow, orange, white) and arched windows. Some buildings have balconies with white railings. A few gondolas are visible in the canal, some with people on board. The overall atmosphere is romantic and historic.

# Romantické Benátky

Před dvaceti lety jsem se po nepohodlné noční jízdě autobusem Benátkami unaveně ploužila s řízkem v batohu. Ke spokojenosti mi měla stačit jen „potrava“ kulturní. V hlavě mi tak zůstal dojem z přelidněného a špinavého města, které mě za srdce rozhodně nechtylo. Vracet se tam? Proboha proč? Třeba proto, že manžel Michal o Benátkách dlouho snil. Podlehla jsem a udělala jsem dobře!

TEXT A FOTO LENKA POŽÁROVÁ, [WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ](http://WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ)

Nejprve chceme s Michalem vyrazit do historického centra Benátek, ale potřebujeme si koupit v trafice lístky na autobus. V první mají zavřeno. Ve druhé i třetí taky. Ani v autobuse se lístky koupit nedají. Pan řidič jen pokrčí rameny a zavře dveře. Naštěstí ne před námi, ale za námi. Autobus nás pak „vyplivne“ na Piazza Romale, kde si kupujeme mapu a raději i dostatečné množství lístků na onen dopravní prostředek. Po prvním mostu přes kanál procházíme téměř posvátně. Mapu schovávám, neboť podle trousících se turistů a cedulek, které jsou na každém druhém rohu, nelze zabloudit. Volíme směr „Ponte di Rialto“, ale občas z hlavní trasy odbočíme, abychom si vychutnali uzounké uličky bez turistů. Domy jsou tu hodně oprýskané, zato každý druhý je palác. V obchodě Drogheria Mascari obdivuji místní kulinární nabídku. Mají tu pistáciovou pastu, obrovské čtverečky čokolády, sušené houby porcini, ale hlavně úžasné hromádky koření. A dokonce i kaštanový a eukalyptový med (1 kg za 8–10 eur).

## Dýňové mámení

Dav houstne a ulička před Ponte di Rialto je obsypaná stánky s kýčovitými předměty. Na nábřeží u mostu je spousta restaurací lákajících turisty. Jezdí tu jedna gondola za druhou a zapadající sluníčko osvětluje průčelí domů. My však spěcháme do restaurace La Zucca (na ulici S. Croce, 1762). Sedáme si k venkovnímu stolečku hned k vodě, odkud se dobře pozoruje okolní šrumec. La Zucca znamená dýně, proto zde dýňové speciality v jídelníčku nechybějí. Nabízejí tu úžasné chuťové kombinace. Kéž bych tak mohla ochutnat od všeho! Volíme tagliatelle s gorgonzolou a pistáciemi a ragú z mečouna s rajčaty a s polentovými trojúhelníčky. K tomu si dáváme několik talířků s přílohami – lilek s parmazánem, dýni s rozmarýnem a květák se slaným sýrem a bylinkami (každý talířek za 5 eur). I v nabídce dezertů se dobře četlo, ale o hruškovo-švestkovém dortíku si už musím nechat jen zdát... Občas kolem nás projede gondola a zpovzdálí je slyšet harmonikáře – romantika je tak dokonalá. Při placení se ptám na způsob přípravy dýně, která byla úžasně měkká, přitom nerozvařená a nevysušená. Vstřícný mladík okamžitě prozradí způsob přípravy. Žádné „musím se zeptat kuchaře“ nebo „to je naše tajemství“. Hned se dozvídám, že se celá dýně nejdřív peče v parní troubě, pak se slupka oloupe, dýně se rozkrájí, očistí od semínek a s trochou oleje a rozmarýnu se ještě chvíli zapeče.

