

VÉGH ABIGÉL

MIÉRT ÉPPEN
MADEIRA?

VÉGH ABIGÉL

MIÉRT ÉPPEN
MADEIRA?

ÉLMÉNYEK ÉS REJTETT KINCSEK
EURÓPA HAWAIIJÁRÓL

TARTALOM

I	MIÉRT ÉPPEM MADEIRA?	7
II	STRANDOK.....	26
III	MADEIRA ÍZEI	56
IV	KÖZLEKEDÉSI SZOKÁSOK.....	94
V	FUNCHAL.....	110
VI	MONTE	128
VII	GYEREKKEK MADEIRÁN.....	134
VIII	KARÁCSONY ÉS SZILVESZTER MADEIRÁN	162
IX	SZÓRAKOZÁSI LEHETŐSÉGEK.....	170
X	FESZTIVÁLOK	180
XI	TÚRÁZÁS	198
XII	SZÖRFÖZÉS.....	220
XIII	ESŐS NAPOK.....	230
XIV	CRISTIANO RONALDO SZIGETE.....	240
XV	LÁTNIVALÓK MADEIRÁN.....	252
XVI	MADEIRA REJTETT KINCSEI.....	276
XVII	KISEBB VÁROSOK.....	288
XVIII	VESZÉLYEK MADEIRÁN.....	304
XIX	HASZNOS INFÓK.....	308

HOGYAN KEL ÉLETRE EZ A KÖNYV?

Szeretném, ha Madeira nemcsak a lapokon, hanem hangban és mozgóképben is elvarázsolna. Ezért a könyvet interaktívvá tettem: a fejezetekben különböző QR-kódokat találsz, amik az én személyes digitális világomba, az Abigélet nevű csatornáimra vezetnek téged, ahol saját készítésű videókon keresztül mutatom meg neked a szigetet!

MILYEN KÓDOKAT TALÁLSZ?



- Abigélet Instagram QR-kód: Ahol ezt a kódot látod, ott egy rövid, hangulatos Reel videót, egy pillanatképet mutatok. Ezek segítenek, hogy vizuálisan is azonnal ráhangolódj az adott helyszínre vagy témára.



- Abigélet YouTube QR-kód: Ezek a kódok a komolyabb tartalmakhoz vezetnek. Itt 20–30 perces, részletes videókat készítettem neked, ahol alaposan körbejárunk egy-egy várost, piacot vagy rejtett kincset. Olyan lesz, mintha te is ott lennél velem!

HOGYAN HASZNÁLD A TELEFONODDAL?

A folyamat pofonegyszerű:

- Vedd elő a mobilodat, és nyisd meg rajta a Kamerát (vagy egy QR-kód-olvasó alkalmazást).
- Irányítsd a lencsét a könyvben lévő kódra, mintha le akarnád fotózni. Nem kell megnyomni a gombot!
- A kijelzőn pillanatokon belül megjelenik egy sárga vagy fehér link/gomb.
- Koppints rá, és a telefonod máris megnyitja az Instagramot vagy a YouTube-ot a megfelelő videóval.

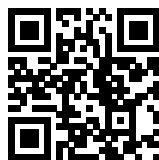
Tipp: Ha a YouTube-videót nézed, érdemes a telefont fektetve tartani és a beállításokat 4k videóra optimalizálni a teljes élményért!

Használd a QR-kódokat, engedd, hogy kézen fogjalak, és a képernyőn keresztül is megmutassam neked ezt a csodát.

Abigél

I. MIÉRT ÉPPEN MADEIRA?

A TÖRTÉNETEM ARRÓL,
HOGYAN VÁLT EGY ÁLOMNYARALÁS
AZ OTTHONOMMÁ.



Miért éppen Madeira?

Te is erre gondoltál, amikor megláttad ezt a könyvet? Nos, ebben a kötetben elárulom, miért éppen Madeirát érdemes úti célként választanotok, ha egy különleges, felejthetetlen nyaralásra vágytok Európán belül, és azt is elmondom, hogy mi miért éppen ezt a szigetet választottuk lakhelyünkül.

A válaszom röviden: mert Madeira maga a csoda, és én hiszek a csodákban.





