



# Řecké kulinářské variace

**K** oblíbeným, relativně blízkým prázdninovým cílům patří Řecko. Stejně jako jinde ve Středomoří i tady rozlišují letní a zimní kuchyni. V opravdové zimě sem však turisté takřka nejezdí, proto se i my budeme tentokrát věnovat té lehčí, letní variantě.

## Pod Olympem jako pro bohy

Pro inspiraci jsme tentokrát nešli do některé z řeckých restaurací, které se u nás v posledních letech namnožily, ale přímo k pramenům. Dnešní jídla připravili v útulné rodinné restauraci, která je hned pod bájným sídlem řeckých bohů Olympem, ve znovuzrozené horské vesnici Katerini. Před lety ji obyvatelé opustili a šli vydělávat na turisticky zajímavé pobřeží. Dnes se sem vrací, za vydělané peníze obnovují polozbořené domy a horské vesnice se stávají i novým lákadlem pro horkem umořené turisty.

Řecká kuchyně je jednoduchá a geniální zároveň. Vaří se na přípravu nepříliš náročné pokrmy, ale vždy z čerstvých surovin. V převládajícím horku na složitá a hutná jídla ani není chuť a navíc, čím déle se připravují, tím snadněji se mohou v teple zkažit.

## Olivy, česnek, bazalka a oregáno

Na řeckém stole se objevuje všechno, co okolní příroda nabízí. Pochopitelně nechybějí ryby a nejrůznější mořská havička. I když je země obklopena mořem, patří dobré ryby k těm nejdražším položkám na jídelníčku. Co však na stole v Řecku nechybí nikdy, je olivový olej a olivy. Nikde jinde na světě jich nepěstují tolik druhů. Rostou zde k užítku lidí tak dlouho, kam až sahá lidská civilizace. Různě zpracované a podávané olivy a olej z nich



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