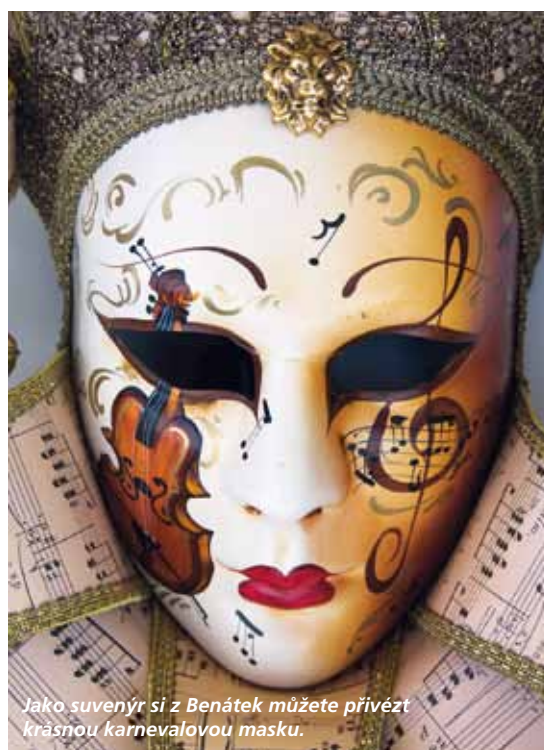
## Nedobrovolný ranní nákup

Ráno mě ruch na ulici bez pardonu probouzí už před šestou. Domlouvám svému

vědomí, že musí ještě spát, ale nejde mu to. Ach jo, supermarket vedle hotelu otevírá až v osm hodin... Hypnotizují ručičku na hodinkách. S úderem osmých vcházím mezi regály a zalapám po dechu. Vždyť ovoce tu mají levnější než u nás! Košík mám brzo plný, ale před pokladnou ho musím trochu probrat. A pak znovu hurá do bludiště starobyklých Benátek! Jdeme jinou trasou a procházíme přes náměstí Campo San Rocco s majestátními budovami. Uličky jsou plné roztočivých obchůdků a na mostech posedávají výdělkuchtiví gondoliéři. Pruhované svetry a klobouky se stuhou jim fakt seknu! Na jednom místě dokonce potkáváme nevěstu ve svatebních šatech. Je jí asi šedesát let a strašně se rozčiluje.



Artyčoky i vyloupaná artyčoková srdíčka jsou k dostání na trhu.



Jako suvenýr si z Benátek můžete přivést krásnou karnevalovou masku.

## Cicoria, micawa, giuggiole a ty další

Po prohlídce památek zamíříme na tržiště. Na pultech obložených ledem můžete spatřit nejrůznější druhy ryb, krevet, krabů a dalších mořských „příšerek“. Mají tu také tuňáky, majestátního mečouna, sépie, chobotnice, hřebenatky atd. U jednoho stánku bere kolemjdoucí dáma do ruky kraba, aby ho dala pohládit svému dítěti. Pak ho hezky uloží zase zpátky do chladicího boxu. Pes, který tu prochází, je u vytržení, takže ho jeho pán musí vléct velkou silou pryč od rybích dobot. U vytržení však nebyl jen pes... O půl jedné zde prodej končí a stánkaři své zboží rázem poklízají. Sousedící ovocno-zeleninový trh však pokračuje vesele dál, a tak se tam přesouváme. Vidím něco, co vypadá jako



Výdělkuchtiví gondoliéři čekají téměř na každém „rohu“.

