

ALICE ROSSI VLADO KNÍŽ

Ispirato da Italia

VŠICHNI KE STOLU

Poděkování

- Největší díky asi zaslouží Silvia Knížová, která nás k této kuchařce inspirovala.
- Dík určitě patří i Havlovi Parkánovi, za jehož pomoci neustále italské recepty rozvíjíme.
- Děkuje všem, kdo naše díla ochutnali, i těm, kdo vystupují v této kuchařce.

UPOZORNĚNÍ PRO ČTENÁŘE A UŽIVATELE TÉTO KNIHY

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Alice Rossi, Vlado Kníž

INSPIRATO DA ITALIA

Všichni ke stolu

Vydala GRADA Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7 jako svou 5664. publikaci

Foto: Vlado Kníž, Martin Kníž, Jan Příbylský, Alice Rossi, Havel Parkán, Ondřej Nezbeda

Fotografie pořízeny: Toskánsko, Puglia, Lisabon, Berlín, Vila Vilekula a Wine Food Market

Texty: Alice Rossi

Retuše: Vlado Kníž

Recepty připravili: Vlado Kníž, Alice Rossi, Havel Parkán, Piero Barone,

Sauro „Il Glorione“, Luca Natalini, Gianfranco Luorio

Realizace obálky: Dominika Tomečková

Sazba: Alice Rossi, Dominika Tomečková

Odpovědná redaktorka: Michaela Průšová

Počet stran: 192

První vydání, Praha 2014

Vytiskla tiskárna FINIDR, s.r.o., Český Těšín

© GRADA Publishing, a.s., 2014

GRADA Publishing: tel.: 234 264 401, fax: 234 264 400, www.grada.cz

ISBN 978-80-247-5437-6

ELEKTRONICKÉ PUBLIKACE:

ISBN 978-80-247-9450-1 (ve formátu PDF)

ISBN 978-80-247-9451-8 (ve formátu EPUB)



Milí přátelé (Cari Amici),

na úvod se musíme k něčemu přiznat. Jsme tak trochu italoofilové. Milujeme italskou módu, italský životní styl a hlavně italské jídlo. Naši přátelé se nás už ani neptají, kam jedeme na dovolenou, protože odpověď je jasná – do Itálie. A naše posedlost italskou kuchyní je až trochu obsesní.

Jejímu kouzlu jsme propadli před lety a stále ji objevujeme a obdivujeme, jak je prostá, jednoduchá a přitom nevýslovně úchvatná. Stačí mít dobré, kvalitní a čerstvé suroviny a na talíři pak máte hotovou chuťovou symfonii. Kdo neochutnal, nepochopí. A my doufáme, že ochutnáte. Že tahle knížka plná italských, nebo alespoň Itálií vonících receptů bude inspirací nejen pro vaše chuťové buňky, ale i pro vaše kuchařské umění.

A mějte na paměti jedno – v italské kuchyni musíte být ortodoxní! Nezaměňujte italskou mouku grano tenero za českou hladkou. Nemyslete si, že parmazán nahradíte jiným sýrem. Zapomeňte, že existuje kečup. Podlehnete kouzlu italských čertských bylinek a ryb. Řiďte se italským pravidlem: „maminka vařila dobře, ale babička to uměla lépe!“ Buďte tradicionalisté a zkuste si doma uválet těstoviny nebo použít pasírku místo ponorného mixéru. A hlavně! A to je v italské kuchyni nejzásadnější pravidlo – ctěte heslo „Tutti a tavola“ – tedy všichni ke stolu. Italské jídlo se totiž konzumuje pomalu a nejlépe v kruhu vašich blízkých, se skleničkou dobrého vína (jak jinak než italského).

Přejeme vám dobrou chuť – Buon appetito!

P.S: Tato kniha obsahuje ozkoušené recepty, které jsme během let posbírali po našich cestách v Itálii a u italských kuchařů.



Jsem plný Itálie...

Mám velké štěstí, tyto řádky píšu v malebném přístavu italského ostrova Capraia. Jsem na plachtenci s kamarády a shodou náhod brázdíme západní část italského pobřeží. Před pár dny jsme jedli v ligurijském Janově (Genova), samozřejmě jak jinak než těstoviny s typickým pestem genovese. V lázeňském Viareggiu jsme pak nemohli neochutnat jejich oblíbenou rybí polévku cacciucco. Číšník z přístavní hospůdky nás hrdě upozornil, že tahle polévka nebude taková, jakou jsme jedli o několik námořních mil předtím v toskánském Livornu, protože zde ji dělají z jiných ryb. Jistě, je to přece tak přirozené, prosté a správné – jedna polévka, ovšem v takových variantách, které nabízí okolní moře.

Tyhle řádky se mi tedy píší moc příjemně, protože jsem plný Itálie, která je všude kolem, a když se právě nedívám přes palubu, ale do této milé knížky, jsem opět „obklíčen“ zemí, která lidem dala nejelegantnější auta na světě, nenapodobitelné tenory a božskou kuchyni.

