



O Sardinii se říká, že je to samostatný kontinent. Natolik je rozmanitá. Tvrdí to nejen zdejší obyvatelé, ale i návštěvníci ostrova, kterým se podaří nahlédnout pod jeho drsnou slupku a odhalit nespočet jeho odlišných tváří. Každá vás překvapí a o trochu víc si vás získá. Tak jako Afrika dokáže nenávratně omámit smysly a připoutat srdce některých svých návštěvníků, umí totéž i Sardinie. I bez žiraf a slonů. Tak nějak nenápadně. Ale jen tak mimochodem, z jižní části ostrova je to do Afriky blíž než na evropský kontinent a na sardinské vlajce jsou zobrazeni čtyři černoši. Důvod je už dnes nejasný.

SARDINSKÉ GASTRONOMICKÉ DOBRODRUZSTVÍ

▼ Čerstvé ryby i plody moře si můžete vychutnat po celý rok



▼ I zimní mořské scenérie mají svůj půvab. Při procházce vám budou dělat společnost jen burácející vlny



▼ Během karnevalu pečou ženy v krojích tzv. Zippole.



Sardinie, jak ji neznáte

Sardinie je proslulá svými plážemi, některé z nich prý patří spolehlivě mezi nejkrásnější v Evropě. Barvy moře přecházejí od smaragdově zelené přes azurovou až po všechny odstíny modré. To je také důvod, proč sem každé léto míří miliony turistů. V zimě se sem vydá jen málokdo. Nějaké turisty přilákají na pár dní zimní karnevaly, jinak se ale Sardinie od podzimu do jara vylidní a žije si svým poklidným životem. Je to škoda – pro nás, protože o mnoho přicházíme. Sardinie totiž zdaleka nejsou jen krásné pláže, její vnitrozemí nabízí mnohem víc. Udělejme si o tomto ostrově základní obrázek. Jen tak pro představu: Území Sardinie je velké asi jako Morava. Obyvatel žije na celém ostrově přibližně jako v Praze, z toho více než třetina v hlavním městě Cagliari na jihu ostrova.

Ostrov ovci

Na jednoho obyvatele připadá až pět ovcí. Pasterectví a zemědělství tedy přirozeně bylo a je vedle turistiky základním zdrojem obživy zdejších obyvatel. Sardinský ovčí sýr – pecorino sardo – není jen nezbytnou ingrediencí mnoha sardinských pokrmů, ale vyváží se odtud do celého světa. Tradice jeho výroby se tu předává z generace po generaci celá tisíciletí a známé jsou jeho čersvé (fresco) i vyzrálé (staggionato) varianty. Všudypřítomné ovce zkrátka neodmyslitelně patří ke zdejšímu koloritu. Zahlédnete je rozestě po kopečcích jako beránky po obloze (člověka až tady trkne, že to přirovnání je prostě trefné) nebo vás nebezpečně překvapí za zatáčkou

na silnici celé stádo. Ovce na silnici se také stávají důvodem častých nehod nepozorných řidičů.

Ovčáci sice začali využívat výtobytků moderní doby – nechodí pěšky, ale používají k přesunu stád džípy, tradice však zůstává po staletí stále stejná. Když se podíváme na to, co takový ovčák v minulosti jedl, odhalíme základy sardinské gastronomie. Občas byl totiž na pastvě celé dny, a proto potřeboval lehký a trvanlivý druh chleba. Tak vznikl chléb s názvem carrasau – křupavé, suché, tenoučké placky z mouky a vody. Díky své formě si také vysloužily název Carta musica – tedy list notového papíru. Dále upravované varianty mají každá svůj název – když se například chléb carrasau opeče v troubě, osolí a pokape olivovým olejem, jmenuje už se guttiau. Tento chléb vydržel ovčákům celé dny. K němu pak jedli různé druhy sýrů, zeleniny nebo trvanlivých uzenin. Nesmělo chybět ani víno, které nebylo považováno za nápoj, ale pokrm. Bylo velmi husté a silné, aby dodalo ovčákům potřebnou energii. Společnost jim dělal za dlouhých večerů u ohně pes a jako útočiště posloužily malé ovčíny úlovitého tvaru z jalovcového dřeva, které je charakteristické různými bizarními tvary. Ovčí mléko pak zpracovávali ve velkých kotlích přímo v těchto ovčínech. Dnes většina ovčáků dodává mléko do sýráren, tzv. caseifici, kde je dále zpracováváno moderními technologiemi.

