

Jozef Kolečák

Toto nie je kuchárska kniha 2



Atlas pre hladných, maškrtných a gurmánov

**Toto nie je
kuchárska
kniha II**

Jozef Kolečák

Toto nie je kuchárska kniha II

Atlas pre hladných, maškrtných a gurmánov

Jedlá a delikatesy

slovar

Mojim priateľom

Copyright © Jozef Koleják 2021

Illustration © Martin Bajaník 2021

Slovak edition © Vydavateľstvo SLOVART, spol. s r. o., Bratislava 2021

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto knihy sa nesmie reprodukovať ani šíriť v nijakej forme ani nijakými prostriedkami, či už elektronickými, alebo mechanickými, vo forme fotokópií či nahrávok, respektíve prostredníctvom súčasného alebo budúceho informačného systému a podobne bez predchádzajúceho písomného súhlasu vydavateľa.

ISBN 978-80-556-5329-7

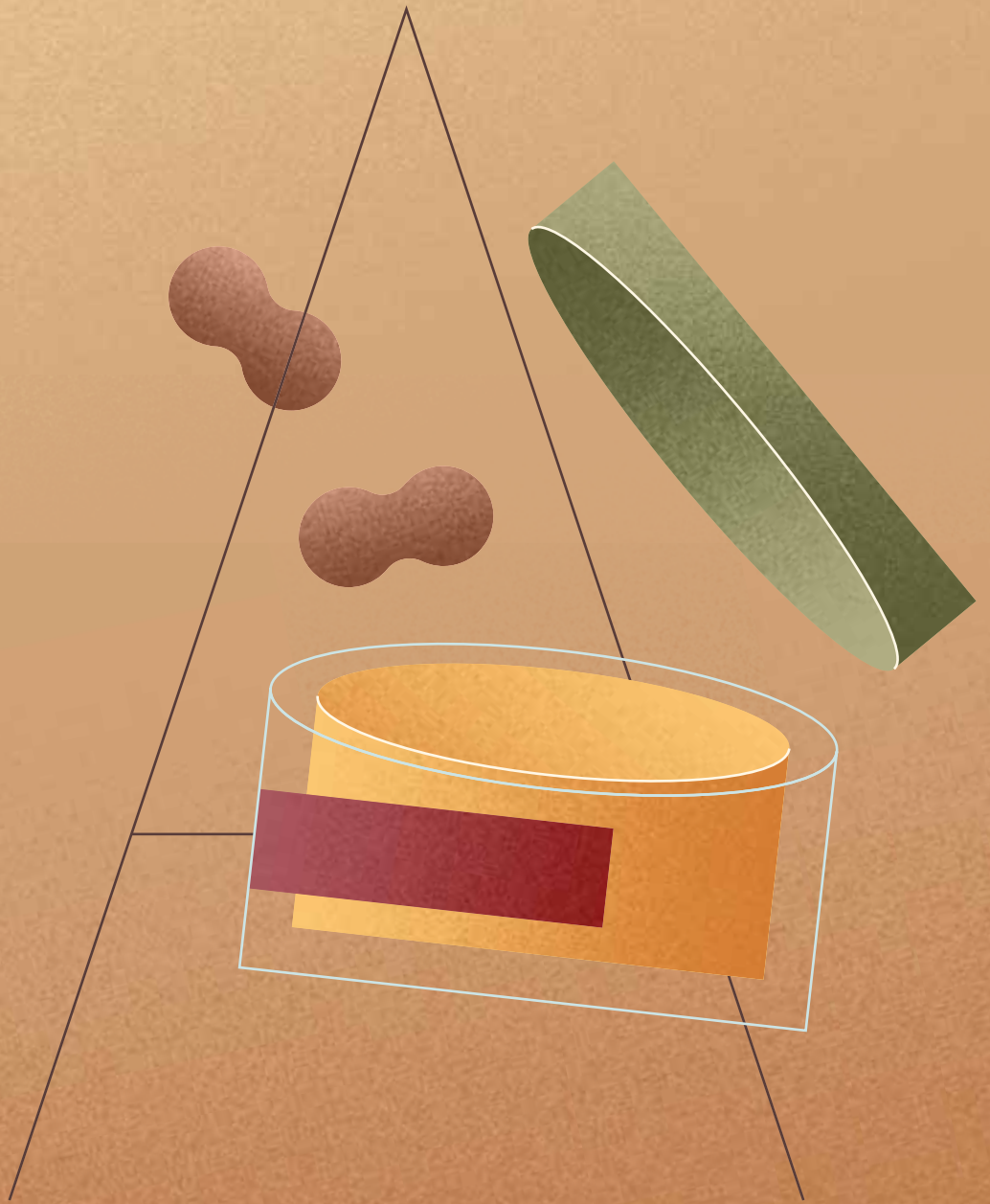
Úvod

Držite v ruke druhý výber tak trochu rozmarných príbehov súvisiacich s jedinou spoločensky tolerovanou rozkošou – jedením. Zatiaľ čo prvý diel sa zaoberal výhradne plodinami a surovinami a vyšiel v podobe čítanky či šlabikára, v tejto druhej časti sme sa už zamerali priamo na životopisy slávnych jedál a pochutín. Zostavili sme ju znova ako učebnicu, tentoraz je to atlas pre všetkých hladných, maškrtných a gurmánov, aby pri potulkách svetom gastronómie nielen nezablúdili, ale mali zo svojej vášne ešte väčší pôžitok.

