

EXOTICKÉ POCHOUTKY

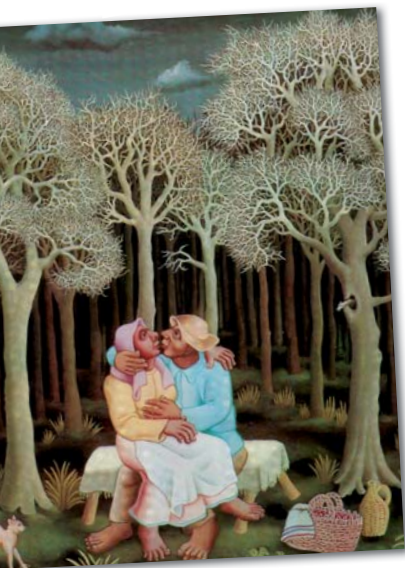
Přístav bosenké pohostinnosti

Narozená v Praze, klidná a divoká, v sobě stále skrývá dvě povahy, tu jednu po otci Itala dobrodruha bohéma, a tu druhou po matce klidné a jednoduché Bosňanky. Zlí jazykové tvrdí, že mnozí přecházejí přes Vltavu a na Malé Straně jsou spíš kvůli její nezkrotné krásě a ne kvůli dobrému jídlu a vínu.

LUKA LU RESTAURANT
DOPORUČUJE



Exotické pochoutky



Ze všech balkánských kuchyní nese kuchyně Bosny a Hercegoviny nejpatrnější stopy vlivu Orientu. Takřka pětisetleté panování osmanské říše ovlivnilo nejen kulturu země, ale i mentalitu obyvatel a prvky jejich každodenního života. Pod osmanskou nadvládou byly delší či kratší dobu i jiné jihoslovanské země, ovšem v nich byla turecká přítomnost považována vždy za cosi cizorodého, vnuceného a nepřátelského, kdežto středověcí Bosňané už tím, že hromadně (a dobrovolně, údajně z rozhodnutí své vlastní „kacířské“ bosenské církve, jež po dlouhou dobu zápolila s pravoslavím i katolictvím) přijali islám, tak se v podstatě smířili se svou příslušností k mocné blízkovýchodní říši, přijímali její civilizační kulturní vlivy a sami je po svém dále rozvíjeli. A tak přestože až do války v 90. letech 20. století představovala Bosna s Hercegovinou utěšenou a pozoruhodnou symbiózu evropského Západu a evropského i asijského Východu, nese bosensko-hercegovské kulinářství výraznou pečť vlivu kuchyně turecké, řecké, arabské, perské a zprostředkovaně dokonce indické. Ten vliv je patrný už v názvech většiny jídel i nádob, v nichž se tato jídla připravují a servírují. Tyto názvy, jako třeba *sogan-dolma* (plněná cibule), *japrak-sarma* (plněné vinné listy), *obrok* (džbán), *sahan* (talíř), atd., nezapíou, přes svou leckdy slovancky zkomolenou podobu, svůj turecko-arabsko-perský původ.

Orientální zvyklosti přetrvávaly dlouho i ve způsobech vítání hostů, sestavování jídelničky a stolování. Velká pozornost se věnovala tomu, aby host byl uctěn jaksepatří, a k tomu účelu nesloužilo jen bohatství chodů, navazujících na sebe logickou střídání jídel těžkých a lehkých, slaných a sladkých, nýbrž i doplňkových „požitků“, mezi něž patřilo nejen kouření z vodní dýmky (nargily), ale též okušování vonnými dřívky nebo kropení růžovým olejem.

Všiml jsem si, zaznamenává např. Francouz Poulet po svém průjezdu Sarajevem roku 1658, že chtějí-li se nejmázejší hosté uctit kávou, tabákem nebo šerbetem, postříkne se jim nejprve brada růžovou vodičkou a ta se pak osuší kouřem ze stříbrné kadidelnice, kterou sluha několikrát pozdvihne k bradě hostově, zatímco druhý mu drží nad hlavu plátno, jako při holení ženicha, aby nic nepřišlo nazmar, a tento obřad se provádí až do konce s takovou vážností, jako by šlo o nejdůležitější činnost na tomto světě.

Tedy s takovou obřadností se v dnešní Bosně už těžko setkáme, ale ještě stále host ke kávě (či vlastně před kávou) dostane ovocnou šňávu nebo zavařeninu či tzv. *rahatlokum*, aby „holá“ káva neškodila jeho případně prázdnému žaludku.

