

SVATÝ TOMÁŠ A PRINCŮV OSTROV

Dokonalé opuštěné pláže i čokoláda té nejvyšší kvality – malý africký ostrovní stát Svatý Tomáš a Princův ostrov se v mnohém vyrovná i těm nejoblíbenějším světovým destinacím

TEXT **JO KEELINGOVÁ** [@SlowJoKeeling](#) FOTOGRAFIE **JUSTIN FOULKES** [@justinfoulkes](#)

*Sopka ve tvaru jehly
Pico Cão Grande se zdvihá
vysoko nad deštný prales
na jihu ostrova Svatý Tomáš*

PLÁŽE JAKO NA SEYCHELÁCH

Deštný prales pokrývá 90 % Princova ostrova. Táhne se od vrcholů sopečných hor až k zátokám na severním pobřeží. Tam dává prales prostor plážím lemovaným palmami, které se v různých úhlech sklánějí nad písek jako vstupní brány do nedotčeného ráje.

Na všech plážích ale rozhodně nevládne ta samá atmosféra – některé vypadají jako v Robinsonu Crusoeovi, jiné jsou výhradně rybářské. Praia de Santa Rita patří všem těm, kteří se do vody vrhají se šnorchem a v korálovém pobřeží hledají ploskozubce, barakudy, chňapala červeného nebo hromadu malých barevných rybek. Kousek západně, na Praia de Coco jsou v písku na pláži kromě bosých chodidel zbloudilců jen otisky tlapek psů. Na Praia Banana, která se kdysi ocitla v reklamě na rumy Bacardi, není kromě párku poletujících tropických ptáků živá duše, jen tyrkysová voda, čedičové balvany a kokosy, které vyplavují a znovu unášejí vlny oceánu...

Východněji, na Praia dos Burros hrají pubertáci karty na převrácených člunech a malí kluci skáčou salta do mělkých vod,

vískají radostí a suší se na zlatém písku. Před zchátralými domy visí na natažených lanec létající ryby, které se suší na slunci. „Bondja ô!“ zakřičí s úsměvem rybář a odhalí dva třenové zuby v koutcích úst. Prochází se a občas si s někým vymění pár slov v místním jazyce forro. Oficiální je zde portugalská, ale 85 % obyvatel mluví alespoň jedním ze tří kreolských jazyků. „Bon-jow-oooh,“ zpívá vysmátý rybář, aby popřál kolemjdoucím dobré ráno.

● Všechny pláže na ostrově jsou veřejné kromě těch v rezortu Bom Bom (20 €/500 Kč; bombomprincipe.com) a Praia Banany, ke které vede cesta přes Roça Belo Monte (belomontehotel.com).

Pláž Bom Bom na Princově ostrově s dřevěným mostem přes vodu, který vede na ostrovní rezort se stejným jménem



Spisovatelka Jo Keelingová u ruin kostela z 15. století, na konci jedné ze šesti nových pěších stezek na Princově ostrově

TREKY JAKO V PERU

Je pozdní odpoledne a sytě barevné odstíny severozápadního pobřeží Princova ostrova jsou ještě sytější a živější – v odpoledním světle se zdá, že se barva kmenů palem mění na jantarovou a barva listů tropických mandlovníků na duhově zelenou.

Jeden ze způsobů, jak do sebe nasát všechny měnící se barvy odpolední přírody, je procházka po jedné ze šesti nových pěších stezek na ostrově. Vydávám se na tříkilometrovou stezku z Praia Bom Bom k Ribeira Izé. Cestou přelézám popadané nebo ohnuté palmy a při téměř každém kroku praskám skořápky divokých mandlí. Stezka je posetá popadanými chlebovníky – měkkými, vláknitými a posetými mravenci. Stezka končí u ruin kostela, u pozůstatků prvních osadníků ostrova, portugalských námořníků, kteří ostrovy objevili v roce 1471.

