

JÍDLO

Hákarl - je patrně nejbizarnější islandský pokrm, který nedokážou pozřít ani někteří Islandčané. Jedná se o maso grónského žraloka velikého, které je bez předchozí úpravy jedovaté, protože obsahuje vysokou koncentraci amoniaku, neurotoxinu a kyseliny močové. Proto se může konzumovat teprve poté, co leží několik týdnů či měsíců uloženo půl metru pod zemí pod vrstvou písku či hlíny.

Na půdu se navrství kameny, které žraloka stlačí a při kvašení jsou jedovaté látky z jeho těla vytlačeny. Po tomto procesu se maso nakrájí na proužky a na několik měsíců se pověsí a suší. Následně se většinou nakrájí na kostičky a podává s párátkem. Namísto zakopávání do země se už dnes vesměs používají modernější metody stlačení masa. Hákarl je běžně k dostání v islandských supermarketech, ale jedí ho jen lidé, kteří si na jeho chuť zvykli. Velmi odrazující je totiž silné aroma podobné možná uzralému sýru, ale stále s lehkou příměsí čpavku. Začátníkům se někdy radí ochutnat s ucpaným nosem, protože chuť je lepší než aroma. Hákarl se vždy zapíjí silnou místní pálenkou brennivín.

Hangikjöt – znamená doslova „zavěšené maso“. Jedná se o uzené jehněčí nebo skopové maso. Podává se nakrájené na plátky, často na sendviči a někdy taky s melounem po vzoru italského prosciutta. Maso se udí kouřem z místního druhu břízy nebo sušeného ovčívho trusu. Hangikjöt je i tradiční součástí vánočního jídelníčku.

Harðfiskur (hardfiskur) – na vzduchu sušené maso tresky skvrnité. Vysušená a křehká treska se pojídá s máslem a chlebem, často místo brambůrků při sledování televize...

Sild - nakládáný sled' (slaneček). Je oblíbeným vánočním jídlem, naložený v různých omáčkách (rajčatová, hořčičná atd.).

Polévky – k ochutnání lze doporučit především proslulou humří polévku a také jehněčí polévku (kjötsúpa). Polévka s pečivem bývá často docela vydatný pokrm.

Lundi (papuchalk) – mořský pták, který je oblíbenou pochoutkou Islandčanů. Jí se uzený nebo grilovaný a chuťově připomíná telecí játra. V poslední době ho ale už na jídelních lístcích najdete jen výjimečně.

Kleina (pl. Kleinur) – koblihy smažené v oleji (tradičně na skopovém loji).

Rúgbrauð (Rúgbraud) – tradiční tmavý a hutný žitný chléb s nasládlou chutí, obdoba dánského rugbrød. Krájí se na malé plátky čtvercového tvaru, na které se dává máslo, uzené jehněčí hangikjöt, nakládáný slaneček, skopová paštika nebo jiné pokrmy. Rúgbrauð je velmi trvanlivý. Dříve se tento chléb pekl v horké zemi, zahrabal se tam na víc než 48 hodin a v podstatě se víc uvařil než upekl. Dnes se peče při velmi nízké teplotě v troubě.

Flatkökur – nekynuté chlebové placky pečené na kameni. Mají trochu uzenou kouřovou příchut' a jedí se tradičně pomazané máslem a s tenkým plátkem hangikjöt.

Skyr – mléčný výrobek podobný přeceděnému jogurtu či tvarohu. V podstatě je to měkký sýr, zachovává si však nakyslou chuť jogurtu. Vyrábí se z pasterizovaného mléka, do něhož se přidá sýřidlo, nechá se srazit a následně se přecedí přes textilní látku, čímž se zbaví syrovátky. Skyr se sladí cukrem či ovocem, zejména bobulovitými plody, podobně jak jsme na to zvyklí u jogurtu. Je to také časté jídlo k obědu spolu se sendvičem.

Zmrzlina – Islandčané milují zmrzlinu a dávají si ji kdykoli a kdekoli. Ve stáncích na ulici a hlavně ve videopůjčovnách je k dostání hlavně točená mléčná zmrzlina, kterou míchají se vším možným – různé druhy čokolády, bonbonů, lékořice, ovoce, různé šťávy a polevy.

Lékořice (Lakkrís) – velmi běžná sladkost, která je k dostání v mnoha podobách – jako želé, tvrdé bonbony, obalovaná v čokoládě, ve sladké polevě a dokonce v krustě ze soli.

Þorramatur (thorramatur) – výběr z tradičních islandských jídel, který se podává formou bufetu v době starého nordického měsíce þorri (thorri), tedy v lednu a únoru. Jedná se o součást připomínek staré islandské kultury. Þorramatur zahrnuje jídla z masa a ryb podávaná s tmavým žitným chlebem, máslem a pálenkou brennivín. Na běžném jídelníčku se s těmito pokrmy většinou nesetkáte a mladší generace jim příliš neholduje. Některé z pokrmů uvádíme dále:

Svið (svið) - ovčí hlava, která se jí celá i s očima (pouze bez mozku). Srst se odstraní ožehnutím a hlava se pak uvaří. Může být také naložená v syrovátce.

