

Sever je dobyt!

Severní Evropa pro mě byla dlouho neznámá – nedostupná ledová královna. Lákavé nabídky nově zavedené letecké linky však nešlo odolat, a tak jsem uprostřed léta přistála v Malmö, třetím největším městě Švédska.

Stejně jako v minule představené Kodani ani ve švédském městě Malmö se nemusíte obávat davového turistického šílenství. V centru na náměstí Lilla Torg byla sice koncentrace lidí podezřele velká, ale ti se po chvíli rozptýlili do přilehlých hospůdek a zase byl klid. V restauracích tu nabízejí vysokou kvalitu surovin i služeb, ale ceny jsou mírnější než v ostatních západních velkoměstech, a navíc personál neočekává žádné spropitné. Prostě letní idyla, ze které vás vyruší jen pronikavý chechtot racků.

Šnečí hodování ve skleníku

Ve skleníku v zahradách Slottsgarden jsem si vychutnávala šneka. Byl teplý a skořicový. Pečivo zakroucené do tvaru šneka, nazývané kanelbullar, je oblíbenou švédskou dobrotou, kterou ve zdejší kavárně umějí skvěle. Posedět tu můžete netradičně v útulném skleníku, kde se po stranách pnou stonky rajčat i vinné révy. Při prozkoumávání místních zahrad, kam si chodí lidé z města pro bio zeleninu, nás zastihla dešťová sprcha. Úkryt jsme našli v dalším skleníku, v němž se pro změnu skrývala sušárna česneku, přičemž některé „macaté“ palice dosahovaly velikosti pěsti! V dalších částech zahrad jsme pak narazili na plantáž rebarbory, chřestu, kedlu-

ben, ale i řepy či mangoldu a na spoustu květů, bylinek a taky na větrný mlýn.

Vzorové ekoměsto

Ve městě frčí „bio“ i „fair trade“. Není to však žádný módní výstřelek místních obyvatel, ale něco naprosto přirozeného, zkrátka součást jejich životního stylu. Ve městě najdete ve velké míře bio pekárny, bio kavárny, bio restaurace, bio kadeřnictví (s přípravky bez chemických přísad), obchody s bio módou (z tkanin zpracovaných ekologickými metodami) nebo bio zmrzlinárnu. Těžko byste tu hledali restauraci, která by nepreferovala místní suroviny. Restaurace Salt & Brygga je dokonce v ekostylu celá vybavená. Od nábytku přes barvy na stěnách až po pracovní oděv personálu. Do auta můžete ve městě natankovat i ekologický etanol, který je navíc levnější, a všechny městské autobusy jezdí na zemní plyn. Město toho dělá pro podporu přírody hodně – od instalace solárních panelů, zelené střechy až po detektory, které automaticky dají přijíždějícímu cyklistovi zelenou. V Malmö prostě lidé pochopili, jak si neudělat z města smetiště.

Magnetické torzo

Procházka supermoderní čtvrti města s naprosto ekologickou infrastrukturou je

jako ocitnout se ve sci-fi. Slavný zakroucený mrakodrap, který je pootočený kolem své osy, postavil ve čtvrti Västra Hamnen v roce 2005 španělský architekt Santiago Calatrava. Sto devadesát metrů vysoká budova s názvem Turning Torso (otáčející se torzo) se záhy stala poznávacím znamením celého Švédska i nejvyšší skandinávskou budovou. Design, vkus a ekologie jdou ve městě ruku v ruce a je radost prozkoumávat různá zákoutí, odkud můžete objevovat nové a nové pohledy na Turning Torso. Dalším divem moderní architektury je třeba most spojující Malmö s dánskou Kodaní. Gigantická konstrukce se dvěma úrovněmi (horní pro čtyřproudovou dálnici a dolní pro vlakovou dopravu) je dosud největší stavbou tohoto druhu na světě.

