

Text Mirka Dvorožnáková

Ked' cestovanie chuti

NIEKTORÝM ĽUĐOM NESTAČÍ IBA CESTOVAŤ. CHCÚ CESTOVAŤ, OCHUTNÁVAŤ SVET A NENECHÁVAŤ SI TO PRE SEBA. MADAM EVA PREDSTAVUJE BLOGEROV, PRE KTORÝCH JE FÚZIA TOHO NAJLEPŠIEHO, ČO ŽIVOT PONÚKA, DENNÝM CHLEBÍČKOM.

Veľmi hladné nomádky (veryhungrynomads.com)

Na svete je 195 krajín. Presne toľko majú v pláne navštíviť Martina a Rach. Nemožné? Ha! Určite nie pre Slovenku Martinu Šebovú (z Trnavy) a Austrálčanku Rach Davey



Veľmi hladné nomádky – piknik pred Eiffelovou nie je bez bagety, syra a vína kompletnej.

(z Melbourne). Dievčatá po svete intenzívne cestujú už pätnásť rokov, ale iba túto jar, na káve v Melbourne, pri rozjímaní o tom, či najbližšie navštívia Východný Timor, alebo Papuu Novú Guineu, padlo rozhodnutie, že skrátka pôjdu úplne všade, kde ešte neboli. A nebude to len o záreze do pažby. Marty a Rach plánujú zostať v každej krajine približne týždeň, stretávať sa s miestnymi, nasávať atmosféru a – ochutnávať lokálne jedlá. Cestujú naťahko, iba s desaťkilovým batohom a všetko si financujú samy. V apríli odišli z Austrálie so životnými úsporami vo vrecku, aktuálne už sú na čísle 117 (slovom stosedemnásť) navštívených krajín. V Severnej Kórei ochutnali tradičné kimči (nakladaná kapusta na kyslo s červenou štipľavou paprikou), v Afganistane ich miestne ženy pozvali na obed priamo k nim domov a ak pôjde všetko, ako má, tak o dva roky budú mať pochodený komplet celý svet, čo je husársky kúsok, ktorý sa doposiaľ podaril iba zopár dámam na tejto planéte. Martina a Rach sú presvedčené, že cestovanie nie je pre ženy nebezpečné a ľudia všade na svete sú vo všeobecnosti dobrí. Túto myš-



Viete si predstaviť, že by tento špízik vaše deti zjedli? A vy? Ruffles je v Bugs Cafe (Siem Reap, Kambodža) štampast.



To je on, šalát z fermentovaných čajových lístkov, najčudnejšie jedlo, aké kedy cestovateľka Shannon jedla.



Vidíme Ayngelinu, „jamón“ a červené víno. Španielsko! Konkrétnie mesto Haro v provincii La Riocha.



Mindi a Daryl sa tešia z parádnych usúc v juhoafrickom meste Knysna, známom ako Perla záhradnej cesty.



Obed na pšeničných poliach v Tadžikistane so ženami, ktoré na nich pracujú. Rach a Marty veľmi chutilo.

lienku, spolu s posolstvom o dobrém jedle, by rady šírili ďalej.

Podceňovaný kulinársky raj: „Určite nás najviac prekvapilo Gruzínsko. Jedlo je tam chutné a výnimočné. Typickým pokrmom je chačapuri, čo je vlastne syr zapečený v bielom chlebe. Gruzínska kuchyňa obsahuje fantastické kombinácie orechov, zeleniny a cesnaku a vyrába sa tu výborné víno.“

Ak si potrpíte na bezmäsitosť, prelustruje Shannonin web.

Najsvätejšia gurmánska trojica: „Jednoznačne Thajsko, Taliansko a Mexiko. V tesnom závese s Francúzskom a Japonskom.“

Labužnícky očistec: „Aj keď všade sa dá nájsť niečo chutné, v Európe nám takto utkvelo v

