



VAŘÍME S MONY

THESSALONIKI
(SOLUŇ)

S příběhy

KUCHARKA DO KAPSY

www.varimesmony.cz

Uprostřed Aristotelova náměstí stojí po celé zemi proslavená pekárna Terkenlis (Τερκενλης). Ihned brzy ráno pálí čerstvou vanilku tak, aby vůně přilákala probouzející se obyvatele města na své vyhlášené vánočky, třeba ty s kaštanovou nádivkou a polevou z bílé čokolády. Ta je kultovním dárkem všech návštěvníků Soluně při návratu domů. Málo kdo odolá a pokud zde budete ráno, můžeme se potkat na sladké snídani.

Město, které se v ranních hodinách nejenom probouzí, ale část obyvatel teprve usíná, je známé svým rušným noční životem. Chce to zažít a pak pochopíte, proč o páté či šesté hodině ranní shledáváte na ulici větší provoz než v odpoledních hodinách siesty. S východem slunce se zavírají na předměstích obří podniky s živou hudbou, nazývané buzuki (μπουζουκι), část osazenstva se přesouvá do centra na ulici Θερμιστοκλει Σοφουλη, do vyhlášených polévkáren, část se občerství v pojízdných kantýnách tím pod sluncem nejchutnějším párkem s hořčicí (lidově nazývaným špinavcem) a ti nejodolnější se běžící kochat východem slunce na náměstí za první ranní kávy, pity se sýrem a sladkým pudinkovým koláčem.

Mony



MASOVÁ JÍDLA

HOVĚZÍ S LILKEM A RAJČATY

PŘÍPRAVA: 90-150' PORCÍ: 4-5

- 
- › 800 g hovězího zadního nakrájené na velké kousky
 - › 1 větší cibuli nakrájenou na kostky
 - › 2 stroužky česneku
 - › 4-5 kuliček nového koření
 - › 1 malý kousek celé skořice (nemusí)
 - › 3-4 lilky
 - › 1 lžíce rajského protlaku
 - › 5 čerstvých větších rajčat oloupaných a nakrájených na malé kostky, nebo plechovku konzervovaných krájených rajčat cca 410g
 - › 150 ml červeného vína
 - › bobkový list
 - › špetku cukru
 - › 50 ml olivového oleje
 - › olej na smažení lilků
 - › hrst na jemno nasekané čerstvé petrželky
 - › voda (já používám Pí-vodu BCS®) na podlití
 - › sůl, pepř

1. Na pánvi se širokým dnem rozežhřejte olivový olej, orestujte maso ze všech stran tak, aby se zatáhlo. Jakmile máte hotovo přidejte cibuli, česnek, okořeňte solí, pepřem a ještě 2' pokračujeme v restování. Pak podlijte vínem, přidejte Pí-vodu BCS®, tak aby maso bylo ponořené v tekutině a duste do okamžiku, kdy maso je z 90 % měkké.

2. Během dušení masa nakrájejte lilky na velké kusy, dejte do mísy naplněné vodou (já používám Pí-vodu BCS®). Osolte a nechte lilky máčet. Po půl hodině lilky vytáhněte, rukou vodu lehce vymačkejte, a dejte na pánev s rozpáleným olejem osmažit z obou stran. Pak dejte do cedníku okapat přebytečný olej nebo pokládejte na kuchyňský papír a nechte tuk odsát.

3. V okamžiku, kdy je maso připravené, dejte ho do zapékací mísy, přidejte lilky, skořici, nové koření, bobkový list, rajčata, protlak, cukr, okořeňte solí, pepřem a zalijte do 2/3 vývarem z masa. Přikryjte a dejte do předehřáté trouby na 180 stupňů cca 30-40' zapéct. Kontrolujte tekutiny, v případě potřeby podlijte zbylým vývarem. Během dušení dochutěte a na závěr přidejte čerstvou petrželku.

4. Podávejte s čerstvým pečivem.



Pokud mně položíte otázku, které jídlo je na žebříčku neoblíbenější, tak odpověď je jednoznačná. Hovězí maso s lilkem a rajčaty. Propojení této úžasné zeleniny s hovězím masem je přímo famózní. Místní toto

jídlo považují za sváteční a tradiční, v české kuchyni lze přirovnat k vepřovému se zelím. Lilek a středomořská kuchyně mají velmi silné pouto, jeden z nejznámějších pokrmů je papoutsakia, nadívaný lilek v překladu "boty", v turecku iman baildy. Lilek jíme smažený, pečený, nakládáný v octu nebo dokonce i nakládáný na sladko, nekonzumuje v syrovém stavu, mohl by způsobit nevolnost a žaludeční potíže vzhledem k obsahu solaninu. Lilek má ale mnoho tváří a barev. Na ostrově Santorini v USA se pěstují lilky bílé a v Asii nažloutlé. Muže být podlouhlého, baculatého nebo i hruškového tvaru. Při přípravě lilku mu dopřejeme spíše tmavší barvu, vynikne jeho opravdová chuť. Jeden z důležitých typů, jak zeleninu správně připravit je, že ji před smažením namočíme do studené osolené vody. Tímto procesem ji zbavíme, přirozené hořkosti a při smažení nepojme tak velké množství tuku, před smažením rukou přebytečnou vodu lehce vymačkejte.

