

Sicílie

Na Sicílii jsme cestovali v pozdních říjnových dnech. Vzduch byl ještě krásně teplý, ale moře již chladnější. Sluníčko stále dokázalo přes poledne příjemně roztopit osobité ulice Palerma. Již brzy ráno jsem vyrazil se svým fotoaparátem na lov snímků. Palermo nabízí nejen krásné, živé pouliční divadlo, ale i kulisu v podobě jeho starých uliček a zvláštních zákoutí. Stačí jen stisknout spoušť a exponovat. Stačí jen ochutnávat a nechat se volně unášet časem, který máme vymezený pro naši návštěvu.







Sicílie se vymyká jakémukoliv srovnání s pevninskou Itálií. Je zcela jiná. Je záhadná a plná neskonale krásy. Je ostrovem, na kterém se v minulosti odvíjelo mnoho společenských procesů svou vlastní cestou. Ty daly poté vzniknout zcela osobitému kulturnímu dědictví. Zdejší svět byl vždy oddělen od hlavního evropského proudu a prostřednictvím svých bouřlivých dějin vytvořil nepokojnou a nejednoznačnou současnost ostrova. A tak i díky tomu se na Sicílii prolínají gastronomické požitky s uměním a architekturou. Celé dějství je navíc zasaženo do krásné a rozmanité krajiny.





Sicílie představovala v minulosti vždy rozcestí mezi Afrikou a Evropou. Úrodný ostrov omývalo bohaté moře, a tak se na správě místních vinic, olivovníků a polí vystřídalo mnoho vládců. Během tří významných období řecké, arabské a normanské nadvlády byl ostrov v rámci Středomoří důležitým základním kamenem. V podstatě všechny úspěchy, ale hlavně potíže Sicílie jsou přímo spojeny s okupanty, kteří místním krajem prošli během minulých století. Sicilané jsou zvláštní směsicí starověkých ras. Svůj vliv zde zanechal „řecký“ Východ, „arabský“ Západ a mnoho dalších národů. Snad právě proto je sicilský charakter tak odevzdaný, zadumaný, cynický, ale současně srdečný, rozzářený, rafinovaný, kuriózní a pracovitý.



A stejně tak jako jsou bouřlivé sicilské dějiny, je rozmanitá i zdejší kuchyně. Místo se stalo průsečíkem historických a geografických proudů, které se hluboce zapsaly do zdejší kulinářské tradice. Na Sicílii se kom-



binují pokrmy pocházející od starověkých Řeků, Arabů, Normanů, ale i Španělů či z oblastí ze severní Afriky a Středního východu.

Kdysi starověké řecké město Syrakusy dalo vzniknout první škole kuchařů a na Západě první kuchařské knize, která pochází již z 5. století př. n. l. Sicilská kuchyně zůstává věrná prostým ingrediencím a venkovské kuchařské tradici. Na jídelníčku nesmí chybět ryby, plody moře, sýry, zelenina, olivy či těstoviny.



Palermo

V Palermu naleznete v centru města celkem dva hlavní trhy pod otevřeným nebem. Ty mají na Sicílii velkou tradici. Prodávají se zde především ryby, zelenina, olivy a ovoce. Z gastronomického hlediska je to doslova ráj. Vše je čisté a krásně čerstvé.

Vůně ryb se mísí s ranním světlem za doprovodu stále hlučící ulice. Prodáváci vykřikují, jejich hlasy se navzájem prolínají a kdesi v dálce se ke všemu přidává zvuk klaksonů a vrčení mopedů.



Hory, údolí, mořské zátoky, vesničky se zastaveným časem střídají rekreační letoviska. Hlavní jsou ale Sicilané a jejich pohostinná kuchyně.



Chrám v Segestě

Nejvýznamnějšími památkami Sicílie jsou chrámy sicilských Řeků, na ostrově se jich dochovalo více než v samotném Řecku a patří mezi nejlépe zachovalé z celého helénského světa. Většina chrámů je postavena v dórském slohu, ve stylu Parthenonu v Athénách.





