

# Řecké sladkosti a s nimi spojené zajímavosti

Řecké sladké dezerty jsou si s ostatními balkánskými podobné, ale přece jen, vzhledem k různorodosti pěstovaných plodin na pevnině i na ostrovech, kraj od kraje se najdou zajímavé kulinářské odlišnosti.

Mezi ty nejznámější dezerty patří bezesporu **baklava**. O jejím původu se neustále vedou spory mezi Řeky, Turky a Armény, přičemž podle názvu budou původci skutečně zřejmě Arméni. „Bahk“ znamená v jejich jazyce půst a „halva“ je sladkost. Je to původně slavnostní dezert připravovaný o velikonoční neděli, sestávající ze čtyřiceti vrstev tenoučkého těsta (každá za jeden postní den). Dnes se toto těsto (řecky „filo“) dá koupit hotové, podobně jako u nás listové.

A recept samotný zde:

Připravené těsto,  
225 g přepuštěného másla,  
225 g sekaných vlašských  
ořechů (dnes se z důvodu  
nejrůznějších alergií  
ořechy nahrazují  
pistáciemi nebo  
mandlemi), 8 lžic cukru  
a 1 lžička skořice.

Ingredience na sirup: 350 g  
cukru, 350 ml vody, 1 lžice  
citrónové šťávy, kousek celé  
skořice.



Příprava: Ingredience na sirup všechny svaříme do husté konzistence (asi 10 minut) a necháme vychladnout.

Hlubší plech vymažeme máslem a klademe po dvou listech těsta, potíráme máslem a sypeme ořechy (lze kombinovat i různé druhy). Po navrstvení všech listů celé zalijeme máslem a pečeme ve středně rozpálené troubě asi 20 minut dozlatova. Zchladlý dezert pak přelijeme sirupem.

Je možné vrstvit i tak, že do horních vrstev už pak nepřidáváme ořechy, jen promazáváme. Pak vznikne zajímavá listová čepice, viz obrázek.

**Bougátsa** (čtete bugátsa) – řecké pečivo (má sladkou i slanou variantu) se vyrábí z krupice a pudingu nebo se plní sýrem či masem mezi vrstvami filo těsta. Jeho obliba je největší v severním Řecku, v oblasti Soluně, Serresu nebo Verie, kde se peče její velmi sladká varianta na rozdíl od té soluňské, která je jemnější a méně sladká. Sem ji ve dvacátých letech dvacátého století přivezli maloasijské řečtí uprchlíci z Konstantinopole.

V různých obměnách se s ní můžeme setkat i jinde na Balkáně (banica, burek).

#### Co vše je potřeba?

1,5 litru mléka, 5 vajec, 350 g moučkového cukru, 150 g hrubé mouky, 350 g filo těsta, 30 g másla, cukrová poleva, mletá skořice

**Příprava:** Ohřejeme mléko (ne do varu), ušleháme žloutky, vmícháme do nich cukr a mouku, až se vytvoří hustý krém. Ten za stálého míchání vlijeme do teplého mléka a znovu postavíme na rozehřátou plotnu. Opět mícháme až do konzistence hustého krému. Přidáme máslo a odstavíme z plotny, necháme zchladnout. Na vymazaný plech vrstvíme polovinu listů, které jeden po druhém prokapáváme máslem. Nyní vrstvené těsto zalijeme připraveným chladným krémem. Poté dále vrstvíme zbylé listy těsta a opět prokapáváme máslem. Na poslední, vrchní list už máslo nekapeme. Nožem na plechu lehce vyznačíme řezy (asi ve dvou až třech vrstvách těsta) a

navrch položíme svačinový savý papír a pečeme v hodně předehřáté troubě na střední teplotu asi 30 minut. Ještě za tepla celou bougatsu přelijeme cukrovou polevou a posypeme skořicí. Řeckové zbožňují bougatsu podávanou ještě teplou.



Dnes se bougatsa vyrábí i strojově ve velkém a prodává se jako polotovar. Tvaruje se do velkých točených šneků, které se pak krájí na řezy jako dort a sypou se moučkovým cukrem.

**Chalva** – stejně jako předešlé dva dezerty je velmi oblíbená na celém Balkáně, a nejen tam. Patří mezi top cukrovinky nejen v arabském světě, ale v celé oblasti Orientu. Její název pochází z arabského slova „hilwa“, sladký.

Tradičně se tato cukrovinka vyrábí z olejnatých sezamových semínek, ale kupříkladu v Rusku, Bělorusku a na Ukrajině je velmi oblíbená chalva ze slunečnicových semínek.