Vnímavý čitateľ si určite všimne, že pri viacerých známych delikatesách či jedlách je ich pôvod často prekvapujúci alebo sporný. Mnohé národné jedlá nevznikli tam, kde sa to od nich očakáva, rôzne maškrtky docestovali z kútov, o ktorých sme dodnes ani nechyrovali. Známe jedlá mali často až tri či štyri zastávky, kým dorazili k nám a stali sa kľúčovou súčasťou európskeho kulinárskeho dedičstva. A práve v tom tkvie nádhera gastronómie. Na jedlách a delikatesách totiž vidieť najlepšie, ako je ľudský rod priamo závislý od komunikácie, výmeny nápadov, vzájomnej inšpirácie. To najlepšie a najchutnejšie vždy vzniklo vtedy, keď sme sa museli konfrontovať s niečím novým, cudzím a pokúsili sme sa to prijať za svoje. Dúfame, že tento atlas, táto kuchárka nekuchárka bude rovnakou inšpiráciou aj pre vás.

Texty vznikli ako pravidelná rubrika o jedle v časopise .týždeň. Nie je nevyhnutné, aby sa čítali postupne a v poradí, ako sú usporiadané. Budeme len radi, ak si ctený čitateľ rovno nalistuje jedlo či delikatesu, ktorá je jeho srdcu najbližšia.

Pri čítaní želáme dobrú chuť.



Amatrice

Nie je žiadnym tajomstvom, že práve odtiaľto pochádza väčšina šéfkuchárov v Ríme. Vraj keby mali vo večnom meste zatvoriť všetky svoje reštaurácie majitelia a kuchári z Amatrice, nebolo by sa veru kde večer v Ríme najesť.

Rímska kuchyňa je priamo definovaná chuťami a kuchárskymi postupmi z Amatrice, pretože už od osemnásteho storočia sa v dobrých domoch v Ríme pestovala tradícia mať kuchára práve z tejto malebnej dedinky v horách. Už vtedy sa vedelo o úžasnej omáčke z tohto kraja, ktorá sa tak veľmi líši od všetkých ostatných z rôznych kútov Talianska, prepchatých aromatickými bylinkami a cesnakom. Amatriciana je tiež výrazná, no nepredvádza sa. Je drsná, je priamočara, ale na jazyku vám vystrojí taký koncert, že sa jej doslova neviete dojesť. Poteší v letných dňoch, keď vrcholí sezóna paradajok a sú najsladšie a najšťavnatejšie, zahreje v tých sychravejších, pretože obsahuje údenú chuť slaniny a jemný závan čili. Základom je, samozrejme, mať poruke vždy tie najlepšie ingrediencie a držať sa striktné jednoduchého receptu. Vtedy omáčka najlepšie vynikne. Rimania do nej začali postupne pridávať ďalšie ingrediencie ako cesnak, cibuľu či poriadny dúšok bieleho vína, no pravý obyvateľ Amatrice by sa takého hriechu nikdy nedopustil. Takéto pestvá sú prijateľné možno v rozmarnom Ríme, no doma, pri svojej *mamma* by každý dostal pekne po rukách. Nehovoriac o tom, že amatriciana sa podáva jedine so špagetami alebo s bucatinami. To sú tie dlhé hrubšie rúrky, ktoré sa tak často mýlia so špagetami. Bucatini majú však vždy tunel uprostred, do ktorého dokážu krásne nasať všetku omáčku, zatiaľ čo špagety sa ňou len obalia. Obe cestoviny sú prípustné, hoci pravý snob by si iné ako *bucatini all' amatriciana* neobjednal. Navyše, aby sa trochu pozalieval Rimanom, vyslovil by ich ako *bucatini all' amatriciana*. Rimania totiž začiatocné „a“ prehltajú, zrejme z dôvodu, aby mohli tvrdiť, že táto omáčka nie je pôvodne z Amatrice, ale pochádza priamo z Ríma a Amatriciana si ju jednoducho privlastnili.

Dnes je týmto veselým prekáračkám asi navždy koniec. Po poslednom zemetrasení je polovica, ak nie aj viac Amatrice v ruinách a všetci sa snažia pomôcť, ako vládzu. Nieto ešte aby mali čas sa hádať, odkiaľže to pochádza ich preslávená omáčka. Bokom pri zachraňovaní neostávajú ani najlepší šéfkuchári v krajine. Predovšetkým tí, ktorí nasledujú odkaz Massima Botturu z Modeny. Ten hnutie *slow food*, ktoré mimochodom tiež vzniklo v Taliansku, obohatil o ešte jeden etický rozmer. O istú lokálnu spolupatričnosť a zodpovednosť k miestnym zdrojom a historickému bohatstvu. Keď oblasť okolo Modeny v roku 2004 postihlo zemetrasenie a miestnym výrobcom parmezánu zničilo státisíce bochníkov syra, Bottura vyzval všetkých kuchárov v krajine, aby na svoje jedálne lístky zaradili jedlo, kde je hlavnou ingredienciou parmezán a vyrábali ho z poškodených bochníkov. Výzva zarezovala a mnohých syrárov vyslovene zachránila. Po zemetrasení v Amatrice šéfkuchári po celom Taliansku zareažovali podobne. Na svoje menu pripísali špagety či bucatini all' amatriciana a z každého objednaného jedla poslali dve eurá na pomoc obetiam zemetrasenia v oblasti, kde leží aj Amatrice. Dali tým svetu vedieť, že dobré jedlo a pôžitok z neho nie je len záležitosťou niekoľkých do seba zahľadených snobov, ale nedeliteľnou súčasťou kultúry, a že kombinácia guanciale, sparených paradajok, olivového oleja a vyzretého pecorina vie zachraňovať nielen hladné žalúdky.

