



**Jižní
Amerika**

Na kulinární tradici Jižní Ameriky zanechaly svou stopu civilizace dominující v této oblasti před příchodem Španělů — zejména Mayové, Inkové a Aztékové (více o nich najdete v oddílu STRUČNÉ DĚJINY CHILLI), pro něž bylo chilli nepostradatelnou součástí života. Zůstala tu po nich PACHAMANCA, což je způsob přípravy pokrmu ve vyhloubené díře v zemi. Do té se nejprve vyskládají kameny a pak se rozdělá oheň. Když jsou kameny rozpálené, položí se na ně suroviny a vše se zahrabe trávou a zeminou. Ve vzniklé troubě se pečou velké kusy masa, brambory, batáty, yuka, TAMALES zabalené v banánových listech i HUMITAS zabalené v kukuřičném šustí. A samozřejmě také chilli papričky, kterým se zde říká AJÍ.

Po příchodu španělských dobyvatelů se region změnil k nepoznání. Evropané s sebou samozřejmě přivázeli své recepty a zvyky, ovšem také nemoci a mocenské ambice. Do Jižní Ameriky přivlekli také množství otroků z Afriky, jejich stopa je patrná například v brazilském státu Bahia.

V Jižní Americe existuje několik zemí, jejichž hranice se tak docela neshodují s hranicemi historickými a přirozenými. Z gastronomického hlediska lze Jižní Ameriku rozdělit na tři regiony, které se poměrně výrazně odlišují jeden od druhého. V daném státě se pak může kuchyně různit právě v závislosti na konkrétní oblasti. Něco ale sdílejí napříč Jižní Amerikou — jídlo pro místní obyvatele znamená příležitost setkat se s rodinou a přáteli, zahrát a poslechnout si hudbu a užít si zábavy. Kromě toho v celé Jižní Americe nehledě na region narazíme na plněné taštičky EMPANADAS. V Chile jen budou mít víc cibule, v Argentině do nich přidají i vejčička, rozinky a olivy, někde je pečou v troubě a jinde zase smaží.

Andy

Na svazích a náhorních plošinách And patří mezi základní potraviny brambory, které zde mají svůj původ. Znají jich tu čtyři tisíce druhů v rozličných barvách, velikostech a samozřejmě s jinou chutí a využitím. Velmi oblíbené jsou PAPAS AMARILLAS (žluté brambory), stejně jako bílé, fialové či růžové odrůdy. Již od dob Inků nechávají místní vybrané druhy brambor zmrznout a poté vyschnout na slunci, vzniklé CHUÑO vydrží dlouhé skladování a vyrábí se z něj bramborová mouka. Doma je tu i quinoa (nebo-li merlík chilský), která si v posledních letech našla cestu i do našich obchodů. Bohatý výběr mají obyvatelé Peru, Bolívie, Chile, Kolumbie, Ekvádoru, Venezuely a Argentiny i co se týče kukuřice — na kukuřičné placky AREPAS se používá kukuřice s velkými bílými zrny, jiný typ se užívá na popcorn a jiný zase na všudypřítomné GANCHO — opečenou kukuřici, která se zobe třeba k CEVICHE. Ceviche by se dal nazvat tatarákem z ryby, ale to by zdaleka nevystihovalo kultovní status tohoto jídla v Latinské Americe. Každá země má na něj „svůj“ recept, základ, spočívající v syrové rybě nebo mořských plodech marinovaných v citrusové šťávě se solí a chilli, ovšem zůstává stejný. Se zápalen sobě vlastním se Latinoameričané rádi dohadují, odkud ceviche vlastně pochází. Podle odborníků to bude zřejmě Peru, kde se podobné jídlo (samozřejmě bez citrusů, které přivezli na kontinent až Španělé) podávalo již před dvěma tisíci lety. Působení kyseliny z citrusů provádí s masem hotové zázraky. Zbělá a vypadá uvařeně, přídavek chilli pak zabrání množení bakterií v jídle a hlavně krémové a kyselé rybě dodá další chuťový rozměr. Místní variace se liší podle toho, zda se použijí ryby či korýši, přidávají rajčata, česnek, koriandr, ale třeba i v tom, zda se servíruje ve skleničce na vysoké noze, nebo na talířku. V cevicheriích vám často také nabídnou na uvítanou panáka pikantní marinády, ve které se ryba připravuje pod názvem LECHE DE TIGRE nebo LECHE DE PANTERA.