Během objevných plaveb narazili na tento poklad, malé neobývané souostroví. Co nevidět sem přivezli otroky z Angoly, Kapverd a Mosambiku a začali pěstovat kakao a cukrovou třtinu. O pět století později je stopu po prvních osadnících ještě pořád vidět. Z lože kostela se ke slunci natahují tři obří stromy, kolem jejich větví se ovíjejí epifyty a bílé kořeny prorůstají rozpadající se zdi v barvě korálů.

Dále u pobřeží se majestátně tyčí dva horské vrcholy, João Dias Pai a João Dias

Filho („otec a syn“), zahalené do hustých oblaků, jako by se nám nechtěly ukázat v celé své kráse. Hustě porostlé vnitrozemí Princova ostrova je poseté fonolitickými skalními věžemi všech možných tvarů, od falických jehel po ploché stolní desky. Doprovod mi dělá Estrela Matildová, manažerka projektu ostrovní biosférické rezervace, která spadá pod UNESCO. Právě spolu šplháme na vrchol jedné z největších hor na ostrově, 680 m vysoké Pico Papagaio.

Po čtyřech hodinách výstupu začne stezka téměř u vrcholu prudce stoupat – mé ruce se natahují za červenými lany mezi stromy a snažím se vytáhnout se na pořád vyšší skály. Nakonec se se zablácenými koleny a triumfálními úsměvy konečně vyšplháme až na samotný vrchol. Dáváme si čas, abychom si vychutnali výhled z vrcholu, ale mezitím se „otec se synem“ úplně schovají v mlze.

„Kdybychom stezky, jako je tato, neudržovali, za pár týdnů by je prales zcela pohltil,“ říká Estrela. A jako potvrzení tohoto výroku se najednou „otevře nebe“ a stezku zalije přímo biblická potopa. ➔

● Služby místních průvodců nabízí biosférická rezervace, kontakt na ni vám dá hotel, ve kterém budete ubytování.



„Otec a syn“ João Dias Pai a João Dias Filho uprostřed mlhy. Dole: Značka na stezce





GASTRONOMIE JAKO V ITÁLII

Motto země „léve, léve“ (doslova „v klidu, v klidu“) se projevuje ve všem, co místní dělají, a po pár dnech plných příjemných rozhovorů a pohodových posezení u jídla je těžké nenechat se jím zlákat. Na druhou stranu, proč by tady, v zemi, kde ryby doslova vylétávají z oceánu a člověk může téměř vidět růst rostliny, někdo vůbec spěchal?

Kuchař João Carlos Silva věří, že pomalá ostrovní kultura a láska k jednoduchým věcem se přenáší i do národní kuchyně. Není tedy překvapením, že tradiční místní pokrmy se připravují celé hodiny. Na přípravu národního jídla calulu – sušené uzené ryby vařené v polévce s chlebovníkem, palmovým olejem, bylinkami a okrou – potřebujete šest hodin. „Na Svatém Tomáši děláme všechno s radostí a špetku štěstí přidáváme i do jídla,“ říká a soustředí se na přípravu banánového pokrmu recheada – ovoce plněného slaninou a citronovou trávou. „Víte, že v Bhútánu se měří hrubé národní štěstí? Přesně tak je to i tady. Štěstí je naší nejhodnotnější komoditou.“

Na východním pobřeží Svatého Tomáše je právě čas oběda a v restauraci Roça São João je to vidět. Díky skvělé denní nabídce Joãa Carlouse se zaplní do poslední židle. Na velké terase se ozývá cinkot příborů a zákazníci si užívají výhled na záliv Santa Cruz. Dřevem vytápěné pece obsluhuje tučet kuchařů, kteří se věnují i krájení ostrovních limetek na přípravu ceviche. Polední „léve, léve“ si hosté v zadní části terasy užívají v houpacích sítích s knihami v rukou.

● Ochutnávkové menu místních specialit o sedmi chodech stojí 15 €/400 Kč (facebook.com/rocasaojoao).



