

Do italsku do kuchy

pár receptů
a
laskavých
drbů
z italského
podhůří



Marta Kučíková

Mladá fronta

Po italsku do hubky

Vyšlo také v tištěné verzi

Vyrobena pro společnost Palmknihy - eReading



MLADÁ FRONTA

Marta Kučíková

Po italsku do hubky – e-kniha

Copyright © Mladá fronta, a. s., 2019

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



Do italsku do hubky

Marta Kučíková

Mladá fronta

Text © Marta Kučíková, 2019

Illustrations © Ivona Knechtlová, 2019

ISBN 978-80-204-5424-9 tištěná kniha

ISBN 978-80-204-5593-2 ePub

ISBN 978-80-204-5595-6 Mobi

ISBN 978-80-204-5593-2 PDF

Dár drobků o mně

Buon giorno, dobrý den, milá čtenářko a milý čtenáři!

Prísahám na svůj kastrol a další kuchyňské náčiní, že jsem veškeré níže uvedené recepty nespočetněkrát na vlastní kůži i kůži blízkých i cizích vyzkoušela, a nikdo k újmě nepřišel. Místní domorodí obyvatelé z podhůří severoitalských Dolomit, kde šestnáct let žiju, mi je s radostí darovali nebo jsem je od nich okoukala či obšlehla. Veškeré popsané recepty jsou typické a tradiční právě pro zdejší oblast.

Jsem si vědoma, že ne každý miluje dlouhé kuchyňské přípravy a rafinované kuchtění.

U každého receptu proto uvádím dvě varianty:

jednu pro zkušené vařící a kuchařící matadory a nadšence,

druhou pro nevařící praktiky, kteří jsou ale též labužníky, přičemž spojení nevařícího praktika a labužníka se nevylučuje.

Naopak, i nevařící praktici se časem pozvolna mění ve zkušené kuchařící matadory.

Děkuju mým milovaným čtenářům, kteří si v mých knihách postrehů a příběhů ze zdejší oblasti **Italské jednohubky**

a **Italské dvojhubky** mimo jiné soustavně vyhledávali i nenápadně ukryté recepty, a píší si o další nové.

Přijměte, prosím, tuto knížku jako odpověď na časté otázky druhu: „A co tam ti italští štramáci a italské šřabajzny tradičně jídávají? Co patří k jejich nejoblíbenějším pokrmům? Už k vám do podhůří konečně pronikly naše výborné české knedlíky?“

Předkládám vám tedy, moji milí, italský podhorský kuchyňský nářez zdejších tradičních receptů, s laskavostí, špetkou humoru – ale hlavně s chutí!



Salvia fritta čili smažené šalvějové lístky

Pár drbů navíc

„Předkrm před hostinou, to mě zabije!“ Zdejší pěvecký sbor, pověstný poctivými horalskými oslavami s typickým podhorským dolomitským menu, mě trochu zaskočil. Ještě před podáváním několika chodů začali chlapi roznášet po kapličce, kde nás sedělo asi padesát, jakýsi podivný předkrm. Smažený. Nějaké smažené lupeny, které nás asi mají zasytit, abychom toho poté zbaštili méně, říkala jsem si v duchu. Och, ti lakotníci lakotní. Jak jsem se zmýlila! Naopak. Osmážené šalvějové lístečky byly velice příjemně nahořklé a chutné. Slupla jsem jich asi deset a můj apetit nabral nevídaných otesánkoveckých obrátek. Po tříhodinové bohaté hostině můj žlučník i žaludek (snad i bachor s knihou) necítily žádný náznak přišerného přejídání se. Jen radostného debuzírování. A to skutečně jenom díky šalvěji!

Šalvěj roste za každým zdejším barákem. Hospodyňky ji používají zejména v kombinaci s čerstvým rozmarýnem pod maso anebo jako hlavní základ těstovin *pasta in bianco*. Starší ročníky čerstvou šalvěj žvýkají při nadýmání střev, působí proti křečím a dezinfikuje trávicí trakt.

