

STANLEY TUCCI

u jednoho  
stolu

s FELICITY BLUNT

za přispění Kay Plunkett-Hoggeové

GRADA



**STANLEY TUCCI**

---

**u**  
**jednoho**  
**stolu**

---

**s FELICITY BLUNT**

za přispění Kay Plunkett-Hoggeové

GRADA PUBLISHING

***Věnováno mé rodině,  
věčně se rozrůstající a věčně hladové...***

Autor věnuje 10 procent zálohy a 25 procent všech dalších výdělků z této knihy (po odečtení poplatků agentuře) potravinové bance New York City.

Více informací naleznete na stránkách [foodbanknyc.org](http://foodbanknyc.org).

O d chvíle, kdy naše společná kniha *U jednoho stolu* spatřila poprvé světlo světa, uběhlo už víc než deset let. Za tu dobu došlo u mě i Felicity k řadě změn. Mým starším dětem je nyní přes dvacet a jsou z nich samostatní a nezávislí dospělí (a můj syn Nicolo co nevidět dokončí studium na kuchařské škole, z čehož jsem ještě pořád trochu v šoku). S Felicity máme další dvě děti, chlapce a dívku, kterým bylo v době vzniku této knihy pět a osm let. Od té doby jsme se přestěhovali, byť jen přes ulici, abychom měli dostatek prostoru pro naši rostoucí rodinu, protože nám ze strany Bluntových přibyly neteře a synovec. Felicity pracuje častěji z domova (jak jsme si zvykli během pandemie) a mně byla před pěti lety diagnostikována rakovina hrdla, z níž jsem se následně našťestí vyléčil. Zdá se, jako by nešlo o tak dlouhou dobu, zažili jsme však spoustu změn.

Jedno se však ani po těch deseti letech nezměnilo, a sice láska k jídlu, která nás s Felicity spojuje – naopak se zdá, jako by ještě sílila. I proto jsme si kuchyň v našem novém domově navrhli tak, aby skýtala dostatek prostoru, pojala maximální počet přístrojů a kuchyňských zařízení, která si můžeme dovolit, a abychom tu mohli pohodlně a účelně vařit pro naši rodinu i chystat jídlo pro návštěvy. Varnou desku jsme si nechali nainstalovat do ostrůvku, abychom se během vaření netočili k dětem a hostům zády, a tak je to teď mnohem snazší, lepší a můžeme být v neustálém kontaktu. Poblíž máme i velký jídelní stůl a malý bar, kde po příchodů hostů doslova i obrazně prolamujeme ledy.

Toto nové vydání knihy *U jednoho stolu* obsahuje recepty, které vaříme dodnes. Na jaře jsou to pečené jehněčí medailonky a základní rizoto se zeleninou, již máme právě k dispozici. Když přijde léto, začneme chystat svěží okurkový salát, doplněný pečeným mořským okounem a vařenými novými bramborami, nebo těstoviny s čerstvými rajčátky a bazalkou. Jak se začne schylovat k podzimu, přejdeme k polévce z pórku a brambor a pečenému kuřeti. A zima nám umožňuje vychutnat si Felicityno hovězí Wellington, moje dušené hovězí na tmavém pivu a buď bluntovskou, nebo tucciovskou verzi pečených brambor. Po každém z těchto jídel může následovat například koláč s oSTRUŽINAMI nebo *tarte tatin*.

Všechny tyto recepty si připravujeme nejen proto, že nám připadají lahodné, ale také protože jsou zhmotněním lásky a úcty, kterou chováme k těm, kdo nás je naučili, a k přátelům a rodinám, s nimiž je sdílíme. Jsem přesvědčený, že společné sdílení jídla je jednou z nejdůležitějších forem trávení onoho krátkého času, který nám byl na tomto světě vyměřený. A proto doufám, že přesně k tomu vás bude naše kniha inspirovat. Dobrou chuť!