Különböző országok más-más jelzővel illetik ezt a földi paradicsomot, amely immár négy éve az otthonom. A németek *Blumeninsel*nek, vagyis a virágok szigetének hívják – utalva az egész évben nyíló, megszámlálhatatlan virágra.





Az angolok a Pearl of the Atlantic és az Island of Eternal Spring elnevezéssel illetik, vagyis az Atlanti-óceán gyöngyszemeként és az örök tavasz szigeteként utalnak rá. Nem véletlenül: Madeirára az egész évben kellemes hőmérséklet és a napsütés jellemző. Ami pedig az amerikaiakat illeti, tőlük egyszerűen csak azt hallom, hogy „The Hawaii of Europe”, azaz Európa Hawaiiija! A buja, zöld növényzet, a magas hegyek és az óceán találkozási pontja valóban filmbe illő látvány – a gyerekeimet például a Jurassic Parkra emlékezteti, de ők mégis szivárványszigetnek nevezik Madeirát, mert télen naponta akár 10 szivárványt is látni az óceán fölött.



Több válaszom is van tehát arra a kérdésre, hogy miért éppen Madeira, de ahhoz, hogy az én válaszomat, miszerint Madeira egy csoda, megértsétek és átérezzétek, meg kell osztanom veletek sok-sok élményt és tapasztalatot, ami itt ért bennünket. Emellett rengeteg hasznos információt és tippet is leírok ebben a könyvben, ami jól fog jönni, ha majd ellátogattok ide. Szóval készítsetek egy finom teát, dőljetek hátra, tegyétek fel a lábatokat, és tartsatok velem lélekben egy csodálatos utazásra Európa legkülönlegesebb és legváltozatosabb szigetére, Madeirára!

A mi madeirai történetünk 2021. december 30-án kezdődött, pontosan azon a napon, amikor a tízéves hamburgi történetünk véget ért. Ekkor látogattunk ugyanis először Madeirára, és olyan szerelembe estünk,



hogy hat hét múlva ideköltöztünk. Igen, tudom, ez döbbenetes, de pontosan így történt: hat hét alatt felszámoltuk az egyébként szuper német életünket, eladtuk a gyönyörű házunkat, konténerbe pakoltuk a bútorainkat, és repülőre szálltunk két gyerekkel, tizenkét bőrönddel és két cicával. Hat hét kevés időnek hangzik egy ilyen óriási és sorsfordító projekt kivitelezéséhez, de nekünk inkább éveknek tűnt! Egyszer talán írok egy külön könyvet erről az intenzív időszakról is, de most térjünk vissza a nyaralásra és a miértekre.

Talán kitaláljátok, hogy életünk legszebb nyaralása volt, pedig elég sok helyen jártunk már Európában és Amerikában is.

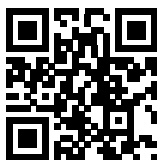
Bejártuk a Kanári-szigeteket, Olaszország és Görögország szigetvilágát, a Bahamákat, Floridát, illetve az USA keleti és nyugati partját is. **Fantasztikus utazások állnak mögöttünk, és biztosan sok vár még ránk, de Madeira más volt. Nem csupán egy gyönyörű hely, hanem egy érzés. Az az érzés, hogy jó helyen vagyok.** Hogy ide akarok visszatérni – minden egyes utazás után újra és újra.





II. STRANDOK

**A SOKFÉLESÉG BIRODALMA –
A FINOM HOMOKTÓL A KAVICSOKON ÁT
A TERMÉSZETES LÁVAMEDENCÉKIG:
TALÁLD MEG A KEDVENC PARTODAT!**





Éttermek ugyan nincsenek közvetlenül a parton, de öt perc sétára már igen – ennek egyetlen hátránya, hogy már nem ülhetünk be bikiniben vagy egy törölközőbe csavarva, mint a Praia Formosán, hanem picit össze kell kapni magunkat. Éppen ezért inkább a strandolás végére szoktuk ütemezni, mikor már megszáradtunk és felöltöttünk.

