

# OTTOLENGHI TESTOVACÍ KUCHYNĚ

*MOJE*

*MILOVANÁ*

*⇒ SPÍŽ ⇒*

**OTK**



**OTK**

***MOJE  
MILOVANÁ SPÍŽ***

**Noor Muradová a Yotam Ottolenghi**

Fotografie Elena Heatherwicková

**slovaart**



# Obsah

<b>Úvod</b>	<b>6</b>
<b>Zapomenutá polička vzadu ve vaší spíži</b>	<b>10</b>
<b>Vaše bedýnka se zeleninou</b>	<b>60</b>
<b>Kdo myje nádobí</b>	<b>100</b>
<b>Nájezd na chladničku</b>	<b>132</b>
<b>Mraznička je vaše dobrá kamarádka</b>	<b>174</b>
<b>Úplně na samý konec</b>	<b>208</b>
<b>Rejstřík</b>	<b>244</b>
<b>Poděkování</b>	<b>250</b>
<b>Poznámky</b>	<b>254</b>

# Úvod

## OBLOUKY

Severně od centra Londýna je oblouk pod železniční tratí, postavený ze stejného podílu cihel a pasty tahini, se stěnami pokrytými olivovým olejem a podlahami mořenými kořením: papričkami habanero a pískavicí řecké seno, aleppskými chilli vločkami a černou limetou. Nezasvěcení se mohou při jeho hledání orientovat podle stohů dřevěných palet, modrých okenních rámců, červených cihel a průmyslové oceli – a mohou toto nepřilíš přitažlivé místo snadno minout. Zsvěcení však vidí něco jiného. V testovací kuchyni podniku Ottolenghi, ve zkratce označované jako OTK, se v oblouku pod železniční tratí schází parta nadšenců, kteří spolu jedí, vaří a píšou, dělí se o všechno a které spojuje jeden konkrétní cíl: vytvářet dobrá jídla z dobrých surovin a dávat o nich vědět celému světu.

## TÝM

Ti, kdo nás znají, vám řeknou, že Yotam Ottolenghi a jeho spolupracovníci z testovací kuchyně jsou excentrici pocházející z různých prostředí, s různými životními příběhy, které je svedly dohromady právě na tomto místě. Nebylo by zdaleka přesné, kdybychom tvrdili, že testovací kuchyně lze zúžit na jeden hlas, protože ve skutečnosti se jedná o spojení mnoha hlasů a mnoha osobností, o příchody a odchody kuchařů a autorů textů, food stylistů a fotografů, someliérů a všech ostatních odborníků v našem oboru. Stopy zanechané těmito lidmi během desetiletí společného úsilí vám při vstupu do tohoto prostoru napovídají, že „toto místo je víc než jenom souhrn jeho součástí“.

Tým vede Noor Muradová, nekorunovaná královna blízkovýchodních hostin. Verena Lochmullerová v podstatě působí jako vyhledávač Google při řešení všech otázek spojených s pečením. Dále je tu Ixta Belfrageová, spoluautorka knihy *Chut* a naše zasvěcená informátorka o nejnovějších kulinařských trendech, Tara Wigleyová, naše kouzelnice se slovy, a samozřejmě Gitai Fisher, muž, který hlídá nás všechny a stará se o to, aby vše běželo jako po másle. Je tu také naše spolehlivá kolegyně Claudine Boulstridgeová, tajná zbraň OTK, která zkouší a testuje všechny recepty v kuchyni své rodiny ve Walesu. Nejnovějším přírůstkem do našeho týmu ztracených existencí je Chaya, která se k nám připojila v době, kdy jsme dávali tuto knihu dohromady, a okořenila vznikající směsici svou svěží osobností. Nakonec je tu samozřejmě člověk, jemuž říkáme Big Y, který nás postrkuje vpřed a dodává nám inspiraci a současně nám zajišťuje dostatek prostoru, abychom mohli plout podle svých vlastních představ. Naše příběhy jsou roztroušeny v textu knihy; sepsala je a vypráví Noor, jejíž orientální kořeny se nepřehlédnutelným způsobem promítají do těchto stránek.

## PŘÍBĚH

Psal se rok 2020. Není potřeba žádné další vysvětlení, všichni víme, že to byl rok, kdy koronavirus podtrhl nohy celému světu. Najednou jsme byli od







sebe oddělení, rozdělení hranicemi států, na různých kontinentech. Nejistota okolo nás vyvolávala touhu po něčem, co bylo skutečné a známé, a není nijak překvapivé, že naše kroky často mířily do kuchyně. Dělalí jsme to, co umíme nejlépe, a začali jsme vymýšlet recepty s využitím surovin uložených ve skříňkách v kuchyni, na poličkách ve spíži, v chladničce a mrazničce. Sahali jsme po nich, zmocňovali se jich, prohledávali jsme všechny zásobníky a vyprazdňovali poličky. Pečlivě jsme zkoumali svoji kuchyni, abychom si něco dali na stůl, a brzy jsme si uvědomili, že každý recept – každé jídlo, každý pokrm – je možné se správnými znalostmi, správnou chutí pracovat s tím, co máte po ruce, vytvořit jednoznačně ve stylu „Ottolenghi“.

Rok 2020, velice zvláštní rok, tedy přinesl první kuchařku z řady OTK. Naučíme vás pár dovedností, které jsme si sami nedávno osvojili – jak chytře využít nalezené rozmanité zásoby z vaší kuchyně při přípravě chutného jídla. Tohle je první z mnoha příběhů, jež bude vyprávět Testovací kuchyně Ottolenghi. Příběh o jiných dovednostech, které se vám právě teď budou hodit a které ještě neznáte, vyprávění o našich dobrodružstvích ve spojení s jídlem a o všech drobných objevech, o něž bychom se s vámi tak rádi podělili.

