

O

T

T



O



L



E

N



G

H

I



KUCHAŘKA

with honey and olive oil
 (reduction)
 golden and feta, timbale
 wrapped with char-grilled
 rigettes and aubergine,
 served with
 red pepper sauce

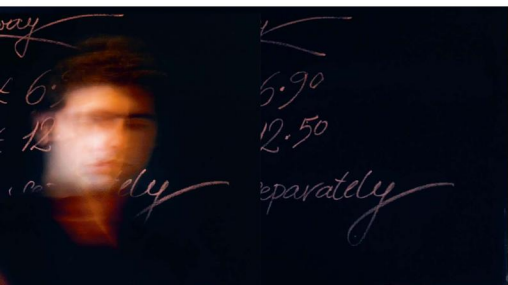
(reduction)
 feta, timbale
 wrapped with char-grilled
 rigettes and aubergine,
 served with
 roasted
 red pepper sauce

(lake) au
 • small box £
 • large box £
 • main sold

ato and feta (reduction) Se
 the onion (reduction) marmalade
 and tapenade

small gratin served
 marmalade
 tapenade





OTTOLENGHI

KUCHAŘKA

OTTOLENGHI

KUCHAŘKA

Yotam Ottolenghi a Sami Tamimi

s Tarou Wigleyovou

slovart

Překlad z anglického originálu
Ottolenghi: The Cookbook
vydaného v roce 2016 pod značkou Ebury Press
vydavatelství Ebury Publishing.
Ebury Press je součástí skupiny Penguin Random
House, jejíž adresy lze nalézt na internetových
stránkách global.penguinrandomhouse.com

Text copyright © Yotam Ottolenghi a Sami Tamimi
2016

Yotam Ottolenghi a Sami Tamimi uplatňují své právo
být uváděni jako autoři tohoto díla v souladu se
zákonem o autorských právech, vzorech a patentech
z roku 1988.

Toto aktualizované vydání bylo poprvé zveřejněno
Ebury Press v roce 2016.
Původně zveřejněno v roce 2008 jako Ottolenghi:
The Cookbook.

Design: Here Design
Fotografie: Richard Learoyd

Czech edition © Nakladatelství Slovart, 2017
Translation © Dagmar Eisenmannová, 2017
Editorka Jana Steinerová
Odpovědná redaktorka Stanislava Moravcová ml.
Sazba Alias Press, s. r. o., Bratislava
Tisk NEOGRAFIA, a. s., Martin

Všechna práva vyhrazena. Bez písemného
povolení vlastníka práv není povoleno publikaci
ani žádnou její část použít pro reprodukování,
ukládání v rešeršním systému nebo šířit jakýmkoli
prostředky, ať již elektronicky, mechanicky,
kopírováním, nahráváním nebo jinak.

