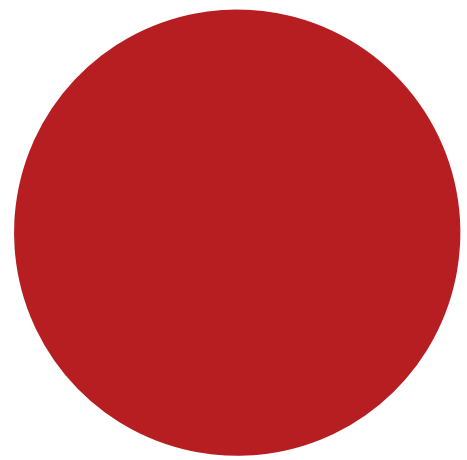


Ottolenghi
KOMFORT



Komfort







Ottolenghi KOMFORT

YOTAM OTTOLENGHI HELEN GOHOVÁ
VERENA LOCHMULLEROVÁ TARA WIGLEYOVÁ

Fotografie:
Jonathan Lovekin

slovar

Obsah

Úvod	6
Vejce, palačinky, lívance	20
Polévky, dipy, pomazánky	50
Smaženky a jiné smažené pokrmy	66
Zelenina pro klid a pohodu	84
Pečené kuře a jiné pokrmy z plechu	118
Luštěniny, dušené pokrmy, karí	154
Nudle, rýže, tofu	182
Těstoviny, polenta, brambory	198
Koláče, pečivo, chléb	236
Sladkosti	270
Rejstřík	312
Poděkování	318



Úvod

Co znamená „komfortní“ v souvislosti s vařením a jídlem? Na první pohled se zdá, že by to mohlo být označení pro jídlo, které si po náročném dni připravíme a sníme doma. Je to jídlo, které uděláme, aniž musíme příliš přemýšlet. Mohly by to být i pokrmy, na nichž jsme vyrostli, které s sebou nesou vzpomínky z dětství, připomínají nám, jaké to bylo, když jsme byli malí a doma se o nás starali. Nebo je to jídlo, kterého si dopřejeme nad míru, jemuž nedokážeme odolat, protože je v daném okamžiku to pravé, přesně to, po čem toužíme.

Výživa, pohodlí, nostalgie, požitek: shodnout se na tom, co je „komfortní jídlo“, je poměrně snadné. Obtížnější je však určit konkrétní pokrmy, které odpovídají výše uvedeným charakteristikám. Co jeden člověk považuje za komfortní, může být pro jiného náročné, problematické. Musí to být něco osobního, spojeného s domovem, rodinou, vzpomínkami, dokonce i s náhodnými zvláštnostmi lidských chutí.

Také různé kultury chápou tento pojem různě. Zapečený sendvič se sýrem může být pro jedno dítě jídlo snů a pro jiné noční můra. Totéž platí, připraví-li dospělý stejný sendvič o mnoho let později, aby potomkům ukázal, co rád jedl jako dítě. Mac & cheese, kuřecí ramen, řízek, párek s bramborovou kaší, pizza, kuřecí nudlová polévka, čočka s rýží, dal, knedlíky: pro mnohé jsou to určitě „komfortní jídla“, ale žádné z nich nevyhovuje bez výjimky úplně všem. Snaha vybrat konkrétní soubor komfortních, konejšivých jídel je marnost nad marnost, jak se u nás říká – je to stejně kluzké jako mísa nudlí.

A přitom nudle, i když mohou v dané kultuře být novinkou, vždycky působí tak nějak nostalgicky. Právě to – schopnost určitého jídla být současně nostalgické i neotřelé – je základem našeho výkladu pojmu komfortní. V této knize nabízíme pokrmy, které jsou jak komfortní, tak i tvořivé, známé i svěží, uklidňující i objevné.

