

ZANZIBAR ANEB
PRVNÍ SVĚTOVÝ PRŮVODCE
HALINY PAWLOWSKÉ



Zanzibar aneb První světový průvodce Haliny Pawlowské

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.motto.cz
www.albatrosmedia.cz



Halina Pawlowská
Zanzibar aneb První světový průvodce
Haliny Pawlowské – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2018

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.


ALBATROS MEDIA a.s.

motto



ZANZIBAR ANEB
PRVNÍ SVĚTOVÝ PRŮVODCE
HALINY PAWLOWSKÉ



Praha 2018

PŘEDMLUVA

„I když je mi osmdesát pět let, chci ještě poznat celý svět!“
Tohle napsal můj táta, umřel v devadesáti a já pak nad jeho slovy brečela dojetím.

Můj táta totiž moc necestoval. Nebylo to možné. V roce 1948 mu komunisté zabavili nejen vysokoškolský index, ale taky cestovní pas.

Mého otce cizí kraje vzrušovaly. Byly pro něj synonymem svobody a dobrodružství a toužil, abych aspoň já poznala všechny ty zaslíbené země. Nutil mě proto hrát tenis, abych se v zahraničí účastnila mezinárodních turnajů, nutil mě učit se cizí řeči, abych všude měla dveře dokořán. A taky mi táta říkal, že všude se dá žít, když tam máte s kým jít na víno.

Knížka, kterou právě máte v rukou, vznikla tak, že jsem byla požádána, abych pro Českou televizi napsala sérii dokumentů o evropských metropolích.

Byla to úžasná zakázka. Splnila jsem ji s rozkoší a vydělala jsem si tím dost na to, abych mohla cestovat dál sama a bez povinností.

Úplně svobodná jsem se vydávala do vyhlášených, ale i méně známých míst a tam jsem hledala významné stavby, bezvadné restaurace, pohodlné pláže, romantická zákoutí, alkohol a fajn lidi.

A protože cestování považuji nejen za jednu z nejpříjemnějších činností, ale taky za důležitý moment rozvoje našeho vzdělání, a protože si myslím, že my, jako Češi, jsme se už doma za Honzovou pecí naseděli až dost, tak si dovoluji vám předložit své cestovatelské postřehy.

Má knížka není průvodcem v pravém slova smyslu, není to cestovatelský deník. Nabízím vám své vzpomínky, střípky svých poznatků, fakta, která pro mne byla nová, a taky místa, která by se vám mohla zalíbit.

A proč je název knížky *Zanzibar*? Protože vždycky když si táta pečlivě vyleštil boty a nasadil klobouk, tak máma řekla: „Kam jdeš?“ a táta řekl: „Do Zanzibaru!“ a máma řekla: „Tak ať jsi do půlnoci doma!“

„Zanzibar“ nebyl pro mého otce jen jménem ostrova v Indickém oceánu, z kterého se vyváží vonné koření, když šel můj otec do „Zanzibaru“, tak šel „do světa“! Šel pít víno a snít své cizokrajné příběhy.

Můj táta měl vždycky pravdu, proto ctím jeho myšlenku a troufám si vám poradit: „Čím větší kus světa poznáte, tím budete chytřejší, a čím častěji vyrazíte na flám, tím dřív si zvyknete na kocovinu!“

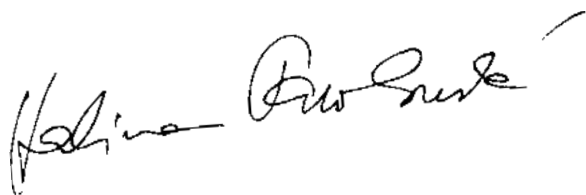
Za sebe si dovolím ještě jednu ideu, zformulovala jsem si ji na základě zkušenosti, která mne sama přivedla v úžas:

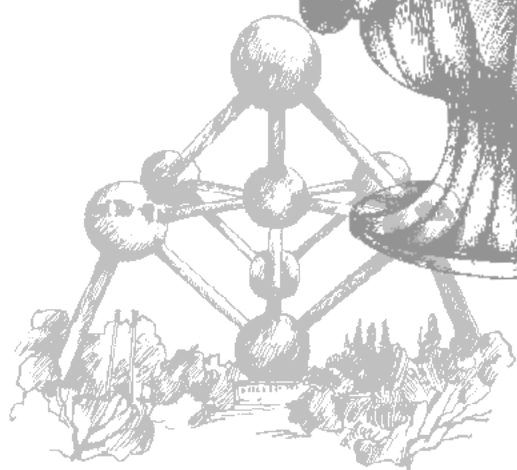
„Čeští muži by měli cestovat, aby na vlastní oči viděli, jak krásné, chytré a hodné jsou české ženy! A české ženy by se měly vypravit do světa, aby se ujistily, že někde existuje aspoň jeden vtípný, bohatý, hodný, vášnivý, něžný, zodpovědný a zamilovaný muž!“

S výkřikem:

**VŠUDE NA SVĚTĚ SNÍM,
CO TAM SNÍM!**

Happy travel time, gute Reise a dobrou chuť vám přeje

A handwritten signature in black ink, reading "Helena Buzová". The signature is written in a cursive, flowing style. The name "Helena" is on the left, and "Buzová" is on the right, with a long horizontal stroke extending from the end of "Buzová" to the right.





ŘIM

UNAVENA' NAHÁ HOLKA
FEDERICA FELLINIHO

Do Říma vedou cesty všech hříšníků. Logicky jsem proto letěla do Říma i já. Když řeknete ROMA (Řím) obráceně, dostanete slovo Amor. Proto je zřejmě právě Řím městem, kde sídlí papež, kde se hodně modlí a kde je víc jak 400 kostelů. Někdy jsou kostely nenápadně vklíněné do čtvrti tak, že vypadají jako řadové domky, někdy mají historii starou skoro 2000 let a vždycky je v nich v létě chládek a v zimě překvapivě teplo...