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

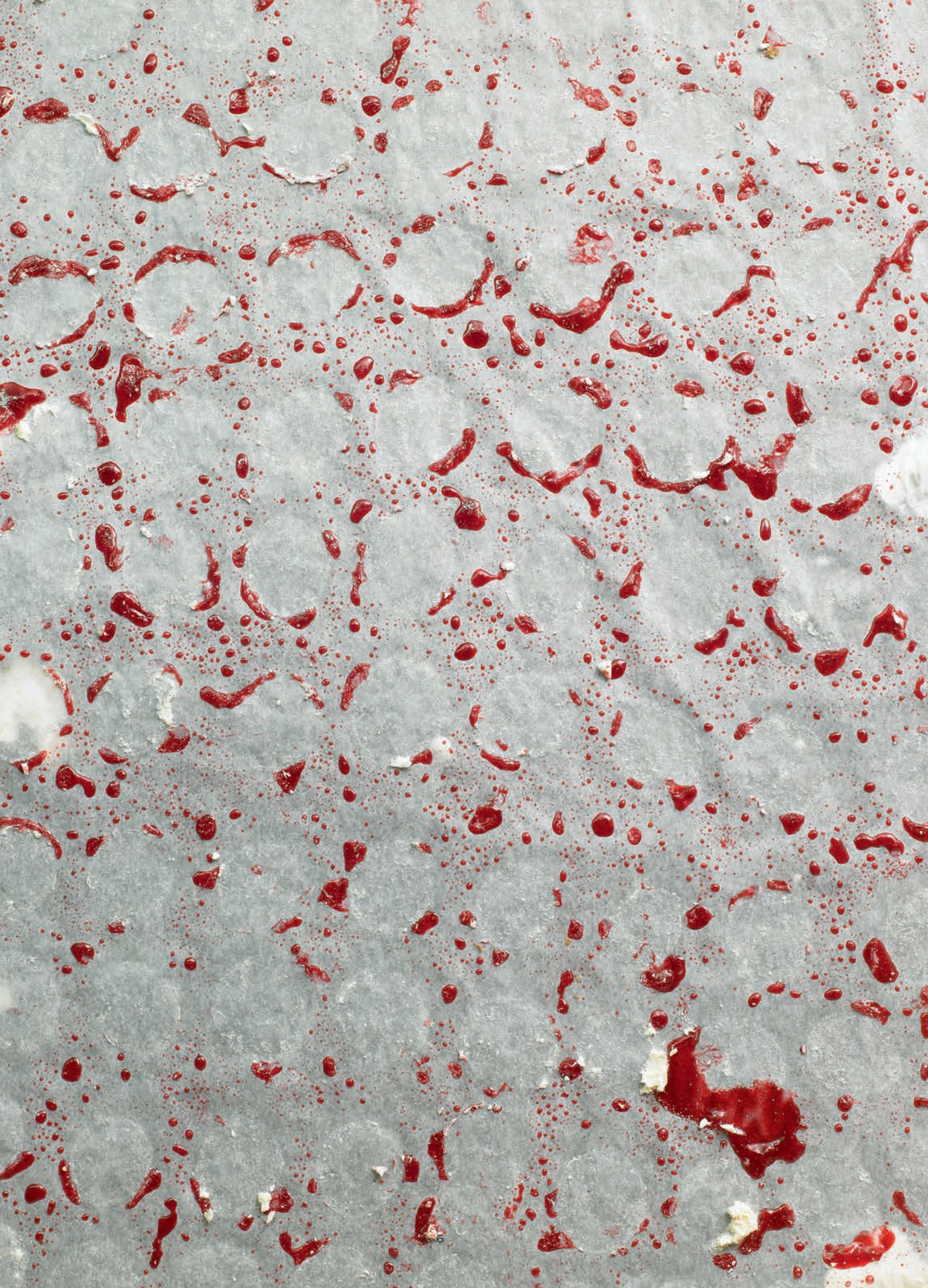
ISBN 978-80-7529-478-4

www.slovart.cz

Věnováno Ruth, Michaelovi a Karlovi
– Yotam

Věnováno Na'amě, Hassanovi a Jeremymu
– Sami

Fotografie Richard Learoyd



Obsah

Úvod 12

Zelenina, luštěniny a obilniny 26

Maso a ryby 110

Pečení a sladkosti 164

Spižárna 282

Rejstřík 296

Lidé v podniku Ottolenghi 302

Poděkování 304





Před necelými deseti lety jsme začali zkoušet recepty pro kuchařku Ottolenghi. Od té doby se toho hodně stalo: vyšly čtyři další knihy, otvírali jsme restaurace, zkoumali nové kuchyně, objevovali suroviny, s úspěchem jsme luštili tajemství nových technik, zařídili jsme kuchyni specializovanou na zkoušení receptů, kuchaři přicházeli a odcházeli a učili nás své dovednosti. Obrovská změna během období, které by se mohlo zdát docela krátké.

Asi by se slušelo na začátku říci, že tento výjimečný projekt – skromná kuchařka, která měla uspokojit naši touhu trochu rozšířit do světa naše názory a dát našim zákazníkům nástroje, s jejichž pomocí by si mohli vařit ve stylu Ottolenghi doma – začal žít vlastním životem a současně také postupně proměňoval i naše životy.

V oněch dnech se testování receptů, jejich sestavování, psaní příběhů, které jsou s nimi spojeny, příprava článků do časopisů nebo nádherných knih a cestování za čtenáři, abychom tyto knihy prodali, staly důležitou součástí naší každodenní práce. Naše knihy a naše nepřetržité rozmlouvání se čtenáři vypovídají o způsobu, jak o jídle přemýšlíme a jak vaříme, i o tom, co podáváme svým zákazníkům.

Proto je docela těžké vracet se k začátkům a listovat svou první knihou, aniž bychom propadali poněkud hloupé nostalgii: náš úplně první pokrm se sumahem a lilek se šafránovým jogurtem, který jsme od té doby uvařili snad tisíckrát, mnohem mladší a pohlednější verze nás dvou, starý tým z kuchyně v Notting Hillu, naše koláče vystavené ve vitrině zhruba v roce 2007 a ten roztomilý pes, který byl vždycky přivázaný venku.

Stejně jako při každém prohlížení alb s fotografiemi ze starých časů nacházíme i tady spoustu důvodů k pocitům trapnosti: proč že jsme tenkrát dali ten spirálový kabel mezi zapečený fenykl a objektiv fotoaparátu? Nebo proč jsme navrhovali podávat pečivo s křupavou kůrkou k téměř každému pokrmu (copak jsme neslyšeli o bezlepkové stravě)? A proč jsme všechno zdobili míšky z granátových jablek? Nemohly ty dva pokrmy s pečeným kuřetem (snad nejoblíbenější recepty v knize) vypadat alespoň trochu lépe?

Popravdě řečeno jsme přesto velmi rádi, že jsme svůj první pokus o kuchařku podnikli. Rok pátečních večeří u Samiho, kde se scházela skupina přátel, aby společně snědli hromadu jídla, vášnivě se přeli a navrhovali nekonečná zlepšení, přinesl spoustu pokrmů, které doposud skutečně rádi vaříme, pokrmů, jež jsou v jistém smyslu detailně propracovaným vzorem všech následujících.

Nové vydání této Kuchařky s velkou hrdostí oslavuje tyto pokrmy v novém balení, které se lépe hodí k našim pozdějším knihám. Chtěli jsme modernizovat vzhled a aktualizovat úvody, a přitom stále zachovat zvláštní povahu původní kuchařky. Doufáme, že se to bude líbit jak našim věrným stoupencům, tak i novým příznivcům.