Bucatini all' amatriciana

Recept je veľmi jednoduchý, no má zopár úskalí, na ktoré potrebuje priemerne lenivý gurmán niekoľko osvedčených trikov. Aby sme dosiahli tú pravú chuť z Amatrice, musíme si zadovážiť guanciale. Je to špeciálna, jemne údená slanina, ktorá sa vyrába z bravčových líc. Na rozdiel od pancetty, ktorá je neúdená, má guanciale navyše omnoho väčší podiel tuku ako prerasteného mäsa. Na Slovensku by sme mohli s veľkým prížmúrením oboch očí guanciale nahradiť kvalitnou, menej prerastenou a jemne uvarenou oravskou slaninou. Guanciale nakrájame na menšie kocky a opražíme na olivovom oleji spolu s niekoľkými vložkami čili. Keď sa slanina rozvoní a zozlatne, prihodíme k nej olúpané a nakrájané paradajky. Uprednostníme sorty s väčším podielom dužiny, ako sú San Marzano či Býčie srdce. Kým sa paradajky spolu so slaninou dusia, do vriacej a poriadne osolenej vody dáme variť bucatini. Varíme ich podľa návodu, no vodu zlejeme asi minútu pred dovarením na al dente. Bucatini preložíme rovno do panvice k uduseným paradajkám. Navrch cestovín dáme hrst nastrúhaného pecorina a celé to

ešte minútu dovaríme za stáleho miešania, aby bucatini poriadne do seba nasali omáčku a dovarili sa. Podávame ihneď so štipkou pecorina navrchu.

Ar

ARAŠIDOVÉ MASLO

AMERIKA

Indiánska nátierka

Ked'k nám konečne dorazilo, všetci sa čudovali, čo je to za čudo. Reakcie okamžite rozčesli konzumentov na dva nezmieriteľné tábory. Na tých, čo arašidové maslo zbožňujú, a na tých druhých.

Priznávam, nepatrím k tým, čo im pri predstave dózičky plnej tohto zázraku zasvietia oči od blížiacej sa slasti. Čudná žltohnedá pasta z pražených arašidov, ktorá sa hutne lepí na podnebie a človek má pocit, že mu v ústach tak trochu rastie, ma vždy skôr odrádzala. Je veľmi intenzívna a ťažká, človek napochytro nevie, čo s ňou, či požiť, alebo spôsobne odložiť do vreckovky. Pri predstave, že si ju ešte niekto nahrubo natiera každé ráno na opražený toast, som na rozpakoch. Ale chápem, niekto zase nedokáže oceniť chuť môjho miláčika – anglickej nátierky marmite z kvaseného droždia, ktorá pripomína naše socialistické, hojne používané polievkové korenie maggi. Američania a Angličania sa doteraz doťahujú o tieto dva svoje zázraky. Z európskeho kontinentu arašidovému maslu prepadli, zdá sa, iba Holanďania. Nie že by sme ho nejedli aj my, ukryté vo všakovakých čokoládových tyčinkách a rôznych iných maškrtách k televízoru, no aby sme si ho hýčkali a stavali ho na stôl ako pravidelnú súčasť našich raňajok, tak to nie.

Nie každému arašidové maslo musí chutiť, treba však uznať, že má roztomilý a v niečom typicky americký príbeh. Ako prví s ním prišli Inkovia a Aztékovia. Zvláštnu strukovinu, ktorú my nazývame podzemnica olejná, opražili a rozotrelí na kamenných mlynoch na hrudkovitú pastu – zmes orieškov a oleja, čo sa z nich pri drvení vylial. Túto pastu potom podávali ako zázračnú medicínu proti bolesti zubov. Dlhو, predlho sa arašidové maslo pretľakalo americkým kontinentom, nikto oň príliš nejavil záujem,