Velmi důležitá je však také životní cesta každého z nás a všechny příběhy, které taková pouť obsahuje. Cílem kuchařky KOMFORT není předložit celou škálu komfortního jídla, spíše zůstáváme na pevnější půdě – na té, kterou jsme sami prošli. Mezi námi čtyřmi – Yotamem, Helen, Verenou a Tarou – leží pěkný kus světa. Yotamova část zahrnuje Itálii a Německo (prostřednictvím jeho rodičů), Jeruzalém a Amsterdam (kde žil a snědl tolik kromky, kolik sám vážil) a potom Londýn. Helenina část se táhne z Číny (od jejích prarodičů) do Malajsie a Melbourne (kde vyrůstala) a nakonec do Západního Londýna. Verenina prošlapaná cesta vede z Německa a Skotska do New Yorku (kde se vyučila) a nyní do Londýna. Tara je skrz naskrz londýnská, ale množství tahini, lilků, citronů, sýra feta a olivového oleje, které za posledních dvacet let spotřebovala, naznačuje, že velmi dobře zná blízkovýchodní jídlo.

Pohled na oblasti světa, kterými jsme my čtyři putovali, nám ukázal spojení mezi komfortním jídlem a pohybem, mezi komfortním jídlem a imigrací. Když se přestěhujeme na nové místo, děláme dvě věci:

přijímáme kulturu a kuchyni místa, kam jsme se přestěhovali, a uchováváme si kulturu a kuchyni místa, z něhož jsme odešli.

Svoji úlohu hraje i praktická stránka. Nemůžeme s sebou vláčet svůj dětský pokojíček nebo pohovku, ani si přenést oblíbené místo, kam jsme s rodinou vyráželi na piknik. Chybí-li nám kuřecí polévka, čočka s rýží nebo zapečené těstoviny, jak je připravovala maminka nebo tatínek, když jsme jako děti potřebovali ukonejšit, můžeme zkusit tyto pokrmy napodobit, znovu vytáhnout na světlo boží. Jsou to jedlé předměty umožňující návrat v čase a nic nás nepřenesou rychleji zpátky k tomu, co jsme dělali před lety, než právě příprava oné polévky, čočky nebo zapečených těstovin.

Nevaříme ani nejíme ve vzduchoprázdnu, takže jakmile je tento pokrm ze vzpomínek hotový, dělíme se o něj s jinými lidmi: se svou novou rodinou nebo přítelem či sousedem. V tu chvíli se projeví dominový efekt. Co začalo jako metaforické objetí, stává se receptem, o který si někdo řekne, připraví podle něho pokrm a pak se o něj podělí s celou novou skupinou.

Dochází k tomu všude na světě. Jeden zvědavý kuchař se tak může projít kolem světa, aniž se vzdálí od vlastního kuchyňského stolu. Proto je italské jídlo tak svázané s americkým. Proto si všichni můžeme koupit suši a mořské řasy, pizzu a těstoviny, chana dal (půlenou cizrnu) a kari listy v jedné samoobsluze.

Pokud se tak děje s vědomím, uznáním, radostí a respektem, je to podle nás ocenění dané kultury, nikoli její přivlastnění. To pro nás znamená komfortní jídlo, jídlo pro uklidnění. Je spojené s našimi cestami a všemi příběhy, které obsahuje. Tato kniha je oslavou tohoto pohybu, imigrace, rodiny, domova – oslavou lidí.

Další způsoby chápání pojmu „komfortní“, které se s ostatními nevy-
lučují, se mohou týkat například určitého druhu jídla: třeba sacharidů,
které uklidní a pohladí, nebo konejšivého charakteru polévky. Mohou
se také týkat situace, ve které se daný pokrm jí: příjemného pocitu
při posezení s přáteli, nebo naopak vychutnávání pokrmu o samotě,
s vyloučením celého světa. Velmi často se jedná o kombinaci správného
pokrmu, správného času a správného místa. To vysvětluje, proč
může být zmrzlina na lavičce v parku v horkém dni stejně konejšivá
jako sklenka červeného vína a pečené kuře někde uvnitř v chladném
dni, kdy jsou okna kuchyně zamlžená párou z vaření.

