DEN 1.

Chorvatsko je jednoznačně nejnavštěvovanějším místem v čase letní dovolené Čechy. Těch tam každoročně jedí přes 700 000.
A není divu. Jadran je teplé a čisté moře. Navíc je Chorvatsko dostupné autem a apartmány jsou i pro nemovitější Čechy mnohdy levnější než tuzemská dovolená.
I my letos trávíme 2 týdny u Jadranu. Konkrétně v malém městečku Sukošan nedaleko Zadaru. Jednak v této lokalitě je krásné moře, potom tam jezdíme často, takže tam máme už mnoho přátel a hlavně díky tomu, že se jedná o přístav, tak mola a vodní pilíře jsou obaleny ústřicemi a slávkami, které rádi a často konzumujeme.
A abych nezapomněl, v cukrárně v Sukošanu mají nejlepší zmrzlinu a cappuccino.

Ale jinak chorvatská kuchyně je specifickým typem evropské jihovýchodní (balkánské) kuchyně. Rozdíly ve výběru potravin jsou největší mezi vnitrozemskou a pobřežní částí Chorvatska. Vnitrozemská kuchyně byla ovlivňována slovanskou, maďarskou a tureckou kuchyní.
Je charakteristická používáním koření, například černého pepře, papriky a česneku.
Pobřežní kuchyně Chorvatska byla ovlivněna především řeckou a římskou kuchyní, později také středomořskou, zejména italskou.
Pobřežní kuchyně používá olivový olej, byliny a koření, například rozmarýn, šalvěj, bobkový list, oregano, majoránka, pálivou červenou papriku, skořici, hřebíček, muškátový ořech a citronovou a pomerančovou kůru.

Využívání surovin se liší oblast od oblasti. Mezi typické suroviny vnitrozemské i pobřežní kuchyně patří obilniny, mléčné výrobky, maso, ryby, zelenina, ořechy. Chorvaté připravují ryby mořské i sladkovodní, různé druhy masa, různé druhy sýra i zeleninových pochoutek. Ve vnitrozemí pěstují brambory, kapustu a jedlou levanduli. V přímořské oblasti převládá využití zeleniny, ovoce, olivového oleje, ryb a mořských plodů. V Chorvatsku jsou populární i potraviny a recepty z bývalých jugoslávských zemí.

V horkém Chorvatsku se pro uchování potravin hojně využívá sušení. Dnes je to hlavně kvůli jedinečné chuti. Suší se maso, chobotnice i ovoce. Velmi oblíbené jsou sušené fíky. Ryby se často marinují nebo nakládají do oleje.

Typickými pokrmy chorvatské kuchyně jsou: stonské ústřice, těstoviny s lanýži, tzv. černé rizoto a další.Některé oblasti nabízejí speciality, které jinde v Chorvatsku nenajdete. Žabí stehýnka se podávají v horských oblastech, v městečku Lokve. Říční raci jsou specialitou v horské oblasti nad Kvarnerským zálivem. Medvědí tlapy a medvědí pršut se podávají v oblasti Lika.