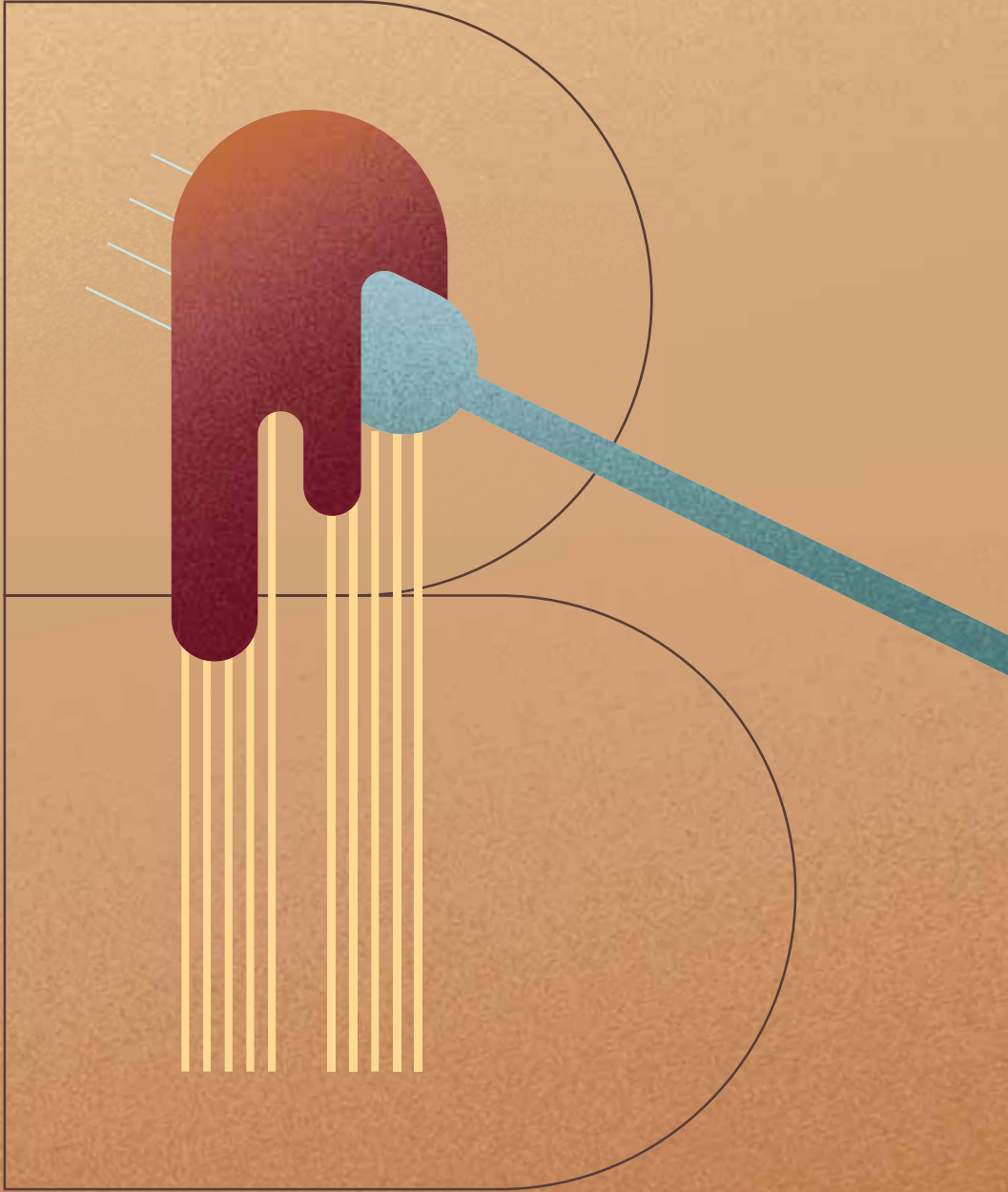
možno nejakí nadšení apatiekari udržiavali jeho výrobu a ordinovali ho uboleným zlatokopom počas zlatej horúčky. Až kým si ho na konci devätnásteho storočia nevšimlo isté sanatórium pre horných desattisíc, ktoré sa honosilo názvom *John Harvey Kellogg's Western Health Reform Institute*. Potrebovalo totiž pre svojich pacientov, ktorí mali problém so sánkami a zubami, nutrične bohatú stravu, čo by sa dala pohodlne prehĺtať bez prežúvania. Arašidové maslo spĺňalo všetky ich predstavy. Neuveriteľne rýchlo dokázalo zasýtiť a oproti iným rozvareným kašiam pôsobilo ako pravá maškrtka. Najmä ak ho ešte posolili a osladili. Pacienti si ho natoľko obľúbili, že sa ho začali dožadovať aj vtedy, keď už mali funkčné sánky a ich zúbky dokázali prehryznúť na povel primára čokoľvek. Nebolo treba veľa času na to, aby sa o novej paste začalo pošuškávať aj mimo tohto veľkolepého stánku zdravia. Arašidové maslo sa zakrátko stalo pochútkou americkej smotánky, zhýčkanej priemyselnou revolúciou. K úspechu podľa všetkého prispela aj nová módna redukčná diéta, ktorá na konci devätnásteho storočia radila stravu poriadne poprežúvať na kašičku, a až potom prehltnúť. Pri arašidovom masle otravná námaha s prežúvaním, pochopiteľne, odpadla.

Za skutočným prielomom pre arašidové maslo však stojí malý, nenápadný hnedý chrobáček s roztomilým menom – kvetovka bavlníková. Tá napadla začiatkom dvadsiateho storočia celé bavlníkové plantáže južných štátov USA. Chudáci plantážnici dlho nevedeli, čo robiť, no nakoniec im napadlo zmeniť plodinu. Zamerali sa na arašidy. Keď už nevedeli, čo s nimi, voľba bola jasná. Čo tak vsadiť na tú najdrahšiu komoditu, ktorá sa z nej dá vyrobiť? A tak sa stalo, že farmári z arašidov vyrábali maslo ako najatí. Pre snobov táto pochúťka časom stratila čaro, lebo sa už dala zohnať bez akejkoľvek námahy. Cestu si však našla k deťom, ktoré jej zvláštnu, sladko-slanú chuť milujú. A čo milujú deti, to milujú ich mamy, otcovia, babky, stryné a tak ďalej, a tak ďalej. Dnes v Spojených štátoch azda neexistuje domácnosť, kde by v chladničke alebo na kuchynskej skrinke netrónil tento indiánsky vynález.