## Klobouky se stuhou a pruhované svetry gondoliérům seknu.

Pohled na slavný most Ponte di Rialto



## Vyplatí se vědět:

- Do Benátek se můžete vypravit letecky, např. se společností ČSA, která létá z Prahy-Ruzyně na letiště Venezia – Marco Polo. Z něj se pak přímo do Benátek můžete dopravit romanticky lodí. Levnější letenky nabízí společnost Wizz Air, která létá na letiště Treviso, jež je od Benátek vzdálené hodinu jízdy autobusem.
- Do Benátek zvládnete z Česka dojet i autem. Doporučuji po cestě přespát například v kouzelném Bolzanu (kam je to z Prahy asi 6 hodin jízdy, z Bolzana do Benátek to pak trvá asi 4 hodiny).
- Zaparkovat se vyplatí těsně před nájedem na most vedoucí do starých Benátek, přes který přejedete autobusem.
- Po Benátkách je krásné chodit pěšky, ale zajímavé je využití lodí (vaporetto, 1 lístek/6,50 eura). Pro bohatší jsou tu vodní taxíky.
- Ubytovat se můžete buď ve čtvrti Mestre (nová část Benátek na pevnině), nebo přímo v historickém centru. V druhém případě je cena vyšší, ale taková noční či ranní procházka prázdnými uličkami je neopakovatelná.
- Zastavte se v některém z barů a osvěžte se drinkem Spritz. Je sytější a připravuje se z perlivého vína Prosecco, alkoholu Aperol a perlivé vody. K tomu místní požívají malé jednohubky (tzv. cicchetti). Ochutnat je můžete například v Osterii al Pesador, Ostarii Dai Zemei nebo v Cantinone Gia Schiavi, kde si koupíte i spoustu skvělých vín, jako třeba to, které voní po jahodách!



Benátky nabízejí spoustu malých a milých hospůdek.



Gondolou se v Benátkách jezdí tak, jako v jiných městech taxíkem.

## Odložte mapy, odbočte z hlavních turistických tras a „vplujte“ do uliček mezi starobylé paláce, kostely a útulné hospůdky, kde na vás čekají ty nejlepší gastronomické zážitky...

obří trsy pampeliškových listů, ovšem asi 40cm dlouhých. Je to cicoria, jejíž nahořklé listy se hodí k přípravě salátu. Taky tu mají neobvyklé zelené mandarinky s názvem micawa. Zaujaly mě i růžové, úžasně šťavnaté ryngle, ale úplně nejvíc mě „dostaly“ giuggiole. Vzhledem připomínaly dubové žaludy s barvou od zelené po zlatohnědou. Uvnitř měly podlouhlou úzkou pecku a chutnaly jako kříženece jablka a datle – po datlích byly sladké a po jablíčkách křupavé. (Doma jsem při vyhledávání na internetu zjistila, že jsou to tzv. čínské datle.) I hub tu prodávají spoustu! A taky kdoule, což je u nás ovoce „na vymření“. A v nabídce nechybějí ani okrájená srdíčka velkých artyčoků naložená v citronové vodě.

### Po trhu vyhládne

Na přilehlém náměstíčku Campo Cesare je živo, a tak to tam jdeme prozkoumat. Italové tu po nákupech klábosí s přáteli u sklenky dobrého vína. V baru si kupují pití a jídlo a pak to na stojáka všechno konzumují. Nepřehlédnutelné jsou skleničky s výrazně oranžovou tekutinou. Ptáme se, co to je. Přece spritz, typický benátský aperitiv namíchaný z bublinkového vína Prosecco, sifonu a oranžovočerveného alkoholu zvaného Aperol. Do toho pár kostek ledu a na špejli napíchnutá oliva (sklenka za 2,20 eura). Jejda, to byla dobrota! Hořkosladká a osvěžující. K tomu jsme si koupili pár jednohubek, kterým tu říkají cicchetti, a taky panini plněné čerstvým sýrem s bazalkou a rajčaty, jednohubky s rybí pomazánkou, další s cuketovou

omeletou a jednu pečenou lilkovou kuličku. Z baru se line hudba, a když se ozve notoricky známé „Ti Amo“, dáваме se s Michalem procítěně do zpěvu. Pár jednohubek ani panini nás však dostatečně nezasytily, a tak si v uličce vedoucí k Ponte di Rialto kupujeme rolku (roloto) z chlebové placky plněnou parmskou šunkou s velkou porcí rukoly (za 3,50 eura). Rozpečená chutnala skvěle.

