

Life in  LAG

How people live in local action groups

1/2018

Príroda
Pamiatky

Kultúra
Tradície
Produkty

Gastronómia
+ Recept

Vidiecka oblasť MAS

LIÉBANA
ŠPANIELSKO

www.comarcadeliebana.com

VIDIECKA OBLASŤ MAS

LIÉBANA



Predstavujeme Vám

vidiecku oblasť Liébana .Zahrňa územie 570 km² a nachádza sa v juhozápadnej časti Španielskej Cantabrie.

Liébana je jedným z najznámejších prázdninových destinácií vidieckej turistiky. Je to uzavretá hornatá oblasť, ktorú tvoria štyri údolia (Valdebaró, Cereceda, Piedrasluengas a Cillorigo).

Údoliami pretekajú rieky Deva, Quiviesa a Buyón. Svahy vrchov sú strmé, vytvorené z karbónskeho vápenca. Rastú na nich prevažne buky, duby.

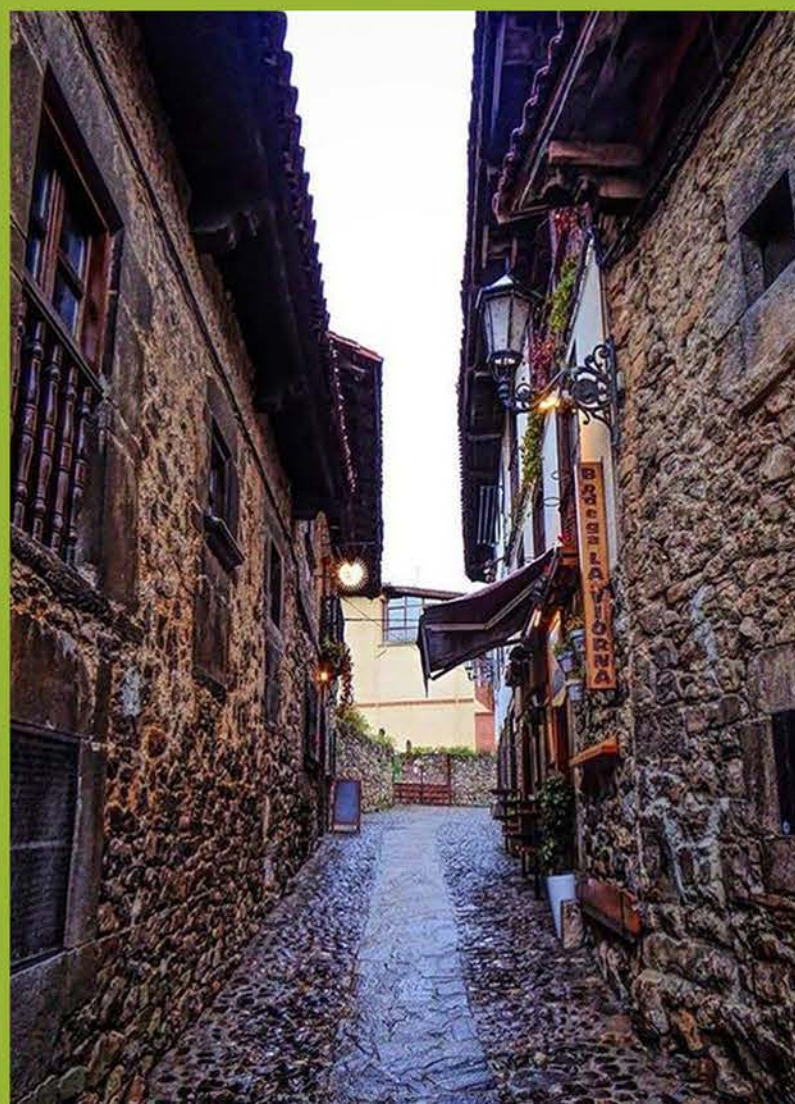




PICOS DE EUROPA

Bridlice a pieskovce sa nachádzajú v spodných častiach údolí. Výškovými rozdielmi v údoliach s veľkými strmými svahmi vytvárajú širokú škálu prostredí, ktoré umožňujú pestovať celý rad druhov zeleniny. Mikroklima je odlišná od zvyšku regiónu, je ovplyvnená klímou Atlantiku. Takže, zatiaľ čo v dolnej časti údolia Liébana je hĺbka údolia 300 metrov pod morom je tu podnebie ako u stredozemného mora, postupne sa presúva až do vysokohorského prostredia ku vrcholkom **Picos de Europa**, ktoré sa týčia 2000 metrov nad morom. Priemerné ročné teploty sú 28 °C max. a min. 8 °C, s nižším počtom zrážok než v ostatných zónach Cantabrian. Najviac zaľudnená časť údolia je Val de Baró, na ktorého hornom konci je stanica kabínkovej lanovky **Fuente Dé.**





Marc La Fiesta sa koná každoročne druhý víkend v novembri v meste Potes. Mestečko Potes má 1600 obyvateľov, nachádza sa v údolí Liébana. Oslavuje Orujo. Festival prebieha každý rok, druhý týždeň v novembri. Potes je obľúbenou destináciou pre vidiecku turistiku a je dobre známy pre svoje krásne prírodné okolie, rovnako ako jeho historického centra s jeho stredovekými architektonickými skvostami.

NÁBOŽENSKÉ DEDIČSTVO LIÉBANA