Masitá jídla, sýry a bezmasá jídla

- Pljeskavica – grilovaná masová placka z mletého masa (vepřového, hovězího, skopového, případně z více druhů masa), cibule a koření.
- Čevapčiče – připravuje se ze směsi kořeněného umletého hovězího, libového vepřového a jehněčího masa. Směs se vytvaruje do podlouhlých šišek a griluje se.
- Žgvacet (istrijská specialita) – jídlo připravované z různých druhů masa a z drůbeže, podoba s gulášem nebo paprikášem. Nejčastěji se podává s těstovinami.
- Vepřová pečeně v mléce (istrijská specialita) – vepřová pečeně ochucená bylinkami, např. bazalkou nebo oreganem, která se pozvolna dusí v mléce. Podává se s bramborami, rýží nebo s vekou.
- Kulen - pikantní uzenina v konzistenci salámu, vyráběná vepřového masa, ochucená sladkou mletou paprikou
- Kotlovina - kotlety opečené spolu s klobásou, zeleninou, bohatě okořeněné a zalité kvalitním vínem, připravuje se ve speciální nádobě přímo na ohni
- Maneštra (istrijská specialita) – hustá polévka z mladé kukuřice, fazolí, ječmene a zeleniny.
- Bura (istrijská specialita) – sušené vepřové maso podobné pršutu. Vysušuje se na silném severozápadním větru, který se nazývá bura.
- Blitva - Dalmatská příloha k rybám, mangold vařený v osolené vodě spolu s najemno nakrájenými bramborami, po uvaření se zakápne olivovým olejem a dochutí česnekem
- Omáčka ajvar, slavonská vatra (slavonský oheň) – ostrá obdoba českého leča vyrobeného z pečené červené papriky a lilku
- Zapečená krůta s mlincima (oblast Slavonie) – krůta zapečená se speciálními těstovinami. Toto jídlo se v mnohých slavonských domácnostech připravuje jako vánoční.
- Brambory s jehněčím masem pod pekou (oblast Lika a Gorski kotar) – peka je velká keramická kulatá nádoba s pokličkou. Jídla dělaná tímto způsobem mají zvláštní originální chuť s vůní hořícího dřeva.
- Pašticada (oblast Dalmácie) – zadní hovězí maso naložené v koření a vinném octě, pak se s červeným vínem a dalšími ingrediencemi dusí aspoň tři hodiny. Podává se s bramborovým knedlíkem, bramborovými noky nebo těstovinami.
- Polenta - kaše připravovaná z kukuřičné mouky, podává se jako příloha k pikantním jídlům ale i jako samostatné jídlo
- Sarma - jídlo připravované ze směsí mletého masa a rýže zabalené do listu kysaného zelí
- Soparnik (oblast Dalmácie) – dva kruhové pláty těsta plněné mangoldem. Peče se ve speciální peci tak, že se pokryje žhavými uhlíky a popelem. Upečené se očistí od zbytků popela a pomaže olivovým olejem smíchaným s česnekem.
- Sýry (oblast Lika a Gorski kotar) – místní pastviny poskytují krávám, kozám a ovcím volnost a dostatek potravy. Kvalita jejich mléka a sýrů je pak vysoká.

Vyrábějí se sýry tvrdé nebo měkké, uzené i neuzené. Metody zrání sýra jsou tradiční a předávané po generacích.
- Paški sir (ostrov Pag) – vyrábí se z mléka ovcí, které se volně pasou na ostrově. Má speciální chuť danou bylinkami rostoucími na ostrově.
- Zagorski štrukli (oblast Zagorje) – připravují se z těsta, plní se sýrem, zapečou se a zalijí smetanou.

Rybí jídla a mořské plody

- Vařená ryba na lešo – celá nebo nakrájená ryba se vaří ve vodě s olivovým olejem, vinným octem, bobkovým listem, celým pepřem a celou cibulí. Podává se s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.
- Brodet (brudeto, brudet) – na kousky nakrájené ryby se dusí s osmaženou cibulkou společně se zelenou petrželkou, bobkovým listem, česnekem a rajčaty. Podává se s polentou (kaše z kukuřičné mouky), bramborem nebo bílým chlebem.
- Černé rizoto (Crni rižot) - rizoto s kousky mořských plodů, specifickou barvu získává pokrm díky barvivu které obsahují sépie.
- Lignje na žaru - olihně připravované na grilu
- Smažené mladé olihně – na prstýnky nakrájené chobotničky se obalí v mouce a usmaží na olivovém oleji. Osolí se až hotové a ihned se podávají s chlebem a zeleninovým salátem.
- Salata od hobotnice - vařená chobotnice podávaná spolu s jarní cibulkou, přelita marinádou z olivového oleje, vinného octa, utřeného česneku a bylinek
- Plněné olihně (Punjene lignje) – plní se směsí z česneku, petrželky, šunky, strouhanky, olivového oleje, pepře a soli. Plněné olihně se pečou v troubě. Podávají se s dušenou zeleninou nebo zeleninovým salátem.
- Vařená langusta – vaří se ve vodě s vinným octem 30 až 60 minut. Pak se maso z langusty obere, polije tatarskou omáčkou a podává se chlebem a zeleninovým salátem.
- Girice – malé rybičky se před přípravou nekuchají, pouze osolí, obalí v mouce a usmaží na olivovém oleji. Podávají se s chlebem a zeleninovým salátem.
- Námořnické rizoto – připravuje se z rýže, olihní, mušlí a ráčků s cibulí česnekem, rajčaty, kořením a bílým suchým vínem. Vše se osmaží a pak uvaří.
- Škrpina, ryba ropušnice (istrijská specialita) – připravuje se způsobem na brodet (vydatný rybí guláš), s trochou česneku, rajčat, olivového oleje a bílého vína
- Buzara (istrijská specialita) – připravuje se v hrnci ze směsi mušlí a zeleniny, vznikne jídlo podobné guláši.
- Ryba na gradele (na grilu, oblast Dalmácie) – ryba se potře olejem, posype bylinkami a griluje. Pak se griluje i zelenina – papriky, cukety, lilky.
- Guláš z kapra (oblast Slavonie) – připravuje se stejně jako masitý guláš a dává se do něj velké množství červené papriky, často pálivé.