Jídlo nás může uklidňovat jak tím, kde a jak jíme, proč jíme a s kým
jíme, tak samozřejmě tím, co jíme. Je něčím, o čem si můžete číst
a o čem můžete přemýšlet při výběru receptů, které chcete vyzkoušet
a přijmout za vlastní. Doufáme, že vám přinesou pocit komfortu, ať už
ten pocit přijde jakýmkoli způsobem.





ZA PRVÉ: S KÝM JÍME

Za komfortním jídlem často leží nějaký vztah: jedinečná náklonnost. Kuřecí nudlová polévka bude mít hlubší vliv na ty, kdo mají vzpomínku, jak ji připravoval někdo, kdo se o ně staral. Od sekané po mapo tofu, od **polévky s macesovými knedlíčky** po milagutannir, od **sněhových** pusinek po mramorovou bábovku – každý z nás má s některými z těchto pokrmů spojený určitý pocit. Možná by se jim mělo říkat „jídlo ze vzpomínek“ nebo „komunitní jídlo“.

Jednou z radostí komunity je, že často bývá dynamická a propustná: myšlenky v ní proudí a mění se, přecházejí od jednoho jejího člena ke druhému. Nám se to stává opakovaně. Tato kuchařka je dílem čtyř jedlíků – Yotama, Helen, Vereny a Tary – a každý z nás přinesl na (naštěstí) velký stůl vlastní vzpomínky, zážitky z dětství a zkušenosti z cest. To, co původně od jednoho z nás přicházelo – „patřilo mu“, brzy prostě „patřilo“ další osobě. Tara a Verena připravují Helenin **hedvábný** cuketový salát s lososem tak často, že jejich přátelé teď chtějí „Tařiny“ nebo „Vereniny“ hedvábné cukety. Je to legrační a dojemné!

Když jsou suroviny v jednom hrnci, uchovává si každá z nich vlastní identitu a současně přijímá část chuti ostatních. Tato výměna se odehrává stejně tak mimo kuchyni jako uvnitř hrnce. Mimo kuchyni se nazývá „tavný tyglík“ (anglicky melting pot). V kuchyni se jí říká dušený pokrm, polévka, zapečený pokrm. Všimnete si pak například, jak čočka přijímá uzenou chuť polské klobásy v našem pokrmu **čočka s klobásou a crème fraîche s hořčicí** nebo jak kousky tofu přebírají slanou chuť vepřového bůčku v sójové omáčce, se kterým jsou v hrnci.

Zdá se, že se tato výměna odehrává i mezi dvěma zdánlivě odlišnými pokrmy. Uvědomili jsme si, jak často existují spojení mezi recepty, o nichž si myslíme, že jsou „naše vlastní“. Helenino **pečené kuře s marinádou tetičky Pauline** nebo **boloňské těstoviny** možná nejsou přesně stejné jako pečené kuře nebo boloňské špagety, které jedl Yotam jako dítě, už první sousto však vyvolalo pocit, že jde o něco známého, co odpovídá jeho vlastním verzím: jde o obecné pojetí „komfortu“.

Toto sdílení pokrmů v mnohem větší míře prostřednictvím imigrace je základem kuchařky KOMFORT. Vzpomeňte si například na karí. Co vás napadne? Dobrá otázka! Vybavíte si snadné kuře s máslem a bohatou chutí, nebo kořeněné vindaloo z indického státu Goa? Nebo thajský massaman či indonéský rendang, kašmírský rogan još nebo britskou verzi, které se říká kuřecí tikka masala?

