



## **GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Malta**

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 14 Septembrie 2009

**Malta este un arhipelag format din șase insule, dintre care doar trei locuite, situat în inima Mediteranei, o poziție care i-a asigurat acestei țări influențe din toate părțile. Cel mai impresionant la Malta este faptul că un stat atât de mic, cu o istorie și o cultură atât de bogate, le poate oferi vizitatorilor o experiență atât de diversificată. Este locul unde au trăit Cavalerii Sfântului Ioan, purtătorii Crucii Malteze, locul unde poți să te deconectezi de realitate întins pe plajă, privind peisajele superbe, sau locul unde distracția ține până în zori.**

Malta este stat membru al Uniunii Europene (și trecut la euro în 2008), deci cetățenii români nu au nevoie de viză pentru călătorie. Pe cont propriu, însă, este mai complicat să ajungi aici. Zboruri directe nu sunt, în afară de cele ale Air Malta și cursele charter, organizate de agențiile de turism, sau una Lufthansa cu escală la Frankfurt, dar poți lua curse combinate, în special din Italia, de unde sunt zboruri regulate spre Malta. O altă variantă este zborul spre Sicilia (Catania) și apoi traversarea cu feribotul.

### **Circulație pe model britanic**

Dacă te gândești să închiriezi o mașină ca să explorezi individual Malta, ține cont că aici se circulă pe modelul englez, pe partea stângă a drumului, invers decât la noi, iar semnele de circulație sunt destul de scumpe la vedere, dar starea drumurilor este bună.

Prețurile pentru închirierea mașinilor pleacă de la 30 de euro pe zi, dar pe măsură ce crește numărul zilelor, tariful pe zi scade semnificativ. Nu te aștepta să găsești pe șosele mașini după care să-ți sucești gâtul, pentru că vei vedea în mare parte hârburi. Tarifele la taxi sunt relativ mari, folosesc ceasurile și te taxează la numărul de persoane, astfel că cel mai bine este să stabilești tariful înainte să urci.

### **Autobuze cu iz de anii '50**

O variantă mai ieftină de transport o reprezintă autobuzele, care sunt multe, ieftine și duc peste tot pe unde ai nevoie, însă sunt foarte vechi și zgomotoase, vei simți că te întorci în timp, tocmai în anii '50, iar aerul condiționat iese total din discuție. Șoferii nu sunt prea

încântați când trebuie să dea restul la bancnote mari, așa că asigură-te ca ai mărunt, iar când vrei să cobori trebuie să „activezi alarma”, adică să tragi de un șnur conectat la un clopoțel... Nu uita să le consulți programul de funcționare, pentru că acestea circulă până pe la ora 22.00, cu mici excepții.

## **O țară sigură**

În ceea ce privește siguranța personală, nu ai motive să-ți faci griji, pentru că Malta este o țară cu un nivel al criminalității scăzut. Infrațiuni minore de tipul furtului din buzunare, înșelăciunilor sau furtului din mașini pot apărea în zone aglomerate, potrivit informațiilor furnizate de [Ministerul Afacerilor Externe](#). E bine de știut că România nu are nicio misiune diplomatică în Malta, dar, ca cetățean european, te poți adresa ambasadelor altor state UE.

Apa de la robinet este bună de băut, dar mulți turiști susțin că este sărată și te sfătuiesc să cumperi apă îmbuteliată. Semn că britanicii și-au lasat amprenta aici, prizele sunt cu trei pini, așa că ia cu tine și un adaptor, deși în unele hoteluri poți întâlni prize ca acasă.

## **Limba engleză, limbă oficială**

Limbile oficiale în această țară sunt malteza, de origine semită și, din fericire, engleza, dat fiind faptul că Malta este o fostă colonie britanică. Astfel că, odată ajuns aici, nu trebuie să-ți faci probleme în ceea ce privește comunicarea. Pe lângă asta, și italiana este o limbă pe care o vorbesc mulți maltezi și mai rar, și franceza.

Limba malteză sună mai degrabă arabică decât europeană, dar a o considera o limbă arabă sau un dialect al acesteia este ofensator pentru maltezi. Cel mai dificil îți va fi să pronunți cuvintele pe care le vezi scrise, malteza având reguli fonetice foarte diferite, așa că nu-ți face mari speranțe că ai să reții prea multe cuvinte sau expresii.

## **Buna dispoziție îi caracterizează pe maltezi**

Oamenii sunt în general calmi, primitivi și prietenoși, cu o bună dispoziție contagioasă de multe ori. Este o țară romano-catolică și este bine să le respecti religia, mai ales în biserici, unde trebuie să te îmbraci corespunzător. De asemenea, evită ținutele prea văratice când ești departe de plajă.

Malta este o destinație de vacanță care abia începe să devină populară printre români. Mulți o știu doar ca pe un loc ideal pentru plajă, dar Malta are mult mai multe de oferit, pe tot parcursul anului.