Prvé doložené zmienky o existencii kláštorov sú datované od ôsmeho storočia. Kláštory boli predvojom osídľovania územia z hôr Cantabrian. V tejto dobe môžete navštíviť kláštor Santo Toribio de Liebana a Piasci Regió. V údolí sa nachádza mnoho kostolov a kaplniek v románskom a barokovom štýle a sú svedectvom o význame kresťanstva v osídľovaní územia.

Prvá zmienka pochádza z roku 1125 n.l. Najdôležitejšou pamiatkou kláštora je Lignum Crucis, kus kríža dovezený zo svätej zeme, ktorú doniesol biskup Toribio de Astorga. To bol dôvod, že 23. septembra 1512 pápež Július II udelil pápežský výnos privilegium Lebaniego jubilejný rok. Takže kláštor sa stal jeden z najvýznamnejších svätých pútnických miest rímskeho katolicizmu v Európe s ďalšími významnými lokalitami ako je Rím, Santiago de Compostela, Assisi, Caravaca de la Cruz.

KLÁŠTOR SANTO TORIBIO DE LIEBANA





FESTIVAL ORUJO

Je tak populárny, že hotely sú rezervované niekoľko týždňov dopredu. V priebehu festivalu v roku 2012 navštívilo festival viac ako 24.000 návštevníkov. Vstupné je 50 centov. Výťažok je venovaný na charitatívne účely. Tradícia festivalu sa začala v roku 1991, je to veľká ochutnávka vín z vínnej révi, ktorú začali pestovať mnísi v kláštoroch už v stredoveku. Ochutnávka je spojená s tradičnou hudbou, trhmi s tradičnými výrobkami oblasti. Na festivale sa udeľuje každoročne cena „Zlaté Alquitara“ najlepší likér roka.





Marc

je destilovaný likér, ktorý bol vyrábaný po stáročia v mnohých regiónoch Španielska. Bol to tradičný nápoj chudobných, alebo „chudáka nápoj“. Základná zložka sú výlisky alebo zvyšky z hrozna. Komerčná výroba a označenie Marc Galícia bola založená v roku 1989.



FESTIVAL

PANNY VALMAYOR

PANNY VALMAYOR JE PROCESIA,
KTORÁ SA USKUTOČŇUJE
KAŽDOROČNE V MESTE POTES.
OBČANIA MESTA S MNOŽSTVOM PÚT-
NIKOV Z CELÉHO ŠPANIELSKA, ALE AJ
ZAHRANIČIA VRÁTILI OBRAZ PANNY
VALMAYOR SPÄŤ DO SVOJEJ SVÄ-
TYNE NA SVAHU PUMAR.



