

MÁRIA MIKLOŠKOVÁ (47), žije v Taliansku, vyrába vlastný olivový olej, ktorý vo veľkom putuje aj do slovenských domácností, je autorkou knihy Oliwoodparty

Ako sa dostali k farmičke s olivovníkmi...

My sme s manželom takí večne nespokojní kozorožci. Život v bytiku s dvoma deťmi nám už v Taliansku nestačil. Vymýšľali sme, snívali, ako napredovať, ako a kam by sme sa mohli v živote posunúť. Chodili sme neustále obzeráť nehnuteľnosti tu v okolí, ale aj pri mori, a predstavovali si, či by sme na to mali, ako by nám to mohlo zmeniť život. Okrem toho to bol ďalší fakt, že sme mali a máme neustále návštevy, rodinu, ktorých sme nemali kde ubytovať. Permanentne som hľadala vhodné agroturistické zariadenia a niekedy

bolo náročné s nimi komunikovať. Takže keď sme našli náš dom, hneď sme sa doň zamilovali. Do výhľadu, do toho, že bol vo Vicopisane, kde sme žili, na samote, s obrovským potenciálom, no a tie olivy a 6-hektárový

pozemok boli k tomu ako bonus. S dnešnou hlavou by podľa mňa môj muž do toho už nešiel, ja áno, nič nelutujem. Taký olej, aký produkuje, je niečo, na čo som nesmierne pyšná. Tá chuť a kvalita a nakoniec spokojnosť našich klientov je to, čo nám dáva ďalšiu energiu robiť to ďalej.

Je veľmi náročné v Taliansku niečo prerábať podľa všetkých ich povolení a kritérií, niekedy si hovoríme, že si z nás robia „srandu“. Tým, že sme poctiví a chceme mať všetko s kostolným poriadkom, nás to stojí „mrte“ peňazí a energie, lebo tu všetci ohromne špekulujú a musíme byť opatrní. To ťa po čase prestane

baviť, takže si neustále musíme hovoriť, že chýba už iba málo, že sme privilegovaní, že tu môžeme takto žiť. Každý deň si to treba hovoriť.

Ako sa postupne učili vyrábať vlastný olivový olej...

Proces výroby oleja je naozaj veľmi náročný. Koncom septembra môj muž musí dokosiť dva hektáre zeme, na ktorých máme tisíc olivovníkov, vzápätí rozkladáme siete, ktoré tvoria akýsi koberec pod stromami, upevňujeme ho kameňmi, aby ich vietor neodfúkol. Potom takou vibrovacou mašinkou alebo ručne oberáme olivy, ktoré padajú na

siete, z ktorých ich zbierame a dávame do debničiek. Tým, že celý sad je v teréne, je to naozaj „o hubu“ sa pohybovať a so všetkým manévrovať. Je to vyslovene o fyzickej práci, ktorú v jesennom období robíme denne hneď

“ Kniha je
takým mojím
gastrodenníkom,
v ktorom
zohľadňujem všetky
ročné obdobia. ”

od rána až do západu slnka celých 7 dní v týždni, až kým všetko neobeirame. Niekedy to trvá dva mesiace, niekedy tri. Chodia nám pomáhať kamaráti zo Slovenska a Česka. Pozbierané, očistené olivy odvezieme do miestnej lisovne, kde ich pred nami za studena vylisujú aj s kôstkou. Nechávame si tam robiť hneď aj laboratórne testy, ktoré nám len potvrdia, že olej má tie najlepšie hodnoty, aby mohol byť extra panenským olivovým olejom. Bez neho si môj život a varenie už ani neviem predstaviť. Talianska kuchyňa je láska na prvé zahryznutie. Hneď si zvykneš na tie chute, iné už ani nechceš. Dobré, no raz za rok si



dám halušky alebo „segedák“, inak mi naša slovenská kuchyňa vôbec nechýba.

Typický deň na kopci uprostred olivovníkov, vyzerá takto...

Mení sa to podľa ročných období. Teraz sa skončili trojmesačné letné prázdniny a to bývame väčšinou doma, lebo máme vždy veľa plánov na prerábky, rekonštrukcie a nakoniec sme tak blízko mora a kultúry, že sa tu cítíme viac-menej ako na dovolenke.

Keď deti nabehnú do školy, je to asi ako v každej inej rodine, všetko sa točí okolo nich. Tým, že sme na kopci, musíme ich dennodenne vozit' hore-dole do školy, na krúžky, za kamarátmi. Čiže by som povedala, že som mama taxikárka-kuchárka-manazerka-farmárka v jednom. Začiatkom októbra začíname so zberom olív



a to je obdobie v roku, ktoré najviac milujem. Jeho teplé meniace sa farby, konečne sa dá vonku dýchať, príroda sa akoby pripravovala na záťah, ktorý ju čaká. Obdobie, keď nám olivovníky vydajú svoje plody, je to zakaždým obrovská zodpovednosť a výzva aj pre naše sily, koľko toho dáme, či to všetko stihneme.

Zima je stále veľmi pracovná, tým, že kúrimo vlastným drevom, musí ho manžel nachystať, narezať, nadovážať ku kotlu, lebo keď si nezakúrime, nemáme ani teplú vodu (tú máme našťastie z vlastnej studne). Potom začiatkom roka balíme siete, upratujeme po zbere, olivovníky začíname strihať, páliť odrezky, až sa v tomto duchu prekloníme do jari, kde je tých záhradných prác čoraz viac.

Do toho už ôsmy rok stále niečo rekonštruujeme a môj muž má

vlastne svoju prácu, ktorá nás živí, čiže toto všetko, čo sa u nás deje, je neustály proces a boj s časom.

Ale takto sme si to dobrovoľne nastavili, radi by sme ešte chvíľu vydržali.

A prečo knižka Oliwoodparty...

Nastal správny moment, keď som sa mohla po rokoch realizovať a vymyslieť si, navariť a nafotiť svoj vlastný projekt, ktorý mi trval dva roky. Knihu som nazvala Oliwoodparty aj podľa nášho obľúbeného filmu Hollywood Party s Petrom Sellersom, ale aj preto, že sa u nás dobre a často žúruje. Je to zážitkovo-umelecko-toskánska kuchárka zameraná hlavne na toskánsku kuchyňu, ale sú v nej aj recepty mojich najlepších priateľov. Kniha je takým mojím gastrodenníkom.

Niektoré moje obľúbené recepty mám zapísané po všelijakých papierikoch a vsunuté kade-tade, takto ich aspoň budem mať všetky pokope. Snažím sa vo svojej kuchyni zohľadniť štyri ročné obdobia a lokálne a sezónne potraviny. Sama si aj niečo dopestujem a zeleninu a ovocie kupujem prevažne na farmárskych trhoch. Radšej kúpim menej, ale čerstvé a rada podporím aj miestnych farmárov, veď nakoniec aj ja k nim patrí. Recepty sú všetky zdravé, prevažne toskánske, rurálne, jednoduché na prípravu a čas. Pri stylingu mi veľmi pomohli kvety z našej záhrady a jej sezónna rozmanitosť a farebnosť. Všetky dekorácie a porcelán som roky skupovala na blších a starožitných trhoch. Je to taká moja veľmi osobná prezentácia s príbehom. 