# obsah

Úvod ix • Nezbytné vybavení xv • Polévky a saláty 1 • Předkrmy  
(cicchetti) 28 • Těstoviny, rýže a luštěniny 46 • Ryby a mořské  
plody 80 • Maso a drůbež 104 • Přílohy 144 • Dezerty 176 •  
Základní recepty 206 • Poděkování 221 • Rejstřík 223







# úvod

Jídlo pro mě není jen pouhou otázkou výživy, v mém životě hraje a pokaždé hrálo mnohem důležitější roli. Vždy jsem vnímal, jak společné vaření a trávení času prohlubuje vztahy, a mám pocit, že jsou pro mě s každým rokem ještě významnější. Když vzpomínám na životní okamžiky, které mi přinesly největší potěšení a radost, zjišťuji, že téměř vždy bylo jejich součástí jídlo a stolování. A právě proto vznikla i tato kniha.

Před lety jsem pomáhal sestavit knihu receptů pro své rodiče, kteří milují vaření, a také pro svého přítele, italského šéfkuchaře Gianniho Scappina. Původně se jmenovala Vaření a rodina (*Cucina e Famiglia*), po pozdější reedici se pak dočkala nového vydání pod názvem Kuchařka Tucciových (*The Tucci Cookbook*). Zrodila se, aby zaznamenala a oslavila kulinářskou historii naší rodiny – a velmi podobný cíl stál i u počátků knihy, kterou právě držíte v rukou. Mám pocit, že mnoho z toho, co formuje a spojuje rodinu, je pomíjivé. Kromě alb s fotografiemi a domácích videí bývá pro každou rodinu důležité společné sdílení významných rodinných událostí a zážitků a také hovory o nich. Jen málokoho napadne si něco z toho zapsat, nebo dokonce nahrát či natočit vyprávění někoho z rodiny (přitom ale máme všichni mraky záběrů, na kterých domácí mazlíčci vyvádějí vtipné kousky) a totéž často platí i u receptů. Tradiční rodinné pokrmy zkrátka připravujeme tak, jak jsme to dělali vždycky, bez velkého přemýšlení, protože je prostě známe. Jenomže pokud si recepty na ně nezapišeme, mohou – i s událostmi, k nimž se vážou – pominout a upadnout v zapomnění.

Moje nezapomenutelná žena Kate, která v roce 2009 podlehla rakovině, byla skvělá kuchařka. Proto jsem se spolu s našimi dětmi Isabel, Nicolou a Camillou snažil začít některé její pokrmy znovu vařit, a tak si ji připomenout, jenomže naneštěstí jsme si se ženou recepty na žádné z nich – s výjimkou pouhých pár jídel – nikdy nezapsali. A tak těch pár pokrmů vaříme pořád dokola, a protože si na nich můžeme pochutnávat, je Kate pořád přítomná v našich životech. Je pravda, že i v jejím podání chutnaly výtečně, výjimečné však byly hlavně tím, že nám je vařila ona.

Před lety jsem měl to štěstí, že jsem se na svatbě své kamarádky Emily seznámil s její sestrou Felicity. Když jsme si během svatebních oslav povídali, náš hovor se opakovaně stácel k jídlu – k tomu, co nám chutná, co jsme kde jedli, a nakonec i k tomu, kde si co dáme společně. Když jsme se pak sešli a skutečně si dopřáli společnou večeři, pozoroval jsem u ní takové zaujetí a nadšení pro jídlo a víno, jemuž se mohlo vyrovnat jen to mé vlastní (a možná také Jindřicha VIII. a boha vína Dionýsa dohromady). Nikdy dřív jsem nepotkal tak štíhlou osobu, která by si uměla jídlo tak báječně vychutnávat. Rázem jsem byl unešený.