Arašidové maslo

Kto miluje arašidové maslo a neje ho len preto, že má rád všetko z dvora a domáce, nech nevešia hlavu. Arašidové maslo sa dá vyrobiť pohodlne aj doma a dokonca za pätnásť minút. Nie je to totiž nič zložité, navyše, človek sa môže sám rozhodnúť, či ho chce nahrubo, alebo ako jemnulinkú, pomaly tečúcu pastu. Na prípravu stačia nesolené a nepražené arašidy, soľ,

med a ručný mixér. Arašidy opražíme na suchej panvici, kým nezavoňajú a nechytia zlatistú farbu. Potom ich nasypeme do nádoby mixéra a mixujeme na textúru, aká nám je srdcu milá. Keď sme už s výsledkom ako tak spokojní, začneme dochucovať. Na začiatok postačí štipka soli a lyžička medu. Každý si svoju chuť vyladuje podľa vlastných preferencií, kým to nie je definitívne ono. Kto je purista a chce svojim arašidovým maslom vzdať hold Novému svetu, použije namiesto medu čo najkvalitnejší javorový sirup. Kto nemá v láske silnú arašidovú chuť, nech polovičku arašidov nahradí mandľami a postupuje rovnako. Maslo bude odľahčené a chytí tak trochu európsky šmrnc.



Sladký Babylon

Je to malé, je to zlaté, je to chrumkavé. Keď to dáme do úst, po chvíli z toho začne vytekať sladká šťava, až sa nám zatočí hlava a stvrdne sánka. Prisaháme, že to už nikdy nedáme do úst a... klameme.

Tak si našinec kráča po nádhernom Istanbule, presnejšie nadchýna sa úzkymi uličkami pokojnejšej a turistami menej navštevovanej časti Cihangir, ktorou tak krásne žijú knihy Orhana Pamuka, navštívi dokonca aj jeho pôvabné Múzeum nevinnosti, dokreslujúce rovnomenný a ešte pôvabnejší román, a vydá sa do kopca smerom k Taksimskému námestiu. A ako si tak kráča, zrazu padne do pasce, ani nevie ako. Pozrie napravo a vo veľkých oknách niečoho, čo vyzerá ako kaviareň zo začiatku devätnásteho storočia, naňho žmurkajú chrumkavé očka lístkového cesta. Lesknú sa ako naleštené polodrahokamy, nevšedné jantáry, ktoré namiesto zaliateho praveku majú v sebe medom navždy uväznené pistácie, vlašské orechy alebo mandľové lupienky. A našinec už vie, že je stratený, že práve udrela posledná hodina jeho turistickej prechádzky. Už tuší, že si tam sadne, do toho okna, a bude pekne kúsok po kúsku klásť do úst lepkavých reprezentantov stoviek možných variácií tejto pekelnej pochúťky. A čo je najhoršie, neprestane, až kým neochutná všetky. Napriek tomu, že pri každom jednom kúsku cíti, ako tlstne, ako sa z tenkého našinca za jedno posedenie stáva vypasení paša.

Baklava je zvodná až strach. Je napitá sladučkým sirupom a na tento fígel' už zbalila nielen zopár maškrtných pocestných, ale doslova celé národy. Tie sa teraz naťahujú a handrkujú medzi sebou o to, komu táto šťavnatá odaliska patrí, kde a v koho háreme má svoj domov. Bitka je to naozaj ľúta, padajú aj nevyberavé podpásovky – vyťahuje sa ďaleká minulosť, vojny i dávno zabudnuté krivdy. Do bitky sú zapletené národy Stredomoria, Severnej Afriky, Prednej Ázie, Mongolska, Kaukazu či potomkovia Peržanov. A treba povedať, je to taký virvar etnologických a etymologických dišpút, taká mätež jazykov, o akej sa babylonskej metafore iba sníva. Najväčší boj však medzi sebou zvädzajú Gréci a Turci. Tí sa síce

naťahujú takmer o celú svoju kuchyňu, no pri baklave ide o prestíž. Turci argumentujú koncovkou -ava, ktorá je pre nich typická, a srdcervúcim príbehom o tom, ako prvé plechy tejto cukrovinky pripravili v chýrečných kuchyniach paláca Topkapi, aby sa podávali počas ramadánu. Gréci zas poukazujú na istý recept zo starovekého Grécka, kde sa tenučké cesto, nimi volané filo, rovnako sladilo orechmi a medom a volalo sa plakous či kop-toplakous. Do tejto hádky zas netaktne vstupujú horlivci, ktorí sa akýmsi nedopatrením začítali do starých spisov od starorímskeho autora Catona staršieho – niektorí ho poznajú pod krycím menom Cenzor – a našli tam recept na koláč s názvom placenta. Zhodou okolností sa náramne podobá na baklavu, ibaže namiesto orechov sa doň dával tvaroh a namiesto cukrového sirupu med. Na to sa hlásia o slovo z ďalekej Perzie. Vraj istý Hasan al-Baghdádí v trinástom storočí zozbieral recepty tohto starobylého kraja a tam sa na baklavu veľmi podobá jedna cukrovinka s názvom lauzinak. Slovo má pochádzať z aramejštiny a znamená drobné úlomky z mandľovej pasty zabalené do tenkého cesta a máčané v sirupe. Problém však je, že manuskript starého perzského receptára sa nachádza v Süleymanovej knižnici v Istanbule a podľa Turkov žiaden taký recept neobsahuje. A nespomínajú ho ani tri kópie uložené v neďalekom paláci Topkapi.

