

byla jednou z hlavních složek potravy. Zralá, suchá zrna jistých odrůd se praží na cancha a posolená slouží jako příloha k některým jídlům, nebo se také podávají na malé mističce v barech a restauracích k alkoholickým nápojům. Z jiných druhů se již po tisíciletí připravuje známá chicha, pravé kukuřičné pivo.

Když v polovině 19. století bylo v Peru zrušeno otroctví, začali se dovážet na práci na plantážích čínští dělníci. A byli to právě Číňané, kteří udělali rýži v peruánské kuchyni prakticky nepostradatelnou. Dnes žádné jídlo není bez rýže úplně. Je docela běžné, že dušená jídla se podávají jak s rýží, tak i s brambory. Na jednom talíři, samozřejmě.

Cebiche – peruánská specialita

Velká část jídelníčku na pobřeží se zakládá na bohatých surovinách, které poskytuje Tichý oceán. V peruánském moři žije kolem sedmi set druhů ryb, z nichž se k jídlu využívá asi sedmdesát.

V 16. století přivezli Španělé citróny a limetky, cibuli a česnek, a tak vzniklo nedostizitelné peruánské národní jídlo nazvané cebiche. Je to filé nakrájené na malé kousky, okořeněné jenom solí, česnekem a rozemletým ajím, polité šťávou z limetky a nvrchu posypané cibulí nakrájenou na dlouhé tenké kousky. Nesmí se ale nechat „vařit“ v citrónové šťávě dlouho, protože pak se to změní v houbovitou a nechutnou směs. Stačí jen pár minut. Nej-

lepší je cebiche, které se připraví těsně před konzumací. Může se připravit jenom z ryb, nebo smíchat s mořskými plody, nebo jen z jednoho, nebo více druhů mořských plodů.

Dalším celonárodním jídlem je velice hustá polévka sancochado uvařená z různých druhů masa, brambor, yuky, sladkých brambor, klasů kukuřice, velkých kusů mrkve, dýně a jakékoliv zeleniny, která je při ruce. Vývar se později sleje a podává ve zvláštní misce. Všechno maso a zelenina se narovná na mísu a podává se samostatně s různými hustými sýrovými omáčkami nebo s ajím. V mnoha rodinách se sancochado vařilo jen v neděli, dodnes jej peruánské restaurace mají na jídelním lístku jen jeden určitý den v týdnu.

Tím výčet peruánských specialit nekončí – ve zdejší kuchyni se používají snad všechny možné přísady, na jaké si evropský kuchař vzpomene.

Zároveň se na jídelníčku objevují nejrůznější exotická nebo domácí zvířata, což turisty minimálně uvádí do rozpaků: V pralese je běžné připravovat cebiche ze žely, na několik možných způsobů se zde nabízejí pečené opice, ještěrky, pásovcí či tapíři. Pochoutkou domorodců jsou žížaly suri, které se napíchávají na špejle a grilují. V Limě patří mezi speciality jakékoliv vařené či grilované vnitřnosti a druhé největší město Arequipa je vyhlášenou kulinářskou Mekkou – připravují se zde nejlepší morčata v Peru.

• EVA FARFANOVÁ

VAŘTE S NÁMI

Cebiche

- 800 g bílé čerstvé ryby
- 1 cibule nakrájená na dlouhé tenké kousky
- 2 utřené stroužky česneku
- feferonka nebo chili paprička podle chuti
- šťáva ze 16 limetek
- sůl

Ryba se nakrájí na malé kostičky (asi 1 a půl cm), přidá se

sůl a česnek, jemně nakrájená pálinková paprička a zalije se šťávou z limetek. Navrch položíme cibuli, kterou jsme nakrájeli na dlouhé tenké kousky a propláchnuli ve studené vodě.

Podáváme na listu hlávkového salátu s kouskem sladkého bramboru a kouskem uvařeného kukuřičného klasu.



Papa a la Huancaína

- 1 kg moučných brambor
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- feferonka nebo chili paprička
- 10 – 15 jader burských oříšků
- 200 g balkánského sýra
- asi 5 slaných krekrů
- 2 dl mléka
- olej na smažení

Cibuli nakrájenou na kostičky, jemně nakrájený česnek a nakrájenou pálinkovou papričku zbařenou jader a vnitřních pálinkových žilek smažíme na trošce oleje, až cibule zesklouatí. Pak tuto směs dáme do mixéru, přidáme jemně opražená jádra

burských oříšků, na kostičky nakrájený sýr, slané krekrů a zalijeme mlékem. Mixujeme, až vznikne jemná polohutá omáčka. Jestli je moc hustá, tak přidáme více mléka a naopak, jestli se nám zdá moc tekutá, přidáme více krekrů.

Brambory uvařené ve slupce a oloupané nakrájíme na plátky asi jeden a půl cm silné a poklademe je na listy hlávkového salátu. Na ně nalijeme krémovou omáčku a ozdobíme olivami a kolečky vajíčka uvařeného natvrdo.

Podává se studené jako předkrm.

Lomo Saltado

- 500 g hovězího bifteku
- 250 g rajčat
- 2 větší cibule
- 2 stroužky česneku
- 300 g usmažených bramborových hranolků
- feferonka nebo chili paprička
- olej na smažení
- zelená petrželka
- sůl a pepř

Maso se nakrájí na proužky asi 3 cm dlouhé. Cibule se nakrájí také na dlouhé asi 1 cm široké proužky a stejně tak i rajčata. Na pánvi dáme olej a když je teplý, tak přidáme nakrájené

osolené a opepřené maso, které dobře po všech stranách osmažíme a přendáme na teplý talíř. Na pánvi po mase osmažíme cibuli, pálinkovou papričku, jemně nakrájený česnek, a když cibule je skoro sklovitá, přidáme nakrájená rajčata a smažíme ještě asi minutu. Nakonec můžeme přidat asi 1 dl vývaru z masa. Pak smícháme s masem a usmaženými bramborovými hranolkami. Podle potřeby ještě osolíme. Na talíři pokrm ozdobíme nasekanou petrželkou. Podáváme s rýží.



FOTO: ARCHIV