

Ochutnejte Sardinii

NA SARDINKY SI NECHTE ZAJÍT CHUŤ, ČEKÁ VÁS NĚCO MNOHEM LEPŠÍHO

Ostrov Sardegna, jak zní jeho oficiální název, turisté směřující do Středomoří dlouho a neprávem opomíjeli. Pravověrní Sardové ostatně o cizince ani moc nestáli. V posledních desetiletích se však Sardinie – a tím i její skvělá gastronomie – přece jen stává přístupnější.

Sardinie je sice součástí Itálie, ale v pravém smyslu slova moc italská není. A to ani v kuchyni, i když zde pochopitelně dostanete také skvěle připravené těstoviny a různé pizzy. Na místní gastronomii však měla vliv všechna historická období, která se tady vystřídala. Panovali tu tajuplní Nuragové, Fénicičané a Římané, ostrov prošel obdobím nadvlády Byzance, Španělů nebo Aragonců.



Ryba? Kdepak, selátko

V češtině sice Sardinie hned připomene slovo sardinky, ale nedejte se mýlit. K nejtradičnějším pokrmům tady kupodivu nepatří ryby či plody moře, ale pečené sele (porceddu). To se peče v klasické troubě s myrtnou a vavřímem nebo se otáčí na rožni nad rozžhaveným voňavým myrtovým dřevem. Běžně se při grilování používá špíz z tvrdého aromatického dřeva, které provoní i vnitřek pečeně.

Opravdovou specialitou je prastarý způsob tepelné úpravy masa. V jámě se zapálí různá aromatická dřeva a překryjí se čerstvou myrtnou. Na ni se podle počtu strávníků položí jehně, případně celý beran, koza nebo



Pro Sardy jsou největší pochoutkou různá masa pečená na voňavém dřevě.

sele, a zasype se i shora myrtnou, na kterou se pak nahází rozžhavené kusy dřeva. Maso se poté v jámě pomalu upeče.

Na trhu i v restauracích najdete širokou nabídku ryb a dalších mořských živočichů. Tradiční specialitou je především cípal, velmi chutná ryba, která se loví v mělkých rybničních propojených s mořem. Cípal bývá při-

pravován i nekuchaný, tak jak je vytažen z vody. Skutečnou lahůdkou jsou jeho jikry, které se podávají lehce solené sušené nebo zauzené. Krájejí se na tenké plátky nebo strouhají na nejrůznější pokrmy včetně těstovin a salátů. Jde o vzácnou, a proto drahou pochoutku. Originální pod sto eur za kilogram na trhu těžko seženete.

FOTO: JAROSLAV JIRČKA