

Úvod:

Objektom záujmu dnešného turistu už nie je len masová návšteva veľkých prímorských letovísk, ale aj poznávanie spôsobu života, kultúrno-historických špecifik, tradícii vidieka agroturizmom a ekoturizmom. Na podporu vidieka Európska únia vyčlenila 1% finančných prostriedkov z rozpočtu štrukturálnych fondov a to z fondu poľnohospodárskeho usmernenia a vytvorila program LEADER, ktorým sa jednotlivé spoločenstvá riadia. Po celom území vidieka EÚ vznikajú neziskové spoločenstvá obcí, občanov, podnikateľského a neziskového sektora, tvoriace ucelené územia s vlastnou históriou, kultúrnym dedičstvom a rozvojovou stratégiou. V tejto dobe týchto spoločenstiev je viac ako 2300. Redakcia „Lifeinlag“ Vám cez Vaše obecné webové stránky v rubrike **Putovanie vidiekom EÚ** chce predstaviť, možno inšpirovať na dovolenku, možno nájsť nového partnera pre obec, vidiecke regióny EÚ.



Vidiecka oblasť MAS Liébana „Španielsko“

www.comarcadeliebana.com

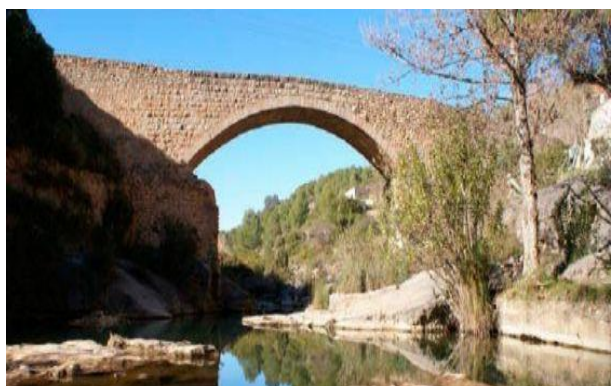
Predstavujeme Vám vidiecku oblasť Liébana. Zahŕňa územie 570 km² a nachádza sa v juhozápadnej časti Španielskej Cantabrie. Liébana je jedným z najznámejších prázdninových destinácií vidieckej turistiky. Je to uzavretá hornatá oblasť, ktorú tvoria štyri údolia (Valdebaró, Cereceda, Piedrasluengas a Cillorigo).



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



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 vrcholom 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.



Kláštor Santo Toribio de Liebana

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.

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. Výtazok je venovaný na charitatívne účely. Tradícia festivalu sa začala v roku 1991, je to veľká ochutnávka vín z vínnej révy, ktorú začali pestovať mnísi v kláštoroch už v stredoveku.

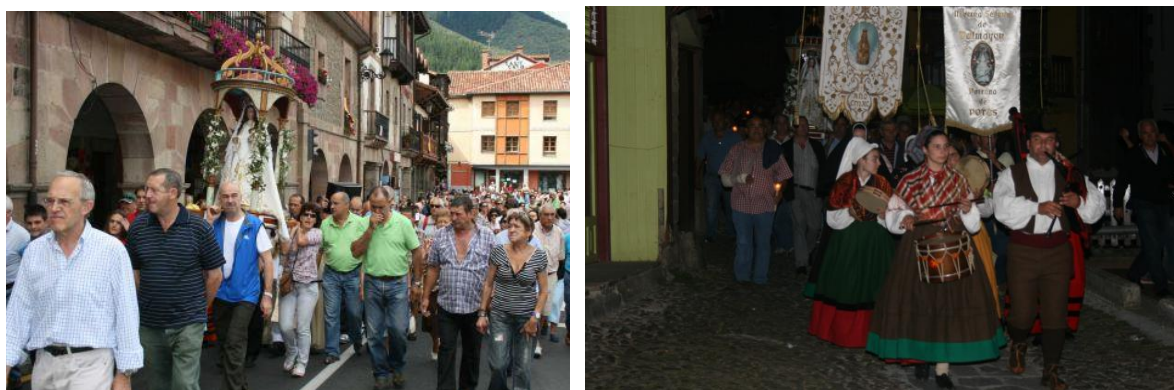
Ochutnávka je spojená s tradičnou hudbou ,trhmi s tradičnými výrobkami oblasti. Na festivale sa udeľuje každoročne cena „Zlaté Alquilara“ najlepši likér roka.



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 Galicia bola založená v roku 1989.



Festival Panny Valmayor je procesia, ktorá sa uskutočňuje každoročne v meste Potes. Občania mesta s množstvom pútnikov z celého Španielska, ale aj zahraničia vrátili obraz panny Valmayor späť do svojej svätyne na svahu Pumar.





Tanečná skupina **"Virgen del Campo"** udržuje tradície regiónu ľudovými piesňami a tancom na počesť panny Márie doprevádzaní kastanetami a tamburínami. **"Picayos Panny del Campo"**



Múzeum šiat v meste Cabezon de la Sal.

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.



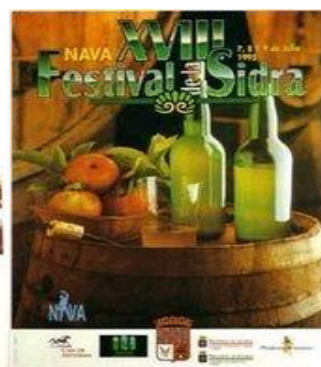
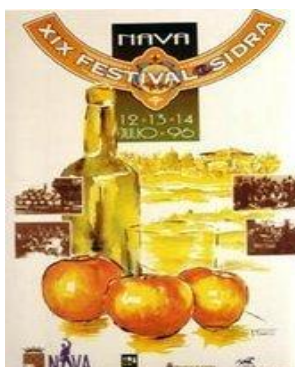
Camaleño je obec, ktorá sa nachádza v najzápadnejšej časti autonómneho spoločenstva Cantabria (Španielsko), Liébana.

Kostol svätej Mária v Piasca.



Múzeum De La Sidra.

Ukážka výroby, histórie a spotreby 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.



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 pinot noir.

Liébana Syry:

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 Camanelo 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.



Med z Liébany:

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 hradov a architektúru vidieckej oblasti celej Liébany.





Gastronómia vidieckej oblasti La Liébana.

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.

Recept Cocido montanes .

Ingrediencie (4 porcie) :

Dáme do hrnca : údené rebrá a chorizo- španielska šunka, kosti na vyvarenie

500 g cíceru

200 g teľacie alebo bravčové klobásky

200 g údenej slaniny , 1 ucho alebo kus marinovanej 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 papriky

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 precedíme .Cícer ,šunku a obraté mäso pridáme naspäť do vývaru a pripravíme si plnku do polievky .
5. Plnku - strúhanku zmiešame s vajcami ,nakrájaným chorizom - španielska šunka , petržlenom a plátkami neprerastenej slaniny, všetko poriadne premiešame a pomocou polievkových lyžíc vytvárame 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 polievke. Dobrú chuť.

Rady pre turistov:

Všetky najdôležitejšie informácie o Španielsku nájdete na www.spanielsko.es

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 (pohotovostný mobil

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

Mimo úradných hodín v naliehavých prípadoch (v pracovných dňoch od 16,30 do 08,30 + víkendy a sviatky 24 h) volajte mobilné číslo 0034 609 002 803.

Redakcia : redakcia@lifeinlag.eu

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.