Kuchař slow-food kuchyně João Carlos Silva ve své restauraci Roça São João. Vpravo: Smažená ryba s lítkem, sladkým bramborem, olivami a pomerančem v maniokové mouce



Santo António, malé hlavní město ostrova, bylo založeno v 16. století a dnes v něm žije 1200 obyvatel



Skupina trumpetistů na traktoru v Santu António. Vlevo a vpravo: Portugalská architektura v místních ulicích



ATMOSFÉRA JAKO NA KUBĚ

Je právě nedělní ráno a čas v Santu António, hlavním městě Princova ostrova, jako by se zastavil. Svatotomášské „léve, léve“ je ve srovnání s princovým „móli-móli“ doslova akcí nabitý životní styl. Podél řeky Papagaio právě jeden kluk kutálí pneumatiku. Potulní psi oddechují ve stínu stromů a kolemjdoucí se zdraví nakažlivým úsměvem. Klidná miminka visí v barevných šátcích na zádech svých matek. Chvilí se vzduchem nese jediný zvuk – plechová angolská kizomba z reproduktorů

na baterky. Ta pak pomalu zaniká v hukotu traktoru, který veze skupinu trumpetistů. Trojúhelník místních neupravených cest plných výmolů je malý, ale to, co chybí navenek, dotváří duch městečka. Santo António je hlavní město, které by bylo jinde považováno za malou vesnici. Zchátralé budovy, které byly postaveny ještě v době, kdy bylo Santo António hlavním městem obou ostrovů, lemuji záliv v elegantních pastelových odstínech: modrá škola, růžový dům vlády a žlutá pošta. Hlavní náměstí se

zarostlými zdi a prázdnými lavičkami zdobí typické portugalské kachličky a obrovské palmy.

Na okrajích města visí nad vstupními dveřmi barevných domů zrcadla. Jsou tam zavěšena, aby odrážela zlou energii, a jsou znakem místní kultury, která mísí křesťanství s pohanskými rituály a pověrami. Voodoo loutky a bylinné směsi, gospelové sbory a křest na pláži – to vše je pro tyto africké ostrovy stejně důležité. ➔

ČOKOLÁDA JAKO ZE ŠVÝCARSKA

V roce 1908 byl ostrov Svatého Tomáše největším producentem kaka a na světě. Na jeho území tehdy leželo více než 800 plantáží. Když ale v roce 1975 Portugalci ostrov opustili, statky na plantážích začaly chátrat. Dnešních zbylých 150 „rocas“ je jen stínem těch původních. Některé z nich si časem přivlastnil prales, z jiných se staly domovy místních a další slouží jako hřiště pro děti, které se po zábradlí na dřevěných schodech statků kloužou v plné rychlosti jako na skluzavce. Nad vchodovými dveřmi visí netopýři, vlhké stěny porostl mech a na rozpadajících se schodech poskakují kozy.

Dobou nedotčené laboratorium Claudia Coralla na okraji hlavního města vypadá jako z jiného světa. Precizně vyskládané řady čokolád v kartonových obalech pokrývají všechny police. Dělí se o ně jen s kovovými váhami, sklenicemi kandovaného zázvoru, pomerančové kůry a rozinek namočených v alkoholu. Pod skleněnou kupolovitou nádobou právě bublá čerstvě roztopená čokoláda. Claudio pozorně váží úločky 75% čokolády, přimíchá je do vroucí vody a naleje do šálků, ze kterých se šíří bohatá nahořklá vůně.