K charakteristickým rysům tradiční bosenskohercegovské kuchyně patří to, že při přípravě masitých jídel rozlišuje v zásadě dvojí hlavní úpravu: pečení na roštu a rožni (na dřevěném uhlí) a dušení, případně pečení na kamnech a v peci. Zatímco k pečení na rožni slouží zejména jehňata a na roštu se opékají hlavně směsi mletého masa – zejména čevapčiči potom k vaření a dušení se používá takřka vždy spolu s masem i hojnost zeleniny všeho druhu. Ve velké oblibě je maso jehněčí a skopové a ovšem také hovězí a telecí, méně už vepřové vzhledem k muslimské orientaci takřka poloviny zdejšího obyvatelstva.

Ze zeleniny se používá veškerá dostupná kořenová, v hojné míře papriky a rajčata (i když ještě před takovými 50 lety byla konzumována pouze rajčata zelená jako

LUKA LU RESTAURANT DOPORUČUJE



Čerpáno z knihy **Lahůdky od Jadranu** /autor knihy překladatel **Dušan Karpatský**, patří k předním evropským znalcům literatury - ne nadarmo je nositelem celé řady našich i zahraničních literárních ocenění, včetně Státní ceny za překlad/

Autor knihy

salát, a dozrálá červená se vyhazovala jako „shnilá“), lilky, zelí v podobě sladké i kysané, tykev, vesměs tedy zelenina i nám v té či oné míře dostupná.

Jedinou výjimku představuje vlastně **bamja** (okra, plody ibišku jedlého), kterou jsme si mohli a bohdá zas někdy budeme moci (za drahý peníz) opatřit sušenou třeba na sarajevské Baščaršiji při případném průjezdu tímto městem cestou na Jadran a ověřit si po požití pokrmu z ní připraveného, co je pravdy na tom, že bamja působí jako afrodisiakum (pod názvem okra se tu a tam dá zakoupit i u nás). S oblibou se také různé zeleniny plní masovou nádivkou a tyto dolmy se nakonec polévají nebo zapíjejí kyselým mlékem.

Typickým bosenským teplým předkrmem je čimbur, volské oko korunující zeleninový nebo zelenino-masový základ. Polévky se dělají hustší, ale nikoli zasmažené, hustotu jim dává hojnost zeleniny, kousky masa a případný dodatek rýže.

Významnou složku stravy v Bosně a Hercegovině (ale i v Srbsku a Makedonii) představují **pity**, **moučná pečená jídla** s náplní, jež se buď do těsta balí, nebo se jí jednotlivé listy těsta prokládají. Náplně bývají nejen sladké (obdoba našeho jablkového závinu), ale především slané: z mletého masa, ze slaneého tvarohu s vejcem, z vařených brambor a podobně. Všechny tyto pity mají své zvláštní názvy (tvarohová - sirnica, z brambor - krtolača aj.), ale nejhlavnější je **burek** - pita plněná mletým nebo sekaným masem, podle níž se také jmenují (a nejen v Bosně a Hercegovině) krámky, kde se vyrábějí, pečou a za horka prodávají vždy alespoň tři čtyři druhy pit - buregdžinice. Podobně pod názvem čevabdžinica hledejte výrobu a prodej **čevapčiči**, které jsou obzvláště dobré v ohřátém somunu - chlebové placce, jež se podélně rozkrojí, zasíťkne trochu polévkou, nechá malinko prosáknout vůni i omastkem na roštu, kde se pečou čevapčiči, a pak se naplní těmi horkými voňavými válečky, nasekanou syrovou cibulí, osolí a popepří.

Typicky orientální charakter mají bosenskohercegovské **moučniky**, které už i severozápadně od této republiky postupně (hlavně zásluhou cukrářů-Albánců z Kosova) vytlačily do značné míry moučniky středoevropského typu.

Charakteristickým rysem těchto moučníků je jejich značná (a pro náš vkus přehnaná) sladkost, daná hlavně tím, že různé ty baklavy, hurmašice, tatlije apod. se po upečení bohatě přelévají cukerným sirupem (šerbetem, agdou). Do náplní se v hojně míře používá vlašských ořechů, lískových oříšků a mandlí.