Sladká jídla

- Orehnjača – závin z kynutého těsta plněný mletými ořechy
- Njoki sa šljivama (švestkové knedlíky) – knedlíky z těsta na halušky plněné švestkami, polité máslem a posypané strouhankou.
- Fritule – koblihy s rozinkami
- Kroštule – křupavé těsto s rumem
- Paprenjake – zdobené obdélníkové sušenky s medem, ořechy a pepřem
- Rožata (dalmatský pudink) – sytý pudink z mléka, vajec a z karamelizovaného cukru. Zdobí se ovocem.
- Međimurska gibanica - vrstvený koláč z listového těsta a čtyř náplní : ořechů, sýru, máku a jablek aj.

DEN 2.

Lika a Gorski Kotar – vnitřní část Kvarneru

V oblastech Lika a Gorski kotar je malebná venkovská krajina, rámovaná zelenými lesy a protkaná čistými jezery. Lika má velký strategický a dopravní význam, neboť spojuje vnitrozemskou a přímořskou část Chorvatska. Proto se také nazývá «páteří Chorvatska». Podle počtu a rozmanitosti chráněných přírodních objektů a lokalit je Ličko-senjská župa jedna z předních regionů a v poměru k celkové rozloze zaujímá první místo ze všech chorvatských žup. Ústřední místo patří národním parkům Plitvická jezera, Paklenica a Severní Velebit, dále je zde Park přírody a světová rezervace biosféry Velebit.

Gorski kotar a Lika jsou kraje s mnoha pamětihodnostmi a zajímavými místy. Představíme vám některé z těch nejznámějších a nejvýznamnějších:

Národní park Plitvická jezera

Oblast Plitvických jezer se stala národním parkem v roce 1949 a patří k nejhezčím přírodním památkám v Evropě. Národní park se rozkládá na území necelých 30 000 hektarů, z čehož největší část je porostlá lesy. Plitvická jezera se dělí na Horní a Dolní jezera. Kvůli velkému výškovému rozdílu od 400 do 1200 metrů nad mořem je v této oblasti dokonce 11 druhů lesů. Plitvická jezera byla v roce 1979 prohlášena za světovou přírodní památku a zařazena do seznamu světového dědictví UNESCO.

Voda potoka Plitvice, která stéká kolmo ze 78 metrů vysoké skály, skýtá nádhernou podívanou. To je nejvyšší vodopád v Chorvatsku zvaný Veliki slap. Společně s vodou z jezera pak vytvoří vodní tok řeky Korany.

Na území Národního parku Plitvická jezera jako málokde na světě dodnes žijí všechny druhy živočichů, které zde žili dříve. K rozmanitým druhům zdejších původních živočichů a rostlin patří i ty nejzajímavější: medvědi, vlci a vydry. Medvěd se nachází i na symbolech zdejšího národního parku. Kromě nich zde žijí i kanci, tchoři, veverky, zajíci, lišky… Ve zdejší oblasti je zaregistrováno 126 druhů ptáků, z nichž 70 zde trvale hnízdí.

Pochopitelně i zde se natáčel Vinnetou.

Brambory s jehněčím masem pod pekou (oblast Lika a Gorski kotar) – Šťavnaté maso pečené pod "pekou" spolu s brambory a zeleninou, čímž se všechny šťávy spojí a maso dostane vynikající chuť. "Peka" je kovová pokrývka, která se používá při chorvatském tradičním způsobu přípravy jídel v žhavém popelu. Při něm se maso s brambory a zeleninou položí do kulatého kovového pekáče, který se přikryje kovovou pokrývkou ("pekou") s obrubou na vrchu, jejímž úkolem je zachytit žhavé uhlíky posypané po pokrývce. Alternativou takové pokrývky je polokulovitá pokrývka, na kterou se položí kovová obruč, která má také zachytit žhavé uhlíky.

