

POSLEDNÍ MEDICEJSKÝ

Pracovní den začal už rutinní cestou mezi auty, můj hostitel zjevně ztratil motoristické zábrany. Zatímco odešel odesílat nóty, vydal jsem se na známá místa Říma. Přes Piazza Navonna s krásnými kašnami a pradávnými vodními bitvami, když se celé náměstí zahradilo a napustilo vodou, jsem došel k Panteonu. Chrám všech bohů, obrovská zachovalá antická stavba s kupolí, kterou by i dnešní stavitelé váhali vzklenout, je dnes místem, kde oslavujeme Boha jediného. Japonští turisté hledící na svět objektivy videokamer a fotoaparátů mne zahnali do méně frekventovaných uliček Říma. Chrám Panny Marie Sopra Minerva, jediný skutečně gotický kostel Říma jsem navštívil ze zcela netypické strany. V zapadlé uličce zarostlé bezem a psím vínem byla dvířka vhodná vést do dřevníku venkovské chalupy. A přece jsem jimi vstoupil do presbytáře kostela, ve kterém stojí Michelangelův Kristus. Ví o něm málo lidí, vřele doporučuji. Je to mládenec, se kterým je o čem mluvit.

Kolem Andělského hradu jsem se vrátil na večeři, kterou chtěl monsignor K. odčinit své včerejší zdržení. Pizza byla opravdu pizzou, stejně jako kapuccino, které mne okouzlo, ač nejsem piják kávy. A pak už jsme kráčeli stmívajícím se Římem na Španělské schody. Ačkoli už několik let na nich nejsou záplavy květin, záplava mladých tam posedává stále. I Berniniho kašna není jen objektem obdivu znalců architektury, ale živým prostředkem osvěžení mnohých. Kolem Santa Trinitas jsme se dostali až do Villy

Medici, kde se v *salle* tereně konal koncert francouzských operních pěvkyně. Výhled do otevřeného parku, jehož pinie podsvěcovaly reflektory a na zahradní fontánu jen zmnožil zážitek ze zpěvu. O přestávce, při níž zmizel monsignor potýkající se s úžehem, jsme z terasy viděli rozsvícený Řím. A potom už jen příjemná procházka ulicemi k Fontaně di Trevi, obklopené stejnými davy návštěvníků, jako by nebyla půlnoc, ale poledne. Můj hostitel mi laskavě věnoval padesátiliru, abych si jejím vhozením do fontány zajistil návrat do Města. Učinil jsem tak a zajistil tím i některou z místních nemocnic, jimž jsou nemalé výlovy zpravidla věnovány.

Byl den pátý a já se domníval, že končí. Jenže u *Vina Nobile di Motepulciano* se povídá tak dobře, že ve vlahém letním vzduchu na terase člověk s údivem zjistí, že už je půl třetí ráno.

A BYLO TO DOBRÉ...

Poslední den ze všech jsem se projel římským metrem a dorazil do *Nepomucena*, kde na mne nikdo nečekal. Protože jsem byl pozvaný až na oběd a poté k cestě na letiště, vydal jsem se ještě jednou do ulic. Románský *San Giovanni ante Portam Latinam* s freskami a mohutným cedrem u vchodu byl konečně otevřený. Dalo by se v něm sedět



hodiny a naslouchat tichu. Blížila se dvanáctá a tak jsem ještě zašel do Lateránu. Vnitřek nezklamal, jako vždy. Kostel papežů s ostatky apoštolů sv. Petra a Pavla je intimnějším prostorem, než svatý Petr. Nedaleko už čekal nepomucenský oběd a auto, které nás odvleklo na letiště. Tentokrát bylo krásně a tak po počátečním letu nad mořem jsme viděli každé políčko vnitrozemí. Nad Benátkami se snažil kapitán letadla, aby viděli i ti, kdo sedí nad křídly. Nemám rád, když se letadlo naklání příliš na jednu či druhou stranu. Takhle vstřícnost vůči turistům mi jde na nervy. Potom už jen Alpy, mraky, Bavorsko a jeho přesně nasekaná políčka a česká chundelatost krajiny.

Cesta z Ruzyně zakončila den šestý.

Nastal den sedmý, a bylo po odpočínutí.

1999

PŘEDKRMY

Vše dle chuti, jinak v závorce za potravinami uvádím pro úplné začátečníky počty.

