

Text Andrea Gažová Foto Anna Kovačič

Ja, dolce vita nie je zadarmo

ŠTASTIE MÔŽE MAŤ VEĽA PODÔB. PRE JEDNÉHO JE TO OCENENIE V PRÁCI A ŽIVOT NA VÝSLNÍ, PRE INÉHO RODINNÝ ŽIVOT V LONE PRÍRODY. MÁRIA MIKLOŠKOVÁ ZAŽILA JEDNO AJ DRUHÉ A VYBRALA SI OLIVOVÚ FARMU NA SAMOTE NAD DEDINOU VICOPISANO. UROBILA DOBRE, NIKDY SME NECHUTNALI LEPŠÍ OLEJ AKO TEN OD NEJ.

Je ráno ako každé iné. Mária otvorí oči, oblečie sa a vyjde so psom Rocom do svojich olivových hájov. Po pár kilometroch sa vráti domov, aby pripravila raňajky a odviezla deti do školy. Ešte nakúpi na farmárskych trhoch zeleninu a ovocie a potom sa vyberie späť domov do Oliwoodu, kam ich osud s manželom zavial pred ôsmimi rokmi. Naplno si tu uvedomuje svoju silu aj bezmocnosť, spätosť s prírodou, ktorá jej vracia všetko, čo do nej počas celého roka investuje. Tam, za múrmi starého kamenného domu, vytvára božsky chutné kreácie, ktoré po návrate zo školy nasýtia jej chlapcov a zároveň budú podkladom pre jej kuchársku knihu. A na záver dňa, keď všetko stíchne, vyjde na terasu s pohárom vína, vy-

loží si nohy a s úžasom sleduje malebnú toskánsku scenériu.

„Máme asi tisíc olivovníkov a úrodu zbierame každý rok.“

Ty aj tvoj muž Erik ste zrejme mali Taliansko vpísané v čiare osudu. Obom vám skrížilo životy dávno predtým, než ste sa dali dokopy a presťahovali do Oliwoodu.

Áno. Niečo nás tam očividne ťahalo a stále nás obchádzalo. Vždy, keď som bola v Taliansku, ma táto krajina fascinovala. Najmä kultúra jedla, s ktorou som sa tam stretla. To, ako všetci jedlom stále žili, bolo niečo, s čím som sa dovtedy nikde inde nestretla.

A ako ste dospeli k rozhodnutiu kúpiť olivovú farmu v Toskánsku?

Náhodou. (úsmev) Od začiatku, ako sme boli s mužom v Toskánsku, kde mal prácu, sme mali rozhodené siete medzi realitákmi a hľadali sme niečo vysnívané. Nakoniec sme TO našli na kopci nad Vicopisanom. Mne sa dom veľmi páčil, hoci bol v hroznom stave, môjmu mužovi až tak nie... (smiech) Ale spoliehal sa na moju intuíciu v súvislosti s nehnuteľnosťami, lebo vždy dokážem vnímať ich potenciál. Takže sme ten dom chceli kúpiť, ale predávali ho aj so šiestimi hektármi pôdy. A tak sme neplánovane prišli aj k olivovej farme. Kedysi patril dom bohatým Pisanom, ktorí tam pôvodne pestovali gaštany. No keďže z nich nebol taký úžitok, presedlali na pestovanie olív. To bolo asi pred 200 rokmi.

A koľko takých olivových stromov v Oliwoode máte?

Z približne tisíc stromov zbierame olivy každý rok. Na časti, ktorá asi pred 20 rokmi vyhorela, ale je veľmi zarastená, je približne 600 ďalších. Pôvodné olivovníky síce zhoreli na popol, ale sú to silné stromy, po čase vyhnali nové výhonky a znova rodia, ale nedostaneme sa ku všetkým...

Len kvôli predstave, koľko olivovníkov majú ostatní pestovatelia olív vo Vicopisane?

Tí starí deduškovia? Okolo 400 až 500 stromov.



Maruška Miklošková je tu za dámu, ale inak je toskánsky život najmä o manuálnej práci.



La dolce vita s rodinou.



Nesie sa ľahká večera.



S bratom, módnym návrhárom Ferom Mikloškom.

Čiže vy ste takí náhodní veľkopestovatelia! (smiech) Áno.

Kolko olivového oleja získate z jedného stromu? Asi liter.

Povedz mi, prosím ťa, ako sa módna redaktorka Evy zaškoľovala do zberu olív?

Na naše prvé olivobranie si spomínam veľmi rada. V lete sme sa nasťahovali do domu a na jeseň sme mali prvý zber. Keďže sme pochopiteľne o olivách nevedeli absolútne nič, zavolali sme si partičku chlapíkov z družstva v Buti, ktorí nás do všetkého zavedli.

Dokázali by ste si to poobrať aj sami?

To určite nie. V posledných rokoch k nám pravidelne chodí na olivobranie skupinka mladých ľudí zo Slovenska, ktorým som za pomoc nesmierne vďačná. Nejde len o samotný zber olív. Tí ľudia so sebou prinesú aj zaujímavú zmes tvorivej energie, ktorú pri spoločnom jedle potom zdieľame.

Olivobranie sa začína...?

V októbri. Nikdy nedozreje celý strom naraz, olivy zrejú postupne. Ale v tých prvých olivách, ktoré sú plné esenciálnych nenasýtených mastných kyselín, je najviac živín. Nie sú také šťavnaté, olej z nich je však vitamínová bomba. Síce je trochu horkastý a štiplavý, ale my ho milujeme. Je lisovaný aj s kôstkovou zastudena, bez chemických prísad, neprifarbovaný. Tá chuť sa nedá napodobniť. Okamžite si doň máčame chlieb alebo zeleninu a cítime sa ako v siedmom nebi. Ak človek taký olej nikdy neo-

chutnal, nevie, čo je dobrý olivový olej. V prípade, že kupujete v obchode olivový olej po tri eurá za liter, je to odpad.