Etna

Etna je úchvatným přírodním útvarem. Je stále aktivní sopkou a za jasného počasí můžete její vrcholek spatřit až ze vzdálenosti 250 km. Její výška se vzhledem k sopečné aktivitě mění, uvádí se údaje mezi 3323 až 3350 metry. Pokrývá plochu větší než New York nebo Londýn. Staří mořeplavci ji pokládali za nejvyšší bod na Zemi. Bez výstupu na tento úchvatný terénní útvar by návštěva Sicílie nebyla úplná.

Taormina

Taormina je malebným a uhlazeným letoviskem zasazeným do skalnatého vrcholku, přehlížejícím moře z výšky okolo dvou set metrů. Místo je obydlené již více než tři tisíciletí. Získají si vás okouzující pohledy na moře, na stále kouřící Etnu. Krásné romantické uličky střídají náměstíčka, restaurace plné vůní, obchody s módním zbožím, zahrady a nespočet hotýlků s nádhernou vyhlídkou.



Zeleninová směs Caponata

V gastronomii italského ostrova Sicílie se sešly bohaté geografické a historické proudy. Na tradičních jídlech se bezesporu podepsalo 2500 let, kdy Sicílii střídavě ovlivňovali Řekové, Římané, Arabové, Normané, Španělé a další národy. Prvním chodem je dnes typický sicilský předkrm Caponata, který sahá pravděpodobně do starých řeckých časů. Dnes se podává v různých úpravách, například s olivami, rozinkami a piniovými oříšky. Zeleninu je třeba dostatečně podusit, směs se podává studená.

4 porce

- 6 lžic olivového oleje
- 2 řapíky řapikatého celeru
- 3 červené cibule
- 500 g lilku
- 2 stroužky česneku
- 5 rajčat
- 3 lžice vinného octa
- špetka cukru
- 3 lžice oliv bez pecek
- 2 lžice kaparů ve slaném nálevu
- hrst petrželky kudrny
- sůl
- mletý pepř



Na rozpáleném oleji osmahneme na jemné plátky nakrájený celer a cibuli – smažíme asi pět minut do chvíle, kdy zelenina změkne, ale nezmění barvu. Pak přidáme na kostičky nakrájené lilky a jakmile změknou, doplníme nakrájený česnek, rajčata, ochutíme octem, popřípadě cukrem, přiklopíme a dusíme asi 10 minut.

Poté přimícháme olivy, okapané kapary, nasekanou petrželku, podle chuti osolíme a opeříme. Podáváme s bagetou nebo bílým chlebem.



Jehněčí na rozmarýnu a Marsale

Město Marsala v západní části Sicílie je synonymem pro stejnojmenné likérové víno, na němž si připravíme jehněčí pečínku. Samozřejmě jej můžete nahradit jakýmkoliv jiným fortifikovaným vínem.

6–8 porcí

- 1800 g jehněčí kýty
- 4 stroužky česneku
- 2 lžičice rozmarýnových lístků
- 8 lžic olivového oleje
- sůl
- mletý pepř
- 900 g brambor
- 6 lístků šalvěje
- 150 ml likérového vína (Marsala)

Očištěné maso na několika místech nařízneme, vetřeme do něj směs nasekaného česneku a rozmarýnu a zprudka jej opečeme na olivovém oleji ze všech stran.



Maso vložíme do pekáče, osolíme ho, opepříme, obložíme oloupanými a na půlky nakrájenými brambory (malé brambory ponecháme celé), ještě zakápneme olivovým olejem, přidáme šalvěj, podlijeme vínem, zakryjeme pokličkou a pečeme při 180 °C jednu a půl až dvě hodiny. Během pečení maso obracíme, na posledních 20–30 minut sejmeme pokličku a dopečeme dozlatova.



