

Řecko - země silného vína a dobrého jídla



V zemi, která leží zhruba na 2 000 ostrovech v Egejském, Jónském a Krétském moři, z nichž je jen asi 200 neobydlených, žije 10,5 milionu obyvatel. Během roku se zde vystřídá více jak 9 milionů turistů. Uživít toto množství hladových krků má na starosti hlavně zemědělství a rybolov, kterým se věnuje cca 15,5 % obyvatel. V podstatě to Řekové (96 % obyvatel), Makedonci (1,5 %), Turci (0,7 %) a Albánci (0,6%) nemají jednoduché. Po celé zemi se po staletí kácely lesy a byla zde neúměrná pastva ovcí a koz, což způsobilo rozsáhlou půdní erozi. Přesto se zemědělství věnuje pěstování zeleniny (hlavně rajčat), cukrové řepy, pšenice, kukuřice... Je zde významná produkce vína, citrusových plodů, oliv a tabáku. Pěstují se však také rýže, bavlník a brambory. Ovce a kozy jsou ovšem stále hlavním zdrojem pro výrobu mléka, sýrů a samozřejmě masa. K tomu připočtete také produkci mořských plodů a ryb, jež jsou také základem pro tradiční národní kuchyni, kterou můžete okusit po celém Řecku. Na toto hodování budou shlížet staří bohové z nejvyšší řecké hory Olymp (2917 m n.m.):

Řecké mušle

200 g loupaných mušlí (slávky), 2 barevné papriky, 1 rajče, 1 feferonka, 1 hlavička česneku, 80 g oliv, 150 g balkánského sýra, sůl, 0,1 l bílého vína, 0,25 l masového vývaru, zelená petrželka

V hrnci smícháme masový vývar s bílým vínem a přivedeme k varu. Přidáme vyloupané mušle a necháme vařit asi 5 minut. Následně přidáme větší kusy nakrájené papriky, dužninu z vydlabaných rajských jablíček a nasekaný česnek. Feferonky pokrájené na menší kousky přihodíme k ostatním vařeným ingrediencím. Po povarehnutí přisypeme olivy, v závěru na větší kostky pokrájený balkánský sýr, který necháme asi 2 minuty povolit.

Takto připravené mušle podáváme i s vývarem a posypeme nasekanou zelenou petrželkou.

Stifado

1 kg zaječího, jehněčího či zadního hovězího masa, 1 kg malé cibule, 800 g rajčat, 5 stroužků česneku, 8 lžic olivového oleje, 2 lžičky octa, sůl, celý černý pepř, 2 bobkové listy, ½ lžičky mletého koriandru, 2 plátky („brka“) skořice, 1 pomeranč

Maso nakrájíme na větší kousky, přidáme oloupaná a propasírovaná rajská jablíčka, celý pomeranč - nakrojený (nedokrájený) na 4 díly, olej, sůl, ocet a všechno uvedené koření (česnek neloupeme) a oloupané cibulky. Vše dusíme pod dobře těsnící pokličkou, na velmi malém plameni a velmi pomalu (asi 2 hod.). Z hotového pokrmu odstraníme celý pepř, bobkový list, česnek a skořici.

Na mísu vyrovnáme k jedné straně maso, ke druhé straně cibulky (opatrně, aby zůstaly celé) a uprostřed ozdobíme pomerančovým „květem“.

Podáváme s bílým pečivem a zapijíme dobrým bílým řeckým vínem.

Marinované hříby

1 kg hříbů, 3 - 4 dl octa, 3 stroužky česneku, 2 petržele, ½ bobkového listu, trochu tymiánu a fenyklu, 1 lžička koriandru, 6 - 8 kuliček bílého pepře, sůl

Malé plodnice hříbů necháme celé, větší pokrájíme, petržel pokrájíme na kolečka. Vše vaříme 4 minuty ve slané vodě. Necháme na síti okapat a uložíme do hliněné nádoby, zalijeme marinádou. Necháme 4 - 5 dní uležet. Podáváme studené.

Marináda: Ocet, rozdrcený česnek a koření mírně zahřejeme. Po vychladnutí marinádu nalijeme na připravené houby, které jsou uloženy v hliněné nádobě.

Pilaf s drůbežími játry a houbami po řecku

250 g drůbežích jater, 1 středně velká cibule, 2 zelené papriky, 100 g očištěných hříbků nebo žampionů, 30 g másla, 3 lžíce červeného vína, mletý černý pepř, 600 g vařené nebo dušené rýže, 40 g másla, trochu kari koření, 4 lžíce nastrohaného ementálu, ¼ l rajčatové omáčky.