Ďalšie scestované blogy na zjedenie

Once In A Lifetime Journey (onceinalifetimejourney.com): Američanka Mar Pages sa vykašala na super džob (v Google), super príjem a super život (na pohľad, všakže) a rozhodla sa precestovať a ochutnať svet. Sústreďuje sa na najmenej navštevované krajiny, aktuálne ich má za sebou stovku. Na jej hutnom blogu sa dozviete kvantum zaujímavostí. Napríklad aj to, že úplne prvý dieťa narodené v Južnom Sudáne po získaní nezávislosti dostalo meno Independence (Nezávislosť) a dvadsať percent zubných protéz na celom svete sa vyrábí v tridsaťtisícom Lichtenštajnsku. Mrs. O Around The World (mrsaroundtheworld.com): Pani O alias Portugalčanka Ana Silva O'Reilly neholduje batôžkar-ským destináciám ani pouličnému jedlu a nebojí sa to priznať. Jej životným mottom je hláška jej mamy: milujem kempovanie – v păťhviezdíčkovom hoteli. O luxusnom cestovaní, luxusných lokálnych jedlách a luxusnom pocite z toho všetkého. Food Perestroika (foodperestroika.com): Francúz Florian Pinel nášiel zoľbenie vo východnej Európe, jej kuchyni a došlo aj na Slovensko. Aj keď iba po Bratislavu, ale stále lepšie ako nič. Vyskúšal bryndzáky, pirohy, šúľance s makom, lekvárové perky a fakt by ho zaujímalo, čo sa na Slovensku jedlo pred objavením Ameriky:)



Vegetariánku Shannon (úplne vľavo) Čína gastronomicky neohúrla, ale naučila sa tam vyrábať vegetariánske knedličky.

pamäti Anglicko. Možno preto, že dobré jedlo je tam takmer vždy medzinárodné. Menej pestré je to aj v centrálnej Ázii.“

Vegetariánka na cestách (alittleadrift.com)

Sympoška Shannon O'Donnell (Američanka) začala cestovať po svete v roku 2008 a aby s ostatnými ľuďmi zdieľala svoje pocity a objavy, hneď si aj založila blog, ktorý má ku dnešnému dňu stájisice čitateľov a stal sa rešpektovaným zdrojom informácií pre tých, čo chcú cestovať ekologicky, s úctou k miestnym ľuďom a ich kultúre, ale najmä vegetariánsky. No vážne, ak si potrpíte na bezmäsitosť a cíteťte sa na cestách frustrovana, pretože chcete nielen zaplniť žalúdok, ale si aj pošmáknúť, prelustrujte si jej perfektnú webstránku. Shannonine úctyhodné cestovateľské vedomosti si všimol aj National Geographic a v 2013 ju zvolil za Cestovateľku roka. Má za sebou viac ako stovku krajín, cestuje zväčša súlo a aj preto, aby pomáhala ľuďom v rozvojových krajinách. O dobrovoľníctve na cestách dokonca napísala knihu (The Volunteer Traveler's Handbook).

Peklo na zemi pre vegetariánov: „Čína bola, ako by som to povedala... náročná. Vegetariánstvo tam nemá žiadnu tradíciu. Veľa mníchov súce neje mäso, ale pokiaľ nenájdete vyslovene vegetariánsku reštauráciu, je veľká šanca, že vám aj v jedle, ktoré sa tvári, že je vegetariánske, budú plávať fliačiky mäsa. Mandarínska čínština je navyše tak strašne fažký jazyk, že nech som sa snažila akokoľvek vysvetľovať, čo chcem, nakoniec mi na stole pristalo takmer vždy čosi, čo malo bližšie k prasiatku než k zelenine.“

Najčudnejšie jedlo: „Šalát z fermentovaných čajových lístkov (laphet thoke), ktorý som ochutnala v Mjanmarsku. Takú kombináciu chutí som ešte nezažila. Horkosť fermentovaného čaju sa snúbila s chrumbavosťou orieškov a sladkosťou zemiakov. Výsledkom bolo poznanie, že čajové lístky sú nielen jedlé, ale aj veľmi chutné.“

Kulinársky vegetariánsky raj: „Vykrikujem to, kde chodím, a hovorím to aj vám – každý vegetarián by mal zažiť Indiu. Kým inde strávite hodiny hľadaním vhodného jedla a potom práctne vyberáte kúsky mäsa z taniera, India je vegetariánska úplne prirodzene. Takmer každé jedlo je vymyslené tak, aby chutilo skvele aj bez mäsa. Čo skvele, priam dokonale!“



O chlapcovi, ktorý plánuje zjestať svet (boyeatsworld.com.au)