Režisér Federico Fellini jednou pojal Řím jako město žen. Řekl, že ho vždycky nesmírně vzrušoval pohyb ženských boků při chůzi a že mu od dětství právě tenhle pohyb připomínal zvon, které se komíhají proto, že nastal čas, aby se šlo ke zpovědi...

Řím sice leží mezi sedmi pahorky, ale střechy římských domů – většina z nich vznikla bez dovolení, a proto Řím působí trochu jako chaotická skládačka různě přistavovaných kamenných beden – jsou rovné! Jen když je hezky, tak vás dojmou zelené rostliny teras, červené slunečníky a zvláštní odraz slunce, které se cpe do úzkých a provlhlých uliček.

KDYBY SI NA SEBE VZALA ASPOŇ KOŠILKU!

Když jsem byla v Římě já, tak bylo neveselo, truchlivo, lílo jako z konve. Taxikáři kvůli dešti nejezdili, bary se neotvíraly, a když jsem si přesto chtěla dát s někým schůzku, tak se ten Říman většinou podíval na nebe a řekl: „Porca puttana!“ (V překladu kombinace slov prase a děvka.)

Když opravdu chcete poznat Řím, nešplhejte po schodech, po stráních a nevytahujte dalekohled. Vrhňte se do podzemí. Když byl režisér Fellini dítě, tak se jednou v římských katakombách ztratil. Nikdy nezapomněl na svou hodinovou hrůzu a na osvobozující skřehotavý hlas, který volal: „Hledá se chlapec z Rimini!“

Z Rimini je i muž, co mi dovolil navštívit svou zahradu. Inženýr Bordoní patří ke společenské špičce Říma a bydlí přímo nad katakombami. Ty ústí hned vedle bazénu a jsou typickým příkladem římského života a smrti. Když si totiž právě tady plavou římské krasavice, je docela logické, že jsou přímo nad urnou krasavice, která zemřela v roce 303. V každém případě vždycky ale v Římě platilo a platí, že kdo je bohatý, ten musí mít bohatý hrob, a že když se někdo považoval za velkého člověka, tak musí být jeho hrob ohromný.

Proto existuje Pantheon. Vznikl v roce 2 před naším letopočtem, pak za baroka ho zohavili a pak se do něj pohřbilo asi 30 000 mnichů. Dřív se šlo do Pantheonu po pěti schodech vzhůru, dnes stojí chrám v rovině s dlažbou a je to jen další důkaz, že se Řím pomaličku propadá do vlastních dějin...

Alberto Moravia řekl, že Řím je lenošivá děvka, současná obchodnice mi řekla, že Řím je město překrásné, výborný italský režisér Maurizio Scaparro řekl, že je Řím město zamilovaných, a mně se líbí, co řekl slavný italský herec Giorgio Albertazzi: „Řím je jako nahá pěkná žena. Je ale pořád nahá, máte chuť jí říct, aby si vzala aspoň košílku, ale kdepak! Ona se neoblékne! A protože je nahá tak dlouho, tak už je z té své obnaženosti dost unavená...“

ŠOK V NEJVĚTŠÍM CHRÁMU PÁNĚ

Nejvíc hysteričtí po památkách jsou v Římě pochopitelně Japonci. U Kolosea se dokážou fotografovat celé hodiny. Normální Ital by byl rád, kdyby se v Koloseu konalo mistrovství světa ve fotbale, italsíí umělci touží v Koloseu ztvárnit balet a básník Seneca Koloseum nenáviděl. Řekl o něm, že když dopustili, aby tu během 100 dní zemřelo 5 000 šelem

a 120 gladiátorů, dá se čekat, že nejdřív budou požírat lvi lidi a potom budou lidi předhozeni bez zdržování rovnou divákům...

Nad kalnou vodou Tibery leží Andělský hrad. Vypadá jako ponuré vězení. Je to pevnost, kde byli mučeni kacíři, kde se skrývali papežové a kde je teď chodba, která vede přímo do Vatikánu...

Vatikán je státem ve státě. Má hranice, které jsou nejčastěji přestupované, a má hranice nejpečlivěji strážené. Vatikán má 44 hektarů a asi 2 000 zaměstnanců. Má benzínové pumpy, rozhlas, policii a gardu o 100 mužích. Má taky vlastní měnu a poštu, a ta je na rozdíl od státní pošty přesná a rychlá. Ve Vatikánu se nerodí děti a žijí v něm zejména muži...

Nad vším ční Michelangelova kopule Svatého Petra a Svatý Petr je největší chrám Páně na světě. Má 30 oltářů a vejde se prý do něj 60 000 lidí. A vás šokuje to, že bazilika nepůsobí jako většina ostatních ponuře. Je světlá a až euforicky rozmařilá.

ZPOVĚDNÍK NA INFARKT

Každý správný Američan má svého psychoanalytika. Každý správný Ital má svého zpovědníka. Bratr František je z kostela sv. Marie ve čtvrti Trastevere. Je to nejstarší mariánský kostel v Římě, je ze 3. století a má mozaiku s 10 svatými ženami... Když jsem byla v kostele já, tak tam bylo žen mnohem víc. Na zpověď čekaly frontu a bratr František jim pozorně naslouchal, radil, a když slyšel, že jedna z cizinek nebyla u zpovědi už tři roky, tak se tak zhrozil, že ji okamžitě poslal do jiného kostela, kde umí všechny jazyky světa a kde visí venku červené lucerničky, protože je to vlastně záchranná služba první boží pomoci...