Na rajčatovou omáčku : 20 g másla, 20 g hladké mouky, ¼ l vývaru z kostí nebo vývaru připraveného z kostky masoxu a cca 1 dl rajčatového kečupu

Očištěná játra, cibuli, papriky a houby nakrájíme na kostičky. Na másle krátce opečeme, potom podlijeme červeným vínem, osolíme a opepříme. Směs zakryjeme pokličkou a necháme cca 5 minut dusit. V kastrole rozehřejeme 40 g másla, do něj vložíme vařenou nebo dušenou rýži, osolíme, okořeníme kari kořením, přidáme podušenou směs, strouhaný sýr, lehce promícháme a dobře prohřejeme.

Hotový pilaf tvarujeme naběračkou vypláchnutou studenou vodou a vyklopíme na talíře. Kolem porcí pilafu

nalijeme rajčatovou omáčku a zdobíme sekanou petrželkou.

Příloha : salát ze syrové zeleniny.

Příprava rajčatové omáčky : Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, postupně ji podléváme studeným vývarem a kečupem a za stálého míchání asi 15 - 20 minut povaříme.

Pro 4 osoby.

Řízky po řecku

4 libové řízky po 150 g, 4 lžičky másla, sůl, 2 zelené papriky, 2 lžíce rajského protlaku, 80 dkg brambor nebo 40 dkg rýže, 1 lžíce oleje, 1 lžička sekané cibulky

Na pánvičce rozehřejeme lžičku másla a na něm dusíme dvě zelené papriky, nakrájené na nudličky, s dvěma lžicemi rajského protlaku. Než se nám zelenina udusí, připravíme si klasickým způsobem řízky, řádně naklepané a usmažené. Hotové řízky pokryjeme na míse dušenými paprikami a protlakem.

Podáváme s bramborami nebo rýží.

Řecký guláš

40 - 50 dkg masa, 1 střední cibule, sterilované fazolové lusky, 1 malá konzerva rajského protlaku, 1 malá lžička sladké papriky, 4 lžíce olivového oleje

Správný řecký guláš se dělá z poloviny skopového a poloviny hovězího nebo poloviny hovězího a poloviny vepřového masa. Na omastku osmažíme cibulku do sklovata. Přidáme maso, nesolíme, necháme vysmahnout, podléváme, dusíme, až je maso měkké. Následně přidáme malou lžičku sladké papriky, malou konzervu rajského protlaku a sterilované fazolové lusky i s vodou. Promícháme a rychle uvedeme do varu (zesílíme plamen, který jsme až do této doby udržovali co nejmírnější). Ochutnáme a dosolíme. Omáčka pěkně zhoustne protlakem, takže ji už dále nezahušťujeme.

Lilek (baklažán) zapečený (M U S A K A)

4 lilky, 5 dkg hladké mouky, 10 dkg olivového oleje, ¼ kg mletého vepřového masa, 3 cibule, 30 dkg sádla, 20 dkg opražené rýže, sůl, pepř, ¼ l smetany, 2 vejce

Oloupané lilky nakrájíme na kolečka asi ½ centimetru silná, která obalíme v mouce a smažíme po obou stranách na oleji. Očistíme a nakrájíme cibuli, osmažíme ji na sádle. Vložíme na ni mleté maso, a když se opeče, přidáme šálek vyprané rýže. Vše napřed dusíme ve vlastní šťávě, následně přiléváme horkou vodu a dusíme pod poklicí, až rýže i maso změknu. Necháme vychladnout. Do pekáčku skládáme vždy vrstvu osmažených lilků, posypeme připraveným masem s rýží a opět skládáme vrstvu osmažených lilků. Vrstvy střídáme, poslední je vrstva z lilků. Zalijeme smetanou, v níž jsme rozkvedlali celá vejce, a pečeme v troubě. Podáváme s chlebem.

Okurkový salát po řecku

Salátová okurka, 1 - 2 stroužky česneku, bílý jogurt, sůl, černý chléb

Tento okurkový salát se nepodává jako příloha k hlavnímu jídlu, ale jí se jako samostatná jarní nebo letní večeře.

Okurku oloupeme, nastrouháme na tlusté nudličky, osolíme, přidáme 1 - 2 stroužky rozetřeného česneku a

smícháme s bílým jogurtem. Na jednu střední okurku - jeden jogurt.
Podáváme s černým chlebem.