

in.ihned.cz/jidlo

hadnout správný okamžik, aby byly uvařené opravdu na skus – ani tvrdé, ani rozvařené. Italoové je hned zalijí omáčkou nebo do nich přidají olivový olej či máslo. Někteří kuchaři dají lžici olivového oleje už rovnou do hrnce s vodou, kde je vaří. Podávají se horké, v našich chladných končinách je dobré je dát na vyhřátý talíř. Když vám naservírují sebeexkluzivnější těstoviny studené, nepomohou jim ani čerství lanýži.

### Malý italský zeměpis

V Itálii existují stovky druhů těstovin a navíc mají v různých částech země rozdílné názvy. Jsou dlouhé, krátké, široké a tenké, jako potrubí i plné. Světle žluté, zelené, černé i červené. Vhodné k plnění i zapékání či jako zavářka do polévek. Žádná univerzální italská kuchyně vlastně neexistuje. Co region, to odlišná pravidla. Nenechte se proto mást zaručenými tvrzeními, že k tě které omáčka patří pouze a jenom určitý druh těstovin. Na severu v Alto Adige můžete ochutnat skvělé droby s těstovinami, v Piemonte jedinečné těstoviny s lanýži, ve Friuli a kolem Benátek umějí zalít těstoviny výbornými pokrmy z mořských plodů, v Lombardii jsou to především smetanové a sýrové omáčky, v okolí Janova těstoviny nadívané dobře okořeněnými náplněmi nebo zalévané snad nejlepším bazalkovým pestem. V Emilia-Romagna si těstoviny

vylepšíte parmažánem a octem balsamico. Ostatně zdejší tagliatelle alla bolognese už je doslova terminus technicus. O Toskánsku snad ani netřeba mluvit. Je dnes světově uznávanou italskou kulinářskou jedničkou a pár kapek zdejšího olivového oleje na kopečku těstovin se sklenkou červeného vína k rozkoši úplně postačí. V Laziu nezapomeňte na tučné omáčky, v Puglii na speciality z hub a plodů moře. V Neapoli začali první vyrábět a balit sušené těstoviny a v Kampánii je mají skvělé se škeblemi a znalci se přou, zda je k nim lepší bílá nebo červená omáčka. V Kalábrii dávají k těstovinám výbornou omáčku z lilků, a to už jsme pomalu na Sicílii, odkud se údajně těstoviny rozšířily po celé Itálii.

### Požitek z jídla znásobí rodina a přátelé

Itálii lze procestovat s kuchařským notesem v kapse a objevovat nečetné varianty přípravy těstovin. Nemusíte však vytáhnout paty z domu a můžete v kuchyni na téma italské těstovinové variace experimentovat, ochutnávat a kombinovat. Nezapomeňte přitom na jedno z hlavních italských gastronomických poučení – sdílejte radost objevování nových jídel a chutí s rodinou a přáteli. Teprve tak se zážitek a požitek z dobrého jídla znásobí. ●

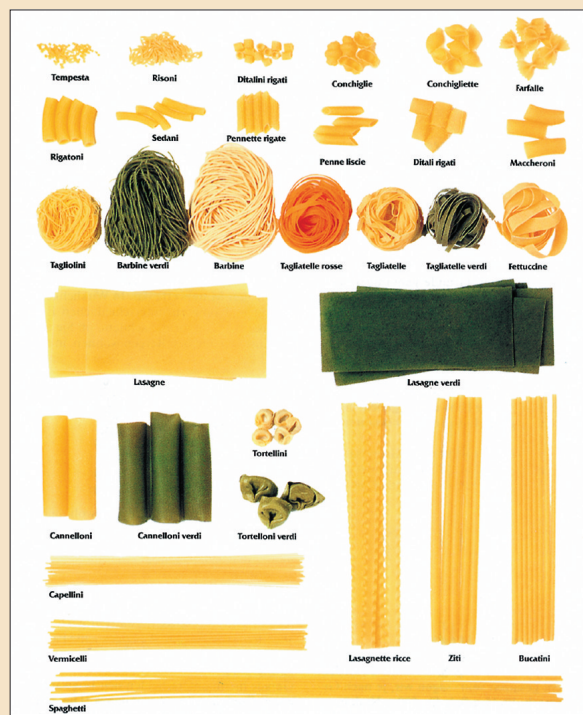
LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economa.cz



FOTO: ICE

### TĚSTOVINOVÁ ABECEDA



**Alfabeti** – i u nás známá písma

**Bavette** – úzké, dlouhé, oválné těstoviny oblíbené na jihu Itálie

**Benfatti** – zvané také dobrá práce, protože pocházejí z odřezků těstovin jiných tvarů

**Bucatini** – duté, dlouhé těstoviny, silnější než špagety

**Cannelloni** – těstoviny ve tvaru dutého válečku, které se plní a zapékají

**Cannolo** – trubka, těstoviny ve tvaru trubky

**Capelli d'angelo** – andělské vlasy, tenké, ve svitcích

**Chifferi** – malé ohnuté trubičky

**Chitarra** – nazvané kytara podle dřevěného rámu, na kterém se krájí na čtvercový profil

**Conchiglie** – ve tvaru mušlí

**Eliche** – spirálovité vrtulky v různých velikostech

**Farfalle** – motýlci nebo také mašličky

**Fettuccine** – rovné, ploché těstoviny

**Fettuccine** – ploché, úzké těstoviny ve svitcích

**Fusilli** – vývrtky, které se na rozdíl od eliche při vaření rozvinou

**Garganelli** – těstoviny ve tvaru trubiček, které jsou svinuty do závitků

**Lasagne** – široké, ploché těstoviny, které se zapékají v troubě

**Linguine** – jazyčky, tenké těstoviny podobné špagetám

**Lumache** – těstoviny ve tvaru hlemýždí ulity

**Maccheroni** – naše známá kolínka – na severu dlouhé, silné trubky, na jihu malé, tenčí

**Maltagliati** – těstoviny nepravidelného tvaru, doslova – špatně krájené

**Nastroni** – krátké, široké pásy podobné hoblinám

**Pansotti** – druh plněných těstovin

**Papardelle** – široké pentlovité těstoviny

**Pastina** – zavářková těstovina

**Penne** – krátké, duté, asi 5 cm dlouhé našikmo nařezané těstoviny, doslova pera či brka

**Ravioli** – plněné těstoviny čtvercovitého tvaru

**Rigatoni** – krátké, duté, rýhované těstoviny

**Spaghetti** – nejnámější těstoviny, doslova provázky

**Tagliatelle** – hojně užívané dlouhé širší těstoviny

**Trenette** – úzké, pentlovité těstoviny

**Tortellini** – těstovinové prstýnky s různou náplní

**Tortelloni** – velké tortellini, údajně vymodelované podle Venušina pupku

**Trenette** – dlouhé, 3 mm široké těstoviny původem z Ligurie

**Vermicelli** – červíci, velmi jemné, duté těstoviny

**Zite** – dlouhé, silné, duté trubičky zvané též snoubenci, protože se podávají při svatbách