

Pestré vůně Jadranu



Stejně jako je členité jadranské pobřeží, tak i **chorvatská kuchyně nabízí pestrou škálu vůní a chutí**. Je silně ovlivněna slovanskými recepturami, ale odráží se na ní také vliv kulturních sousedů – Itálie, Slovinska i nedalekého arabského světa. Ochutnat tedy můžeme speciality známé i z českých kuchyní, v tuto chvíli nás však zajímají ryze chorvatské dobroty.

Jiný kraj, jiný hlad

Zásadní rozdíl je možné sledovat mezi vnitrozemskou a přímořskou oblastí. **Zatímco u moře dominuje strava bohatá na plody moře, ve vnitrozemí se konzumuje více jehněčího, hovězího a vepřového masa.** Od severu k jihu vás místní uctí vynikající sušenou šunkou podávanou s domácími olivami, chybět nesmí již zmiňované mořské plody – od grilovaných krevet, přes čerstvé ryby na rožni, až po smažené kalamáry. Pokud si nemůžete vybrat, jaké rybí pochoutce dát přednost, **vyzkoušejte brodet, jakýsi rybí guláš.** Připravuje se nejčastěji z mořského úhoře, d'asa, okouna a krevet.

Hledáte-li vydatnější dobroty, **ochutnejte istrijskou maneštru, hustou polévku uvařenou z toho, co dům dá.** Základ tvoří vývar ze sušených vepřových žeber nebo kosti z pršutu a kvalitní sušená slanina. Dále nesmí chybět fazole, brambory a případně další zelenina – zelí, kukuřice a další druhy luštěnin.

K méně známým istrijským dobrotám patří žgvacet (názvem nápadně připomínající český „žvanec“) – slepice v rajské omáče ovoněné bazalkou a majoránkou.

Nepatříte-li k fanouškům rybích specialit, vyzkoušejte některé z pečených mas. Oblíbené je především mladé jehněčí a vepřové maso, které se upravuje na rožni. **Populární je butalac, plněná jehněčí kýta ovoněná pršutem a pestrou směsí bylinek** (máta, oregano, bobkový list, rozmarýn, lichořeřišnice). V místní

kuchyni se **nezapomíná ani na vnitřnosti**. Například **ražniči vitalac** – pokrájené jehněčí vnitřnosti, které se napichují na tenký rožeň a omotají jehněčí pobřišnicí.

V Chorvatsku nelze zapomenout ani na vliv arabské gastronomie, která se odráží v přípravě džuveče a čevabčiči. **Místní džuveč** je připravený z rajčat, rýže a různých druhů vepřového masa. Na nejlepší čevabčiči pak potřebujete hovězí, vepřové a jehněčí maso a špetku minerální vody nebo sody v prášku, která maso krásně nadlehčí.

Nejen masem živ je Chorvat

Chorvatské sýry patří mezi oblíbené suvenýry, které si cizinci přivážejí z dovolených. Z méně známých je třeba zmínit **bračský procip**. Připravuje se z mladého sýra tak, že se nakrájí a peče v karamelizovaném cukru. Za ochutnání stojí také pažki sir, který chutí i svým využitím připomíná známější parmezán. Je vyráběn z ovčího mléka, které má specifickou chuť a vůni díky ovčím, jež spásají nejrůznější byliny, mj. smil a šalvěj, na přímořských svazích ostrova Pag.

Kdo někdy navštívil Chorvatsko, jistě ochutnal **vynikající místní vína**. Setkat se můžeme s klasickými odrůdami Cabernetu, Muškátu nebo Merlotu. Mezi nejznámější chorvatské odrůdy patří Dingač a Postup z poloostrova Pelješac. Jsou mj. zařazeny mezi **deset nej kvalitnějších jakostních odrůd světa!** V severní Dalmácii nezapomeňte vyzkoušet Babić nebo Merlot, v okolí Šibeniku potom vynikající růžové víno Opol. Odvážnější cestovatelé by si neměli nechat ujít ochutnávku afrodiziakálního nápoje jménem bikla (v některých oblastech „smutica“). Jedná se o napěněné kozí mléko smíchané s červeným vínem.

