

Na ohništi pod pekou připravují chorvatští kuchaři nejrůznější masa nebo třeba chobotnici podle tradičních receptů.

Foto: 10x Pavel Vitek



Jehněčí (janjetina) připravené na rožni nad žhavým uhlím chutná po bylinkách rostoucích na zdejších pastvinách.

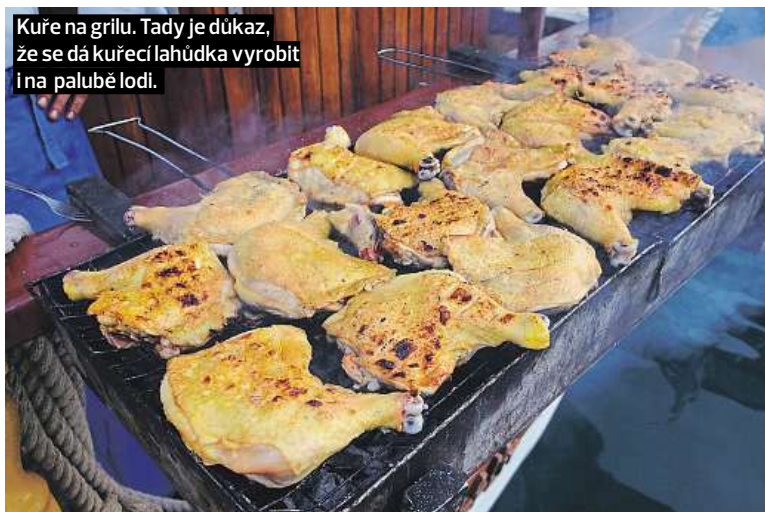


Ta pravá chuť Dalmácie

Obyčejné kuře? Možná obyčejné, ale z domácího chovu, upravené jen tak na grilu se šťouchaným bramborem.



Kuře na grilu. Tady je důkaz, že se dá kuřecí lahůdka vyrobit i na palubě lodi.



Mořský vlk. A znovu, nic na tom není – pár minut na grilu, olivový olej, citron nasekaná petrželka.



Pašticada. Tradiční slavnostní chorvatský pokrm náročný na přípravu – pomalu a dlouho dušené mladé hovězí ve speciální omáčce z vína, zeleniny a koření.



Chobotnice dušená pod pekou. S bramborem, bobkovým listem, snítkou petržele, česnekem, cibulí – barva, vůně, chuť v dokonalé souhře.



Na rožni se točí jehně. Už zlatně, voní, za chvíli ho kuchař sundá, naporcuje. Kdo by to čekal v taverně mezi poličky, bylinkami a klečí, na téměř nejvyšším místě Hvaru. **NEJLEPŠÍ KUCHYNI** v Chorvatsku totiž nenajdete na plážích.



Mořské plody Čerstvé, fritované v těstíčku.



Palačinka Domácí vejce, mléko, poctivá marmeláda.



Fiky Často vás jimi vítají, společně s místní pálenkou.

RADANA VÍTKOVÁ

To jehněčí je neuvěřitelné – typická vůně a chuť, trocha tuku pod vyškvařenou kůží a maso křehké, šťavnaté, z krásného mladého kusu, který zřejmě ještě před krátkou dobou spásal zdejší rozmarýn, tymián a šalvěj deroucí se dravě z kamenité půdy vyhřáté chorvatským jarním sluncem. K tomu pečené brambory, čerstvý salát. Obyčejné, řeklo by se, a přitom tak božské.

A kdo nemá rád jehněčí, může si dát kuře, upečené v typickém chorvatském hrnci zvaném peka, na jehož poklici v ohništi nahromí žhavé uhlí, aby žár šel svrchu. Porce s masem nádherně pevným, plným šťávy a chuti, v níž se ozývají vzpomínky na dětství a statek pratety, kde drůbež putovala na talíř rovnou z kurníků a chutnala úplně jinak, než jsme byli my z města zvyklí.