Když se naše první společná opulentní večeře pomalu blížila ke konci a já byl tak přejedený, že jsem sotva popadal dech, uslyšel jsem tuhle ženu (která se posléze stala mou manželkou), jak zcela nevinně zašveholila na procházejícího číšníka: „Mohli bychom si, prosím, objednat sýrový talíř?“ Byl jsem z toho v šoku a číšník zjevně také. Pak se obrátila zpět ke mně a zeptala se: „Kam se půjdeme najíst zítra?“ A já se zamiloval.

V obou našich rodinách, u Tucciových i Bluntových, hrálo společné stolování vždy zcela zásadní roli, a tak tato kniha vzdává hold našim kulinářským kořenům (z mé strany po prarodičích a rodičích, ze strany Felicity po matčině babičce) a ráda by se s čtenáři podělila o kulinářské tradice, které se snažíme uchovat pro další generaci. Recepty, jež v ní najdete, jsou odvozené od pokrmů, na nichž jsme si s Felicity pochutnávali v restauracích, u přátel nebo které jsme společně v posledních několika letech sami vytvořili. Jde o směs britských a italsko-amerických chutí, o nichž jsme přesvědčení, že si zaslouží dostat písemnou podobu, aby se s nimi mohli seznámit všichni, kdo milují vaření a jídlo stejně jako my. Pod vedením naší milé přítelkyně Kay Plunkett-Hoggeové, obdařené mimořádnými kulinářskými znalostmi, talentem, literárními dovednostmi, trpělivostí, humorem a neutuchající fantazií, jsme tak společně vytvořili knihu, jakou jsme si vysnili.





Já i Felicity si velmi vážíme času stráveného u rodinného stolu, protože je v našich uspěchaných životech velkou vzácností. Společné jídlo, byť třeba skromné, je projevem sounáležitosti a důkazem toho, že vám na ostatních členech rodiny záleží. U nás se to rozhodně týká i širší rodiny, přátel a kolegů, kteří s námi v průběhu let sdíleli pohodu u našeho stolu – a někteří z nich se s námi pro účely této knihy o své recepty a příběhy podělili.

Setkání u jídla je mocnou silou, která upevňuje mezilidské vztahy. Ať už jsou rodinné, přátelské, nebo milostné, u stolu se společně kromě jídla dělíme i o to, co jsme daný den zažili, o své pocity, příběhy, vzpomínky, naděje a předsevzetí do budoucna. Já i moje rodina doufáme, že tyto recepty přinesou vám a vašim rodinám stejnou radost, kterou přinášejí těm našim.

*Stanley Tucci, Londýn 2014*



# nezbytné vybavení

**N**ásledující pomocníci vám usnadní vaření podle receptů v této knize:

- **KUCHYŇSKÉ KLEŠTĚ**

Velmi jednoduchý nástroj, který považuji za nepostradatelný.

- **HRNCE A PÁNVE**

Dávám přednost kvalitním měděným nebo kovovým hrncům a pánvím se silným dnem. Za velmi užitečnou považuji také pořádnou litinovou pánev. Co se týče velikosti, chce to mít – jednoduše řečeno – hrnce a pánve malé, střední a velké. Navíc upotřebíte ještě velký hrnec na přípravu jednoho kilogramu těstovin či několika litrů vývaru, a také čtyřlitrový až pětilitrový litinový hrnec s poklicí. Pánve s nepřilnavým povrchem nemám zrovna v lásce. Pokud už takovou používám, namísto teflonu volím raději keramický nepřilnavý povrch. Za dobré značky považuji Green Pan a Bialetti.

- **TEPELNÝ DIFUZÉR**

Difuzér na varnou desku rovnoměrně rozkládá teplo po celém dně nádoby a je nezbytný pro vaření omáčky při opravdu nízké teplotě.

- **JEMNÉ STRUHADLO**

Můžete ho použít ke strouhání parmezánu, muškátového oříšku nebo citrusové kůry. Já už mám řadu let struhadlo značky Microplane.

