

iN.

Tipy pro váš volný čas

+ TV program

MAÑANA?
ESPAÑA!



JINÉ ŠPANĚLSKO

Hračky, šampaňské, jeskyně, lidské věže: Španělsko, jak ho neznáte

V červenci je tam vedro, v srpnu zas nesezenete hotel, protože má většina Španělů dovolenou. Nejlepší dobou na poznávání této úchvatné země je podzim. Nejuví Čechů jezdí do Katalánska, jenže moře, pláže a bary Costa Bravy ani Gaudí v Barceloně jim už nemůže stačit. Přinášíme osm vyzkoušených tipů, jak u moře zažít konečně něco nového.

TEXT ZUZANA CHURAHOVÁ FOTO PRIMEDIA, AUTORKA

Zchladte se ve sklepích šumivého vína Cava

Kam vynází, když sivé v tom pekelsém katalánském vedru, když vás přestalo havit se smažit u moře na pláži pod Barcelonou? Někam, aby to bylo cohy kamenem dohodil a autem dojel? Půjčte si auto – většinou to vyjde levněji než v Česku. Nabízíme okruh autem z Barcelony a zpět. Všechna místa jsou snadno dostupná.

Zaštíť můžete návštěvou sklepu katalánského „šampaňského“ zvaného cava. Vidina skleničky chladivého močku nejvíceňších skleniček a jejího porovnání s konkurencí je likavá. Vyznáte tedy po dálnici směr Tarragona.

Za pár hodiny jste ubran nejstaršího sklepa na výrobu katalánského šumivého vína Codorniu. Sant Sadurní d'Anoia, hlási nápis s názvem vesničky v kraji Penedés. Při prvním pohledu začínáte mít dojem, že vás GPS doveďla do řeckého sídla a vaš dílo spočívající v krasasech a triku s úzkými ramínky je nějak nepatřičné. Tento pocit se prohloubí ještě víc, když vstoupíte do recepce nadzemní cihlové budovy ve tvaru nadzemních sklepů a porostlé palm vinem. Vitá vás mladík v obliku. Uff! Je zde možná prohlídka. Jak by ne? A jde na vše.

Průvodce vychrlí pár údajů, ale vám připadá omražující především to, že značka se zrodila v roce 1551. Nese název podle Anny de Codorniu, po které bylo pojmenováno toto třídně nejlepší šumivé víno Španělska, pochopitelně brut. Ach, ta Anna měla ale šest.

PODZEMNÍMI
CHOUBAMI
SKLEPU
CODORNIU
VÁS VOZÍ
VLÁČEK.

Její přijmení se uchovalo v názvu tohoto lahodného nápoje. Codorniu známená v katalánském krepelka, takže tato cava se vlastně jmenuje Anička Krepelka.

Vláček vás vezme podzemními chodbami. Průvodce hlási, že se rozekládají na ploše 200 tisíc metrů čtverečních. Hotový labyrint. Jednotlivé chodby jsou vlastně jakési jeskyně, španělský cuevas, a od toho už je blízko ke cavas. Nazývají se podle míst, kam se toto šumivé víno vyrábělo (Tokio, Havana, Londýn, Curych) nebo komu bylo dodáváno (král Alfons XIII. aj.).

Král Alfons v tomto sklepě asi pochybil druhou chvíli, neb do knihy věnování zaměnil jedno sloveso druhým a místo Toto víno je skvělé a jsem velmi spokojen vznikla věta Jsem k rukousnutí a velmi spokojen. Nuž, dokazuje to pouze to, že bublinky mají trochu stoupaly do hlavy, a tak to má být. Firma si toho tak všífí, že ono věnování nechala zvěřnit, převést do dlaždicové podoby a hrde se tím chlubí.

Na závěr prohlídky dostanete samozřejmě jako každý turista skleničku Codorniu a můžete se cítit na chvíli jako králové, po-





1

něvadí tento sklep je od roku 1897 dvorním dodavatelem pro královský dům. V roce 2001 zde vyrobili největší láhev sektu s obsahem 26 litrů. A sklepy a budovy okolo, podzemí i nad zemí, jsou navíc architektonickým skvostem. Pravá šumivá secese. Datují se do roku 1915 a architektem i stavitelem byl Josep Puig y Cadafalch, jeden z velikánů španělské secesní architektury.