TRADÍCIE

TANEČNÁ SKUPINA "VIRGEN DEL CAMPO" UDRŽUJE TRADÍCIE REGIÓNU ĽUDOVÝMI PIESŇAMI A TANCOM NA POČESŤ PANNY MÁRIE DOPREVÁDZANÍ KASTANETAMI A TAMBURÍNAMI. "PICAYOS PANNY DEL CAMPO"

Príjemné chvíle môžete prežiť prehliadkou múzea regionálneho folklóru ručne vyrobených šiat. Sú tu zastúpené všetky regióny od Cantabria, Liébana, Campo, Cabuérniga, Trasmiera. Zaujímavý súbor ľudovej architektúry sa nachádza v obci Camaleño.



MÚZEUM ŠIAT V MESTE CABEZON DE LA SAL

CAMALEÑO

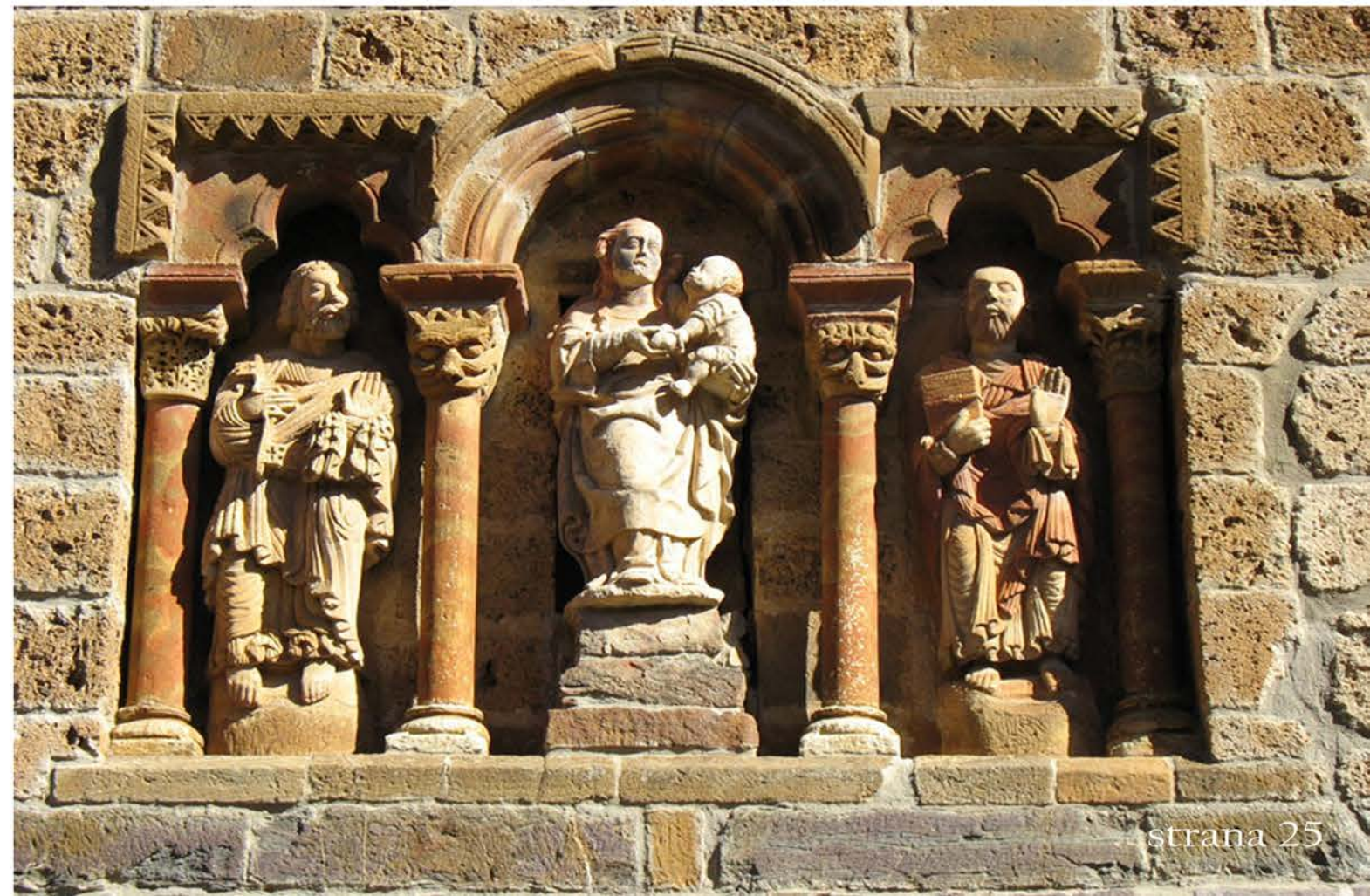
je obec, ktorá sa nachádza v najzápadnejšej časti autonómneho spoločenstva Cantabria (Španielsko).