- **MANDOLÍNA NA KRÁJENÍ ZELENINY**

Není nutná, ale velmi užitečná k vytvoření stejně velkých plátků.

- **KOVOVÉ CEDNÍKY**

Jeden dostatečně velký, aby pojal jeden kilogram těstovin, a pár menších ke slévání drobnější zeleniny.

- **SÍTA**

Jedno střední síto a jedno menší sítko na prosévání mouky, slévání rýže a tak dále.

- **KOVOVÉ A SILIKONOVÉ STĚRKY, DŘEVĚNÉ VAŘEČKY**

Nerezová obrabečka na otáčení ryb, aby se maso nerozpadlo. Silikonová stěrka a dřevěné vařečky na nádobí s nepřilnavým povrchem (aby se nepoškrábalo) a k míchání rizota, protože jsou k rýži šetrnější.

- **NOŽE**

12 cm dlouhý a dobře vyvážený šéfkuchařský nůž, kuchyňský nůž a široký, 20 cm dlouhý nůž na krájení. Pokud investujete do tří kvalitních nožů, měly by vám vydržet celý život. Já upřednostňuji uhlíkovou nebo vysoce uhlíkovou ocel, například japonské značky Suisin.

- **HMOŽDÍŘ S PALIČKOU**

Je skvělý na drcení česneku, bylinek nebo koření.

- **MALÉ SPOTŘEBIČE**

Určitě se vám bude hodit multifunkční kuchyňský robot, tyčový mixér a elektrický mini sekáček.



## ZÁKLADNÍ ZÁSObY

Je jasné, že bychom se všichni měli snažit nakupovat bio a lokální produkty, ne vždy je to však z geografických, sezonních nebo finančních důvodů možné. Potraviny v bio kvalitně mohou být velmi drahé, ale jen pokud si budete vybírat ty nejkvalitnější suroviny, které si v dané chvíli můžete dovolit, dosáhnete nejlepší chuti všech připravovaných pokrmů.

### TŘI NEPOSTRADATELNÉ OLEJE

- Kvalitní extra panenský olivový olej: Nebojte se investovat do toho nejlepšího, vyplatí se to. Používejte ho na dresinky a k dochucení. Stejně jako u vína i u olejů existuje široký výběr různých chutí a cenových hladin, proto si najděte takový, který vám bude nejvíc chutnat. Obvykle mám po ruce i levnější variantu extra panenského olivového oleje pro dodání výraznější chuti.
- Běžný olivový olej: na restování.
- Rostlinný olej: na smažení.



#### KONZERVOVANÝ TUŇÁK V OLIVOVÉM OLEJI

- Kupte si tu nejlepší tuňákovou konzervu, jakou si můžete dovolit.

#### LOUPANÁ RAJČATA V KONZERVĚ

- Dávejte přednost celým, neměla by být krájená ani pasírovaná. Já osobně mám nejraději odrůdu San Marzano.

#### TĚSTOVINY

- Pokud trpíte intolerancí lepku jako já, doporučuji produkty De Cecco nebo značky Barilla a Le Veneziane – chutnají opravdu dobře.

#### CIBULE, ŠALOTKA, ČESNEK, ČERSTVÁ RAJČATA, CITRONY

- To vše budete potřebovat, nic z toho vám však nebude zabírat místo v lednici.

#### BYLINKY A KOŘENÍ

- Mořská sůl, černý a zelený celý pepř, čerstvý rozmarýn, petrželka, tymián a bazalka, bobkový list (čerstvý nebo sušený) a kvalitní sušené oregano.

#### VÍNO

- Lahev dobrého červeného a bílého vína (nikdy na vaření nepoužívejte takové, které byste neměli chuť vypít).