Osmého září tu každoročně oslavují filoxeru. Tedy onen hmyz, který zdecimoval na konci 19. století všechny evropské vinice. Asi aby nezapomněli na onu tragédii, a jak je v tomto kraji zvykem, raději se veselí, než smutní, protože jejich vinice očividně vzkvétají.

Přeneste se do středověku v městečku Montblanc

Objevovat neznámé Katalánsko vás chytlo a hledáte další možnosti výletů? Vydejte se do vnitrozemí poznat Katalánce, kteří nežijí z turistů.

Směr Madrid a Lérida, právě na této ose leží sedmitisícové městečko Montblanc. Každý by si jednoduše mohl odvodit, co název znamená. Bílá hora. Proč by nemohlo

mít i Katalánsko svoji Bílou horu? Divokou historii plnou zvratů na to má. Ale název není odvozen od sněhu ani od bílého vápence, jak tomu je v případě Česka či Švýcarska, ale je synonymem pro panenskou přírodu, která tu převládala nad civilizačním šílenstvím.

Montblanc je vlastním srdcem Katalánska, jehož patronem je svatý Jiří. Zde na tomto kopečku svedl Jiří údajně bitvu s drakem, porazil jej a zachránil sličnou princeznu. že to je jen legenda a že to bylo zcela v jiném koutě světa, nevadí, protože městečko je jak vystřížené z omalovánek. Prostě kouzelné.

Projdete jednou z bran opevnění, kterým je město obehnáno, a ocitnete se v jiném světě. Na každém rohu na vás dýchá středověk, uličky jsou tak úzké, že jimi stěží projede malé zásobovací auto. Ticho a liduprázdně, čekáte, kdy uslyšíte kopyta a objeví se svatý Jiří. Když vyjdete ke kostelu svatého Martina, říkáte si, zda tu filmář nezapomněl středověké kulisy.

Kde je náměstí, tam bude živo. Hned proti radnici, která je uvnitř vymalovaná nejvýznamnějšími výjevy z dějin Montblancu, najdete bar a v něm místní Montblaňáky. Prý tu každoročně 23. dubna, na svátek svatého



SKLEPY Zde se rodí katalánské šumivé víno Codomiu. (Sant Sadurní d'Anoia)

Jiřího, patrona zamilovaných, sehrávají bitvu s drakem a radní vycházejí do ulic v plné zbroji i s meči.

Fonda Cal Blasi se nachází v bývalé židovské části města. Středověký, v architektuře i rozdílných střídání hotýlek funguje ve stylu máma vaří a tata obsluhuje. A tata, majitel, si rád povídá. O politice, o tolik v současnosti diskutované katalánské autonomii a hlavně o jidle. Poradí, jak správně připravovat katalánskou pochoutku, zdánlivě jednoduchou, ale která se vám podaří, jen když máte dobré ingredience.

Potrebujete „pouze“ domácí chléb z pravého kvásku a s kůrčičkou, který nejdříve potřete po okrajích česnekem, aby vám jeho vůně naladila chuťové pohárky.

Pak rozmažete po chlebu měkké, šťavnaté a jemně nasládlé rajče, jako byste je chtěli o chleba nastrouhat, a zakapete dobrým olivovým olejem. Můžete přidat pravé chorizo nebo sýr. A protože je vše pravé, tak o výsledku se netfeba rozepisovat. Všechno v těle vibruje slastí z gastronomického zájtku. A k tomu povídání o krásach tohoto bývalého věvodství. Kdyby tuto fondu znal Karel Čapek, určitě by o ní pěl pochvalné ódy.

KDYBY
HOSTINEC
CAL BLASI
ZNAL
KAREL ČAPEK,
PĚL BY œDY.

podstavce pro bílé skalní masivy, jež se nad nimi tyčí.

V jediné místní restauraci, zařízené v původním stylu, si dejte jídlo podle doporučení obsluhy. Bude to třeba sopa de brossa, tedy masový vývar se vším, co prostě v domácnosti zbude. A po něm měli mató, med s ovčím tvarohem, protože zde je kraj, kde se daří medu, džemům a léčivým bylinkám. Dnes tento typický katalánský dezert pojďte v kterémkoliv supermarketu a pouze jej doplněte oříšky nebo medem. Ale je to stejný rozdíl, jako když si u nás koupíte hotové houskové knedlíky, anebo si je doma pěkně uhnětete.

