

O

T

T



O



L



E

Z



G

H

I



KUCHAŘKA

with honey and olive oil
Reduction)
gola and feta, tomato
wrapped (with char-grilled)
vegetables and aubergine,
served with
red pepper sauce

ato and feta
with onion
and tapenade

Reduction)
feta, tomato
(with char-grilled)
and aubergine,
served with
roasted
pepper sauce

Small gratin served
marmalade
sauce

(lake) au

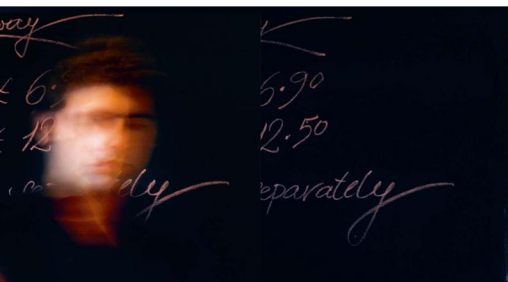
- Small box £
- Large box £
- main sold



Pecan, cherry, orange,
goats' cheese
dried fruit, maple
syrup, maple
syrup, maple
syrup



Small white card with handwritten text, likely describing the salad.



OTTOLENGHI

KUCHARKA

OTTOLENGHI

KUCHARKA

Yotam Ottolenghi a Sami Tamimi

s Tarou Wigleyovou

slovaart

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.

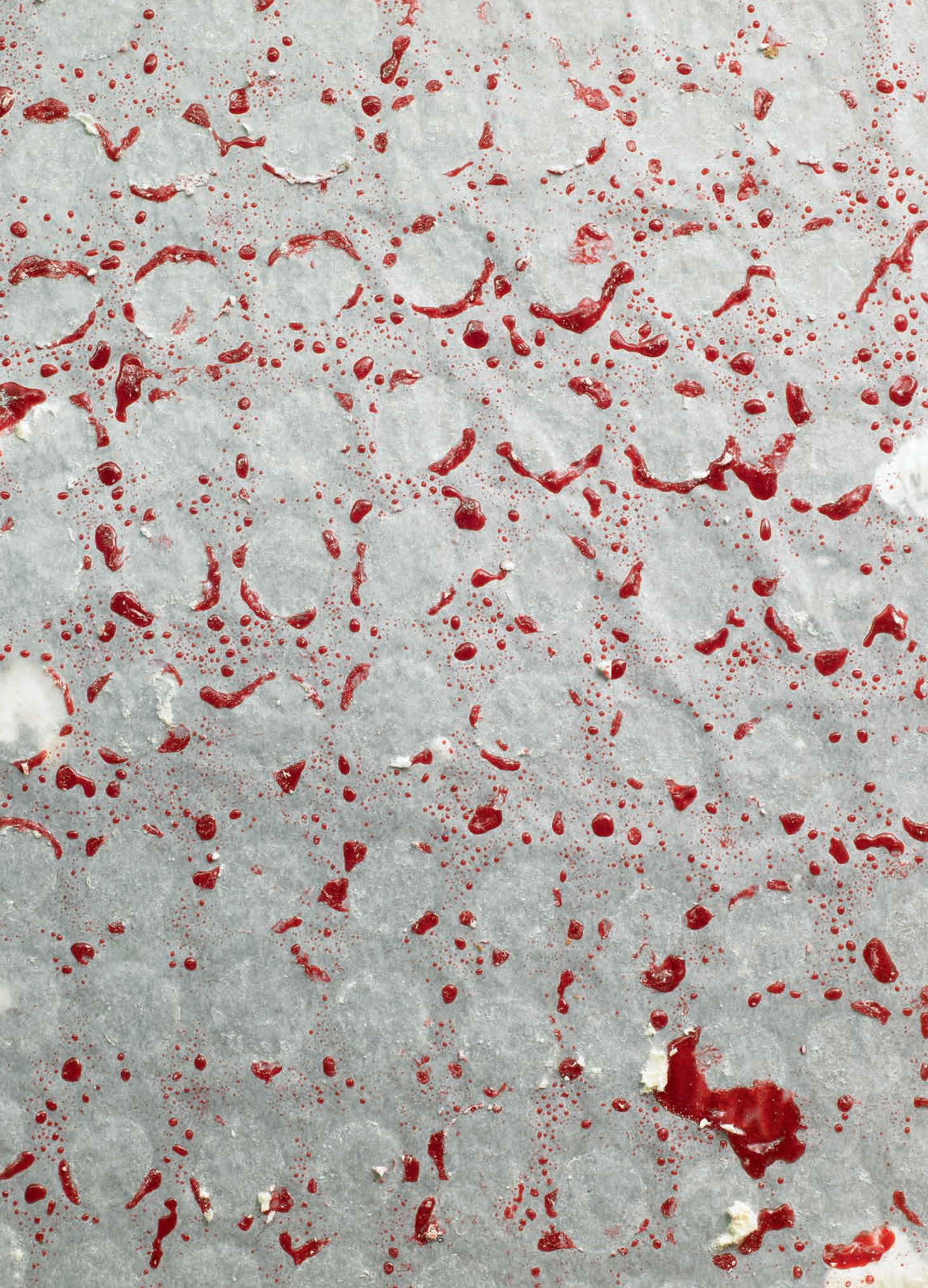
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

ISBN 978-80-7529-478-4

www.slovart.cz

Věnováno Ruth, Michaelovi a Karlovi
– Yotam

Věnováno Na'amě, Hassanovi a Jeremymu
– Sami



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 nejtvtipnější, 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 říkávala, 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, lepkový 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 zálibení 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 výtvyry 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 maminciny 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 nejradyji. 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: krásně 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.