Itt is van strandröplabda- és lánbteniszpálya, és külön pluszt ad a strandélményhez, hogy a reptér közelsége miatt láthatjuk a repülőket érkezni és felszállni. Landoláskor, mivel a kifutópálya közvetlenül a hegy mögött húzódik, első pillantásra úgy tűnik, mintha a gép frontálisan beleszállna a hegyoldalba. Először nekem is megállt a szívem, de idővel megszoktam a látványt.

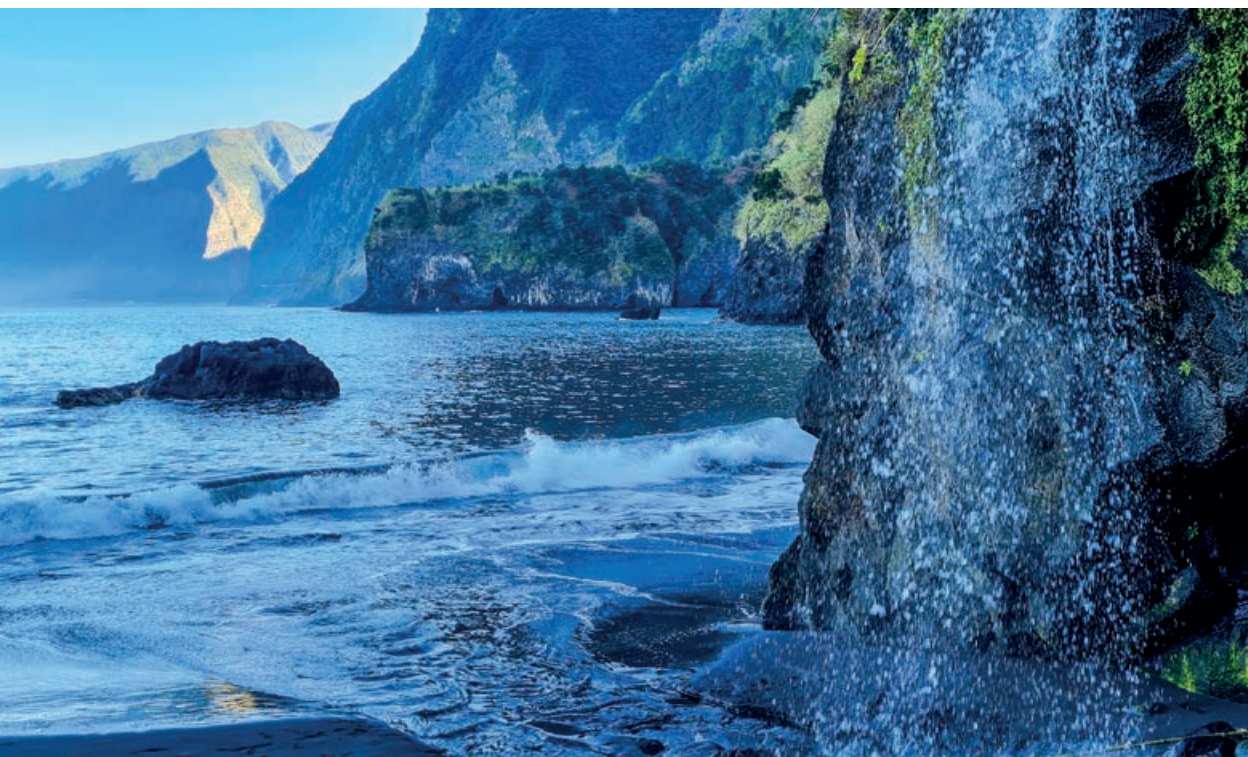
SEIXAL

Ez a partszakasz a természet igazi csodája. Seixal lélegzetelállítóan gyönyörű környezetben helyezkedik el: a víz széles hullámokban, fehéren fodrozódik végig a fekete, csillogó homokon, ami ennek köszönhetően olyan puhává és légiessé válik, hogy olyan érzést kelt, mintha egy szivacson sétálnánk.





A látványon kívül számunkra ez utóbbi teszi annyira vonzóvá. Fotós szemmel pedig egy igazi paradicsom; rengeteg gyönyörű felvételt lehet itt készíteni.