Voňavé království jménem Olof Viktors

Rozhodli jsme se prozkoumat severský venkov, a tak míříme na jižní a východní pobřeží. Silnice tu místo patníků lemuje chrypy s mákem, březové háje nebo pastviny pro krávy. Ve vesničce Glemminge bylo naším cílem kouzelné stavení Olofa Viktora. Už z parkoviště jsem ucítila neodolatelnou vůni linoucí se z místní pekárny. Kromě té tam bylo i bistro, a tak jsem chvíli pobíhala



Hledáte-li na léto útočiště bez davu turistů a otravných veder, Malmö je skvělá volba!



jako smyslu zbavená mezi dvěma frontami a nemohla se rozhodnout, do které si stoupnu dřív. Není divu, že tohle voňavé stavení je vyhlášené po celém Švédsku! Během čekání v jedné z front jsem pozorovala, co si lidi nosí na tácu od pokladny, protože napsům jídel ve švédštině jsem moc nerozuměla. Naše volba padla na čerstvý plátek pečiva zasypávaný kopcem bílo-červených „ocásků“ s dresinkem. Vypadalo to jako krevety, leč až posléze jsem zjistila, že jsem ochutnala račí ocásky! V místním podání to nebyla luxusní lahůdka snobské restaurace, ale obyčejná venkovská svačinka. Vychutnat si vše můžete uvnitř místností obklopených knihovny nebo u některého ze stolků v zahradě. V pekárně se pak můžete stavět pro vyhlášené chleby či křupavé knäckebroty, které tu mají navlečené na tyči pod stropem. Výborné jsou i místní sušenky nebo domácí brusinkové müsli.

Slunce nad Kivikem

Do vesničky Kivik, ležící na západním pobřeží, jsme dojeli autem z Malmö zhruba za jednu a půl hodiny. Krajinně vévodí jablečné sady, ale my jsme mířili rovnou do malebného přístavu lemovaného typickými barevnými rybářskými budkami. Nepřehlédnutelná byla moderní budova, ze které vycházeli lidé s nabitými taškami. Sotva jsme nakoukli dovnitř, měla jsem rázem oči navrch hlavy. Pultry přetékal nabídkou ryb. Čerstvých, uzených i marinovaných. Snažila jsem se krotit, ale stejně jsme taky odcházeli s nacpanou taškou. Sledě marinované v hořčičné omáčce,

Jak se tam dostat, kde se ubytovat...

- [Do švédské metropole](#)

[Malmö se dostanete například s leteckou společností Wizzard.](#)

- [Ubytování jsem vyzkoušela v hotelu StayAt Malmö Kaptensgatan, kde jsou pokoje s kuchyňkou a lednicí.](#)
- [Půjčovnu kol najdete ve městě před hlavním nádražím \(ve stánku u vody, kde si můžete dohodnout i plavbu lodičkou\).](#)

Co v Malmö ještě podniknout?

- [Přičichnout k rannímu rybímu trhu Fiskehoddorna s typickými barevnými dřevěnými domky.](#)
- [Ochutnat bio dobroty v pekárně St. Gertrud, v kavárně Barista, bistru Flickorna Fläderblom či ve zmrzlinárně La Dolce Sicilia.](#)
- [Prozkoumat náměstí Möllevångstorget s mnoha etnickými restauracemi a zeleninovým trhem.](#)
- [Půjčit si kolo a projet se po nedaleké písečné pláži Ribesborg s vyhlídkou na most Øresund, odkud se dá zažít i krvavě rudý západ slunce.](#)
- [Nasednout na vlak a za 35 minut vystoupit v Kodani.](#)

uzený losos s jablky (ale celé kusy ryby, ne plátky, jaké známe u nás), uzený úhoř nebo lososový cheesecake – to byly naše úlovky. Místní rybárna tvoří spolu s restaurací Buhres jeden komplex a je vyhlášená široko daleko. Doladěné to tady mají do detailů – od ubrousku s modrou rybkou přes škeble ve vázách až po rybářské sítě na stěnách. A ryby tu tedy umějí připravovat! Zvolíte-li salátový bar, můžete si vychutnat z mnoha druhů marinovaných sledů, lososa připraveného na pět způsobů, úhoře a nespočet salátů. Pokud chcete barevný i lahodný zážitek, dopřejte si jídlo s názvem „Slunce nad Kivikem“. O co jde, pochopíte, až před vámi přistane talíř s marinovaným sledem, červenou řepou a kapary vyskládanými do úhledných kruhů, v jejichž středu září vaječný žloutek. Po smíchání všech ingrediencí tohoto rybiho tataráku budete plout na vlnkách slasti. Zapomenout však nemůžu ani na obalované sledě s brusinkami, ani na rybí polévku.