Sardinky pečené s bylinkami a feferonkou

4 porce

- 800 g čerstvých sardinek
- 6 lžic panenského olivového oleje
- 2 lžice bílého vinného octa
- 2 lžice petrželky
- 1 lžice čerstvého oregana (nebo lžička sušeného)
- 2 stroužky česneku
- 1 feferonka
- sůl
- pepř

Sardinky vykostíme, odřízneme jim hlavy a důkladně je očistíme. Zapékací mísu vytřeme trochou olivového oleje a ryby do ní poskládáme.

Olivový olej smícháme s vinným octem, sekanou petrželkou, oreganem, česnekem a feferonkou, osolíme, opepříme a směsí zalijeme sardinky.

Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C asi 15 minut.

Tento pokrm podáváme teplý nebo studený.





Cannelloni s tuňákem

Cannelloni jsou velmi atraktivní těstoviny v podobě sympatických trubiček, které ovšem nesmíte ani o vteřinu převařit, jinak neudrží tvar a zbotí se v nepěknou placku. Proto doporučujeme držet se délky vaření uvedené na obalu (ta se může u různých výrobců lišit). Cannelloni jsou vhodné k plnění a zapékání. My je však nabízíme s rybím masem, nejvhodnější je tučnější, jako je například pupek z tuňáka, makrela, losos.

4 porce

- 2 šalotky
- olivový olej
- 300 g pupku z tuňáka
- 100 g černých oliv
- 200 g cherry rajčátek
- 1 feferonka
- hrst petrželky
- 100 ml bílého vína
- 250 g cannelloni (nebo jiné těstoviny)
- 2 lžíce strouhaného parmezánu

Šalotku nakrájenou na malé kostičky osmahneme na oleji dosklovata, přidáme na kostky nakrájené rybí maso, osmahneme, vložíme olivy a rajčata překrájená na půl, nasekanou feferonku a petrželku, opečeme, zastříkneme vínem a 5 minut podusíme.

Těstoviny uvaříme podle návodu a promícháme je se směsí a strouhaným parmezánem.





Sicilské cannoli

Cannoli jsou smažené trubičky plněné skvěle ochucenou ricottou a patří k tradičním pokrmům ze Sicílie. Perfektně vyrovnané na ozdobných tácech je najdete v každé sicilské cukrárně hned vedle výrobků z marcipánu – z toho Italové tvarují s veškerou precizností všechny druhy ovoce i mořské plody. Opravdu dobrý marcipán koupíte například na obyčejném palermském tržišti. Cukrárny turisticky rušných měst (například Taormina) už nabízejí marcipán méně poctivý (více cukru, méně mandlí) a samozřejmě i dražší.

6 porcí

těsto

- 500 g hladké mouky „00“
- 40 g rozpuštěného vepřového sádla
- 200 ml červeného vína
- 25 g cukru
- olej na smažení

náplň

- 500 g ricotty
- 150 g moučkového cukru
- 50 g nasekané tmavé čokolády
- 2 lžice pomerančového kompotu
- 50 g nasekaných pistácií

Nejprve si vypracujeme těsto. V míse smícháme mouku s vepřovým sádlem, vínem a cukrem v hladké těsto. Z něho vyválíme 2 mm tenký plát a pomocí vykrajovacího kolečka (8 cm) vykrojíme 12 disků.

Disky obtočíme kolem nerezového válečku tak, aby se konce spojily a mohly se dobře přitisknout k sobě.

Trubičky smažíme dokřupava v oleji rozpáleném na 180 °C. Po usmažení je necháme oschnout na savém papíru.

Ricottu vyšleháme s cukrem do hladkého krému, přidáme čokoládu, lžici pomerančového kompotu a 25 g pistácií. Každou trubičku naplníme ricottovým krémem.

Nakonec namočíme jeden z konců trubičky do pistácií a druhý do pomerančového kompotu. Cannoli položíme na talíř a posypeme moučkovým cukrem.