CARA MAMMA! FIAMMA!

Jací jsou vlastně Římané? Herec Albertazzi mi řekl, že jsou srdeční, maličko vulgární a někdy trošku na obtíž... Pravý Ital bez gest nemluví a zcestovalý Ital, který chce vypadat důstojně, jako by měl pořád na paměti radu: „Nemávej rukama!“ A proto to někdy při rozhovoru vypadá, jako by oslovený dostával neviditelné příkazy: „Pozor!“ – „Pohov!“

Pro Římana je typické, že neustále telefonuje. Mobil mu ale neslouží k byznysu, k domluvení schůzky s milenkou, každý Říman má mobil proto, aby mohl svou matku informovat o tom, kde právě je, co hodlá dělat a kdy přijde na oběd...

V Itálii totiž vládnu matky! Každý Říman je pro svou matku věčně neposlušným nádherným chlapcem a kvality každé dívky se určují pouze tím, jaká z ní v budoucnosti vyroste matka! Při telefonování často slyšíte *cara mamma* a *fiamma* (drahá maminko, milovaná...).

Italové milují jízdy na motorkách a mopedech. Italové jsou všichni potenciální herci. Italové mají rádi plné ženy s mohutnými nadry.

SPOLEČENSKY VYŘÍZENÝ ITAL

Centrum Říma tvoří úzké uličky. Občas v nich visí prádlo. Domy jsou otlučené, svítí jen výklady drahých butiků. A ty jsou tady opravdu drahé. Butik Fendi je úžasný, protože v něm můžete sehnat tašky s kapsami určenými speciálně pro lahve se šampaňským. Firmu Fendi založilo pět sester. Jejich obchody jsou v elegantní ulici Bourgogne blízko Piazza di Spagna a všechny jsou řízeny homosexuály.

V noci je Řím převážně temný. Hodně se šetří elektřinou. Město připomíná středověký Východ. Salon Versace navzdory energetické krizi září do daleka...

U Guccioho hodně nakupují Rusové. Nejdražší kabelky, aktovky, které svou elegantní tajuplností asociují mafii, která méně elegantně zlikvidovala už jednoho z Guccioho bratrů.

Italové mají skoro nejhezčí obchody na světě. Interiéry míst, kde opravdu žijí, jsou mnohdy mnohem skromnější. Většinou má pravý Ital svůj majetek na sobě. Muži jsou ve značkových oblecích, a kdo jde na jednání s botou, která nemá podrážku z kůže, je společensky vyřízen. Přesně jako když má ponožku tak krátkou, že je možné mu zahlédnout kousek nohy...

O KÁVĚ, ROZKOŠI A HŘÍCHU

V Itálii je nejlepší cappuccino a zmrzlina na světě. Víc než 100 druhů zmrzliny najdete v cukrárně *Della Palma*. Cappuccino si dejte v *Caffè Greco*. Sem chodil Nikolaj Vasiljevič Gogol, Johann Wolfgang Goethe, ten mimo jiné vzdal svou honbu za antikou a vrhl se do náručí ohnivých Italek – nejvíc ho na nich fascinoval temný knírek...

Právě tady sedávala spisovatelka Emily Brontëová, spisovatel Mark Twain a právě tady taky papež zakázal stýkat se s umělci, protože měli moc hříšné názory na svět.

Federico Fellini sem taky chodil. Větší přednost ale dával kavárně *Canova*. Když jsem v ní byla já, tak na židličky seděla dáma v norkovém kožichu. Kolem ní prošli dva mladí policisté a možná jí něco řekli. Pravda je, že křičela přes celé náměstí Popolo asi deset minut. Pravda je, že ústředním tématem projevu byla slova *bastard!* a *cretino!* A pravda je, že si jí vůbec nikdo nevšímal. V téhle restauraci se scházejí největší gurmáni. Mají tu mořské speciality a já si dala široké nudle *pappardelle* s čerstvými hříbkami a smetanovou omáčkou a rozkoší jsem málem omdlela.

Fellini taky řekl: „Řím je město temné jako žena, temné jako katolická víra. Temné tím, že vám dává pravidla, kte-

rá vás baví okamžitě neposlouchat. A to je motor – hřích, odpuštění, rozhřešení, hřích...“

O restauraci *Ranieri* se vypráví, že je stará jako Řím. Není to pravda. Je stará od roku 1843 a byla v ní jako host královna Viktorie. Vaří tu skvěle. A je tu ticho, které si vynucuje panovnická přítomnost.

V hospodě *Da Meo Patacca* ve čtvrti Trastevere je vždycky veselo, protože sem chodí domácí i turisté, a kuchař mi prozradil, že 300 hostů nakrmí on sám jen s pěti kuchaři. A když jsem si já poručila, tak číšníci na mě mrkali a kuchař se přišel osobně podívat. Pak přišli typičtí italští zpěváci. Dva z nich se svěřili, že jsou z Haliče. A zpívali, jak jsou ženy krásné a jak jim láskou puká srdce. A pak šli k vedlejšímu stolu a zpívali totéž.

V Římě nejsou kavárny, ale bary a trafiky, kde se jen tak rychle do sebe hodí šáleček kofeinu jako nezbytný životabudič. Denně asi tak osmkrát... Jsou to buď maličkáta úžasně silná *espresso ristretto*, nebo větší úžasně hořká *espresso*, nebo dvojitá *espresso doppio*, nebo silné *caffè frappé* – se zmrzlinou, nebo *con panna* – espresso se šlehačkou, nebo *latte macchiato* – espresso s mlékem a mléčnou pěnou, anebo nějaká jiná káva. V Itálii se taky jí asi 300 druhů těstovin, a je to vždycky jenom předkrm. A počet druhů pizzy ještě nikdo nikdy nepočítal. Náš domácí se jmenoval Alfonso. Říkal, že o Italech jsou všichni ve světě přesvědčení, že se cpou pouze těstovinami. A on, Alfonso, ze všeho nejradši jí steaky a plněná avokáda. Pravda je, že jsem nadívané avokádo u Alfonsa taky ochutnala. Bylo tak lahodné, že doma jsem ho už svým blízkým připravila nesčetněkrát...