- 1,5 kg jehněčího masa (jakékoliv části)
- 0,7 kg brambor
- 1 dcl bílého vína
- sůl
- koření
- šalvěj
- 2 větvičky rozmarýnu
- olivový olej
- zelenina podle chuti – cibule, mrkev, paprika a pod.

Připravíme oheň (ohnisko nebo vnější krb), který by měl hořet alespoň půl hodiny na místě, kde budeme péct jídlo, a to tak, aby se vytvořil dostatek žhavých uhlíků.

Nařezané kousky masa ochutíme solí, pepřem, šalvějí a přidáme větvičky rozmarýnu. Nejlepší je udělat to o den předem, aby maso dostalo pěknou aroma. Před pečením očištěné brambory a zeleninu nařezané na větší kusy, vložíme do pekáče, osolíme a promícháme. Na to naskládáme připravené maso a polijeme olivovým olejem.

Když je ohniště připravené, odhrneme stranou žhavé uhlíky, položíme na něj pekáč, pokryjeme "pekou" a tu posypeme žhavými uhlíky svrchu i po bocích. Po asi půl hodině uhlíky rozhrneme a zvedneme pokrývku. Maso zpřevracel a podlijeme vínem. Znovu pokryjeme, zasypeme uhlíky a necháme péci ještě jednu hodinu.

Servírujeme s ochuceným zeleným salátem. V Chorvatsku se s jehněčím nevyhnutelně podává očištěna mladá zelená cibulka.

DEN 3.

ISTRIE:
BENEFITY

- průzračné a dokonale čisté moře, velmi vhodné pro potápění
- dlouhodobě populární geograficky nejbližší chorvatský Jadran
- zeleň borových lesů a množství cenných historických památek
- nejnavštěvovanější a nejživější turistická oblast Chorvatska
- všudypřítomné italské dědictví mísící se s kulturou Balkánu
- nejmodernější a nejkomplexnější infrastruktura na pobřeží
- rozsáhlá a rušná letoviska s kvalitními hotely a apartmány
- městečka Istrie jako klenoty architektury benátské nadvlády
- vnitrozemí Istrie působivé svým neporušeným středověkým rázem
- cenné památky římské epochy v Poreči a metropoli Istrie Pule

Istrie – nejbližší chorvatský Jadran

Istrie je stálicí mezi českými turisty mířícími na chorvatský Jadran. Je nám geograficky nejblíže a nikdy nepřestane lákat svým průzračně čistým mořem, zelení borových lesů a množstvím cenných historických památek. Istrijské pobřeží začíná na hranicích se Slovinskem a táhne se od mysu Savudrija na jih k mysu Kamenjak, kde se otáčí na severovýchod k Rijece. Je to největší, nejnavštěvovanější a nejživější oblast cestovního ruchu na celém chorvatském Jadranu a v celém Chorvatsku. Na poloostrově Istrie žije přes 200 tisíc obyvatel, z toho 62 tisíc v největším městě a hlavním hospodářském středisku Pula.

Všudypřítomné italské dědictví mísící se s Balkánem

Koncem první světové války připadla celá Istrie podle mírových smluv Itálii. Po druhé světové válce připadla Istrie Jugoslávii. Po jejím rozpadu se Istrie stala součástí samostatného Chorvatska. Poloze na křižovatce kultur odpovídá i lokální kuchyně, kde jsou lehká jídla středomořského typu ovlivněná zejména italskou gastronomií doplněna masitými pokrmy původem z hornatého balkánského vnitrozemí. Vše je doplněno vynikajícími místními víny.

Nejmodernější infrastruktura na pobřeží Chorvatska

Na západním pobřeží Istrie vyrostla rozsáhlá a rušná letoviska, v posledních letech zde došlo k výrazné modernizaci hotelů a apartmánů, zvýšil se počet bazénů, u mnohých nechybí animační programy. Kamenité istrijské pláže byly doplněny betonovými plošinami a terasami pro opalování. Na pobřeží byly navezeny oblázky a drobné kamínky, případně hrubý písek.

