

Historie Azorských ostrovů

Na původu pojmenování ostrovů není shoda. Dle nejtradičtější teorie vychází z portugalského slova açor, „jestřáb“. Tyto dravce prý první objevitelé spatřili létat nad ostrovy. Na ostrovech však nežijí a není jasné, jestli tam opravdu někdy žili.

Ostrovy objevili již starověcí Féniciáné, na začátku 14. století Janované a v roce 1453 je (neobydlené) obsadili Portugalci.

Poté princ Jindřich Mořeplavec povolil osídlovat Azory Vlány. Jejich počet do r. 1490 narostl na 2000, takže ostrovům se v té době říkalo Vlámské ostrovy či Flandry.

Po smrti portugalského kardinála-krále Jindřicha v roce 1580 se dostal na portugalský trůn španělský král Filip II., který vyčistil Azory od svých odpůrců. Španělsko drželo Azory až do roku 1642, poté ostrovy opět ovládlo Portugalsko.

Během Anglo-španělské války (1589) byly ostrovy vyplněny Angličany. Hlavní město bylo vypáleno. Koncem 16. století byly Azory přelidněné, což vedlo k masové emigraci obyvatel do Ameriky.

Za druhé světové války (1943) pronajal portugalský vládce António de Oliveira Salazar portugalské letecké a námořní základny na Azorech Velké Británii, což pomohlo Britům a Američanům chránit konvoje a přepadat německé ponorky. R. 1945 vznikla na ostrově Terceira nová letecká základna Lajes Field, kterou společně využívají Američané a Portugalci. Námořnictvo USA má také v přístavu Praia da Vitória malou eskadru svých lodí.

Od roku 1976 jsou Azory jednou z autonomních oblastí Portugalska (Região Autónoma dos Açores). Mají vlastní vládu a autonomní legislativu v rámci vlastního politicko-správního uspořádání. Ostrovy nemají nezávislé právní postavení, s výjimkou volebního práva. Tak jako celé Portugalsko jsou Azory součástí Evropské unie a Schengenského prostoru. Jsou také v celní unii Evropské unie.

Geografie a podnebí

Souostroví je tvořeno devíti obydlenými ostrovy se strmým pobřežím. Leží na styku Severoamerické, Euroasijské a Africké tektonické desky a téměř stále se slabě otřásají. Od počátku osídlení zde bylo registrováno 28 sopečných erupcí (poslední r. 1957 – Vulcão dos Capelinhos u pobřeží ostrova Faial).

Region vykazuje seismickou aktivitu, obvykle nízké až střední intenzity. Zemětřesení >7 stupňů Richterovy stupnice udeřilo v r. 1757 na ostrově São Jorge, r. 1980 otřesy téměř zničily město Algar do Heroísmo na ostrově Terceira.

Podnebí východní skupiny ostrovů (São Miguel a Santa Maria) je obvykle klasifikováno jako středomořské, střední a západní skupina (Flores, Corvo...) je vlhčí a deštivější kvůli účinkům Golského proudu. Ten je zároveň příčinou minimálních teplotních výkyvů (teplota vzduchu je mezi 23 °C v létě a 16 °C v zimě, moře mezi 17 °C a 24 °C).

Fauna a flora

Velká část dřevin na ostrovech zmizela kvůli těžbě. Některé části Azor byly úspěšně znovuzalesněny původní vegetací vavřínového lesa (laurissilva). Z rostlin se zde nejvíce daří hortenziím. Přestože se nejedná se o původní květinu (dostala se sem asi z Asie), stala se symbolem těchto ostrovů.

Na ostrovech se vyskytuje mnoho endemických druhů, 75 % z nich jsou členovci a měkkýši (často se zde objevují další nové druhy).

Na Azorech žijí dva endemické druhy ptáků: Buňňák Monteiroův, popsáný vědci teprve v roce 2008, a ohrožený hýl azorský (Priolo), který žije v horách ve východní části ostrova São Miguel.

V horkých pramenech ostrova São Miguel se vyskytují extremofilní mikroorganismy.