Téměř stoletá Maria si vzpomíná, že jí žvýkání čerstvých lístků šalvěje pomáhalo v klimakteriu a snižovalo nadměrné pocení. Ovšem všichni, kdož šalvěj žvýkají, dodávají, že postačí jen pár lístků denně. Možná zažili nějaký šalvějový trip, který nedopadl dobře. Šalvěji a rozmarýnu by tu měli postavit pomníček a uctívat jejich pomoc při mnoha nemocech. Účinky oceňují samozřejmě většinou jen starší ročníky. Mladší ročníky na rady starších nedají. Raději upalují do lékáren kupovat předražené esence a tabletky, samozřejmě na bázi šalvěje. První pomoc mají přitom přímo pod nosem.

Předpokládám, že až ti mladší zestárnou, vrátí se pokorně zpět k osvědčeným radám svých stoletých prarodičů.



PRO VAŘÍCÍ A KUCHAŘÍCÍ

Potřebné přísady:

- dvacet čerstvých šalvějových lístků
- pět deka hladké mouky
- deci velmi studeného piva
- špetka pepře
- špetka soli
- slunečnicový či kukuřičný olej na smažení dle potřeby

Potřebný čas: podle velikosti pánve a počtu lístků (od pár minut po čtvrthodinku)

Někde sežeň, kup či utrhni čerstvé šalvějové lístky. Omyj a osuž papírovým ubrouskem. Smíchej metličkou hladkou mouku se studeným pivem a troškou pepře a soli. Pivo přilévej postupně a jemně našlehávej. Uchop šalvějový lístek za stopku a ponoř do pívního těstíčka, vyndej a vlož do horkého oleje na pánvi. Osmaž pár vteřin z jedné a z druhé strany, vyndej a odlož na kuchyňský papír či papírový ubrousek kvůli okapání tuku z lístku. Pokud je těstíčko příliš řídké, přisypej mouku, pokud husté, přilij pivo. Na prvním lístku poznáš správnou hustotu těstíčka. Podávej na malém talířku, nejlépe ještě teplé. Chuť je mírně nahořklá. Zoufalci po vícečetném chodu chroustají šalvějové lístky i na konci hostiny dokonce studené, aby jim slehlo.

A slehne!





PRO SPÍŠE NEVAŘÍČÍ PRAKTIKY

Potřebné přísady:

- dva lístky čerstvé šalvěje
- pivo dle libosti

Potřebný čas: konečně nekonečný

Omyj pod vodou čerstvé šalvějové listy. Osoušet nemusíš. Vlož jeden do úst a žvýkej syrový. Je setsakramentsky hořký. Spolkní a notně zapij správně vychlazeným pivem. Též hořkým. Totéž proved's lístkem druhým, zapij pivem. Zdravě přispíváš k lepšímu trávení, neboť hořkost stimuluje peristaltiku tvých střev. Díky hořké šalvěji i hořkému pivu budeš tedy logicky dvakrát zdravější!

Tramezzini

Pár drbů navíc

„Ne, díky,“ vehementně jsem odmítla měkký chlebový trojúhelník tramezzino, z něhož nečouhal ani kousek zeleniny. Zaplácnout si hladový žaludek hlavně bílou moukou může jen jedinec neznalý základních pravidel zdravé výživy!

Ovšem o chvíli později si jedna „bio“ signora u nás v krámě objednala na synáčkovy narozeniny třicet těchto nezdravých tramezzinových kousků. Asi chtěla dětem způsobit hromadnou újmu! Jenže náš zákazník, náš... no, znáš to.

Hromadu tramezzin jsme připravili do hodinky. Divnobiopani přijela, vyzvedla, zaplatila, odjela. Beze slova. Její synáček s partou oslavu přežil bez újmy, neboť k nám z akce nedolehly žádné pomlouvačné tramezzinové klevety. Mohla tedy aspoň pípnout, jaké byly. Taký pípla.

Navštívila nás znovu o pár dní později. S nadšeným vděčným poděkováním a novou objednávkou na další hromadu tramezzin — tentokrát pro nějakou nebiokolegyni. Nedalo mi to a při další přípravě jsem jeden naplněný trojúhelníček ze zvědavosti ochutnala. Měkký, šťavnatý a lahodný. Samozřejmě nesmíš toho sníst mraky, i malý kousek zasytí. Jenže bez zeleniny?

