

Vezměte, prosíme, na vědomí, že text článku odpovídá platné právní úpravě ke dni publikace.

Řecko není jen gyros a tzatziki

Musaka, choriatiki, keftedés, dolmádes, burdeto, graviéra, bugatka - víte, co si objednat v řecké taverně? Pokud se chystáte do Řecka na dovolenou, jistě vám přijde vhod pár rad, jak se orientovat v tamní kuchyni. Rozhodně si neobjednávejte všechny chody najednou, to byste si počkali. Začněte předkrmem a aperitivem - buď tradičním ouzem nebo džbánkem vína.

Řecké předkrmy - jak na ně

Kdo nechce při objednávání jídla v řecké restauraci dlouho čekat, měl by si nejdříve poručit jen předkrm a nějaký ten aperitiv, třeba aromatické ouzo nebo rovnou džbánek vína - bílého, růžového nebo červeného.

Tzatziki, osvěžující směs krémovitého jogurtu s nakrájenou okurkou, česnekem a mátou, je asi nejznámějším z řeckých předkrmů. Ale není jediný.

Kromě obvyklých oliv si lze pro první sousto poručit také vinné závitky, dolmadés, nebo vrstevnatou musaku s masovou náplní a bešamelovou omáčkou. A také plněné lilky a různá zeleninová pyré, ať už z baklažánu, nebo z cizrny, vždy zajímavě okořeněná.

Anebo prostě jen řecký salát, směs hrubě nasekaných rajčat, okurek, cibule, kaparů, sýra feta a různých bylin. S předkrmem přijde na stůl vždy také košík s chutným bílým chlebem, který se podává ke každému jídlu.

Jak si vybrat hlavní jídlo

Ani seznamování s hlavními řeckými jídly by nemělo skončit jen u gyrosu, i když je tak známý a tolik chutná.

Za pozornost určitě stojí různé druhy souvlaki, kousků masa ochucených různým kořením, jež nejsou proloženy zeleninou. Chutnají i kořeněné masové kuličky keftedés, doměkka dušený kozí, ovčí či hovězí kebab nebo kleftika, kozí maso pečené ve vlastní šťávě.

Jazyk lze zkoušet i na pestré nabídce nejrůznějších pokrmů z ryb - pečených, smažených, dušených s nejrůznější zeleninovou přílohou. Za pozornost stojí grilovaný scháras nebo specialita západního pobřeží, bourthéto, což je malá ryba, pečená na otevřeném ohni a pokrytá hustou rajčatovou omáčkou.

Moučníky a sýry

Sladkosti po jídle mohou být na český vkus poněkud sladké nebo olejnaté. Ale hustý jogurt s medem nebo fíky na víně jsou vždy příjemnou tečkou za obědem a večeří - pokud se člověk nerozhodne sáhnout spíše po ovoci nebo po sýrech. Tady stojí za pozornost především řecká feta.

Různé části Řecka se však pyšní nejrůznějšími druhy kozích, ovčích a jiných sýrů. K těm nejznámějším patří graviéra, čedarovitý sýr kaséri, métsovo a kefalotyri. Člověk to musí v té řečtině jen správně přečíst pokud není připojena aspoň anglická verze jídelního lístku.

Vína: kapitola sama pro sebe

A když už je to všechno za námi, lze ještě vychutnávat víno. Řecká retsina nemusí chutnat každému.

Ale jsou i jiná vína: těžké dezertní Mavrodaphni, suché bílé Asprolíthi, bublinková bílá vína z Epeiru, červená vína z Makedonie a Argolidy. A také nejrůznější vína z ostrovů - červená vína z Kréty, muškát ze Sámu, vonné nápoje z Kyklad, bílá vína ze Rhodu. Ne každé z nich musí být v restauraci či jídelně, do které turista zamíří.