INVALIDA U PAPEŽE NEMÁ ŠANCI!

V Římě je určitě hezky, když svítí slunce a je vedro, a vy se radujete, jak kolem vás prošly dějiny. Když je vám zima a bolí

vás nohy, vidíte jen obludně obrovské pozůstatky těch, kteří se marně snažili o pomníky své nesmrtelnosti. Cítíte touhu po moci a taky zmar, a pak si řeknete: Řím je přece svaté město! Žije v něm nejbližší prostředník Boha. A to je prý nejlépe informovaný smrtelník. Ale jak to, že mu neřekli, že když se chce v chrámu svatého Petra pomodlit invalida, že nemá šanci? Že díky 17 vysokým schodům před kostelem nemůže v chrámu nejsvatějším prosit o zázrak!

V Římě je 1 300 fontán. Fontána di Trevi je na maličkém náměstí a vypadá jako varhany. Stojí v ní bůh moře Neptun, lasturu táhnou koně a všichni cizinci házejí do kašny peníze, aby se do Říma mohli vrátit. Já neviděla jediného invalidu, že by tam něco házel.



● **ITALSKÁ ANTIPASTA S LILKY**

Dva menší lilky nakrájíme na půlcentimetrové plátky a lehce posolíme, menším zampionům oloupeme hlavičky (100g) a 1 červenou a 1 žlutou papriku nakrájíme na proužky, 2 cibule a 4 stroužky česneku na plátky. Na olivovém oleji (3 lžíce) pak nejdřív osmahneme cibuli, potom česnek a ostatní zeleninu. Krátce orestujeme, přisolíme, opepříme a vložíme do zapékací misky. Přidáme čerstvý rozmarýn (1 lžíce), citronovou šťávu (3 lžíce), olivový olej (2 lžíce), bílý vinný ocet (3 lžíce). V troubě zapečeme (15 minut) a hned podáváme s bílým pečivem.

● **NADÍVANÉ ALFONSOVO AVOKÁDO**

Dvě velká zralá avokáda rozkrojíme na poloviny, vyjme-me pecky a lžičkou vydlabeme dužinu tak, aby u slupky zbyla vrstva silná asi 5 mm, a lehce pokapeme citronem. Další vypeckované zralé avokádo oloupeme, nakrájíme

na kostičky a zalijeme marinádou z olivového oleje (2 lžíce), jablečného octa (1 lžíce), soli a černého mletého pepře. Z oloupaného jablka vyjmeme jádřinec, dužinu nakrájíme na kousičky a přimícháme k marinovanému avokádu. Touto směsí naplníme poloviny avokád, přikryjeme potravinovou fólií a necháme vychladit.

Italové k nadívanému avokádu rádi pijí lehké bílé víno nebo jasmínový čaj.

● KUŘECÍ STEHÝNKA RANIERI

Paličky kuřecích stehýnek dáme na hodinku marinovat do ½ l černého piva s několika kuličkami drceného jalovce, černého pepře a dvěma bobkovými listy. V hlubší pánvi zahřejeme lžící olivového oleje a na něm rozpustíme 2 lžíce másla. V pánvi podusíme na kolečka rozkrájené 2 cibule. Pak přidáme osušená stehýnka, zprudka je orestujeme a posolíme. Přidáme marinádu a zahřejeme k varu. Ztlumíme oheň, vmícháme 2 lžíce rajského protlaku (nebo kečupu), přikryjeme pokličkou a dusíme asi půlhodinku. Změklé maso vyjmeme a dáme do tepla, šťávu zcedíme a za vyšší teploty a stálého míchání zredukujeme množství sosu asi o jednu třetinu. Dochutíme mletým černým pepřem, dosolíme, stehýnka šťávou na talíři přelijeme a podáváme s bílým chlebem.



● ZELENINOVÁ MÍSA

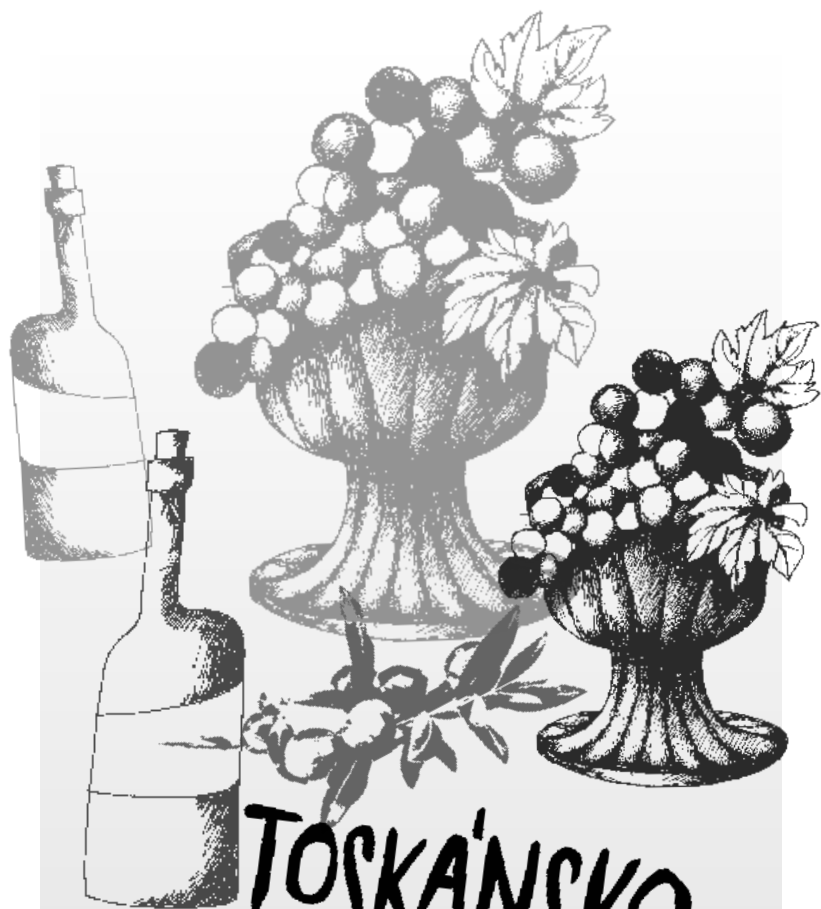
Na lžící másla v kastrolu podusíme nakrájené kedlubny (4 ks), mladou mrkev (6ks) a zelené fazolky (500 g). Osolíme, opepříme, přidáme lžící nasekaného rozmarýnu. Změklou směs promícháme se 4 lžícemi strouhaného sýra (Grana Padano) a lžící sekané petrželky. Mísu ozdobíme