Kostol svätej Mária v Piasca





KOSTOL SVÄTEJ MÁRIE V PIASCA





MÚZEUM DE LA SIDRA

Ukážka výroby, historie a
spotřeby jablčného muštu v
mestečku La Villa de Nava.



REGIONÁLNE VÝROBKY LIÉBANA



PRI OBCI TOLLO VO VÝŠKE VIAC AKO 700 METROV SA NACHÁDZA RODINNÝ PODNIK NA VÝROBU MÄSOVÝCH VÝROBKOV A MÄSA Z DOMÁCEHO CHOVU PRASIAT A VOĽNE ŽIJÚCEJ DIVINY V POĽOVNÝCH REVÍROCH LIÉBANY. VYSOKÁ KVALITA PASTVÍN, LESOV A PRAMEŇOV SLÚŽI AKO ZDROJ POTRAVY PÔVODNÝCH DRUHOV AKO SÚ JELENE A DIVIAKY. VÝSLEDNÉ REGIONÁLNE PRODUKTY TEJTO SPOLOČNOSTI SÚ PODPOROVANÉ ZNAČKOU KVALITY „CC CALIDAD CONTROLADA“

Údolie Liébana má špecifickú klímu napriek svojej polohe severne od polostrova a niekoľko sto kilometrov od mora. Je uzatvorené medzi vysokými horami Picos de Europa. Táto špecifická mikroklima umožňuje pestovanie vínnej révy od 9. storočia po príchode Rimanov, čo bolo dôvodom bohatstva celého regiónu. Vína z tejto oblasti sú rok skladované v dubových sudov vyrobené v regióne.





VÍNO, VÍNO, VÍNO

Odrody pestované v regióne Liébana

Biele: Palomino, Verdejo, Albillo, Godella, Chardonnay, White Albarino.

Červené: Menda, Tempranillo, Garnacha, Albarino, Black, Gra kyano, Merlot, Syrah a Cabernet Sauvignon pinotnoir.