Gastronomické dobrodružství v ovčíne

Kouzlo ovčina můžete okusit i vy, aniž byste se nutně museli stát sardinskými ovčáky. Někteří z nich totiž projevili podnikatelského



▲ Zvonce na zádech mužů z Mamoiady oblečených do tradičních masek Mamothones váží i několik desítek kilogramů

ducha a mnohé ovčíny upravili na spartánské noclehárny pro turisty. Znají zdejší kopce jako své boty, a tak přes den nabízejí služby i jako průvodci a dovedou vás neoznačenými stezkami čedičovými a pískovcovými soutěskami až na některou z kouzelných sardinských pláží. Na těch si užijete koupání i během pozdního podzimu nebo nyní na jaře. Večer se pastýři projeví jako výborní kuchaři a připraví typické sardinské speciality – vařené skopové „pecora bollita“ – v doslovném překladu vařená ovce nebo pečené sele – v sardinském jazyce „porceddu“. Jestliže máte zkušenost, že jehněčí je tzv. cítit, a proto vám třeba nechutná, tak na to na Sardinii zapomeňte. Ujišťuji vás, že budete dlouho zkoumat, jaké maso vlastně jíte – vzhledem k prostředí to ale jistě uhádnete. Podává se s vařenými bramborami. Pečené selátko je další sardinskou specialitou. Můžete si ho dát i jinde v Itálii – jak říká Sardové „na pevnině“, ale sardinská úpra-



▲ Pohled na pečení sardinských selátek – po sardinskou „Porceddu“ – vyžaduje poněkud silnější povahu

◀ Sardinské červené víno, např. Cannonau, je silné, plné slunce a má tradici.

▶ Hlavním programem karnevalu Sartiglia je nabodnutí kovové hvězdy na kord během jízdy na cválajícím koni





▲ Zimní západy slunce do moře mají překvapivě mnohem intenzivnější barvy než ty letní



▲ Pardulas plněné sýrem podobným mascarpone jsou oblíbeným druhem sardinského cukroví
▲▲ Ve společnosti Renza Maiutta a obsluhy jeho restaurace Da Renzo mi bylo moc příjemně

va je zcela odlišná. Postup při pečení selátka po sardinsku je hotové umění. Tradičně se připravovalo na rožni pod otevřeným nebem. Je třeba vybrat správné místo a zohlednit směr i sílu větru. Před pečením je třeba oškrábat ze selátka kůži a opálit štětiny. Poté se omyje, osuší a napíchne na větev z planiky nebo železný rožeň. Selátko se umístí asi půl metru od ohně připraveného z jalovcového nebo olivového dřeva. Kouř vznikající při spalování těchto druhů dřevin maso správně ovoní. Selátko je třeba péct pomalu, neustále otáčet a potírat roz-

puštěným sádlem. Jen tak získá tu správnou charakteristickou sardinskou chuť. Při pravé sardinské večeři nesmí chybět zdejší dezert sebadas, což jsou velké tortelloni z listového těsta plněné sýrem, které se usmaží v oleji a ještě teplé se servírují polité medem. Chuťová harmonie roztaveného měkkého sýra a medu se líčí opravdu těžko. Je to třeba vyzkoušet! Na závěr vám ovčák zaručeně nabídně temně hnědý myrtový likér. Pokud se někdy rozhodnete pro zimní sardinské toulání a uvidíte popocházet Sardy s košíky po svazích mezi asi metr vysokými keři, tak vězte, že sbírají myrtové bobule právě na tento likér. Většina sardinských hospodyněk ho připravuje podle svého osvědčeného rodinného receptu.

Sběr plodů v zimním období je pro nás neobvyklý. Přiznám se, že když jsem sběrače na svazích uviděla poprvé, musela jsem prostě zastavit u silnice a vyšplhat za nimi, abych té záhadě přišla na kloub.