Neexistuje-li jeden typ komfortního jídla, potom skutečně neexistuje ani taková věc jako jedno „karí“. Je to krátké slovo, které zahrnuje tolik různých druhů pokrmů, z nichž všechny jsou odrazem stovek let historie, politiky, cestování, pohybu a kolonialismu. Je potřeba hodně si o tom přečíst a ochutnat hodně pokrmů. My připravujeme velmi chutná vlastní karí – například **karí s čerstvou kurkumou a celým pepřem s krevetami a chřestem, karí z tuňáka s citronelou a galgánem, karí s kuřecím masem a listy papedy mauricijské s nudlemi** –, na kterých si můžete pochutnávat při čtení této knihy.

ZA DRUHÉ: PROČ JÍME

Proč hledáme uklidnění ve vaření a jídle?

Většinou žijeme v naprosto šíleném světě. Vedle známých každodenních úkolů, jež zahrnují práci, rodinu a snahu udržet hlavu nad vodou, často neexistuje instituce, jasný soubor tradic, který by nás ukotvil. Samotné jídlo bývá příliš zpracované a nadměrně zabalené; v sendviči koupeném v supermarketu ani nerozeznáváte, z čeho se skládá; nemůžete si čichnout k jahodám přikrytým fólií v košíku na ovoce; nikdy nepotkáte krávu, která nadojila mléko zabalené v krabici. Tradice vaření a stolování byly také odsunuty stranou – používají se „řešení“ a jí se „za pochodu“.

Vaření – skutečné vaření s použitím skutečných surovin – představuje přirozený způsob, jak se spojit s prostředím a s ostatními lidskými bytostmi a s námi samými. Mnozí z nás mají proto více kuchařských knih, než budou kdy potřebovat, nebo při obědě plánují, co připraví k večeři, nebo vaří, když jsou šťastní, nebo jedí, když jsou smutní, nebo vaří, aby ukázali druhým, že jim na nich záleží.

Nakonec se často jedná o něco jednoduššího: schopnost ukončit hledání možností a vnutit našemu světu nějaký smysl a řád a také dát na stůl nějaké jídlo – jaká radost! Právě v těchto případech nechceme nic nového nebo převratného, chceme něco naprosto známého. Laurie Colwinová (ve své sbírce esejí Home Cooking – Domácí vaření) právě toto oslavuje jako „stejnou starou věc“. *„Když je život těžký a den byl dlouhý, není ideální připravovat večeři se čtyřmi dokonalými chody. [...] Připravte raději něco uklidňujícího a chutného, snadno stravitelného. Něco, co dá člověku pocit bezpečí, třeba jen na minutu.“*

My všichni máme v zásobě pokrmy vyvolávající tento pocit bezpečí. Pro Helen, stejně jako tomu bylo pro její maminku, jsou takovým pokrmem pikantní **vejce vařená v páře**. Tara, která ráda vaří více dávek najednou, sáhne po nádobě (značky Tupperware) s **polévkou z pečeného lilku, paprik a rajčat**. Yotam by mohl připravit své **kuličky z kuřecího masa**, zatímco Verena by pravděpodobně udělala **frittatu s pórkem, rajčaty a kurkumou**. Kuchařku KOMFORT jsme sestavili tak, aby byla plná receptů vyvolávajících pocit bezpečí, klidu a blízkosti.





A není-li takový celý pokrm, může posloužit stejně dobře i omáčka nebo chuťová přísada. Ať už je to **zhúg, nuoc cham, zelená pasta tahini, chilli omáčka se zázvorem**, nebo aioli, často stačí lžíce omáčky některého z těchto typů přidaná k čemukoli, aby se vytvořil pocit známosti, důvěrnosti. Když se Helen na instagramu přiznala, že když někde jede, vždycky si s sebou bere sklenici křupavých chilli papriček v oleji, zaplavila ji přiznání lidí, jaké omáčky a pochutiny si na cesty berou oni. Nejoblíbenější byla pomazánka Marmite a omáčka Tabasco. Hodně kilometrů nalétala hořčice Colman's a sladkokyselá zelenina Branston Pickle.