Kuchyně Azorských ostrovů

Zdroj: <https://www.mundo.cz/azorske-ostrovy/kuchyne> a další

Charakter azorské kuchyně určují ekonomické podmínky a izolace ostrovů. Vaří se zde z místních surovin, které poskytují pastviny a oceán. Mezi základní ingredience patří sušená nasolená treska (bacalhau), vepřové a hovězí maso, mléko a zelenina (kukuřice, zelí, kořenová zelenina, brambory, chilli papričky...).

Ačkoli místní kuchyně vychází z portugalské gastronomie, ostrované jí dodali svůj unikátní rukopis. Navíc každý z Azorských ostrovů své vlastní tradiční pokrmy. Například na Terceiře je vyhlášenou specialitou alcatra (maso vařené v terakotové misce) a skořicový koláček bolo dona Amélia, na ostrově São Miguel se vaří pod zemí proslulé cozido, São Jorge má nejlepší škeble a sýry, Pico a Graciosa zase víno.

Co ochutnat na Azorech

Ryby a mořské plody – treska, tuňák, mečoun, humři, chobotnice nebo přílipky (lapas). Typické jsou malé makrelovité ryby chicharios (se smaženou cibulí a rajčaty) nebo vilejši (cracas), koryši z mělkých vod.

Čaj – na ostrově São Miguel se nachází dvě jediné dosud fungující čajové továrny v Evropě, Gorreana a Porto Formoso. Produkují černý i zelený čaj několika druhů:

Orange pekoe (jemný, voňavý, z nejmladších lístků), Pekoe (druhý nejmladší lístek) a Broken Leaf (silný, z nejnižších větvíček). Díky vulkanické půdě má čaj nižší obsah taninu a esenciálních olejů a jelikož místní klima nesevřelá škůdcům, není třeba rostlinky hnojit pesticidy.



Ananas – místní sladká odrůda má značku chráněného produktu v EU. Je surovinou pro výrobu likérů, džemů, bonbonů i lahodné omáčky k masu.

K dalším druhům exotického ovoce patří např. marakuja, kdoule, anona (čerimoja) a kvajáva.

Cozido – ve městě Furnas se připravuje pomocí podzemní geotermální energie. Velký hrnec se vyloží kapustovými listy, poklade kousky hovězího, vepřového a kuřecího masa, kousky klobás, jelítek a kořenovou zeleninou. Hrnec se zakryje dřevěným poklopem, vloží do cca 1 m hluboké jámy, přikryje hlínou a sedm hodin vaří při teplotě 60 °C. Cozido je oblíbeným nedělním obědem místních obyvatel.



Alcatra – hovězí maso pomalu dušené s česnekem a cibulí na červeném víně. Do omáčky se přidává i zelenina jako rajčata, brambory, mrkev či paprika. Chuť je obohacena skořicí, hřebíčkem, novým kořením a slaninou. Pokrm pochází z ostrova Terceira a připravuje se v tradičním terakotovém hrnci. Alcatra se často podává při rodinných setkáních a slavnostech.



Bolo lêvedo – měkká vláčná chlebová placka nasládlé chuti. Přípravuje se na roštu a jí se potřena česnekovým máslem nebo plněná sýrem či masem. Pochází z města Furnas, ale k dostání je na všech ostrovech.



Queijadas da Vila Franca do Campo – tradiční křehké koláčky, jejichž originální tajná receptura je dodnes bedlivě střežena (je připisována jeptiškám z bývalého kláštera Santo André ve městě Vila Franca do Campo). Jejich základními ingrediencemi jsou mouka, mléko, vaječné žloutky a cukr.

Sýry – z Azorských ostrovů pochází ty nejlepší portugalské sýry, drtivá většina z nich se vyrábí z kravského mléka.. Každý z ostrovů má své typické druhy. Queijo de São Miguel je polotvrdý sýr smetanové chuti, který zraje až 9 měsíců.

Vyhlášeným napříč všemi ostrovy je **Queijo de São Jorge**, který je pro svou vyzrálou jemně pikantní chuť přirovnáván k britskému čedaru. Podává se též jako dezert doplněný banány nebo marmeládou z loupaných rajčat.