Sedíme v konobě, tedy restauraci, Kolumbić, jen malý kousek pod vrcholem Sv. Nikola, který se tyčí ve výšce 626 metrů v hornaté části na jihu ostrova. Chuť povzbudila loza (vínovice), v níž se macerovat svatojánský chlebiček, odborněji lusky rohovníku obecného, teď maso zapijíme červeným vínem z místních vinic, ovocitý a svěží Plavac mali jde krásně dohromady s chutí jehněčího. Pod pergolou sice trochu pofukuje, ale je to úžasný zážitek.

Proč se o něm tak rozepisují? Protože je v mnoha ohledech pro dnešní Chorvatsko příznačný a může být návodem, jak podobné radosti hledat.

Z našeho chlívku, z naší zahrádky

Tahle restaurace nejenže neleží na pobřeží na rušné promenádě, ale má navíc vše z vlastních zdrojů. O její chod se stará majitel a jeho syn. Pěstují zeleninu, chovají koně, ovce (86 kusů minus to jehně na rožni), tři osly, drůbež, loví si ryby. Pod stromem visí na vzduchu sesychající kýty pršutu.

Kdo vaří?

„Já,“ říká skromně otec Dragan Kolumbić. „Byl to můj sen, mít podnik takhle nahoře v horách, tam, kde

nejsou ostatní. Nechtěl jsem se tísnit mezi ostatními podniky na pobřeží, ale naopak chovat si sám ovce a koně, sám si vyrábět všechno, bio, v souladu s přírodou, vlastníma rukama.“

Pět let mu trvalo, než podnik dodělal, vyčistil a přeoral kamenitá políčka, založil nové vinohrady – vysadil vinné odrůdy Plavac mali, Pošip, Bogdanuša... Otevřeno má šest měsíců v roce a nejen kolona asi deseti jeepů naplněných turisty, kterou jsme potkali při stoupání kopcem, dokazuje, že si ho hosté umí najít.

Německý pár si na kole dokonce přijel pro kýtu pršutu. Muž ji uloží na záda do batohu, spolu se dvěma lahvemi místního vína. Ani tu není tak draho – oběd vychází jako ve středně drahé pražské restauraci, lahev výběrného vína je za 50 kun (kolem 175 korun).

A takových podniků tu už najdete víc. Nazývají se seosko domaćinstvo, hospůdky a farmy prodávající výhradně produkty z vlastního hospodářství, jaké jinde neochutnáte, vlastnoručně ulovené ryby, vše z nejbližšího okolí. K tomu domácí (a mnohdy velmi kvalitní) víno, vinnoci. Podobně jsou na tom i rodinné konoby, ty už mohou nabízet i produkty nejen své, ale i svých domácích dodavatelů. Obojí představuje autentický zážitek, pravý kulinářský poklad, nikoli turistickou past.

Jak si pochutnat

Co ještě se v Chorvatsku mění? Ze strany turistů je to mnohem výraznější odklon od takzvaných „válečných dovolených“. Lidé se dostávají dál do vnitrozemí pevniny i ostrovů, začíná je zajímat víc než jen ručník výhodně položený na místě co nejbliž u moře a pljeskavica (typická místní placka z mletého masa) či pizza v nejbližším stánku (čimž netvrdím, že nemůže být dobrá). Snaží se proniknout intenzivněji do zdejší kultury, tu stravovací nevyjímáme, poznat víc z místních zvyků. Odklánějí se od hotelů, hledají si komornější ubytování v soukromí, často i s domácí kuchyní. A to otevírá i zdejším podnikatelům mimo hlavní turistické tahy zajímavý prostor nabízet to, co je typické, domácí, tradiční.

Jaké pokrmy jsou to nejčastější? Mu-

síte jistě ochutnat pravý dalmatský pršut – tenké plátky šunky sušené větrem, kterou tu většinou podávají s tvrdým aromatickým ovčím sýrem z ostrova Pag (paški sir). O tom, jakou chuť tu mají už jen samotná rajčata, okurky, nebo prachobyčejná cibule, by se taky dalo dlouze vyprávět, stačí nahrubo nakrájet, k tomu trocha místního olivového oleje a bílý chléb a je to večere jako žádná jiná. Šťavnaté ovoce je plné chuti: broskve, moruše, granátová jablka, fiky; úžasně jsou zdejší mandle. Skvělé jsou tu ovčí, kozí i kravské sýry, pestrý je výběr pečiva – třeba typický plněný burek s náplní slanou (maso, zelí, špenát) i sladkou.