Yotam Ottolenghi a Sami Tamimi

září 2016

Úvod

Naše jídlo je skutečným svátkem výrazných barev a velkých gest, vzniklým na základě silné touhy oslavit jídlo a jeho přednosti, představit hojnost stejně, jako ji předvádí prodavač u stánku na tržišti: ukázat všechno, co máte, a z plna hrdla to vychvalovat.

Začali jsme v červenci 2002 a vlastně jsme ani pořádně nevěděli, co nás čeká. Otevřeli jsme Ottolenghi – prodejnu potravin, cukrárnu, lahůdkářství, restauraci, pekařství. Podnik, který nešlo jednoduše popsat a který byl současně naprosto jasným vyjádřením naší posedlosti jídlem. V malém obchodě v londýnské čtvrti Notting Hill jsme začali vařit a péct.

Bílá barva na stěnách ještě ani nestačila uschnout. Spolu s malou skupinou přátel a po boku několika nově přijatých pracovníků (z nichž se rychle stali přátelé) jsme zahájili svůj experiment s jídlem.

Náš společník a návrhář Alex Meitlis nám dodal čisté plátno: „V bílém prostoru s bílými zářivými povrchy vaše propracované směsice pěkně vyniknou,“ řekl. Trochu jsme se s ním přeli, ale brzy nás přesvědčil. Ukázalo se, že bílé pozadí je pro nás dokonalé. A neměli jsme v úmyslu být nějak skromní v jeho užívání.

Náš impuls

Chtěli jsme začít tuto knihu žertem: „Nemáte-li rádi citron nebo česnek, nalistujte poslední stránku.“ Možná by to nebylo nejvtipnější, ale s ohledem na výskyt citronu a česneku v našich receptech je to stejně dobrý výchozí úhel pohledu na naše jídlo jako každý jiný. Regionální popisy zřejmě uplatnit nemůžeme, působilo na nás mnoho různých vlivů a naše historie ve spojení s jídlem je dlouhá a rozmanitá. Je pravda, že oba pocházíme ze stejné, velmi zvláštní části světa – Izraele/Palestiny – s jedinečnou kulinární tradicí. Zbožňujeme jídlo svého dětství. Oba jsme jako malí jedli spoustu čerstvého ovoce a zeleniny: pomeranče z Jericha, používané pouze na přípravu nejsladší čerstvé šťávy; křupavé malé okurky, plné chuti půdy; těžká granátová jablka padající ze stromků, které už nemohly unést jejich váhu, fíky, vlašské ořechy, divoce rostoucí bylinky... seznam je nekonečný.

Oba jsme hodně jedli pouliční jídlo – přesně to, co si pod tímto označením představíte. Prodavači na chodníku nebyli vykazováni na „farmářské trhy“. Jíst na ulici cestou někam nebylo nic ponižujícího ani neslušného. Sami vzpomíná, jak doma často otráveně seděl nad talířem s večeří, když předtím na ulici zhltnul několik klasů grilované

kukuřice a pár semolinových koláčů basbousa s kokosem, koupených u pouličních stánků na výpravách s kamarády.

Citron a česnek jsou však výbornou metaforou našeho vaření pro svou výraznost, říz, silné, někdy kontroverzní chuti našeho dětství. Chuti a barvy, které na vás křičí, které vás ovládnou, způsobí, že všechno ostatní chutná mdle, vypadá vybledle, obyčejně a bezvýrazně. Koláče prosycené sirupem ochuceným růžovou vodou, hromady syrových zelených mandlí na ledu na tržišti, voňavý čaj ve skleničce s hrstmi máty a cukru, intenzivní aroma skopového masa opékaného na ohni, krámek s dvaceti druhy drolivých sýrů z ovčího a kozího mléka uchovávaných ve vodě, sezona meruněk, kdy bylo okolo každého stromu tolik spadných plodů, že se jimi mohl každý nacpat a ještě jich zbylo dost na naplnění sklenic se zavařeninou i pro ptáky z okolí.

Odtud vychází náš impuls. Je jím právě tato hojnost působivých smyslových vjemů, která v nás budí touhu ohromovat vás jídlem, přinutit vás k nadšeným výkřikům, i když si jinak své názory necháváte spíše sami pro sebe. Barvy, konzistence a nakonec chuti, které jsou nesmlouvavě působivé.

Naše filozofie spojená s jídlem

Stejně jako prodejci na tržišti děláme i my co nejlepší jídlo ze surovin, které máme k dispozici, a tyto suroviny příliš neměníme. Snažíme se, aby jídlo bylo co nejpřírodnější, a vědomě se vyhýbáme složitým způsobům vaření. Vezměte si třeba naši brokolici, královnu v džungli podniků Ottolenghi. Je ohromně oblíbená (když jsme se jednou snažili ji vyřadit z jídelního lístku, zákazníci protestovali na Ledbury Road) a přitom už ani nemůže být jednodušší. Pokud její chuť neznáte, musíte ji ochutnat (recept najdete na s. 56), a pokud ji znáte, určitě si ji také zkusíte uvařit.