V místním údolí ji nedávají ani do typických svačinových panin, suchých chlebů pouze s uzeninou či sýrem. Ital si však střeva nezacpává, přes den zbaští tolik zeleniny, že jeho trávení nemůže absolutně rozhodit nějaký v tramezzinu chybějící zelený vlákninový kousek!



Tramezzino je trojúhelníkový sendvič, vytvořený ze dvou plátků měkkého sendvičového chleba (bílý balený, bez kůrky). Plátky jsou potřené vždy majonézou. Náplň bývá tvořena uzeninou či sýry, v některých krajích přidávají zeleninu. V našem údolí ji nepřidávají. Tedy prozatím. Původ těchto měkkých sendvičů leží v severoitalském Turíně. Turín čili Torino je proslavené především relikvií turinského plátna (ukřížovaný

Ježíš Kristus), Juventusem, to asi v první řadě (fotbalový klub s Pavlem Nedvědem, zdejším fotbalovým doživotním bohem), a olympijskými hrami (rok 2006). Bodejť by tak význačné město nebylo tudíž kolébkou oblíbených tramezzin!



PRO VAŘÍCÍ A KUČAŘÍCÍ

Potřebné přísady:

- balení měkkého sendvičového chleba (bez kůrky)
- majonéza (množství dle libosti)
- náplň podle chuti (viz povídání dále)

Potřebný čas: od pěti minut výše podle počtu rukou, které ti pomáhají

Místo dražšího baleného chleba s nápisem *Tramezzini* zcela postačí i levnější bílý měkký sendvičový chléb bez kůrky. Dá se sehnat kdekoli (např. v sítích prodejen Tesco atd.).

Ač to zní nezdravě, nedej se odradit. Základem jsou dva sendvičové čtvercové kousky, které lehce pomažeš majonézou, vložíš mezi ně libovolnou náplň (výběr o pár řádků níže), jemně k sobě přitiskneš a rozřízneš na dva trojúhelníky. Další fintou je zarolovat již hotové čtvercové *tramezzino* a přepůlit, vzniknou ti malé vzhledné roládky. Při vícečetné společnosti sendvič raději rozčtvrt' na čtyři menší trojúhelníčky. Damstvo a panstvo na momentální

dítě si totiž ze slušnosti většinou zobne malý piditrojůhelniček s vědomím, že dnes své zásady až tak příliš neporušilo. Co na tom, že neustálým zobáním malých soust vlastně nakonec sluplo hromadu *tramezzin*, kterou by spořádal vyhladovělý puberták po fotbalovém tréninku. A ty se můžeš jenom radovat — prázdné vyjedené talíře jsou nejlepší odměnou tvého vaření a kuchaření!

Nejoblíbenější náplně zdejšího údolí

Šunková náplň

(prostá, ale veleoblíbená)

Potřebné přísady:

- bílý měkký chléb
- majonéza podle chuti
- pár plátků jemně nakrájené šunky

Potřebný čas: než bys řekl „švec“

Mezi chleby namazané majonézou vlož bohatě plátky šunky, přitiskni a rozkrájej na piditrojůhelničky. I přes svou jednoduchost šunkové tramezzini mizí při oslavách jako první (vyhledávané i těmi dietáři, s chutí).

Šunková náplň s houbami

Potřebné přísady:

- bílý měkký chléb
- majonéza podle množství chleba – tak akorát
- pár plátků šunky
- naložené houby

Potřebný čas: pár minut

Naložené houby rozmixuj s majonézou — poměr a množství si urči podle svého gusta. Mezi chleby potřené touto směsí vlož šunku a rozkrájej je na trojúhelníky. Budou překvapivě šťavnaté a nebesky chutné.



Tuňáková náplň

Potřebné přísady:

- bílý měkký chléb
- majonéza podle potřeby
- jedna plechovka tuňáka
- pár malých bílých cibulek ve sladkokyselém nálevu

Potřebný čas: pár minut

Chceš-li variantu vzhlednější, nabírej lžičkou tuňáka z plechovky (olej předtím vylij) a pokládej ho na chléb, který předtím namažeš majonézou. Na tuňákovou vrstvu

přidej nadrobno pokrájené naložené cibulky a přiklop druhým, majonézou potřeným chlebem. Delikátní a mistrně žravé.