Podívejte se na záhadné malby v jeskyních u Cogulu

Ne, nedá se to srovnat. Altamira je mnohem slavnější a její jeskyně jsou obrovské. Ale řekněme-li se Cogul, zasvěcení vědí, o čem je řeč. Celé katalánské vnitrozemí je totiž protkáno prehistorickými jeskyněmi a jako celek jsou tyto primitivní malby pod názvem Arte levantino dokonce zapsány na seznamu UNESCO. Vaším dalším cílem je Cogul v kraji Les Garroges, v provincii Lérida.

V roce 1908 se místní farář schoval s dětmi před deštěm do malé jeskyně. A stejně jako v případě Altamiry, i v Cogulu si jedno zvídavé dítka všimlo, že na zdech jeskyně běží jeleni a kanci a chodí ženy v dlouhých šatech, s vlasy staženými do drdolu. Tím vzdělaným knězem z vesničky Cogul byl Ramon Huguet a s jeho objevem začínají první výzkumy, jež trvají dodnes. Kolem těchto maleb se teď buduje monstrózní muzeum, ale dokončenf stavby je zatím v nedohlednu.

Přístup je trochu dobrodružný, avšak stojí za to. V přímluvě jeskyně, bývalé svatyně, se před vám roztančí devět ženských postav ve falickém tanci okolo muže. Kolem nich si to štrádují jeleni. Celkem 45 figur v černé a hnědé barvě. Před 10 000 až 65 000 lety před Kristem si tu někdo maloval. Pro zábavu, nebo nám chtěl něco sdělit? Právě množství nezodpovězených otázek týkajících se těchto primitivních maleb a neschopnost si představit tu spoustu let, která od té doby uběhla, vás omračuje. Roca dels Moros, jak se nazývají jeskyně v Cogulu, určitě stojí za vidění. Oproti stáří těchto maleb je náš život jen prchavou kometou, jež často prolétne vesmírem a nezanechá žádnou stopu.

Kupte si voňavý olivový olej u Léridy

Noříte se více a více do katalánského vnitrozemí a vaším následujícím cílem je Verdú. Ovšem kolem se nachází spousta olivovníků a přímo u silnice, 22 kilometrů od Léridy, muzeum L'Oli, tedy olivového oleje. Proč se nepodivit? Bohužel, v Česku nemáme ani potuchy, které druhy olivového oleje vůbec existují, a smí-



1 PRO DĚTI

Velkolepé muzeum španělských hraček ve Verdú

2 TANEC

Falický tanec devíti žen kolem muže v jeskyni u Cogulu

3 ČERNÁ

„Přišel plast a vytlačil nás.“ (Keramik Felix z Verdú o úbytku práce)



ZDRAVÍ V muzeu L'Oli u Léridy dostanete výtečný olivový olej z odrůdy Arbequina.



řujeme se se směskami s lakonickým označením „panenský olej lisovaný za studena“. Jako u vína, také u oliv existuje řada odrůd. V Andalusii to jsou například Hojiblanca, Picudo, Picual a další, v Castilla La Mancha zase Cornicabra. V Aragonu převažuje Empeltre a katalánskou odrůdu je Arbequina.

Kupovat olej, aniž bychom věděli, ze které odrůdy oliv byl vymačkán, je jako kupovat láhev vína s neznámým obsahem typu Sklepmistr. Katalánská odrůda pochází z vesničky Arbeca, která leží nedaleko muzea.

Z jejího názvu bylo odvozeno něžné pojmenování této maličké olivy. Malé, ale vydatné na olej. Obsahuje totiž až dvacet procent oleje, má úžasně nízkou kyselost, není hořká a krásně voní. To je ten pravý olej do salátů a na bílý chléb s rajčaty.

Arbequinu možná přivezl král Jakub I., Dobyvatel z Mallorcy, anebo ji zde vysadili templáři. To už nikdo přesně nezjistí, ale je to v podstatě jedno. Olej z Arbequiny je úžasný.

V muzeu hned vedle motorestu si prohlédnete staré drtičky, obrovské žulové kameny o 500 tunách a věkem vyzkoušená stáčecí zařízení. A nakonec samozřejmě nechybí ochutnávka a možnost si olej zakoupit. Určitě to udělejte,

že proto, že je od místních, kteří jej zpracovávají v malém množství a vkládají do něj své srdce.

