

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



s plnovousem, je nám to jasné. Kalašnikov a vojenský mundúr bychom mu věřili úplně stejně jako vařečku, se kterou trpělivě míchá obsah kotlíku.

Ještě chvíli nám proměna vojáků v kuchaře nejde na rozum. Jako by si touhle nesnesitelnou lehkostí života vynahrazovali nesnesitelnou tíhu války. Ze zamyšlení nás vyvede Dinčino vzpomínání: „Bylo mi šestnáct, a ačkoli nás ostřelovali, nebáli jsme se. Přišlo nám to, dětem, jako hra.“ Z představy klidného života, uprostřed něhož se musíte sebrat

a jít bojovat, běhá mráz po zádech. „Když začala válka, museli místní muži do boje?“ ptám se, neschopna si takovou situaci představit. „Museli? Chtěli!“ odvětí jednoznačně Dinka.

To není fast food!

Zatímco se dobře bavíme, s plastovým kelímkem ožujská po ruce, do kotlíku s řádně dušenou mrkví a cibulí se přidává maso: zvěřina a hovězí, někdo dodává i vepřové nebo jehněčí. Nyní se můžeme atmosférou čobaniády kochat další dvě hodiny, kdy maso musí změkknout. Pak už jen upravíme konzistenci dle osobních preferencí, dolijeme víno a ještě asi půl hodiny necháme nad ohněm. To aby se chutě dostatečně promísily. Pokud tedy patříte k množícím se vyznavačům fast foodu – rychle připrav, rychle sněz – čobanac si asi příliš často doprávát nebudete.

Jez do polosyta, pij...

„Sudac, sudac!“ ozývá se někde za mnou a na zástěře mi přistane cedulka s nápisem „Sudac, Čobanijada 2008“. A začíná se hodnotit. Patnáct vzorků, každý trochu jiný. Tu se maso doslova rozplývá na jazyku, tu musím zaměstnat své žvýkače. Omáčka sladká, ostřejší, zkrátka každý čobanac je tak trochu obrazem chutí svého tvůrce.

Lidé ze Slavonie připravují čobanac, když se sejde více přátel nebo hostů. Každý je pyšný na svá malá tajemství při jeho přípravě a recept ostatním zpravidla neprozrazuje. Hostitelé se při vaření čobance cho-

Vařte s námi

pro 4 osoby, doba vaření 2 – 3 h

- 40 dkg hovězí plece (mladé) • 40 dkg zvěřiny (kančí, srnčí a jelení maso) • 5 kg cibule
- 3 kg mrkve • 0,5 l oleje • 30 dkg rajského protlaku • 2 lžíce sladké papriky • 5 ks bobkového listu • 4 feferonky • 4 dl bílého vína
- sůl, pepř, svazek petržele

Základ:

- 2 kg hovězích kostí • 2 kg mrkve
- 1 kg petržele (kořen) • sůl, vegeta

Maso na čobanac nakrájíme na kostky a den předem dáme do marinády (nakrájená cibule, petržel, sůl, pepř, olej). Před přípravou maso od marinády omyjeme. Základ připravíme následovně: uvaříme základ, scedíme polévku a obereme maso od kostí. Maso, mrkev a petržel pak umeleme v elektrickém mlýnku, až dostaneme hustou směs. Teď už se můžeme dát do samotného čobance. Nakrájíme cibuli a nastrouháme mrkev. Cibuli dáme do hlubokého a širokého kastrolu (kotlíku), zalijeme trochou vody, osolíme a za nepřetržitého míchání dusíme na mírném ohni asi 30 minut. Přidáme maso a bobkový list a na stejném ohni dusíme 1,5 až 2 h, až bude maso měkké. Přitom podléváme polévkou ze základu tak, aby polévka nepřikryla maso. Přidáme hustou směs ze základu a rajský protlak.

Ochutíme pálivou paprikou, pepřem, vegetou, sladkou paprikou promíchanou s trochou vody a osolíme. Vložíme svázané listy petržele (když se jídlo uvaří, svazek vyjmem), zalijeme vínem podle chuti a ještě asi 30 minut vaříme. Jako přílohu můžeme podávat vařené domácí široké nudle (razanci).



vají „soutěživě“ a přejí si, aby ho hosté ohodnotili jako výborný nebo lepší než ten, který jedli jinde.

Po zhodnocení všech děl se ztěžka odkolébám od stolu a rčení „dobrého po málu“ prožívám na vlastní žaludek. To u čobance, jakéhosi guláše tří mas, platí dvojnásob. Tedy spíš trojnásob.

Až se proto rozhodnete vařit čobanac, neupírejte mu dostatek času na přípravu. Odvděčí se vám. Spořádejte jej pak v kruhu spřízněných duší-chutí. Ale pozor, do polosyta. Dobrý tek. ■

KRISTÝNA KOCHÁNKOVÁ

Foto: Tomáš Wehle