

LĀ•SKA Z Ā~ECKA...

PĀjtek, 05 Ā™Ā-jen 2007

Zamilovala jsem se, joj lidiĀ•ky, zamilovala jsem se na ostrovĀ Thassos. Ā~ekové jsou srdeĀ•ní, milí, temperamentní, jsou také známí tím, Ā¾e rádi oslavují, coĀ¾ se neobejde bez spousty jídla, hudby a tance. A teĀ• mám obrovský problém. Dá se to, co je Ā™ecké, nahradit Ā•eským? Musím se smíĀ™it s tím, Ā¾e tĀĀ¾ko...

Ale ne, špatĀĀ hádáte, není to nĀĀjaký „Ā•ernooký snĀĀdý svalnatý Ā~ek", co je mým objevem, ale Lahodný p STIFADO, který jsem úspěšně vyzkoušela i z Ā•eských surovin doma a teĀ• vám ho všem nabízím k virtuálnímu ochutnání: Stifado je Ā™ecká klasika, dalo by se Ā™íci, Ā¾e v kuchyni Ā~ekĀ zaujímá stejné Ā•estné místo jako nás svíĀ•ková omáĀ•ka. A stejně tak jako svíĀ•ková je pokaĀ¾dé jiná, tak i stifado má tolik chuĀĀřových nuancí, Ā¾e je na prstech jedné ruky nespoĀĀítáte - nikdy neochutnáte ten samý pokrm. A zrovna tak jako jinou svíĀ•kovou vaĀ™í vaše maminka a naprosto odlišnou vaše - dejme tomu - tchýně, má se tomu tak i se stifadem: co Ā™ecká rodina, tak to jiné provedení.

Ale i v Ā™eckých restauracích a tavernách dostanete pokaĀ¾dé jiné stifado. Na toto jídlo existuje Ā™ada řádných receptĀ a kaĀ¾dý Ā~ek vám bude tvrdit, Ā¾e jen ten jeho recept je zaruĀ•enĀ správný a jedinĀ ten pravý Ā. V podstatĀ se ale receptury liší pouze v drobnostech a je na kaĀ¾dém kuchaĀ™i, aby si „vychytal" ty správné ingredience, které budou optimálnĀ lahodit jeho jazýĀ•ku. Osobně jsem se nechala inspirovat kuchaĀ™kou Marthy Elefteriadu a dalšími dvěma recepty, které jsem si vybrala z nĀĀkolika mála dalších nalezených na internetu. PeĀ•livĀ jsem je pĀ™eĀ•etla a vybavovala si chuĀĀřové vjemy ze stifad mnou ochutnaných. Pak jsem si intuitivně z receptĀ pĀ™ebrala skombinovala to, o Ā•emĀ¾ jsem byla pĀ™esvědĀ•ena, Ā¾e vykouzlí oĀ•ekávanou chuĀĀř. UpozorĀuji tedy, Ā¾e se jedná o mnoha variant pokrmu a netvrším o svém receptu, Ā¾e je univerzální a typicky Ā™ecký. MnĀĀ ovšem chuĀĀř Ā™ecké stifada výrazně pĀ™ipomnĀl a myslím, Ā¾e ani v budoucích pokusech na nĀĀm nebudu nic moc mĀĀnit. Podstatou stifada