Nenáročnost a jednoduchost přípravy pokrmu jsou pro nás jediným způsobem, jak uchovat čerstvost pokrmu. Každá jednotlivá přísada má svůj jasný hlas, vlastnosti, které jsou lehce srozumitelné a působivé – obrazy, chuti a vůně, které si zapamatujete a po nichž toužíte.

Právě v tom se hluboce odlišujeme jak od složité „haute cuisine“, tak od průmyslově připravených jídel: skutečností, že v našem salátu jasně rozeznáte chuť a vůni římského kmínu nebo bazalky, že u nás nedáváme prostor dohadům. Etti Mordoová, naše bývalá kolegyně a nadšená kuchařka, vždycky říkala, že nemá ráda jídla, u kterých je zřejmé, že se jich kuchaři při přípravě hodně dotýkali.

Máme rádi opravdové potraviny, nefalšované a prosté. Čokoládový dort musí chutnat zaprvé a především po čokoládě. Nemusí v něm být praliné, maliny, vrstvy piškotu, lepkavý likér a nemusí trávit hodiny v mrazničce. Musí mít jasnou čokoládovou chuť, jemnou konzistenci a vypadat jednoduše. Ozdoby a obložení podléhají rozmarům módy. Dobré, solidní jídlo je zdrojem věčného potěšení a zábavy.

Tato schopnost bavit se, skutečně si jídlo vychutnávat, zabývat se jím s lehkým, ale celým srdcem, je pro nás klíčová. Britům se celá staletí říkalo, jak je jejich kuchyně špatná, a oni teprve v posledních letech začínají být hrdí na svoje jídlo a připojují se k evropským sebevědomým, nadšeným a znalým jedlíkům. A pak je najednou nutí cítit vinu za to, že je to baví. Náhle je třeba držet diety, starat se o své zdraví, o původ surovin, morální stránku stravování a o vzdálenosti, jaké jednotlivé přísady urazily na cestě k zákazníkovi.

Je to velice otravné a není to správné! Tato změna zaměření nás vrací zpět o dvě desetiletí, do doby, kdy jídlo ve Spojeném království byly pouze potraviny, praktická, a nikoli smyslová záležitost, a současně tak znovu riskujeme, že přijdeme o pravé potěšení z jídla. Lidé se nebudou příliš starat o původ svého jídla a o to, jak se suroviny a přísady pěstují, chovají nebo vyrábějí, pokud v něm nemají zalíbení a nezajímají se o ně. Opět je tady důležitá zábava, radost z jídla. Nevysvětľujte si naše slova špatně: podpora malých zemědělců na celém světě, humánní zacházení se zvířaty, neznečišťování našich těl a životního prostředí, odpor proti celkové industrializaci zemědělství – to všechno jsou podstatné věci. Jak jsme dnes bohatší a jídlo je levnější, máme také větší odpovědnost za to, abychom jedli promyšleně a eticky.

Nejedná se však o černobílou volbu mezi dobrem a zlem: můžete být dobře informovaní a přijímat moudrá rozhodnutí o tom, co koupit a kde nakupovat, a přitom nemusíte být fanatičtí. Životní styl nedovoluje většině lidí pěstovat si vlastní zeleninu nebo kupovat všechno maso z místní farmy, kde zvířata běhají volně. Musejí přijmout kompromis a necítit při tom vinu. Nakupují proto přes týden v supermarketu a o víkendu zajdou na farmářský trh. Mohou si koupit biovejce i mraženou zeleninu.

Tento bezstarostný, ale realistický přístup k vaření a stravě se snažíme předávat ve svých pokrmech: myšlenku, že vaření může být příjemné, jednoduché a naplňující, a přitom může výsledek báječně vypadat a chutnat, že vaření nesmí být protivná práce nebo nuda, ale může být dostupné každému, jasné a poctivé. Vaření a jídlo pro nás nepředstavují mlhavý, vzdálený ideál, ale součást skutečného života – a tak to musí i zůstat.

Ottolenghi

Komunikace

V podnicích Ottolenghi si okamžitě všimnete jedné věci: často vidíte, že kuchaři sami přinášejí talíře a mísy obložené jejich výtvary k hostům. Pro ně i pro nás je tento okamžik zdrojem hrdosti, rádi pozorujeme, jak se host usměje, podívá se zblízka, ochutná a potom kuchaře pochválí. Mnoha kuchařům chybí taková přímá reakce strávníka – reakce, která vede k nenucenému hovoru o jídle.

Tato komunikace je nezbytná pro naši snahu bořit zdi, které jsou pro mnoho zážitků spojených s jídlem dnes typické. Kdy se vám naposledy stalo při nakupování jídla, že jste hovořili s člověkem, který jídlo vyrobil? Bylo to v restauraci? V supermarketu? Příliš často se to nestává. V podnicích Ottolenghi napodobujeme domácí hovory o jídle na veřejnosti, v městském prostředí.

Prostor

Když si někde sednete k jídlu, měli byste mít podobný zážitek jako doma. Společné jídlo podporuje příjemnou, rodinnou atmosféru. Jako byste vstoupili do mamčininy nebo babiččiny bájně kuchyně, ať už skutečné, nebo vymyšlené. Podílejí se na ní kuchaři a číšníci i zákazník – v důvěrném okamžiku, který se točí okolo jídla jako u velkého stolu uprostřed rušné kuchyně.

