



**Michal Novák**  
Executive Chef hotelu Adria Praha

# TOSKÁNSKO

## dobře fungující regionální kuchyně

Panzanella, Ribollita, Crostina, Pici. Při vyslovení těchto názvů tradičních receptur si čím dál víc lidí vybaví kouzelnou krajinu a kuchyni Toskánska. Tuto vyhlášenou vinařskou oblast začalo gastronomicky ovlivňovat již 16. století – objevení Ameriky a poznání rajských jablíček, paprik, kukuřice, brambor a některých luštěnin.

Shodou okolností se moje kuchařská stáž odehrávala na zámku Verrazzano, kde se narodil Giovanni da Verrazzano, který v roce 1524 jako první Evropan projel Severní Amerikou. Jako pro kuchaře pro mne bylo samozřejmě zpočátku prioritní získávání receptů a pracovních postupů. Během několika dnů však začalo být zřejmé, že místní kuchyni nelze dost dobře odtrhnout od zdejšího systému, zdejších lidí, zdejšího regionu a způsobu života. Velmi dobře zde

funguje nejen zachování tradičních receptur s využitím místních surovin, ale na rozdíl od nás funguje po této nabídce i poptávka, a to jak z řad turistů, tak z řad místních obyvatel...

Proč tomu tak je? Historicky nebyla nikdy přerušena tradice výroby surovin, přípravy receptur ani vlastnictví farem, potravinových výroben a restaurací. Při rozhodování o provozních věcech i strategických plánech se stále bere v potaz historie ve smyslu dědictví a budoucnost ve smyslu předání podniku potomkům. Být řezníkem nebo hospodským je stále bráno jako dobré řemeslo i poslání a je často spojeno s vlastnictvím restaurace či obchodu. U nás je považováno za ostudu, pracuje-li majitel restaurace „rukama“. Často jsem se setkal s tím, že velmi záleží nejen na surovině, ale i na vztahu k da-

nému člověku. Tedy slušný člověk, dobrá surovina, dobrá spolupráce. Pokud se někdo ke svému okolí nechová slušně, zřejmě dlouho nevydrží. S tím podle mne souvisí i „upřímná vzájemná podpora“ – výrobce šunky doporučuje pekaře, pekař místní sýr a paní vyrábějící sýr nezapomene doporučit víno. Samozřejmě o kuchyňských normách nikdy neslyšeli, regionální receptury jsou často dochované a dodržované jen v oblasti města či jen několika vesnic.

S historickým obdobím souvisí i další bod, a to zbožiznalství. Vezměme například uzeniny, v porovnání s našimi jsou drahé, a to i pro místní, jak jsem zjistil. Řeší to tak, že raději nakoupí menší množství, než aby vzali špatnou kvalitu. Jedním z důvodů, proč tomu tak je, bude právě znalost toho kterého



*Zámek Verrazzano*

zboží. Trvalo mi asi 15 let, než jsem se například u oliv propracoval od stavu, kdy jsem jedl něco slaného a divného až ke schopnosti vybrat si olivu podle chuti, odrůdy, zralosti atd. a správně ji vychutnal a použil. Tam tuto školu dostávají všichni od malička. Zdatně tomu napomáhají i média a celá společnost, která se může vedle svých znalostí opřít i o legislativu ministerstva zemědělství, která pomáhá udržet známky původu a jakosti. Jaký to rozdíl proti možnostem našich výrobců nazvat „špekáčkem“ cokoliv. A přece to není tak dávno, co v příjemných krámcích na Václavském náměstí úspěšně prodávali uzenářské speciality jako Pražskou šunku, Moravské uzené, špekáčky a další tradiční suroviny. Další rozdíl, který však těžko ovlivníme, je počasí. Přece jen jsme trochu severněji a tak nemůžeme žít jen z čerstvých surovin. V našich

podmínkách je běžné suroviny nakládat, zavařovat, sušit. Prostě dobře se zaopatřit na tuhou půlroční zimu, která se v Toskánsku odbude dvěma měsíci s teplotami kolem nuly. V Itálii nemají potřebu budovat bytelná obydlí na tuhou zimu, často se zdržují na ulicích, zahradách a za-

hrádkách a k tomu samozřejmě patří společná konzumace dobrého jídla a pití. My tyto prostředky investujeme do zimního oblečení a zateplení obydlí. Nástupem moderních technologií jako bychom chtěli všechno dohnat, snažíme se být in s jahodami v prosinci, navíc to po nás hosté chtějí.

