

# Brazilské variace

Brazilci, lidé nejrůznějšího původu i všech myslitelných barev pleti, dokázali předělat původní kuchyně svých prarodičů do nových pozoruhodných variací. Ke starým receptům přidali plodiny nové vlasti a zkušenosti sousedů. A tak zde najdeme prvky kuchyně portugalské, italské i francouzské, i vůně africké a asijské.



FOTO: ARCHIV

**V** České republice z brazilské kuchyně zatím známe pro jedlíky to nejatraktivnější – systém churrasco, které skvěle umějí ve dvou pražských restauracích Brasi-leiro. Systém churrasco, to je příprava různých druhů mas, ryb i ovoce nabodnutých na špízu a speciálně grilovaných před hosty. Servíruje se systémem rodizio, kdy číšníci obcházejí se špízy stoly a ukrájí návštěvníkům kousky dle přání a libosti. Takhle udělané jihoamerické hovězí patří k nejlepším na světě. Dobytek žije polodivoce v přírodě a na kvalitě masa je to pochopitelně poznat. O obou restauracích, které patří pod projekt Ambiente, jsme už psali (IN č. 1/2004 a č. 11/2005).

## Přepestrá směs

Kulinářská Brazílie pochopitelně není jenom o churrascu, tedy o různých rožněných ma-

sech. O čerstvé a někdy velice originální suroviny, dary ze země, vzduchu a vody slané i sladké zde rozhodně není nouze. Stejně jako chuti s nimi naložit těmi nejroztodivnějšími způsoby.

V Brazílii, která má rozlohu Evropy, jsou různé kulinářské oblasti s nejrůznějšími speciálními jídly danými lokalitou a původem lidí, kteří v ní převažují. Ve nejjižnější státě Rio Grande del Sul si připadáte jako někde v Itálii nejenom proto, že zde žijí hlavně potomci italských přistěhovalců a o jiné než bílé tváře zde takřka nezavadíte. Mají zde také rozsáhlé vinice a ty nejlepší restaurace jsou italské. Nejenom názvem, ale i v osobách majitelů a v nabídce jídel. Ovšem i v nich najdete vedle těstovin a pizzy brazilské speciality. Čím víc k rovníku, tím víc přibývá vliv černošské kuchyně a portugalských specialit.

## Piraña? Nic moc

K brazilské klasice rozhodně patří feiojada (viz *Vařte s námi*). U tohoto jídla z vepřového se na kalorie nehledí a tropy netropy, jde o pěkně hutné a mastné jídlo, které by obstálo i v našich končinách u milovníků zabíjačkových specialit. Na své si všude přijdou milovníci mořských ryb a všeho, co jižní Atlantik poskytuje. Pochopitelně můžete ochutnat i nechvalně známou dravou sladkovodní piraňu. Avšak až na pocit, že pořádku něco, co by mohlo někde v řece okusovat až na kost vás, to zase není chuťově nic tak světoborného. V každé slušnější typické brazilské restauraci Bufo au kilo jsou obrovské salátové bary s nabídkou pro Středoevropana skutečně až oči přecházejí. Patří k nim také nabídka teplých a studených jídel i s dezerty. Tady si každý nabírá, co chce a jenom si nechá zvážít naložený talíř. Podle váhy také platí.