# polévky a saláty

„Během prvního léta, které Felicity strávila v New Yorku, jsme si společně založili zeleninovou zahrádku. Snad denně jsme jezdili do zahradnictví, abychom nakoupili substrát, kompost nebo hnůj k obohacení půdy. Nakonec se ukázalo, že jsem to s tím hnojem trochu přehnal, protože všechno pak chutnalo vážně na ho\*no. Jediné, co se nám tehdy opravdu podařilo vypěstovat, byla rajčata. Když jsme pak konečně pochopili, co máme do zeminy přidávat a v jakém množství, naše následná londýnská zahrada úspěšně urodila cukety, jarní cibulku, fazolky a samozřejmě už zmíněná rajčata. Teď pracujeme na hlávkovém salátu.“

— Stanley





# toskánská rajčatová polévka

Tuhle jednoduchou polévku vařím už roky a naše děti ji odmalička prostě milují.

Její tajemství spočívá v pomalém vaření. Když v kuchyni pracujete s rajčaty, je třeba, aby se podle slov mé matky vydala ze své rajčatové chuti. Tím je myšleno, že se musejí pomalu vařit, aby se z nich vytratila kyselost a kovový nádech z konzervy a vynikla jejich sladkost. Kupte si ta nejlepší konzervovaná rajčata, jaká jsou ve vašem okolí k dostání (viz poznámka k rajčatům San Marzano, strana xviii).

- 1.** Rajčata vyklopte do mísy a rozmačkejte je rukama. Dejte stranou.
- 2.** Ve velkém hrnci při středně vysoké teplotě rozehejte olivový olej. Přidejte cibuli, šalotku, česnek a restujte, dokud zelenina nezačne měknout – neměla by ale začít chytat barvu. Přidejte rajčata, dvě třetiny lístků bazalky a přiveďte k varu. Vlijte kuřecí vývar, opět přiveďte k varu, osolte, opepřete, teplotu snižte na minimum a zvolna vařte zakryté poklicí zhruba 40 minut.
- 3.** Během vaření polévky si připravte krutony. Na pánvi při střední teplotě rozehejte 1 lžici olivového oleje a kostičky bagety postupně opečte dozlatova. Hotové zakápněte ještě trochou olivového oleje.
- 4.** Polévku podávejte posypanou krutony a ozdobenou zbývající bazalkou.

**6–8 porcí**

## NA POLÉVKU

1600 g konzervovaných loupáných rajčat (nejlépe San Marzano)

3 lžice extra panenského olivového oleje

1 cibule, nakrájená najemno

1 malá šalotka, nakrájená najemno (lze vynechat)

3 stroužky česneku, nakrájené najemno

10–12 lístků bazalky, natrhaných

450 ml kuřecího vývaru, teplého

mořská sůl a čerstvě mletý černý pepř

## NA KRUTONKY

extra panenský olivový olej

½ bagety z předchozího dne, nakrájené na kostičky

# hrachová polévka s vepřovým kolenem

## 6 porcí

3 lžice olivového oleje

1 cibule, nakrájená  
najemno

2 stroužky česneku,  
nakrájené najemno

1 mrkev, nakrájená  
najemno

1 řapík celeru, nakrájený  
najemno

1 vepřové koleno  
o hmotnosti zhruba  
500–700 g

1,5 l kuřecího vývaru

1,8–2 l vody

500 g hrachu, loupaného  
a předvařeného nebo  
namáčeného

2 snítky tymiánu

1 bobkový list

mořská sůl a čerstvě mletý  
černý pepř

extra panenský olivový  
olej, na dochucení

krutony (viz strana 3) na  
ozdobu (lze vynechat)

Když jsem se přistěhoval do New Yorku, nemohl jsem si dovolit chodit do restaurací. Abych byl zcela upřímný, nemohl jsem si dovolit celou řadu věcí. A tak jsem jídal po bistrech a kavárnách, protože to tam bylo levnější a ve většině z nich byla k dostání skvělá polévka. Tahle patřila vždycky mezi mé oblíbené. Hrách, který použijete, musí být předvařený, jinak je třeba ho před vařením až na 24 hodin namočit do vody.

