

in.ihned.cz/jidlo

rete si je ve vitríně, uložené na ledu a před vašimi očima je opečou na roštu s dobrým olivovým olejem. K mání je široký výběr od tuňáka, murény, pražmy, mečouna či rejnoka (raja) až po u nás zcela neznámé druhy. Vynikající jsou krevety jen tak nebo s nejrůznějšími omáčkami. Sladkými i pikantními. Krevety však nejsou zdejší, pocházejí většinou z Indického oceánu. V nabídce jsou i nejrůznější druhy škeblí a mořských šneků. Výborná „domorodá“ rybí restaurace je na Gran Canarii v přístavním městě Arguineaguin. Je úplně na konci přístavního mola, vpravo při pohledu na moře a jmenuje se Quefradía de Pescaderes, něco jako naše rybářská bašta. Tady je to ovšem bašta v tom nejpravějším slova smyslu.

Exkurze do vnitrozemí

Ne každý však miluje mořské plody. Potom doporučuji vyrazit do vnitrozemí. Je jedno zda to bude Gran Canaria či Tenerife. Na obou těchto velkých ostrovech se ještě zachovaly originální vesnice, kde se lidé věnují zemědělství a živočišné výrobě ve skutečně náročných podmínkách. (O kanárském vinařství IN č. 9/2005).

Samostatnou kapitolou je ovoce. Kanárské malé banány mají rozhodně lepší chuť než velké ze středoamerických zemí. Pěstují se na krytých plantážích, protože by nepřežily zdejší prudké slunce. Chuť čerstvé uťžené pomeranče pochopitelně nelze srovnat s tím, co se u nás jako pomeranč prodává. Chirimoja, plody opuncie, avokádo, mango, papája, ananas, maracuja, různé druhy melounů, ale i obyčejná rajčata – to vše zde má daleko lepší chuť, než na co jsme zvyklí z domova.

Masnou specialitou jsou králíci a dušené kozí a ovčí maso. Skvělou kozinu (cabra) mají na ostrově Gran Canaria v nejméně honosné restauraci oblíbeného výletního horského městečka Tejeda. Jmenuje se Timagada a je kousek nad benzínovou pumpou. Záru-



FOTO: ARCHIV

Koláč s kousky lososa a zeleným chřestem

kou autenticity byla parta dělníků sedící za jedním z dlouhých stolů v nepříliš vzhledné restauraci. Dlabali s chutí lžícemi cosi z kotlíků a hned bylo jasné, že pro zkoumání opravdové kanárské kuchyně je to ta správná adresa. Bylo to nasekané kozí maso i s kostmi, dušené se zeleninou a místními bylinkami. Museli ho pomaloučku dusit hodiny, protože to nebylo maso, ale malé dortičky, které se rozpadaly na jazyku. Kůstky zůstávaly bělounké bez jakéhokoliv pracného odírání. Se sklenkou domácího červeného to byla jedna báseň. Vyvrcholila domácími kozími sýry z nedaleké kozí farmy, která rozhodně stojí za návštěvu. Jsou zde k mání originální sýry různé tvrdosti a stupně zauzení.

U mé tchýně

V rodinné restauraci Ca'mi suegra (U mé tchýně) ve městě Vecinadario na Gran Canarii turisty většinou také nenajdete. Zato si zde pochutnáte na zaručeně čerstvých rybách. Pokud máte smůlu a včas jste se neohlásili, svou vytoženou nedostanete. Majitel Manuel González Pérez jich ráno na rybím trhu koupí jenom tolik, kolik zaručeně prodá. Tato restaurace se umístila mezi 221 na Gran Canarii na šestém místě.



Z bohaté nabídky jsme si vybrali a postupně ochutnali: Garbanzadu, což je sušená šunka, něco podobného jako známý pršut, s čerstvými rajčaty, olivovým olejem a ještě teplým domácím chlebem. Následoval jedinečný salát tivía marinera. Našli jsme v něm vlašské a paraorechy, hrozinky, mandle, cuketu, rukolu, červenou a zelenou papriku a žampiony. To vše bohatě zalité výborným olivovým olejem a jemně dochucené vinným octem. A už na nás čekaly čerstvé mušle marinera (po námořnicku). Lehce ohřáté na páře s rajčatovo-cibulovou zálivkou. Mladé chobotničky chipillone sal hierba byly jemné a s dresinkem z octa, olivového oleje, citrónové šťávy, máty peprné a smažené cibulky dokonalé. Čerstvý mořský jazyk, který se v ústech jenom rozpadal, byla dokonalost sama. I nabídka vín byla víc než uspokojivá, majitel však při sestavování vinného lístku vsadil na vína španělská. Dezert a závěrečnou skleničku domácí pálenky už jsme museli odmítnout. A to se řekne lehká mořská kuchyně. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



INFORMACE

Restaurante Ca'mi suegra

Avda.de Canaris 250, 35 110 Vacindario
Gran Canaria, Tel.: 928 75 66

Cenová kategorie: ● ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ● ● nad 1500 Kč: ● ● ●