Chceš-li variantu praktičtější, rozmixuj dohromady majonézu, tuňáka z plechovky i pár naložených cibulek. Stačí jen pár vteřin, můžeš nechat drobné kousky z cibule. Pomaž touto směsí oba chleby, přitiskni k sobě a rozkrájej.

Praktické pro nás, chronické drobiče a nešťastníky, kterým často něco upadne i z původně nikdy neupadnuvších jídel či drahocenných věcí!



Krevetová náplň s růžovou omáčkou

Potřebné přísady:

- bílý měkký chléb
- majonéza podle libosti
- pár lžic obyčejného kečupu (ano, kečupu)
- naložené oloupané krevety

Potřebný čas: pět minut, možná šest

Majonézu smíchej s pár lžícemi kečupu, potří tím oba sendvičové chleby. Vlož mezi ně několik naložených oloupaných krevet, hotový sendvič rozkroj na trojúhelníčky.

Majonéze s kečupem tady říkají *salsa rosa*, růžová salsa. Kombinace kečupu a majonézy ti připadá určitě taková prachobyčejná, zde je však velice oblíbená, obzvláště ve spojení s luxusnějšími krevetami. Chuť je ovšem famózní, až je ti téměř do tance.

Bodejť, nezní ti taky *salsa rosa* tanečně a nebesky lehce?



Tramezzino s mascarpone, šunkou a ořechy

(delikatesa, nejlepší tramezzino zdejšího údolí)

Potřebné přísady:

- měkký bílý chléb
- majonéza podle chuti a libosti
- kelímek mascarpone (kolem čtvrt kila)
- plátky šunky podle potřeby
- několik vyloupaných jader vlašských ořechů
- pár lístečků zelené rukoly

Potřebný čas: deset minut

Na chleby, slabě namazané majonézou, natři též jemně mascarpone (dá se sehnat v Lidlu, Albertu, Tesco, zbytek tvarohu můžeš použít později na tiramisu), navrch dej rozdrobené vlašské ořechy a překryj plátky dobré šunky. Gurmáni mohou vložit pár zelených lístečků rukoly.

Tato tramezzinová úchvatná delikatesa patří k těm nejlahodnějším nejenom dole v našem údolí, ale i vysoko v horách italských dolomitských!

Poznámka pro zeleninové šťouraly:

Pokud chceš mermomocí do svých tramezzin propašovat zeleninu, dej ji tam! Rajčata nakrájej na slabé plátky, hlávkový salát po umytí hodně osuš, aby se pak chléb nestal blemcavou hromádkou. Určitě existují i čistě vegetariánské tramezzini. Já jsem však tady za ta léta na žádného vegetariánského horala doposud nenatrefila.



.....
PRO SPÍŠE NEVAŘÍCÍ PRAKTIKY
.....

Klidně si pro dnešek odskoč nahoru, k těm častěji vařícím. *Tramezzini* zvládneš levou zadní a vzhledem k tvé fantazii určitě vytvoříš nějaký svůj speciální recept, kterým jistě okouzlíš při oslavách veškeré osazenstvo. Majonézu smíchej kupříkladu s troškou kari koření a pálivou paprikou. Uáá, uáá!

A nezapomeň — vyráběj raději ve větším. *Tramezzini* jsou nesmírně žravé a šťavnaté a zbaštěné dřív, než vyhrkneš *uno, due, tre*. S italskou noblesou podávej svým návštěvníkům a jen tak mezi řečí prohod', že *tramezzini* pocházejí — stejně jako Juventus — z Turína. Jako je Pavel

Nedvěď bohem fotbalovým, ty se vbrzku staneš bohem
tramezzinovým!

Buon appetito, dobrou chuť!



Bruschetta

(čti brusketta)

Pár drbů navíc

„Dnes pizzu ne..., dám si bruschettu!“ objednal si s gusem náš italský známý Paolo zapečený chléb, tzv. bruschettu, místo zdejší vyhlášené pizzy. Byla jsem přesvědčena, že se jeho jazykové chuťové pohárky patrně dočasně pomátly! Vyměnit famózní pizzu spacca bicchieri čili rozflákanou skleničku — tak chutnou a pikantní, že mezi lapáním po dechu vyžahneš nejméně dvě malá piva — za kus obyčejného zapečeného chleba?

