

VAŘTE S NÁMI

Smažené olihně

4 porce

- 600 g olihní
- 8 stroužků česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- hladká mouka
- citrónová šťáva
- sůl
- pepř
- čerstvá petrželová nať

Olihně očistěte a trup nakrájejte na kroužky asi 1 cm silné. Kratší chapadla nechte vcelku, delší přepulte. Maso lehce obalte v mouce a zprudka osmažte na rozpáleném olivovém oleji dozlatova. Při delším smažení mohou olihně ztvrdnout. Maso vyjměte a do šťavy na pánvi přidejte rozmixovaný česnek s petrželovou natí, orestujte a šťávou polijte olihně. Podle chuti dosolte a opepřete až hotové jídlo a zakapejte je šťávou z citrónu.



FOTO: ARCHIV

Hlavonožci aneb Mořské potvory

Díky možnosti cestovat a také velmi solidně zásobeným prodejnám se našinec stále více a běžněji setkává s různými dříve u nás nevídanými živočichy rozličných tvarů a názvů. Především různé obyvatele moří dokážou zručně i méně zručně kuchaři měnit buď ve vynikající pochoutky, nebo obtížně požitelné živýčky. Pro ty mořské se vžil všeobjímající pojem mořské potvory. Nenechávají nikoho lhostejným, jenom škála jejich přijímání v kuchyňské úpravě osciluje od absolutního nadšení až po bohapusté odmítání. Přitom mnohdy pořádně nevíme, co to vlastně slastně vychutnáváme, nebo s odporem odmítáme.

Dnes se blíže podíváme na mořské živočichy patřící do skupiny hlavonožců (cephalopoda), kteří jsou nejčastěji zaměňováni. Není divu, protože i největší předválečný kulinářský znalec mořských živočichů,

majitel proslulé rybárny na Václavském náměstí Jindřich Vaňha, je ve své knize Rybí kuchyně leckdy pěkně plete. Například už tím, že je řadí mezi ryby a chapadla chobotnic považuje za takřka nepoživatelná.

Hlavonožci patří do třídy mořských měkkýšů, ale tvoří zvláštní skupinu, protože na rozdíl od většiny měkkýšů „nebydlí“ v žádné skořápce a nemusí se tudíž z ní složitě dobývat. Dělí se na dvě podtřídy. Nás zajímá dibranchiata, kam patří chobotnice, oliheň, sépie a krakalice. Hlavní suchozemcův omyl je považovat vše, co má chapadla či chapadélka, za chobotnice. Potom je běžné, že si pleteme sépie s kalamáry (olihněmi), olihně s chobotnicemi a to vše ještě navíc se sépiemi. Nemusíme se považovat zase za takové nezalce, protože například Němci rádi říkají sépiím i olihním Tintenfisch.



Chobotnici ale odlišují různě – je to Kraken. Přitom tvůrci slovníků češtiny našli pro každého živočicha český název, bohužel je však většinou v cizině nedokážeme ztotožnit s pojmenováním tamním. Například v Chorvatsku populární kalamár se v češtině správně jmenuje oliheň. Zavádějící jsou jídelníčky i v již zmíněném Chorvatsku, kde se našinec zatím s hlavonožci setkává nejčastěji. Vězte tedy, že lignje i kalamáry jedno a totéž jsou – naše již známé olihně.

Oliheň (*loligo vulgaris*) dorůstá do velikosti 40 centimetrů a má dvě křídélka na špičce trychtýřovitého těla a na konci osm chapadélek. Je hojně rozšířena ve všech mořích mírného pásma.

Sépie (*sepia officinalis*) je rovněž rozšířena ve vodách moří mírného

ho až subtropického pásma. V Chorvatsku se jí říká sip, ale rádi ji zaměňují za oliheň. Oproti ní má však kulatější nebo trychtýřovité tělo bez křidélek a bývá větší.

Chobotnice (*octopus vulgaris*) se zručně našinci podaří někdy v teplých pobřežních vodách ulovit, její usmrcení a příprava však vyžaduje značnou dávku otrlosti. Ovšem výsledek stojí za námahu. Chobotnice mají osm chapadel rozprostřených kolem kulaté hlavy s výraznými očima. Kuchyňské druhy mívají chapadla s přísavkami dlouhá až kolem jednoho metru. Připravují se však i chobotničky zcela miniaturní.

Vynikající například pro přípravu rizota je inkoust hlavonožců, který vypouštějí, když se cítí ohroženi.

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