Hodnota surovin – tato položka sice úzce souvisí se zbožiznalstvím, ale je tak podstatná, že jsem se ji rozhodl zmínit zvlášť. Je to například problémem luštění, z našeho pohledu často „nehodná surovina“. To může být způsobeno například vzpomínkami na naše školní jídelny nebo nádechem lacinosti. Faktem je, že napsat luštěninu na jídelní lístek rovná se zařadit propadák. V toskánské kuchyni jsou luštěniny velmi oblíbené jak v tepelných úpravách, tak na studeno. Jako salát například s pecorinem, nebo se luštěniny používají k zahušťování polévek. Lze tam spat-



*Florence, metropole italského Toskánska*



řit sílu tradice – jedl je děda a táta a není důvod, abych je nejedl já. Oblast a její suroviny dlouhodobě podporují média, stát, školství, spolupráce s vyhlášenými kuchaři a pomáhá také spojení vína a jídla. Tato myšlenka je u nás ve spojitosti s českými pivy a moravskými víny zatím v plenkách.

Má to samozřejmě i své nevýhody. Pokud chce restaurace prodávat toskánskou kuchyni, nemůže si kuchař dupnout a vařit z vyhlášených neapolských rajčat nebo používat na pečení máslo. Použije toskánská rajčata a olivový olej, protože nosné suroviny, které se dají nahradit místními, se použít nemohou. Tím je vedle regionální obnovitelnosti

zajištěno i nevytěpšování tradičních surovin, což je v mnoha restauracích u nás bráno jako národní sport.

Ale k samotnému vaření. Několik dní své stáže jsem mohl vařit s paní Clarou Lapi, dříve majitelkou a šéfkuchařkou vyhlášené Toskánské restaurace. Společné vaření pro mne znamenalo velký a nepopsatelný zážitek. Mohl jsem sledovat její velký zájem o věc i detailní znalost surovin. Dostával jsem informace o tom, že tato rajčata jsou ještě málo sladká – byl květen – takže postupuje tak a tak, zatímco v létě bude postup trochu jiný a na podzim se také upraví. Tím, že toskánská kuchyně není na suroviny složitá, mají tamní

kuchaři prostor, a zejména chuť pracovat se surovinou tak vnímavě, jak jsem viděl. U většiny jídel jsem pochopil, proč se připravují tak, jak se připravují. Jinak pro sedláka na pole, jinak pro zachování jeho historického původu. Na jídlo samotné si navíc vždy dokážou najít dost času a vychutnat si ho. I to je zřejmě motivem pro snahu uvařit vždy co nejlepší.

Povídání o cestě a zážitcích by dokázalo zaplnit celý časopis. Nechám však raději za sebe hovořit toskánskou kuchyní, a to recepturami, které jsem na své cestě nasbíral.

*Michal Novák*

*Executive Chef hotelu Adria Praha*



# Ribollita



## Ribollita – slavná toskánská polévka z chleba, fazolí a zeleniny (4 porce)

2 cibule, 2 mrkve, 1 řapíkatý celer, 300 g brambor, 200 ml olivového oleje + olej na pokapání před servírováním, 1 snítka tymiánu, 300 g šunky (prosciutto), zpracovává se horší část od kolínka, 120 g oloupaných rajčat „pelati“ (nebo zralá rajčata podle sezony), 1 střední cuketa, 1/2 hlávky zelí, 1/2 hlávky kapusty, 300 g bílých fazolí, 4 plátky bílého chleba (toskánský neslaný chléb) sůl, pepř