Na Balkáně, Blízkém východě a ve Středomoří se chalva podává v „suché“ formě (první obrázek), zatímco v Indii, Íránu a v Pákistánu se konzumuje s příměsí medu, rozinek, datlí a sušeného ovoce.

K její domácí výrobě jsou potřeba následující ingredience: 3 čajové šálky polohrubé mouky (nebo půl na půl s krupicí), 1 šálek másla, šálek cukru, 4 vejce, půl šálku mandlových plátků (nebo sezamová semínka), 1 rovná lžička skořice.

Řeckou ostrovní specialitou je ještě příměs strouhané sušené pomerančové kůry (prostřední obrázek) nebo drcené fíky, sušené nebo proslazené ovoce, čokoláda (třetí obrázek) či mletá káva. Na ostrově Chios přidávají do těsta strouhanou Mastichu, vlastní jedinečnou specialitu.

Na sirup: 2 a půl čajového šálku cukru, 3 šálky vody, kousek celé skořice, 2-3 hřebíčky

Příprava: Mouku smícháme se skořicí, ušleháme máslo do běla, přidáme žloutky utřené s cukrem. Z bílků vyšleháme sníh, který opatrně přidáváme k žloutkům střídavě s moukou. Pak lehce vmícháme mandle. To celé vylijeme na vymazaný plech a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 45 minut. Sirup z připravených ingrediencí lehce necháme několikrát přejít varem. Připraveným sirupem hotovou chalvu polijeme ještě teplou a necháme





vychladnout. Pak podáváme krájenou na kostky.

**Lukumades** jsou smažené kuličky notoricky známé snad z každé řecké letní destinace, kde se smaží přímo na ulici a jejich vůně láká již zdaleka. Tato kulatá laskomina se na Balkán dostala možná s Turky, ale její původ je zaznamenán v arabských kuchařských knihách již ve 13. století. Arabské slovo „luqma“ znamená sousto. Lukumas je řecký výraz, lukumades pak jeho množné číslo.

Jde o kynuté těsto, z něhož se ručně dělají kuličky, jež se smaží v horkém oleji. Poté se polévají medem nebo sladkým sirupem s růžovou vodou (pozůstatek starého arabského receptu) a sypou se skořicí, cukrem, sekanými oříšky všeho druhu nebo se polévají pistáciovým, vanilkovým nebo čokoládovým krémem – dle chuti a libosti.

**Potřebné ingredience:** 650 g hladké mouky, 1 kostka kvasnic, 1 lžička jemné soli, olej na smažení

**Sirup:** 2 čajové šálky cukru, 1 šálek medu, 1 šálek vody, skořice

**Příprava:** Mouku – prosetou, aby byla kypřejší – nasypeme do mísy, přidáme sůl, uděláme důlek, do něhož vložíme kvasnice a nalijeme vlažnou vodu. Zlehka mícháme a vytváříme lehkou kaši, ne hustou, ne řídkou. Vymíchané těsto necháme odpočinout na teplém místě a kynout. Těsto je připravené, když se tvoří bubliny. Do většího hrnce nalijeme větší množství oleje, rozpálíme a navlhčenou rukou a lžící těsto protlačujeme sevřenou pěstí do kuliček a házíme do rozpáleného oleje. Jakmile se kuličky nafouknou a zezlátnou, vylovíme je děrovanou lžící a necháme nejlépe na mřížce okapat. Kuličky pak podáváme polité sirupem a sypané skořicí, oříšky nebo cukrem, podle chuti.



**Kataifi**, cukrovinka, kterou lze koupit v každé řecké cukrárně, je, jako mnohé další, kromě Balkánu oblíbená v Turecku a na Blízkém východě, odkud pochází. „Kataif“ je arabský název pro speciálně vyráběné tenké nudle, které jsou pokrm v arabském světě hodně populární. Stejně pak tomuto dezertu říkají ve všech zemích bývalé Jugoslávie, v Bulharsku i v Albánii.

**K jeho přípravě je třeba:** 450 g těsta kataifi, 250 g vlašských, hrubě sekaných ořechů, pistácií a mandlí, 1 lžička skořice, špetka hřebíčku, 250 g másla

**Sirup:** 450 g cukru, 3 dcl vody, kůra z jednoho citronu, 1 tyčka skořice

**Příprava:** V tomto případě začneme přípravou sirupu, kdy vše smícháme do menšího kastrolku a přivedeme k varu. Až se všechno cukr rozpustí, bude sirup hotový a necháme ho vychladnout.

