Což takhle dát si gyros či kebab?

Gyros i kebab byly v českých restauracích ještě donedávna poměrně neznámou záležitostí. Dnes se s nimi setkáme téměř na každém rohu. Jste si však stoprocentně jisti, že víte, odkud pochází a oč se vlastně jedná?

Co je gyros a co kebab?

Spousta jedlíků žije v představě, že gyros a kebab je označení pro jedno a totéž, což je způsobeno rostoucí oblibou těchto jídel ve stáncích s rychlým občerstvením. Zde se rozdíly mezi jídly smazávají, a tak dnes už málokdo pozná, co je co. Kebab i gyros se rozprchly do světa a žijí ve fast-foodech i restauracích svým vlastním životem – kořeny, nekořeny, tradice, netradice.

Gyros je přirozenou součástí řecké kuchyně stejně jako knedlo-zelo-vepřo té naší. **Jako gyros se prapůvodně označovala směs koření určená pro úpravu masa**. Časem ovšem toto označení zobecnělo a přešlo na **jídlo jako takové**. **Jedná se o kořeněné vepřové nebo skopové maso nakrájené na plátky a upravené do podoby válce, který se opéká na vertikálním grilu. Propečené kousky masa se okrajují a podávají buď s hranolky, výjimečně v pita chlebu**, ale hlavně s notnou dávkou omáčky tzatziki a čerstvou zeleninou.

Kebab se kromě původu (pochází z Turecka) odlišuje ještě dalšími většími či menšími detaily. Nejznámější **döner kebab se vyrábí nejčastěji z kuřecího, telecího či mletého masa**. Kromě opékání na vertikálním grilu se také můžete setkat s úpravou masa na pánvi. **Ugrilované maso se balí do chlebové placky (pita chleba) nebo se podává s rýží.** Výslednou chuť ovlivňuje i **odlišné koření**, než jaké je užívané v řeckém gyrosu. Mezi další druhy kebabu patří např. **Iskender kebab** pocházející ze severozápadu Turecka. Jde o **grilované plátky hovězího masa, naskládané na pokrájený pita chléb** a doplněné ostrou tomatovou

omáčkou a bílým jogurtem. Jako **šiš kebab** se označují **masové špízy (nejčastěji jehněčí či hovězí)**, které jsou **prokládány červenou paprikou a cibulí**.

Další označení pro podobnou lahůdku je **shawarma**, ovšem v Česku se tento název příliš neukotvil. Jedná se o pokrm z Blízkého Východu, který se připravuje obdobným způsobem jako kebab či gyros. **Nemůže být však vyroben z vepřového masa, protože není košer.** Podává se **s nejrůznějšími druhy arabského chleba a množstvím různých dressingů** – tahini (sezamová pasta), hummus (cizrnová pasta), amba (mangová omáčka) nebo tuřínovým dipem.

Historie

Pohled na vývoj těchto oblíbených pokrmů se liší. Co kraj či odborník, to jiný názor. Zdá se však, že **všechny tři pochoutky mají jeden společný základ** datující se k **9. století** našeho letopočtu. V Bagdádu bylo tehdy velmi **populární jídlo judhaba**. Jeho obliba zřejmě s přibývajícími staletími stoupala. Nespornou výhodou totiž byla jeho snadná příprava. **Při opékání se maso upravovalo pozvolna a na malém množství paliva**, kterého bylo nedostatek.

Netradiční varianty

Jednotlivé druhy gyrosu, kebabu i shawarmy se liší podle oblasti, kde si na nich hodláte pochutnat. Například v severní části Řecka vás může překvapit gyros podávaný s kečupem a hořčicí namísto omáčky tzatziki. Zatímco v turisticky navštěvovanějších regionech vám do chleba pita klidně zabalí i hranolky, v Athénách se s nimi často nesetkáte. V posledních letech u všech tří uvedených pokrmů rapidně stoupá využití kuřecího masa. Svět chce žít zdravěji, a tak se přizpůsobují i provozovatelé rychlého občerstvení.

Domácí kuřecí kebab

4 kuřecí prsa, 2 stroužky česneku, 1 lžíce medu, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička citronové šťávy, 200ml oleje, čerstvý drcený barevný pepř, sůl, 2 jarní cibulky, cherry rajčátka

Kuřecí prsa odblaníme, omyjeme a nakrájíme na kostky. Česnek prolisujeme a smícháme s medem, sójovou omáčkou, citronovou šťávou, pepřem a olejem. Směs dobře promícháme a přelijeme jí kuřecí maso. Necháme marinovat při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu nebo přes noc v chladničce. Jarní cibulku oloupeme a nakrájíme na větší kusy, aby se dala napichovat na špejli. Maso spolu s cibulkou a omytými cherry rajčaty napichujeme na špejle nebo grilovací jehlice. Můžeme připravovat na grilu, pánvi nebo v troubě. Servírujeme s pečivem nebo rýží a tzatziki omáčkou.

Víte, že...

- **největší gyros na světě** připravili na Kypru v roce 2009, **vážil přes 4 000 kg?**
- v gyros fast-foodech **v USA** jednoznačně vede **kombinace hovězího a telecího masa?**
- v rámci zdravějšího stravování **roste obliba kebabu podávaného s rýží?**

- döner kebab znamená **v překladu točit masem?**