K **pítí** slouží kromě vína, piva a ovocných šťáv také boza a tzv. smreka, zdravý, dobrý nápoj z jalovčinek, který býval běžně k dostání i v sarajevských a mostarských kavárničkách, než ho takřka beze zbytku vytlačila - coca-cola. Požívání alkoholických nápojů sice korán svým vyznavačům zakazuje, ale Bosna v tomto ohledu nebyla zřejmě nikdy tak docela pravověrná, a asi ani nemohla být, už vzhledem k tomu, že erbovním stromem této země je švestka a bosenská slivovice je pojem. Podobně jako dvě hercegovská vína z okolí Mostaru - bílá žihavka a červená blatina. (Žihavka se pije pro smích a blatina pro hřích, říkají Hercegovci.) Při přátelském posezení a pomalém popíjení slivovice či jiné rakije, tj. pálenky, zejména večer po západu slunce (říká se sedánkam akšamluk) servíruje se tzv. **meze**, zákusek, neboli, jak ní prvotní význam původně perského termin - lahůdka. Meze mohou představovat malé kousky masa, sýra, ale také nějaký salát, čerstvé fíky apod.



Předkrm - Kajmak

Plnotučné (nehomogenizované) mléko svaříme a necháme stát v chladnu do druhého dne. Druhý den sebereme vzniklý škráloup, vložíme jej do dřevěné nádoby, trochu osolíme a přikryjeme utěrkou a dřevěným poklopem. Druhý den postup opakujeme s další várkou mléka. Vrstvy škráloupu ukládáme jednu na druhou. Kajmak postupně zraje. Několikadennímu kajmaku se říká mladý, chuťově má blíž k máslu a používá se do pečiva, jako pomazánka, na dochucení pečených mletých mas (např. masové placky). Chceme-li získat starý, zralý kajmak, prosolujeme jej o něco víc a necháme déle uležet. Chuťově má blíž k sýru a podává se v hručkách jako součást studené předkrmové misky.



Jahorinský řízek

Vlastní recept:

- 600 g vepřové pečenky (bez kostí) nebo kýty, 800 g brambor, 4 lžíce kajmaku, 4 plátky eidamu, 400 g smetany ke šlehání, sůl, pepř, 4 vejce, petrželka •

Nakrájíme čtyři řízky, zlehka naklepeme, osolíme, na polovinu každého položíme lžici kajmaku, přeložíme a po obou stranách na páni opečeme. Brambory uvaříme nebo upečeme. Do zapékacích misek naskládáme po porci brambor, navrch položíme řízek, zakryjeme plátkem sýra, zalijeme dobře rozmíchanou směsí smetany ke šlehání, vejce, pepř a petrželky a 10 minut v předem vyhřáté troubě zapečeme. Podáváme s hlávkovým salátem.

Begová polévka

- 500 g slepičího masa, 200 g mrkve, celeru a petržele, 20 g rýže, 50 g bamje, 2 dl smetany, 3 žloutky, šťáva z citronu, sůl •

Maso a očištěnou zeleninu dáme vařit do osolené vody. Uvařené maso vyjeme a nakrájíme, polévku přecedíme. Zeleninu nakrájíme na kostičky. Zvlášť uvaříme rýži a zvlášť bamju v okyselené vodě. Polévku, maso, zeleninu, scezenou bamju a rýži naspeme do hrnce a společně provaříme, přidáme citronovou šťávu, případně polévku ještě dosolíme. Před podáváním vmícháme žloutek rozkvedlaný ve smetaně.

Polévka má díky ingredienci bamja afrodisiakální účinky.

Tufahije – plněná jablka

- 4 velká pěkná jablka (zlatý delicius je nejlepší, při vaření se nerozpadá), 1 sáček vanilinového cukru, 400 g cukru, 4 dl vody

Náplň: 2 dl smetany ke šlehání, 100 g cukru, 80 g ořechových jader, 40 g mandlí, citronová kůra, 4 kompotované višně nebo rybízový džem •

Vodu svaříme s cukrem a vanilinovým cukrem. Jablkům nejprve vypícheme jádřinec, pak je oloupeme a 10 minut vaříme v cukrové vodě. Načež je vyjeme a necháme 30 minut chladit. Mezitím si připravíme náplň: umeleme ořechy a oloupané mandle a smícháme je s částí ušlehané smetany a cukrem. Směsí naplníme jablka, polijeme je vychladlým cukrem, v němž se vařila, ozdobíme zbytkem šlehačky a kompotovou višňi nebo lžičkou rybízového džemu.



Křtolača - Bramborová pita

- 1 kg brambor, 150 g másla, 1 cibule, 2 vejce, 1-2 dl kyselého mléka •

Brambory uvaříme ve slané vodě, scedíme, rozšfoučáme. Cibuli nasekáme, osmahneme na másle, vmícháme do brambor, přidáme vejce a mléko a dobře promícháme.