

Horvátország gasztronómiája



Bármerre is járunk, nem jelent gondot egy kellemes esti séta után megvacsorázni egy hangulatos tengerparti vendéglőben, ahol csak egy karnyújtás választ el a tengertől.

A dalmát konyha az ősi mediterrán és az ezzel szorosán összefonódó olasz ételek helyi változatokkal gazdagodott egyvelege.

Zsír helyett az olaj, a hús mellett a hal a legszembetűnőbb jellegzetessége. Az ételek elkészítési módja is ősi és egyszerű: sütés olajban, roston vagy nyárson.

A romantikus kisvendéglők hangulatához hozzátartozik a söntés felett a mennyezetről lelógó szélben szárított dalmát sonka (pršut). Szeletelése külön művészet. Papírvékonyágú szeletekre vágva, olajbogyóval körítve a nagy szállók előételei között is elsők között szerepel.

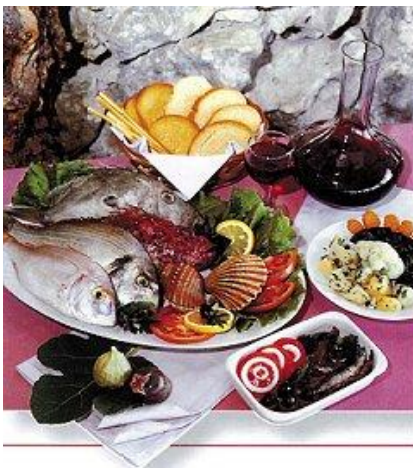
A levesnek nincs olyan nagy szerepe, mint nálunk, ahol a főétkezésnek szinte elengedhetetlen része. Közülük csupán a "vastag" halles (brodetto) élvez korlátlan népszerűséget.

Vannak jellegzetes dalmát húsételek is. Ilyen az olajban, fokhagymával sült marhahús (pržolica), vagy Zadar környékén, a roston vagy nyárson sült bárány (janjetina). Ezt az út menti fogadók udvarán sűtik kemencékben, és inycsiklandozó illata messziről csábítja az éhes utazót.

A dalmát konyha legáltalánosabb fogása azonban mégis a halétel (riba), amit hagymával, szemes borssal, babérlevéllel fűszerezett sós-olajos vízben párolnak, majd olajjal és citromlével bőségesen meglocsolnak. Legkedveltebb halak: tonhal (tin), tintahal (lignja), szardínia, szardella, tőkehal, makréla.



Az úgy nevezett fehér halak húsa ízletesebb ugyan, ezeket azonban sokkal kisebb mennyiségben halásszák, ezért inyenc falatnak számítanak.



A horvát konyha remekei közé tartozik a girice, ami egy igen apró szardellafajta (szinte alig nagyobb egy gyufaszálnál). Nem kell kibelezni, csak sóval, pirospaprikával kevert lisztbe mártani és olajban ropogósra sütni. Citromszeletekkel, 15-20 darabonként tálalva tipikus dalmát előétel. Nem nélkülözi a tengerpart a különféle ízletes rákfajtákat és kagylókat. Érdekes megkóstolni a bő olajban párizsian sült apró rákokat (scampi), ill. a helyi specialitásokból összeállított tenger gyümölcsei tálat.

A dalmát receptek érdekessége: a főzéshez vagy a felöntéshez gyakran használnak vörösbort, mint ahogy "előírás" az is, hogy a halat bor és tengervíz keverékében kell megfőzni.

Köretnek olajban megforgatott és petrezselyemzöldjével meghintett főtt burgonyát, rizst vagy kukoricalisztből készült galuskát (gnocchit) tálalnak. (A gnocchit vajjal bőven kikent edénybe szaggatják,

olvasztott vajból és paradicsomléből készült mártással leöntik, majd sajttal bőségesen megszórják.)

A zöldfőzelékeket vagy csak forrázzák, majd olajjal leöntik, vagy salátaként, sok olajjal, kevés borecettel, petrezselyemmel megszórva fogyasztják. A nálunk oly gyakori "berántás" ismeretlen.

A viszonylag kevés ételfélét ismerő dalmát konyha jellegzetessége a fűszerek sokfélesége: az "élenjáró" petrezselyem mellett babérlevelet, kaprit, rozsmaringot, tömjént - de számtalan más, vadon illatozó növényt használnak. Pillanatok alatt kiürül a tál, a ropogós halacszkák és a rendkívül jó ízű foszlós kenyér (kruh) mellett jól csúszik a dalmát vörösbor.

A tengerpart valóban a szőlők és borok hazája is. Ahány táj, annyiféle bor



Jellegzetes borok:
fehér: Vugava, Traminac, Malvazija
vörös: Dignač, Merlot, Opol
aszú: Pro±ek, Grk
desszert: Mu±kat



Kedvelt üdítőitalok a Magyarországon is ismert kólafélék, különféle gyümölcsleveket (voćni sok).

A cukrászdáknak és a kávézóknak a presszókávé helyét a kis rézedénykében felszolgált török kávé foglalja el.

A magyar utas számára megszokott szőlőn és egyéb gyümölcsön kívül különlegesség a mézédés, barna vagy kék füge, a vadon is termő szentjánoskenyér, a kertekben zöldellő-sárgálló citrom, a kiwi (smokva), vagy a roskadozó mandarin- és narancsfák termése.

A drágább éttermeken kívül szép számmal találunk egyszerűbb igényeket kielégítő kiskocsmákat és büféket is, ahol megkóstolhatjuk a szerb különlegességként meghonosodott, hagymával tálalt húskolbászkákat, a csevapsicsát (čevapčiči), a rakott burgonyát, amit itt musakának neveznek, vagy a túróval, ill. darált hússal töltött réteszerű tésztát (burek).

Akár ajándéknak is kitűnő lehet a piacon vagy az útszéli árusoknál vásárolt fügefűzér, fügebor, a házi készítésű sajt (sir), vagy pálinka (grappa).



Travarica

40 százalékos, gyógyfüves törkölypálinka. Tízféle, válogatott tengermelléki fűszerekből készítik. A horvátok gyomorbántalmak esetén orvosságként alkalmazzák.