Už nech je to tak či onak, jedno baklavu spája. Je ňou Východorímska ríša, ktorá formovala hospodárstvo, civilizačné návyky a kuchyňu všetkých týchto spomenutých oblastí. Zrejme ona je ten rozhodujúci prvok, ktorý dal baklave chuť aj tvar. No a práve z týchto končín potom prenikla k južným slovanským etnikám, možno spolu s dvoma bradatými bratmi a prvým slovanským písmom. K nám sa však preukázateľne dostala až spolu s Turkami pri obliehaní Viedne. Hneď sme si ju osvojili, upravili podľa seba, vykašľali sa na prácnosť, zlatnícke filigránstvo pri jej výrobe a stavili na umiernenú nonšalanciu a objem. Z baklavy sa v našich končinách stala štrúdlá.

Baklava

Na baklavu potrebujeme predovšetkým lístkové cesto. No nie to naše, obhrublé a plebejské. Na jantárové pochúťky potrebujeme šľachtica – prievitné, ručne ťahané štrúdlové cesto, ideálne také, cez ktoré uvidíme Tatry. Také sa už u nás veľmi nevidí, jedine v malých arabských obchodoch. Je zabalené presne na výrobu baklavy, čiže po jednotlivých listoch tenkých ako pergamen. Zvyčajne ich v jednom balení nájdeme okolo dvanásť až pätnásť. Kto chce robiť tradičnú grécku baklavu, ktorá musí mať vrstiev toľko, koľko sa Kristus dožil rokov, rovno kupuje balenia dve. Postup je jednoduchý.

Pomelieme či rozdrvíme pol kila orechov, ideálne nesolené pistácie alebo vlašské orechy. Na veľký plech položíme osem listov cesta, medzi každé dva natrieme vrstvu roztopeného masla. Potom na listy vysypeme zo tri lyžice orechov a položíme ďalšie dva listy cesta. Toto opakujeme, kým neminieme všetky orechy a maslo. Nakoniec všetko zakryjeme niekoľkými listami filocesta, ideálne tiež ôsmimi. Potom chytíme ostrý nôž a koláč narežeme na kocky alebo lichobežníky hlboko až po plech. Všetko dáme na asi 50 minút do rúry vyhriatej na 170 stupňov. Počas pečenia uvaríme sirup z cukru a vody v pomere jedna k jednej, a keď baklavu vytiahneme z rúry, hneď ju ním výdatne popolievame. Necháme vychladnúť a podávame. Striedmo.

BOLOGNESE

EURÓPA

Štyri hodiny hluku

Je taká známa, že ju ponúkajú takmer všade. Kde podávajú pizzu, určite majú na jedálnom lístku aj túto omáčku k cestovinám. Celý svet ju volá bolonská a podáva ju so špagetami. Pýtajte si ich v Bologni. Spoznáte, čo je to talianska nátura.

Tagliatelle al ragù alla bolognese – tak sa nazýva originál jedla, ktoré pokorilo celý svet a stalo sa etalónom pravej talianskej chuti. Problém však je, že tým, ako si svet prerábala túto omáčku z hovädzieho a bravčového mäsa na svoj obraz, samotní obyvatelia regiónu Emilia-Romagna ju už akosi v globalizovanej a značne pozmenenej podobe nevelmi považujú za svoju. Skôr ukazujú prstom na juh, smerom k Neapolu, a tvrdia, že ten krvavočervený paradajkový glej so smutnými mäsovými hrudkami pochádza odtiaľ a mal by sa volať neapolské ragù alebo neapolské špagety. Na to sa zas ozývajú Neapolčania, nech si Bolončania tie svoje urážky nechajú, že oni s tou úbohous omáčkou v motorech a pizzeriách nič nemajú. Síce vo svojom neapolskom ragù majú viac paradajok, no to neznamená, že môžu za nejaké bolonské špagety. Nech si tú hanbu severania pekne vyžerú sami a do dna.

To, že sa nad týmto jedlom doťahujú dve mestá, je ešte nič, pretože nad tým najsprávnejším receptom na bolonské ragú sa dokážu hlučne pohádať dokonca aj samotné rodiny. Každá z nich stráži ten najsprávnejší recept, presné minúty a poradie pridávaných ingrediencií, tajné postupy a zaklí-nadlá. V jednom sa však zhodnú – správne ragú sa nedá pripraviť za menej ako štyri hodiny. Je to približne čas, za ktorý sa talianska pospolitosť dokáže dohodnúť, čo doň popridávať a ako, aby chutilo naozaj každému.