Peruánci si dobré jídlo umí vychutnat, v Limě se proto každoročně koná největší food festival v Jižní Americe.

Uvidíte tam třeba speciální způsob pečení prasete v kovové vaně, na kterou se položí rošt s uhlíky. Teplo zahřívá kůži seshora, tuk stéká po mase dolů a výsledek je úžasně křupavý a chutný. Na uhlíky Peruánci položí ještě jeden rošt a na tom si pak opékají CHORIZO nebo špízy ANTICUCHOS. Lamí maso marinované v AJÍ PANCA, napíchané na špízy a opékané na grilu dnes nahrazuje hovězí, někdy i hovězí srdce. Maso lam a morčat je v Peru dodnes běžnou součástí jídelníčku.

Peruánci si spolu s Bolivijci velmi potrpí na pálivé, právě v těchto regionech je chilli doma a místní se bez něj nemohou obejít. Můžete zde narazit na desítky nejrůznějších druhů AJÍ a ROCOT (někdy také nazývané LOCOTO) všech možných barev i velikostí, spoustu papriček objevíte ale i v místní přírodě. Pokud jídlo není pikantní samo o sobě, vše zalévají místní pálivou omáčkou s HUACATAY (černou mátou).

V Bolívii pak na stole nikdy nechybí LLAJWA, kterou připravují rozdrčením jednoho rajčete a pěti papriček rocoto s černou mátou, koriandrem nebo UIRUIŇOU (bolivijský koriandr). Bolivijci tradičně používají BATAN — kamennou desku, na níž ingredience drtí dalším kusem kamene, který prý salse dodá mnohem lepší aroma než rychlé nože v mixéru. Peruánci jsou zvyklí mít k jídlu výběr pálivých omáček jako salsa de rocoto, ají verde s koriandrem, jalapeňem a někdy i majonézou, avokádovou salsa de palta nebo salsa huancaina se sýrem pastou z ají amarillo. Jeden peruánský známý nám vyprávěl, že ceviche je pro něj vzpomínkou na domov a spolu s krajany si ho neodpustí jednou za čas ani v Praze. Snad proto, aby si co nejvíc připomněl ostrou peruánskou kuchyni, přidává si do ceviche vždycky aspoň tolik chilli, aby mu po tvářích tekly slzy.

Obyvatelé horských oblastí nedají dopustit na syté husté polévky CHUPES, ve kterých kombinují fazole, kukuřici, brambory nebo dýni. Ty byly základní nabídkou tzv. PICANTERÍAS, domácích vývařoven, do nichž se vcházelo přes kuchyni, kde zákazníci rovnou omrkli, co je dobrého. Tyto malé podniky každý den v týdnu nabízely jeden druh vydatné pikantní polévky. V dnešní době v zemi bohužel pomalu mizí a nahrazují je klasické restaurace, kde do kuchyně tak snadno nenakouknete.



O původu tohoto latinskoamerického salátu z čerstvé ryby a plodů moře se vedou spory. Někteří tvrdí, že se v zemi jí už od nepaměti, jiní datují jeho příchod společně se španělskými konkvistadory. V Peru je každopádně považován za národní jídlo. Jedná se o nádherně svěží pokrm, který kombinuje páli-
vost papriček a jí limón, kyselost limetek s krásně krémovou konzistencí bílého rybího masa, nebo krevet. Říká se, že dobře připravené ceviche vyléčí každou kocovinu.

4 filety mořského vlka,
nebo platýse

200 g krevet, očištěných

2 červené cibule, nakrájené
na půlkruhové plátky

2 papričky a jí limón, nebo
rocoto, nakrájené nadrobno

2 lžičce koriandru,
nasekaného

šťáva z 16 limetek

sůl, pepř

hrst ledu, nasekaného

1. Filety nakrájíme asi na 1 cm velké kostky a vložíme do misky s ledem.
2. Osolíme a dochutíme česnekem, zázvorem a pepřem podle chuti.
3. K rybě dáme koriandr, limetkovou šťávu a chilli papričky a dobře promísíme.
4. Necháme chvíli marinovat a na závěr vmícháme cibuli.
5. Podáváme studené, s vařenou kukuřicí a sladkými bramborami.