Následně si připravíme náplň. Použijeme mixér, do něhož nasypeme ořechy, hřebíček a skořici a nahrubo nasekáme. Lze přidat i pistácie a mandle.

Rozpustíme máslo a vymažeme celý pekáč nebo vysoký plech.

Rozbalíme těsto kataifi, rozpracujeme ho v rukách, roztrháme na několik jednotlivých kusů, roztaháme prameny, aby se těsto prodýchlo. Pak je zakryjeme vlhkou utěrkou.

Vezmeme jeden kousek těsta, rozložíme ho na vál nebo na podložku, pokapeme rozpuštěným máslem a na jeden konec položíme lžici náplně. Poté celé sbalíme do válečku a prsty lehce uzavřeme konce. Takto vyrobíme z veškerého materiálu rolky a položíme na pekáč nebo plech vymazaný



rozpuštěným máslem. Rolky potřeme máslem a upravíme je na pekáčku tak, aby mezi nimi nebyly mezery. Takto připravené pokapeme máslem ještě jednou.

Pečeme v předehřáté troubě na 170-180 °C asi hodinu, dokud se nezbarví dozlatova až do červena.

Po vyjmutí plechu z trouby přeléváme horké kataifí sirupem. Pak zakryjeme ai na 10 minut utěrkou. Zbytek sirupu použijeme při podávání. Aby byl dezert ještě lahodnější, doporučuje se podávat ho s kopečkem vanilkové zmrzliny.

**Portokalópita**, pomerančový koláč, stejně jako „milópita“, jablkový koláč, či „vanilópita“, vanilkový koláč, jsou velmi oblíbené řecké dezerty. Portokalópita je pro nás navíc o to zajímavější, že je jeho součástí citrus, což v našich zeměpisných podmínkách není příliš obvyklé, snad s výjimkou kompotovaných mandarinek.

Pomerančové řezy se ale nepřipravují všude, jsou výsadou jen některých Jónských a Egejských ostrovů a připravují se též na Krétě.

Zvláštní pozornost přípravě tohoto voňavého, sladkého dezertu věnují na ostrově Chios, kde do něho přidávají, tak jako do několika dalších cukrovinek, již výše zmíněnou mastichu, jedlou pryskyřici, která se nezískává nikde jinde na světě a má blahodárné léčivé účinky zejména na zažívací trakt.

Které suroviny na pomerančový koláč potřebujeme? 450 g polohrubé mouky, 250 g slunečnicového oleje, 200 g cukru, 1/2 kg chioské pryskyřice, 5 vajec, 500 g jogurtu, 2 dcl mléka, 20 g prášku do pečiva, pomerančové aroma a kůru, 100 g pomerančové marmelády na pomazání

Sirup: 600 g cukru, půl litru vody, 4 pomeranče nebo 1 pomerančový džus + kůra, vanilka

Postup: Začneme sirupem, pomeranče umyjeme a rozdělíme na 4 díly. Necháme přes noc v chladničce. Následujícího dne vylisujeme z pomerančů šťávu. Přidáme stejné množství vody, cukr a uvedeme do varu. Pěnu 1-2krát odstředíme a necháme 10 minut vařit. Přidáme vanilku a citronovou kůru a šťávu povaříme 20-25 minut.

Ze všech ostatních ingrediencí připravíme postupným vmícháváním těsto, přičemž vejce nejprve rozšleháme. Vše do hladka promíchané necháme odstát asi 10 minut a předehřejeme troubu na 160 stupňů. Pečeme při střední





teplotě ve vymazaném pekáčku asi 30 minut dozlatova. Koláč je hotov, když se začne dělit od stěn pekáče. Ještě horký koláč potřeme marmeládou, která na povrchu udělá zajímavou krustu, a polijeme sirupem. Zakryjeme celofánem a na druhý den vložíme do chladničky.

Před servírováním koláč zdobíme plátky pomeranče, v našich podmínkách můžeme dozdobit i šlehačkou.

Na ostrově Chios strouhají pryskyřici mastichu a zdobí jí pomerančové řezy těsně před servírováním.

**Melomakaróna** je jedno ze dvou **vánočních cukroví**, které se tradičně pečou pouze v tento sváteční čas. „Melomakaróna“ znamená v překladu těsto namáčené v medu. Cukroví, které má tvar vajíčka, se původně nazývalo makarónia a bylo servírováno i při pohřebních hostinách. V současné době se v Řecku připravuje především na Vánoce.

