

Výbušné Vánoce na Madeiře

Vánoce nás každoročně ženou někam daleko. Pryč od civilizace a jejích oslav, blíž k divoké přírodě. Moje a manželova volba minule padla na portugalské souostroví sopečného původu, kde je prý po celý rok příjemné jarní počasí, na Madeiru.

Připravila Lenka Požárová, www.zapalena-kucharka.cz
Foto Profimedia, Stockfood/kaleidoskope.cz a Lenka Požárová

**Poloostrov Sao Lourenco
je plný kontrastů modrého
moře a strmých útesů.**



Korzo ve Funchalu ve vánoční výzdobě

Na ostrov jsme si s manželem Michalem přijeli odpočinout od stresu a městské vřavy. Jenže v tom madeirském ráji neustále bouchaly rachejtle! A to v kteroukoli denní i noční hodinu. Když jsem zavřela oči, měla jsem dojem, že jsme zabloudili do válečné oblasti. Od místních se dozvídáme, že takto slaví Vánoce pubertální výrostci a že je to zcela normální. Nechápu, jak to snáší miminka a zvířata, kterým se to nedá vysvětlit. Taky nám bylo řečeno, že Vánoce se tu slaví ve velkém, neboť Madeira je silně katolická. Aha! Tak to jsme si tím naším útekem moc nepolepšili... Ani pověstného příjemného jarního počasí jsme se nedočkali, a proto jsme na Štědrý den museli vystát frontu v místní lékárně. Léky na kašel a rýmu jsme si pak nadělili místo dáreků.

Kulinární kompenzace

I tak jsme si ale náš pobyt vychutnali. V centru hlavního města Funchalu to krásně vonělo česnekem. Mohl za to Bolo do Caco – kulatý bochníček chleba pečený v peci na ulicích. Podával se horký, rozříznutý a plněný česnekovým máslem. Báječná byla tržnice Mercado do Lavradores, kde byly k mání takové druhy ovoce a zeleniny, které ani neumím pojmenovat. Ve vykachičkované části budovy byl i rybí trh. Turistickým hospůdkám, kterými je poseté nábřeží Rua Dom Carlos, jsme se záměrně vyhýbali a hledali něco místního a opravdového. Stačilo zajít za roh do klidné uličky ukryté před zraky turistů. Tam jsme objevili podnik O Jango (Rua de Santa Maria 166). Obsluha byla vtipná a pohotová, majitel vařil v kuchyni a na volné místo u stolu se tam stála fronta. Podávali tam ryby na všechny možné způsoby. Pro Madeiru je typická místní ryba espada, kterou Madeirané připravují i na banánech! Každý den jsme se sem vraceli a já ochutnávala nové a nové rybí lahůdky. A na závěr to vždy jistila sklenička místního sladkého vína.

Ostrov jako víno

Víno Madeira je fortifikované a může být suché (vhodné jako aperitiv) nebo sladké (vhodné místo dezertu). Chutí je podobné portskému. Tajemství jeho výroby a chuti spočívá v tom, že se na několik měsíců zahřeje na vysokou teplotu, pak se nechá dlouho zrát a teprve potom se stáčí do láhví. Na tento způsob zrání a skladování vína se přišlo už v 17. století. Mořeplavci totiž zjistili, že víno, které měli na palubě, když se plavili tropickými oblastmi do Indie, chutnalo po návratu mnohem lépe. Náš pan domácí nám dal ochutnat i vína ze sudů ve svém vinném sklípku. Bylo nebezpečně dobré a nebezpečně návykové! Chcete-li se na Madeiru dozvědět

o víně víc, můžete se zajít podívat do muzea Instituto do Vinho da Madeira na ulici Rua 5 de Outubro. Mimochodem, víno Madeira je jednou z ingrediencí tradičního vánočního medového koláče Bolo de Mel. Jeho příprava a výčet ingrediencí jsou dost zdoluhavé, ale chutná báječně. Základem jsou hrozinky, ořechy, citrusová kůra, spousta koření a třtinová melasa. Podle tradice se koláč nekrájí nožem, ale ulamují se z něj kousky, které se jedí rukama. Prý vydrží celý rok až do dalších Vánoc. To ale nejsem schopná potvrdit, neboť jsem ho snědla mnohem rychleji.