Stovky kuchařských knih nabízejí perfektně zpracované recepty a odborné informace. Dílo Alice a Vlada připojuje neméně významné ingredience – duši, lásku a úžasnou posedlost italskou gastronomií. Recepty jsou psány úsporně a jednoduše, stejně tak, jako tomu většinou bývá i v italské kuchyni. Navíc se v krátkých glosách či mini-příbězích dozvíme něco o vzniku pokrmu či nejvhodnější příležitosti k jeho konzumaci. Svoji specifickou osobitost mají fotografie jídla, situací a stejně tak osob: autorů, jejich přátel či místních kuchařů, kteří se „přípletli“ do příjemně uvolněné atmosféry knihy.

Italové si o jídle a pití dokážou povídat celé hodiny. Autoři této originální kuchařky přiznávají, že jsou italofilové. Myslím, že i oni toho o italské kuchyni dost vědí a že tímto svým dílem dokážou sobě i čtenářům, že gastronomie vám mnohdy řekne o národu víc, než byste vůbec očekávali.

Pavel Maurer
milovník dobrého jídla



ANTIPASTI



Frittata

Frittata — je italská omeleta. Ale ne jen tak ledajaká. Sice se též dělá z usmažených vajec, ale její struktura, vzhled i postup při vaření jsou od jiných typů omelet odlišné. Frittata musí být pevná a svou konzistencí spíš připomíná dort. Smaží se velmi pomalu na mírném plameni. Může se podávat teplá nebo vychlazená. Italové si ji dávají jako předkrm nebo si ji připravují na piknik. My si ji dáváme jako pozdní snídani.

- INGREDIENCE:**
- jedna velká cibule
 - olivový olej
 - 6 vajec
 - 100 g nastrouhaného parmazánu
 - čerstvá bazalka
 - 2 cukety
- Na oleji na pánvi poduste nakrájenou cibulku, pak sejměte pokličku a smažte dozlatova. Poté přidejte na kolečka nakrájené cukety, posolte, smažte též dozlatova.
 - V míse rozšlehejte vajíčka, přisypte osmaženou cibuli, cuketu, natrhanou bazalku a parmazán a promíchejte. Poté pomalu smažte na másle na dobré pánvi s nepřilnavým dnem. Když vejce pomalu ztuhnou a jsou tekutá jen na povrchu, vemte pánev a strčte ji i s frittatou do rozehráté trouby. Vejce se krásně dodělají a frittata dostane svrchu zlatavou barvu.
 - Pokud nevlastníte dobrou pánev je možné frittatu nesmažit, ale péct v troubě na pečícím papíru v dortové formě. Z pánve má ale samozřejmě klasičtější chuť.
 - Místo cukety se dají používat nejrůznější ingredience. My ji posledně děláli ze zbytku vařených brambor.



Focaccia

Focaccia je tradiční, plochý, „tečkovaný“ italský chleba, který má spoustu variací. Peče se s bylinkami, cibulí, masem, olivami... Ale vždy je na povrchu kvalitní olivový olej a hrubozrnná sůl.

Těsto na focacciu je podobné jako těsto na pizzu. Také vám k tomu stačí jen mouka, olej, voda, sůl a droždí. Je ale silnější a pekaři do něj prsty dělají důlky, aby tím zachovali chlebu vlhkost a aby se olivový olej mohl vsáknout i dovnitř těsta. V severní části Itálie dokonce do focaccie přidávají sádlo. Zkrátka co kraj, to jiný mrav a samozřejmě ten „zaručeně“ pravý recept. Focaccia má mnoho variant (od tvrdé placky po mastnou jemnou placičku), a dokonce se v některých částech připravuje i focaccia dolce (tedy sladká), kam se kromě cukru přidávají třeba rozinky nebo med.

Další rozšířená varianta je focaccia Barese, pečená v provinciích Bari, Brindisi, Lecce a Taranto. Obvykle se peče ve třech variantách: klasická focaccia s čerstvými rajčaty a olivami, s bramborovými plátky a bílá focaccia se zrnky soli a rozmarýnem.

Italové focacciu milují zejména jako „sendvičový“ chléb.

Focaccia vznikla pravděpodobně již ve starém Římě a jmenovala se Panis focacius, což byl plochý chléb pečený v popelu ohniště. Základní recept prý pocházel už od Etrusků.