---

**1.** V hlubokém silnostěnném hrnci při středně vysoké teplotě roze-hřejte olej. Přidejte cibuli, česnek, mrkev a celer a restujte zhruba 5–7 minut do změknutí.

**2.** Vložte koleno a párkrát ho otočte, aby se obalilo zeleninou a ole-jem. Přilijte vývar, vodu, přidejte hrách, tymián a bobkový list. Při-vedte k varu, teplotu snižte na minimum a zvolna vařte částečně zakryté poklicí asi 1 hodinu.

**3.** Tymián a bobkový list odstraňte, koleno vyndejte a odložte stra-nou.

**4.** Polévku rozmixujte tyčovým mixérem dohladka. Osolte, ope-přete, maso z kolene oberte, natrhejte a vraťte do polévky.

**5.** Nalijte do misek, zakápněte trochou extra panenského olivového ole-j, posypte krutony a podávejte.

---

### STANLEYHO TIP

Pokud nemáte tak velký hrnec, aby koleno bylo zcela ponořené, občas ho otočte, jinak se neprovaří rovnoměrně.

# kuřecí nudlová polévka podle Emily

Moje švagrová Emily je nejen skvělá herečka, ale také vynikající kuchařka, a tohle je jeden z jejích oblíbených receptů.

„Jednou jsem tuhle polévku uvařila pro svého manžela Johna a on prohlásil, že nejspíš právě kvůli ní si mě vzal,“ usmívá se Emily. „Sice to v tu chvíli byla poklona spíš mé polévce než mně, ale dobrá, já to beru! Často si ji vaříme za chladných večerů a pak si ji užíváme u filmu. Zázvor navíc zažene nachlazení, když se necítíte dobře.“

1. Troubu přehřejte na 200 °C.
2. Jednu cibuli nakrájejte najemno a dejte stranou. Druhou podélně rozpulte, nakrájejte na silnější půlkolečka a rozložte na plech. Navrch dejte kuřecí paličky, na každou položte snítku tymiánu, potřete olivovým olejem, osolte a opepřete. Pečte 30–40 minut, po vyndání z trouby nechte vychladnout.
3. Ve velkém litinovém hrnci při středně vysoké teplotě rozehejte zbývající olivový olej. Přidejte nakrájenou cibuli, mrkev, celer a za občasného míchaní restujte asi 5 minut. Osolte a opepřete.
4. Přidejte česnek a zázvor, promíchejte a restujte ještě 3–5 minut. Zalijte vínem, nechte ho trochu odpařit, poté přidejte vývar a kostky a přiveďte k varu. Snižte teplotu a nechte jemně probublávat.
5. Z paliček odstraňte kůži a oberte maso, nakonec bude krásně měkoučké a v polévce se rozpadne na menší kousky. Vložte ho do polévky spolu s cibulí a šťávou z plechu. Podle chuti můžete přidat barbecue omáčku („Nevím, jak mě to vlastně napadlo – jednou jsem to prostě náhodou zkusila a polévce to dodalo na chuť,“ říká Emily).

## 4–6 porcí

- 2 středně velké cibule
- 5 kuřecích paliček
- 5 snítek tymiánu
- 2 lžice olivového oleje
- mořská sůl a čerstvě mletý černý pepř
- 5 středně velkých mrkví, nakrájených na kousky
- 4 řapíky celeru, nakrájené na kousky
- 2 stroužky česneku, nakrájené najemno
- 5cm kousek zázvoru, nakrájený najemno
- 120 ml bílého suchého vína
- 2 l kuřecího vývaru
- 3 kostky drůbežního vývaru, nejlépe v bio kvalitě
- 2 lžice barbecue omáčky (lze vynechat)
- 1 bobkový list
- 450 g širokých vaječných nudlí

*recept pokračuje na následující straně*