Tip! Ceviche můžeme připravit i z krevet nebo chobotniček.

těsto

400 g předvařené
kukuřičné mouky *masarepa*

375 ml vlažné vody

250 ml vlažného mléka

1 lžice másla, rozpuštěného

sůl, pepř

olej

trhané vepřové

1,5 kg vepřového plecka

2 lžičky cukru

2 lžičky hnědého cukru

2 lžičky soli

1 lžička pepře

1 lžička kajenského pepře

1 lžička sladké papriky

půl lžičky kurkumy

3 stroužky česneku,
propasírovaného

1 cibule, nakrájená nadrobno

půl lžičky římského kmínu

1 cibule, rozpůlená

1 jablko, očištěné
a nakrájené na čtvrtky

Arepas s trhaným vepřovým a dipem guasacaca (Venezuela)

Taštičky z kukuřičné mouky plněné masem, sýrem nebo ovocem najdeme po celé Jižní Americe. Jsou typickým rychlým pouličním jídlem a požívají se namáčené do různých omáček a dipů. V Latinské Americe se arepy připravovaly po tisíciletí, dávno před příchodem Španělů. Ve Venezuele slouží jako základ jídelničku a požívají se po celý den, jak k snídani, svačině, tak k večeři. K arepám se často podává avokádový dip podobný GUACAMOLE zvaný GUASACACA (nebo WASAKAKA). Oproti svému slavnějšímu protějšku zahrnuje i petrželku a je o něco tekutější. Svůj recept na skvělé trhané vepřové nám poskytl James Selby z Chilli SOS.

1. Připravíme si maso, ze kterého odstraníme vnější vrstvu tuku a blány.
2. V misce smícháme koření a celý kus masa smění rovnoměrně potřeme.
3. Necháme marinovat přes noc, nebo alespoň 4 hodiny.
4. Vaříme v pomalém hrnci, nebo pečeme v troubě při nízké teplotě, dokud teplota uvnitř masa nedosáhne 89 °C. Před tepelnou úpravou můžeme do hrnce nebo zapékací mísy přidat i cibuli a jablko pro větší šťavnatost.
5. Když je maso hotové, necháme ho asi 30 minut odstát zabalené v aluminiové fólii a potom ho pomocí dvou vidliček natrháme.
6. Na arepas v misce smícháme mléko s vodou. Přidáme máslo a sůl.
7. Do směsi nasypeme kukuřičnou mouku a vypracujeme těsto.
8. Z těsta formujeme kuličky o velikosti tenisového míčku. Z nich tvoříme asi 2 cm tlusté placičky o velikosti dlaně.
9. Placičky smažíme na tenké vrstvě oleje, asi 7–9 minut z každé strany dozlatova.
10. Avokádo, papriku, jalapeño, cibuli a česnek dáme do mixéru. Přilijeme trochu oleje a limetkové šťávy a rozmixujeme dohladka. Přidáme petrželku a koriandr, osolíme a opepříme.



guasacaca

2 zralá avokáda, nakrájená na menší kousky

4 stroužky česneku

1 zelená paprika, nakrájená na kostičky

1 cibule, nakrájená na kostičky

2 jalapeño papričky, nakrájené na menší kousky

hrst petrželky, nasekané

hrst koriandru, nasekaného

šťáva z půl limetky

sůl, pepř

olej

11. Na každou placičku servírujeme trhané vepřové a omáčku guasacaca podle chuti. Můžeme posypat i čerstvým sýrem. Podáváme teplé.

Tip! Arepas lze podávat i plněné sýrem, smaženým vejcem nebo oblíbeným salátem. Chceme-li placičky zdravější, můžeme je upéct i v troubě. Pro barevnost lze do těsta přidat třeba rozmixovaný koriandr, uvařenou červenou řepu mrkev.