Istrie je nepochybně oblastí s největšími možnostmi sportovního vyžití (tenis, kolo, adrenalinové sporty, vodní atrakce, minicluby pro děti…) v rámci celého dlouhého pobřeží

Chorvatska. Istrijské resorty jsou opravdu skvěle vybavené, s přehledem zastiňují nabídku na pobřeží Itálie. Živo zde je i v okrajových částech sezony, čemuž napomáhá i blízkost historických měst s pestrým kulturním programem.

Městečka Istrie – klenoty benátské architektury

Na pobřeží Istrie je řada krásných měst antického nebo benátského původu a každé si uchovalo vlastní osobitost. A nelze přitom pominout ani dosud málo známé vnitrozemí Istrie, plné cenných památek minulosti a působivé svým neporušeným středověkým rázem.

Umag je rušné město ležící nedaleko hranic se Slovinskem, s působivým středověkým centrem i dlouhou řadou hotelů podél pobřeží. Je známé červencovým tenisovým turnajem ATP v antukovém areálu ITC Stella Maris s kapacitou centrkurtu 3.500 diváků, ale i velkým a dobře vybaveným sportovním areálem Katoro. Pláže jsou zde převážně skalnaté s betonovými platy, ale místy i oblázkové. Protipólem Umagu je malé klidné letovisko Kanegra ležící přímo u slovinských hranic na západním břehu Piranského zálivu. Je známo svou naturistickou oblázkovou pláží lemovanou borovým lesem.

Lanterna je malý poloostrov severně od Poreče sloužící plně cestovnímu ruchu. Jde o živé a kvalitní letovisko uprostřed pěkného lesoparku, známé je i bohatou sportovní nabídkou. Lanterna má pláže z oblázků a kamenů, doplněné betonovými platy. Hned několik jich bylo za svou kvalitu a čistotu vyznamenáno tzv. Modrou vlajkou.

Poreč je živé město s mnoha hotely, zábavou a rozsáhlou sportovní nabídkou. Ze zdejších římských památek vynikají komplex Eufrasiovy baziliky s překrásnými mozaikami pod záštitou UNESCO a dále zbytky fóra a chrámu Neptuna a Marta. Cenné památky zde zanechali i Benátčané, kteří centru města vtiskli dodnes přetrvávající ráz.

Vrsar je malý rybářský přístav a významné letovisko s velkou ubytovací kapacitou. Rozkládá se 3 km od severozápadního okraje Limského zálivu. Před pobřežím je téměř dvě desítky malých neobydlených ostrůvků a útesů, před vlastním letoviskem je ostrůvek Koversada. Vrsar vyniká bohatými lesy a členitým romantickým pobřežím. Díky svým přírodním podmínkám patří k nejpříjemnějším letoviskům oblasti.

Rovinj je hlavním architektonickým klenotem benátské epochy Istrie. Toto kouzelné městečko rozložené na poloostrově si zcela zachovalo svůj původní ráz a řadí se mezi nejmalebnější místa celého Chorvatska. Hotely vyrůstají na sever i na jih od Rovinje. Pláže, podél nichž vede promenáda, jsou částečně doplněny betonovými plošinami, jinak zde nalezneme oblázky, kameny, místy i navezený písek.

Duga Uvala je odlehlé, avšak moderní letovisko se dvěma hotelovými komplexy na východním pobřeží Istrijského poloostrova. Jde zároveň o nejjižnější letovisko Kvarnerské riviéry. Bylo uvedeno do provozu v roce 1991. Velkou předností letoviska je krásná nedotčená příroda v jeho okolí a výborné podmínky pro vodní sporty.

Rabac je rybářské město se zajímavým centrem rozprostřené ve svahu na východě Istrijského poloostrova s překrásnými plážemi, táhnoucími se daleko podél pobřeží. Rabac je oblíben i pro rekreaci rodin s dětmi. Na plážích jsou oblázky, štěrk i skalní plotny. V okolí jsou na členitém pobřeží četné malé zátoky s krásným koupáním.