### Davy a hejna

Když jsme přešli most Ponte di Rialto, jako mávnutím proutku se okolo nás vyrojily davy organizovaných turistických skupin a uličky byly plné obchůdků se značkovou módou. Hm, tak tohle mě nebaví. Pak nás proud lidí odnesl na náměstí San Marco, kde se turisté koncentrují společně s hejny holubů. Ani jedno nemusím. Mezi holuby občas proběhne nějaké dítě s loveckými sklony. Ale najdou se tu i šílenci, kteří holuby krmí. Výsledkem je postava obsypaná holuby (prostě takové lidské holubí „krmítko“). Že bych holuby považovala za bacilonosiče jenom já? Náměstí lemuje spousta předražených kaváren (cena kávy je tu třikrát vyšší než jinde), některé se snaží nalákat zákazníky na živou kapelu. Raději míříme k Ponte della Accademia, abychom prozkoumali zapadlý cíp ostrova s kostelem Santa Maria della Saluta. Dost tady fouká, ale je tu hezký výhled. Kolem zrovna proplouvá jedna ze zaoceánských obřích lodí. S okolními malými domky a úzkými kanály je to neuvěřitelný kontrast. Připadám si jako v románu Gulliverovy cesty.

## Primi i secondi

Do cesty se nám připlétl malý podnik s názvem Osteria Enoteca Ai Artisti na ulici Fondamenta della Toletta. I když už máme na dnešní večer rezervaci jinde, čtu si vyvěšený jídelní lístek. Asi nějaká přitažlivost... Mají tu dýňové ravioly a já mám jasno. Ty prostě musím ochutnat! „Lámu“ Michala, abychom zrušili plánovanou večeři a zůstali tady. Jenže on chce na rybí speciality. Ustupuji, ale co minutu brblám, jaká je to škoda, když vtom mě napadá spásná a zhýralá myšlenka. Dáme si tady ravioly jako předkrm a pak půjdeme do té druhé restaurace, kde máme rezervovaná místa. No co, Italové si přece běžně dopřávají „primi i secondi piatti“, tedy první a druhý chod. Vcházíme dovnitř a zjišťujeme, že je to vyhlášená vinárna. A láhvemi s vínem jsou tu stěny doslova obložené. Ravioly jsou jen tři, ale veliké. A vynikající! Jsou polité máslem a posypané strouhanou uzenou ricottou. Přiznám se, že jsem až do této chvíle netušila, že ricottu je možné strouhat a udit. Sotva vložím sousto do pusy, slastně zavírám oči. Michalův dotaz na to, jaké to je, slyším jen z velké dále. Má kulinární duše si totiž právě poletuje v sedmém nebi. Kromě raviol se tu dají ochutnat například těstoviny s osmahlym radicciem, slaninou a mořskými „potvůrkami“, rybí kebab či telecí maso na bílém víně. Uličky mezitím potemněly a my míříme do naší další kulinární destinace. Trattoria Al Ponte del Megio na Calle Larga 1666 je hned přes vodu naproti restauraci La Zucca, kde jsme byli předešlý den.

## Talíř plný „inkoustu“

Je chladno, ale i tak si sedáme k romantickým venkovním stolům k vodě. Z denní nabídky volím špagety s omáčkou z ančoviček a cibule a Michal sěpii s polentou. Mají tu i špagety s krevetami a cuketovými květy. A propos – květy... Za dobu naší večeře nám přišel třikrát nabízet pouliční prodáváč růže. „Děkujeme, ale nechceme.“ Harmonikáře s houslistou jsme naopak uvítali. Těstoviny byly dobré, ovšem sěpie... Naprosto bombastická! Vypadalo to a chutnalo jako nudličky velmi jemného kuřecího masa povařené v omáčce, do které někdo vylil celý kalamař inkoustu.

A tak se stalo, že jsem nakonec Benátky spatřila ve zcela jiném světle. Byly krásné, vzrušující, plné zádumčivých paláců i tajuplných uliček, ve kterých i zabloudit je zábavné. Nebyly špinavé, jen už něco pamatovaly. A hlavně byly plné inspirace, která na návštěvníky Benátek dýchá úplně všude. Tedy pokud se vymaníte z organizované potupné skvady turistů a užijete si je jako my – romanticky ve dvou a s dobrým jídlem a pitím.



Kopule katedrály San Marco ve slunečních paprscích přímo září.



Turisté ze sebe často udělají „krmitko“ pro holuby.



Ochutnat byste měli citronový likér Limoncino nebo perlivé víno s broskvovou šťávou Bellini.