Z čiré kulinářské a ženské zvědavosti jsem si však bruschettu objednala též. Já tu nejjednodušší, klasickou, zatímco Paolo s gorgonzolou a špekem. Spojení gorgonzoly a italského špeku totiž nikdy nezklame.

Pochybovala jsem, zda mi ten žvanec chleba po celodenním hladovění (stále mimo domov) postačí. Mám aspoň v kabelce něco drobného k snědku jako poslední záchranu před hladomorem? Nemám, fatální, fatální chyba. Počínající chmury rozehnal zdatný rychlý číšník, a to přímo vrchovatou měrou. Předložil přede mě snad půlmetrové prkénko s vytouženou bruschettou. Jaká byla? Velkolepě obrovská, měkoučká, šťavnatá — zkrátka fantastická!

Italský národ začal jíst *bruschettu* někdy před pěti sty lety a časem si ji upravil do dnešní podoby, zapečeného bílého chleba s většinou zatvrzele neměnným základem (olej, rajský protlak, sůl, pepř, bazalka). *Bruschetta* není tak tvrdá ani masná jako naše oblíbená česká počesnekovaná topinka, je to něco mezi pizzou a topinkou s různými chutnými náplněmi.

Zkus to příště taky – a místo své oblíbené pizzy si objednej nově bruschettu. Budeš jednou nohou v italském ráji!



PRO VAŘÍCÍ A KUCHAŘÍCÍ

Potřebné přísady:

- čtyři plátky bruschettového chleba
- olivový olej podle potřeby
- sůl, pepř
- ždibec oregana či bazalky

Další přísady podle toho, jsou-li v teplé, či studené variantě:

Teplá varianta

Potřebné přísady kromě opečeného chleba:

- rajský protlak

Potřebný čas: kolem deseti minut

Studená varianta

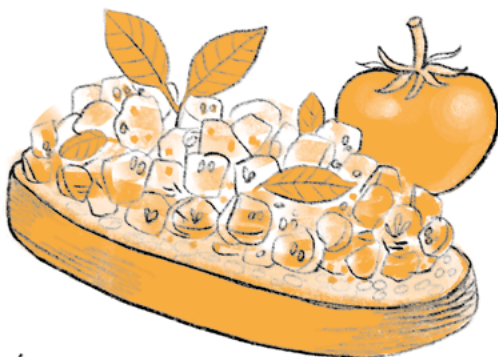
Potřebné přísady kromě opečeného chleba:

- deset malých rajčátek
- měkký sýr Mozzarella
- čerstvá bazalka

Potřebný čas: tři minuty

V našem italském kraji se téměř všechny druhy bruschett připravují s tímto základem: opéct, vytáhnout, namazat, znovu zapéct. Chlebové plátky, asi dva centimetry vysoké, strč na minutku dvě do trouby. Jen tak lehce, aby byl povrch trochu opečený, ne moc. V troubě se ti opečou podobně obě strany, otáčet nemusíš. Vytáhni je horké rovnou na prkýnko a řádně pokapej olivovým olejem.

Poté potři rajským protlakem smíchaným s oreganem a solí a na pár minut strč zpět do trouby zapéct.



Bruschetta

Dál pak pokračuj podle svého momentálního gusta, podle chuti. Buď na mírně teplý chléb navrstvíš ingredience, již nezapékáš a pojídáš. Anebo v teplé variantě navrstvíš a znovu zapečeš.

Hotové podávej nejlépe na prkýnku, na kousky nakrájené.

Ano, existují i sladké varianty, i varianty supermoderní a určitě i chuťově skvělé. Já uvádím jenom ty naše, tradiční, léty hospodyňkami prozkoušené.

Základem, italsky *la base*, je tedy opečený chléb se zapečeným rajčatovým protlakem.

V horkých dnech je lepší pokapat opečený chléb olejem a jemně protáhnout česnekem, ale velmi jemně. Ital česnek nerad. Jestli ovšem ty ano, tak patrně pracuješ na pořádné české topince, ne na *bruschettě*.

Párátkem připíchnuté olivy budou značit tvé aktuální duševní rozpoložení – zelené, či černé (černé jsou však až nečekaně božské).