půlkami malých rajčátek (8 ks). Zeleninová směs chutná výborně jako příloha k minutkám nebo samostatně s pečenými bramborami.

● ŠPAGETY S KREVETAMI

Na lžici másla krátce podusíme proužky z 1 římského salátu a na 2 lžících olivového oleje orestujeme středně velké krevety (200 g). Omáčku si připravíme z 1 lžice zahřátého rajčatového protlaku, 3 lžic koňaku a kelímku sladké smetany. Osolíme, opepříme, vmícháme krevety i salát a společně provaříme cca 3 minuty. Podáváme k těstovinám (300 g), které jsme uvařili v osolené vodě.





TOSKAŇSKO
KDE ŽENSKÉ VNADY
NEMAJI' ZA VADY

Dalo by se říci, že moje rodina má 3 byty, 4 psy a 2 babičky. A všechno to v létě vyžaduje hlídání. (Doufám, že tahle formulace babičky neurazí, ale snad ne, protože obě vědí, že je máme rádi.)

Tak! A protože organizace hlídacích čet je velice náročná, tak to naposledy vyšlo tak, že jsem jela na dovolenou s mou dcerou. Je to velká slečna a na rozdíl ode mne umí řídit i nákladák. Já neumím řídit nic. Ani kolektiv, ani vlastní život, natož něco, co má kola. Představa, že travíme prázdniny v nákladáku, se nám nelíbila. Zhlédly jsme se v kabrioletu. Asi proto, že je velice in, a taky proto, že často listujeme stylovými časopisy, a i když to ani jedna z nás nevyslovila nahlas, tak jsme obě dospěly k závěru, že právě kabriolet je naprosto zásadní, aby se z nás staly úchvatné krasavice. Věřily jsme, že v kabrioletu budeme mít sexappeal tak obrovský, že se za námi potáhne peloton dychtivých mužů z Prahy až na kraj světa. Pro tento pocit jsme byly ochotny vraždit. Naštěstí to nebylo třeba. Pan Duba z autocentra Duba nám ho půjčil.

To zásadní k dosažení hvězdného lesku bylo jasně červené cabrio značky Lexus, a kdo se na ně podíval, tomu se samovolně zvedly koutky, protože tohle auto i ve skeptických probouzí optimismus. Když jsme ho s dcerou testovaly, tak jsme náhle jely dvěstěpadesátkou a vůbec nám to nepřišlo. Jediný handicap vozu spočíval v tom, že když jsme chtěly mít otevřenou střechu, tak jsme musely mít skoro prázdný kufr. Speciální zavazadla kónických tvarů, která nádherně pasovala za přední sedadla, jsme totiž sháněly až na poslední chvíli, a tak jsme je nesehnaly.

Rozhodly jsme se proto, že pojedeme někam, kde nebudeme nic potřebovat. Někam, kde vystačíme s plážovými šaty, náhradním svetrem, osuškou a žabkami. A tak jsme se rozhodly pro Itálii. A protože jsme měly vůz, který by slušel každé filmové hvězdě, tak jsme jely do míst, o kterých bájí

nejen teď v Hollywoodu, ale kde kdysi tvořili impresionisté a básníci, když je Paříž přestala bavit. Cíl naší kabrioletové cesty zněl: Toskánko!

JEZERO TAK AKORÁT NA ZABITÍ

Na mapě jsme si našly atraktivní trasu. Přes rakouský Hallstatt a přes Grossglockner. Hallstatt je nesmírně malebné městečko vytesané do skály. Domečky jsou v něm mrňavé a barevné, hladina jezera pod nimi je temná. Pršelo. Vítr dul, černě ledovcového oka nám evokovala smrt. Přespaly jsme v hotelu *U Pošty*. Patřila k němu oblázková plážička a zahrádka s veselými slunečníky. Nebylo jich třeba. V hotelu s námi bydlelo ještě 17 Japonců, ti si stáhli kapuce přes obličej a nekompromisně fotili proudy deště. My jsme kabrioletu zatáhly střechu a namířily jsme si to do lázní. Bad Ischl má léčebné prameny, lékařské domy, fontánky se zdravou vodou, několik jezírek v okolí, kostel, ve kterém je při mši narváno, a taky cukrárnu z roku 1880, kde je pořád cítit vůně vanilky, jahod a taky trošku arogantní snobismus bývalé monarchie. Daly jsme si čaj a má dcera zhřešila meruňkovým koláčem. Byl z kynutého těsta se žmolenkou. Těsto bylo nadýchané, ale tenké na čtvrt malíčku.

