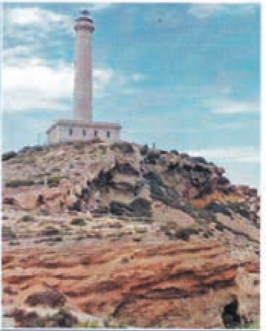


Pokračování ze strany 39

Hola,
San Pedro, prosolené a léčivé

Ze svého hotelového balkónu v La Manga vidíte na jedné straně Středozemní moře a na druhé Mar Menor, známější tzv. Menší moře. Úzký pruh pevniny dlouhý 21 kilometrů, jejíž šířka se pohybuje od 200 do 1500 metrů, odděluje tyto dvě vodní plochy. Každá má jinou teplotu i různě vysokou slanost. Jedno slyšíš rachotit ve vlnách, druhé je naopak klidné po celý rok. Zemi mezi nimi říkají kosa nebo také rukáv a je ověnčená kilometry voňavých pláží.

Sedíme na zahrádce baru na břehu Mar Menor. Malé lázeňské městečko San Pedro del Pinatar (podle borovicových hájů) se přes matky nesměle probouzí do nového dne. Máčím smažené tyčinky churros (pro z těsta podobného koblížkům donutu) do báječně husté čokolády. Španělé tvrdí, že je to vynikající vyprošťovák po flámu. Já spíš tradiční pochoutkou zahánám lynamu náladu. Těšila jsem se, jak ponořím tělo do vyhřáté slané vody a opatlám ho zázračným léčivým bahnem. Jenže skutečně vyjímaje a Menší moře láká jen otužilce.

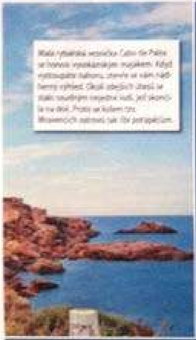
Přesto jich několik na sebe natírá černé bláto ze dna laguny a na dřevěném molu čekají, až zaschne. Kvůli tomu do této části Španělska lidé jezdí. Léčí si artritidu, revmatické obtíže, ale také kopřivku. V kronikách objevili, že manželka krále Alfonse X. mohla díky zdraví prospěšným účinkům otěhotnět. Každopádně ze zdejších nádrží ročně vytěžují 80 000 tun soli, kterou rozvážejí po celé zemi. Mastkové slaného nerostu způsobují dokonce různé zabarvení vod. Takže nedaleko od sebe vidíte nejen azurově modrá, ale až tmavě růžová moře.

Má skoro stejnou barvu jako kolonie 150 plameňáků, kterým se v San Pedru zalíbilo tak, že zůstávají i přes zimu.

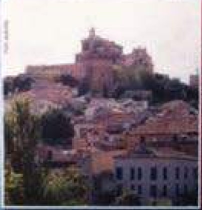
www.spain.info, www.murciaturistica.es

VLAĎKA MERHAUTOVÁ

Výrazná osobnost španělských dějin, válečník, vzdělaný panovník, ale také básník a vzdělanec, který překládal z arabštiny. Alfonso X. Moudrý (1221–1284). Na náměstí v Lorca stojí jeho socha. Město dobyl ve 13. století a osídlil.



Malá rybářská vesnička Cabo de Palos se honosí vyvýšeným majákem. Když vystoupáte nahoru, otevře se vám nádherný výhled. Okolí obešlých útesů se staly součástí rezervace vod, jež pokrývá i mořské dno. Proto se kolem tzv. Hromových ostrovů tak rádi potápějí.



Koně a poutníci

Rok co rok zde ženy, ale i muži ručně vyšívají neuvěřitelná oblečení. Nebuďte tedy tuaře, jsou pracovní stehy zlatem či zdobení korálky. Do pestrých a těžkých přehozů pak následně oblékají stovky vybraných koní. Ti závodí 82 metrů do kopce. Vedle nich doslova letí čtyři běžci, kteří nesmějí od zvířete ustoupit ani je pustit. Jde o součást slavností, konajících se od 1. do 5. května v poutním městě Caravaca de la Cruz. Cílem je nádvoří před zdejším barokním kostelem, kde původně stával hrad. Prý jde o místo zjevení kříže. Každým 7. rokem, jakmile svátek sv. Jakuba vyjde na neděli, dorazí do Caravacy 800 tisíc až milion poutníků.

Specialita huevas, sušené jikry z ryby mujoly, nakrájené na jemné plátky, se podává s mandlemi.

Dobroty k vínu i pivu

První, co hosta přivítá prakticky všude v restauracích, bufetech i v občerstvení na pumpách, jsou pulty s tapas. Studené nebo teplé chuťovky z čerstvé zeleniny, ryb a mořských plodů se konzumují buď jako předkrm, nebo k nápojům. Carpaccio z tresky a česneku s omáčkou ze sýra a olivového oleje s petrželkou... Murcijská specialita ensaladilla – nadrobno nakrájená dušená cuketa s bylinkami a s vaječnou míchanicí... Smažená směs lilku, cukety, chřestu, papriky a hub zakapaná medem, obalená v těstíčku z mouky, vajec a piva či minerálky... Smažený artyčok v úpravě omáčce...

K tomu třeba vynikající červené Las Peñas 2011 ze zdejší oblasti Bullas. Vedle nezapomeňte ani při volbě vín pocházejících také z murcijské části Jumilla. Už je ani nemusíte dávat hlavní chod. Na závěr pak dadbkou tečku v podobě tocino de cielo, pudinku připraveného z vaječných žloutků se sirupem. K němu tzv. antidepresivní kávu asiatico – na dno speciální sklenice kondenzované mléko, regionální likér 43 a brandy, to vše zalité silným presem a dochucené několika zrnky kávy.

Zelené, lehce pikantní papričky připravované na rožni ozdobují nejen smažené kalamáry.