Salátové pugéty

Došlo i na průzkum nabídky místního supermarketu. Do očí mi padla spousta nevědnicích zajímavostí. Tak třeba kopr tu prodávají v květináčích. Není divu, nechybí snad v žádném místním jídelně. Když jsem si prohlížela ty zvláště vyhlížející listové saláty zabalené do pugétů, postřehla jsem, že mají ještě kořínky s valem hlíny. Nápaditý způsob, jak zachovat salát co nejčerstvější. Sezónu právě zažíval hrášek, angréšt, rybíz a jahody, které si zde na svou spanilou zralost počkají o dobrý měsíc déle než u nás. Sýrovými pultry bylo hodně těžké projít rychle. Vyhlášený je především tvrdý sýr Västerbotten. Zasekla jsem se i u regálu s krabicovými džusy, kde jsem objevila i ovocné polévky ze šípků (nypon-soppa) nebo borůvek (blåbärsoppa). Mezi oleji kralovaly tu místní – řepkové (500 ml

stálo v přepočtu 55 Kč). Sůl jsem tu zase našla vložkovou s mořskými řasami. Švédskou specialitou je marmeláda z plodů hjortron, které vypadají jako žluté maliny, ale chutí nijak nad naše ovoce nevyčníkají.

Brusinky a další bobule

Díky severskému klimatu se ve Švédsku výborně daří lesním brusinkám (lingon), klikvám (tranbar), které u nás známe spíš jako americké brusinky, a třeba i borůvkám. Brusinkové zavařeniny tu mají intenzivnější chuť než ty naše a prodávají se i ve dvoukilových kyblíčcích. Objevují se totiž velmi často jako obloha na talíři. Klikvy tu mají (stejně jako u nás) sušené, ale i ty jsou s výraznější chutí a mnohem šťavnatější než jejich scvrklé kolegyně na našich pultech. Z obou bobulí tu dělají i džusy a šťávy. Než se ale napijete, je dobré předem prostudovat balení a ujistit se, zda kupujete džus, nebo sirup. Výborný byl místní lehký šumivý hruškový cider (påron cider).

Severské chutě

Místní chutě jsou mi hodně blízké. Bramborový salát s koprem, ryby s brusinkami, úžasný sladkokyselý sled nebo krupoto s řepou mi zachutnaly bez výhrad. Chvályhodná je snaha používat domácí suroviny, o které nemá farmářská oblast Skåne, jejíž je Malmö metropolí, nouzi. V pekárnách voněly jablečné koláče, skořicovo-jablečné muffiny nebo oříškové koule obalené burisony. Výborné byly i rebarborové dezerty na nespočet způsobů. Dokonce jsem v jednom obchůdku objevila i rebarborový čaj. K tomu všemu můžete přikusovat žitný chleba, který tu dělají hutný, plný zrníček a s nasládlou chutí. Vlastně spousta jídla je tu nasládlého. Od brusinek přes sledě až po chleba. A je to asi „nakažlivé“, protože ze země se pak odjíždí se spokojeně nasládlým úsměvem na tváři.



Typické rybářské domky lemuji pobřeží přístavu ve vesničce Kivik.



Zákoutí na venkovském dvorku u Olofa Viktorse



K žádnému jídlu tu nesmí chybět brusinky.

**Bylo načas
zjistit, že
severské
Švédsko není
nedostupnou
ledovou
královnou.**

Kdo není v Malmö „bio“, není „in“. Do auta můžete načepovat ekologický etanol, ale neekologičtější je jezdit na kole.