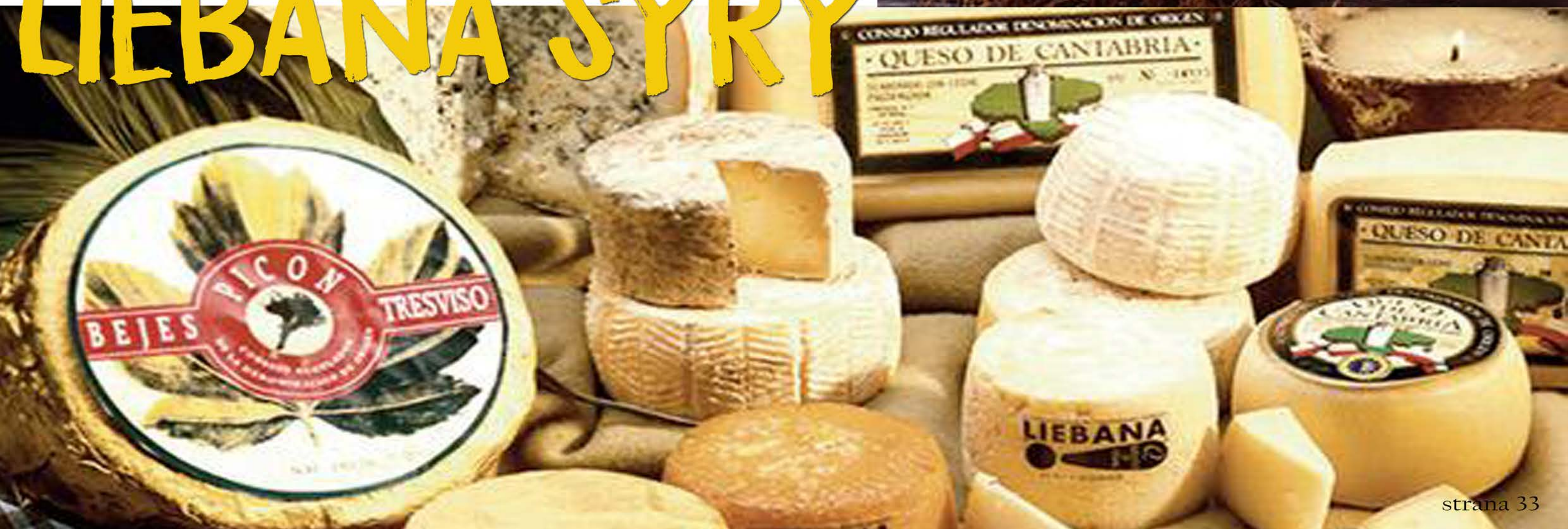


Kvalita syrov má dve označenia pôvodu Cantabria: DO a DO Liébana Quesucos Bejes-Treviso Picon. V **Quesucos** zahŕňajú širokú škálu syrov malej veľkosti, okolo 400g. Sú vyrobené z kravského, kozieho, ovčieho alebo zmes týchto mliek. Syry sú nelisované a optimálnu zrelosť dosahujú po mesiaci. Vyrábajú sa hlavne v údolí Camanelyo a majú jemnú maslovú chuť.

Picon je plesňový syr a doba zrelosti sú dva mesiace. Chuť má mierne pikantnú a striedajú sa v nich belavé s modrozelenými žilami. Tento syr sa vyrába hlavne v dedinách Tresvivo a Bajes a tvorí základ ekonomiky. Zrenie syrov prebieha v jaskyniach **Picos de Europa**, ktoré im dávajú jedinečnú chuť a vlastnosti.



LIÉBANA SYRY



MED Z LIEBANY

Hovorí sa mu tekuté zlato.
V údoliach Picos zostáva med z
jedným z najviac tradičných
výrobkov ekologického rozvoja.



TURISTIKA VIDIECKEJ OBLASTI

LA LIÉBANA

Od jari až do jesene si môžete vybrať v tejto oblasti rôzne druhy športových aktivít a zábavy, ako je horská a cestná cyklistika, rafting, lietanie na rogale, lodičky, kanoe alebo jednoducho objavovať kúzlo hrádov a architektúru vidieckej oblasti celej Liébany.