Dát životu strukturu, uklidnit se, ukotvit a poskytnout pocit bezpečí: to jsou některé důvody, proč vaříme a jíme. Pro mnoho lidí je jídlo také prostě způsobem, jak ukázat, že se staráme. Stává se to denně – vždycky když pro někoho chystáme večeři –, ale často bývá tento důvod nejdůležitější pohnutkou přípravy jídla při zvláštních příležitostech, třeba když se vaří nějaká specialita na oslavu svátku svatého Valentýna nebo peče dort na oslavu narozenin, pro potěšení či pomoc. V našich očích není asi nic komfortnějšího a více uklidňujícího než velká miska **polévky s macesovými knedlíčky**, kterou vám podá někdo, kdo vidí, že jste smutní, a chce vám pomoci.

Jídlo většinou není jen prostředkem, jak zahnat hlad. „Když píšu o hladu,“ napsal M. F. K. Fisher ve své knize The Art of Eating (Umění jídla), „ve skutečnosti píšu o lásce a hladu po ní a o vřelosti a touze po ní ... a o tom všem dohromady.“

ZA TŘETÍ: CO JÍME

Nepřemýšlíme o tématu jídlo až příliš důkladně, když se ptáme „proč“, „jak“ a „s kým“? Názory mnoha různých lidí na typ komfortního jídla se natolik shodují, že bychom se mohli ptát jednoduše pouze „co“. Kuřecí nudlová polévka, zapečené těstoviny, smažené kuře, macaroni se sýrem, čokoláda v libovolné podobě nebo dort či zmrzlina. Žádné dva seznamy komfortních jídel nebudou stejné, ale vždycky v nich objevíme zjevná témata. První téma: sacharidy. Druhé téma: tuk. Třetí téma: cukr.

Zabýváme-li se definicí komfortního jídla, věnujeme nejméně času té, podle níž je komfortní jídlo určitým způsobem „nemravné“, představuje „potěšení s pocitem viny“, něco, co jíme, „když se nikdo nedívá“. Všichni máme samozřejmě dny, kdy bychom si mohli dopřávat mnohem méně. Vnímání určitých druhů potravin jako dobré/mravné a jiných jako špatné/komfortní však hraje jen velmi malou úlohu v rámci našeho vnímání konejšivého jídla. Uklidňují nás brambory, lívance, těstoviny a různé pečivo, stejně jako saláty, polévky a dušené pokrmy. Po pravdě řečeno není rozdíl – alespoň v naší vědomé mysli – mezi talířem linguine s máslem s pastou miso a **nudlemi se zeleným čajem s avokádem a ředkvičkami**.

A přitom je zajímavé podívat se, co se děje v našem mozku – naši nevědomé myslí –, když jíme, dejme tomu něco s vysokým obsahem cukru nebo sacharidů. Proč saháme tak často po určitých skupinách potravin, potřebujeme-li se rychle uklidnit a utiřit?

Například v případě cukru je užitečné chápat „komfort“ jako opak „stresu“. Proč se často přejídáme určitým druhem jídla, jsme-li ve stresu? Když mozek vnímá napětí, aktivuje se hypotalamus. Hypotalamus neodpovídá pouze za řízení hladu, určuje také, zda bychom měli „bojovat“, „utíkat“, nebo „jíst“. Jsme-li ve stresu, rozhodně bychom se neměli přejídat. Jinými slovy řečeno, honí-li nás lev, ať už skutečný, nebo jiný, nespočívá vítězná strategie pro přežití v tom, že se schováme pod peřinu a sníme tyčinku Lion.

