

Balkánské dezerty

Baklava je možná nejpoblárnějším řeckým (ale nejen řeckým) dezertem. Toto bohaté, sladké pečivo je připraveno z mnoha vrstev tzv. filo těsta. Těsto filo je základem pro většinu řeckých pekařských specialit, jako jsou pity a dezerty.



Používá se pro slané i sladké dobroty. Filo znamená v překladu list. To je docela přesné označení pro plátek těsta vyválený do téměř průhledné tloušťky. Takové těsto, naplněné nasekanými ořechy, je oslazeno cukrovým sirupem nebo medem.

Baklava může mít různé tvary. Připravuje se jako trojúhelníkové šátečky či rolády. Také náplň má několik variant. Vlašské ořechy můžeme nahradit třeba pistáciemi. Je možné poměr ořechů různě zkombinovat.





Baklava se objevuje v mnoha kuchyních v oblasti, kterou kdysi ovládala bývalá Osmanská říše, ve Střední Asii, a v zemích mezi nimi. Například v Bosně a Hercegovině má většina Bosňanů ráda místní baklavu bohatou na ořechy a náplň. Je to obvyklý recept, ale místo domácího těsta filo se používá zmrazené těsto, které je k dispozici v mnoha obchodech. To kupované těsto je jiné než v Česku prodávané listové těsto. Řecké listové těsto fila (nebo jufka) se dá ale pořídit v obchodech s tureckými potravinami.

Bosňáci, tedy bosensko-hercegovští muslimové jedí baklavu při zvláštních příležitostech, nejvíce o svatém měsíci ramadánu (bosensky Ramazan) a při svátku Eid (bosensky Bajram).

Tento klasický orientální recept se pak usadil i v řecké kuchyni a jak jsme říkali, je snad nejrozšířenější z tamních sladkostí. Každá hospodyně ho samozřejmě dělá trochu jinak, některé přidávají skořici, jiné citrónovou kůru.

<https://www.vareni.cz/recepty/stredomorska-baklava/>

<https://www.i60.cz/clanek/detail/26211/sladke-recko-dezerty-ktere-je-dobre-ochutnat>

Rizogalo je rýžový pudink v tradičním řeckém stylu ochucený vanilkovými lusky a skořicí. Rizogalo jednoduše znamená „rýžové mléko“, *rizo* znamená „rýže“ a *galo* je v řečtině „mléko“. Kvalita rýže použitá při výrobě tohoto rýžového pudinku je velmi důležitá. I když se jeho příprava a chuť velmi liší, konečný produkt je vždy stejný - bohatý a krémový. Aby se dosáhlo požadované konzistence a textury, používá se krátkozrnná bílá rýže.



Na recept rizogala potřebujeme tyto suroviny:

- tři čtvrtě hrnku rýže
- 1 l mléka
- kůra z citrónu
- 10 lžiček cukru
- skořicový prášek

Rizogalo připravíme takto:

Rýži dáme do hrnce s vodou a vaříme. Až bude rýže zcela měkká (voda by se měla téměř vsáknout a vypařit), přidáme mléko, citrónovou kůru a cukr a povaříme na mírném ohni, aby mléko nevzkypělo. Až se srazí, odstavíme z ohně. Pomocí naběračky uděláme kopečky, necháme vychladnout a posypeme skořicí.

Kadaif je jedním z nejoblíbenějších a nejkrásnějších řeckých a také tureckých dezertů. Připravuje se ze speciálního typu nudlí nazývaných kataifi. Mimo Řecko je lidé přezdívací sladké špagety.



Říká se mu tedy řecké špagety, ale pozor, s těstovinami nemá nic společného, jen snad vizuální podobu. Je to hromádka velice tenoučkových nudliček, téměř vlásků, spojená měkkou hmotou plnou medu a ořechů. Nudle nebo nitky z filo nebo kadaif těsta se zabalí do klubka nebo válečku, potom se pečou na másle nebo oleji a jsou přelity velmi sladkým sirupem či medem. Je samozřejmě možné experimentovat s tvarem a také s náplní.