VÁNICE V ALPÁCH

Na Grossglockner jsme stoupaly do výšky 2 500 metrů. Na vrcholku byl sníh. Léto bylo v plném proudu a nám ošlehávaly tvář vločky ostré jako střípky skla...

„Jediné, co bych tady chtěla vidět, jsou aspoň dva sviští!“ řekla jsem. Nahnuly jsme se nad rokli a asi metr pod námi jsme zahlédly temné chlupaté tělíčko. Svišť! A vedle něj dru-

hý! Zvířátka měla roztomilé obličejíky, jen mě překvapilo, že měřila maximálně 30 centimetrů. Vycpaný svišť, který kraloval Císařské chatě Františka Josefa ve výšce 2 880 metrů, byl aspoň o půl metru větší.

„SE SNOBSKÝM AUTEM DO SNOBSKÝCH MÍST...“

Tak by mohl znít náš letní slogan. Jsem dávno poučena svým kamarádem, kameramanem Vládou Holomkem, který tvrdí, že nejlepší vyhlídka je vždycky tam, kde je napsáno „Vyhlídka“, a proto jsem došla (a velice správně!) k závěru, že místa, kam jezdí bohatí a slavní, musí mít něco do sebe. Jinak by přece celebrity jezdily jinam! Cítím ale povinnost zdůraznit, že jsem nejela šmírovat hvězdy, jak vypadají v plavkách (i když by mě to zajímalo!), jela jsem do vyhlášených míst, abych si je prohlédla jako rovnoprávný turista. Jako člověk, který se už nemusí pachtit za devizovým příslibem a který se v cizině neživí výhradně lančmítem.

LAGO DI GARDA

Naše další zastávka byla u jezera Lago di Garda. Ubytovaly jsme se v městečku Gargnano ve *Villa Luigi*. Hotel měl čtyři hvězdičky a recepční hovořila vybranou angličtinou s výrazem laureátky Nobelovy ceny. I tento hotel stál přímo na břehu jezera. Večeře se podávala na terase plné růžových keřů. Jezero vypadalo jako moře. Vlny šuměly a v dálce na protějším břehu se bělaly vrcholky hor. V hotelové zahradě rostly citroníky s korunami sestřiženými do tvaru muchomůrek a taky tam byly pomerančovíky, na kterých se hrbolaté staré pomeranče velikosti

tenisáku střídaly s čerstvými plody hladkými jako ping-pongové míčky.

Večeře by se dala charakterizovat: „Mnoho povyku pro nic!“ Číšníci sice pluli jak graciézní tanečníci v bílých rukavičkách, jídlo ale bylo docela obyčejně hnusné. Druhý večer jsme proto přijaly návrh od „Nobelovky“ a rezervovaly jsme si místo v restauraci *La Tortuga*. Šlo o malou rodinnou hospodu s kuchyní tak výjimečnou, že dosáhla jednoho Michelinu. (Michelin je oficiální celosvětové uznání gastronomické brilantnosti, maximální počet udělených hvězdiček Michelin je zatím 7, ale i pro jednoho Michelinu jsou kuchaři schopni zabíjet.) Restaurace měla jednu místnost o rozměrech většího obýváku a nabízela se v ní tři menu. Všechna měla sedm chodů a my si zvolily menu „Z jezera“ a menu „Speciality podniku“.

Jako předkrm jsme měly variace z ryb. Carpaccio z lososa, filátka ze pstruha, jikry a mlíčí v octě s cibulí, kousek uzené bílé místní ryby, jejíž jméno si nejsem schopna zapamatovat, a pak sousto pečenáče, který měl podobnou chuť jako náš kapr.

Součástí každého italského menu je „pasta“. V *La Tortuga* nabízeli domácí špagety s krevetkami. Špagety nebyly kulaté a pravidelné. Neměly stejnou šířku ani délku, ale byly nezřízeně dobré. Pak jsme si střídavě pochutnávaly na jehněčích kotletkách se sušenými cherry rajčátky a dušené rybě s kapary a lanýži. Porce byly maličké. Nesmírně důležité bylo přesné načasování. Večeře mi připomínala divadelní představení, kdy se první dějství nedá odtrhnout od posledního a kde i přestávka hraje ve vnímání významnou roli.

A tak jsme pokorně jak natěšení diváci po expozici (studený předkrm), peripetii (teplý předkrm), konfliktu (hlavní chod), přijaly i katarzi – dezert! Měly jsme napěněnou smetanovou zmrzlinu, nugátový krém s nasekanými pistáciiovými oříšky a sušenky z medu, mandlí a marcipánu. Ve výběru vín

jsme se k *Lagu* zachovaly trochu macešsky. Daly jsme totiž přednost prosecku z oblasti kolem Sieny a červené jsme pily z Montalcina. To proto, že právě tam jsme se chystaly. A taky proto, že nám majitel hospody diskrétně prozradil, že místní lehké bardolino pijí s opravdovým potěšením jen nevytříbení Němci...

OLIVY A LEVANDULE

Casa Mazzoni je staré stavení, které stojí na půl cesty mezi skalním městečkem Rocca Strada (*rocca* v italštině znamená skála a *strada* je cesta) a mezi příjemně obyčejnou vesnicí Sassofortino. V *Casa Mazzoni* jsme byly už počtvrté. Přivítal nás Angelo. Je to správce nemovitosti, která prý patří bohaté Američance. Nikdo ji ale nikdy neviděl, a tak si nejen sousedé, ale i my myslíme, že žádná Američanka neexistuje a že je to jen Angelova zástěrka, aby nemusel investovat do nového potrubí a klimatizace a aby mohl neustále zvyšovat cenu.