Moře a pláže

Moře na celém pobřeží Istrie je průzračné a dokonale čisté, velmi vhodné pro potápění a šnorchlování. Pobřeží je většinou skalnaté a kamenité, proto je často uměle upravováno vytvářením betonových plat se schůdky do vody či navážením písku a oblázků. Přírodní písčité pláže se zde prakticky vůbec nevyskytují. V mnoha místech je lepší používat obuv do vody, kvůli kamenům i kvůli výskytu mořských ježků. Moře okolo Istrijského poloostrova je zpravidla dosti hluboké, řada letovisek sice nabízí pláže s pozvolným vstupem do vody, žádné však není zcela ideální pro malé děti a neplavce. Na hotelových plážích je zpravidla poskytován plážový servis. Převažují však pláže veřejné, na něž si lze cokoli přinést, ale nejsou pravidelně udržovány a nemají sociální zařízení. Pláže Istrie řadíme k nejkrásnějším na Jadranu.

Maneštra (istrijská specialita) – hustá polévka z mladé kukuřice, fazolí, ječmene a zeleniny.

- kost z pršutu (sušené šunky) nebo 200-250 g slaniny
- 250 g fazolí
- 400 g kukuřice
- 2 mrkve
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 hrnek ječmene
- 4 brambory
- 1 rajče[/ezcol_2fifth_end]
- hrst špenátu
- svazek petrželky
- sůl
- pepř

Postup: Vzhledem k tomu, že se toto jídlo dlouho vaří, obyčejně se dělá ve větším množství a jí se několik dní za sebou. Proto si pro jeho přípravu vybereme největší hrnec, který doma máme.

Ořežeme pršut (sušenou šunku) od kosti tak, aby na ní zůstaly zbytky masa. (Oříznutý pršut si odložíme na jinou příležitost.) Do hrnce vložíme kost z pršutu spolu s fazolemi, které jsme den předem namočili, zalijeme čistou vodou a necháme vařit na mírném plameni asi půlhodinu. Pokud nemáme pršut, můžeme ho zaměnit kusem vysušené slaniny.

Po půlhodině přidáme do hrnce kukuřici. Po další půlhodině dodáme ostatní suroviny – nakrájené brambory, oloupané a nakrájené rajče, mrkev, cibuli, česnek a ječmen. Aby se ječmen rychle uvařil, můžeme si ho den předem namočit tak jako fazole. Podle potřeby dochutíme solí a pepřem.

Když jsou mrkev a brambory uvařené, vaření je u konce. Dodáme už jen drobně nakrájenou petrželku a špenát a po pár minutách vaření stáhneme ze sporáku.

Moderní vegetariánská verze tohoto jídla je taková, u které se nepoužije maso, ale se při podávání polévka posype strouhaným sýrem. Posypat strouhaným sýrem však můžeme i tuto masovou verzi “maneštry”. Podáváme s chlebem.

DEN 4.

SLAVONIE:
Slavonie je oblast legend, jejíž mýty a tajemství se hrdě přenášejí z generace na generaci. Slavonci křečovitě udržují své tradice, jako jsou dožínky, lidové kroje a populární místní hudba.

Zároveň jsou pohostinnými hostiteli, kteří jsou vždy ochotní se přátelit nad skleničkou jednoho z četných kvalitních vín zrozených z místní úrodné půdy a při soustu některé z lokálních pálivých specialit, jako jsou guláš „čobanac“ nebo rybí paprikáš.
Nekonečné vinice, malebné řeky a nádherná příroda v ornitologické rezervaci Kopački rit: to jsou jen některá lákadla turismem nedotčené Slavonie. Její objevování je zážitkem pro všechny smysly.
Slavonie má vynikající předpoklady k pěstování hroznů a výrobě vína a Ilok (stejně jako Baranja) patří mezi oblasti, odkud pochází nejkvalitnější vína regionu. Často se objevovala na stolech císařů a dalších významných osobností. Ve Vinařství Papak určitě ochutnejte Traminac, i když ostatní vzorky mi chutnaly taky. Hlavně je to pěkné místo samo o sobě – pokud by se vám nechtělo odjet (jeden z důvodů může být i alkohol v krvi, že), mají i jednoduché ubytování v soukromí. Díky scenériím a příjemných místním se tam člověk cítí jako na Jižní Moravě.