Mrkev, cibuli a 1/2 řapíkatého celeru nakrájejte na malé kousky a vložte do studeného olivového oleje. Přidejte

obrané lístky tymiánu a vše nechte pomalu zesklivatět. Do základu vložte šunku (prosciutto) nakrájenou na 4 tlusté kousky. Do základu vložte oloupaná rajčata nakrájená na čtvrtky. (pokud není sezona a rajčata nejsou dostatečně vyzrálá, používá se pelati nebo tomato pronto). Zalijte 1 dl vody a nechte dusit. Zelí a kapustu operte, roztrhejte na kousky a vložte do hrnce tak, aby zůstaly na povrchu. Hlídejte, zda se základ od spodu nepřipaluje, ale jinak zbytečně nemíchejte. Plotýnku nechte stále přepnutou na malý plamen. Když jsou zelí a kapusta měkké, odklopte a přidejte brambory, druhou polo-

vinu řapíkatého celeru a cuketu nakrájené na kostičky jako do bramborové polévky a zlehka promíchejte. Když je zelenina hotová, vyjměte kusy šunky a přidejte dobře uvařené umleté bílé fazole, kterými polévku zahustíte. Fazole v polévce dobře promíchejte a polévku stáhněte z plamene. Do misky kladte plátky chleba, proložte polévkou a vše opakujte do spotřebování chleba a polévky. Vraťte zpět do hrnce a postavte znovu na plotnu, krátce povařte, dobře promíchejte, osolte, opepřete a můžete podávat. Hotovou polévku kašovitě hustoty před expedicí pokapte olivovým olejem.

# *Sugo di Faraona in Bianco*



## **Sugo di Faraona in Bianco – perlička v bílém víně a tagliatele** (4 porce)

1 perlička  
200 ml suchého bílého vína  
400 g oloupaných rajčat  
150 g řapíkatého celeru  
150 g mrkve, 150 g cibule  
3 stroužky česneku  
2 snítky rozmarýnu  
6 kuliček jalovce  
200 ml olivového oleje, sůl, pepř

Perličku zbavte nečistot a opálením zbytků peří. Vykostěte a nakrájejte na malé kousky. Celer, cibuli a mrkev také nakrájejte na malé kousky a vložte do olivového oleje, do něhož jste vložili 3 oloupané stroužky česneku. Zeleninu pomalu opečte na oleji, přidejte maso, osolte, opepřete a zalijte suchým bílým vínem. Přidejte rozmarýn, ja-

lovec a oloupaná rajčata nakrájená na čtvrtky. Duste pod pokličkou tak, aby v hrnci bylo minimálně te-  
kutiny. Případně je možné vodu po troškách dolévat. Na konci varu vystoupí olivový olej na povrch. Do směsi přidejte vařené těstoviny a nechte je asi 3 minuty provařit, omáčka se zredukuje a nasákne do těstovin. Pak ihned podávejte.





## *Baccalà alla toscana*

### **Baccalà alla toscana – solená treska s tomaty** (4 porce)

800 g nasolené (sušené) tresky  
3 stroužky česneku  
400 g rajčat  
100 g cibule  
200 g listového špenátu  
100 ml olivového oleje  
hladká mouka na obalení ryby  
podle potřeby

Tresku nechte minimálně 2 hodiny namočenou ve studené vodě, pak ji nechte okapat, dobře osušte, pinzetou nebo nožem odstraňte zbylé kosti a nakrájejte na přibližně padesátigramové porce. Obalte je v hladké mouce a opečte na olivovém oleji, do kterého přidejte 3 stroužky oloupaného česneku. Rybu opečte z obou stran. Rajčata spařená v horké vodě oloupejte a nakrájejte na půlky. Na pánvi na-

lijte olivový olej, přidejte nakrájenou cibulku, rajčata a pomalu duste asi 40 minut, pak je přes cedník propasírujte (použitím mixéru by se ztratila barva). Hotovou omáčku osolte, opepřete a nalijte do pánve na opečenou tresku. Do pánve přidejte listový špenát a spolu s rybou duste dalších 10 minut, aby se chutě stačily prolnout. Jako přílohu můžete podávat brambory nebo pečivo.