Tento milý Ital s vousy má srdečný úsměv, stejně jako domorodí ostrovani a v jeho očích svítí jiskra zvědavého vynálezce. Někteří o něm říkají, že je to ten nejlepší výrobce čokolády na světě, ale i přesto čokoládu rád nemá. „Já jsem farmář, ne chocolatier,“ říká o sobě. „Má práce není v kuchyni, ale na plantážích.“ I když je Claudio tedy trochu zdráhavou místní celebritou, je na ostrově jediným obchodníkem, který kvalitní čokoládu pěstuje i vyváží. Jeho oceněné čokoládové tabulky putují do labužnických obchodů po celém světě i do kuchyň cukrářů, kteří si dávají záležet na ingrediencích. Svoje povolání přirovnává k truhlářství. „Tajemstvím není ani nářadí, ani druh dřeva, který používáte. Je to samotná práce, zkušenost, pozornost, kterou truhlář všemu věnuje.“

● Čokoládová laboratoř Claudia Coralla nabízí prohlídky s ochutnávkami (4 €/100 Kč; claudiocorallo.com). Během osmihodinových prohlídek East Coast Experience společenosti Omali navštívíte i kakaové plantáže (100 €/2 500 Kč včetně oběda; omalilodge.com).



Staré sanzaly (obytné čtvrtě) na plantáži Roça Água-Izé



Kakaové boby připravené na vývoz. Vlevo: Zpracování bobů



Čokoláda nejvyšší kvality od Claudia Coralla



Šálky Claudiovy čokolády. Vlevo: Palma před plantáží Roça Água-Izé

OVOCE JAKO V KARIBIKU

Matabala, jaca, cajá-manga, sape-sape, izaquente, fruta-pão, maqueque, micóco – ovoce na Svatém Tomáši a Princově ostrově se nepodobá ničemu, co si opatříte v Tescu. U snídani proto potřebujete vysvětlit, co si vlastně servírujete na talíř. Jaca je velké ovoce s hustou lepkavou dužinou. Pichlavému sape-sape s bílou dužinou se jinde v Africe říká taky mullatha, doslova „trnité pudinkové jablko“.

Svatý Tomáš je posetý stánky s majitelkami, které nabízejí masitou dužinu chlebovníku a divoké maliny v kornoutcích z listů. Kromě neznámých druhů ovoce si zde ale obyvatelé vychutnávají i exotickou klasiku – papáje, ananasy, manga i sedm druhů banánů, které restaurace připravují na nespočet způsobů: tvrdé, zralé, smažené, vařené, sušené, grilované...

Historie „kakaových ostrovů“ je zapsaná právě v letopočtech všech těchto rychle rostoucích ovocných stromů. Poprvé je sem osadníci dovezli v 16. století, aby otrokům pracujícím na plantážích s cukrovou třtinou (a později i na kakaových a kávových plantážích) zabezpečili výživu. Nejdůležitějším ze všech byl ale odjakživa bezpochyby šťavnatý fruta-pão neboli chlebovník. Pochází z Jižního Pacifiku a můžete ho smažit, vařit, grilovat nebo umlít na mouku. Je bohatý na cukry, bílkoviny a vitamíny a jediný plod dokáže zabezpečit živiny pětičlenné rodině na celý den. Dnes se chlebovník hlavně smaží, ale využívá se i jako součást rybích pokrmů nebo pudinků.

FAUNA JAKO NA GALAPÁGÁCH

Po několika dnech strávených na ostrově již člověk tak trochu přestává vnímat, jaké poklady divokého života se kolem něj nacházejí. Z korun stromů se ozývá africký papoušek šedý, z větví visí hadi, nad hlavou létají kaloni, snovačovití ptáci pracují na svých architektonicky skvostných hnízdech a malí ledňáčci se houpou na větvích.

Souostroví nebylo nikdy součástí pevninské Afriky, takže není divu, že na něm žije množství endemitů. Co se velikosti týče, ostrovy lze srovnat s Galapágami nebo s Havaji.

Některé z místních endemitů udivují biology dodnes – nechápou třeba, jak se tady ocitlo osm druhů žab s intolerancí na mořskou vodu a rychlým metabolismem.

