

## Jídlo vás na Roatánu potěší

Jíst lze různým způsobem. Někdo proběhne fastfoodem a aniž by se zastavil, pozře dva hamburgery a půl litru koly, pro někoho je jídlo důležitým a ničím nenahraditelným každodenním požitkem. Někdo hledá způsob, jak tuto nutnost co nejvíce zkrátit a ošidit, někdo naopak vyhledává stále nové a nové gurmánské zážitky. Pokud patříte k lidem, pro které jídlo není jen způsob jak uspokojit hlad, ale hledáte na talíři i kousek dobrodružství, pak přijďte, budete spokojeni.

Honduraská kuchyně se v mnohém podobá kuchyni Mexické, obvykle ale není tak silně kořeněná. Do tradiční roatánské kuchyně přispěli svým vlivem nejen domorodí indiáni, ale i kolonizátoři ze Španělska a potomci afrických černochů – Garifunové.

Nebojíme se prohlásit, že s jídlem bude na Roatánu spokojen úplně každý. Milujete jídlo, které vzniklo v moři? Pak jste tady správně. Nesnášíte jídlo, které vniklo v moři a při pohledu na kraba nebo humra vám naskakuje husí kůže? I vy jste tady správně. Milujete maso všeho druhu? Bezva, jste zde na správné adrese. Jste vegetarián? OK, přijďte, žádný problém.

Díky kombinaci mnoha kultur, ras a vlivu Evropanů, Američanů a Španělů zde můžete jíst v podstatě cokoli. Máte-li hlouběji do kapsy, budete nadšeni mnoha bistry ve městech a běžným prodejem jídel u cesty (a rozhodně to není špatné). Chcete-li ochutnat humry, langusty a nejrůznější ryby, pak máte program asi tak na měsíc. Pokud jste konzervativní a milujete kuře, ochutnáte tady tak skvělé, že se vám bude pak doma stýskat :-). No, a jestli jste magoři a chcete klasický fástfůůůd, pak tady taky neumřete hladý. Na MegaPlazza jeden americké máme. Nebo možná dva... Jo, a klasické asijské bistro tady taky máme. Jmenuje se China Palace a vlastní jej bezva rodina, kterou můžete vidět v našem kalendáři 2014 - People of Roatán v měsíci březnu.

### Není placka jako placka

Základem velkého množství místních jídel je placka vyrobená z pšeničné nebo kukuřičné mouky a vody zvaná tortilla (místní vám spíše řeknou baleáda). Tortilla je pro místní obyvatele něco jako pro nás chleba. A stejně jako u nás neexistuje jeden recept na chleba, tak ani v Hondurasu neexistuje jeden recept na tortillu. Někdo přidává sádlo nebo jiný tuk, některé jsou slanější, někdo je okořeně, můžou být velmi tenké i tlustější, vláčné i křupavé - zkrátka není placka jako placka. A z této placky Hondurané vyrábějí další pokrmy, jako jsou baleáda, quesadilla, burrito, fajita, nacho, taco a celá řada dalších. Například:

Baleadas – Smotané jako palačinka a uvnitř rozmačkané opečené fazole, sýr (feta), smetana, někdy vejce, maso, spousta druhů.

Quesadillas – Dvě tortilly, mezi nimi různá náplň.

Burritos - Smotané do kornoutu, uvnitř různá náplň.

Fajitas – Servírováno samostatně tortilla a samostatně náplně, systém udělej si sám.

Nachos – Fritované trojúhelníčky z tortilly, k tomu omáčky.

Tacos – Malé tortilly, přehnutá napůl, naplněná vším možným.

**Když je to z moře, tak je to zdravé.**

A taky dobré. Tak by se dal velmi zjednodušeně popsat další důležitý zdroj potravy – moře. Kromě ryb jsou místními pochoutkami lobsteři (tady humři i langusty), krevety a krabi. Rybolov patří v této oblasti již tradičně k základním způsobům obživy a tak není divu, že jsou místní obyvatelé v přípravě svých úlovků mistři. Dobrou grilovanou rybu si můžete připravit i sami. Buď ji koupíte od nějakého rybáře, nebo si zajedte do přístavu ve French Harbour (vpravo hned za supermarketem Eldon), kde seženete vynikající čerstvé ryby za velmi slušné ceny (150 Kč/kg). Kupte si pak v obchodě česnek naložený v oleji, přisypte do něj nějaké zelené koření podle chuti, natřete tím rybu, hodte ji na gril a budete koukat, jak je to výtečné. Třeba takový grouper (kanic) – mňam!! Když nebudete mít gril, tak s tou rybou přijďte na návštěvu do domu dole u mola (Czech Village 35) a my už si budeme vědět rady.