Jakmile však unikneme nebezpečí – lev je pryč a my už nejsme ve stresu –, pocítíme příval kortizolu, který vyvolává touhu zejména po cukru. Teď je rozumné, opravdu, doplnit co nejrychleji energii, která byla použita na boj nebo útěk při setkání se lvem. Navíc jsou naše smysly v tu dobu zvláště citlivé, takže tyčinka Lion (nebo Verenin sladový fíkový dezert) nám připadá ještě sladší, dokonce ještě lepší, než by nám připadala, kdybychom předtím nebyli stresovaní.

Cukr nejenže tlumí stresem vyvolaný kortizol, ale také stimuluje uvolňování opioidu, jedné z chemických látek, které v těle vyvolávají příjemný pocit. Další z chemických látek v těle, jejichž hladinu zvyšuje konzumace komfortního jídla, je dopamin. Odolat těmto komfortním jídlům je často stejně obtížné jako odolat nutkání zkontrolovat, co se děje, ozve-li se naléhavé cinknutí telefonu. Vrátit nedojedenou porci **čokoládové pěny** do chladničky a schovat si ji na zítra může být rozumné, ale náš mozek je nastaven poněkud jinak.

Možná však o tom všem skutečně přemýšlíme až příliš. Možná se to všechno týká jen jedné suroviny: například brambor, které jsou vždycky přesně to pravé, ať už je podáváme v jakékoli podobě, jako **křupavé pečené brambory s rozmarýnem a kořením za'atar**, indonéské „domácí hranolky“ nebo jako **francouzskou bramborovou kaši s česnekem, pórky a tymiánem**. Může se to všechno zredukovat až na jednu jedinou surovinu? A nejsou-li to brambory, mohou to být vejce? Nebo těstoviny? Nebo rýže? Nebo pečivo?

Pokud to není jedna surovina, vyznačuje se komfortní jídlo určitou vůní? Může být něco lepšího než vůně pečeného kuřete nebo **kakaových sušenek**, které se budou za chvíli vyndávat z trouby? Nebo je důležitější konzistence? Má být komfortní jídlo hladké, jemné a poddajné jako například polévka milagutannir? Nebo je to kontrast různých konzistencí: požitek ze smažených jídel – „falafelu“ z **fazolí mungo a kimči** nebo **krevetových smaženek ze lžice** –, která jsou nejen smažená, ale i měkká uprostřed. Klouzavost **nudlí se zeleným čajem**,



hedvábnost **lilku vařeného v páře**, křehkost **vařeného kuřete**, konejšivá jemnost **pečeného krému affogato**. Je to snad nakonec pouze jedlý ekvivalent vany naplněné horkou vodou nebo příkrývky s kachním peřím?

Možná je to všechno dohromady. Nikdy to však nesmí být něco, o čem smýšlíme špatně. Kolem nás běhá spousta lvů: nedovolte, aby to, co jste si vybrali k jídlu, bylo jedním z nich.

ZA ČTVRTÉ: JAK JÍME

Vsedě na pohovce s kelímkem zmrzliny na klíně, u stánku s občerstvením na rušné ulici s wrapem v ruce, uvelebení sami na lavičce lovíme nudle jídelními hůlkami: je pro komfortní jídlo stejně důležité, jak jíme, jako cokoli jiného? Počet konejšivých jídel podávaných v misce naznačuje, že by na tom mohlo něco být. Mohl by ergonomický tvar misky, kterou ruce dokonale obejmou, zapadat do našeho vnímání „komfortu“, bez ohledu na to, zda jsou v misce **rychlé nudle ramen s houbami**, nebo **pečené ovesné kroupy a vločky s mandlemi, banány a jahodami**? Vyvolává snad o trochu větší pocit pohodlí miska a lžice než talíř a vidlička s nožem?

