



Na Kanárech si užije i labužník

Kanárské ostrovy nechybějí v nabídce žádné větší cestovní kanceláře. Stálé počasí je totiž silným lákadlem. Milovník jídla si ale na ostrovech musí dovolit malou vzpouru proti zaběhaným turistickým pořádkům, aby se dostal ke skutečně autentické kanárské kuchyni. Musí opustit hotelovou restauraci a pro jistotu uprchnout z celého komplexu, kam byl umístěn. Nabízejí se v nich sice desítky restaurací všech možných světových kuchyní. Vesměs mají velmi slušné ceny srovnatelné s našimi i úroveň a vstřícnější personál, než na jaký narazíme u nás. Tady jste opravdu host a ne někdo, kdo obtěžuje. Pravou kanárskou kuchyni zde však s největší pravděpodobností nenajdete. A tak Němci, aby si dopřáli pocitu, že jedí něco jiného než doma, míří do pizzerií nebo restaurací, kde můžete za jednotnou cenu sníst, co se do vás vejde. Angličané do svých pubů na pivo a Skandinávci do rybních a asijských restaurací.

Za originální domácí kuchyní se většinou nedostanete ani v rámci organizovaných zájezdů. Pokud nemáte tip od někoho, kdo už hledání podstoupil před vámi, je jediným osvědčeným vodítkem prohlídka hostů zkoumané restaurace. Když tam sedí domorodci, máte vyhráno. Musíte se sice většinou smířit s umělohmotnými nebo papírovými ubrusy a jednoduchým servisem, poněkud uvolněnější hygienou, ale dostanete zde jídla, která nemají chybu a jinde je nechutnáte.



FOTO: ARCHIV

Kanárské speciality

Základy kanárské kuchyně mají hodně společného s kuchyní španělskou různutou Afrikou. Asi nejznámější kanárskou specialitou jsou obyčejné malé brambůrky vařené ve slupce. Říkají jim papas arrugadas. Oproti našim mají výraznější chuť. Nejlepší jsou vařené v mořské vodě. Po zceze-

ní se na horké slupce objeví drobkové krystalky soli. Mohou se potom jíst samotné. Podávají se také jako příloha k masům, naplněné kozím sýrem nebo s pikantními omáčkami. Za vyzkoušení stojí dát si k nim mojo de cilantro, což je omáčka z čerstvého koriandru. Brambůrky zde potěší v každé podobě.

V přístavech, dál od kotviště turistických trajektů, lze najít originální rybí restaurace, nehonosící se sice noblesou, ale nabízející opravdu to, co ráno přivezli rybáři. Ať už to jsou ryby, nebo různá mořská havěť. Vynikající je lenguado, mořský jazyk nebo alfonso, červenavá ryba s hřbetní ploutví našeho okouna. Vybe-