O lobsterech by se dalo povídat dlouho. Ale nejlépe se o nich povídá, když je máte před sebou na talíři. Několik restaurací je zde proslulých kvalitou tohoto skvělého jídla. Obvykle je podáván s fritovanými plántejnými (něco na způsob méně sladkého banánu) a salátem coleslaw. Radost se na to koukat a ještě větší radost je to sníst. Humra připravují v různých restauracích na mnoho způsobů. Někde jej dostanete ve skořápce vcelku, jinde je maso pokrájené a zamíchané s přílohou a zeleninou. Společnou vlastností všech typů příprav je to, že si nejspíš vždy pochutnáte.

Speciálním zážitkem je King Crab. Přinesou vám ho i s kladivem, abyste si užili nejen konzumaci, ale i dobývání chutného masa z krunýře a klepet. A tak sedíte u stolu, mydlíte kladivem do prkýnka, trosky krunýře lítají na všechny strany a vy se nemůžete dočkat, až se proboujete k dalšímu chutnému soustu. A věřte, stojí to za to. Zjistili jsme, že malé děti tento typ konzumace milují a vyžadují pak kladívko i k pizze.

**Hovězí, vepřové a drůbež.**

Navštívíte-li nějakou místní grilovačku (a to rozhodně udělejte), budete stát před těžkým rozhodováním: vepřové, hovězí nebo kuře? Všechny tři druhy masa jsou totiž obvyklou součástí této oblíbené společenské události zvané barbekjů.

Na vepřovém mase si můžete pochutnat také v některém z místních rychlých občerstvení přímo u silnice. Maso zde fritují v kotlíku s olejem a vodou (zvláštní, že?), zahříváním na přímém ohni nebo plynovém hořáku. Do oleje přilévají vodu proto, aby se tuk nepřepaloval (podle bublinek vařící se vody údajně regulují intenzitu plamene hořáku), a střídavě v něm smaží zelené banány (plántejny) a kousky vepřového masa. Oběd v takovém bufetu stojí 80 až 100 Lempir a dají vám ho klidně i do krabičky, podobně jako když si v Česku z restaurace odnášíte jídlo domů. Když vidíte takového roatánského pekelníka, jak přitápí pod kotlem s rozpáleným olejem, ihned vás přejdou veškeré obavy o hygienu, protože takovou horkou lázeň nemůže žádná bakterie přežít.

Vzhledem k tomu, že převážnou část turistů zde na ostrově tvoří Američané, naleznete v každé restauraci na jídelním lístku i hovězí hamburger a chicken fingers (kuřecí stripsy). A pro milovníky hovězího masa doporučujeme vynikající hovězí churrasco.

**Zelenina a přílohy**

Ačkoli rýže nepatří k původní středoamerické plodině, stala se zde jednou ze základních příloh. Obvykle je vařena s červenými fazolemi, které zde ostatně přidávají téměř kamkoli to jde. Typickou

honduraskou plodinou je banán, který je zde důležitou součástí i teplé kuchyně. Především zelený banán (plantejn) vám bude nabízen jako příloha ke každému masu. Obvykle bývá osmažený nebo fritovaný, někdy i vařený a dochucený nejrůznějšími omáčkami. Jednoduchým dezertem bývá např. flambovaný ananas – další z typických honduraských rostlin. Ananas má zde v domácím prostředí výrazně lepší chuť, protože je sklizen zcela zralý. U silnice se na mnoha místech prodává grilovaná kukuřice a ke každému jídlu vám nabídnou nejrůznější zeleninové saláty. Pokud na jídle naleznete malou zelenou papričku, buďte opatrní, je to zřejmě jalapenos. Není sice tak pálivá jako čili, ale než do ní kousnete, ujistěte se, že máte při ruce něco na zapití.

Zvláštní pozornost si zaslouží nejrůznější omáčky a pomazánky. Kromě obvyklých BBQ omáček, kari omáček nebo nejrůznějších majonézových omáček vám zde zejména k nachos přinesou proslulé guacamole či všelijaké pomazánky vyrobené z červených fazolí.

### **Cizokrajná kuchyně**

Pokud dostanete chuť na kuchyni z jiných končin, je zde především velké množství pizzerií, můžete si zajít na sushi a pronikly sem i americké fastfoody především v podobě řetězce Bojangles. Navštívit můžete i výše zmíněnou čínskou restauraci a chcete-li získat srovnání, jak se vaří jinde ve střední Americe, můžete navštívit mexickou restauraci.

### **Jídelníček běžného Roatance**

Snídaně – baleada na jeden ze sta způsobů

Oběd – rýže s červenými fazolemi + maso

Večeře – tortilla a něco

### **Čím to zapít**

Voda - raději balená k dostání v každém obchodě

Pivo - Salva Vida, Imperial, Port Royal

Víno - nejrůznější druhy z Chile, Argentiny a USA

Rum - Zacapa Guatemala, Flor de Cana Nicaragua, Plata Honduras

## **C.A.T.S. - CENTRAL AMERICAN TRAVEL SERVICE, S.A.**

### **Kontakt pro zájemce o ubytování:**

Ing. Andrea Sasínová, +420 603 276 378, andrea@roatan.cz

### **Kontaktní adresa v ČR:**

Poděbradova 133, Brno, 612 00