Angelo je kulatoučký Ital se světlým melírem. Je mu něco mezi třiceti a padesáti. Letos si do svého domu přivedl partnerku. Stejně kulatou dámu až z Kanárských ostrovů. Má osmnáctiletého syna (evidentně leze ten budižkničemu Angelovi na nervy) a vypadá večer na pětadvacet a ráno na šedesát!

S Karolinou přibyl k Angelovi ještě rezavý pes se světle hnědýma očima a kotě, které bylo tak hubené, že jsem se až zajíkla, když jsem ho hladila po hlavičce. Cítila jsem pod prsty lebku tak drobnou, že by stačilo jen lehounce zmáčknout a...

Na zvířata jsme měly u Angela štěstí. Na cestě k domu jsme totiž zahlédly dva dikobrazy. Bylo před půlnocí, šouraly jsme se z pizzerie a najednou nám v reflektorech zasvítily

šedobílé bodlinaté koule. Dikobrazi byli načuřeni, nechtěli nám uhnout. Než jsme identifikovaly, o jaké živočichy vůbec jde, tak jsme si na okamžik myslely, že jsme se setkaly s ufony.

Angelo nám prozradil, že dikobrazi se v Toskánsku vyskytují pouze řídce, ale že mají výborné maso, a hned si vzal pušku, že nám ho obstará k večeři. (Nepodařilo se. Naštěstí...)

Casa Mazzoni leží vysoko v horách asi 40 kilometrů od moře. V domě je chládek i v těch největších vedrech a ve skříni v pokoji jsme měly připravené deky, kdyby nám vlhko z lesů zalezlo pod kůži... Dům byl postavený někdy v 15. století. A i když jsou Italové vyhlášení designěři, tak Angelo si na estetiku moc nepotrpí. Pergolu má sflikovanou z bambusu a igelitové plachty a nový parádní sprchový kout oblepil obtisky.

Proč jsme tedy k Angelovi jely? Protože si tam připadáme jako doma. Kdybychom ovšem doma měly fíkovníky se sladkými fíky a oleandry s kmeny silnými jak moje stehna, kdyby nám pod okny voněla verbena a lán levandule a kdybychom od bazénu viděly na moře, na kterém se houpají bárky a zapadá za ním krvavé slunce...

Casa Mazzoni je venkovský hotel nepoznamenaný turistickým pozlátkem, a přesto s pohodlím. V pokoji sice není televize, ale zato jsou v něm trámy, v kterých hlodají červotoči tak mocně, že jsem nemohla usnout, protože jsem se bála, že se nám zřítí na hlavu.

Většina turistů, kteří navštíví Toskánsko, putuje po vinných stezkách. Úzké silničky se klikatí mezi olivovými háji. Malíři prý byli okouzleni toskánským světlem, fascinující hrou stínů a paprsků na pozadí zelených listů, stříbrných kmenů a tetelivého odrazu mořské hladiny. Bydlely jsme nedaleko vyhlášených vinných městeček. Do Montalcina to bylo jen 8 kilometrů a do Montepulciana 15 kilometrů. Ve vesnici

Roccatederighi víno pěstují jen drobní vinaři, zato je tam bar *Panorama* s výhledem přes kopce až na Elbu. Starý Ital nám tam nabídl naložené kančí maso a k němu rudé *Brunello*, které patří k nejmohutnějším vínům kraje...

LORENZO A MATHEO

Abychom byly v kabrioletu krásné, musely jsme se opalovat a plavat v moři, abychom zhubly a posílily si svalstvo. Nejbližší pláž od *Casa Mazzoni* byla v Castiglione della Pescaia, v malém přímořském městě s pevností, s tržištěm, promenádou a rušnou pěší zónou, na které se večerí, koncertuje, obchoduje a jen tak čumí.

Hodně našich známých dává přednost divokým plážím, kde si v klidu vychutnávají přírodní krásy. Má dcera i já milujeme italský ruch. Hemžení a dětský křik. A proto jsme (už počtvrté) našly koupaliště Banja Medusa. Je to široká pláž s jemným žlutým pískem (který je pak ÚPLNĚ všude...), a když chcete mít vodu po krk, tak musíte v teplém moři ujít od břehu až 150 metrů. Banja Medusa není pro cizince. Byly jsme tam jedinými turisty. A to jen proto, že jsme kdysi koupaliště navštívili s Petrem (mým synem), kterému bylo asi deset a majitelé pobřežní restaurace Matheo a Lorenzo se v něm zhlédli, protože měl dlouhé blondaté vlásky a připadal jim jako anděl. Matheo a Lorenzo jsou jednovaječná dvojčata. Je jim přes 70 let. Pláž si koupili v roce 1966. Byli tehdy hippies. Doteď mají rovné šedé vlasy po ramena a mladší dvojče (o 20 minut) jezdí na kolečkových bruslích.

Lorenzo je starší, a proto umí trochu anglicky. Matheo uznává jen italštinu. A ta tu zvoní a zpívá a ruší ji jen cinkot příborů.

Banja Medusa má nejlepší italskou kuchyni. Každý den mezi jednou a půl třetí si všichni vezmou ták a spořádaně se

postaví do fronty. Lorenzův zeť Domenico (vypadá trochu jako David Hasselhoff z *Pobřežní hlídky*) naloží plné talíře špaget s mušlemi (*con vongole*), *frittura* (smažené kousky mořského ovoce), meloun se šunkou (*prosciutto con melone*) anebo *rizo* (rizoto s krevetkami) a domácí lehké bílé víno, které stojí litr 4 eura a které si sami načepujete.