A kisfiam szerint Seixal olyan, mintha a Jurassic Worldben lennénk, és bármikor felbukkanhatna egy T-Rex a fák mögül. Ez a partszakasz egy picit messzebb van Funchaltól, körülbelül 40 perc autóútra, de tökéletes kikapcsolódást, kizökkenést jelent a mindennapokból. Ugyanitt találtak természetes lávamedencéket is közvetlenül a homokos strand mellett, illetve kissé messzebb, Seixal másik oldalán is.

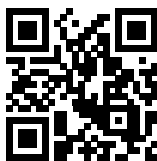






III. MADEIRA ÍZEI

**KÓSTOLJ BELE A NAPFÉNY ÉS AZ ÓCEÁN ÍZEIBE:
GASZTRONÓMIAI UTAZÁS A SZIGET SZÍVÉBE.**





ÉTELEK

Előre figyelmeztetek mindenkit: az itteni ételek veszélyesen finomak – többnyire hizlalók is. Tapasztalattól beszélek: az első hat hónapot lényegében evéssel töltöttem, nem vagyok éppen csúcspontban. De boldogan „áldoztam fel” magam, és ettem a különleges ételeket (gyakran még a nevüket sem tudtam kimondani), csak hogy részletes és kimerítő beszámolót írhattak nektek róluk.

1. Lapas

A *lapas* egy különleges tengeri csiga, ami a portugál, azon belül is a madeirai és Azori-szigeteki konyha jellegzetes ízvilágát gazdagítja. A sziklákhöz, nagyobb kövekhez tapadva él, gyakran látni a parton kisvödörrel sétáló embereket, akik éppen *lapast* gyűjtenek. Madeira összes éttermében kínálják előételként. Lapos, palacsintasütőhöz hasonló serpenyőben, forrón, közvetlenül a sütőből kerül az asztalra, fokhagymás, petrezselymes, olívaolajos szószban sercegve. Mellé egy gerezd citromot kapunk, és miközben a forró *lapasra* csorgatjuk, a felcsapó gőz látványa és hangja teszi teljessé a kulináris élményt. Próbáljátok ki, ha erre jártok, és nyitottak vagytok a tenger gyümölcseire! Én mellé egy *bolo do caco* kenyeret és egy pohár *ponchát* javaslok.



2. Bolo do caco



A *Bolo do caco* a helyi street food klasszikus: nemcsak az éttermekben kínálják, hanem bódékban is árulják a belvárosban, a strandok közelében vagy fesztiválokon. Angolul *garlic bread*-ként hivatkoznak rá, vagy egyszerűen megkérdezik, hogy kérték-e kenyeret.

Egy kerek, lapos buci, amit középen kettévágva fokhagymás-petrezselymes vajjal töltenek meg. Ezután négybe vágják, és már viheted is. Ennyi – egyszerű, mégis nagyszerű. Finom, laktató, és remekül tükrözi Madeirát. Kapható kolbászos vagy sonkás változatban is, de az eredeti, az alapverzió a legfinomabb – olyan, mint nálunk a fokhagymás lángos. Porto Santón nekünk azt mesélték, hogy az igazi változat az itteni lisztből készül, és maga a recept is onnan származik – bár ebben nem minden madeirai ért egyet. Az biztos, hogy Madeirán minden étteremben találkozunk vele. Ezt adják kenyér helyett is. Van, ahol kérni sem kell, automatikusan kihoznak egy kis kosárával, de persze a számlán szerepelni fog, ne lepődjön meg senki. Körülbelül 3 eurós tételről van szó.





3. Espada com banana

Az egyik legismertebb tradicionális madeirai étel. Portugálul *espada*, angolul *black scabbardfish*, németül *schwarzer Degenfisch*, magyarul talán fekete kardhal, de kérem a halszakértő olvasókat, ne lincseljenek meg, ha tévednék. Így néz ki.

