

do Terama, na kopec Gran Sasso. Je to nádherný kraj v Abruzzách,

• Podávejte s čerstvými rajčaty a červeným vínem.



půdky. Lístek byl psán francouzsky a já tu řeč neovládám. Zaujalo

se všim všudy, včetně hudby, kterou posloucháme.

► GOURMET TIPY A TRIKY

Kaviár – dekadentní pochoutka

Není snad luxusnějšího požitku než pravý kaviár s pravým šampaňským. Ale proč, když jde jen o „obyčejné jikry“? A proč je tak drahý?

Kaviár jsou jikry neboli vajíčka samice jesetera – ryby, která se vyskytuje především v Kaspickém moři. Zapršáhlí milovníci kaviáru vám řeknou, že právě jen černý kaviár z těchto ryb je ten jediný pravý.

Na druhou stranu – všechny ryby se rozmnožují a všechny kla-

dou jikry, takže kaviár se připravuje i z jiných druhů ryb, například z lososa, tuňáka, létajících ryb či pstruha. Kaviár z těchto druhů ryb pak můžete najít v chladicích boxech supermarketů za podstatně nižší ceny než ten pravý. Je potřeba zdůraznit, že kaviár z jiných druhů ryb není méně kvalitní, ale prostě jiný – především chuťově.

Prakticky každý kaviár se po vyjmutí z ryby musí zpracovat naložením, aby se zvýraznila jeho chuť. Porce kaviáru obsahuje čtyři až osm procent soli, což jej společně s vysokým obsahem cholesterolu nečiní právě zdravou pochoutkou. Sůl je však potřeba také k jeho uchování, protože čerstvý kaviár se velmi rychle kazí. Nicméně čím méně soli, tím kvalitnější a čerstvější zboží.

Kvůli této pochoutce, jejíž konzumace se ve velkém rozjela až počátkem 20. století, došlo k drasti-

kému snížení populace jeseterů v mořích. Jejich lov se proto začal kontrolovat, export se omezil a cena kaviáru z jeseterů se vyšplhala do astronomických výšin.

Nejdražší druh, beluga, dosahuje částky až 5000 Kč za 30 gramů. Kaviár beluga má veliké kuličky světle modré až černé barvy a krémovo-máslové chuti. Přezdívá se mu též almaz, což znamená diamantový.

Dalšími dvěma exkluzivními druhy jsou ossetra a sevruga. Jikry jesetera ossetra jsou poněkud menší a mají tmavě hnědou až zelenošedou barvu a ořechovou příchuť. Kaviár sevruga je nejmenší a nejjemnější. Zabarven je šedočerně. Největšími producenty těchto tří druhů pravě-



ho černého kaviáru jsou Rusko a Írán, přičemž Írán má v současnosti mnohem lepší kontrolu kvality, takže je výše ceněn. U nás se dají zakoupit od jediného dodavatele – Neptun Delikates. Ke kaviáru dostanete certifikát potvrzující jeho původ.

Nejlepší alternativou, která je dostupná běžnému konzumentovi, je lososový kaviár – středně velké, syté oranžové kuličky seženete za pár stovek na běžném trhu. Hitem poslední doby je kaviár tobico, který se připravuje v mnoha příchuťech a barvách, a ač pochází z Islandu, používá se především v japonském sushi a sashimi.

Kaviár se doporučuje konzumovat co nejjednodušeji. To znamená v místičce na ledové tříšti, s trojhránky toustu nebo s kolečky blinů (druh lívanečku). Dobře se ale hodí i na plátky kvalitních vařených brambor se zakysanou

smetanou, kterou můžete dochutit pažitkou nebo koprem. Oblíbený je i v kombinaci s vařenými vejci, taveným sýrem či se studenými krémovými polévkami.

S kaviárem můžete i vařit, přičemž platí, že se musí vmíchat až na konci, aby přílišným vařením neztrděl. Vhodné jsou především smetanové omáčky, kterými pak přelijete rybu nebo mořské plody. Šmicháte-li kaviár se šalotkou, pažitkou, černým pepřem a champagne vinaigre, dostanete mignonette omáčku, již pokladete čerstvě, chlazené ústřice. Z kaviáru se vyrábějí i pasty, které jsou hlavně ve Skandinávii oblíbenou náplní sendvičů.

Klára Smolová
novinářka
a gurmánka

