

jún 2013 | 1€

BEAUTY

o kráse ženy

&WOMAN

1€

Kenzo

a jeho farebná
džungľa

CHANEL

Hydra Beauty

Veronika Velez-Zuzulová

Nie každý deň
je nedeľa

Celebrity dovolenkujú pri mori

Otestujte s nami

Citroën, Volvo,
MINI, Opel
a Renault

Neapol a Capri

Jedlá, z ktorých
nepriberiete

Čo spôsobuje riziko cukrovky

Sweet Summer



časopis ocenený Zlatou pečaťou
v rokoch 2003, 2005 a 2007

www.beautywoman.sk



9 771336 349002 06



Ristorante Rosiello, Neapol

Neapol, ostrovy v neapolskom zálive, Procida, Capri a Ischia som navštívila začiatkom mája. Zažiť atmosféru pravého talianskeho juhu s nezameniteľnou prírodou, históriou ale aj osobitý životný štýl ľudí žijúcich v tejto časti malebného Talianska ma zaujalo natoľko, že aspoň trochu z neho som si určite priniesla domov. Musím sa priznať, že som gurmánka, rada ochutnávam miestne špeciality, miestne vína a už tradične moje obľúbené prosecco. Ak by som mala doporučiť reštauráciu s tými pravými špecialitami a plodmi mora v Neapole, tak je to rozhodne reštaurácia Ristorante Rosiello na Via Santo Strato, 10 v Neapole.

Z reštaurácie je nádherný výhľad na more a na priľahlé ostrovy. Večera v Neapole sa začína najskôr o deviatej večer a končí sa približne

o polnoci a neskôr. Ako prvé sa podáva pohár správne vychladeného prosecca a potom nasleduje minimálne päť startérov, predjediel. Všetky jedlá sú absolútne čerstvo pripravené, prevažuje tu zelenina, cestoviny, plody mora a ryby. Špagety s mušľami, chobotnica s hustou paradajkovou omáčkou výhradne z čerstvých paradajok, alebo chobotnicový šalát s čerstvou zeleninou, chutia vynikajúco. Taktiež domáce caneloni s čerstvou paradajkovou omáčkou a bazalkou. Doporučujem iba ochutnávať, lebo už po tých piatich starteroch budete syti a potom ešte príde hlavné jedlo a „dolce“, neuveriteľné domáce ovocné koláče a iné dobroty a samozrejme ovocie. Medzi startermi nesmie chýbať pizza, margherita, alebo marinara. Inú tu praví „Napolitanci“ nejedia. Všetko tu mimoriadne chutí. Ku každému jedlu

sa podáva iný druh bieleho a červeného vína a samozrejme voda. K dezertu je to tradičné limoncello, typický digestiv pre túto oblasť Talianska. www.ristoranterosiello.it

San Francesco al Monte, Neapol

Ak sa rozhodnete dovolenkovat' pár dní v Neapole, ubytujte sa v hoteli San Francesco al Monte s úžasným výhľadom na celý Neapol a Neapolský záliv a stále budete mať pred očami sopku Vezuv. Všetky izby sú s výhľadom na more a na Vezuv. Táto sopka vás tam neustále sleduje a stráži. Na siedmom poschodí nájdete krásny bazén a neuveriteľnú oázu kvetínok a rastlín, kde zrelaxujete počas dňa, alebo si pospíte v rámci popoludňajšej siesty. Je to veľmi atraktívna terasa na svadby a rodinné oslavy. www.sanfrancescoalmonite.it

Gran Caffè La Caffettiera, Neapol

A ak sa vyberiete na nákupy do obchodov na ulici Toledo, zastavte sa na kavičku s výborným malým dezertom v Gran Caffè La Caffettiera, na Piazza dei Martiri v Neapole. Je tam úžasná atmosféra a pri kavičke môžete pozorovať stále pulzujúci život v Neapole. Hneď obďaleč sú známe obchody, Prada, Gucci, Salvatore Ferragamo a ďalšie krásne butiky. www.grancaffelacaffettiera.com