*medový meloun (1),
parmská šunka (10 dkg),
bagety,
sůl (půl lžičky), pepř,
cukr (špetka),
ocet (půl šálku),
olej (půl šálku),
petržel, oregano,
rajčata (2),
vajička (2)*

PARMSKÁ ŠUNKA S MEDOVÝM MELOUNEM

Především je třeba opatřit si pravou italskou šunku – ta nejlepší a nejtradičnější je z Parmy v kraji Emilia Romagna. Taková šunka se suší na vzduchu, je z toho nejlepšího masa a zraje nejméně 15 měsíců. Kromě téhle slavné šunky z Parmy dostanete i další, např. Prosciutto San Daniele, Prosciutto Tirolese, Prosciutto Sultan senza Osso. Šunka se krájí zvláštním způsobem, moc to nejde doma nožem, protože se těžko řeže. Nejlepší je nechat si ji nakrájet v obchodě na papírově tenké plátky – počítejte dva plátky na osobu na předkrm.

Druhou nezbytnou ingrediencí je medový meloun, který je zlatožlutý a většinou se k nám dováží v zimě z Brazílie. Z melounu vydlábneme lžící prostředek se semínky, nakrájíme jen na dílky, zbavíme řezy kůry a dáme na talíř. Přes meloun elegantně přehodíme plátek šunky. To je nejsnazší a nejrychlejší zpracování předkrmu.

Pro toho, kdy si chce trochu pohrát, je složitější recept: melounovou dužninu nakrájíme na kousky asi dvoucentimetrové. Na talíř naaranžujeme plátky šunky a melounové kousky. Ty pak přelijeme omáčkou zhotovenou z rajčat bez jader a hrubě nasekaných vařených vajiček. Do omáčky jsme pochopitelně přidali olivový olej, ocet, sůl, pepř, cukr, petržel a oregano. Bojím se, že po takovém předkrmu už nezbude v žaludku mnoho místa pro další chody.

Jako přílohu podáváme bagety, nebo nějaké bílé pečivo.

PŘEDKRMY PALAČINKY S GORGONZOLOU A BROKOLICÍ (ČI ŠPENÁTEM)

Na palačinky:

15 dkg hladké mouky, 1 vejce,
citronová kůra, sůl,
1/2 litru mléka,
máslu na vymazání pánve

Na náplň:

15 dkg gorgonzoly,
1 cibule,
30 dkg brokolice nebo špenátu

Bešamel na zapečení palačinek
(buď koupený polotovar, nebo vlastní výroby):

do rozpuštěného másla (4 dkg)
vmícháme mouku (3,5 dkg hladké
mouky) a upražíme narůžovělou
jíškou. Pomalu přiléváme mléko

Gorgonzola je výtečný sýr z Lombardie a Piemontu, prorostlý zelenou plísní, krémové konzistence. Typická je historka o jeho vzniku, která – není-li pravdivá – je dobře vymyšlená: lakomý hostinský nabídl hostům zplesnivělý sýr po záruce jako zvláštní specialitu. Hosté namísto lynčování hostinského byli nadšení a přidávali si znovu a znovu. Pochopitelně přijeli barolo, báječné červené víno. Zkuste to. Ale pokud chcete pro tento sýr vyhotovit důstojnou kolébku, udělejte si palačinky. Jako náplň dejte nahrubo sekaný dušený špenát, osmaženou cibulku – to vše zamíchané s gorgonzolou. Naplněné palačinky zapečte v troubě přelitě bešamelovou omáčkou (asi 20 minut při 220 °C). Já sám jsem ze špenátu málo nadšený, zvláště z mraženého a proto jsem začal užívat vařenou brokolici. Zdá se mi, že je chutnější.

Jak na palačinky, aby byly tenké a dobré: do hladké mouky dáme trochu citronové kůry, špetku soli, jedno celé vejce a čtvrt litru mléka. Vše důkladně promícháme

a pak už lijeme na pánev jen trochu vymazanou rozpálenou špetkou másla. Těsto může být dost řídké, pánev téměř nevymazaná (pochopitelně teflonová či podobně upravená). Pečeme po obou stranách. Obracím ve chvíli, kdy vidím, že těsto změnilo bílou barvu ve žlutší a není nebezpečí, že by při obracení něco ukáplu. Při skutečně tenkých palačinkách se jedná u pečení o pouhé desítky vteřin. Do takových palačinek lze dávat náplně jak slané, tak sladké. Skvělé jsou palačinky plněné čerstvými jahodami a kysanou smetanou – ale to až jako dezert.