Prvá zmienka o mäsovej omáčke z okolia Bologne, konkrétne z mesta Isola, je z devätnásteho storočia. Jej recept zaznamenal istý Pellegrino Artusi a uviedol ju vo svojej kuchárskej knihe ako recept na *maccheroni alla bolognese* – čiže cestoviny po bolonsky. Omáčka sa robila z teľacieho mäsa, cibule, mrkvy, masla a neúdenej slaniny. Všetko sa nakrájalo nadrobno alebo rozomlelo, nechalo sa pekne dlho dusiť a podlievalo vývarom. Kto chcel, mohol pridať sušené huby či nebudaj hľuzovky. Počas dvadsiateho storočia sa recept v Bologni ďalej kultivoval a cibril, až sa z neho stalo pomaly náboženstvo. A ako sa na dobré náboženstvo patrí – hneď sa začne oháň-ňať hriechom. Pri bolonskom ragú je ich niekoľko a dopustiť sa ich priamo pred Talianom znamená rozpútať totálne peklo, zažiť štyri hodiny intenzívneho hluku a frenetického gestikulovania. Prvý hriech sú paradajky. Do ragú nepatria, môže sa pridať trochu passaty alebo lyžička paradajkového pretlaku. No tým sa to končí. Mnohým teraz iste spadla sánka. Ako to? Bolonské špagety bez paradajok? Už vyslovením tejto do neba volajúcej otázky sa však nedopatrením dopustíme hneď druhého neodpustiteľného hriechu, pretože ragú sa v Emilia-Romagna nikdy, naozaj nikdy nepodáva so špagetami. Keď chceme byť autentickí, siahame po čerstvo pripravených tagliatelle, s privretím očí sa ešte dajú akceptovať pappardelle či fettuccine. Ak máme naponáhlo, s prevrátením očí a ostentatívnym povzdychom akceptujeme rigatoni alebo penne. Naopak, výborná voľba sú špenátové lasagne. Ďalším hriechom je použitie akýchkoľvek bylín. Zabudnime na obli-gáttnu bazalku či oregano. Do ragú ide len soľ, korenie, maximálne muškátový orech. Pokiaľ si myslíme, že po pravej ruke nám pri príprave bolonskej omáčky má stáť kvalitný olivový olej, okamžite si po nej tresnime. Olivový olej je zo všetkých tabu to najväčšie. Do bolonského ragú ide iba maslo. Kto koná inak, je kacír a vyvrhel'. Ďalším hriechom je mlieko či smotana. Ten, kto si myslí, že do ragú nepatria, a dokonca ich doň na záver nenaleje, zaslúži si exemplárny trest. Napríklad byť odkázaný na všetky tie motorestové bolon-ské omáčky do konca svojho úbohého života. No a posledným hriechom je ragú ťahať štyri hodiny a popritom mlčky zízať do kúta ako nejaký frustrovaný Slovan. Okolo ragú treba tancovať, baviť sa, vyskať, rečniť aj hádať sa,

skrátka oslavovať život tým najtemperamentnejším spôsobom. Iba vtedy sa z neho stane skutočný skvost talianskej kuchyne.

Bo

Tagliatelle al ragù

Recept je jednoduchý, treba si však naň vyhradiť čas. Ragú odporúčame pripraviť vo väčšom množstve vzhľadom na počet stravníkov, pretože je prudko návykové. Navyše sa dá odložiť do chladničky a neskôr už len zohriať na cestovinách. Tento fakt už ocenilo niekoľko generácií talianskych mám. Na prípravu budeme potrebovať kastról s hrubým dnom. V ňom najprv opražíme najemno nakrájaný bôčik, kým sa z neho neodparí tekutina. Potom do hrnca pridáme mleté hovädzie stehno a zatiahneme dozlatista. Mäsovú zmes vyberieme a necháme odpočívať niekde poruke. Pokračujeme s kastrólom, v ktorom rozpustíme hrudku masla a na ňom pripravíme takzvané *soffritto*: nadrobno nakrájanú cibuľu, mrkvu a stopkový zeler. Keď je *soffritto* sklovité, pridáme dve lyžičky paradajkového pretlaku a restujeme ešte päť minút. Hneď ako zelenina zmäkne, zvýšime teplotu a frkneme do zmesi dve deci bieleho alebo červeného vína. Zamiešame, teplotu znížime na minimum, pridáme opražené mäso, prikryjeme a ťaháme tri aj pol hodiny. Na záver vlejeme dve deci plnotučného mlieka a varíme ešte pol hodiny. Solíme a koreníme až po dovarení. Podávame s tagliatelle a parmezánom.

BORŠČ
EURÓPA

Horúca krv

Stačí vysloviť len jeho názov, hneď sú tu žiarivo lesklé zreničky, zarosená ústna dutina a rozšírené nozdry. Chystá sa lúty boj so zmesou zemitých chutí, spúšťajúcich kdesi v mozgu čudné, archaické obrazy.

Vďaka cvikle vonia po zvlhnutej zemi a vyzerá ako kotlík práve preliatej krvi. Podáva sa zvyčajne horúci a z toho červeného jazierka, tej nebezpečnej, no

zvodnej mokriny, pomedzi trčiace kúsky zemiakov, mäsa a zeleniny stúpa para ako prevažujúca sa hustá jesenná hmla, čo obopína zvlnenú, hrobovo tichú krajinu skúšanú ťažkým osudom. Tá krajina dýcha a skrýva príbehy, ktoré k nám prehovárajú známym jazykom. Na ňom sa nám pri tichom rozprávaní prevažuje jemná, trošku trpká chuť dusenej kapusty s ohromujúcim zemitým a zároveň omamne sladkým tónom cvikly. To všetko v náručí bohatého mäsového vývaru, ktorý akoby zázračným prútikom upokojí rozdrásanú dušu a všetky tie ostré a trpké tóny zaobalí do neodolateľného mäkkého vankúša pripomínajúceho pohostinný a vykúrený domov. Uprostred toho mámivého jazera, tej bájnej krajiny krutých mystérií tróni biely kopček smotany, osamelá zasnežená hora, ktorá sa roztápa do krvavej polievky, aby všetko prekryla, zjemnila a spojila do milej ružovej rozprávky.