Lukumades jsou malé zlaté kuličky smaženého těsta a jsou podobné koblihám, namočené v sirupu, medu nebo čokoládě a posypané mletými oříšky a skořicí. Typický řecký streetfood.



Lukumades si můžeme připravit i doma, tady je recept:

200 g jogurtu
200 g hladké mouky
2 vejce
kypřící prášek do pečiva
lžička krupicového cukru
olej na smažení
med
mletá skořice
vlašské ořechy na ozdobu

Vejce vyšleháme s jogurtem, přidáme hladkou mouku s práškem do pečiva a cukr. Vytvoříme těsto, které pomocí lžičky dáváme do rozpáleného oleje a smažíme do zlatova. Hotové koblížky polijeme medem a posypeme skořicí. Nakonec ozdobíme nasekanými ořechy.

Galatopita –mléčný koláč nebo Galatópita, jak se mu říká v řečtině, je oblíbený koláč, který prý miloval i starořecký bůh Hermes.



Tiganites s medem a ořechy – to je tradiční řecká palačinka. První zmínka o ní pochází už z 6. století před naším letopočtem od starořeckého básníka Kratinusoma, který s obdivem popisuje horkou páru vznášející se z horkých ranních palačinek.



Řecký jogurt s medem a ořechy



Chalva patří k jednomu z nejstarších orientálních cukrovinek. Název pochází z arabského slova *hilwa*, sladký.

Existují různé druhy chalvy. Jeden z nich je tzv. **tachan chalva**, která je vyrobena ze sezamových semínek.



Bílá chalva se připravuje z tekuté glukózy, je hodně tvrdá a připravila nejednoho člověka o zubní plombu. Do ní, stejně jako do nuga chalvy, se přidávají ořechy.



Nuga (nugátová) **chalva** je také bílá, ale může být i hnědá. Připravuje se z bílků, cukru a mouky. Směs se obvykle rozloží mezi dva pláty oplatek, aby získala tvar, který drží, protože je velmi drobivá.



Lokum, též rahat lokum neboli „turecké potěšení“ je druh měkké cukrovinky z oblasti Balkánu a Přední Asie, připomínající konzistencí želé. Vyrábí se ze škrobu a cukru, které se svaří ve vodě spolu s různými příchutěmi jako jsou růžová voda, bergamotová silice, mátová silice, zázvor, skořice a další, mohou se přidat sekané ořechy (mandle, pistácie). Pro lepší vzhled se používají různá barviva. Hmota se nechá ztuhnout a nakrájí se na kostky, které se obalí v kokosu nebo moučkovém cukru, aby se jednotlivé kousky k sobě nepřilepily.



Dort Tri leče – Tres leches

Dort Tri leče je ještě znám jako “dezert bývalé Jugoslávie”

Kombinace sušenky namočené v bohaté mléčné chuti a karamelového krému je neobvyklá, ale přesto dokonalá, a tak není divu, že se tento dezert stal tak oblíbeným. Říká se, že tento dort pochází z Latinské Ameriky, ale rozšířil se po celém světě, takže je také považován za domácí i v balkánských zemích, jako je Kosovo a Albánie. Korpus je bohatě namočený ve směsi mléka, kondenzovaného mléka a šlehačky a po vychladnutí získá výjimečnou šťavnatost a osvěžující mléčnou chuť.



Papanaši je druh koblihy vyráběný ze směsi tvarohu či sýra, vajíček a mouky. Před podáním je zalitá kysanou smetanou a džemem.

Ingredience

- 1 lžíce cukru
- 2 vejce
- 40 g másla
- 1 citron
- 200 g tvarohu
- 120 g hladké mouky
- 120 g tuku na smažení
- 4 dc kysané smetany



Tvaroh prolisujeme, dobře promícháme s vejci, cukrem, nastrohanou citronovou kůrou, máslem a prosetou moukou. Vypracujeme v těsto, ze kterého vyválíme placku asi půl centimetru silnou a vykrajujeme z ní tvořítkem kulaté koláčky. Smažíme v horkém omastku dorůžova. Podáváme polité kysanou smetanou a ozdobené džemem.