Jako přílohu tu nabízejí fantastické brambory s blitvou neboli mangoldem, vůbec do brambor míchají nejrůznější zeleninu či luštěniny a je to super.

O jehněčím už byla řeč. Zážitkem je například paštica – pomalu dušené mladé hovězí ve víně a v koření, podávané zpravidla s noky a za doprovodu mužských sborů (inu tradice). A dalo by se pokračovat – vždyť vlivy se tu mísí rakouské, balkánské, středomořské, skvěle tu umí například italskou kuchyni a speciálních místních pokrmů jsou mraky. Ve vnitrozemí například dostanete i medvědí maso, žaby, raky.

A pak jsou tu všechny ty mořské ryby a plody moře. Ať už si je koupíte čerstvé sami na trhu a připravíte byt tím nejjednodušším způsobem, nebo si je dáte opět čerstvé v poctivé domácí restauraci, nemůžete prohloupit. A je jedno, zda zvolíte tuňáka či makrelu, pražmu nebo malé ančovičky nasolené s olivovým olejem a kapary – jsou to ty pravé chutě Chorvatska.

Stejně jako ústřice, ještě ty pravé středomořské. Téměř vyhynulé už se dají ochutnat jen na pár místech, ale když budete mít cestu kolem Malostonského zálivu, zastavte se a nechte si nějakou otevřít (jedna za 6 až 10 kun, zhruba 30 Kč), je to nádhera.

Jak si nenaběhnout

Ne vše je ale úplně poctivá hra, a kdo hledá autentický zážitek v plážové restauraci na nejfrekventovanějším místě letoviska, asi pochodí jen těžko.

„Kulinářsky asi nejméně hodnot-

né jsou například typické jednodenní lodní výlety Fish Picnic,“ říká Zdeněk Kukul, majitel cestovní kanceláře Getour, která vozí Čechy do Chorvatska za aktivním odpočinkem kombinujícím cyklistiku s pobytem na lodi už druhé desetiletí. „Je to fenomén pevniny, odkud jsou hromadně pořádaný, a lidé mají pocit, že se setkají s pravou chorvatskou gastronomií. Ale dostanou podřadnou rybu, často zmrazenou, usmaženou na špatném oleji, servírovanou na promaštěném tácku a ještě se špatným vínem. Ceny v sezoně jsou na osobu kolem 100 až 200 kun a ten zážitek za to rozhodně nestojí.“

K obezřetnosti vybízí Kukul i pokud jde o hotelové kuchyně. Ne že byste tu dostali vyložené špatné jídlo, ale bývá nenápaditě, obyčejně, takové, jak si kuchaři představují, že jedí lidé běžně v Evropě.

„Mnohem lepší je proto domácí jídlo z místních surovin, které často ani nemusejí být drahé, ale jsou připravené jedinečným způsobem, jak je těžko ochutnáte jinde,“ říká Kukul.

A tak se vydejme ještě na jedno takové místo. Například na ostrově Vis můžete opět vysoko v horách objevit konobu Pol Murvu. Snaží se opět nabídnout něco, co v místě není – tradiční recepty, domácí produkty.

Pět století staré stavení schované ve stínu pod obrovským modrým morušovníkem, v němž se griluje a rožní tak dobře, že tento rodinný podnik vyhlásil časopis Vanity Fair v roce 2008 za nejlepší rožňárnu na světě.

I tady vás přivítají místní vinnoci, lozou, v níž se macerovaly byliny, bobulky myrty či – pro dámy – okvětní plátky růží, které ji báječně zjemní a provoní. A pak přichází chobotnice upečená pod pekou spolu s brambory, bobkovým listem, rozmarýnem, svazkem petrželové nati, česnekem, cibulí, rajčetem a olivovým olejem. Hodina a půl pod řezavým uhlím s ní udělala zázraky – měkká, dokonalá sousta, a chuť? Výzkoušejte.

A věřte, že se hodně vyplatí prozkoumat internet, poptat se místních a trochu hledat co a kde. Takže dobar tek! Dobrou chuť.

radana.vitkova@mfdnes.cz