Guinejský záliv, ve kterém se ostrovy nacházejí, je známý i bohatou mořskou biodiverzitou. Pobřeží ostrovů mají rádi keporčáci a z vln vyskakují létající ryby. Okolní hluboké vody obývají moř-

ští giganti: marlín modrý s váhou více než 750 kg nebo tři metry dlouhý plachetník širokoplotvový s úchvatnou „plachetnicí“ na zádech. Na ostrovech hnízdí i tři druhy mořských želv – kožatka velká, kareta pravá a kareta zelenavá. Místní viděli i karetu obyčejnou, ale ta není ve vnitrozemí natolik rozšířená.

Jelikož je na ostrově Svatého Tomáše právě období hnízdění, vydala jsem se na noční procházku po Praia Grande, abych se k divočině dostala o něco blíže. Světlo louče vylákalo ze skrýše tisíce krabů a někteří o velikosti létajících talířů se stavěli na zadní a oháněli se obrovskými klepety. Na konci stezky jsme narazily na obrovskou vyčerpanou želvu. Poslední hodinu se táhla dál od pláže, aby nakladla 120 vajíček.

„Nejdříve jsou tvrdá jako pingpongová vajíčka, ale pak změkknou,“ zašeptala ochránkyně přírody Vanessa Schmettová, změřila želví krunýř a pak jí pod ploutev připnula malou cedulku. Želva si jí vůbec nevšimla, zhluboka vydechla a začala do písku vyhrabávat díru. „Na začátku to mají malé želvy těžké, ale mláďata jsou odolná,“ říká a pak se nakloní, aby jí z palmového listu vysvobodila zamotanou ploutev. Nad scénou se objevila Mléčná dráha a želva se nakonec odplazila zpátky do moře. ⇨

● Velryby jsou aktivní od července do října, želvy hnízdí od listopadu do prosince. Pozorování ptáků je možné celoročně.



Tento lesní had, kterému místní říkají „cobra jita“, je poddruhem užovkovitého hada, který žije jen na ostrově Svatého Tomáše. Malý obrázek: Ledňáček z Princova ostrova patří taky k endemitům



Pico Cão Grande je imponantním a všudypřítomným důkazem sopečného původu ostrova



Výjevy z jízdy podél východního pobřeží Svatého Tomáše

MRAKODRAP JAKO V DUBAJI

Jízda podél východního pobřeží Svatého Tomáše nás zavedla do mnohých rybářských vesnic a na pláže s černým pískem, kde ženy sušily plachty na sluncem vybleleném vyplaveném dřevu, teenageři předváděli na otlučených pěnových deskách své surfařské schopnosti a školáci pokřikovali „ola!“ a „amiga“ vždy, když jsme kolem nich projížděli v autech. Na silnici jsme narazili i na dvě mladé ženy s mačetami a košíkem plným ovoce na hlavách. Jedna z nich se usmála a zeptala se v se v angličtině: „Líbí se vám příroda na Svatém Tomáši? Vítejte!“

Během cesty se nedá nezastavovat, když

na vás lidi tak mile a s úsměvem promlouvají, ale pomalu se stmívalo a náš cíl pořádku nebyl na dohled – chtěla jsem se dostat k sopečnému mrakodrapu, který se tyčí nad celým ostrovem. Pico Cão Grande (v portugalské „hora velkého psa“) je 668 m vysoká fonolitická skalní věž, která vystupuje z deštného pralesa v jižní části Svatého Tomáše. Je to nejhezčí sopečná věž na celém souostroví. Dohlédnete na ni z různých částí ostrova: monumentálně se zdvíhá nahoru na konci rovné silnice, obklopená palmovou plantáží a hustým, zeleným baldachýnem, který vypadá, jako by se vynořil ze

Středozeemě. Když jsem se konečně ocitla na strmém rohu silnice, naskytnul se mi mlhou nerozmazaný pohled na Pico uprostřed moře listů. Všude bylo ticho kromě štěbetání ptáků a zvuků pantoflů kolemjdoucího muže. „Tudo bem?“ zeptal se. „Všechno v pořádku?“ „Léve, léve,“ odpověděla jsem. ☺



JO KEELINGOVÁ je spoluautorka publikace *The Odditorium*. Je taky autorkou na volné noze, milovnicí slow travel, dlouhých procházek a plavání v moři.