dušené hovĀĀzí maso s rajĀ•aty a cibulí. NĀĀkdo by jej mohl pĀ™ivovat k rajské omáĀ•ce, jiný pak ke gulší, ne to ovšem ani jedno, ani druhé. Základ názvu stifado pochází ze staroĀ™eckého tyfós, coĀ¾ znamená pára. Na vaĀ™ení je totiž ideální tzv. „pomalý hrnec", coĀ¾ je litinová nebo keramická nádoba s pokliĀ•kou, ve které se jídlo d tĀĀsnĀ pod bodem varu. AspoĀĀ Ā~ekové tohle jídlo takto pĀ™ipravují. My se ovšem musíme smíĀ™it s faktem, Ā¾e naše hovĀĀzí maso nedosahuje takových kvalit jako to Ā™ecké a budeme-li jej dusit v klasickém hrnci, bude nám to do doby zmĀĀknutí trvat nĀĀkolik hodin a stejně se nebude rozpadat tak jako maso ze „šĀĀstných krav" (rozumĀĀj: skotu pasoucího se ve volné pĀ™írodĀ a zabíjeného humánním zpĀ•sobem). Pokud tedy nebudete mít ke zpracování hovĀĀzí z domácího chovu, pravou svíĀ•kovou Ā•i telecí, pouĀ¾ijte k pĀ™ípravĀ „papíĀák". Co všem budeme potĀ™ebovat: (Nebudu rozpisovat pĀ™esnou gramá¾ všech ingrediencí, zkušený kuchaĀ™ odhadne kolik Ā•eho tĀ™eba.) hovĀĀzí maso zadní (popĀ™. roštĀĀná nebo váleĀ•ek, Ā•i-li falešná svíĀ•ková)dostateĀ•né množství cibule = v pomĀ•ru 1:1 s masem (Ā~ekové dávají v pomĀ•ru 2:1, tedy více cibule neĀ¾ masa. PouĀ¾ívají malé cibule „kokari" - u nás je neseĀ¾enete, a tak vyberte ty nejmenší cibule nebo kupte vĀĀtší cibulku sazeĀ•ku, lze ale pouĀ¾ít také vĀĀtší jarní cibulky bez natĀĀ nebo normální cibule pĀ™ekrojené na Ā•tvrtiny. Na výslednou chuĀĀř nemá vliv, jen hotový pokrm nevypadá jako v Ā™ecké tavernĀ.)Ā•esnek (na zhruba 1kg masa asi pĀĀt velkých strouĀ¾kĀ, rad ménĀ neĀ¾ více - Ā•esnek má jídlo pouze ovonĀt, nikoli pĀ™ebít ostatní chutĀ)syrová oloupaná rajĀ•ata (na množství rajĀ•at závislé množství vzniklé omáĀ•ky)konzerva loupaných rajĀ•at nebo kvalitní tomatové pyré (v Ā¾ádném pĀ™ípadĀ nepouĀ¾te klasický Ā•eský protlak, jídlo byste degradovali na tu rajskajdu)olej (Ā¾e bude olivový extra virgin, to je samozĀ™ejmost, kterou bych snad ani nemusela zmiĀ•ovat - ve výsledku se graciózní chuĀĀř oleje snoubí s rozvaĀ™enými rajĀ•aty a tím vzniká vynikající sos)koĀ™ení: bobkový list (nejlépe nasbíraný na slunném jihu - nedá se s tím kupovaným u nás rovnat), nové koĀ™ení, celý Ā• pepĀ™, kousek celé skoĀ™ice (moĀ¾ná vás skoĀ™ice pĀ™ekvapuje, ale pro výslednou chuĀĀř je nutná), pár hĀ™ebíĀ•ek (r to), snítka Ā•erstvého rozmarýnu (rozmarýn lze zakoupit v kvĀĀtinĀ•i a úspěšně pĀ•stovat na okenním parapetu, mĀĀ ale pouĀ¾ít i sušený), sĀĀve správném pouĀ¾ití koĀ™ení je práve ta alchymie. Dáte jej málo a jídlo nebude mít tu typickou chuĀĀř. Dáte jej moc a jídlo zkazíte. BohuĀ¾el se zde neosvĀĀdí taktika, Ā¾e nejdĀ™íve budete koĀ™enit málo a po pokrm