

Soluň

Původem správní a přístavní tvrz, se nachází na severu Řecka v oblasti Střední Makedonie, na západ od poloostrova Chalkidiki a 34 km od vesnice Epanomi, ve které jsem strávila větší část života. Do tohoto města jsem dorazila poprvé ve svých 19 letech, zamilovaná a plná očekávání. Člověk míní, život mění, přesto se sem nejraději vracím tak, jako dříve za svítání, dám si voňavou horkou kávu s čerstvým pudinkovým koláčem, posypaným cukrem a skořicí a nechám se unášet neopakovatelnou atmosférou Aristotelova náměstí, zalitého východem Slunce s odlesky vzdáleného, tyčícího se božského Olympu.

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.

Žít v Soluni s dalším milionem a půl multikulturálních spoluobyvatel, hemžících se na malém prostoru druhé největšího řeckého města a po Pireu a Patře třetího největšího řeckého přístavu je fascinující a nepopsatelný zážitek. Zvláštní atmosféru městu dodává až 150.000 vysokoškolských a univerzitních studentů ze všech koutů světa. Projet Soluní po hlavní třídě je katastrofální. Více jak deset roků budované metro rozkopalo tento průtah tak, že průjezd po české D1 je projížďka růžovým sadem. Troubení, proplétání, přednost v jízdě dle situace, ťukance a nezaparkovatelnost přesvědčují o uchování si poněkud drsnějšího „balkánského“ charakteru. Ale i v úzkých, klikatých, jednosměrných uličkách více stojíte. Můžete vnímat historii staveb a dějiny města, původního domova bratrů, věrozvěstů Cyrila (Konstantina) a Metoděje. Ti v roce 863 utekli a dorazili na Velkou Moravu, kde prosadili staroslovenštinu jako bohoslužebný a později zlidovělý nejstarší slovanský spisovný jazyk. Náhle zavoní připravované jídlo, zastavíte, jakkoli zaparkujete a jdete jíst.

Město, které se v ranních hodinách nejenom probouzí, ale část obyvatel teprve usíná, je známé svým rušným nočním 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 Θειστοκλει Σοφουλη, do vyhlášených polévkáren, část se občerství v pojízdných kantýnách tím pod sluncem nejchutnějším párkem s hořčicí (lidově nazývaným špinavcem) a ti nejodolnější se běží kochat východem slunce na náměstí za první ranní kávy, pily se sýrem a sladkým pudinkovým koláčem.

Miluji jen tak se brouzdat a pozorovat nejvýznamnější památky. Bílá věž, Ano Poli, Aristotelous, nakupování v Tsimiski, bary ve Valaoritou, Filmový festival v přístavním skladu, galerie, lázně, muzea, Byzantské památky, hradby, Archeologické muzeum, všude bary, kavárny a taverny plné lidí jen tak na kávě, drinku či lehkém jídle, vždy s přáteli, rodinou či blízkými. Jídlo si Řekové nechávají až na pozdní odpoledne. Zapadající Slunce, vlahý vánek od moře, jeho nekonečný šum vln, nastupující měsíc přivádějící hvězdy dají zapomenout starostem dneška a umocní plně a opravdově vychutnat si jídla plná chutí Středomoří. U bohatých tabulí se schází celé rodiny a skupiny přátel a dlouho do noci jedí, pijí a klábosí.

Večer co večer se na nábřeží dlouhém několik kilometrů tisíce lidí soustředí s přáteli, baví se, rybaří, sportují a odpočívají. Od přístavu k Bílé věži jsou to zejména bary a kavárny z nichž mnohé mají nepřetržitý provoz. Využívají je především studenti a turisté, pestrá a různorodá směsice všech možných národností, které městu a jeho okolí dodává osobitý punc lokality na pomezí tří kultur – řecké, turecké a balkánské. Dále, až po supermoderní koncertní halu, je to již odpočinkové a relaxační místo s nejrůznějšími parky a sportovišti, pouličním prodejem a vystoupeními, až po etnické festivaly či ukázky praktické vědy univerzitou. Startující a přistávající letadla na nedalekém letišti jen podtrhují tuto atmosféru.

Řecká kuchyně se oprávněně řadí mezi nejlepší kuchyně světa. Ten, kdo ji jednou ochutná, pochopí. Vynikající a především vždy čerstvé suroviny z místních zdrojů jsou její vůbec nejsilnější stránkou.

Jehněčí, skopové, telecí, ryby, různé druhy zeleniny a bylinek, rozličné předkrmy, a nesmíme zapomenout na to, čím je Řecko proslulé po celém světě – olivy a olivový olej, sýr feta, šafrán, recina (víno s pryskyřicí), „řecký“ salát a také „fastfoodový“ gyros, souvlaki a jiné speciality. Ale nebyl by to pravý řecký stůl, kdyby nebyl zakončen lahodnou sladkostí, ovocem či „zákusky“, po kterých trnou množstvím cukru zuby, ale nakonec jim přijdete na chuť. Já jsem si oblíbila tento méně sladký a o to chuťově zajímavější recept.

Mony





kuchařka do kapsy RECEPTY ZE SOLUNĚ

Vasílek & Meny

HOVĚZÍ S LILKEM A RAJČATY

🕒 příprava 120' 🍴 porcí 4

SUROVINY

- 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 nakrájené na cca 5x5 cm
- 1 lžíci rajského protlaku
- 5 rajčat oloupaných a nakrájených na malé kostky, nebo 410 g konzervovaných rajčat
- 150 ml červeného vína
- sůl, pepř
- bobkový list
- špetku cukru
- 75 ml olivového oleje
- olej na smažení lilků
- 4 lžíce nakrájené čerstvé petrželky
- voda (já používám Pí-vodu BCS®) na podlití cca 600-700 ml

POSTUP

Na pánvi se širokým dnem rozeřte polovinu olivového oleje, 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 vařte do okamžiku, kdy maso je z 90 % měkké.

Během vaření masa dejte lilky do mísy naplněné vodou (já používám Pí-vodu BCS®). Do vody přidejte 1/2 lžičky soli a nechte lilky máčet. Po půl hodině lilky vytáhněte, rukou vodu vymačkejte, a dejte na pánev s rozpáleným olejem na smažení osmažit z obou stran (smažte do tmavé barvy) Pak dejte do cedníku okapat přebytečný olej nebo pokládejte na kuchyňský papír a nechte tuk odsát.

V okamžiku, kdy je maso připravené, dejte ho do zapékačí mísy, přidejte druhou polovinu olivového oleje, lilky, skořici, nové koření, bobkový list, rajčata, protlak, cukr, okořeňte solí, pepřem a zalijte do 2/3 vývarem z masa, promíchejte.

Přikryjte a dejte do předehřáté trouby na 180 stupňů cca 30-40' zapéct. Kontrolujte tekutiny, v případě potřeby podlijte zbylým vývarem. Během dušení dochuťte a na závěr přidejte čerstvou petrželku. 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 baidly. 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 jí zbavíme, přirozené hořkosti a při smažení nepojme tak velké množství tuku, před smažením rukou přebytečnou vodu lehce vymačkejte.