Na chutná vína však turista narazí i v levných restauracích. I když dlouhé posezení u stolu patří mezi staré řecké zvyky, při pobíhání mezi památkami si lze přispíšit i s jídlem: gyros, různé koláče, opečené maso s chlebem nebo prostě jen obyčejný preclík z košíku pouličního prodáváče utiší aspoň ten nejhorší hlad ranní či odpolední - než přijde čas na posezení v nějaké malé restauraci.

Výběr z řeckého jídelního lístku

PŘEDKRMY:

Tzatziki - jogrt s okurkami a česnekem, zvláště ve vedru velice osvěžující

Melitzanosalata - salát z lilků s česnekem, velmi zvláštní chuť

Choriatiki - míchaný salát, zelenina nakrájená na velké kusy s olivami a fetou

Chorta - vařená listová zelenina s dresingem z olivového oleje a citrónové šťávy

Tiropitakia - malé taštičky z listového těsta plněné sýrem feta

Spanakopita - listové těsto plněné špenátem

Saganaki - rozpečený sýr feta

Smažené mušle

Chobotnice na grilu

Kalamáry - sépie, většinou smažené kroužky

Taramosalata - narůžovělá pikantní pasta z rybích jiker, je třeba si na ni trochu zvyknout, ale je velice chutná

POLÉVKA:

Supa avgolémmono - tradiční polévka s vajíčkem, rýží, citrónem

Patsas - dršťková polévka

Fasolada - fazolová polévka

HLAVNÍ JÍDLO:

Suvlaki - kousky masa na špejli - špíz, potíraný při přípravě velmi chutnou směsí koření

Musaka - zapečené brambory s lilkem, mletým masem a bešamelem

Pastitso - zapékané makarony s mletým masem

Gemista - plněná rajčata a papriky rýžovou směsí, velmi chutné a lehké jídlo

Paputsakia - lilky plněné rýží a masem

Dolmádes - mleté maso s rýží zabalené ve vinném listě, výrazná chuť

Keftedes - karbanátky z mletého hovězího masa

Kokinisto - maso dušené v rajčatové omáčce

Stifado - hovězí, telecí nebo králíčí maso dušené s malými cibulkami

Pilafi - rýže s masem a zeleninou

Jemista - plněná zelenina rajčata, papriky nebo lilky

Ladera - zelenina dušená na oleji

Schara - grilované nebo rožněné maso

Burdeto - ryby v pálivé rajčatové omáčce

Pokud Vám nepřinesou horké pokrmy, není to vinou pomalé obsluhy, jídla se podávají vlažná, protože se tak zvýrazní jejich chuť

MOUČNÍKY:

Baklava - listové těsto s ořechovou náplní polité sirupem

Bugatka - listové těsto plněné vanilkovým krémem, posypaný moučkovým cukrem a skořicí

NÁPOJE:

Kromě čisté vody, která se pije k jídlu nejčastěji se nabízí mnoho alkoholických i nealkoholických nápojů. Tradičně kvalitní jsou **řecká vína**. Typickým řeckým vínem je **retsina**. Jedná se o pryskyřičné víno zvláštní chuti, které se k řeckým jídlům, ale i k pizze a špagetám velmi hodí. Vzniklo vlastně náhodou, protože dříve se sudy často utěšňovaly piniovou pryskyřicí, od níž víno získalo svou charakteristickou chuť.

Pivo je v Řecku zpravidla dražší, než víno. Nabízejí se běžné evropské značky Henninger, Kronenbourg, Amstel, Haineken apod.

Tradičním nápojem je ouzo, národní nápoj Řeků, pije se obvykle před jídlem. Ouzo je anýzový likér, jeho chuť vzniká smícháním dvanácti různých aromatických kořenů, bylin a koření. Často se ředí ledovou vodou, přičemž se mléčně zabarví, což je znakem jeho kvality. Využití je pro Řeky takové, jaké pro nás má slivovice.

Oblíbeným řeckým nápojem je **Metaxa**, kvalitní koňak lahodné chuti, který vyrábí se ve třech provedeních, nejlepší je sedmihvězdičkový.

Zdroj: idnes

© EPRAVO.CZ - Sbírka zákonů, judikatura, právo | www.epravo.cz