Alko nápoje Azorských ostrovů

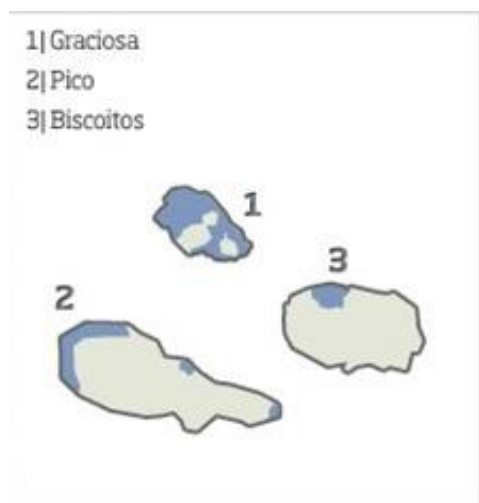
Na ostrově São Miguel se nachází pivovar Compal, který produkuje několik druhů piva, včetně světlého ležáku a pšeničného piva. Lahvové pivo Coral.

Některé z místních vinic jsou stejné jako u nás, ale většina vína se stále pěstuje na tradičních **currais**, malých pozemcích obklopených kamennými zídkami, jež víno chrání před oceánskými větry a v noci vyzařují teplo. Někdy jsou skutečně miniaturní, třeba jen dva, tři čtvereční metry.

Víno se na Azorech pěstovalo už od počátku šestnáctého století, ale série plísňových onemocnění původní vinice v polovině devatenáctého století téměř zlikvidovala. V reakci na to se na ostrovech začalo s rozsáhlým vysazováním **nových odrůd původem z Ameriky**, jež tak starší odrůdy evropské ve velké míře vytlačily. Situace se znovu opakovala v sedmdesátých a osmdesátých letech devatenáctého století, kdy další série plísňových onemocnění vyústila v téměř úplnou likvidaci původních vinic a výraznou redukcí jejich rozsahu. Teprve nedávno, po roce 1980, se opět začalo s rozsáhlejším pěstováním evropských odrůd, přičemž vinice všech druhů se dnes nacházejí na čtyřech ostrovech: Terceira, Graciosa, Pico a São Miguel, nicméně na posledních z nich jen okrajově.

Výsledkem těchto historických peripetií je **unikátní kombinace**, jakou nikde jinde v Evropě nenajdeme: velká část vína, jež se na Azorských ostrovech produkuje, pochází z amerických odrůd, z nichž vzniká ojedinělá azorská specialita – **vinho de cheiro** neboli „**voňavé víno**“, lehké červené víno s vůní připomínající parfém. Toto víno, jež typicky pochází z hroznů americké odrůdy Isabelle, je svěží, s nízkým obsahem alkoholu (pouze 6-10 %) a chuťově příjemné, nicméně je nutno ho spotřebovat rychle po otevření. Pro nás obvyklejší je víno z **evropských odrůd**, z nichž tři hlavní jsou **Verdelho, Arinto dos Açores a Terrantez do Pico**.

Azorské ostrovy mají celkem tři vinařské oblasti spadající do kategorie IPR (Indicacao de Proveniencia Regulamentada), konkrétně Pico, Biscoitos a Graciosa. Vinice na Pico jsou součástí Světového dědictví UNESCO coby skvostná ukázka již zmíněných tradičních vinic **currais**. Celkově Azorské ostrovy nabízí 33 oficiálně uznaných odrůd hroznů, 15 pro vína červená a 18 pro bílá.



Na ostrově Graciosa můžete ochutnat pálenku aguardente velha da Graciosa.

Ve městě Ribeira Grande na ostrově Sao Miguel vyrábí likér z mučenky – licor de maracuja (sladký i suchý likér + brandy).

Na severovýchodním okraji města Ponta Delgada se nachází ananasová plantáž. Vstup do objektu není zpoplatněn, a na uvítanou dostane návštěvník ochutnat ananasový likér.

V městě Horta na ostrově Faial se v Peter's baru se od roku 2000 prodává „GIN DO MAR“, směs ginu s nejprestižnějším „Licor de Maracujá“.