Aj vaše deti žijú na kurati, ryži, cestovinách (hlavne žiadna podozrivá omáčka) a občasnom banáne? Vitajte v klube a zoznámte sa s Aleney de Winter, ktorá miluje cestovanie a jedlo, a tak za tým jedlom cestuje a nenechá sa obmedzovať faktom, že má dve deti. Ono je to vlastne tak, že jej deti milujú presne to isté, hoci majú iba desať a sedem. Starší Ruffles je v podstate hlavnou inšpiráciou jej blogu, na ktorom sa spolu s mamou a mladšou sestrou Sugarpuff venuje degustácii všetkého možného po celom svete od hamburgerov po vyprážané tarantuly. Dokonca sa dá povedať, že na rodnej hrude, čiže v Austrálii, je tak trocha mediálna hviezda. Vyvstáva otázka, ako sa Aleney podarilo vychovať potomkov, ktorí zjavne zdobia všetko, čo nezjedie ich: „Je to úplne jednoduché. Deckám nenapadne, že je nejaké jedlo nezvyčajné, pokiaľ to nezačneme vyťahovať a riešiť pred nimi. Ak schrúmete bez mihnutia oka tarantulu, pretože nemáte predsydky, urobia to tiež. Ak budete aj na druhom konci sveta vyhľadávať iba pizzu, budú to robiť tiež. Obe moje deti chápú, že žiadne jedlo nie je čudné, alebo nebodaj hnusné, keď sa naň pozeráte v kontexte toho, odkiaľ pochádza. Doma ich zas nechávam odmalička asistovať pri varení, pretože na základe mojich skúseností majú omnoho menšiu tendenciu ohŕňať nos nad jedlom,

ktoré pomáhalo pripravovať.“ Kulinársky raj pre deti a dospelých: „Myslím, že Kambodža je najlepšie strážené ázijské labužničke tajomstvo. Také čerstvé dary mora som nejedla nikde na svete. Kambodžská kuchyňa je navyše aky si mix vietnamskej, thajskej, čínskej a indickej gastronómie, to celé je poprášené francúzskym vplyvom a na konci dostanete takmer vždy famózne jedlo. Najobľúbenejšie zahraničné jedlo potomkov: „Moje deti sú v jedle trocha prelieťavé, ale obe zbožňujú japonskú kuchyňu. Ruffles má slabosť (momentálne) na štipľavé thajské a indickej jedlá, kým Sugarpuff inklinuje k umiernej európskej kuchyni (momentálne).“

Dvaja na výlete za jedlom (2foodtrippers.com)

Vo dvojici lepšie chutí, aj sa lepšie kráča životom a vlastne tiež cestuje, tak prečo to nespojiť? Keď sa pred dvanásťimi rokmi stretli Mindi a Daryl, veľmi rýchlo pochopili, že našli správnenú dušu. O rok sa vzali a odtedy cestujú a ochutnávajú ako najatí, pretože presne toto je ich najväčšie spoločné hobby. Precestovali väčšinu Európy (a boli aj v Čechách, Maďarsku a v Rakúsku, len Slovensko sa im tam voľajako nepomestilo), Ázie, takmer celé domovské Spojené štaty a Kanadu, odskočili si aj do Afriky a zovšadial prinášajú články o miestnej kulinárii a tipy na zaujímavé jedlo a dobré reštaurácie.

TIP
travel
TATRATOUR

KOALA
TOURS

SENECA
travel
Hechter

ultra
LAST
minute

Bulharsko

8 dní, hotel 3*, All Inclusive od 179 €

Peloponéz - Chalkidiki

8 dní, hotel 4*, All Inclusive od 299 €

Grécke ostrovy

8 dní, hotel 3*, All Inclusive od 199 €

12 dní, hotel 4*, All Inclusive od 349 €

Španielsko - Malorka

8 dní, hotel 3*, All Inclusive od 299 €

Turecko - Tunisko

8 dní, hotel 3*, All Inclusive od 239 €

11 dní, hotel 5*, ultra AI od 399 €

Cyprus

8 dní, hotel 5*, ultra AI od 489 €

Sicília - Sardínia

Kalábria

8 dní, hotel 4*, ultra AI od 359 €

Egypt

8 dní, hotel 5*, ultra AI od 299 €

Chorvátsko

8 dní, pavilóny 2*, polpenzia od 119 €

8 dní, hotel 3*, All Inclusive od 229 €

SPOJENÉ, ARABSKÉ EMIRÁTY ZIMA-JAR 2019 OMÁN

Už v predaji!

