



## Madeira – Ostrov věčného jara

Madeira, souostroví vulkanického původu, má mnoho poetických pojmenování, která napovídají, že je skutečným **rájem na zemi**. Ostrovu Madeira, podle něhož se nazývá celé souostroví, se přezdívá **Ostrov věčného jara**, Ostrov květů nebo Zelená perla Atlantiku. Přírodní bohatství se tu cení nad všechny poklady a o věčné jaro se stará Golský proud, díky němuž je zde konstantní klima okolo 18 °C.

**Oficiální název:** Republika Portuguesa/Portugalská republika

MADEIRA



**Hlavní město:** Funchal

**Státní zřízení:** autonomní oblast Portugalska

**Náboženství:** římsko-katolické

**Úřední jazyk:** portugalština

**Časový posun:** - 1 hodina oproti středoevropskému času



Přestože **souostroví Madeira patří oficiálně k Portugalsku** (Portugalci se na ní vylodili už v roce 1419), polohou má blíže k Africe. Maroko je od Madeiry vzdálené asi 580 km, do Lisabonu je to přibližně 1000 km. Souostroví se dělí na 4 části. Obydlené jsou ostrovy Madeira a Porto Santo. Vrcholy podmořského hřbetu tvoří tři neobydlené ostrovy Desertas, které jsou od roku 1995 chráněnou přírodní rezervací. Další skupině ostrovů, kde byla také vyhlášena přírodní rezervace, se říká Selvagens. Leží asi 250 km od Funchalu, hlavního města ostrova Madeira. Kvůli absenci pitné vody a těžké dostupnosti je rovněž neobydlená.

Na Madeiře si přijdou na své především **nadšenci do turistiky a přírody, ale ani milovníci plážového odpočinku nebudou ochuzeni**. Pláží tady sice není mnoho, zaujmou však hezkým přírodním vzezřením a klidnou atmosférou.

Příznivé klima s **teplotami v rozmezí 16 a 25 °C** a pověstná krása přírody připisují tomuto souostroví přívlastek oblíbeného místa jako stvořeného k odpočinku. Snadnou dopravní dostupnost hlavního ostrova i Porto Santo zajišťují dvě mezinárodní letiště. Nezapomenutelným zážitkem je však pohled na Madeiru přímo z moře, kdy se před vámi jako na dlani rozprostřou horské masivy vypínající se do výšky nad hlubokými údolními, hustá exotická vegetace s předěly prudkých strží a bílé domky jen jako malé tečky.



Příjemná teplota vody jak v moři, tak v přírodních koupalištích, tropické rostliny a ovoce i bohaté kulturní dědictví zvou k pobytu na Madeiře po celý rok. Také známé víno štědré chuti šíří dobré jméno a atmosféru rodného ostrova po celém světě (déle než čtyři století).



## Peníze:

Protože je Madeira spolu s Portugalskem součástí Evropské unie, **platí se zde eurem**. Výhodné je vyměnit české koruny za eura již doma – nejlépe v bance. Hotelové recepce na Madeiře, které mohou fungovat jako směnárny, nabízejí totiž nepříznivý kurz.

## **Ekonomika**

Zdrojem obživy obyvatel Madeiry jsou **cestovní ruch, výroba vína, zemědělství, krajkářství a košíkářství**. Z počátku jezdili na Madeiru hlavně Angličané, kteří zde začali kupovat pozemky a podnikat. Koncem 19. století byl pro ně vybudován honosný hotel Reid's. Po roce 1950 až do současnosti byla postavena řada hotelů střední a vyšší cenové kategorie, hlavně ve Funchalu.

Zemědělství produkuje díky úrodné půdě, dostatku vody dodávané **levádami** a příznivému klimatu kromě vína prakticky všechny potřebné potraviny. Je však založeno převážně na ruční práci s relativně nízkou produktivitou. Na náhorní plošině se volně pasou krávy.

Výrobu krajek, převážně domácích, kontroluje krajkářský ústav. Každá ručně vyrobená krajka je zde opatřena značkou původu. Centrum košíkářství je v obci Camacha.

