

v 17. století zaměstnáno 1300 lidí. Specialistů na polévky, pilaf, kebab, zeleninu, ryby, zákusky, sirupy, džemy... Osmanští kuchaři nejenom že dokázali všude po světě vtisknout charakteristický styl přípravy jídel, ale dovedli také vstřebat regionální zvláštnosti a po svém je upravit a včlenit do tradičních jídel. Zároveň přispěli k rozšíření dosud neznámých druhů koření. Jde tedy o vzájemné ovlivňování, kde lze dnes jen těžko určit, co je zaručeně a stoprocentně turecké a na čem se podílely místní kulinářské tradice, vlivy a suroviny.

V turecké kuchyni sice nebudeme tak jednoznačně dominanty, jako je třeba italská „pasta“ či francouzský „sauce“, ale o to je rozmanitější.

Sladší než sladké

Pro našince je při prvním setkání s tureckou kuchyní asi největším překvapením především nepředstavitelná sladkost všech moučníků včetně zmrzlín a různých krémů. Po jejich ochutnání teprve víte, jak chutná něco opravdu sladkého. Krouťící se turban, sultán, saray – to je jenom pár názvů neskutečně sladkých a nápaditých lahůdek plných nejenom cukru, ale také drti vlašských a především lískových oříšků, pistácií, piniových semínek a jiných ingrediencí. K tomu hojnost másla, medu.

Ve speciálních obchodech zvaných muhallebi najdete nepřehledné množství nejruznějších variací pudinků. Pokud si ovšem k tomu chcete dát opravdového „turka“, neuspějete. Ty malé skleničky, z kterých všichni cosi usrkávají, neobsahují kávu, ale přeslazený, většinou zelený čaj.

Chcete jenom kousek chleba? Ekmek je obyčejný bílý, pide tučný, simit se sezamovými semínky, manti jsou jakési knedlíky, börek je už samostatné jídlo.

Pro tureckou kuchyni je typické hojné používání nejruznějších druhů nápaditě upravené zeleniny včetně u nás pořád ještě poměrně málo využívaných cuket,

lilků či baklažánů. Tady teprve ochutnáte opravdu lahůdkové plněné papriky, zelné či vinné listy s náplní sice různou, ale vždy brilantně okořeněnou. Podávají se nejruzněji upravené jak za studena, tak i za tepla, stejně jako již zmíněné baklažány, cukety či lilky. Ty mohou být jako samostatné jídlo nebo jako příloha k masům savců i ryb.

Z mas z důvodů náboženských většinou chybí vepřové, je ale bohatě nahrazeno kůzlečím, jehněčím a skopovým v nejruznějších úpravách. Především na



Tavuk kavurma



Safranový pudink

grilu. Ovšemže také dušené, pečené či marinované. Vynikající kapitolou jsou dary moře všeho druhu a úprav. Už pouhá návštěva tržiště, pravda ve svém masném a rybím oddělení pro našince trochu drsnější, stojí za to. Pokud je váš čich podrážděn „vůněmi“ masa a ryb, určitě se zregeneruje v oddělení koření. Plné pytle nejruznějších barev, vůní, směsí a určených slibují kulinářské rozkoše nebyvalé síly a pestrosti. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Levrek buglama (seabass)

Příloha k jehněčímu tandoori

Vařte s námi

ORIENTÁLNÍ RÝŽE

- 50 g celozrnné rýže
- 5 g piniových semínek
- 5 g rozinek
- 10 g jehněčích jater
- 30 g olivového oleje
- 1 cibule
- 1 dl kuřecího vývaru
- sůl, pepř
- koření Yeni bahar turecká směs bylinek a koření)

Rýži na 10 minut namočíme do studené vody. V hrnci necháme rozehtát olivový olej na kterém orestujeme piniová semínka, cibuli, na kostičky nakrájená jehněčí játra a rýži. Zalijeme vývarem a necháme vše 10 minut dusit. Dochutíme solí, pepřem a kořením Yeni bahar. Orientální rýže se podává nejenom jako příloha k tureckým pokrmům, ale také jako samostatné jídlo.

Snímky: Ivo Goldbach