Boršč je jedlo Slovanov východnej Európy. Svoj pôvod má na Ukrajine a je aj ukrajinským národným jedlom. Osvojili si ho síce všetky národy, ktoré sa o Ukrajinu pokúšali a kedysi v minulosti anektovali niektoré jej časti alebo ju rovno celú pribrali do svojho bratského zväzku. Boršč preto vyhlasujú za svoj v Poľsku, ktoré si kedysi kus Ukrajiny požičalo, rovnako ako v Rusku, ktoré s Ukrajinou hrá mimoriadne kruté a zvláštne hry už nejaké to storočie.

Starodávny boršč vznikol na úrodných nížinách v okolí Dnepru a svoje meno dostal podľa rastlinky, ktorá v ňom kedysi figurovala pred kapustou a repou. Volala sa práve boršč, aj v našich končinách ju niekde volajú borš či borša. Ide o boľševník a do starodávneho boršču sa dávali variť jeho stonky. Teraz sa možno niektorí z čitateľov zľakli – doparoma, ako mohli niečo také jedovaté dávať do polievok? Iní zas – čo majú radi predsudky a najradšej tie o sebe – už už siahajú po odsúdení: „typické slovanské barbarstvo“, „strkať seno do polievky môžeme len my.“ Prvých nech upokojí to, že šlo o delikátny boľševník borščový, a nie boľševník veľký, ktorý je naozaj jedovatý a považuje sa za invazívnu rastlinu. Druhým asi nepomôžeme, no možno by si mali naštudovať, že aj taký skvost vysokej kuchyne ako artičoka je obyčajný bodliak. Od tých čias sa z boršču vyvinulo mnoho rôznorodých variantov sladkokyslej polievky, ktorá dokáže výborne pohladiť srdce a zohriať skrehnuté kosti v jesenných a hmlistých časoch. Boľševník v tejto hustej polievke neskôr nahradila kapusta a rôzne repy. Najmä tá červená dala nakoniec boršču pravý šmrnc a charakteristickú farbu, vďaka ktorej ho spoznajú na míle nielen v jeho domovine, ale všade vo svete. Kvôli šialeným a krutým skúškam, ktorými si táto krajina pravidelne prechádzala, sa s vlnami vynútenej a doslova život zachraňujúcej emigrácie rozšíril boršč nielen do západnej Európy, ale aj Ameriky. Tam ho napríklad poznajú v jidiš verzii ako *borsht*.

A tak súčasťou buketu tejto hustej a výdatnej jesennej polievky už navždy bude trpká príchuť ľudského besnenia a šialenstva, ktoré si vie tento rozumom obdarený živočích privodiť v hrôzostrašných rozmeroch. Stačí si spomenúť na Stalinom nariadený hladomor v tridsiatych rokoch alebo na šialené židovské pogromy vrcholiace tým najväčším a najobľudnejším počas druhej svetovej vojny.

Boršč

Samozrejme, ako vždy pri takýchto suverénoch domácej kuchyne, neexistuje jeden a ten správny recept. Ten najsprávnejší totiž drží v rukách vždy hlava rodiny a dedí sa z pokolenia na pokolenie. Ak sa však chceme pokúsiť o vyššiu kuchyňu a do toho zababrať čo najviac hrncov – čo, mimochodom, vysokú kuchyňu asi najlepšie definuje –, držíme sa týchto odporúčaní. Boršč sa vždy začína hutným, skutočne bohatým vývarom z hovädzích kostí. Mondénni konzumenti vietnamského pho určite teraz zbystrili pozornosť. Pre poriadok – boršč nepochádza z Ázie, to pho vychádza z európskej kuchyne, ktorú tam priniesli francúzski kolonizátori. Kým sa vývar minimálne šesťhodin prevaľuje na sporáku, v rôznych panvičkách a hrncoch pripravíme ďalšie ingrediencie. Na slnečnicovom oleji – ďalšom výdobytku úrodnej ukrajinskej zeme – orestujeme koreňovú zeleninu s nakrájanou čerstvou kapustou. V inom hrnci uvaríme cviklu so šťavou z polovice citróna. Iba tak si uchová tú najkrajšiu karmínovú farbu, ktorá potom dodá celému boršču osudový výraz. Napokon všetko spájame a jemne povaríme, aby sa chute navzájom doladili do charakteristickej okrúhlejšej a zemitej symfónie. Na záver ozdobíme kopčekom kyslej smotany, ktorá by mala byť čo najtučnejšia, čiže siahame po domácom crème fraîche.

BOURGUIGNON

EURÓPA

Burgundské hovädo

Na svete existuje veľa jedál, ktoré sa z obyčajnej kuchyne jednoduchých poddaných vyšvihli na stoly aristokracie a do ponuky najvychytenejších reštaurácií.