

Peruánská kuchyně

Obohatila jídelníčky celého světa

Brambory, rajčata, dýně, pálivé papričky (ají), kakao, některé druhy fazolí, avokádo, burské oříšky. Tyto přísady, které jsou součástí řady národních kuchyní na celém světě, by neobohatily kulinařské speciality v Evropě, Americe či Asii, pokud by Španělé v 16. století neobjevili Peru. Pravděpodobně žádný jiný kraj na světě nedal lidstvu tolik rostlin jako oblast středních And. A k tomu všemu je potřeba ještě připočíst, že peruánské ryby tvoří nezanedbatelné procento na světovém rybím trhu.

Je peruánská kuchyně nejlepší?

Peruánci, kteří tyto kuchyňské ingredience používali od nepaměti, jsou skutečnými mistry oboru a výtečné jídlo se očekává nejen v luxusních restauracích. Vztah zdejších lidí k jídlu je tak silný, že se dokonce říká: Peruánci když nejí, tak alespoň o jídle mluví. Jídlo je v zemi velice důležité – je součástí všech oslav i náhodných setkání. Při jídle se řeší nejen rodinné problémy, ale i problémy celé země, zakládají se, nebo se ruší velké podniky, uzavírají se důležité obchody a mezinárodní smlouvy. Většina turistů a obchodníků považuje Peru za skutečné centrum americké gastronomie.

Ta obrovská světová zásobárna nezbytných kuchyňských přísad je v Peru spojena s ekologickou a klimatickou rozdílností země, která se vyznačuje třemi rozdílnými kraji: suché pobřeží, vysoké Andy a páse. V zemi se nalézá 84 ze 115 známých typů podnebí na zeměkouli. Také jídlo na pobřeží je odlišné od jídla v horách, a to je zase úplně jiné než jídlo v páse. Ale protože od severní hranice země k jižní je to

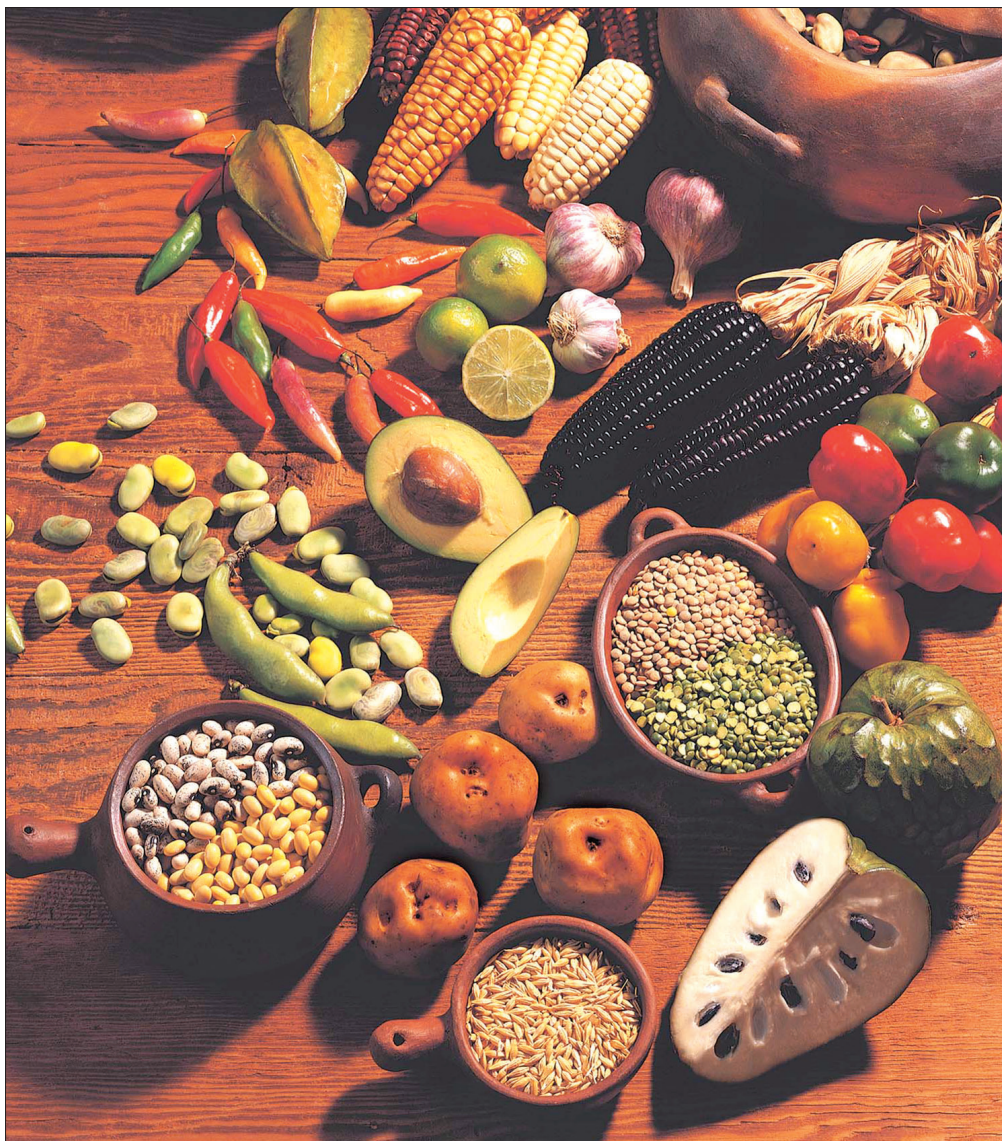


FOTO: ARCHIV

více než tři tisíce kilometrů, tak i jídlo na jižním pobřeží je odlišné od jídla na středním i na severním pobřeží. Zdejší hospodyňky mohou vařit celý rok každý den jiné jídlo a žádné se nemusí opakovat dvakrát.

Paprika, kukuřice, rýže, brambory

Všechna jídla na pobřeží, v horách i v pralese spojuje jeden společný znak: Při jejich

přípravě jsou nezbytné brambory, rýže, kukuřice a mnoho ají.

Pálivé papričky se přidávají prakticky do všech jídel, buď mleté či jen nadrobno nakrájené, anebo se podávají na stůl v malé misticke.

Brambory mají zase nejrůznější tvary a barvy. Jsou i tmavě fialové, kanárkově žluté i červené jako rubíny. Jiné se tvarem podobají šišce, hadům nebo vývrtkám. V kečuištině, jazyku

starých Inků, existuje ještě dnes více než tisíc slov popisujících různé odrůdy brambor. Některé brambory mají bílou dužinu, jiné žlutou. Některé jsou vodnaté, jiné moučné. Některé se vaří ve vodě, jiné jenom v páře a zase jiné se mohou jenom péci nebo smažit. Je však zajímavé, že se zde nikdy neloupou před vařením.

Kukuřice se v Peru pěstuje již skoro sedm tisíc let a vřdycky