Po večerním hodování doporučuji malou noční procházku na vytrávení, během které můžete pozorovat neuvěřitelnou sardinskou oblohu. Díky malé hustotě osídlení sardinského vnitrozemí a tudíž

malému množství světél jsou hvězdy dobře vidět a je to nezapomenutelný zážitek. Jen ticho, měsíc, miliony hvězd – i padajících – a mléčná dráha, která získá díky mnoha odstínům bílé neuvěřitelnou plasticitu... to všechno tu máte jako na dlani.

Pochodující sýr

„Casu marzu – italsky il formaggio marcio“ – tedy „pochodující sýr“ je skutečně v pohybu. Ne díky stupni rozkladu, i když určitý druh plísně je v sýru přítomen. Pravou příčinou tohoto názvu jsou červi, kteří způsobí uvnitř sýra ten správný pikantní krém. Do čerstvého sýra je aplikován určitý druh much, který naklade vajíčka, z nichž se červi vylhnou. Sýr se, podotýkám, konzumuje i s červy a díky přísným evropským předpisům se z něj stala delikatesa – podpultovka, které se ovšem Sardové nehodlají vzdát. Doporučuji při konzumaci sýr příliš nezkoumat a také moc nepřemýšlet. Pak chutná skutečně výborně.

Nedávno jsem doprovázela po Sardinii nepočetnou skupinu Čechů, kteří o tento sýr projevíli zájem. Po překonání počátečního ostychu se vzájemné hecování přítomných mužů zvrhlo v nekontrolovaný hon na červy, marně unikající po stole, a jejich následnou konzumaci. Myslím, že to byl jeden z jejich nejsilnějších zážitků... (nemám na mysli ty



Chobotnice – italsky il polpo – je běžným sardinským předkrmem. Zde se zeleninou a sýrem pecorino

červy, ti už těch zážitků pak moc neměli). Jak je vidět, když člověk hodí za hlavu před-sudky, nic není nemožné.

Zimní piknik u moře

Moře patří pro Sardy žijící na pobřeží neodmyslitelně k jejich každodennímu životu. Užívají si ho i v zimě. Kromě procházek zde především v neděli pořádají polední pikniky s přáteli. Každý něco přinese a vše se umístí na plátěnou plachtu rozprostřenou na zem a může se začít hodovat. Součástí těchto pikniků jsou často mořští ježci – vlastnoručně ulovení, protože sardinské vody jich nabízejí opravdu hodně a zima je obdobím jejich konzumace. Rozpůlí se speciálními kleštěmi a vyjídají lžičkou. Jen tak, syrové. Potvrzuji, že napoprvé to chce odvahu, ale je to opravdu delikatesa. Pokud jsou syroví ježci pro vás na poprvé trochu silná káva, můžete si na nich pochutnat v přijatelnější formě v některé místní restauraci, kde z nich v zimě připravují báječnou omáčku na těstoviny. Na sardinském pikniku nechybí ani zimní druhy zeleniny, jako jsou artyčoky a u nás nezná-

mé cardi. V Čechách se setkáme většinou jen se sterilovanými artyčoky. Čerstvé jsou mnohem lepší. Dají se jíst jen tak nakrájené (samozřejmě jen vnitřní srdíčka květu a oloupané části stonku), osolené, zakápnuté olivovým olejem nebo se používají při úpravě těstovin. Doporučuji obojí. Protože každá hospodyňka přinese na piknik něco ze svého repertoáru, sejde se zde celkem slušná reprezentace domácí sardinské kuchyně. Mezi zimními pokrmy nikdy nechybí luštěniny připravované na tisíc způsobů, od polévek přes placičky až po různé druhy pilafů a chybět nesmí ani pokrmy z rýže.

Možná nevíte, že co se týče rýže, patří Sardinie mezi největší evropské pěstitele. Její jasně zelená pole, která si udržují tuto optimistickou barvu po celou zimu, byla i pro mě překvapením. Jsou útočištěm různých sladkovodních ptáků, např. volavek. Ty se honí s racky přilétajícími od nedalekého moře. Prostě dokonalá symbióza. V souvislosti s racky se mi jednou naskytla pro suchozemce poměrně zvláštní podívaná. Za traktozem, který oral pole, poletovalo obrovské



▲ Jeden z nejznámějších sardinských karnevalů La Sartiglia je zároveň přehlídkou masek a nádherně ozdobených koní

