

in.ihned.cz/jidlo



dřevo pocho-
pitelně dodá-
vá do tekuti-
ny určité
vůně a chu-
tě. Z původ-
ního hekto-
litru moštu
n a k o n e c
zbývá jenom
15 litrů Tradizio-
nale, který plní do lahvíček
a posílají zákazníkům.

Sudy nejsou ve sklepích,
jako při výrobě vína, ale ve
vzdušném podkroví nebo na
půdách, v místech podobných
těm, kde zraje pršut. Jednotli-
ví výrobci – acetaii – mají své
postupy a výrobní tajemství.
Proto se nelze divit, že můžete
ochutnat opravdové originály
v široké chuťové škále. Od oc-
tově ostře kyselé až po sladce
medovitou.

Tři typy

Hlavním poznávacím zna-
mením Aceta Balsamica Tradi-
zionale je tmavě hnědá, avšak
průzračná barva, pronikavě vý-



FOTO: ARCHIV

razné aróma, dále harmo-
nická chuť a hutná medo-
vitá konzistence. Tradizi-
onálně se dělí na tři zá-
kladní typy, které se odli-
šují dobou zrání. Za
mladý je považován
ten, který ve speci-
álních sudech zraje
„jenom“ tři až šest
let. Říká se mu
také da insalata.
A jak název napo-
vídá, používá se
s olivovým ole-
jem do salátov-
ých zálivek.

Středně starý
je v sudech od
šesti do dvanácti
roků. Označuje se
jako medio-corpo. Zjemňuje
omáčky a dodává originální
chuť rizotům a těstovinám.

Nejcennější a nejdražší je
Aceto Balsamico Tradizionale
Extra Vecchio, který zraje
v sudech 25 a více let. S úctou
se mu také říká il patriarcha.
Ten už by bylo škoda používat
s jiným kořením či míchat
s jinými přísadami. Vynikne
na teplých pokrmech, které
zvýrazní jeho jedinečnou vůni
a chuť. Podávají ho i samo-
statně v malých skleničkách
jako aperitiv či digestiv. Po ve-
čeři třeba místo koňaku. Os-
tatně, jak už bylo řečeno
v úvodu, je i stejně a neméně
chuťově rafinovaný. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Dnešní recept je od šéfkucha-
ře Alberta Bettiniho, majitele
hvězdičkové michelinovské
restaurace Amerigo v ita-
lském Savignu, který bude od
10. do 13. února hostovat
v pražském hotelu Four Sea-
sons a předvádět své originál-
ní variace s Acetem Balsami-
co. Pro jeho užívání doporuču-
je: „Méně je více, přidávejte
ho na poslední chvíli, těsně před odstavením jídla z plamene. Je-
nom tak zvýrazní pokrm a zároveň nic neztratí ze svého výjimeč-
ného aróma a buketu.“



Ravioli s náplní z ricotty s parmezánem, šalotkou a přelivem Aceto Balsamico

Těsto

- 500 g hladké mouky
- 5 vajec

- muškátový oříšek
- sůl

Náplň

- 300 g ricotty z kravského mléka
- 300 g ricotty z ovčího mléka
- 50 g dušeného mangoldu
- 100 g parmiggiano regiano

Přeliv

- 100 g parmiggiano regiano
- 100 g másla
- 1 velká šalotka
- 12 pol. lžic Aceto Balsamico Tradizionale di Modena af finto (zraje nejméně 12 let)

Na náplň spojte všechny ingredience a důkladně je promíchejte až vznikne kompaktní hmota. Na vál prosejte mouku, do důlku vyklepněte vejce a těsto hnětte tak dlouho, až bude hladké a pružné. Hotové těsto zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň hodinu odležet. Potom ho rozválejte na tenký plát. Ten nakrájejte na čtverečky o straně dlouhé asi 5 cm. Do středu každého čtverečku dejte odpovídající množství náplně, těsto přehněte a vytvořte trojúhelníky.

Šalotku nakrájejte nadrobno a nechte ji na másle zezlátnout, po-
tom přidejte Aceto Balsamico a poloviční množství parmezánu na-
krájeného na jemné hoblinky. Jakmile se parmezán začne rozpou-
štět, odstavte hrnec z plamene. Mezitím uvařte v osolené vodě
trojúhelníčky. Hotové ravioli vraťte do hrnce a na mírném ohni je
prohřejte v másle se šalotkou, parmezánem a Acetem Balsamico
Tradizionale. Ravioli podávejte na nahrátých talířích posypaných
jemnými čerstvými hoblinkami ze zbývajcího parmezánu.