PUSŤTE SE DO TOHO

SVATÝ TOMÁŠ A PRINCŮV OSTROV

ZÁKLADNÍ INFORMACE

JAK SE TAM DOSTAT

Na ostrovy se dá nejsnadněji dostat přes Lisabon (zpáteční letenka od 800 €/20 000 Kč; flytap.com).

JAKOU DOPRAVU VYUŽÍVAT NA OSTROVECH

Pronájem vozu (4WD) na Svatém Tomáši vyjde přibližně na 40 €/1 000 Kč na den. Když však vezmete do úvahy výmoly na silnicích, neplánované výpadky energie a jazykovou bariéru, do úvahy připadá i pronájem vozu s řidičem (20 €/500 Kč na den). Pronájem auta i výpomoc řidiče si domluvíte v hotelu, kde budete ubytováni. Pronájem zabezpečuje třeba Hanna & Silva Lda Rent a Car (facebook.com/hannaesilvarentacar; 00 239 222 6282). Většina místních se po ostrově dopravuje ve žlutých taxicích. Dvojmotorovým letadlem, které létá několikrát týdně, je možné se dopravit ze Svatého Tomáše na Princův ostrov za 40 minut (od 180 €/4 500 Kč; stpairways.st). Pokud to bude možné, cestou na Princův ostrov se usadíte na levé straně letadla. Budete tak mít výhled na malý lesnatý ostrov hned od začátku. V moři se totiž najednou objeví jako ve Ztraceném světě... Zpoždění letadel jsou běžná, takže si raději nechte jeden záložní den mezi návratem z Princova ostrova a cestou domů.

DALŠÍ INFORMACE

V anglickém průvodci Lonely Planet Africa (15 €/386 Kč) je kapitola věnovaná Svatému Tomáši a Princově ostrovu. Ostrovy přiblíží i nádherná publikace *As Rocas de São Tomé e Príncipe* o domech na kdysi vzkvétajících plantážích.



ZE ZÁKULISÍ

V Roça Água-Izé stojí dvě polorozpadlé nemocnice, ze kterých se staly domovy mnoha rodin. Když jsme zde na chvíli zastavili, vyběhly za námi děti, zavedly nás dovnitř k vyřezávanému schodišti a pak se spustili s jásotem po zúbradlí dolů. Jejich radost a štěstí byly tak nakažlivé, že jsme se okamžitě rozchichotali i my. Jo Keelingová

JAK TRÁVIT ČAS NA OSTROVECH

Na úvod do života v ráji skvěle poslouží rezort **Omali Lodge** na Svatém Tomáši, který vám zajistí pronájem vozu a několik výletů do vnitrozemí, třeba na kakaové plantáže. Jelikož divoký život na ostrově je přímo nadpozemský, kdykoliv během roku se nabízí možnost pozorování exotických ptáků, jako třeba ibisa svatotomáského nebo snováčka ostrovního. Za návštěvu rozhodně stojí i Princův ostrov, kde jsou úžasné podmínky na kajakování uprostřed mangrovových lesů, pozorování velryb na pobřeží nebo na turistiku v deštném pralesi a plavání v nedotčených zátokách.