Malé banány a obří špízy

Madeira je vyhlášená také svými banány. Jsou malé a hodně zahnuté, což EU donedávna považovala za tak velkou indispozici, že dovoz těchto banánů zakazovala. Jen ke své škodě, protože zdejší banány jsou opravdu velmi chutné. K snídani jsme je měli každý den, neboť je pan domácí pěstoval přímo za domem. V zahradě jsme mu okukovali i avokádový strom a vánoční růže, které tu rostly ve velikosti bujných keřů.

Další místní specialitou jsou špízy hovězího masa. Říká se jim espetada (stejně jsem si je pletla pořad s rybou espada) a původně se připravovaly na vavřínovém dřevu. Místní na ně chodí jedině do Estreito de Camara de Lobos. Jsou tu vyhlášené dva podniky – Santo Antonio a Viola. Připravte se na pořádné porce, kdy vám špíz s obří porcí pečeného masa (i kuřecího) zavěsí na háku pod strop.

Průzkumy do vnitrozemí

Vydáváme se do kopců nad město Funchal do údolí Jeptišek – Curras da Freias. Je obklopené háji jedlých kaštanů, a tak není divu, že tu frčí kaštanové speciality. V jedné z místních hospůdek jsme si vychutnali kaštanovou polévku,

DALŠÍ TIPY NA VÝLETY:

- *Vychutnejte si pohled z jednoho z nejvyšších útesů Gabo Girau.*
- *Navštivte botanickou zahradu v hlavním městě Funchalu a přesvědčte se, že se země pyšní pojmenováním „plovoucí zahrada v Atlantiku“ právem.*
- *I když není Madeira koupací destinací, můžete se v městečku Porto Moniz vyřádit v sopečných jezírkách na pobřeží.*
- *Ve městě Canicalu zajděte do muzea velryb, které sem díky moři hlubokému kolem 4000 metrů připlouvají a dříve se tu i hojně lovily.*
- *Při cestě podél pobřeží poblíž Funchalu si vychutnejte majestátní podjezd pod letištní dráhou, která je tu nezvykle zapuštěná na sloupech v moři.*



Při túře po levadách se nabízejí nádherné výhledy.



Víno Madeira nesmí chybět po žádné večeři.

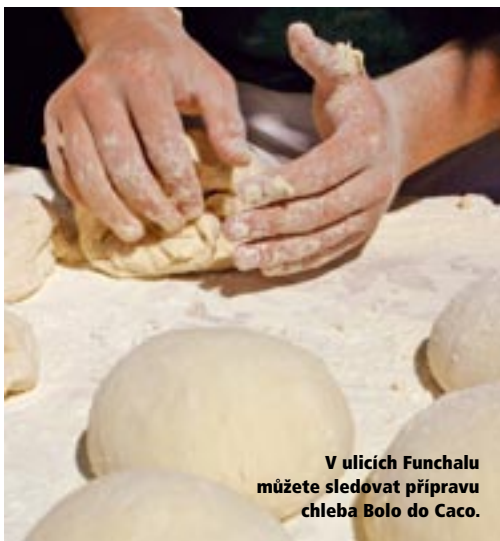


Mlýny a pláže najdete na ostrově Porto Santo.

kaštanový koláč i kaštanový likér. Samozřejmě za neustálého vybuchování všudypřítomných rachejtlí. Nad vesničkou je nádherná vyhlídka na celé údolí, kde můžete přemýšlet nad vznikem jeho názvu... Naproti přes údolí je další krásná vyhlídka v Bocca da Coridda. Můžete tu nechat zaparkované auto a vydat se na túru vinoucí se podél hřebene. Dojít lze až k průsmyku Boca do Encumenada. Odtud uvidíte moře na obou stranách pobřeží. Madeira je ostrov dlouhý jen 57 km a široký 22 km, a tak ho v pohodě objedete za jediný den. Díky tomu, že sem zasahuje GOLFský proud, se mu přezdívá „ostrov věčného jara“ (naše návštěva je zřejmě výjimkou, která potvrzuje pravidlo) a teplota vody tam neklesne ani v zimě pod 18 stupňů Celsia.