Cei interesați în special de litoral trebuie să știe că soarele arde puternic în miezul verii, astfel că și primăvara târziu sau toamna devreme sunt perioade bune de vizitat, căci soarele este mai îndurător. De asemenea, țărmul este în mare parte stâncos, însă vei găsi și plaje cu nisip. Apa este poate cea mai mare atracție la litoralul maltez, pentru că este foarte limpede, iar nuanțele combinate de turcoaz și albastru-cerneală care se scaldă în Mediterană, împreună cu stâncile lucioase de culoarea mierii creează imagini spectaculoase.

## **Încărcată de istorie**

Dar Malta nu se rezumă la țărni, dată fiind istoria de peste 7.000 de ani care spune atât de multe povești despre cultura și identitatea acestui ținut.

Primi veniți aici au fost fenicienii, urmați de cartaginezi și de romani, apoi arabii au ocupat arhipelagul până când au fost alungați în 1249, însă până atunci și-au lăsat decisiv amprenta asupra acestor locuri. În 1530, Malta a devenit fieful Ordinului Cavalerilor Ioaniți din Ierusalim, până când Malta a fost ocupată, pentru puțin timp, de Napoleon Bonaparte, ca apoi să devină colonie britanică până în 1964. Așa se explică și diversitatea pe care o oferă Malta.

### **Fii atent ce excursii alegi!**

Agențiile de turism care au Malta în portofoliu organizează excursii care acoperă în mare măsură principalele minunății ale insulei Malta, tururi ale celorlalte două insule locuite, Gozo și Comino, sau a insulei vecine, Sicilia.

Unii turiști sunt mulțumiți de ele, alții îi sfătuiesc pe cei care le calcă pe urme să caute excursii organizate de agențiile de acolo. Indiferent ce variantă alegi, încearcă să compari ofertele și fii atent la ce include fiecare.

Mdina și Valletta, trecut și prezent

Valletta este capitala țării, un oraș-port care se află pe insula principală a arhipelagului. Nu rata aici Catedrala Sf. Ioan, o magnifică construcție medievală, celebră pentru capodopera lui Caravaggio, Grădinile Barakka, de unde poți vedea intrarea în Grand Harbour, cel mai mare port natural din Mediterană, și Palatul Marilor Maeștri. La Centrul de Conferințe Mediteraneean veți putea urmări Malta Experience, un show dramatic care ilustrează istoria țării, ideal pentru turiștii care nu au apucat să afle prea multe despre destinația lor înainte să ajungă.

Mdina, fosta capitală a Maltei, este un oraș medieval împrejmuț de ziduri, unde trebuie să vizitezi Catedrala Sf. Paul și cetatea locuită, „Orașul Tăcerii”, locul unde s-au filmat „Gladiatorul” și „Contele de Monte Cristo”. În afara zidurilor se află orașul Rabat, care pe vremea ocupației arabe forma suburbiile Mdinei și unde poți vedea catacombele lui St. Paul și St. Agatha.

### **St. Julian, centru distracției**

Mai aveți de văzut în Malta orașul-cetate Victoriousa, care a fost centrul de unde conduceau cavalerii ioaniți, dar și sediul inchiziției papale, Marsaxlokk, cel mai mare sat pescăresc al țării.

Pentru o experiență mult mai modernă, îți recomandăm Sliema și St. Julian, care, în sezon, sunt luate cu asalt de turiști și unde străzile sunt animate până în zori. St. Julian este renumit pentru viața de noapte. Aici sunt cele mai multe hoteluri, restaurante, cluburi și baruri din Malta, dar sunt și cele mai potrivite destinații pentru împătimitii shoppingului, pentru că aici găsec cele mai multe magazine.

### **Minunățiile albastre**

Grotele Albastre și Fereastra Albastră nu trebuie să-ți scape în afara itinerariului din Malta. Apa, care prinde nuanțe incredibile de albastru datorită soarelui și a stâncilor, este atât de clară încât vei vedea și cele mai mici și camuflate vietăți de pe fundul apei. Fereastra Albastră este ca o arcadă săpată de apa mării în stâncă.

Merită văzută o festa, adică o sărbătoare locală, cum obișnuiesc maltezi să organizeze în toate orașele și satele, în special de sărbători, care sunt concentrate în mare parte în lunile de vară. Pregătește-ți urechile pentru că vei fi asurzit de exploziile miilor de petarde care marchează aceste evenimente.

### **Bucătărie prin excelență mediteraneană**

Pentru a ști ce merită să încerci odată pus la masă în Malta, Emanuel Ciocu, editorul site-ului [cevaabun.ro](http://cevaabun.ro) ne-a făcut o descriere detaliată a bucătăriei de pe această insulă.

Poziționarea geografică, insulară, a Maltei a determinat și destinul ei culinar: o bucătărie prin excelență mediteraneană, cu riscul de a primi influențe italiene – predominant siciliene -, spaniole, nord africane și - fortuit istoric – britanice.

Ca toate popoarele care locuiesc la Mediterană, maltezii apreciază din plin mâncarea bogată în fructe de mare, măslină și ulei de măslină, paste și orez, legume și fructe. Ca notă locală, alături de carnea de porc iubită de toți maltezii, apare în mod frecvent carnea de iepure, dar și cea de cal, brânzeturile de capră și oaie și multe, multe capere.