KLÍČ K MAPĚ

- 1 Laboratorium Claudia Coralla
- 2 Pico Cão Grande
- 3 Pico Papagaio
- 4 Praia Banana
- 5 Praia Grande (Svatý Tomáš)
- 6 Roça São João
- 7 Santo António

UBYTOVÁNÍ

- 1 Ostrovní rezort Bom Bom
- 2 Mucumbli
- 3 Omali Lodge
- 4 Pensão Residencial Palhota

SVATÝ TOMÁŠ



KDE SE UBYTOVAT

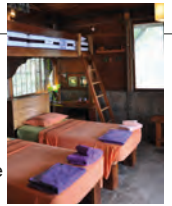
Omali Lodge je přesně to, co unavené oči potřebují po dlouhém letu – přírodní bazén a vodopád, neuvěřitelně vysoké palmy a příjemné číšníky. V hotelové restauraci kuchaři připravují portugalské speciality ve „svatotomáských“ variacích a přitom využívají až z 95% ostrovní ingredience. Za ochutnávku stojí rybí burger v bulce obarvené inkoustem chobotnice, kořalky z cukrové třtiny a bras de grouper



– tradiční portugalský pokrm obvykle připravený z tresky a brambor, ale na ostrovech z mořského okouna a manioku. Pokoje jsou jednoduché, ale dovedené k dokonalosti – odhalené cihlové zdi, prostorné koupelny a balkon nebo zahrádka s výhledem na bazén (pokoje od 135 €/3 400 Kč, hlavní jídla od 10 €/250 Kč; omalilodge.com).

Mucumbli,

který dostal jméno po kouzelných stromech, disponuje šesti dřevěnými chatkami s výhledem na oceán. Pláž s tmavým pískem je jen 10 minut pěšky odtud a hotel nabízí i komentované prohlídky na kolech. Italský majitelé připravují chutné těstovinové pokrmy (pokoje od 70 €/1 750 Kč; mucumbli.wordpress.com).



KDE SE NAJÍST

Třeba na verandě s výhledem na prales v **Casa Museu Almada Negreiros**. Za 10 €/250 Kč se zde podává ochutnávkové menu místních pokrmů, včetně smaženého měčouna s okrou a lílkem a rýže s bylinkami (facebook.com/casa-museualmadanegreiros). **Papa Figo** je oblíbený bar na terase v hlavním městě s neuvěřitelnou nabídkou rybích pokrmů (hlavní jídla od 4 €/100 Kč; Avenida Kwame Nkrumah).



PRINCŮV OSTROV



KDE SE UBYTOVAT

V ostrovním rezortu **Bom Bom** si návštěvníci mohou vybrat jeden z 19 červených bungalovů na pláži nebo uprostřed nádherných kořenů stromů. Pokoje jsou světlé a útulné s velkými postelemi a stínidly z palmových listů. Poblíž leží dvě velké pláže, z nichž Praia Santa Rita na východě je jako stvořená ke šnorchlování. Každému, kdo se tady ubytuje, utkví v paměti procházka po dřevěné stezce a la „Robinson Crusoe“ (vlevo). V noci je tato procházka ještě kouzelnější, jelikož na konci stezky čekají svíčkami osvětlené stoly (pokoje od 340 €/8 500 Kč; bombomprincipe.com).

Pensao Residencial Palhota je rodinný penzion v centru Santa Antónia s 10 jednoduchými pokoji, společným salónek a bambusovou restaurací Falkiri (pokoje od 70 €/1 800 Kč; pensaopalhota@cstome.net; 00 239 225 1060).

KDE SE NAJÍST

Majitelé rezortu **Bom Bom** zrenovovali starou usedlost na plantáži **Roça Sundy** na severu ostrova. Večeře se podávají v bambusové restauraci na Praia Sundy a skládají se hlavně z místních ingrediencí. U bazénu se naboso zase připravují grilované dobroty. Pokoje v usedlosti se pronajímají za 90 €/2 200 Kč (hotelrocasundy.com).

Rosa Pão

v Santu António je něco mezi restaurací a verandou majitelky Rosity. Za ochutnávku zde stojí tradiční pokrmy jako molho no fogo (rybí dušené se zeleninou), peixe limão (citronová ryba), pintado de coco (ryba vařená v kokosovém mléku) a obobo – pokrm z fazolí a cibule (hlavní jídla od 4 €/100 Kč).

