

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV



Vařte s námi

Feiojada

10 – 15 porcí

• 1 kg černých fazolí • kost z vepřové šunky • 500 g pikantních klobásek • 500 g prorostlejšího uzeného vepřového masa • 500 g vepřových žebírek • 500 g vepřové krkovice • 500 g hovězího masa • 100 g uzené slaniny • 6 vepřových nožiček • vepřová ouška • rypáček • ocásek • vepřový jazyk • 1 velká cibule • 10 stroužků česneku • 2 lžice olivového oleje • 1 lžice octa • 1 lžice pálivé červené papriky • sůl • pepř

Den předem ve velkém hrnci namočíme fazole, osolené maso, nožičky, ouška a rypáček. Druhý den přidáme kost od šunky, jazyk a vepřová žebírka a nakrájené klobásky, osolíme, opepříme a pomalu vaříme 4 – 5 hodin. Vodu třikrát vyměníme a sbíráme přebytečný tuk. Na pánvi zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme slaninu a nasekaný česnek, orestujeme, přidáme 5 – 10 lžic uvařených fazolí, které ve směsi rozmačkáme vidličkou. Opepříme, přidáme pálivou papriku, ocet a vše dáme k masu do hrnce. Zamícháme a necháme ještě asi čtvrt hodiny povařit, aby směs zhoustla.

Pro útlocitnější jedlíky je možné z feiojady vynechat nožičky, ouška a rypáček, ale potom už to není ten pravý brazilský národní pokrm. Něco podobného se vaří i v Portugalsku.

K tomuto skutečně vydatnému pokrmu se výborně hodí hutné brazilské víno Tannat Clasic Salton.

Sladkosti, to je jejich

Brazilci si potrpí na sladkosti a na některých je to pěkně vidět. Nejsou zde jenom štíhlounké krásky, jaké známe z televize, kde tančí na různých karnevalech. Díky hutné stravě většinu ženské populace tvoří dívky a dámy všech barev pleti s pěknými pneumatikami kolem pasu a mohutným pozadím.

Týtinového cukru je zde dostatek a při přípravě sladkostí s ním rozhodně nešetří. Krémy, zmrzliny, dorty, věnečky a koláče všeho druhu a barev jsou s určitostí hraničící s jistotou vždy přeslazené. Zajímavý dezert je sagu, sice také dost sladký, ale oproti jiným brazilským cukrovým bombám poživatelný (viz Vařte s námi). ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Sagu



Sálátová variace s jedlou orchidejí

Vařte s námi

Sagu

• 100 g sága • 7,2 dl vinné šťávy • 0,2 dl vína portského typu • 125 g cukru krystalu • 1 celá skořice • 6 hřebíčků • 1 badyán

Na ozdobu • vanilková omáčka • čerstvá máta • kuličky hroznového vína

Ságo namočíme na půl dne do vody. Vinnou šťávu svaříme s cukrem a kořením (asi 10 minut), přecedíme a přidáme scezené ságo. Znovu povaříme, dokud ságo nezměkne (asi 15 minut), a dochutíme portským vínem. Nalijeme do skleniček na sekt a necháme v ledničce vychladnout, až směs zrosolovává. Podáváme lehce přelité vanilkovým krémem. Ozdobíme mátou a půlkami kuliček hroznů.