U dvojčat jsem dostala *dolce* (moučník), o kterém jsem pak dopodrobna vyprávěla své mamince. Žlutkový krém našlehaný spolu se smetanovou rýží, s pomerančovou kůrou a s kousky broskví, to všechno se zapeče do lineckého těsta. Dort byl jásavě žlutý díky čerstvé vanilce a teplý chutnal božsky...

Italové dbají na siestu. Od 12.00 do 15.00 se pláž vylidnila. Jen slečny z Thajska tu nabízely své neúnavné masérské ručky. Povídala jsem si s Jojou. Řekla, že je v Itálii už třetí sezonu a že právě Italové si ji objednávají nejčastěji. Jojo poctivě pracovala na každém centimetru mé kůže. Jen mě trochu zneklidnilo, že jsem ji nikdy neviděla mýt si ruce.

ROZVOD PO ITALSKU

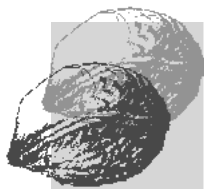
Plážmistr Matheo mi prozradil, že první rozvod v historii městečko Castiglione zažilo až v roce 1987 a že ať se politika Itálie vyvíjí jakkoliv, pro všechny Italy je nejdůležitější rodina.

Italové obdivují zralé dámy, dvoří se ženám kyprých tvarů, nešoupou své staré rodiče do nepohodlných kamrlíků a už vůbec ne do domova důchodců. Italští dědové od deseti dopoledne do půlnoci posedávají na chodnících před barem a domů si jdou odpočinout jen v hluboké noci a po obědě. Italské babky kritizují snachy a ostřížím zrakem hlídají, zda jejich „bambino“ má lasagne a tiramisu přesně tak, jak je od mámy zvyklé.

Italové štěbetají jak vrabci. Neslyšíte ale žádné agresivní tóny. Právě Italové nám dopřáli pocit, že jsme si cíl naší cesty vybraly správně. V kabrioletu jsme tu byly hvězdy. Muži na nás pískali, troubili, posílali nám polibky. V Itálii, v Toskánsku, jsme zkrátka měly sladký život – *dolce vita!*

● ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ „MAMMA MIA“

Prosátou hladkou mouku (200 g) smícháme na válu s kousky másla (125 g), studenou vodou (3 lžíce) a solí (½ lžičky). Co nejrychleji zpracujeme v těsto, které dáme půlhodinu odpočívat. Mezitím připravíme koláčovou náplň. Sýr ricotta dobře rozmělníme (můžeme protlačit sítkem), omyté listy špenátu (cca 400 g) krátce povaříme v osolené vodě (3 minuty stačí) a necháme v cedníku okapat. Na lžici másla osmažíme drobně krájenou cibuli a 2 stroužky česneku (česnek zezlátne rychle, takže ho přidáme k cibulce až na poslední chvíli). Ve větší pánvi rozpustíme 2 lžíce másla a osmažíme v něm trochu mouky (30 g). Když zezlátne, přilijeme k ní za stálého míchání horké mléko (2,5 dl). Mícháme, dokud směs nezhoustne. Trochu osolíme, připepříme a necháme ve studené vodě zchladnout, pak vmícháme špenát, cibulku i česnek, syrový žloutek, strouhaný parmezán (50 g) a ricottu. Poté lehce vmícháme tuhý sníh ze 2 bílků. Vychladlé těsto rozdělíme v poměru 3 : 1 na dvě části. Větší část rozválíme a vložíme do vymaštěné dortové formy, ze zbylého těsta uděláme delší tenké válečky. Těsto ve formě posypeme strouhankou (2 lžíce stačí) a rovnoměrně naneseme syrovo-špenátovou směs. Na ní vytvoříme z těstových válečků mřížku a potřeme ji 1 žloutkem. V rozebráté troubě (200 °C) pečeme asi 45 minut.



● TOSKÁNSKÉ ŽAMPIONY S OŘECHY

Houby (500 g) omyjeme, odkrojíme nožičky a kloboučky oloupeme. Na dvou lžících másla kloboučky a nasekané nožky osmažíme (12–15 minut), přidáme mletý pepř, sůl a lžici sekané petrželky, podlijeme přírodním bílým vínem (asi 2 dl) a dodusíme (20 minut). Potom přidáme lžici nasekaných vlašských jader, lžici piniových ořechů a lžici předem namočených rozinek. Společně povaříme asi 10 minut, vlijeme sklenku brandy (50 ml) a šálek sladké smetany. Na mírném ohni ještě chvíli mícháme, dokud to nezhoustne. Chutná to úžasně s rýží i s papardelle.

● ŠPAGETY S CIBULKOU A JABLKEM

Na pánvi necháme na oleji zesklouvatět drobně nakrájenou cibulku (300 g) a vmícháme k ní nastrouhané šťavnaté jablko a rajčatové pyré (100 g). Můžeme přidat podle chuti 1–3 lžice kečupu a společně podusíme (10 minut). Pak osolíme, opepříme, přidáme ½ lžičky oregana a 4 rozdrcené stroužky česneku. Mezitím v hrnci podle návodu uvaříme těstoviny (250 g), po scezení do nich lehce vmícháme lžici olivového oleje (extra virgin). Na talíř stočíme do věnce špagety a doprostřed dáme cibulovou směs. Posypeme strouhanou gorgonzolou nebo jiným kvalitním sýrem s modrou plísní uvnitř.

● TOASTY S MOZZARELLOU

Nakrájíme půlcentimetrové plátky bílého chleba a odkrojíme kůrky. Z chlebové střídky vykrojíme asi čtyřcentimetrové čtverce (nebo kolečka) a přibližně stejně velké tenké plátky mozzarely. Mezi dva krajíčky chleba vložíme