Objevte černou keramiku a úžasné muzeum hraček ve Verdú

To Verdú byste měli vyrazit i proto, že je to centrum černé keramiky. V neděli ráno se jen líně protahuje a zívání spáčů neruší ani vytahování rolet jediného místního baru. Liduprázdně. Během půl hodiny se ale stane zázrak a bar se naplní zájezdem důchodců a cyklisty, neboť všichni tito výletníci si vyjeli poznávat krásy kraje.

Nejdříve zamiňte do zdejší keramické dílny, kde vás přivítá pan Felix. „Tady nás bylo kdysi čtyřicet hrnčířů v jedné ulici, dnes je nás pouhých pět,“ říká. Je vidět, že týmový duch v něm stále dřímá, protože na pracovním triku má heslo Work Team.

„Dnes jsem v důchodu, ale černou keramiku dělám stále. Nemám žádný výuční list, naučil jsem se to jako malý kluk. Jezdíl jsem a prodával po celé Evropě a zaměstnával šestnáct lidí. Do devadesátých let jsem se brodil v penězích. Hliněné nádoby na vodu, na víno, na

olej i sypké potraviny se prodávaly ve velkém. Pak ale přišel plast a ten nás vytlačil,“ postěžuje si.

Jak se docílí černé barvy a proč právě černá? „Ale to je jednoduché,“ tvrdí Felix. „Neglazovaná keramika udrží lépe chlad a hliná pracuje, takzvané llora y suda, plácá a potí se. Voda prostupuje keramikou a na povrchu se odpařuje, uvnitř nádoby ale zůstává chladná.“

A proč je černá? Je takzvaně zakuřovaná, čehož se docílí redukčním pálením v peci na dřevo. Kouř se vstřebá do rozžhavené hliny a je to. „Jednoduché, praktické, jenž smutné. Toto na energii a znalosti náročné černeslo pomalu mizí a těch několik kousků na ozdobu, které si lidé koupí, pana Felixe nad vodou neudrží.“

Městečko Verdú vsadilo na tradici. V turistické kanceláři mají vystaven speciální kousek černé terakotové keramiky. Jmenuje se Silló de la crisis, krizová váza. Je v půlce utažená hliněným řemenem se znakem euro.

Symbolizuje krizi a utažení opasků a je vítěznou hliněnou nádobou roku 2009. Ve Verdú totiž každoročně vyhlašuje soutěž keramiků a oceněné kousky jsou vystaveny na radnici.

Když se zeptáte místních, doporučí vám muzeum hraček. A připravte se na pří-

STOLNÍ
FOTBAL
MĚL SLOUŽIT
ZRANĚNÝM,
KTEŘÍ PŘIŠLI
O NOHU.

www.in.ihned.cz

SUPER CENA
99,90
Box A5
Prince of Persia

SUPER CENA
199,90
Kufřík dětský
Iamino Hello Kitty

SUPER CENA
59,90
Penál plný
22 ks

SUPER CENA
2,90
Sešit 524 EKO

Víme, co vaše děti potřebují

Nabídka platí od 18. 8. do 14. 9. 2010
v hypermarketech a obchodních domech Tesco.

Snášejte i ušetříte | **TESCO**



DEZERT Sladké muškátové víno a sklenička oříšků a mandlí (Restaurace Sant Jordi ve vesničce Guimerá)

jemný šok. V městečku s 1050 hlavami je velkolepě pojaté soukromé muzeum hraček a automatů. Sice jen španělských, ale v tom je to kouzlo. Uvnitř rodiny s dětmi, cyklisté a důchodci z baru, všichni se svorně baví. A brzy budete i vy.

Je to prohlídka španělské historie skrze hračky a zabere minimálně dvě hodiny. K vidění jsou tu první panenky z kaširovaného papíru zvané Pepas, které se nesměly umývat, jinak by se rozmočily. Dále pak panenky Giselas z doby generála Franca, ale i plakáty, houpací koníčci, trojkolky, letadélka, stavebnice, hračky pro děti i pro dospělé.

V neděli tu předvádějí divadelní automaty. A protože Španělé jsou národ fotbalový, nejvíce pozornosti přitahuje Señor pelota neboli Fotbalový pán, hračka, která má místo těla fotbalový míč a je na klíček. A hned vedle stolní fotbal. Od průvodkyně Terezy se dozvítí, že existuje středoevropský stolní fotbal, v němž mají fotbalisté obě nohy spojené, takže vlastně nohuju jednu. A pak španělský stolní fotbal, kde mají fotbalisté obě nožky rozdělené.

