

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JÍRČKA

jsou nedílnou součástí takřka všech řeckých jídel.

Řekové rozhodně nešetří ani česnekem a nejrůznějšími bylinkami, z nichž velmi oblíbené jsou bazalka a oregáno. Pochopitelně nejlepší jsou ty čerstvé, třeba takové, jaké ve svazích pod Olympem natrhali pro restauraci, kde vznikly dnešní fotografie. Nedílnou součástí řeckého jídelníčku je zelenina všeho druhu a v nejrůznějších tepelných i studených úpravách. Už i v našich kuchyních zdomácněl okurkový salát tzatziky. Ovšem kam se hrabou naše jogurty na ten pravý hutný řecký. S ním a s dostatkem česneku, s okurkami pěkně vyždímanými, jsou to potom teprve ty pravé tzatziky, na kterých si každá řecká kuchařka zakládá a má pro ně své tajné přísady.

Za královnu řecké kuchyně je považována musaka. Je to zapečená směs brambor, mletého skopového, jehněčího nebo jiného masa, sýru, baklažánů a různého koření, vše navíc před pečením zalité bešamelem. V restauracích se podává musaka přímo v keramických miskách, kde se zapékala. Pozor – bývají pěkně horké.

Další typické řecké jídlo – souvlaki – představujeme v rub-

rice Vařte s námi. Gyros už většinou v té nejprimitivnější podobě známe ze stánků rychlého občerstvení doma. Tajemství toho nejlepšího spočívá v kvalitě masa a koření, do kterého se plátky skopového, kuřecího, vepřového nebo telecího před grilováním nakládají. Tradiční keftades jsou jakési řecké karbanátky.

Ke stolu až po deváté

Středoevropán zvyklý večer před televizními zprávami si v Řecku moc neužije. Ještě v osm hodin večer zeje většina restaurací prázdnou. To ostatně není jenom řecká specialita. Podobně je tomu i v Itálii, Španělsku a Portugalsku, prostě všude na jihu Evropy. I v pozdním létě se jí vlastně na ulici. Sebekrásnější restaurační interiér není zřejmě pro Řeky ničím oproti přímému kontaktu s rušnou ulicí. Pochopitelně si můžete, jak je u nás zvykem, objednat jedno vyhlédnuté jídlo. Řekové, podobně jako je tomu i jinde ve Středomoří, si poroučí přinést na stůl postupně nebo naráz nejrůznější variace jídel a společně je potom debužují. Pochopitelně k tomu nechybí tradiční „pendreková“ kořalka ouzo a víno. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Souvlaki

Nejllepší jsou z jehněčího masa, ale můžeme použít i telecí, vepřové nebo kuřecí. Podobně je připravují i v Bulharsku a Turecku.

(pro 4 osoby)

- 1 kg masa
- 2 lžíce oregána
- 2 zelené papriky
- sůl a pepř
- 2 dl olivového oleje
- 2 cibule
- šťáva z jednoho citrónu

Maso nakrájíme na kostky, cibuli na kolečka a papriku na větší kousky. V misce rozmícháme olej s citrónovou šťávou, přidáme sůl, pepř a oregáno. Směsí polijeme nakrájené maso a necháme ho alespoň šest hodin v chladu marinovat. Potom kousky masa napichujeme střídavě s cibulí a paprikou na špíz. Vše potřeme zbylou marinádou a zprudka grilujeme.