#### Suroviny:

na sirup: ½ litru vody, 800 g krystalového cukru, 150 g medu, 3 tyčinky skořice, 3 hřebíčky

na těsto: 500 ml oleje, 1/2 hrnku krupicového cukru, 4 lžíce brandy, 50 ml pomerančového džusu, 800 g hladké mouky, 1/2 lžičky mletého hřebíčku, 1 lžička kypřicího prášku do pečiva, 1/2 lžičky jedlé sody

#### postup:

Sirup: vaříme všechny přísady kromě medu, dokud se cukr nerozpustí. Stáhneme z plotny, přidáme med a mícháme, dokud se emulze zcela nespojí.

Poté necháme 3-4 hodiny vychladnout. Než sušenky vyjmete z trouby, musí být sirup chladný. Lze tedy sirup připravit i den předem.

Těsto: v míse smícháme olej, cukr, pomerančový džus a brandy, přidáme mouku promíchanou s kypřicím práškem a sodou a vše lehce promícháváme.



Z těsta tvarujeme menší šišaté bochánky, asi 4 cm velké, rozložíme je na nevymazaný plech, přitlačíme vidličkou a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 30 minut.

Po vyjmutí z trouby ještě horké přelijeme sirupem a posypeme mletými nebo sekanými oříšky. Před podáváním ještě můžeme posypat skořicí.

---

**Kourampiédes** (čtěte kurabiédes) jsou mandlové sušenky oblíbené v Řecku, na Kypru a v řeckých komunitách v Anatolii i v řecké diaspoře po celém světě. Jsou podobné mnoha dalším sušenkám známým jako „qurabiya“ nebo pod podobnými názvy užívanými v osmanské a perské kuchyni.

Jde o druh pečiva s mandlemi, jehož součástí jsou přísady máslo, mouka, cukr, sůl a případně vanilka nebo brandy (první obrázek).

Nejběžnější příchuť je právě vanilka, ale další variantou je příchuť řecké brandy (Metaxa), na Chiosu se přidává masticha, v Thrákii a Makedonii růžová voda.

V některých regionech Řecka má vánoční kourampiédes silné aroma hřebíčku.

Kourampiédes jsou také velmi populární při zvláštních příležitostech, jako jsou křtiny, ačkoli dnes jsou v Řecku v nabídce cukráren po celý rok, neboť jsou velmi vyhledávané turisty. Ti je žádají v některých tavernách jako zákusek ke kávě.

V Turecku nebo i v některých Turky obydlených oblastech Bulharska se též můžeme setkat s „acıbadem kurabiyesi“ – mandlovými sušenkami velmi podobnými bulharským vánočním medenkám (druhý obrázek). Další obdobou je „ghorayeba“ – křehké mandlové pečivo vykrajované do tvaru půlměsíce (poslední obrázek) – výsada muslimských oblastí až do Persie.

Na přípravu potřebujeme: 3/4 kg másla, 1 sklenici moučkového cukru, 2 žloutky, 2 dcl vody, 1 lžičku kypřicího prášku, 1/2 sklenky brandy, 1300 g hladké proseté mouky, 1/2 kg oloupaných spařených pražených mandlí a asi 1 kg moučkového cukru na posypání.





Příprava: Předehřejeme troubu na 200 stupňů. V pánvi rozetřeme mandlová jádra a mandle osmahneme dozlatova. Vyjmeme z trouby, odložíme a troubu stáhneme na 180 stupňů. Když mandle vychladnou, nasekáme je nahrubo. (V obchodech jsou dnes již k dostání sekané mandle.) Poté rozmícháme máslo a moučkový cukr a šleháme, aby vznikla velmi nadýchaná krémová směs. Přidáme vaječné žloutky, vodu, prášek do pečiva a brandy a pokračujeme v šlehání až do úplného zpracování. Dále s opatrnou příměsí mouky a mandlí pokračujeme v prošlehávání.

Z hotového těsta tvarujeme kuličky (asi 4 cm) nebo kulaté placičky, vkládáme do pekáče na pečicí papír. Pečeme je v předehřáté troubě 20-30 minut podle jejich velikosti. Sušenky jsou hotové, když zhnědnou a jejich povrch „vyskočí“. Vyjmeme je z trouby a necháme je 8-10 minut „stát“ a vychladnout. Pak je důkladně obalíme v moučkovém cukru.

Vypracovala: Bc. Miloslava Vobrubová, absolventka oboru balkanistika na FF MU