Inzercia MA 2689

tiptravel.sk / tatratur.sk / kooala.sk / hechter.sk
02/222 00 400 / 02/52 96 52 27 / 02/52 49 49 46 / 037/652 5154





Najpodceňovanejší gastronomický raj: „Slovensko. Jasné, počuli sme o reštaurácii Hiša Fránka a šéfkuchárke Ane Roš, ale realita ďaleko predstihla očakávania. Hlavné mesto Ľubľana je plné fantastických reštaurácií, určite však nezostaňte iba tam. Gostišče Grič v mestečku Horjul je absolútne bezkonkurenčná. V Slovensku nám chutilo hádam všetko – tradičné jedlá ako štrukli (závin trocha na spôsob našej štrúdle, väčšinou slaný, pozn. red.) aj vyslovene moderné jedlá, ktoré pripravovali šéfkuchárske hviezdy. Asi sa teraz budeme rúhať... nám tam chutilo možno ešte viac ako v Taliansku.“

Labužnícky cestovateľský evergreen: Pravá neapolská pizza. Ale naozaj jedine z Neapola. Minulý rok sme strávili v Neapole celý mesiac a hádajte, čo sme jedli každý deň? Dokonca sme jeden článok na našom blogu venovali výhradne neapským pizzeriám.

Táto krajina nie je pre gurmánov: Taká neexistuje. Nikde nemáme problém nájsť dobré jedlo, vždy pred cestou si o danej krajine a jej gastrónomii naštudujeme čo najviac a potom vieme, do čoho ideme. Aj keď je pravda, že napríklad v Indii je to najlepšie jedlo ďaleko od drahých hotelov a reštaurácií a niekedy dá celkom zbraňať nájsť ho. Vždy sa snažíme chodiť tam, kam chodia miestni, ale dávame si pozor na kvalitu potravín a hygienické podmienky, v akých sa pripravujú.

Slanina je magická (baconismagic.ca)

Kanadčanka Ayngelina Brogan je dobrodružná duša. Ale taká naozajstná, čo dá z jedného dňa na druhý výpoved' v reklamnej agentúre, predá všetko, čo má, rozíde sa s priateľom, kúpi si jednosmernú letenku do Mexika a strávi nasledujú-



cich osemnásť mesiacov cestovaním po Mexiku a Argentíne. Ups, ešte sme zabudli spomenúť, že po španielsky nevedela ani ceknúť a celé to bol vlastne iba taký nesmelý počiatok robustnej cestovateľskej kariéry. Dobrodružná Ayngelina tiež miluje jedlo, zovšadiaľ si nosí recepty a aj ten najexotičejší pokrm sa potom snaží pripraviť si v domáčich podmienkach. Na jej blogu nájdete degustátorské reporty zo všetkých končín sveta aj famózne recepty upravené tak, aby sa suroviny dali pri troche snahy zohnať trebárs aj v našom Tescu. Aktuálne žije v kubánskej Havane a prípravuje kulinárskeho sprievodcu týmto mestom. Zaslužená krajina labužníkov: „Mexiko. Ak by som si mala vybrať, v ktorej krajine chcem jest' do konca života, tak jedine tu. My poznáme akurát tak tacos a burritos, ale mexické jedlo je nesmierne rozmanité. Čo mesto, to úplne iné chute. Ešte som neochutnala ani zlomok toho, čo mexická kuchyňa ponúka.“

Najčudnejšie jedlo života: „V zapadnutej mayskej dedinke v Mexiku ma domorodci ponúkli divou krysou z pralesa upečenou na horúcom uhlí. Nemôžem povedať, že by z toho bolo moje nové najobľúbenejšie jedlo, ale bola to neuvieriteľná skúsenosť. Tí ľudia boli takí šťastní, že ma mohli pohostíť.“

Najpodceňovanejší kulinársky raj: „Peru. Ďalšia krajina, ktorá sa môže pochváliť úžasne pestrou gastronómiou a k nám sa dostane maximálne tak ceviche! Peru má za sebou pohnutú pristáhovaleckú história. Jeho kuchyňa je silne ovplyvnená Japonskom aj Čínou. Zároveň je to jedna z mála latinskoamerických krajín, kde je jedlo naozaj štipľavé.“