

Za golfem a hornickým flamencem

Španělská provincie Murcie je nejen rájem pro potápěče a dobrodruhy. Inspiraci zde najdou i milovníci tance a kvalitních likérů.



STRÁŽCE. Mys Cabo de Palos v oblasti Murcie se stejnojmenným majákem je omýván vodami Středoziemního moře. Foto: Shutterstock.com

ZUZANA CHURANOVÁ

Když vystupuji v bývalé rybářské vesničce Cabo de Palos u La Mangy v Murcii, je pozdní odpoledne a všechny restaurace čekají na večerní nápor. Od moře přicházejí potápěči, kterým skončila šichta a kteří vypadají jak světlovlásk mořeplavci ze severu. Cabo de Palos je vyhlášené místo mezi potápěči. Nejezdí sem jen ti, kdo se do moře chtějí zanořit

poprvé, ale i ti zkušenější, kteří chtějí objevit a vylovit něco ze dna.

Mravenčí ostrůvky

Příčinou jsou ostrůvky zvané Islas Hormigas, takové malé podmořské ostrůvečky, doslovně přeloženo mravenčí. A právě tyhle ostrůvky byly v minulosti příčinou zkázy mnoha lodí. Je jich tu na dně bezpočet a to je onen ráj pro potápěče a dobrodruhy.

Skalnaté pobřeží u Cabo de Palos není ideální na koupá-

ní. Vítr tu sviští kolem uší, ale podél pobřeží lze dojít pěšky až k písčitém plážím na La Mangy.

Pokud ale turista s duší dobrodruha hledá pláže romanticky divoké, musí se obrátit jiným směrem. Na jih, do přírodního parku Calblanque. Nevysoké pohoří se tu pozvolna svažuje k moři, které nabízí prázdné a turisticky neupravené, zato ale panenské pláže a spoustu zátek, ke kterým se dostanete jen pěšky nebo na loďce.

Nejsem sice hráčka golfu, ale prohlídku největšího murcijského golfového a sportovního rezortu, La Manga Club, který je třikrát větší než Monacké knížectví, si užit nenechám.

Hřiště od Seveho

Leží na náhorní plošině nad parkem Calblanque a zahrnuje nejen různá golfová hřiště, ale i tenisové kurty a fotbalová hřiště. Golfové hřiště mně z hlediska krajinné estetiky výrazně neuchva-

cují, dávám přednost neupravené přírodě, ale tady jsem viděla jedno, které vypadalo jako malá japonská zahrada. Golfové hřiště s názvem Pitch & Putt pro krátkou hru. Navrhoval ho slavný Severiano Ballesteros zvaný „Seve“.

Jeho jméno mně jako člověku nepolíbenému golfem nic neříkalo, ale skládám mu tímto hold, a jak říká Google, byl to opravdu skvělý španělský golfista a odborník na krátkou hru. Hned bych bývala vzala do ruky hůl a honila se za míčkem po těch krásně rozverných greenech.

Z La Manga Clubu se člověk může vydat na druhý konec parku Calblanque pěšky, na kole, vlastním autem nebo minibusem od hotelu. Doporučuji ty poslední dva dopravní prostředky, protože spustit se po prašné cestě až do zátoky Cala del Barco po úbočí Monte de las Cenizas je radostné jen při cestě dolů.

Dejte si caldero

Když si dáte v přírodně pojaté restauraci v zátoce typické caldero, rýží servírovanou v rybím vývaru, a vínečko z murcijské Jumilly, moc se vám šplhat zpátky pěšky nebo na kole chtít nebude.

Po celém tomto pobřeží byla kdysi rozestavená děla, která chránila pobřeží před mauriskými piráty, Angličany, Francouzi, prostě proti momentálnímu nepříteli. Střelný prach byl na dosah, protože kousek ve vnitrozemí je oblast kolem městečka La Unión prošípaná doly na pyrit.

Už samotná cedule s názvem města mě po příjezdu do něj zaujala. Hlásala: La Unión, město hornické a město flamenca. Tak tuhle kombinaci bych nečekala ani ve snu. Flamenco jsem měla vždy spojené s Andalusií.

A najednou se dozvídám, že v La Unión, v tomto hornickém městě, se každý červenec konají nejprestižnější celonárodní soutěže flamenca ve zpěvu, hře na kytaru a tanci. Jména těch nejlepších jsou jako v Hollywoodu zapsána do dlažby města.