Důležité však není jen to, jakým způsobem sedíte, záleží také na tom, co vás obklopuje. V podnicích Ottolenghi vždycky najdete čerstvé potraviny, přísady, z nichž pro vás připravujeme jídlo, uložené někde, kde na ně vidíte. Na policích se vrší ovoce a zelenina z trhu. Poloprázdná krabice s tuřínem je možná položená vedle kočárku s dítětem, u kterého sedí jeho matka, dokud někdo z nás nepřijde nahoru a neodnese zeleninu dolů do kuchyně, aby ji kuchaři mohli uvařit.

Nabídka jídel

Jakmile je jídlo na pultu, snažíme se zkracovat vzdálenost mezi ním a strávníkem. Chlazení omezujeme na minimum. Samozřejmě je někdy nutné chladit to, co jíme, chlazená potravina však není nic, co bychom chtěli přirozeně jíst (až na zmrzlinu a několik dalších výjimek). Většina pokrmů se nejlépe uplatní při pokojové teplotě nebo jsou-li teplé. To je prostá chemická realita. A platí to zejména pro koláče a jiné pečivo.

Naši zákazníci

V podnicích Ottolenghi neuplatňujeme příliš mnoho tradičních hierarchií nebo jasně stanovených hranic. Najdete tu sladké potraviny vedle pikantních, horké jídlo vedle studeného, plech s čerstvě upečenými koláči může být položený vedle báječného výběru salátů, mísy se sněhovým pečivem nebo bedýnky rajčat z trhu. Přicházející zákazníci vítá dojem velkorysosti, mírného chaosu a neustálých činností spojených s jídlem: jídlo se tady ukazuje, vyměňuje, prodává, talíře se mění, čistí se plechy, upravuje se nabídka na pultu, spousta dalších lidí tu spolu hovoří a stojí ve frontě.

Snažíme se tuto uvolněnou náladu udržovat. Neformální hovory se zákazníky nám umožňují vyhovět potřebám klientů. Pozorně jim nasloucháme a víme, co se jim líbí. Přinášíme k nám prázdné nádoby, abychom jim do nich připravili „nejlepší lasagne, jaké kdy jedli“ (a pokud takové nebudou, určitě se to dozvíme). Ducha podniků Ottolenghi bychom mohli stručně vyjádřit slovy „jedinečná kombinace kvality a srdečnosti“.

Myslíme si, že právě to k nám přivedlo první zákazníky. Během let se mnoho z nich stalo našimi stálými hosty, což znamená nejenom to, že často chodí do podniků Ottolenghi, ale také to, že je známe, víme, jak se jmenují i něco o jejich životě. A naopak. Oni mají svého oblíbeného prodavače, který pro ně vždycky správně uvaří kávu (pravděpodobně to bude Ital nebo Australan), nabídne jim k ní správný koláč (rebarborový, proslulý Lou's rhubarb cake), místo u stolu, kde sedí nejraději. Náš blízký vztah s našimi zákazníky se týká všech zákazníků, ať už se jedná o hvězdy velkoměsta, vždycky ve spěchu na cestě někam, o ranní ptáčata vzrušeně potukávající na hodinky pět minut před otevřením, o zdvořilého a povídavého prodavače ze sousedství, věčného organizátora večírků s naléhavou objednávkou na poslední chvíli, nebo o rodiče, kteří chtějí koupit něco zdravého pro své děti.

Kuchařka Ottolenghi

Kuchařka Ottolenghi vznikla na základě obecné poptávky. Žádalo nás o ni tolik zákazníků, že jsme ji prostě museli udělat. A užívali jsme si každou minutu práce na ní. Líbilo se nám také vymýšlet recepty pro naše kurzy vaření v Leiths School of Food and Wine, z nichž některé jsou otištěny v této knize. Nápad, že bychom měli dát své recepty k dispozici příznivcům i novým zájemcům, je velmi lákavý. Prozrazování našich „tajemství“ je dalším způsobem interakce, bourání překážek stojících v cestě komunikaci o jídle.

Recepty, které jsme do knihy vybrali, jsou nereprezentativní sbírkou starých oblíbenců, současných hitů a několika specialit. Některé z nich se objevily obměněné v rubrice „The New Vegetarian“ (Nový vegetarián) ve víkendovém magazínu deníku The Guardian. Představují různé aspekty pokrmů Ottolenghi – pečivo, slavné saláty, teplá jídla z večerního jídelního lístku restaurace v Islingtonu, cukrářské výrobky, koláče a dorty, studené maso a ryby – vždy v typickém stylu Ottolenghi: krásné barevné, chuťově výrazné a poctivé.

Rozhodli jsme se, že do kuchařky nezařadíme pokrmy, které se připravují dlouho a jsou podrobně popsány v jiných, specializovanějších knihách – croissanty, kváskový chléb, vývar. Chceme se držet toho, co je možné připravit doma (dobré croissanty doma připravíte jen vzácně) a co naši zákazníci od kuchařky chtějí. Raději přidáváme několik receptů na saláty navíc, než abychom stejný počet stran věnovali přípravě kuřecího vývaru.