(1 litr), třeba i bobkový list, pepř a tymián. Vaříme 10 minut na mírném ohni. Přecedíme, okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem, eventuálně do hotové omáčky přimícháme žloutek.



PŘEDKRMY

*balení italských noků,
sýr (asi 10 dkg),
1 sladká smetana,
sůl, pepř, citronová kůra,
jíška, parmazán,
vařená zelenina z polévky,
vařená brokolice apod.*



ITALSKÉ GNOCCHI (NOKY) SE SÝROVOU OMÁČKOU

Upřímně řečeno, gnocchi (noky) se mají rozplývat na jazyku, být lehounké apod. Mohl bych na ně napsat několik receptů, ale vzhledem k ingrediencím a malé možnosti uvařit opravdu pravé italské gnocchi, odkáži na nákup chlazeného polotovaru, který ačkoliv není nic moc, rozhodně je lepší než domácí pokusy. Tedy noky vsypeme do vroucí osolené vody, jakmile vyplavou (a to se jim podaří za pár minut), vytáhneme je cedníkem a můžeme servírovat. Na ně je nejlepší sýrová omáčka. Přirozeně můžeme přidat i nějakou vařenou zeleninu, ale vždy jen něco lehčího. Ne maso, protože sýrová omáčka je sama o sobě už dost vydatná.

Na sýrovou omáčku používám sladkou smetanu (možné je i mléko), ve které rozpustím nastrouhaný, nebo nakrájený sýr (tavený smetanový, čedar, blatácké zlato, goudu) který mám právě po ruce. Většinou dochutím strouhaným parmazánem, solí, pepřem, kůrou z citronu či citronovou šťávou. Do omáčky, použijeme-li mléko, lze přidat zakysanou smetanu. Omáčku, když je to nutné, zahustím světlou jíškou.

MOZARELA S RAJČATY

Mozarela je bývolí sýr, u nás ale v modifikaci z kravského mléka. Kupujte raději mozarelu v sáčku, kde je nálev. Je výborná v insalata trikolore, tedy v předkrmovém salátu v italských národních barvách. Bílá mozarela se nakrájí na plátky a prokládá vždy červeným plátkem rajčete. Ochutí se zelenou bazalkou. Je třeba osolit, trochu opepřit a především zalít olivovým olejem. Jedna kulička mozarely s jedním rajčetem stačí jako předkrm pro méně náročného strávníka. K předkrmu patří pečivo, většinou bílé. Nemáte-li čerstvou bazalku, naložte si celé lístky do olivového oleje, nebo použijte sušenou. Ale vůně a chuť bazalky k tomuto předkrmu neodmyslitelně patří.

PŘEDKRMY

*mozarela,
bazalka,
čerstvá rajčata,
sůl, pepř,
olivový olej (panenský)*



POLÉVKA

1 lžíce olivového oleje,
2 lžíce másla,
1 nakrájená cibule,
90 dkg nakrájených rajčat,
1 nakrájený stroužek česneku,
3 šálky (750 ml) vývaru,
půl šálku vína,
2 lžíce rajského protlaku,
lžíce bazalky,
půl šálku smetany,
sůl, pepř,
parmazán dle chuti



RAJSKÁ POLÉVKA S PARMAZÁNEM

Do hrnce dáme máslo a olivový olej, na kterém do změknutí osmahneme nakrájenou cibulku. Pak přidáme nakrájená rajčata, česnek, eventuálně rajčatový protlak. Osolíme, opepříme a přidáme zeleninový, nebo kuřecí vývar. Vše zamícháme a vaříme asi 20 minut pod pokličkou. Ve fázi přilévání vývaru můžeme přidat i bílé víno, nebo při dovařování přidáváme víno červené. Nakonec ochutíme bazalkou a uvařenou polévku propasírujeme přes cedník. Před podáváním můžeme do polévky přilít šlehačku (pak už nevaříme), nebo dáme šlehačku ušlehanou na polévku v talíři. Místo šlehačky je polévka velmi dobrá s nasypaným parmazánem.