Jako profíci

Při návštěvě dolu na pyrit jsem si jedno takové představení flamenca vychutnala. Přímou dole, pod klenbou důlní galerie, kterou zdobily pyritové žíly.

Členové souboru jsou prý amatéři, ale já měla husí kůži, když se do toho dali. Mladý zpěvák zpíval, jako by fáral do dolu každý den. Tak emotivní a silné bylo jeho hornické cante jondo.

Myslím, že právě v těžkých podmínkách práce v dole vznikala tahle srdceryvná odnož flamenca. A také asi café asiático neboli asijská káva. Složení vypovídá za všechno: kondenzované sladké mléko, káva, likér 43 a kapka brandy. Likér 43 je pro obyvatel Murcie něco jako becherovka pro Čechy.

Vyrábí se v tomto kraji a v kávě nebo samostatně s ledem je to příjemná tečka pro jídle. Anebo pro hornického flamenca. Více informací na www.murciaturistica.es. ●

sladké mámení

Čokoláda, kterou můžete mlsat bez výčitek svědomí

Čokolády značky Lyra jsou charakteristické delikátní chutí dosažené používáním výhradně kakaových bobů trinitario a criollo no de aroma. Splňují tak všechny požadavky na výrobky kvality a luxusu.

Nabízejí svým milovníkům jedinečnou kombinaci ovocně-květinových vůní a chutí s náznaky oříšků. K jejich výrobě se používá výhradně kakao FINO DE AROMA z oblasti Columbia slazené třtinovým cukrem, stoprocentní kakaové máslo a ručně vyráběné přísady.

Firma má v nabídce jak lákavé pralinky, tak mandle, pistáciové oříšky i marcipán, a to v té nejkvalitnější čokoládě. Také je možné vyzkoušet čokoládové čočky vhodné

k rozpuštění v mléce, které jsou určené k zahrnutí v nastávajícím podzimním čase.

Slazená stévíí

Velkou novinkou a jedinečným produktem je čokoláda slazená rostlinou zvanou stévie, která je vhodná pro diabetiky i pro ty, kteří jsou z nějakého důvodu nuceni omezit cukr. Tato mimořádná rostlina je až 300krát sladší než cukr a bez kalorické hodnoty. Chuť je zcela k nerozeznání od produktů slazených cukrem. A jak poznat opravdu kvalitní čokoládu? Podle použitého kakaava.

Podle kvality se kakao rozděluje do tří skupin:

● **Criollo** – nejvzácnější druh kakaovníku. Je náchylný na

choroby a přináší velmi malou úrodu. Ovšem jeho plody jsou považované za nejchutnější. Ze světové produkce pokrývá jedno procento.

● **Forastero** – nejrozšířenější druh kakaava a vzhledem k jeho odolnosti přináší největší úrodu. Plody Forastera však mají nejmenší aroma. Pokrývá 85 procent světové produkce.

● **Trinitario** – vzniklo křížením Criolla a Forastera. Trinitario kakao pokrývá 14 procent světové produkce kakaava. Spolu s Criollem se řadí mezi kakaové boby vyšší kvality.

U kvalitní čokolády je důležitý výběr kakaových bobů z určitých oblastí. Hořkost, chuť a kvalita jednotlivých



KAKAOVÉ MÁSLA. Na tuto čokoládu se používá stoprocentní. Foto: Lyra

oblastí se výrazně liší. Proto u čokolád pocházejících z plantáže můžeme vychutnat

plnou a čistou chuť kakaava. International Cocoa Organization (ICCO) – Mezinárodní

kakaová organizace určila označení FINO DE AROMA, které vyjadřuje jedinečnou chuť a vůni.

Pouze asi sedm procent z produkce kakaava si zaslouží nosit tuto značku.

Kakaové máslo

Opravdu kvalitní čokoláda by měla obsahovat stoprocentní kakaové máslo. Tyto čokolády mají jak výraznou chuť, tak v menším množství příznivé účinky pro tělo.

U méně kvalitních čokolád se používá jako náhražka kakaového másla rostlinný tuk, který je levnější. Tím čokoláda ztrácí na obsahu, kvalitě i chuti. V levnějších produktech je čokoládové aroma nahrazeno vanilkovou esencí.

Sledujte webové stránky www.lyrachocolate.cz. PR