Tři nejoblíbenější bruschetty po studenu

Na opečený, nejlépe ještě trochu teplý chléb navrstvi následující směsi podle chuti. Dál již nezapékej a podávej.

Rajčátková bruschetta

(velmi oblíbená)

Potřebné přísady:

- teplý, již opečený chléb s rajčatovým protlakem
- malá rajčátka nakrájená na čtvrtky
- měkký sýr Mozzarella nakrájený na kousky
- několik okapaných oliv (ideálně černé, ale i zelené jsou dobré)
- ždibec bazalky
- olivový olej
- sůl, pepř

Potřebný čas: minutku, než pokladeš teplý chléb přísadami

Kousky mozzarely, olivy a čtvrtky rajčátek smíchej s dvěma lžícemi olivového oleje, osol a jemně opepři. Navrstvi na opečený chléb s rajčatovým protlakem, ale již nezapékej. Ozdob čerstvými lístky bazalky, máš-li. Jednoduché a velmi chutné!



Slaninová bruschetta

(pro pořádné mužské i ženské)

Potřebné přísady:

- opečený chléb
- několik rajčátek, vynikající jsou malá podlouhlá

- pár slabých plátků anglické slaniny
- rozmarýn suchý anebo kousek čerstvé rozmarýnové větvičky
- olivový olej podle potřeby
- pepř (nutný)

Potřebný čas: minutku dvě, než nakrájíš rajčátka a pokladeš chléb

Opečený chléb se zapečeným rajským protlakem pokapej pár kapkami olivového oleje, oblož podélně rozkrojenými rajčátky a pár jemnými plátky anglické slaniny. Nakonec mírně zasypej špetkou suchého rozmarýnu. Pokud máš čerstvý, nasekej několik rozmarýnových jehliček nadrobno a posypej. Na závěr přiměřeně opepři černým mletým pepřem. Ideální je kořenka s celým pepřem, který rozdrtíš přímo nad pokrmem. Ten pak voní výrazně více než při použití pepře již předem namletého. Tuhle chlaskou variantu překvapivě zbožňují i ženy!



Kozí bruschetta

(pro křehké ženy, ale milují ji i chlapi)

Potřebné přísady:

- opečený chléb
- kousek kozího sýra, přiměřeně podle chuti
- pár lístků zelené rukoly

- několik rajčátek
- olivový olej

Potřebný čas: krátký, než pokladeš chléb

Opečený chléb zakápní olivovým olejem. Střídavě prokládej malé kousky kozího syra půlkami rajčátek. Nakonec zasypej zelenou rukolou.

Tato báječná bílo-červeno-zelená varianta je v kraji zdejší nadmíru oblíbená. Mimo skvělé chuti vyniká zároveň barevností, připomíná italskou vlajku. Vymysli i variantu českou (jen ta modrá, to bude oříšek, vid?).

Tři nejoblíbenější bruschettové varianty po teple čili horké

Na opečený teplý chléb se zapečeným rajčatovým protlakem přidej směs ingrediencí a na pár vteřin či minutu zapeč v troubě, šup, šup:

Voňavě sýrová bruschetta

Potřebné přísady:

- opečený chléb s troškou zapečeného rajčatového protlaku (toho můžeš užít tentokrát méně)
- zrající sýr typu gorgonzola, niva, hermelín (na kousky)

- plátky italského špeku anebo velmi jemně nakrájené libové anglické slaniny (sice jiná chuť, ale též výborná)
- čerstvá bazalka

Potřebný čas: čtvrt hodinka včetně zapečení chleba s protlakem

Na teplý chléb s protlakem naházej, pardon, polož několik kousků sýra, který zbožňuješ, a tohle sýrové nadělení s kuchařskou mateřskostí přikryj pokrývkou z pár slabých plátků libové slaniny – ideální by byl pravý italský špek, ale není-li, hlavu kvůli tomu neztráťš.

Zapeč na dvě minuty v horké troubě. Na talíři ozdob listkem zelené bazalky. Ach, ta libá vůně – a což teprve chuť...