La Suite Hotel&SPA, Procida

Na druhý deň ráno sme sa premiestnili autobusom do Puzzouli, kde som počas čakania na loď objavila v prístave rybársky trh. Potešenie nielen pre oči, ale obrovský zážitok pozerať sa na rybárov a obchodníkov, netrpezlivo čakajúcich na plody mora, ktoré ponúkajú vo svojich

reštauráciách. Pohľad na chobotnice, ktoré sú živé a nakladajú ich do igelitiek majiteľom reštaurácií bol pre mňa niečím úplne novým. Zážitok. Veď posúďte sami podľa fotiek. Som šťastná, že som to mohla zažiť na vlastné oči. Nalodili sme sa na smer ostrov Procida, najmenší, ale dovoľm si povedať aj najpôvabnejší zo všetkých troch ostrovov v Neapolskom zálive. Plavba na tento malebný ostrov loďou z Puzzouli trvá iba 15 minút. Čaro ostrova tvorí silná história, rybárska tradícia, neuveriteľný klud a pokoj. Veď nie náhodou je ostrov Procida vyhľadávaným miestom špičkových režisérov sveta na natáčanie filmov. Ale keďže som sa rozhodla zamerať na gastronómiu, tak sa budem snažiť písať hlavne o jedle. Na ostrove Procida som navštívila nádherný citrónový sad, kde sú citróny úplne iné, ako

ich poznáme my doma. Sú obrovské a keď ich ošúpete, nakrájate ich aj s hrubou bielou dužinou na malé kúsky, pridáte k nim posekanú mäťu, pripravíte vynikajúci a osviežujúci šalátik „Il limone al piatto“. Ja som ho jedla prvý raz. Dokonca si ho môžem urobiť doma, pretože farmár mi podaroval tri obrovské citróny. Ešte chcem pripomenúť, že sa tu pestujú artičoky, ktoré my väčšinou doma poznáme konzervované, ale šalátik z čerstvých artičokov bola pre mňa lahôdka číslo dva. Samozrejme k tomu skvelé víno a na terase pri bazéniku taký relax, že lepší si ani neviem predstaviť. A na záver domáce limoncello a úžasný domáci citrónový koláčik. Je to super, na chvíľu zabudnúť na všetko a užívať si túto neopísateľnú chuť a vôňu ostrova Procida. Na rozlúčku nám náš milý sprievodca Salvatore zaspieval niekoľko



Ristorante Il Riccio, Anacapri, Capri



Jedlá, z ktorých nemôžete pribrať



Ristorante Un Attimo diVino, Ischia



árií, čo iba umocnilo moje vedomie, že som v Taliansku. Bol to zábavný a úžasný človečik. Ak by ste mali záujem navštíviť tento malebný ostrov a prežiť pár dní v tomto raji, môžete. V La Suite Hotel&SPA v Isola Di Procida nájdete súkromie, ak túžite mať počas dovolenky absolútny klud a luxus zároveň. www.lasuiteresort.com

Ristorante Un Attimo diVino, Ischia

Ešte v ten istý deň som sa loďou premiestnila na ostrov Ischia. Priznám sa, že na tomto ostrove som už raz bola, hovoria mu: "vždy zelený ostrov". Je najväčší z týchto troch ostrovov a je skutočne vždy zelený. Päťhviezdičkový hotel Terme Manzi Hotel&Spa bol mojim novým domovom na tri noci. Ešte pred odchodom na večeru nám pripravili na terase hotela čerstvú pizzu, samozrejme margerithu a tak sme sa už

s prvým starterom vybrali na večeru do jednej z najlepších reštaurácií Ristorante Un Attimo diVino, Via Porto 103 na Ischii. Počas večere som si všimla, že je to veľmi obľúbená reštaurácia a bola úplne plná. Bol piatok, ale aj napriek tomu, že je tam niekoľko desiatok reštaurácií, táto je veľmi obľúbená. Samotný majiteľ pripravuje rybie špeciality, víta hostí, dokonca ich aj zabáva hrou na špeciálny hudobný nástroj a počas večere tu spieva výnimočný spevák s originálnym repertoárom. Jednoducho všetko tu bolo originálne. Bohatá vinotéka, vynikajúci starter zo surovej ryby s citrónom a so šalátom, ktorú špeciálne pripravuje a krája samotný majiteľ. Samozrejme nechýbali cestoviny plnené rybou a paradajkovou omáčkou, ako starter číslo dva. Hlavné jedlo ma úplne dostalo. Bola to krásna biela ryba v zemiakovom „župane“ so zeleninovou prílohou. Vlastne som prvý

raz jedla počas piatich dní zemiaky. Chutilo to vynikajúco. A na záver špeciálny dezert, ktorý neviem pomenovať, no bola v ňom zmrzlina a mini cestíčko, ktorý som už iba mohla ochutnať. Určite sa do tejto reštaurácie vrátim pre jej výnimočnú atmosféru, skvelého majiteľa a vynikajúce jedlo.