## Tajemství místní kuchyně

Seznamování se s kulturou v zemi, kde trávíte dovolenou, je spojeno také s poznáváním místní kuchyně a stravovacích zvyků. Na Madeiře budete moci vybírat z příjemných restaurací nabízejících **zdejší speciality**, dezerty a vína širokého výběru. Nemusíte se obávat domluvy s obsluhou a objednávání pokrmů.



## Ryby a mořské plody



Hlavní a nepostradatelnou složkou madeirské kuchyně, která se podobá portugalské, jsou **ryby a plody moře**. Tradičně se v jídelníčku objevuje podlouhlé úhořovité tmavé ryby s jemným bílým masem. Uvidíte je také na tržištích, kam je rybáři dovážejí čerstvě ulovené. Mohou dosahovat až dvoumetrové délky a obvykle se podávají zapečené s banány.

Součástí zeleninových salátů bývá oblíbené maso z **madeirského tuňáka**. Připravuje se ale i jako chutný steak, podávaný s několika druhy omáček – často s omáčkou z místního vína. Běžně si lze objednat i **pokrmu ze žraločího masa a dalších druhů ryb, chobotnic, olihní, krevet nebo kuželatek**. Ty všechny lze jen doporučit! Vyhlášenou specialitou je pak **uzený mečoun**.

### Špízy z hovězího masa

**Hovězí maso** je nedílnou součástí místního jídelníčku. Připravuje se jako tzv. **espetada**, což je špíz s hovězím masem, prokládaný bobkovým listem nebo grilovaný společně s celým ananasem. Ten se následně podává jako zákusek. Pod masem se podle staré receptury zatápí vavřínovým dřevem, což masu dodává báječnou chuť.



### Madeiraská vína



Jako aperitiv se podává místní alkoholizované **dezertní víno Madeira**, připravované speciálním procesem zahřívání, kvašení a dolihování. **Tradice** jeho výroby sahá **do 17. století**. Aby vydrželo cestu do Evropy a vysoké teploty, přidávala se do něj brandy. Postup výroby se časem zdokonalil a používá se dodnes. Podle podílu cukru se rozlišuje několik druhů vína

Madeira, a to Boal, Bual, Malmsey, Sercial a Verdelho. Na výběr je ale z mnoha dalších kvalitních červených i bílých vín.

### Základní pojmy v portugalštině

Ahoj/Dobrý den	Olá(olá)/Bom dia (bom dia)
Jak se máte?	Como está? (komo eštá?)
Nashledanou	Adeus (adeuš)
Kolik stojí...?	Quanto custa...? (kuantu kušta...)
Kde jsou toalety?	Onde é casa de banho? (onde é kasa de baňu)
Jedna voda, prosím..	Uma água, por favor...(uma ágva, por favor)
Omlouvám se	Delculpa
Nerozumím	Nao percebo (nau persébu)

## **Vzdělávací systém v Portugalsku**

Vzdělávací systém zahrnuje předškolní, základní, sekundární, postsekundární neterciární a terciární vzdělávání. Základní vzdělávání je všeobecné, povinné a bezplatné a trvá devět let, od 6 do 15 let věku. Je rozděleno na tři cykly (ciclos). Úspěšné absolvování je potvrzeno diplomem o ukončení základní povinné školní docházky (escolaridade básica obrigatória). Sekundární vzdělávání trvá tři roky. Je rozděleno na všeobecné vzdělávání, které vede převážně do vysokoškolského vzdělávání, a odborné vzdělávání, které kvalifikuje absolventy pro vstup na trh práce, také však umožňuje pokračování ve studiu na postsekundární a terciární úrovni. Postsekundární neterciární vzdělávání zahrnuje specializované technické kurzy (cursos de especialização tecnológica – CET), které připravují a kvalifikují studenty pro zaměstnání. Úspěšní absolventi získají diplom v technické specializaci. Kurzy jsou rozděleny do kreditních jednotek, které mohou být přenášeny do kurzů terciárního vzdělávání, k nimž poskytují přístup. V důsledku připojení Portugalska k Boloňskému procesu prochází terciární vzdělávání rozsáhlou restrukturalizací jak z hlediska obsahu kurikula, tak systému hodnocení a udílení diplomů. Obvyklý věk vstupu do této úrovně vzdělávání je 18 let.

Od roku 1985 je portugalský vzdělávací systém uspořádán do pěti úrovní podle Mezinárodní stanov.