

Nezabudnite nás tagnúť na našom Instagrame.



# 3 otázky pre Máriu Mikloškovú

z Oliwoodu

**1. Už niekoľko rokov žijete v Toskánsku a pestujete olivy. Práve ich zase zberáte. Koľko kíl treba na liter naozaj dobrého oleja?**  
Každý rok je iný, ale pri dobrej úrode potrebujeme na jeden liter oleja asi 5 kíl olív. S manželom pestujeme vyše 1 000 stromov, pričom z jedného vyjde približne liter. V čase zberu pracujeme denne od rána až do západu slnka 7 dní v týždni, až kým všetko neoberieme. Musíme to stihnúť do konca decembra, lebo potom zatvárajú lisovňu.

**2. Ako vás prijali toskánski susedia, ktorí pestujú olivy iks generácií?**

Keď sme pred ôsmimi rokmi kúpili farmu, nevedeli sme o zbere nič. Zavolali sme si na pomoc chlapov z miestneho družstva. Susedia boli spočiatku skeptickí, zvedaví, či to zvládneme. Podľa mňa nám príliš neverili. No vymieňali sme si zážitky, radili nám. My sme ich ponúkli domácou slivovicou a mojimi koláčmi, oni nás zavolali na spoločný

obed – to Taliani zbožňujú. A dnes nás zdravia s úctou.

**3. Máte dvoch synov. Tiež ľúbia olivový olej? K akému jedlu u vás nesmie chýbať?**

Naša rodinná ročná spotreba olivového oleja je asi 30 litrov! Používam ho denne, niekedy na ňom dokonca vypražím rezne. Decká ho milujú aj taký čerstvý – olio nuovo, keď je ešte pikantný. Vtedy si spravíme malú oslavu na jeho počesť, s dobrým vínom, čerstvým chlebom a fajnovým steakom. A keď mi ostane energia, pozberám aj olivy, ktoré ostali na stromoch po zbere. Zaváram ich na rôzne spôsoby.

Zoženete si jej novú knihu.



## Kalendár plný chutí

### UŽ SA VARÍ!

Prvé kapustnicové kolo prebehne dva mesiace pred Vianocami a bude naozaj pestré. Ak si trúfate, prineste si na dvanásty ročník medzinárodnej súťaže v jej príprave vlastný kotlík... a určite aj kapustu. Držíme palce!

**20. októbra, Nemce**

### PASTIERSKE HODY

Sú vždy zážitkové! Ak ste ich minulý rok prepásli, frčte na salaš s celou rodinou. Naozaj dobre sa tam naje-

te a vaše deti prestanú aj dýchať pri pohľade na toľko nádherných ovečiek, ktorým sa práve končí hlavná sezóna. Oslávte to s nimi.

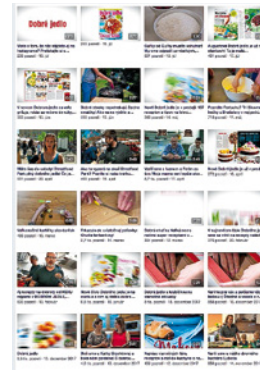
**20. októbra, Veľké Teriakovce**

### KEĎ CHCETE ZHREŠIŤ

Zvoľte najlepšiu kvalitu. Na ďalšom ročníku obľúbeného Klobfestu plného slovenských, maďarských a českých klobások na nič iné nenatrafíte. Vezmite so sebou väčší košík, zima bude dlhá.

**26. – 27. októbra, Nové Zámky**

## Iba o jedle



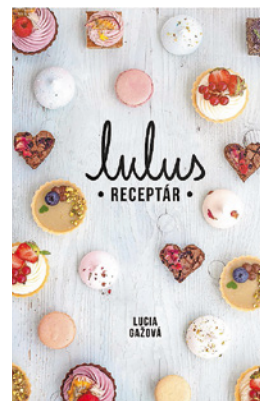
### JASNÉ, SME INSTA

Pekná fotka dobrého jedla dokáže urobiť deň, hoci vznikla doma a nie v prvotriednej reštaurácii. Ukážte nám tie vaše a vyhrajte napríklad sadu značkových nožov (strana XX).



### DOBÝ ČAJ

Už preň nemusíte vyťahovať päty z domu. Autori krásne voňavej knihy pozbierali tie najoverenejšie recepty z Japonska, Anglicka a Číny, kde pitie čaju predstavuje niečo ako malú rodinnú párty. Každý deň.



### NECH JE PO VAŠOM

Tiež vám pri varení či pečení napadne niekoľko zlepšovákov, takže sa dušujete, že ich využijete aj nabudúce? Nakoniec na ne zabudnete. Klasika. S týmto rozkošným zápisníkom v šuplíku sa všetko zmení.



### NEHLADUJTE

Ak vám diagnostikovali histamínovú intoleranciu, určite vám k nej pribalili pekne dlhú čiernu listinu. Táto kniha vás presvedčí o tom, že hoci veľa dobrôt nemôžete, stále je na svete dosť tých, ktoré smiete.