Vymyslel jej nezávisle na tom první Galicijec Alexandre de Fisterra, který byl zraněn za občanské války při bombardování Madridu. Aby nějak potěšil ty zraněné, kteří na tom byli hůře než on a přišli o nohu, napadla ho tato hračka. Dodnes existuje Federace španělského stolního fotbalu a Mezinárodní federace stolního fotbalu. Odlišují se právě počtem nohou hracích figurek. Muzeum existuje teprve od roku 1999, ale je umístěno ve skvostné budově z 15. století a samotná instalace formou rampy je úžasná. Díky tomu se dům, známý pod názvem Cal Jan, zcela obrodil. Klobouk dolů před jeho architekty.

Ochutnejte svérázný hudební dezert v Guimerá

Na cestě zpátky k pobřeží si udělejte ještě alespoň dvě zastávky. Ani jedna vás nezklame. Nejdříve zamiňte do bohem i lidmi zapomenuté vesničky Guimerá jen kousek od Verdú. Prohlédněte si odkaz žáka Antonia Gaudího, Josepa María Pujola, který pro místní románský kostel Panny Marie vytvořil nádherný alabastrový secesní oltář.

Sápat se v odpoledním žáru křivolkými uličkami ke strážní věži není sice příjemné,

ale výhled stojí za to. Pod vám se rozprostírají střechy jako líheň hnědavých podzimních hřibků na lesním paloučku. Celá vesnička je přilepena ke svahu, a když scházíte dolů, propláte se sítí uliček, dvorků a podloubí jako houštím v lese.

Až uslyšíte zpěv, vejďte nenápadnými dveřmi do jednoho z domů. Uvnitř je skryt další kostel, velikostí spíše svatyně. Nápis hlásá, že jde o farnost svatého Štěpána. Právě se zde slouží odpolední mše.

Seběhněte-li k řece Corb, narazíte na místní restauraci Sant Jordi. Jako dezert si tady dejte katalánskou specialitu zvanou Músico neboli Hudebník. V typické skleněné karafě

vám přátelský číšník přinese solidní dávku muškátového sladkého vína a plnou skleničku různých oříšků a mandlí. Opravdu zvláštní dezert.

Pokud nevíte, jak z karafy pit, dostane se vám hned vysvětlení i názorné ukázky.

Číšník bez skrupulí vezme karafu a ochotně vám předvede, jak pit, aniž byste se skleněné láhvě dotkli ústy, a jak se nepobryndat.

Vysvětlení původu neobvyklé dobroty na sebe nenechá dlouho čekat. Ve středověku prý hudebníci hráli dlouhé hodiny a hodiny vstoje, aby vydrželi, dávali si do kapsy ořechy a mandle, které postupně ujídali. Od chlebodárců pak dostávali na posilněnou silné víno.

Ovíněni sladkým moskatelem, najděte si odpolední chládek pod jedinými stromy u říčky. Možná vás při této siestě napadne, proč nejste středověkým hudebníkem...



ODVÁHA V kolektivu je síla. Zná vám to dnes divně? Kataláncům ne. (Lidské věže ve Villafranca del Penedès)

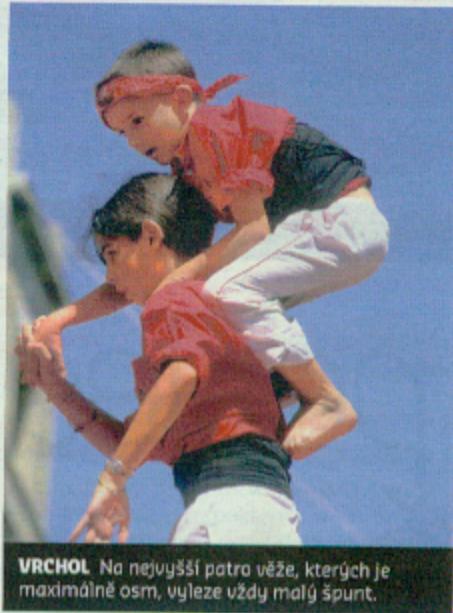
Nechte se strhnout stavěním lidských věží ve Villafrance

O Kataláncích se tvrdí, že jsou na korunu. Vlastně bychom měli říci na pesetu či dnes na euro. Nicméně, málokde poznáte takovou nefalšovanou soudržnost jako zde. Má zcela různé podoby. Jednou z nich jsou i takzvané lidské věže.