Tvoj život pred Toskánskom a po Toskánsku, to sú dva diametrálne odlišné svety. Kým predtým si žila módou, foteniami a večierkami v obklopení slovenskej smotánky, Oliwood sa nachádza na samote, kde ti spoločnosť robia väčšinou iba deti a pes. Nemala si počas tých rokov, odlúčená od rodiny a kamarátov, pocity samoty?

Mala. A stále mám. Ale život na samote naučí človeka vnímať úplne všetko. Dokonca počujem aj mravce, ktoré lezú po stole. Občas je to až psycho. (smiech) Mám také vycibrené uši, že počujem prelety sokolov, každé auto. Rozoznám typ motora aj zemetrasenie, ktoré je inak prakticky nepostrehnuteľné.

Znie to tak... neuveriteľne a pritom krásne, vnímavovo, prítomne...

Áno. A je toho oveľa viac. Človek na samote sa dozvie o sebe také veci, aké si nevedel ani predstaviť. A musí byť silný, aby sa nezbláznil, keď je v noci sám a počuje rôzne zvuky. V tej tme na samote sa zo mňa stáva mama levica, ktorá sa musí o všetko postarať sama. A musím robiť všetko preto, aby sme boli zdraví. Keby sme neboli zdraví, neviem, ako by sme to riešili, keďže nemocnica nie je práve za rohom. A tak sa otužujeme, každé ráno robím deťom štavu z čerstvého bioovocia, varím im domáce vývary...

Nelutuješ nič?

Nie. Nehovorím, že to bolo ľahké. Najmä keď boli deti malé, muž bol na cestách kvôli práci a nemal mi kto pomôcť, nemala som nikoho, s kým by som sa poradila... Teraz je to už lepšie. Každý deň sa snažím nastaviť si veci tak, aby som urobila zo všetkého trošku. Aby dom aj záhrada boli obriadené, pes vyvenčený aj deti syté... Každý jeden deň vnímam ako výzvu žiť najlepšie, ako sa dá. Pretože bez práce podľa mňa nie je žiadny „dolce vita“.

Spomínaš synov Lea a Christiana. Akí sú? Narodili sa a vyrastajú v Taliansku, ale vychovávajú ich vy, Netaliani.

Vedia po slovensky a výchovu majú slovenskú, ale vnútorne sa cítia ako Taliani. Starší Leo je taký mačo, mladší Christian je viac citlivá duša. Snažím sa z nich vychovať slušných a samostatných ľudí, čo sa mi, myslím si, darí. V očiach niektorých talianskych matiek sme síce chladní, lebo sme ich poslali teraz v lete prvýkrát do tábora. Mne zasa príde divné, že si tu rodičia deti držia pripútané k sebe všetkými možnými spôsobmi. Vozia ich do školy, hoci ju majú pár metrov od domu, akoby boli úplne ne-svojprávne. Finančne aj s bývaním ich podporujú do štyridsiatky, no my sme podľa nich divní. Už som sa

Foto archív Marie Mikloškovej

Mária Miklošková

A je tu – prvá kniha!

zmierila s tým, že pre nich budeme navždy cudzinci. „Čechoslováci“, hoci v Toskánsku žijeme 18 rokov. A ja sa ani nechcem tváriť, že som Talianka, keď ňou nie som. Nevyzerám tak a nikdy tak vyzeráť nebudem. Naše deti sa však cítia ako Taliani. Nedomáham sa predstaviť, že by sa mali niekedy presťahovať na Slovensko. Ja sa im snažím dať to najlepšie zo seba aj z našich predkov, ale aj tak človek nikdy nevie, čo z nich vylezie.

Zdá sa, že veľké dilemy máte stále pred sebou.

Áno, mám pocit, že stále je čo riešiť. Bola to však moja voľba, ktorá so sebou prináša množstvo krásnych aspektov. Hoci treba sa zmieriť aj s tými limitujúcimi stránkami takéhoto života. Inak človek môže zažiť pocit vyhorenia aj na samote. Vieš, Talianky sú zvyknuté starať sa iba o rodinu, ale na Slovensku tá kultúra taká nie je. Preto som to celé v sebe riešila. Že nemám s kým ísť von na podnetnú debatu alebo riešiť niečo kreatívne. Nemôžem si dovoliť nechať deti doma samy. A tak som si vymyslela knihu Oliwood Party, ktorá tak nejako organicky zapadla do môjho bežného života v Toskánsku.

Kedy si ju začala pripravovať?

V čase medzi krúžkami detí, cestou na trh, medzi praním, žehlením, varením a neviem čím ešte. (úsmev) Je to moja prezentácia, ako vidím taliansku kuchyňu. Chcela som na nej spolupracovať s Mikiinou Dimunovou, ktorá na moje prekvapenie okamžite súhlasila. A to mi dodalo drajv. Povedala som si, že to musím dotiahnuť do konca. Teraz sa už teším na výsledok a neviem sa zastaviť. Dúfam, že moja pozitívna energia a nadšenie sa dostanú až k ľuďom, ktorí v nej budú listovať.

P. S.: Knihu Oliwoodparty si môžete kúpiť na www.oliwoodparty.com. ME

„Zmierila som sa s tým, že pre nich vždy budeme cudzinci.“