Mezi nejznámější chorvatský alkohol patří **podomácku pálená rakije, tedy ovocná pálenka**. Nejčastěji se vyrábí z fíků či vinných hroznů. Ve střední Dalmácii **můžete ochutnat rakiji s ořechy**, na ostrově Hvar je nejpopulárnější **rakija z myrty**. Oblíbená je také travarica, pálenka ovoněná různými bylinami (routa, máta, šalvěj, rozmarýn, levandule aj.).

Sladká tečka na závěr

Když už nemáte chuť na sladoled (zmrzlina), zavítejte do chorvatských cukráren. Extra porci cukrů nabízí díky bohaté pokrývce ořechů a karamelu **bračský dort Hrapoćuša zařazený do seznamu chráněného nemateriálního kulturního bohatství Chorvatska!** Oblíbené jsou také **záviny z listového těsta - štrudeli**. Plněné mohou být jablky, ale také fíky. Oku i chuťovým buňkám lahodí tradiční dort z ostrova Rab. Křehký koláč v podobě šneka je plněný mandlovou náplní a višňovým likérem. Pokud patříte k fanouškům pudinků, **vyzkoušejte rožaru s karamelovým přelivem**.

Naše recepty:

Dalmatská paštica

1 kg zadního hovězího masa, 250 g slaniny, 1 palice česneku, 4 hřebíčky, 80 ml červeného vinného octa, sůl, pepř, muškátový oříšek, 1 lžíce olivového oleje, 1 středně velká cibule, 1 menší celer, 150 ml červeného vína, 1 lžička třtinového cukru, zeleninový vývar, strouhanka, máslo

Maso omyjeme, odblaníme a prošpikujeme slaninou nakrájenou na tenké hranolky, rozpůlenými stroužky

česneku a hřebíčkem. Zalijeme vinným octem, maso v něm dobře obalíme a necháme přes noc odležet v lednici. Před tepelnou úpravou maso ze všech stran osolíme, opepříme a postrouháme muškátovým oříškem. Ve větším hrnci rozpálíme olivový olej a maso na něm ze všech stran zprudka opečeme, aby se zatáhlo. Do výpeku přidáme celer nakrájený na kostičky, najemno nasekanou cibuli s cukrem a necháme zezlátnout. Poté zalijeme vínem a necháme odpařit alkohol. Celou směs zalijeme zeleninovým vývarem, aby bylo maso zakryto. Přikryjeme pokličkou a necháme vařit doměkka alespoň tři a půl hodiny. Můžeme také péct v troubě. Omáčku můžeme zahustit strouhankou opraženou na přepuštěném másle, nebo dle chuti přidat rajský protlak. Podáváme s bramborovými noky nebo pečivem.

Ajvar

5 kg kapií, 2 lilky, 170 ml kvalitního olivového oleje, sůl podle chuti

Lilky omyjeme a i se slupkou pečeme asi třicet minut při 200 °C. Necháme vychladnout a poté vydlabeme dužinu. Papriky opečeme nasucho, abychom je mohli snadno oloupat. Dužinu z paprik nakrájíme najemno, smícháme s lilkem a olivovým olejem, osolíme a pozvolna vaříme asi tři hodiny, dokud nevznikne kompaktní pasta. Pastou plníme čisté a suché sklenice, zavaříme.

Zadarske kocke

4 vejce, 200 g třtinového cukru, 100 g mletých vlašských ořechů, 150 g hladké mouky, 1 dl uvařené silné hořké kávy, 0,5 dl slunečnicového oleje, 1 prášek do pečiva

Krém: *3 dl mléka, 4 lžíce hladké mouky, 150 g moučkového cukru, 1 žloutek, vanilka, 200 g másla*

Poleva: *60 g másla, 100 g čokolády na vaření*

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme mleté ořechy a kávu. Mouku smícháme s práškem do pečiva a postupně je zašleháme do žloutkové směsi. Nakonec jemně vmísíme sníh z bílků. Pečeme 30 minut při 180 °C. Na krém uvaříme mléko s hladkou moukou a necháme vychladit. Žloutek, cukr, vanilku a máslo vyšleháme do pěnové hmoty. Do směsi přidáme vychlazený pudink z mléka a mouky a vymícháme na hladký krém. Krém natřeme na těsto a přelijeme polevou z rozpuštěného másla a čokolády.