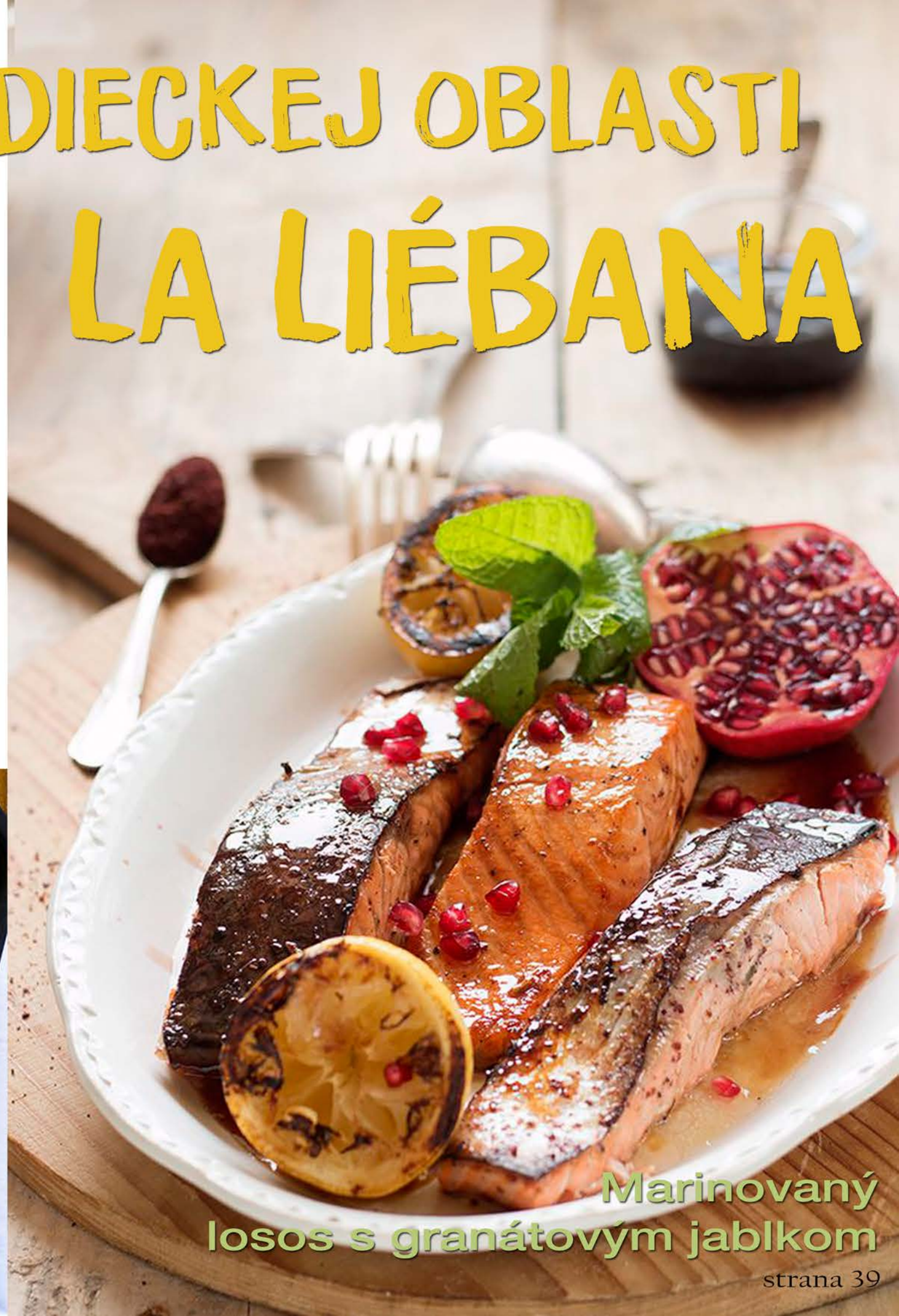
GASTRONÓMIA VIDIECKEJ OBLASTI

Kuchyňa je založená na regionálne bohaté domáce kvalitné suroviny a tradičnú potravinársku výrobu. Pri jej špecifickom podnebí umožňuje dostatok čerstvej zeleniny. Obrovské rozlohy pasienkov poskytujú dostatok jedla pre stáda hovädzieho dobytku, z ktorých sa produkujú vynikajúce steaky, nehovoriac o mlieku vysokej kvality, z ktorého sa vyrábajú špecifické Liébanske syry. Medzi najcharakteristickejšie jedlá regiónu patria horské dusené mäso, fazuľa s prepelicou, pečené jahňacie mäso a dusené pstruhy, lososy či zverina.