Historickým úkolem Slavonie bylo především nakrmit Chorvatsko. Plodná Panonská nížina má jedinečný zemědělský potenciál, jenž přitahoval celé civilizace už v dávnověku. Úrodná půda přinášela bohatství, bohatství rozvoj kultury, a uprostřed vysoké kultury pak zákonitě rozkvetla tisíciletá gastronomická tradice.

Zatímco silné vlivy západu a východu se na bojištích dostávaly do křížku, v kuchyni mezi nimi naopak zavládnul soulad. Spojením rakousko-uherských, orientálních i domácích chorvatských kulinářských nápadů vycházejících z místního zemědělství se zrodila originální slavonská kuchyně založená na těch nejlepších potravinách. Všechny historické vlivy, jejichž příchod dnes můžeme precizně datovat, vždy zanechávaly silné stopy ve způsobu stravování, a to už od nejstarších dob stěhování národů.

Vaření pod širým nebem, to je dnes ve Slavonii oblíbený způsob přípravy pokrmů, k němuž se přidávají vášeň, emoce a velké dávky nostalgie. Setkání u ohňů kolem kotlíků, rožňů a grilů, ve společnosti koní a povozů, na březích Drávy a Dunaje, v močálech Baranje a za zvuku houslí a tambur, to je něco, co člověk nezažije každý den.

Nejznámější slavonské kuchařské hvězdy jsou mistři kotlíkového vaření. Do slavonské kuchyně patří především rybí a masové paprikáše, ale také jídla na rožni všech velikostí, od malých dřevěných vidliček, na nichž se opékají kapři, po obrovské rožně, na nichž se celou noc otáčí vůl. Slavonie je země hojnosti a pohostinnosti. Jídlo se tu vaří vždy pro deset a více lidí. Slavonci jsou veselí a kamarádští lidé, a taková je i jejich kuchyně.

Zapečená krůta s mlincima (oblast Slavonie) – krůta zapečená se speciálními těstovinami.

Místní specialita, která si našla oblibu i na hostinách dvoru anglické panovnice. Krůty se ve Slavonii většinou chovají v ekologickém prostředí. Jejich výtečné a kvalitní maso nepotřebuje žádné zvláštní kulinářské úpravy. Krůta se jednoduše osolí, potře sádlem a peče doměkka. Krůta se podává s mlinci, což jsou pšeničné placky nejprve nasucho pečené, které se před podáváním zalijí horkou vodou a když nabobtnají, vloží se do vypečeného tuku ke krůtě. Jednoduchý, avšak famózní pokrm.

1 krůta
sůl
vepřové sádlo

Mlinci

4 porce
300 g pšeničné hladké mouky
3 g soli
cca 2 dl teplé vody

Krůtu vydatně osolíme a přelijeme sádlem. Pečeme při 180−200 °C asi 2 hodiny (záleží na velikosti krůty).

Z mouky, soli a teplé vody vypracujeme hladké těsto, rozdělíme na stejné díly, z nichž tvarujeme kuličky, které rozválíme na placky. Placky dále rukama ještě vytáhneme dotenka ve velkou placku. Pečeme na plotně nebo železném tálu či ploché pánvi z obou stran dokřupava.

Před podáváním zalijeme placky horkou vodou, necháme je nabobtnat, vyjmeme a vložíme do výpeku ke krůtě.

DEN 5.

DALMÁCIE - ZADARSKÁ OBLAST:

Je nemožné mluvit o gastronomii a enologii v Zadaru, aniž bychom zmínili světově známý likér z višně – maraskino. Zdaleka to ovšem není jediná chuť v zadarské oblasti, která si vás získá: ochutnejte pažský sýr, sýr s nejvíce oceněními v Chorvatsku, plný chutí středozemních bylin. Určitě ochutnejte brodet, specialitu z vařených ryb a raků, pečenou rybu solenou známou solí z Pagu a Ninu nebo ninský šokol, sušenou vepřovou krkovici marinovanou v červeném víně z Benkovce.

Pažský sýr

Nejcennější chorvatský sýr je z ostrova Pagu. Pažské ovce patří mezi vzrůstem nejmenší středozemní ovce a v souladu s tím mají i málo mléka, ale i v důsledku chudých pastvin, i když plných léčivých bylin. Silný vítr z Velebitu, tzv. bóra, vyzvedá ze zapěněného moře sůl, kterou pak odnáší na pastviny, a ty jsou někdy zcela bílé od soli, jakoby byly pod sněhem.