www.unattimodivino.com

Therme Manzi, Hotel&SPA, Ischia

Ďalšia večera nás čakala v hoteli Therme Manzi, Hotel&SPA, čomu sme sa veľmi potešili po celodňovej túre na vysnívanom ostrove Capri, o ktorom vám napíšem v letnom dvojčíslu nášho časopisu. Mladá a veľmi príjemná manažérka hotela Beatriz Gimeno nás previedla hotelom, dokonca sme mohli priamo navštíviť kuchyňu, ktorá sa hrdó pýši dvomi michelinovými hviezdami.

Zažili sme na vlastné oči prípravu jedál, navštívili sme špeciálne oddelenie na výrobu domácich cestovín a ručne robených pralín. V tomto hoteli môžu hostia zažiť skutočne kulinárske zážitky, či už je to samotné jedlo, spôsob prípravy, spôsob servírovania a veľmi príjemná atmosféra hotela. Sedenie pri obrovskom okrúhlom stole vytvára ideálny priestor na komunikáciu počas jedla. Jedlá sa dajú ťažko pomenovať, aj spôsob servírovania je absolútne výnimočný. S ničím podobným som sa predtým nestretla. Aj preto je tento hotel na ostrove Ischia veľmi vyhľadávaný zahraničnými turistami, ktorí si potrpia na vysokú úroveň stolovania, osobný prístup k hosťom a zaručene vynikajúce jedlá a špeciality. Každý z nás mal iný dezert. Ja som mala takú výnimočnú skladačku, umelecké dielo a súčasťou môjho dezertu bol aj mp3 prehrávač so slúchadla-

mi. A tak som si mohla vychutnávať niekoľko mojich dezertov s typickou talianskou hudbou. www.termemanzihotel.com

Ristorante Il Riccio, Anacapri, Capri

Ešte by som rada spomenula skvelý kulinársky zážitok počas obeda na ostrove Capri. V reštaurácii na útese bolo veľmi príjemne, i keď vonku bolo už začiatkom mája krásnych tridsať stupňov celzia. Mušle, plody mora, mozzarella di bufala s rajčinami a bazalkou, parmigiana di melanzane, vyprážaná zelenina, morské riasy a tekvicové kvety, vynikajúci domáci chlieb, chobotnicový šalát so zeleninou a možno som aj niečo zabudla. Náš stôl sa hemžil samými dobrotami. Najviac mi chutili mušle, ktoré sú také dobré a kvalitné skutočne iba priamo na ostrovoch. Ako hlavné jedlo bola špecialita ostrova Capri ravioli capressi, veľmi ľahulinké

domáce ravioli plnené caciotta syrom, servírované s čerstvou paradajkovou a bazalkovou omáčkou. Musela som ich zjesť všetky, tak mi chutili. Ešte pred obedom som si mohla nafoťiť sladkosti, ktoré sú v špeciálnej klimatizovanej „cukrárni“ a každý hosť si môže sám vybrať z desiatok úžasných sladkých dobrot, ale samozrejme aj čerstvého ovocia. Ja som sa rozhodla po výdatnom obede pre čerstvé lesné jahody, záhradné jahody a maliny. Bolo to správne rozhodnutie, veď po obede sme absolvovali ďalšiu časť prehliadky tohto čarovného ostrova. I napriek obrovskému kulinárskemu zážitku som sa obávala, či si neprinesiem nejaké kilo domov navyše. Ale opak je pravdou. Po návrate domov som zistila, že som schudla a že mi chýbajú tie úžasně ľahké jedlá, z ktorých nemôžete pribrať. www.ristoranteilriccio.com