

## Což takhle dát si gyros či kebab?



Gyros i kebab byly v českých restauracích ještě donedávna poměrně neznámou záležitostí. Dnes se s nimi setkáme téměř na každém rohu. Jste si však stoprocentně jisti, že víte, odkud pochází a oč se vlastně jedná?

### Co je gyros a co kebab?

**Spousta jedlíků žije v představě, že gyros a kebab je označení pro jedno a totéž**, což je způsobeno rostoucí oblibou těchto jídel ve stáncích s rychlým občerstvením. Zde se rozdíl mezi jídlami smazávají, a tak dnes už málokdo pozná, co je co. Kebab i gyros se rozprchly do světa a žijí ve fast-foodech i restauracích svým vlastním životem – kořeny, nekořeny, tradice, netradice.

**Gyros je přirozenou součástí řecké kuchyně** stejně jako knedlo-zelo-vepřo té naší. **Jako gyros se prapůvodně označovala směs koření určená pro úpravu masa**. Časem ovšem toto označení zobecnělo a přešlo na **jídlo jako takové. Jedná se o kořeněné vepřové nebo skopové maso nakrájené na plátky a upravené do podoby válce, který se opéká na vertikálním grilu. Propečené kousky masa se okrajují a podávají buď s hranolky, výjimečně v pita chlebu**, ale hlavně s notnou dávkou omáčky tzatziki a čerstvou zeleninou.

**Kebab** se kromě původu (pochází z Turecka) odlišuje ještě dalšími většími či menšími detaily. Nejznámější **döner kebab se vyrábí nejčastěji z kuřecího, telecího či mletého masa**. Kromě opékání na vertikálním grilu se také můžete setkat s úpravou masa na pánvi. **Ugrilované maso se balí do chlebové placky (pita chleba) nebo se podává s rýží**. Výslednou chuť ovlivňuje i **odlišné koření**, než jaké je užívané v řeckém gyrosu. Mezi další druhy kebabu patří např. **Iskender kebab** pocházející ze severozápadu Turecka. Jde o **grilované plátky hovězího masa, naskládané na pokrájený pita chléb** a doplněné ostrou tomatovou

omáčkou a bílým jogurtem. Jako **šiš kebab** se označují **masové špízy (nejčastěji jehněčí či hovězí)**, které jsou **prokládány červenou paprikou a cibulí**.

Další označení pro podobnou lahůdku je **shawarma**, ovšem v Česku se tento název příliš neukotvil. Jedná se o pokrm z Blízkého Východu, který se připravuje obdobným způsobem jako kebab či gyros. **Nemůže být však vyroben z veprového masa, protože není košer**. Podává se s **nejrůznějšími druhy arabského chleba a množstvím různých dressingů** – tahini (sezamová pasta), hummus (cizrnová pasta), amba (mangová omáčka) nebo tuřínovým dipem.

## Historie

Pohled na vývoj těchto oblíbených pokrmů se liší. Co kraj či odborník, to jiný názor. Zdá se však, že **všechny tři pochoutky mají jeden společný základ** datující se k **9. století** našeho letopočtu. V Bagdádu bylo tehdy velmi **populární jídlo judhaba**. Jeho obliba zřejmě s přibývajícím staletími stoupala. Nespornou výhodou totiž byla jeho snadná příprava. **Při opékání se maso upravovalo pozvolna a na malém množství paliva**, kterého bylo nedostatek.

## Netradiční varianty

Jednotlivé druhy gyrosu, kebabu i shawarmy se liší podle oblasti, kde si na nich hodláte pochutnat. Například v severní části Řecka vás může překvapit gyros podávaný s kečupem a hořčicí namísto omáčky tzatziki. Zatímco v turisticky navštěvovanějších regionech vám do chleba pita klidně zabalí i hranolky, v Athénách se s nimi často nesetkáte. V posledních letech u všech tří uvedených pokrmů rapidně stoupá využití kuřecího masa. Svět chce žít zdravěji, a tak se přizpůsobují i provozovatelé rychlého občerstvení.

## Domácí kuřecí kebab

*4 kuřecí prsa, 2 stroužky česneku, 1 lžíce medu, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička citronové šťávy, 200ml oleje, čerstvý drcený barevný pepř, sůl, 2 jarní cibulky, cherry rajčátka*

Kuřecí prsa odblaníme, omyjeme a nakrájíme na kostky. Česnek prolisujeme a smícháme s medem, sójovou omáčkou, citronovou šťávou, pepřem a olejem. Směs dobře promícháme a přelijeme jí kuřecí maso. Necháme marinovat při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu nebo přes noc v chladničce. Jarní cibulku oloupeme a nakrájíme na větší kusy, aby se dala napichovat na špejli. Maso spolu s cibulkou a omytými cherry rajčaty napichujeme na špejle nebo grilovací jehlice. Můžeme připravovat na grilu, pánvi nebo v troubě. Servírujeme s pečivem nebo rýží a tzatziki omáčkou.

## Víte, že...

- **největší gyros na světě** připravili na Kypru v roce 2009, **vážil přes 4 000 kg?**
- v gyros fast-foodech **v USA** jednoznačně vede **kombinace hovězího a telecího masa?**
- v rámci zdravějšího stravování **roste obliba kebabu podávaného s rýží?**

- döner kebab znamená **v překladu točit masem?**