Mléko těchto ovcí je přirozeně slané i bez dodatečného solení. Pažský sýr, zvláště ze sýrárny v Kolanu, získává v posledních letech nejvyšší ocenění na prestižních středomořských výstavách. Tento sýr je natolik cenný, že se převážně prodává již po několika měsících dozrávání. Ve výjimečných okolnostech, kdy zraje i déle než rok, patří mezi absolutně nejlepší ovčí sýry světa.

Kvalita pažského ovčího mléka je tak vysoká, že i jeho výrobky ze syrovátky jsou pokládány za prvotřídní specialitu. Tekutina, která zůstává po odstranění sraženého mladého sýra, tedy syrovátka, se ohřívá a převařuje, takže se na povrch dostává sraženina podobná mladému sýru - sýřenina, na Pagu tzv. puina a výborně se hodí k domácí kukuřičné kaši anebo k těstovinám. Mimořádnou pochoutkou jsou palačinky z domácích vajec nadívané puinou smíchanou s pažským medem.

Severní Dalmácie leží uprostřed chorvatské části Jadranu. Ostrovy, pobřeží i vnitrozemí zadarského regionu nabízí vše, díky čemuž je dnes středomořská kuchyně nejoblíbenější na světě a má zvuk i mezi lékaři, kteří se zabývají zdravým stravováním, stejně jako mezi nejuznávanějšími gastronomickými kritiky, kteří po světě hledají ty nejlepší a nejdokonaleji poskládané chutě.

V zadarském regionu najdeme oba středomořské extrémy: na jedné straně slunci vystavené holé pláně ostrovů souostroví Kornaty, na nichž se udrží jen ty nejodolnější léčivé byliny a přežijí ty nejšlachovitější ovce, kozy, osli, zvěř a také včely, a na straně druhé nejplodnější zemědělské oblasti zvané Ravni kotari, odkud na chorvatské tržnice putuje nejvyhledávanější ovoce a zelenina.

V těchto unikátních podmínkách se daří i nejchutnější višni na světě, světoznámé marasce. Kuchařský genius v lůně velkolepé přírody tak zákonitě musel objevit kromě prvotřídních receptů také tajemství přípravy světově proslulého likéru maraschino. Ač existuje spousta napodobenin, pravé maraschino, při jehož výrobě jsou dodržovány postupy staré tři staletí, se z původní višně marasky vyrábí pouze v Zadaru.

Rožata (dalmatský pudink) – sytý pudink z mléka, vajec a z karamelizovaného cukru.

Ingredience:
1 litr mléka
6 celých vajec
6 lžic cukru
strouhaná citronová kůra
1 sáček vanilkového cukru
½ dl hnědého rumu
1 lžička mouky

Příprava:
Mléko svaříme s vanilkovým cukrem a citronovou kůrou a necháme vychladnout. Vejce a cukr smícháme metličkou (ne mixérem) a přidáme rum a lžičku mouky. To vše rozšleháme v mléce.

6 lžic cukru dejte v hrnci na oheň, aby se rozpustil a získal žluto-zlatou karamelovou barvu. Je třeba dávat pozor, aby nezhnědl, protože začne znovu krystalizovat.
Formu na rožata (lze použít více misek pro jednu osobu nebo jednu velkou formu) vymažeme máslem. Zkaramelizovaným cukrem se ve vodní lázni (banja marija) potře všechny stěny formy, ve které se bude rožata vařit. Když jsou stěny hrnců potažené karamelem, vlijte míchaná vejce a cukr z prvního hrnce.

Rožata (rozšlehaná vejce a mléko v míse pokryté karamelem) se vloží spolu s mísou do většího hrnce a do hrnce se nalije voda do poloviny výšky hrnce.
Forma s rožatou se přikryje alobalem a celý hrnec se přikryje poklicí. Předehřejte troubu na mírnou teplotu (asi 150 až 160 °C) a pečte po dobu jedné hodiny.

Hotovou rožatu vyndejte z trouby a nechte vychladnout, poté dejte přes noc vychladit do lednice. Formu přikryjeme servírovacím talířem na servírovací straně a otočíme tak, aby rožata vypadla z formy na talíř tak, aby byl rozpuštěný karamel nahoře. Ozdobte šlehačkou a ovocem.