Naše příběhy



Yotam Ottolenghi

Moje maminka si jasně pamatuje moje první slovo, „ma“, což je zkrácenina slova marak („polévka“ v hebrejštině). Ve skutečnosti jsem hovořil o malých průmyslově vyráběných krutonech, drobounkých nažloutlých polštářcích, které mi dávala na tácek připevněný k vysoké židličce. Říkal jsem „ma“, když jsem všechny snědl, a ukazoval jsem na skříňku, kde byly uložené suché potraviny.

Jako malé dítě jsem strašně rád jedl. Můj tatínek, který neustále používal italské expresivní výrazy, mi říkal goloso, což znamená něco jako nenasytný žrout, nebo aspoň jsem si to myslel. Byl jsem posedlý určitými jídly. Zbožňoval jsem plody moře: krevety, olivně, ústřice, což nebylo v sedmdesátých letech minulého století u židovského kluka z Jeruzaléma zrovna obvyklé. Když jsem měl narozeniny, přál jsem si návštěvu restaurace Sea Dolphin (Mořský

delfín) v arabské části města. To bylo tehdy jediné místo, kde se podávaly mořské potvory, které nebyly košer. Jejich garnáty s máslem a česnekem byli kostičkou ve stavebnici mých dětských snů.

Další výrazná vzpomínka: já jako pětiletý, můj bratr Yiftach tříletý. Jsme venku v našem patiu, úplně nazí a sedíme na bobku jako dvě opice. Držíme v rukou granátová jablka! Kdykoli nám maminka přinesla z trhu granátová jablka, svlékla nás a vykazala na dvorek, abychom nepotřísnili koberec nebo svoje oblečení. Jak jsme se snažili vydolovat z plodů sladké míšky, vždycky to skončilo spoustou hořké bílé hmoty v puse a tím, že jsme byli od hlavy po paty zapatlaní šťávou.

Moje vášeň pro jídlo se mi občas nevyplatila. Moje německá babička Charlotte mě jednou slyšela říkat, jak moc mi chutnalo jedno z jejích typických jídel. Výsledek: následujících 15 let mi každou sobotu ve dvě odpoledne předkládala vařený květák posypaný strouhankou s máslem.

Moje druhá „nonna“ Luciana se vlastně nikdy nesmířila se svým nuceným odchodem z rodinné vily v Toskánsku. Když se nad tím zamyslím, nikdy odtamtud doopravdy neodešla. Ona a můj nonno, Mario, vytvořili malou Itálii na předměstí Tel Avivu, kde si postavili dům vybavený italským nábytkem a dalším zařízením, na služku a skupinu příbuzných mluvili italsky a jedli italská jídla z nádobí předávaného v rodině. Když člověk přišel do jejich domu, jako by se přenesl na nějakou vzdálenou planetu. Nonna a nonno spolu seděli ve svojí svěže chladné kuchyni, usrkávali italskou kávu a uždibovali drobné slané sušenky ciambelline. A pak tam byl jeden nezapomenutelný pokrm, nepochybně jídlo, které bych si chtěl vzít na pustý ostrov: gnocchi alla romana, ploché semolinové noky opečené s máslem a parmazánem.

Můj profesní život však začal daleko od světa krevet, granátových jablek a parmazánu. Když mi bylo něco málo přes dvacet let, studoval jsem filozofii a literaturu na univerzitě v Tel Avivu, kromě toho jsem na částečný úvazek pracoval jako vyučující asistent a začínající novinář redigující články ve zpravodajství jednoho celostátního deníku. Moje budoucnost se slovy a myšlenkami byla pro mě stanovena v mrazivě jasných barvách nevyhnutelného – to znamená titulu PhD.

Rozhodl jsem se, že si nejprve udělám malou přestávku, opožděnou roční pauzu, která se později prodloužila v jeden z nejdelších „roků“, co kdy svět viděl. Přišel jsem do Londýna a k velkému znepokojení svých ubohých rodičů jsem se zapsal do kurzů vaření v Le Cordon Bleu. „Nebojte se,“ řekl jsem jim, „jenom si to potřebuju vyzkoušet, ujistit se, že to není nic pro mě.“

A nebyl jsem si vůbec jistý, že to pro mě je. Ve třiceti je už člověk ve světě stravování příliš starý. Pracovat jako učedník v kuchyni je prostě divné. Takže jsem trochu trpěl pocitem zneužívání a měl jsem pár okamžiků slzavých pochybností, bylo mi však jasné, že právě tenhle typ tvořivosti mi vyhovuje. Uvědomil jsem si to, když jsem pracoval jako pekař v kuchyni restaurace Launceston Place, což bylo moje první dlouhodobé zaměstnání v restauraci, a jeden z číšníků na mě kuchyňským výtahem křikl: „To bylo nejlepší čokoládové brownie, jaké jsem kdy jedl!“ Od té doby jsem to už slyšel mnohokrát.



Sami Tamimi

Narodil jsem se palestinským rodičům v jeruzalémském Starém Městě. Byla to malá a úzce uzavřená společnost, žijící doslova za hradbami starověkého města. Lidé mohli prožít celý život v těchto hranicích, kde muslimové sdíleli těsný prostor s arabskými křesťany a Armény a kde bylo na ulici vždycky plno jídla, a nemuseli z nich vůbec vykročit.