Levády se vinou všude

Náhorní plošina Paul de Serra je pustá a větrná. Kamenné stráně jsou poseté větrnými mlýny, do kterých se opírá silný vítr. O kousek dál je údolí Rabacal se známou levádou k 25 fontánkám a vodopádu Risco. Levádami je Madeira posetá celá a jejich síť měří úctyhodných 2170 km! Jsou to uměle vytvořené zavodňovací kanály, často vysekané v úbočích kopců u skal, podél kterých vedou cesty. Někdy jsou úzké jen pro dvě chodidla, někdy pohodlné a široké. Při našich toulkách levádami jsme narazili na několik zákeřných míst, kde jsme museli překonávat nebezpečná úzká místa ve vysokých výškách a přitom bez dostatečného jištění. Občas jsem si říkala, že takové místo by u nás bylo označené výrazným nápisem Zákaz vstupu (nebo minimálně



V ulicích Funchalu můžete sledovat přípravu chleba Bolo do Caco.

Vstup na vlastní nebezpečí). Ale tady vám takovou trasu dají klidně i do turistického průvodce. Z vlastní zkušenosti nedoporučuji pokračovat po levádě z Calderaio Verde na Calderaio Inferno.

Hurá na nejvyšší horu!

Chcete-li si užít krásy přírody, vyhněte se městům a jeďte přímo do hor, kde je i od rachejtlí pokoj. Klidné útočiště najdete třeba ve vesničce Santo da Serra. Ubytovali jsme se v osamělém obydlí s mnoha pokoji, ale byli jsme v něm sami. Na zahradě byly dozrávající stromy s citrony a plody tamarila. Ráno po sedmé nás nedobrovolně vzbudilo kohoutí kokrhání. Vykoukneme ven a... svítí sluníčko! Den jako dělaný na túru z hory Pico do Arieiro na nejvyšší horu ostrova Pico Ruivo (1862 m n. m.). Zima je však pěkná, kouří se nám od pusy, ale pohybem se zahříváme. Kupodivu výstup začíná sestupem. Po úzkém chodníčku bez velkého jištění mám přejít úsek, kde je vlevo i vpravo propast. Překonávám samu sebe. Uf! Vzápětí však vidím, že není vyhráno, neboť mě čeká prudký sestup po kamenných kluzkých schodech ve skále. Opět bez jištění v podobě zábradlí. Jinak je cesta krásná a nutností je baterka do skalního tunelu. Nedaleko od vrcholu se vyrojily postarší dámy s kabelkami. Napojuje se tu totiž cesta, která vede z nedalekého parkoviště, kudy dorazíte bez větší námahy. Po náročnější cestě je však dobytí vrcholu větší odměnou. Po návratu jsme si ve venkovské hospůdce dopřáli teplé jídlo. Něco jako kozí guláš a všudypřítomné ryby.

Silvestrovský výlet

Je teplo, a tak se odvažují ven dokonce jen v krátkém rukávu. Vyrážíme prozkoumat východně ležící poloostrov Sao Lourenco. Nemůžu se vynadávat na červeno-černé skály, pozůstatky sopečného původu Madeiry. Kouzelný je pohled z nejuvýchodnějšího cípu, kam se musíte vyškřábat téměř po čtyřech. Jen početné německé výpravy nám trochu kazí idylku. Vracíme se rozloučit s Funchalem. Procházíme se po nábřeží a pojidáme kaštan. Je tu cvrkot, neboť se doladují poslední přípravy na vyhlášený ohňostroj. Kvůli tomu se sem sjíždějí obří zaoceánské lodě z široka daleka. Už tu své pasažéry vykládají a vypadají monstrózně. Nejvyšší čas opět prchnout do hor. Tady naštěstí není ohňostroj vidět ani slyšet... Ve čtyři hodiny ráno jsme už na letišti a sledujeme pomačkané tváře spolecestujících, na kterých je čitelná probdělá noc plná bujarých oslav. O rachejtlích se mi bude zdát ještě hodně dlouho. Ale taky o krásné přírodě a dobrém jídle!

Porto Moniz nabízí i koupání v sopečných jezírkách.