Pečený pstruh s citrónom a oregánom

LA LIÉBANA



Marinovaný losos s granátovým jablkom

Cocido Montanes



PRÍPRAVA 30 MINÚT PRE ŠTYRI OSOBY ĽAHKÉ

DÁME DO HRNCA:
ÚDENÉ REBRÁ A CHO-
RIZO, KOSTI NA
VYVARENIE
500 G CÍ CERU
200 G TEĽACIE ALEBO
BRAVČOVÉ KLOBÁSY
200 G ÚDENEJ SLANINY ,
1 UCHO ALEBO KUS MARI-
NOVANEJ BRAVČOVEJ
TVÁRE ALEBO PAPRČKY

PRÍLOHY DO EL COCIDA
200 G STRÚHANKY
VEĽKÝ ZVÄZOK
PETRŽLENOVEJ VŇATE
5 AŽ 6 VAJEC
100GR SLANINY ČISTEJ
NEPRERASTENEJ
1 KLOBÁSA
OLIVOVÝ OLEJ
1 MALÁ HLÁVKA KAPUSTY
ALEBO KELU
4 LYŽIČKY OLIVOVÉHO
OLEJA
2 STRÚČIKY CESNAKU
2 KÁVOVÉ LYŽICE PA-
PRIKY
SOĽ PODĽA CHUTI

PRÍPRAVA:

1. Deň pred varením namočíme cícer v teplej vode . Šunka, kosti , marinované bravčové uši sú tiež namočené vo vlažnej vode.
2. Pred varením ešte raz umyjeme a osušíme cícer. Vložíme do väčšieho hrnca a naň položíme všetky mäsa a zalejeme ich vlažnou vodou. Varíme približne 3 hodiny.
3. Kým sa cícer s mäsom varí , umyjeme a nakrájame kapustu a dáme variť do osolenej vody. Varenú kapustu okoreníme pridáme 4 lyžičky olivového oleja, 2 strúčiky cesnaku a lyžičku papriky.
4. Uvarené mäso a cícer pre-
cedíme. Cícer ,šunku a obraté
mäso pridáme naspäť do
vývaru a pripravíme si plnku do
polievky.
5. Plnku - strúhanku zmiešame
s vajcami, nakrájaným cho-
rizom - španielska šunka,
petržlenom a plátkami nepre-
rastenej slaniny, všetko pori-
adne premiešame a pomocou
polievkových lyžíc vytvarujeme
gule a smažíme ich na olivovom
oleji na miernom ohni.
6. Do vývaru z mäsa a cíceru
pridáme kapustu. Mäsové gule
podávame ako prílohu k po-
lievke.

Dobrá chuť

SLOVENSKÉ VEĽVYSLANECTVO V ŠPANIELSKU:

<http://www.mzv.sk/madrid>

Veľvyslanectvo Slovenskej republiky
v Madride

C/Pinar 20, 28006 Madrid, Španielsko

Tel.: 0034915903861,

Tel. konzulárneho oddelenia: 0034 - 91 5903 867
(v prac. dňoch/ 10,00 - 12,00

Fax: 0034915903868

Mobil: 0034 609 002 803

Email: emb.madrid@mzv.sk

Úradné hodiny:

Pondelok - Piatok od 08:30 do 16:30.

Stránkové dni konzulárneho oddelenia:

Pondelok, Streda, Štvrtok od 10:00 do 12:00 hod.

Mimo úradných hodín v naliehavých prípadoch: v
pracovných dňoch od 16:30 do 08:30

Víkendy a sviatky volajte mobilné číslo 0034 609
002 803.

RADY

pre turistov

Všetky najdôležitejšie informácie
o Španielsku nájdete na

www.spanielsko.es

KONTAKT:

redakcia@lifeinlag.eu

Autor: Daniel Mikoláš

Preklad: PaedDr. Mária Uličná

Grafický design: Mgr. Helena Ďuranová

Autorské práva sú vyhradené a vykonáva ich vydavateľ.
Akékoľvek použitie častí alebo celku, najmä rozmnožovanie a
šírenie textov, fotografií či grafov akýmkoľvek mechanickým
alebo elektronickým spôsobom aj v inom než slovenskom
jazyku bez písomného povolenia vydavateľa je zakázané.