V tomto místě má pro mnoho lidí klíčový význam náboženství, naše domácnost však byla nenáboženská. I když arabská kultura a tradice byly u nás doma důležité a jsou stále ještě do značné míry součástí mé psychiky, neměl jsem identitu, která se vyvíjí ze silné víry. Bylo pro mě těžké zjistit, kam patřím, a doma jsem o tom nemohl mluvit.

Už od útlého věku jsem se zajímal o vaření a trávil jsem mnoho hodin v kuchyni s maminkou a babičkou. Vaření bylo středem

zájmu každodenního života a představovalo hlavní část života většiny žen. Muži nevařili, tedy alespoň ne tak, jak vařily ženy. Můj otec však měl rád vaření pouze pro radost. Moje matka vařila, aby sdílela zkušenosti s kamarádkami a jídlo s rodinou. Myslím si, že jsem zdědil jak lásku k jídlu svého otce, tak matčinu lásku k podávání jídla lidem.

K mým nejstarším vzpomínkám patří ta na otce, jak v dřepu na podlaze připravuje jídlo tradičním arabským způsobem. Stejně jako matka ho chystal nekonečně dlouho. Maminka trávila celé věky nad dokonalými vinnými listy plněnými jehněčím a rýží – závitky tak tenoučkými a stejnoměrnými, že vypadaly jako malé zelené cigarety. Vzpomínám si na maminčinu kuchyni před nějakou svatbou, kdy se tam shromáždila skupina kamarádek a příbuzných a připravovala dobroty na onu významnou událost. Vypadalo to, že je tam dostatek jídla k nasycení celého světa!

Otec nakupoval potraviny. Stačilo jenom vyslovit jeho jméno v obchodě, který prodával čerstvě upražená kávová zrna, a dostal jsem sáček „Hassanovy směsi“. Tatínek často chodil domů s vysoko navršenými krabicemi čerstvého ovoce a zeleniny. Jednou, když mi bylo asi sedm let, přišel s několika vodními melouny. Byl jsem nejmladší a chtěl jsem jeden donést domů, stejně jako moji bratři a sestry. Na prahu už jsem ho neunesl a velký plod spadl na podlahu, rozprskl se a všechny nás pokryl mokrou červenou dužninou.

Když mi bylo 15 let, nastoupil jsem do svého prvního zaměstnání jako pomocník v kuchyni v hotelu Mount Zion (Hora Sijón). Pomocník (porter) má v každé kuchyni nejnižší postavení a nejtěžší práci. Musí běhat okolo všech ostatních. Měl jsem štěstí, že šéfkuchař rozeznal moje schopnosti a povzbuzoval mě, abych vařil. V té době jsem stále vařil doma pro své kamarády. Věděl jsem, že právě to chci v životě dělat. Znamenalo to odtrhnout se od arabského Starého Města a zapojit se do izraelského života na druhé straně hradeb. Chtěl jsem vařit a objevovat svět venku a izraelská kultura mi to umožňovala.

V roce 1989 jsem učinil důležitý krok – odstěhoval jsem se do Tel Avivu a pracoval jsem na různých místech v oblasti stravování, až jsem se stal asistentem šéfkuchaře v restauraci Lilith, jedné z nejlepších restaurací ve městě v té době. Podávali jsme čerstvé potraviny, mírně opečené na mohutném grilu. Uchvátila mě směs kalifornské a středomořské kuchyně a právě tam jsem objevil svou kulinární identitu a přesvědčení. V roce 1997 jsem se přestěhoval do Londýna a dostal jsem nabídku práce v restauraci Baker and Spice. Během šesti let jsem tam proměnil sekci lahůdek, zavedl jsem různé pokrmy se silnými blízkovýchodními rysy. To byl pak můj styl. Nedávno jsem si v kuchyni při pohledu na krabici s květákem vzpomněl na květákové smaženky mojí maminky, a tak jsem je připravil. Právě tehdy jsem si uvědomil, jak silně je moje vaření ovlivněno napodobováním pokrmů z dětství.

Naše společná historie

Zřejmě nějakým řízením prozřetelnosti jsme se poprvé setkali až v Londýně v roce 1999. Naše cesty se mohly zkrřížit mnohokrát předtím – měli jsme řadu dalších jasných příležitostí, abychom se setkali dříve, a přitom jsme se seznámili teprve tehdy, tisíce kilometrů od místa, odkud jsme pocházeli.

Oba jsme se narodili v Jeruzalémě v roce 1968, Sami v jeho arabské východní části a Yotam na židovském západě. Vyrůstali jsme několik málo kilometrů od sebe ve dvou oddělených společnostech, osudnou válkou přinucených žít spolu jen o rok dříve. Když na to teď vzpomínáme, zjišťujeme, jak krajně odlišné byly naše zážitky z dětství a jak často se přitom navzájem přibližovaly – fyzicky, když jsme se odvážili přejít „na druhou stranu“, a duchovně, sdílením pocitů ze stejného místa a času.