Inzerce

PRŮVODCE DOMÁCÍM VAŘENÍM



**Vaříme
s BILLOU**



Hanka Michopulu

Odbornice na domácí vaření Hanka Michopulu

*Recepty z té
nejlepší stránky*

www.billa.cz



▲ Z vinných sklepů rodiny Continii v Cabrasu na vás dýchne tradice a historie. Za ochutnávku stojí nejen Vernaccia



▲ Sardinská pochoutka La bottarga jsou usušené jikry pražem. Často je také nazývána kaviárem Středomoří



Sardinský chléb ve své slavnostní podobě velmi připomíná naše vizovické těsto. Jmenuje se su coccoi



hejno racků. Prý je to normální. Dobře prý vědí, že čerstvě zoraná ornice jim poskytuje pochoutky v podobě žízal a jiných drobných živočichů. Tato hostina je vždy dostatečným důvodem vzdálit se na chvíli od moře. Ryby tam na ně počkají.

nabude během pomalého zrání na objemu. Kvasinky Floor – odborně *Zygosaccharomyces cerevisiae* var. *Boilii* – způsobují na povrchu takové tenoučké ostrůvky, které se po dvou měsících spojí v jedlinitý povlak se zvláštní paprskovitou strukturou. Ve sklepích firmy Contini mají s Vernacciou více než stoleté zkušenosti. Na jednom místě pak uchovávají staré sudy porostlé pavučinami, o kterých nikdo neví, kolik desítek let tu vlastně leží. Hrál si na nich prý už dědeček. Každopádně Vernaccia z těchto sudů už má chuť hodně vyzrálého portského.



Chléb sardinský vezdejší

Málokde najdete tolik druhů chleba jako právě na Sardinii. Patří neodmyslitelně k sardinským tradicím a vždy tu sehrával důležitou a symbolickou úlohu. Různé jeho formy zde doprovází člověka během všech životních událostí – ať jde o svatbu, křtiny nebo pohřeb. Nejen každý okrsek, ale každá vesnice tu má chléb nějakého originálního tvaru a osobité chuti, který pečou hospodyně i malé lokální pekárny. Často se různě dekoruje a některé druhy např. su coccoi nebo su moddizzosu tvarem velmi připomínají naše vizovické těsto. Výborné jsou tzv. pardulas, které se plní sladkým sýrem podobným mascarpone.

Tradiční sardinské cukroví se může zdát nezalcům sušší. Je ale trvanlivé a Sardové ho zbožňují. Připravuje se např. z mandlového těsta nebo ze sněhu z bílků – obdoba našich sněhových pusinek. Díky zdobením barevným cukrem a balení do barevných papírků je sardinské cukroví vzhledově velmi veselé. Ale raději pozor na zuby.

Sardinské karnevaly

V zimním období je Sardinie plná karnevalů a posvícení po celém ostrově. Jedním z nejznámějších je La Sartiglia v Oristanu na západním pobřeží Sardinie. Hlavní postavou je Il componidores, který v průběhu celého karnevalu žehná všem přihlížejícím z koně. Používá k tomu hůl zakončenou na obou stranách svazkem fialek, kterou dělá do vzduch kříž směrem k lidem. Jeho oblékání je dlouhým obřadem, během kterého se část oblečení šije přímo na něm. Hlavním programem karnevalu je závod v napichování stříbrné pěticípé hvězdy na kord na cválajícím koni. Závodí muži, ženy i děti. Sardové jsou s koni sžití od malička, účast v tomto závodě je pro každého velkou poctou a pro celou rodinu slavnostní událostí. Doprovodným programem závodu jsou i akrobacie na koních. La Sartiglia není jen pouhým závodem, má hlubší význam, než by se mohlo na první pohled zdát. Dle sardinských tradic je např. počet ukořistěných hvězd předzvěstí úrodnosti v příštím roce.

Tajemná vernaccia

Sardové mají tak jako každý italský region své vlastní odrůdy vína. Vernaccia je typické sardinské bílé víno pocházející ze stejnojmenné odrůdy vinné révy. Sardové na něj nedají dopustit. Jedna moje sardinská kamarádka, která pracuje dočasně v Miláně, si ho tam s sebou dokonce vozí pokaždé hned několik lahví. Nejen na večerní popíjení, ale i na vaření. Itálové totiž podlévají rizoto při vaření vínem a prý jim rizoto chutná jen s Vernacciou.