ještĀĀ dochuťte. Je totiž nutné, aby se maso od samého začĀ•átku dusilo s tím správným pomĀ•rem všech ingrediencí, aby aĀ¾ do jeho samého nitra mohly prostoupit chutĀ a vĀĀnĀ, které stifado dĀĀlají stifadem. Nu, je to na vás. :) Postup pĀ™ípravy: Maso nakrájejte na kostky podstatně vĀĀtší neĀ¾ jste zvyklí krájet na gulší. MĀĀly by to být takové krychle o velikosti cca 7x7x7cm /pĀ™emĀĀĀovat je samozĀ™ejmĀĀ nemusíte :) / . Neosolené maso o rozehĀ™átém oleji lehce dohnĀĀda, pĀ™idejte rozetĀ™ený Ā•esnek, veškerá nadrobno pokrájená rajĀ•ata, koĀ™ení v soli a zalejte horkou vodou tak, aby bylo maso ponoĀ™ené. Na mírném ohni duste aĀ¾ do doby, kdy je maso téměř Ā™mĀĀkké. Mezitím si na olivovém oleji zlehka opeĀ•te cibulky, které pĀ™idáte do základu s masem a dodusíte. PĀ™ebyteĀ•nou vodu nechte odpaĀ™it, výsledná konzistence šĀĀvy by mĀĀla být hustá, ale ne pĀ™ipomínající naše omáĀ•ky aneb „kejdy". Pokrm rozhodně nezahušĀĀjte moukou, jedná se spíše o takový sos, kterým doplĀĀujete sousto masa a cibule. NĀĀkteré recepty uvádĀĀjí moĀ¾nost závĀ•reĀ•ného dochucení Ā•erveným vínem Ā•i vinným octem. M osobně se výsledný pokrm zdál navinulý z rajĀ•at aĀ¾ dost (pĀ™eje jenom u nás nejsou rajská jablĀ•ka aĀ¾ tolik sladká), a jsem jej v závĀ•ru mírnĀ•ce cukrem. ObmĀĀny: NĀĀkteĀ™í kuchaĀ™i vynechávají skoĀ™ici, hĀ™ebíĀ•ek a rozmarýnu dávají oregano. KromĀĀ hovĀĀzího masa lze pouĀ¾ít také jehněĀ•í Ā•i kuĀ™e, popĀ™.králíka - obě nakrájené na vĀĀtší kusy i s kostmi. Jedna Ā•eská kuchaĀ™inka pĀ™ipravuje svému manželovi Ā~ekovi stifado z hovĀĀzí klĀĀzky - to jako zajímavá alternativa, kterou moĀ¾ná nĀĀkdy vyzkouším z dĀĀvodu, Ā¾e klĀĀzka nemá tak dlouhá vlákna jako zadní hovĀĀzí. PĀ™íloha: Jako pĀ™ílohu lze pouĀ¾ít prakticky cokoliv. V Ā™eckých tavernách se stifado podává nejĀ•astĀ (úlitba turistĀm) nebo s rĀĀí, pĀ™ípadně s tĀĀstovinovou rĀĀí. Pokud zbytek sosu na talĀ™i dovyĀ™ete ještĀĀ bi je v Ā~ecku automaticky podáván ke kaĀ¾dému pokrmu, vzdáte tím kuchaĀ™i hold. V Ā™eckých domácnostech jsou nejĀ•astĀší pĀ™ílohou opeĀ•ené brambory. Já si jako pĀ™ílohu dokáĀ¾u pĀ™edstavit dokonce i jemný houskový kn jsem ale pĀ™ipravovala domácí smaĀ¾ené krokety. Tj. klasické tĀĀsto pĀ™ipravené jako na bramborové knedlíky nakrájíte na

menší válečky, které obalíte v jemně sešáté strouhance a osmačíte ve vrstvě oleje. Krokety byly
stifadu delikátní a pokud se vám to zdá jako moc pracné, můžete zvolit prefabrikované mražené. (Mezi námi - není to
ale "vono".) Krmi pochopitelně vhodným vínem, doporučuji českou Retzinu, jelikož je lehká a nezatáhne
aludek při trávení.

A nyní mi už nezbývá nic jiného, než vám popřát "Kali orexi!" Míša