Jako mladí dospělí jsme oba po určitou dobu žili v Tel Avivu. Hledali jsme osobní svobodu a pocit naděje a normalnosti, který Jeruzalém nemohl nabídnout. Tam jsme poprvé navazovali důležité vztahy a učinili první profesní kroky. Pak jsme v roce 1997 oba přijeli do Londýna a doufali, že si tam dále rozšíříme obzory a možná znovu unikneme z místa, kde jsme vyrostli.

Takže nakonec jsme spolu hovořili třicet minut u vchodu do podniku Baker and Spice, než jsme si uvědomili, že máme společný jazyk a historii. A právě tam, v příštích dvou letech, jsme budovali své přátelství a tvůrčí schopnosti.

Krátká poznámka o surovinách

Pokud není uvedeno jinak, používáme velká vejce od slepic z volného chovu, plnotučné mléko, řecký jogurt a pastu z tahini (sezamovou pastu) některé z krémovějších libanonských, palestinských nebo izraelských značek. Petrželka je hladkolistá, olivový olej je extra panenský, při strouhání citronové a limetové kůry používáme pouze barevnou část bez bílé vrstvy pod ní; cibule, česnek a šalotky jsou oloupané. Všechno maso (i rybí) pochází ze zvířat z ekologického chovu nebo z volného výběhu. V této knize používáme dva typy soli: obyčejnou kuchyňskou sůl a vločkovou mořskou sůl. První typ nazýváme pouze „sůl“, uvádíme-li vločkovou mořskou sůl, máme na mysli maldonskou. Čokoláda v receptech na pečení má obsah kakaové sušiny mezi 52 a 64 procenty.



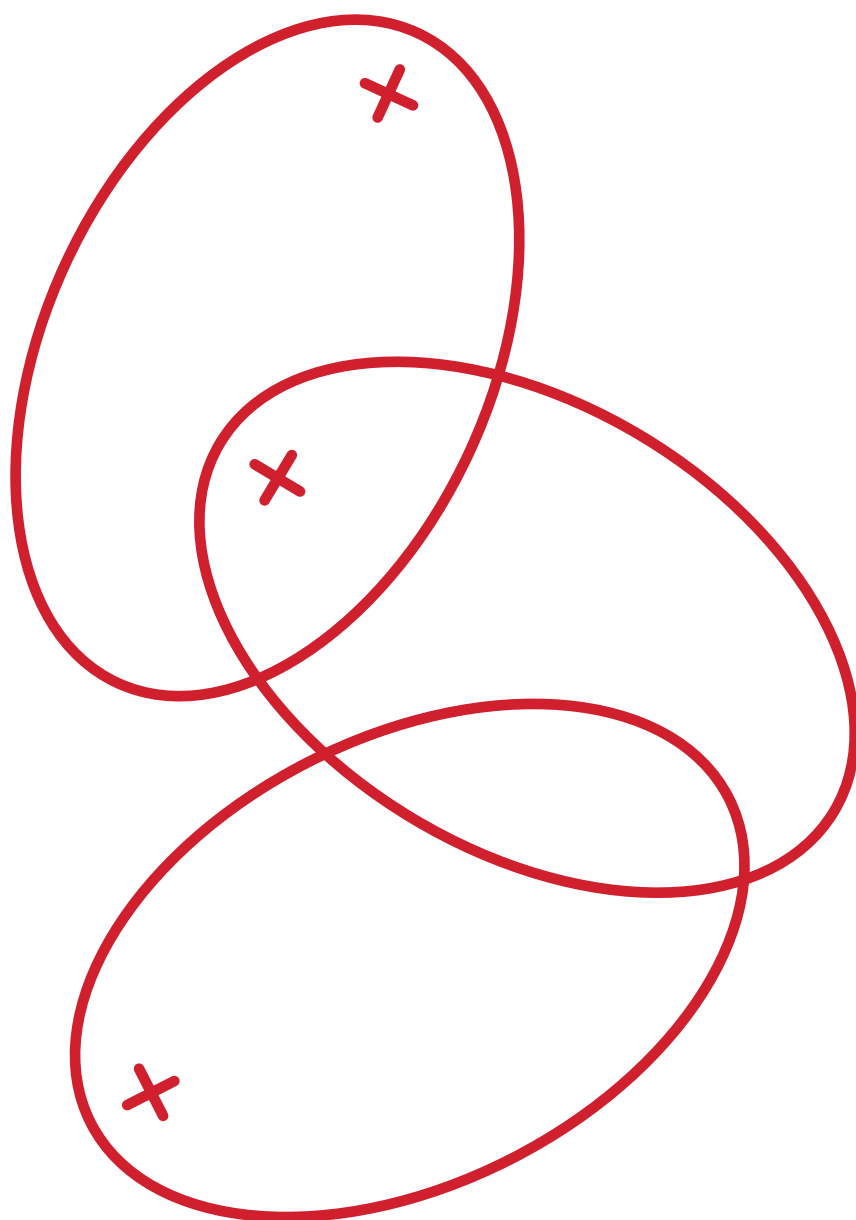




la espesa s.

NORMAN COLLE

ENGLISH FRUIT MARK



Zelenina, luštěniny a obilniny