A hal első pillantásra nem túl bizalomgerjesztő: fekete színű, ráadásul éles fogakkal rendelkezik, amelyeket a piacokon vagy a szupermarketekben élőben is láthatunk, amikor az árusok eltávolítják. A látvány kissé ijesztő, de a végeredmény egészen más. A sötét réteget gondosan ledörzsölik róla, szépen kifilézik, és a tányérra egy gyönyörű, fehér halfilé kerül bundában – banánnal, maracujával vagy mindkettővel édesítve. Egyszerűen isteni fogás!





4. Espetada

A név nagyon hasonlít az *espadához*, de nem összekeverendő. Az *espada* a hal, az *espeta*da grillezett, nyársra húzott marhahúsdarabokat takar – a legfinomabb változatot babérnyárson készítik.

Már leírva is nagyon hasonlít a nevük, de ahogy a portugálok elharapják a szavak elejét és végét, a közepét pedig elképesztő sebességgel mondják ki, ez valahogy így hangzik: „spda” és „sptda”. Kezdként, nulla portugáltudással ez viszonylag kényelmetlen szituációkhoz vezethet, érdemes inkább rámutatni az étlapon vagy mondani a számot, biztos, ami biztos, mert hiába kérdez vissza a felszolgáló, hogy jól értette-e, te valószínűleg azt sem fogod megérteni, csak zavartan bólogatsz, majd megeszed, amit eléd tesznek.

Mindkettő étel finom, de mindkettőhöz vannak „tuti helyek”, ahol érdemes enni, mert igazán jó alapanyagokból, különösen ízletesen készítik. Mi az első hetekben úton-útfélen kaptunk ajánlásokat – taxisoktól, ingatlanosoktól, bolti árusoktól, hivatali ügyintézőktől, iskolatársak szüleitől, rögtön az első mondatok után. Hamar rájöttünk, hogy Madeirán minden út Câmara de Lobosba vezet, azon



belül azonban eltérnek a vélemények, hogy pontosan melyik hely a legjobb. Vannak kimondottan eszetadas helyek, ahol az étterem már eleve erre van berendezve – az asztalok közepére egy tartószerkezet van szerelve, amire majd felakasztják az elkészült húsnyársat.

A sütést (sok helyen a kemencékben) végig is nézhetjük, sőt, olyan étterem is van, ahol magunk készíthetjük. Választhatunk marhát vagy csirkét, köretként pedig rendszerint sült krumplit, salátát és *milho fritót* kínálnak mellé.



Az óváros ajtóin helyi művészek csodálatos festményeit csodálhatjuk. Amikor én először jártam itt, megálltam az egyik ilyen festménynél, hosszan néztem, magába szippantott, sőt el is érzékenyültem. A képen egy fiú tartott a kezében egy lányt – szerelem, szenvedély, boldogság érzését sugallta. Egy első csók egy kapualjban, egy romantikus este után. Az élet néha különös játékot játszik velünk. Akkor még nem tudtam, hogy egy hét múlva visszarepülök Hamburgba, eladom a házamat, hajóra pakolom az életemet és hat hét múlva Madeirára költözöm. **Azt végképp nem sejtettem, hogy új lakóhelyemen az első vendégeim egyike az a lány lesz, aki ezt a képet festette, és én fotózhatom majd ennek a szerelemnek a gyümölcsét, egy gyönyörű, újszülött kislányt. Mondtam én, hogy Madeirán csodák történnek.**



Szóval van itt valami a levegőben, ami 70 százalékban mediterrán és 30 százalékban valami más – valami megfoghatatlan, ami vonz, itt tart, ugyanakkor megmagyarázhatatlan, és magában hordozza annak a lehetőségét, hogy itt bármi megtörténhet.

MERCADO DOS LAVRADORES

A helyi piac. Kell ennél több érv, hogy kedvet kapjatok? Én imádok piacra járni, szerintem bárhol is járunk, a helyi piacot mindenhol érdemes meglátogatni. A *Mercado dos Lavradores* engem a Fővám téri vásárcsarnokra emlékeztet egy kicsit – leszámítva, hogy nem lehet sült kolbászt kapni koviubival, és azt, hogy olyan gyümölcsöket árulnak, amiknek a felét konkrétan életemben először itt láttam, de nagyon cukik és segítőkészek az eladók, és nyugodtan meg lehet kóstolni mindent.