Sviðasulta – rosol z ovčí hlavy (podobný naší tlačence) někdy naložený v syrovátce.

Blóðmör – krvavý pudink (jelito), jehož součástí jsou jehněčí krev a lůj uhnětené s žitnou moukou a ovsem. Směs je zašitá do ovčí bránice.

Lifrarpylsa – játrová klobása z ovčích jater, loje a žitné či ovesné mouky. Lifrarpylsa je podobně jako blóðmör zašitá do ovčího žaludku nebo bránice a tedy podobná skotskému haggisu. Oba tyto pokrmy patří mezi „slátur“, tedy zabíjačková jídla složená z vnitřností ovce.

Súrsaðir hrútsþungar – cosi jako tlačěnka z beraních varlat, která jsou stlačená, uvařená a naložená do syrovátky.

Na webu lze najít i recept na přípravu typického islandského jídla [þlokkfiskur](#).

PITÍ

Podobně jako v dalších zemích Skandinávie je i na Islandu omezováno pití alkoholu. Koupit si ho smí pouze člověk starší 20 let. Lihoviny je možné pořídit výhradně ve státních obchodech Vínbúð nebo v restauraci či baru a kvůli vysoké míře zdanění jsou velmi drahé. Státní obchody s alkoholem se nachází jenom ve městech a zdaleka nejsou na každém rohu.

Tak jako v dalších skandinávských zemích se tu pije hlavně o víkendech a to v hojně míře, dokud člověk pít může... Naopak přes týden se alkohol pije málo a donedávna to hlavně na venkově bylo dokonce považováno za neslušné (znak možného alkoholismu).

Brennivín – islandská pálenka považovaná za národní nápoj. Destiluje se z brambor a přidává se do ní kmín (případně semena anděliky). Tradice přidávání bylinek do „šnapsu“ je obvyklá v celé Skandinávii a brennivín je tak obdobou skandinávského akvavitu. Běžnou přezdívkou tohoto destilátu je svarti dauði, tedy „černá smrt“. Překlad slova brennivín do češtiny by byl spíše „pálené víno“, což nemá s realitou mnoho společného. Brennivín obsahuje cca 37,5 % alkoholu.

Šnaps se pije zejména při příležitosti zimní slavnosti Þorrablót (Thorrablót) a často se s ním zapíjí pachut' masa žraloka hákarl. Je však běžně k dostání po celý rok ve státních obchodech s alkoholem Vínbúð a vzhledem k obecně vysokým daním uvaleným na alkohol není ani příliš drahý. Jako relativně levnější pití je proto často spojován s alkoholismem. Brennivín se vyskytuje v islandských knihách, filmech i písničkách, pije ho však třeba i postava Budda ve filmu Quentina Tarantina Kill Bill 2.

Pivo – bylo až do 1. března 1989 na Islandu nelegální. V restauracích a barech ho v 80. letech začalo nahrazovat nealkoholické pivo s vodkou, než byl zakázán i tento nápoj. Po následných bouřlivých protestech bylo pití piva opět povoleno a 75letá prohibice skončila. Dnes se 1. březen dokonce slaví jako Pivní den (Bjórdagurinn). Na Islandu se vyrábějí tři značky piva – Egil's, Thule a Viking, což jsou klasické ležáky. Ale pozor, v supermarketech se dá koupit i levné pivo s nízkým obsahem alkoholu (2,2 %).

Káva – je nápoj, který Islandané milují a ani v tomto ohledu se neliší od ostatních zemí severní Evropy. Mezi všemi zeměmi světa je totiž ve spotřebě kávy na jednoho obyvatele toto pořadí: 1. Finsko, 2. Norsko, 3. Island, 4. Dánsko, 5. Švédsko. Kávu si můžete dát v každém bistro, obchodě i na benzínce, kde je často k dispozici v termosce, v některých supermarketech dokonce i zdarma. Pokud se káva platí, máte často možnost dolít si ještě jeden či dva šálky navíc (někde i neomezené množství...).

Coca-Cola – je tu extrémně oblíbeným nápojem. Ve spotřebě Coca-Coly na hlavu jsou totiž Islandané první na světě ještě před Spojenými státy (když nepočítáme některé malé karibské ostrůvky). Zhodnotíme-li islandskou zálibu v kávě a Coca-Cole, dojdeme k tomu, že Islandané takto dostanou do těla nesmírně vysoké množství kofeinu.

Egils Malt – místní nealkoholický nápoj, který je také dost populární. Připomíná cukrem nasycené pivo.

Voda – není zvykem nakupovat balenou vodu v obchodech (činí tak vlastně jen turisté). V domácnostech se používá voda z vodovodu, kdekoliv v restauraci, v hospodě, kavárně je voda zdarma.