Šunková bruschetta s houbami

(klasická, velmi oblíbená)

Potřebné přísady:

- teplý chléb se zapečeným rajským protlakem
- několik plátků šunky
- hrstka kostiček tvrdého sýra
- pár kousků naložených hub
- ždibec suché bazalky
- pepř

Potřebný čas: deset dvanáct minut včetně zapečení chleba s rajčatovým protlakem

Na teplý chléb se zapečeným rajčatovým protlakem dej kousky syra, hub a plátky šunky a lehce posypej ždibčkem suché bazalky. Na chvilku zapeč v troubě, a jakmile se sýr začne rozpouštět, máš hotovo. Tradiční a výborné.



Stracchino s rozmarýnem

(čti strakíno)

(typicky italská)

Potřebné přísady:

- teplý opečený chléb se zapečeným rajčatovým protlakem
- jemný smetanový měkký sýr Stracchino (množství podle libosti)
- pár jehliček z větvičky čerstvého rozmarýnu
- špetka suché bazalky

Potřebný čas: deset dvanáct minut včetně zapečení chleba s rajčatovým protlakem

Na opečený chléb polož kousky měkkého *stracchina* a posypej nadrobno nasekaným čerstvým rozmarýnem (event. suchým).

Pokud někde někdy narazíš na měkký krémový sýr *Stracchino*, vyzkoušej ho. Je to velmi jemný, krátce zrající sýr, vyráběný z plnotučného mléka. Často ho v místní nemocnici podávají jako první jídlo pacientům po těžkých

operacích. Je lehce stravitelný a delikátní chuti. Možná ti nejdříve bude připadat jaksi nemastný, neslaný, ovšem po pár vteřinách si vychutnáš jeho velmi příjemnou, delikátní chuť.



PRO SPÍŠE NEVAŘÍCÍ PRAKTIKY

Ačkoli výše uvedené bruschettové recepty zvládneš i ty, nevařící praktik, mám speciálně pro tebe malý pikantní návrh (stále v rovině kuchařské):

Potřebné přísady:

- jakýkoli bílý chléb s velmi měkkou střídkou a pevnou kůrkou okolo (třeba nějakou rustikální i nerustikální bagetu)
- dvě větší rajčata či několik malých rajčátek
- pár lístků čerstvé bazalky
- olivový olej
- česnek
- sůl
- feferonka

Potřebný čas: na čas nehleď, až to bude, tak to bude

Do čisté misky nakrájej nadrobno rajčata, zalij olejem, osol. Zasypej čerstvými lístky bazalky, natrhanými na

kousky. Přidej na drobečky nakrájenou feferonku. Pořádně promíchej. Nech pár vteřin odpočinout.

Mezi tím odpočíváním nakrájej bagetu na plátky silné asi 2 cm.

Troubu nech vařícím. Vezmi pánvičku, dej na oheň. Rozpal — na sucho, žádný olej. Vlož na ni plátky bagety a opeč dozlatova z jedné i z druhé strany. Potři obě strany lehce česnekem a lžící nakydni čili poklad' svou úžasnou pikantní směs.

Žádné maso, žádná uzenina. Že to bude divné? Nech se překvapit.

Šmarja, zapomněla jsem ti říct — zapíjej pivem. Při vši účtě k italské kuchyni však raději ne pivem italským, ale jedině českým.

Jak ti chutná první sousto? Uaaaa! Kam se na tvou skvělou šťavnatou pikantní pecku hrabe nějaká *spacca bicchieri*, rozflákaná sklenička!

Focaccia

(čti fokáča)

Pár drbů navíc

„Promiň — tohle asi není pizza?“ zeptala jsem se nedůvěřivě Chiary na pokrm, který mi šoupla na stůl k obědu. V mezipauze mezi žehlením jejího prádla jsem si k jídlu vytáhla krajíc českého chleba s italskou šunkou. Poslední zbytek kousku bochníku, drahou vzpomínku na rodnou hroudu, mi však odsunula na druhou stranu a položila přede mě talíř s čímsi horkým a voňavým. Chiaře se nedá jen tak odporovat. V Itálii stále vládne nepsaný matriarchát a respekt ke starším. Kynutá čtvercovitá teplá buchta, zrovna vytažená z trouby, silně a lákavě voněla po rozmarýnu. Vzhledově mi však oproti pizze připadala hodně těstovitá. Zlatý můj chleba se šunkou! Jenomže tahle pravá italská focaccia i přes podezřelý těstovitý vzhled byla neuvěřitelně chuťově výtečná!

