

Chorvatská gastronomie

Chorvatská kuchyně je směsí všech balkánských zemí, které spolu kdysi tvořily Jugoslávii. Její původ můžeme sledovat až do malé Asie, kolébky prvních civilizací, jako Sumer nebo Mezopotámie. Potom přišli Řekové a vliv říše Římské a Osmanské. Právě Turci, kteří postupně pronikli na celý Balkán, tu zanechali nesmazatelné stopy, a tou nejvýraznější jsou rozhodně pokrmy z mletého masa. Díky své bouřlivé historii a poloze bylo Chorvatsko vystaveno mnoha vlivům, které se projevíly právě v kuchyni. V některých regionech jasně rozeznáváme vliv středomořské gastronomie, především italské ale také francouzské. Na severu převládá vliv rakouské, maďarské a německé kuchyně a jídla na východo-jihu kontinentální části země jsou podobná turecké. Chorvatská kuchyně zdaleka nevoní jen pljeskavicí a pečenými rybami. Vůně ličké polenty nebo záhořských žganců s kyselým mlékem, sladká chuť domácího kukuřičného chleba, oliv, parmské šunky, vůně vařeného zelí a klobás, sarmy, slaných sardinek, pašticady, chuť záhořských štruklí nebo rožaty. To všechno jsou skutečné chutě a vůně Chorvatska.

Nejznámější pokrmy a speciality

- Pobřeží

Crni rižot

Jedná se o rizoto s mořskými plody, olihni a sépií. Právě inkoustové váčky sépie dodají rizotu černou barvu. Rtní rižot se může podávat posypané sýrem.

Pasticada

Pasticada je dušené hovězí ve sladkokyselé omáčce se sušenými švestkami, pancettou a sladkým vínem zvaným prošek. Typická je pro ni dlouhá a pečlivá příprava, která spočívá v tom, že maso prošpikujete česnekem, hřebíčkem, mrkví a slaninou a přes noc ho marinujete ve vinném octě.

- Vnitrozemí

Kulen

Kulen neboli kořeněná klobása je nejprestižnější, nejvzácnější a také nejdražší uzenářský výrobek ve Slavonii, odkud pochází a vyrábí se dodnes v celém Chorvatsku.

Zagorski strukli

Je pokrm pocházející z chorvatského regionu Zagorje. Zagorski strukli je mísa, kterou lze připravit dvěma způsoby - vařené nebo pečené. Zagorski strukli se skládá z těstovin a čerstvého kravského sýra pečeného v troubě.

- Dezerty a sladkosti

Povitica

Pochází z Chorvatska a Slovinska. Charakteristické je pro ni velmi natenko vyválené kynuté těsto, které se nejčastěji potírá ořechovou směsí (vlašské ořechy a med), ale používají se i nádivky makové, čokoládové, tvarohové nebo jablečné.

- Nápoje

Rakiya

Alkohol podobný slivovici, který se vyrábí destilací zkvašeného ovoce, ořechů nebo rostlin. Je to tradiční nápoj, který obsahuje 40% alkoholu, ale ta domácí může obsahovat až 50-60% alkoholu.

Proč do tedy Chorvatska?

Země nádherných pláží, čistých moří a panenské přírody. K tomu antická kultura, bohaté sportovní vyžití a jedinečné gastronomické zážitky. To a mnohem více nabízí Chorvatsko - země, která se rozkládá na východním pobřeží Jaderského moře a na více než 1200 ostrovech a útesech.