Jak mi vysvětlil Alessandro Contini ze stejnojmenného vinařského sklepa v Cabrasu, zvláštností tohoto vína je unikátní způsob jeho zrání. Dochází k němu v sudech z kaštanového a dubového dřeva. Sudy se plní jen do tří čtvrtin, protože Vernaccia jako jediné víno

Dalším známým karnevalem – tentokrát v sardinském vnitrozemí Barbagia, v městečku Mamoiada – je průvod masek zvaných Mamuthones. Asi dvacítkou mužů je oblečena v kožichu, obličej jim zakrývá černá dřevěná maska a na zádech mají upevněné zvonce. Při průvodu městem v pravidelných intervalech všichni společně poskočí a zazvoní. Je to pěkná dřina, protože zvonce váží několik desítek kilogramů.



▲ Sa fregula je tradiční druh zdejších těstovin. Takový sardinský kuskus. Upravuje se např. s plody moře

▲▲ Výlov pražem v rybnících Cabrasu je tu netrpělivě očekávanou událostí a příležitostí k oslavám

▲▲▲ Podél východního pobřeží se táhne mnoho stezek, na kterých se vám ze zdejších panoramat bude tajit dech

V období karnevalu nesmí na žádném sardinském stole chybět tzv. zippole. Připravují se z těsta, které chuťově připomíná koblihy, ale přidává se do něj pro chuť kvalitní grappa – podobně jako u nás se těsto ovoní rumem. Tvarově zippole připomínají naše vinné klobásky. Také se smaží na pánvi v rozpáleném oleji. Poté se ale obalují v cukru. Tvar je inspirován lasy, které během karnevalu tzv. Issocarodes házejí do davu a chytají do ok přihlížející diváky – např. právě v Mamoiadě během průvodu masek Mamuthones.

Od mytí nádobí majitelem restaurace

Nemůžeme nenavštívit sardinskou restauraci – a opět ne jen tak ledajakou. Restaurace Da Renzo nese jméno po svém majiteli Renzovi Maiuttovi, který si cestu k úspěchu prošlápl během mnoha desítek let pěkně odspoda. Doslova od mytí nádobí. Dnes vlastní jednu z nejvyhlášenějších restaurací na Sardinii, jejíž krédem je tradice a kvalita. Nachází se nedaleko rychlostní silnice 131,

pár kilometrů za Oristanem. Není to restaurace, kolem které náhodou projíždíte. Je třeba ji cíleně hledat a mnoho Sardů si sem opravdu cestu najde. Bez rezervace má člověk velmi často smůlu. Je obsazeno. O čerstvosti ryb a korýšů nelze pochybovat. Dodávky jsou každodenní a humři nebo langusty jsou v okamžiku objednávky ještě živí. Pochutnat si zde můžete např. na sardinské specialitě, kterou je la fregula – druh těstovin drobného tvaru, z nichž se připravuje např. hustá polévka s mušlemi.

Ochutnat tu můžete také místní pochoutku oblíbenou po celé Sardinii – jikry z parmy – zvanou bottarga nebo také kaviár Středomoří. Okolí Oristana a Cabrasu je totiž bohaté na salinové rybníky, ve kterých se chovají sladkovodní ryby. Zdejší rybníky mají pro vás malé překvapení. Stávají se totiž po celou zimu útočištěm plameňáků, kteří sem přilétají přezimovat např. z jihofrancouzského Camarque. Sardové je odpradáвна nazývají „genti arrubiu“ – růžoví lidé. Bottarga se konzumuje buď nakrájená na plátky



▲ Sardové se neobejdou bez moře ani v zimě a užívají si na plážích nedělní pikniky s přáteli. Klidně v zimních bundách

jako součást některých pokrmů nebo se nastrouhá a ochutí se s ní těstoviny – pozor, jen některé druhy, výběr tvaru má vždy určitá pravidla.

O sardinských gastronomických tradicích bych vám mohla vyprávět ještě hodiny, mám pro tento ostrov slabost, tak třeba zase někdy příště. A na závěr mám pro vás recept na dlouhověkost od sardinských stoletých stařečků: „Pijte alespoň litr červeného vína denně, nikdy ho však nezapomeňte důkladně zajíst.“

Lucie Chvojková