

in.ihned.cz/jidlo

vodům nenajdeme. Zato nej-různějšími směsmi orientál-ních koření se rozhodně nešet-ří. Římský kmín, sumak, zaa-tar, skořice, koriandr, bobkový list, nové koření, černý, bílý, zelený i červený pepř, sezamo-vé semínko a řada dalších pat-ří k základnímu vybavení ku-chyně. Oblíbeným pokrmem je například ryba na grilu se se-zamovou omáčkou.



Francouzská kuchyně

Využívá všech druhů mas a s trochou nadsázky lze říct, že Francouzi sní stejně jako Číňané vše, co léta, běhá, pla-zí se a plave. Šneci a žabí ste-hýnka patří k velmi oblibe-ným pochoutkám, stejně jako dršťky, játra, brzlík a jiné součásti zvířecích těl. Masa grilují, pečou, dusí, smaží a marinují. Rozhodně maso ne-pečou tak dlouho, jak je zvy-kem u nás. Musí být šťavnaté a narůžovělé, a ne jako pod-rážka. V kuchyni uplatňují snad všechna koření, mají

v oblibě muškátový oříšek, ty-mián, estragon, šalvěj a různé směsi včetně u nás známého provensálského.

Řecká kuchyně

Je známá především jedno- duchou úpravou čerstvého masa na grilu a je jedno, jestli jde o maso drůbeží, savců nebo ryb. V oblibě je především jeh-něčí, ryby a hovězí. Hodně se zpracovává mleté maso, a tak se vám může lehce stát, že si objednáte biftek a dostanete něco jako sekanou.

Řekové na roz-díl od Francou-zů mají rádi masa z grilu či pánve, řádně propečená. Z ko-ření mají v oblibě oregáno a pepř. Hojně se v řecké kuchyni používá šťáva z čerstvých citrónů a oli-vový olej.

Turecká kuchyně

O turecké kuchyni se tra-duje, že je základem celého kuchařského Středomoří. Však ho také Turci svého času většinu ovládali. Každopádně vynikají v přípravě sladkostí. Tady sladké je víc než sladké. Turci používají nejvíc z celého regionu koření v nejrůzněj-ších variantách a stupních pá-livosti. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IL PRIMO

VAŘTE S NÁMI



Králík na víně

Kousky králičího masa i s kostmi krátce ze všech stran opečeme. Dáme je na plech, přidáme mrkev nakrájenou na větší kousky, celé stroužky česneku, koření divočina, sůl, pepř, a maso podlijeme bílým vínem. Pečeme půl hodiny až hodinu, až je maso měkké a jde dobře oddělovat od kostí. Podáváme s těstovinami, které jsme uvařili al dente (na skus). Smícháme je s nasekanou petrželovou natí, vypečenou šťávou a nastrouhaným parmezánem.

Adana kebab

Mleté hovězí a jehněčí maso (50 na 50) osolíme, opepříme černým a červeným pepřem, promícháme a uděláme placky asi 1 cm tlusté. Ty potom z obou stran opečeme na pánvi či grilu (max. 7 minut). Po-dáváme s opečenými bramborami nebo s chlebem a salátem.

Jehněčí kolínko

Jehněčí kolínko ogrilujeme, dáme do pekáče, podlijeme bílým ví-nem a trochou vody. Maso okořeníme pepřem, rozmarýnem, tymi-ánem, osolíme a pečeme v troubě. Doba pečení záleží na tom, jaké chceme maso mít. Jestli růžové nebo hodně propečené. Podáváme s bramborovou kaší.

Míchané sýry na grilu

Sýry Kefalotiri, Hallouni a Kaškaval nakrájíme na plátky. Posypeme je mletou červenou paprikou, oregánem a potřeme olivovým ole-jem. Plátky grilujeme asi minutu až minutu a půl. Zdobíme sekanou petrželovou natí, kousky zeleniny a připijeme k tomu retsinu.

Turecký moučník Kadaif

Těsto kadaifi, kterému se také říká andělské vlasy, koupíme ve specializovaných řeckých nebo tureckých prodejnách. Na těsto dáme směs sekaných pistácií, mandlí a vlašských ořechů. Pok-ropíme rozpuštěným máslem a zabalíme do malých válečků. Válečky dáme na plech a peče-me pomalu v troubě zahřáté na cca 120 °C asi jednu hodinu. Ještě teplé válečky namáčíme asi 45 minut v cukrovém sirupu. Potom je usušíme a ozdobíme sekanými pistáciemi, lístky máty a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Cukrový sirup zvaný také de Gomme máme lehký (3 díly vody a 1 díl cukru), střední (2 díly vody a 1 cukru) a hustý (vyrovnaný poměr vody a cukru). Roztok vody a cukru pomalu ohříváme na slabém plameni, dokud není čirý, a potom ho asi minutu povaříme.