Focacciu zde na severu v podhůří připravují spíše prostě, jen s olejem a rozmarýnem. Velmi populární je dole na jihu a na Sicílii. Jednoduché kynuté těsto můžete samozřejmě doplnit dalšími přísadami. Náš strohý sever přidává většinou jen rajčátka, živelnější jih ji obohacuje velkými černými olivami, grilovanou zeleninou, dokonce i vařeným bramborem. Jó, jih, ten umí žít!

Ač ti spojení těsta, rozmarýnu a rajčat může připadat chudé, v našem kraji je stále velmi oblíbené. Krása a chuť tkví právě v této jednoduchosti!



PRO VAŘÍCÍ A KUČAŘÍCÍ

Potřebné přísady:

- půl kila hladké mouky
- tři deci vody
- 25 g čerstvých kvasnic
- lžíce cukru
- půl skleničky olivového oleje
- snítka čerstvého rozmarýnu anebo postačí i rozmarýn suchý
- jemná sůl
- hrubá sůl
- podle libosti i pár malých rajčátek (nejlepší jsou cherry rajčátka)

Potřebný čas: asi dvě hodinky včetně kynutí a pečení

Dej zahřát na oheň do malého hrnce či pánvičky olivový olej smíchaný s nadrobno nasekanými snítkami čerstvého rozmarýnu anebo s pár špetkami rozmarýnu suchého. Po minutě z ohně odstav. Do větší mísy nalij vlažnou vodu, rozdrob do ní kvasnice a vsypej lžící cukru. Zamíchej. Po částech vsypávej mouku střídavě s vlažným rozmarýnovým olejem.

Míchej — podle zdejší tradice — bez vařečky, jen rukou. Máš-li však ruku robotickou, respektive míchací kuchyňský robot, bez obav ho použij. Zdejší hospodyně ovšem i přes příliv moderní techniky neustále míchají pouze rukou svou.

Míchej... a míchej... a míchej. Těsto by v konečné fázi mělo být jemně lepkavé. Nakonec ho osol, znovu promíchej a vlož do mísy. Přikryté čistou utěrkou nech hodinku dvě kynout.

Vykynuté těsto přesuň na naolejovaný plech. Možná ti to nepůjde úplně lehce — použij známý a užívaný kuchařský fígl: naolejuj si dlaně, jimi lepkavé těsto dostaneš dobře z mísy a pak jimi lépe uhladiš povrch těsta na plechu. A místo hartusení na lepkavé těsto zkus co nejrychleji říct bez chyby: Naolejuje-li Julie koleje, nebo nenaolejuje-li Julie koleje.



Další postup přípravy *focaccie* je už jen na tobě. Někdo do těsta přidává kousky nakrájených rajčátek, jiný cibuli, olivy, sardinky, zeleninu. Ale tady v podhůří preferují jen tu jejich prostou. Chceš-li, naházej do těsta několik rajčátek. Nakonec vše posypej pár zrnky hrubé soli a polij zbytkem rozmarýnového oleje. Nech ještě dobrou půlhodinku kynout na plechu. Peč půlhodinku při 180 °C. Jez ještě zatepla a namáčeť kousky své lahodné *focaccie* do olivového oleje. Jaká slast.

Už tě rozhodně žádná nenaolejovaná Julie nevykolejí!



.....
PRO SPÍŠE NEVAŘÍCÍ PRAKTIKY
.....

Potřebné přísady: nic

Dneska nevař. Ani někde v hypermarketu nekupuj nějakou již hotovou placku s nápisem *focaccia*. Čekalo by tě pravděpodobně nemilé překvapení. Ačkoli se *focaccia* nazývá chlebem chudých, tak za ni v obchodě vyplázneš více než za čerstvý kousek pizzy v centru Prahy. V obchodu koupená balená *focaccia* nemá většinou pranic společného s tou pravou, doma dělanou. Tedy pokud nejsi momentálně v Itálii, kde ji můžeš koupit kdekoli. Poctivou, lahodnou, voňavou.