

POD PRIESTRANNOU TERASOU RÁZOVITEJ CYPERSKEJ TAVERNY PULZUJE V HORSKEJ DEDINKE TOCHNI PO ZOTMENÍ EŠTE STÁLE RUŠNÝ ŽIVOT. DEDINČANIA DNES OSLAVUJÚ SVOJ NAJVÄČŠÍ CIRKEVNÝ SVIATOK. Z ÚDOLIA ZO SERPENTÍNĽOVÝCH ULIČIEK DOLIEHAJÚ ZVUKY KONČIACEJ OMŠE V MALEBNOM PRAVOSLÁVNOM KOSTOLE A SENTIMENTÁLNE SA MIEŠAJÚ S VÔŇOU DREVENÉHO UHLIA, PRIPRAVENÉHO NA GRILOVANIE MIESTNYCH ŠPECIALÍT.



TOCHNI

TAVERNA

Taverna v malebnom agroturistickom zariadení Tochni Cyprus Villages po zotmení pozvoľna ožíva. Po horúcom dni pod rozpáleným cyperským slnkom sa teploty stávajú príjemnejšími a neod-

mysliteľný podvečerný vánok začína so sebou prinášať okrem úľavy aj prvé záchvevy vôní z miestnej kuchyne. Prestreté stoly, pod ktorými sa už labužnícky vystierajú pestované a priateľské cyperské mačky, sa premieňajú na prístavy, za ktorými nachádzajú útočisko vyhladovaní labužníci. Pri tradičnej cyperskej večeri sa na stole ocitne nespočetné množstvo chodov. Tak ako v mnohých iných stredomorských



krajinách, aj tu býva dobrým zvykom, ponúknuť hostovi viac, ako reálne môže zjesť. Také sú pravidlá pohostinnosti, ktoré Cypertčania striktne dodržiavajú doma aj v gastronomických zariadeniach.

Zo všetkého niečo

Pán Sofronis, majordómus Taverny Tochni, prichádza pozdraviť svojich hostí a postupne ich oboznamuje so špeciálitami, ktoré sa množia na priestranných stoloch. Netrvá dlho a aj my začíname používať trik, ktorý sme si na Cypre už za pár dní stihli osvojiť: presypeme zvyšky predje-



dál „meze“ na poloprázdne tanieriky, aby sme ich mohli poukladať na kôpku a vytvoriť tak priestor pre ďalšie chody. „Meze“, pozostávajúce z teplého, čerstvo upečeného bochníka bieleho chleba, tsatsiki, sezamovej, syrovej a ružovej pomazánky z ikier, nasledované grilovaným baklažánom a cuketou, plneným syrom feta a vynikajúcim grilovaným cyperským syrom halloumi, vzápätí striedajú drobné chuťovky z morských plodov a cestoviny. Pri každom takomto hodovaní nechýbajú cyperské vína, ktoré nenápadne napomáhajú vysporiadať sa s nečakaným množstvom dobrôt. Ako hlavné jedlo sa dnes podáva jahňacie „kleftiko“, pripravené pomalou metódou pečenia na drevenom uhlí, spolu s neuveriteľnými cyperskými zemiakmi. V surovom stave dosahujú v priemere veľkosť aj 20 cm a vďaka vysokému obsahu železa v pôde majú mimoriadne intenzívnu chuť, ktorú tunajší kuchári dokážu majstrovsky podporiť zmesou domácich bylín.



Pomaly a hojne

Nad množstvom jedla a vína, ktoré sa počas niekoľkohodinovej večere spotrebuje, sa nik nepozastavuje a od stola sa zvyčajne ani nik neponáhľa. Hodovanie totiž treba zakončiť niečím sladkým (odporúčame ochutnať baklavu alebo sladké vyprážené guľôčky lokmades s medom).

Zaiste však dobre padne aj pohárik niečoho na vytrávenie. Populárna je najmä miestna „zivania“ či osviežujúce „sour brandy“. Ku všeobecnej pohode v taverne prispieva príjemná grécka hudba, neformálna usmiata obsluha a už spomenuté „domáce“ mačky. Po niekoľkých hodinách v taverne pána Sofronisa pochopíte, že pokiaľ ide o jedlo

a pitie, je Cyprus krajinou nekonečnej hojnosti. A keď sa odvážite posťažovať si na veľké množstvo jedla, dočkáte sa potmehúdskej odpovede: „Nejeme tu zasa až tak veľa, máme tu len malé stoly...“ **M**

*Taverna Tochni, Mersinies 3, Tochni (Larnaca), Cyprus
<https://www.facebook.com/CyprusVillages.TochniTaverna/info>
www.cyprusvillages.com.cy*