SALÁT SE ŠUNKOU A VEJCI

Základem salátu je salát, běžný, či zimní, lze nahradit či obohatit čínským zelím. K tomu čerstvá okurka a rajčata. Dobré je získat i čekanku, která má nahořklou chuť. Vše nakrájíme a promícháme, osolíme, opepříme, zalejeme olivovým olejem a balzamikovým octem a znovu promícháme. Ke konci výroby salátu můžeme přidat i balkánský sýr nakrájený na kostičky, také nějaké olivy, dle chuti a vybavení domácnosti.

Porce připravíme tak, že na dno polévkového talíře dáme salát, na něj na plátky nakrájenou šunku a opět zakryjeme salátem. Vrchol ozdobíme čtvrtkami vařeného vejce. K salátu je dobré bílé pečivo. Na stůl pochopitelně kromě slánky a pepřenky dáme i nádobky s panenským olivovým olejem a s balzamikovým octem, aby si hosté mohli dochutit salát podle svého vkusu.

PRVNÍ CHODY

Úmyslně neuvádím množství, protože je to trochu variabilní salát „co dům dal“.

*Tedy:
salát, okurka, rajská jablíčka,
čekanka, čínské zelí,
sůl, pepř, olivový olej,
aceto balsamico,
balkánský sýr, olivy,
vejce, šunka*



PRVNÍ CHODY

*pstruh,
alpský špek
(asi 5 dkg na většího pstruha),
sůl, event. pepř,
petržel,
hladká mouka na poprášení,
másl
(max. 2 lžíce na pstruha),
žemle, brambory*



PSTRUH S ALPSKÝM ŠPEKEM A ŽEMLÍ

Nejprve malé vysvětlení k alpskému špeku: je podobný prosciuttu, ale vyrábí se jen částečně sušením, je totiž i uzený a to v chladném kouři. Je daleko levnější než prosciutto, doporučuji špeky z Alto Adige, tedy ze severu Itálie. Neseťkáte se ovšem s ničím podobným českému špeku, ale s krásně libovým kusem masa, s centimetrovou vrstvou špeku.

Pstruha vykucháme a očistíme. Jestliže počítáme s tím, že kůži budeme jíst, čistíme od šupin důkladněji. Nasolíme jej a do útrob vetkneme snítku petržele. Poté poprášíme kůži po obou stranách hladkou moukou a zvolna pečeme na másl. Když už se zdá, že je pstruh téměř upečený, přidáme na kostičky nakrájený špek, který vlastně jídlo báječně okoření. Necháme kostičky trochu opéci a přidáme jako poslední ingredienci na kostičky nakrájenou žemli či bagetu. Opět necháme opéci do křupava a podáváme s vařenými brambory. Kostičky špeku a žemle nasypeme na pstruha. Žemle nasákne mastnou šťávou, takže není třeba shánět na brambory nějaký další omastek.

ŽAMPIÓNY S OŘECHY

Žampióny očistíme, necháme oschnout a zbavíme je nožiček. Ty nadrobno nakrájíme, zatímco kloboučky budou dělat tu pravou parádu. Na pánvi rozpálíme másl a kloboučky i nakrájené nožky na něm osmažíme. Doporučuji nejprve osmahnout vrchní stranu kloboučků, teprve pak vnitřní s dásněmi. Smažením kloboučky trochu zhnědnou a mírně se scvrknou, ale dál už při zpracování nebudou měnit tvar. Po 5–8 minutách smažení přidáme nasekanou petrželku, sůl, pepř, bílé víno a dusíme na mírném plameni asi 15 minut. Pak přidáme rozinky, nasekané vlašské ořechy (lépe je nadrtit je nekovovým koncem paličky na maso, nebudou vás ostrými hranami škrábat v krku), piniové ořechy (jsou-li pro vás drahé a nedostupné, nahraďte slunečnicovými jádry) a vše 5–10 minut společně povaříme. Přilijeme na závěr trochu brandy a smetanu, necháme asi 3–5 minut do zhoustnutí, ale nemělo by se už vařit, aby se smetana nesrazila. Jako příloha je nejlepší rýže.

PRVNÍ CHODY

*půl kila žampiónů,
1 lžíce nasekané petrželky,
1 lžíce piniových oříšků
(slunečnicových jader),
1 lžíce vlašských ořechů,
1 lžíce rozinek,
125 ml smetany,
250 ml bílého vína (suchého),
sklenka brandy, sůl, pepř,
másl na smažení*