- INGREDIENCE:**
- 500 g italské mouky grano tenero
 - 20 g droždí
 - voda
 - sůl
 - olivový olej
- Droždí rozpustíte cca ve sklenici vody a přelijte do velké mísy. Postupně přisypávejte mouku, dokud nevytvoříte hladké těsto bez hrudek.
 - Těsto uhněťte, přikryjte vlhkou utěrkou a nechte zhruba 45 minut vykynout. Poté přendejte na plech s pečícím papírem, vytvořte rovnoměrnou placku, posolte hrubozrnnou solí a polijte kvalitním olivovým olejem. Poté prsty udělejte po celé ploše důlky.
 - Nechte péct v troubě rozpálené na 250 stupňů asi 15 minut.
 - Pokud chcete vyzkoušet nějakou bohatší variantu, zamíchejte do těsta nasekané olivy nebo osmaženou na proužky nakrájenou cibulku.



Bruschetta al pomodoro

Kdo by se především v letních dnech vařil s večerí. Stát u sporáku je asi to poslední, co chcete dělat. Ale jíst se musí a s těmito italskými „topinkami“ se vám teplé letní večery budou zvládat lépe. Tenhle recept známe už léta a pokaždé se do bruschetty s chutí zakousneme. Naposledy nám ji připravila Daniella, majitelka nádherného agroturisma Borgo della Limonaia v Montecatini. Na téhle italské klasice nesmí chybět základní pilíře: česnek, rajčata, bazalka a dobrý olivový olej.

Co se chleba týče, zapomeňte na klasický český a pokuste se sehnat ten nesolený, světlý, italský (nejlépe několik dní starý). Pokud se nezadaří, zkuste i ciabattu či nějakou světlou bagetu.

Poté navrch dejte připravená rajčata..

INGREDIENCE

NA 4 TOPINKY:

4 rajčata

1 stroužek česneku

olivový olej

sůl a pepř

hrst čerstvé bazalky

- Rajčata omyjte, vyndejte jádřince (měkká část s pečičkami), nakrájejte na kousky. Přidejte sůl, pepř, olivový olej a kousky natrhané čerstvé bazalky. Promíchejte.
- Plátky chleba opečte na grilu, v toustovači nebo v troubě do křupava.
- Potřete česnekem, zakápněte olivovým olejem, posolte a opepřete. Poté navrch dejte připravená rajčata.

Insalata Caprese

Jméno tohoto salátu v Čechách bohužel dost očernily zdejší rádoby italské restaurace. Sice se snaží zachovat základní suroviny, ale nepoužívají pro přípravu dobrá zralá rajčátka, ani buvolí mozzarellu. Salát tak pak na talíři působí smutně. A přitom má zářit v barvách italské vlajky. Když ho ochutnáte, máte mít pocit, jako byste byli na ostrově Capri, odkud Caprese pochází. Takže, jestli si ho chcete připravit doma, chce to jediné — dobré ingredience.

A hlavně Mozzarella di Bufala, tedy mozzarellu z mléka vodního buvola. Dnes se vedou spory o to, jak se vodní buvol dostal na italské území. Pravděpodobně ho z Mezopotámie přivedli vojáci vracející se z křížových výprav. Buvol pak byl používán jako tažné zvíře, protože má lépe vyvinutá kopyta a zvládne orat a nepropadat se ve vlhké půdě. Ale to nejdůležitější — z jeho mléka se vyrábí jemňoučká, na jazyku se rozplývající mozzarella.

INGREDIENCE:

2 koule buvolí mozzareilly

2 hrsti rajčátek

1 jarní cibulka

olivový olej

bazalka

sůl a pepř

- Nejprve si připravte zálivku. Natrhejte bazalku a pak v hmoždíři společně se solí a pepřem rozetřete na pastu. Přilijte trochu oleje a vše důkladně promíchejte.

- Mozzarellu natrhejte na jemné kousky, rajčata pokrájejte na malé kousky cca 1-2 cm velké. Zasypte na tenké plátky nakrájenou jarní cibulkou, zakápněte olivovým olejem, osolte a opepřete. Vše promíchejte.

- Na závěr zalijte již připravenou bazalkovou omáčkou.





Crostini di fegatini

Malé italské topinky pocházejí z Toskánska a nechybí u žádného drinku. Až ochutnáte, tak si bez nich přátelské popíjení už nedokážete představit.

- INGREDIENCE:**
- 300 g kuřecích jater
 - 3 filety z ančovičky
 - 1 menší cibule
 - hrst kaparů (květů)
 - 1,5 dcl vína
 - 3 větvičky tymiánu
- Na olivovém oleji osmahněte najemno nakrájenou cibulku, přidejte filety ančovičky, které nechte rozpustit.
 - Nasypťte opláchnuté kapary. Poté už je čas na kuřecí játra, která zalijte ještě trochou bílého vína. Očištěte tymián z větviček a snítky přidejte k játrům. Játra poduste jen tak, aby uvnitř zůstala narůžovělá.
 - Vyndejte játra a šťávu, která na pánvi zbyla, nechte na půlku zredukovat.
 - Na závěr celou směs pomixujte, případně propasírujte pasírkou. Hotové italské „paté“ natřete na teplé crostini (tedy malé, v troubě upečené plátky italského světlého chleba). Můžete ozdobit kapary plody.