Villafranca del Penedès leží kousek od Barcelony. Sjížděte do ní z kopcovitého vnitrozemí a už z dálky cítíte moře. Češi toto město s 38 tisíci obyvateli znají spíše podle vína, které se pod označením původu Penedès dováží i k nám. Nebo slavné sklepy značky Torres. Proto spíš zavítají při návštěvě města do muzea vína, do katedrály a do historického jádra, které docela mile překvapí množstvím historických domů.

Ale Villafranca je slavná i z jiného důvodu. Sídlo tu jeden z neaktivnějších collas, spolků stavitelů věží z lidských těl. Ten místní vystupoval dokonce i v Praze na Staroměstském náměstí. V jejich budově, kde mají i kavárnu, můžete potkat šéfa místního spolku zvaného Sokolnici, Halconeros.

K našemu Sokolu nemají daleko. Stavění lidských věží je totiž fyzicky náročné, založené na udržování tělesné kondice a věkově neomezené.



VRCHOL Na nejvyšší patra věže, kterých je maximálně osm, vyleze vždy malý špunt.

Na sedmi- a osmipatrovou věž musejí zkoušet až třikrát týdně. V létě venku, v zimě v hale, která je hned vedle. Spolek má asi šest set aktivních členů. Skoro stejný počet je zapotřebí pro jednu lidskou věž. Vystupují o víkendech a z výťahu platí pronájem tělocvičny a další náklady. A také košíli, v níž vystupují. Kalhoty si naopak platí každý sám.

Nejstaršímu sokolníkovi je sedmdesát, nejmladšímu šest. Lidskou věž ze šesti set osob jsou schopní postavit za třicet minut. Účastní se i ženy, což vypadá jako správné, vždyť přece máme rovnost pohlaví. Věž se ale staví zdola na základně, již tvoří lidská těla. A nechat po sobě šlapat vyžaduje sílu a pořádná ramena.

Heslem podle náčelníka sokolníků je: Síla, rovnováha, odvaha a chladný rozum. Ty poslední tři vlastnosti potřebují hlavně ti, co lezou výš a výš. Tady už je patrné napětí a zvuk příšťal vystřídá ticho, aby bosonoží šplhači slyšeli povely a mohli tvořit vyšší patra. Těch je maximálně osm. A úplně nahoru pak vyleze malý špunt, jenž zakončí stavbu a vyskne pozdrav všem přítomným.

Sokolnici z Villafranca se účastní každoročních soutěží, jež se budují jako v krasobruslení. Především technická stránka stavby věže, kterou obyčejný smrtelník nechápe. Diváci mohou hodnotit také, a to stránu estetickou, která je skoro vždy dokonalá. Co ale hlavně pochopí všichni po zhlédnutí lidské věže, je duch pospolitosti Katalánců. Jakési nevýřené pravidlo, zakódované v nich již od dob napoleonských válek, kdy se postavili proti vpádu francouzských vojsk. V kolektivu je síla. Dnes to v individualistickém a atomizovaném světě zní divně. Kataláncům nikoliv.

CHCE EFEKTIVNĚ OBCHODOVAT SE ZAHRANIČÍM.

ÚČET GENIUS BUSINESS EXPORT/IMPORT OD GE MONEY BANK MU TO UMOŽNÍ.



**VEDENÍ BĚŽNÉHO
ÚČTU OD 350 KČ
MĚSÍČNĚ**



Jsou gesta, která říkají, co potřebujete pro podnikání se zahraničím. Proto vám nabízíme účet Genius Business Export/Import, který vám přináší kromě jiného tyto výhody:

- výhodné poplatky za zahraniční platební styk: od 20 Kč za příchozí platbu
- běžný účet v Kč včetně vedení dalšího běžného účtu v EUR nebo USD
- sporící účet v Kč, USD a EUR s vysokým úročením: 0,4 % EUR až 0,2 % USD

Rozumíme si.

www.gemoney.cz

infolinka: 844 844 844

GE Money Bank



GE závaz podle všech předpisů