



Burkan Yilmaz, šéfkuchař istanbulskeho hotelu Hilton, vybral ze svých zásob dle něj typický, turecký recept na jídlo, které lze bez většího shánění a námahy připravit i u nás.

JEHNĚČÍ TANDOORI S ORIENTÁLNÍ RÝŽÍ

- Jehněčí plec
- 100 g olivového oleje
- 200 g kořenové zeleniny
- 50 g šalotky
- 100 g rajského protlaku
- 2 dl červeného vína
- sůl, pepř

Očištěnou a vykostěnou jehněčí plec potřeme solí, pepřem a olivovým olejem a dáme ji do pekáče. Kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka a vše dáme na plec. Podlijeme zbytkem olivového oleje a při 160 °C asi jednu hodinu pečeme v troubě. Z kostí a odřezků připravíme omáčku. Kostí a odřezky orestujeme, přidáme rajský protlak a zalijeme červeným vínem. Po svaření vína zalijeme vodou nebo vývarem a necháme na mírném ohni 5 – 6 hodin táhnout. Scedíme a ještě lehce povaříme. Hotovou omáčku přelijeme pečenou plec. Podáváme s orientální rýží (viz další recept) a grilovanou zeleninou. Může být i salát z čerstvé zeleniny s koriandrem a olivovým olejem.



Snímky: Ivo Goldbach

Turecká kuchyně most mezi kontinenty



Snímek: archiv

Stureckou kuchyní je to asi jako s pověstným tureckým hospodářstvím. Všichni ví, že něco takového existuje, ale málokdo zná skutečnost, která je značně odlišná od pověstí a zaručených zpráv z třetí ruky. Dokonce i prázdninový pobyt s cestovkou v některém z tureckých letovisků nepřinese mnoho odpovědí na zvědavé kulinářské otázky, protože sezónní hotelové kuchyně se snaží vyjít vstříc turistům a vaří bohužel většínou jakousi modifikací takzvané kuchyně evropské.

S opravdovou špičkovou tureckou gastronomií se mohli zajímcí v uplynulých dnech seznámit v po-podvodní znovuotevřeném pražském hotelu Hilton, kde uspořádali festival turecké kuchyně. Pokud jste nestihli festivalové hody a inspirovat se naším dnešním tipem na výlet do zahraničí, není nic ztraceno. V Praze totiž vařil turecké speciality šéf-

kuchař hotelu Hilton Istanbul Burkan Yilmaz.

Most mezi Asií a Evropou

Prvním překvapením při ochutnávce většiny typických tureckých pokrmů je jakási jejich povědomost. Máte dojem, že jste se s nimi už určitě někdy setkali, aniž jste kdy v zemi obráceného půlměsíce byli. Není to ovšem jenom dojem. Humus a kebab je přece znám coby typické jídlo ve všech arabských zemích, okurkový salát s česnekem (tsatsiky) dělají v Řecku, pilav na celém Balkáně. Všude vám budou tvrdit, že právě tohle a nic jiného je jejich typické národní jídlo, které nikde jinde pořádně neumí, nedělají a nejl.

Nejbližší pravdě asi je tvrzení šéfkuchaře Yilmaza, že původ všech těchto jídel a jejich rozšíření na Balkán, Střední a Blízký východ spadá do doby a na vrub Osmanské říše, předchůdkyni dnešního

Turecka. Za 600 let jejího trvání dokázali předci dnešních Turků vtisknout pečeť svých typických jídel i jiným národům natolik silně, že je přijaly za své. A tak i když se obrovská říše dávno rozpadla a zanikla, všude, kde se rozkládala, se dodnes vaří jídla původně pocházející z kuchyní a kotlů tureckých dobytých. Někteří znalci dokonce tvrdí, že ve světě lze vystopovat pouze tři základní typy kuchyní – čínskou, francouzskou a tureckou.

Co je pro tureckou kuchyni typické? Jde o jakýsi most mezi Dálným východem a Středozeím. Spojuje tři kontinenty – Asií, Afrikou a Evropou. Je kulinářským zrcadlem a kronikou putování předchůdců dnešních Turků z centrální Asie až k Vídni. Osmanská válečná elita – janičáři – měla u každé divize šéfkuchaře, specialistu na polévky, pekaře, cukráře...

V kuchyni sultánského paláce Topkapı bylo