Není-li důvod v misce, co třeba jedení rukama? Takové chování – zvláště jsme-li mezi lidmi – může být známkou uvolnění, pohody. Kolik společných jídel začíná lámáním a rozdělováním chleba, jeho podáváním rukama okolo stolu? Existuje tolik způsobů, jak se různé potraviny po celém světě zabalují do placek, až se zdá, že se tu odehrává něco všeobecně oblíbeného. A jídlo se nemusí balit jenom do placky: podává se v miskách ze salátových listů, zabalené v listech vinné révy, banánovníků a tak dále. Nebo by to mohly být pakory **z květáku a máslové dýně**, které jíme rukama? Pokud to nejsou pakory, mohou to být páje: například **bramborové taštičky se sýrem a omáčkou chermoula** nebo **rugelach s pórkem, sýrem a kořením za'atar**.

Ať už stojíme u stánku s občerstvením, sedíme na podlaze, nebo u stolu, často jíme pokrmy, které si spojujeme s větším počtem lidí. Jsou to jídla připravovaná na nějaké setkání, aby se každý mohl obsloužit sám. Společné jídlo, společné talíře: recepty, které se nejlépe hodí na společné jídlo, vždycky budou mít (nebo by vždycky měly mít!) v sobě zabudovaný komfort. Stůl zaplněný jídlem, které si mohou lidé brát sami, má v sobě vždycky něco laskavého. Dobře se uplatňuje také doma v rodině, zvláště jsou-li v ní děti, tvoří-li určité pokrmy oddělitelné složky a když můžete některé složky vynechat. To je například náš pokrm zvaný **snídaňový burek se špenátem**, k němuž se podávají různé pochutiny, nebo **masové kuličky s omáčkou nuoc cham**, okurkou a mátou. Způsob, jakým se tyto pokrmy jedí, má opravdu velký podíl na tom, proč je vnímáme jako příjemné, uklidňující, zkrátka komfortní.

Jídla z jednoho hrnce nebo zapékané pokrmy mají podobné, uvolněné kouzlo. Při jejich přípravě nemusíte mít žádné obavy a můžete je přinést na stůl, aby si každý nabral sám, takže předáváte kontrolu. Možná bude třeba přidat navíc lžičku fazolí nebo klínek fenyklu do hrnce s **pečeným** fenyklem a treskou, trochu fazolek nebo olivové salsy k lososovi **pečenému na plechu ve stylu puttanesca**, aby bylo všeho dost pro každého a každý si mohl nabrat, co má rád.

Někdy nás však skutečně neláká jíst s ostatními. Občas prostě chceme jen nádherně prázdnou kuchyni: kuchyni, v níž jediný zvuk vychází z hrnce s něčím dobrým, co vzniká na sporáku ze surovin na jednu porci. „Večeře o samotě patří mezi radosti, které život přináší,“ píše Laurie Colwinová v knize Home Cooking (Domácí vaření). „Jistě, vaření pro sebe odhaluje člověka v jeho nejpodivnější podobě. Lidé nemluví pravdu, když se jich zeptáte, co jedí, když jsou sami. Nějaký salát, řeknou. Ale když na ně naléháte, přiznají se, že si připravují sendviče s arašídovým máslem a slaninou smažené ve vysoké vrstvě oleje a pokapané ostrou omáčkou nebo špagety s máslem a grapefruitovou zavařeninou.“

Ale i když jsme sami v kuchyni nebo na pohovce, nikdy nejsme, jak si myslíme, opravdu sami. Místo, kde připravujeme a jíme pokrmy, sdílíme s mnoha lidmi, kteří přišli před námi. Některé z nich známe – to jsou cesty, po nichž chodíme, a lidé, jež si neseme s sebou – a některé z nich známe prostřednictvím slov, která píšou, nebo receptů, o něž se dělí, jež přijímáme a přivlastňujeme si. Jídlo a slova mají neuvěřitelnou schopnost spojovat. Všechno se točí okolo spojení. Doufáme, že se tyto pokrmy stanou pro vás tím, čím jsou pro nás: na jedné straně jsou uklidňující, ale na druhé straně oživující; jsou nostalgické a zároveň nové, kreativní a konejšivé.