### **Începe masa cu Nibbles**

Nibbles, aperitivele, deschid festinul culinar maltez. Żebbuġ Mimli (măslină umplute), Fazola Bajda bit-tewm u it-tursin (o salată rece de boabe de fasole cu usturoi, ulei de măslină și pătrunjel), Fritturi Tal-Qaqoċċ (anghinare prăjite) sau Bebbux (melci gătiți în sos de vin roșu) sunt primul pas către restul felurilor malteze.

Supele malteze se bucură din plin de influența italiană, iar supa de legume se numește minestra (din italianul minestrone), supa clară de carne sau legume poartă numele de brodu. Cea mai iubită supă malteză este Aljotta, supa de pește cu orez, usturoi și roșii, aromată cu măghiran.

### **Italia își face simțită vecinătatea**

Și o parte a felurilor principale din bucătăria malteză au aluzii italiene. Mqarrun il-Forn (macaroane la cuptor, cu sos de inspirație bologneză cu roșii și carne tocată) și ravjul (versiunea locală de ravioli, paste proaspete umplute cu ricotta și pătrunjel) deschid lista felurilor de mâncare cu paste, în special, și orez, trădând apropierea de Sicilia.

Oricine vizitează Malta va sesiza dragostea localnicilor pentru patiserie, pentru că maltezii sunt în stare să acopere aproape orice în aluat, fie el ferm, pufos sau sfărâmicios. Sub denumirea generică de pastizzi se regăsesc în toată insula un soi de pateuri umplute cu ricotta și ou sau mazăre. Tot pastizzi se numesc și plăcintele făcute din același aluat cu umplutură de carne sau anșoa.

### **Lampuki, peștele preferat**

Lampuki (Mahi-Mahi), un pește foarte apreciat în Malta – regăsit uneori pe meniuri sub numele de dorado sau pește delfin, fără să fie doradă sau delfin – în amestec cu diverse legume (capere, stafide, castane, nuci, conopidă, spanac sau ierburi) este baza unei plăcinte pe care maltezii o adoră.

Același pește stă la baza Lampuki (lampuka) ghad-dobbu, fel de mâncare în care peștele este gătit înăbușit în vin roșu cu rozmarin. Lampuki se mai gătește la cuptor cu vin alb, sos de roșii, capere și măslinae, prăjit la tigaie cu usturoi și lămâie (sau oțet), fript la grătar sau prăjit în baie de ulei, simplu sau pane.

Maltezii au o mare apetență pentru gătit – în special la cuptor – a peștelui și fructelor de mare. Stuffat tal-Qarnit (tocăniță de caracatiță cu roșii, usturoi și legume, fierte în vin roșu), Stuffat tal-Bakkaljaw (tocăniță din cod sărat cu cartofi), Sawrell Mimli l-forn (macrou umplut și gătit la cuptor) și Klamari Mimli fl-inbid (calamar umplut, la cuptor) sunt prezente în mod frecvent pe meniurile restaurantelor malteze.

### **Mâncarea umplută**

Pasiunea maltezilor pentru a găti mâncare „umplută” se reflectă nu doar în dragostea lor pentru plăcintă, ci în aproape orice fel de mâncare care se poate găti în acest fel, de la piul umplut și gătit pe un pat de cartofi la legumele umplute, care ocupă un rol special în bucătăria malteză. Vinetele, ardeii, dovleceii, roșiile și chiar ceapa sunt gătite cu umpluturi pe bază de legume sau carne tocată. Printre lucrurile care merită a fi încercate în Malta se numără Fenkata (tocăniță de iepure) și Laħam taż-żiemel (carnea de cal).

Pâinea malteză (Hobza tal-Malti) are un gust și o textură deosebite, la fel ca varietatea de Ftira, pâine mică, găurită în mijloc, uneori umplută cu pește. Gustați neapărat Hobz biz-żejt u it-tadam, pâinea cu roșii și măslinae.

Deserturile malteze abundă în versiuni dulci de pastizzi și Kanneli (variantă locală de cannelloni) umpluți cu brânză dulce sau cremă. Torta tal Marmorat, o tortă cu migdale, fructe uscate și coji de citrice confiate, acoperită cu ciocolată, este o alegere înțeleaptă în materie de deserturi.

### **Kinnie, băutura malteză**

Berea și vinul sunt apreciate de către localnici. Vinul „vărsat” este o opțiune decentă. Ca în orice zonă turistică, în Malta se regăsesc majoritatea brandurile alcoolice cu circulație internațională.

Mai interesante decât băuturile alcoolice sunt cele nealcoolice. Ruggata (o băutura „de casă” pe bază de lapte de migdale) și Kinnie, o băutura specific malteză, produsă din citrice și ierburi aromatice, sunt doar două dintre băuturile cu care Malta se mândrește.

Cafeaua locală (Kafé biz-zokk) aromată deseori cu cicoare, coajă de portocală sau un baton de scorțișoară, este exotică, dar nu neapărat pe gustul adevăraților băutori de cafea.