## KNIHA

Nejdříve jsme tuto knihu nazývali „Stripped“ (Vyklizeno); považovali jsme ji za něco, co vyprazdňuje naše police, spíže, kuchyňské skříňky, chladničky a mrazničky. Bylo to jako osvobození, zbavení se starého a uvolnění cesty něčemu novému. Chtěli jsme vytvořit základy a rámec, abyste vy mohli začít objevovat své vlastní tvůrčí schopnosti, prohledávat své vlastní kuchyně, útočit na zapomenuté police a zužitkovávat věci z vašich zásob. Tento očisťující přístup byl osvobozující, učil nás mít rádi své kuchyně a své sporáky. Nejdůležitější však bylo, že jsme se učili mít rádi sami sebe v jinak velmi náročném období. A tak se zrodil titul *Shelf Love / Moje milovaná spíž* – záhadný, nevyzpytatelný, ale zároveň skutečně přesný popis (díky, Caz!).

Abychom sestavili tuhle knihu, doslova jsme rozebrali naše kuchyně: přebírali jsme všechny suroviny a zase je dali dohromady – vznikla jídla typu „co dům dal“. Sáček suché cizrny – zužitkováno. Kilo cibule – spotřebováno. Unaveně vypadající zelenina – ogrilováno. Základem je nebát se nahrazovat a improvizovat, umět se vypořádat s nepříjemnostmi. V současné době je to ještě důležitější než kdy dřív.

Touto etikou se řídíme v celé knize a recepty sestavujeme podle kuchyňské logistiky: od chladničky přes špajzku k zapečeným pokrmům z jednoho hrnce a sladkým, sladoučkým tečkám. Vznikají zde jídla, která bychom rádi vařili doma, svým přátelům a členům rodiny, uklidňující, ale zároveň řízná, chutná, s překvapením a kuchařským trikem. Jsou to recepty s příběhy a osobnostmi, s možnostmi náhrad a s návrhy obměn, recepty, které beze slov říkají: „Ukážu vám pravidla, ale také způsoby, jak je porušovat.“ Chceme, abyste tyto recepty upravovali podle svého uvážení, přeměnili kuchařku v příručku nebo pracovní sešit, do něhož budete psát a čmárat, na němž budou skvrny od kurkumy a jehož listy budou pomuchlané. Chceme, abyste tuto knihu skutečně používali, aby byla nejzničenější ze všech svazků ve vaší knihovně, aby z jejího opotřebeného vzhledu bylo zřejmé, že naplno a dokonale slouží svému účelu. Víc než cokoli jiného chceme, abyste prokázali určitou lásku této knize. Shelf Love.

# ***ZAPOMENUTÁ POLIČKA***

***VZADU VE VAŠÍ SPÍŽI***

## Zapomenutá polička vzadu ve vaší spíži

Až úplně vzadu ve vaší spíži, vpravo na kraji, za konzervami, najdete zapomenutý sáček. . . s fazolemi mungo? S celozrnnou moukou? S polentou? Krása poliček spočívá v tom, že žádné dvě nejsou stejné a každá může nabídnout něco jiného. Některé jsou zatížené konzervami, jiné plné sklenic nebo sušené zeleniny a některé jsou až po okraj naplněné těstovinami všech možných tvarů. Snad proto, že jsme si vědomi dlouhé trvanlivosti surovin uložených v poličkách, nijak nespěcháme s jejich použitím, dokud nedojde na nevyhnutelnou čistku vyvolanou něčím jako „myslím, že by tu někde měl být nějaký kuskus“. Když se nakonec pustíte do úklidu, je čas naplněný nekonečnými příležitostmi k objevování.

Některé z našich oblíbených kombinací v OTK vznikly na základě rychlého uvažování a přerovnávání poliček se zásobami: semolina s kokosem, černá limeta se sýrem feta, máslové fazole s nakládaným citronem. Řídíme se při tom zásadou, že pokud jde o jídlo, platí pouze ta omezení, která si sami stanovíme, že pravidla jsou tu pouze pro to, aby se porušovala, a že je všechno možné, pokud se neprokáže opak. Potom přichází na řadu vyvažování, nalézání onoho šťastného středu mezi tím, co předpokládáme, a tím, co už víme. Jestliže nás náš silně propojený svět naučil alespoň jednu věc, je to toto: ať už je to cokoli, určitě to už někdo dělá – klíčem je najít nové způsoby, jak s jídlem souznít a současně vzdávat hold kultuře nebo kulturám, jimiž byl recept inspirován. Často tak vznikají pokrmy, které jsou známé, ale někdy se také mohou objevit dosud neznámé kombinace: vezměte tabouleh a přeměňte ho ve smaženku (s. 56), dejte si ovesnou kaši, ale udělejte ji kořeněnou (s. 36), přidejte do francouzské cibulové polévky cizrnu a koření pro zahřátí (s. 16). Někdy se však jedná jen o setkání s jídlem právě takovým, jaké je, a odolání nutkání ho přetvářet: viz pohádkově krémový hummus (s. 20).

Výchozím bodem této kuchařky je nájezd na poličky ve spíži, jak je zřejmé z celé této kapitoly, ale vlastně ještě něco navíc. Úklid poliček vás na jedné straně vede k silnějšímu uplatnění tvůrčích schopností při přípravě jídel a na straně druhé vytváří prázdný prostor, který můžete naplnit novými zásobami. V nedávné době to bylo důležité: odstranit všechno staré a nahradit to něčím novým, všechno zbořit a postavit nově, zbavit se toho, co bylo předzvěstí současného stavu. Tato kapitola se zabývá „odstraňováním“, „vyklízením“ a „zbavováním se“ a současně také vytváří prostor ke hře.



