

TÉMA IN - JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Kozí sýry a dušené hovězí

Piemontské hovězí plemeno Fassoni poznáte na první pohled. Dobytek má bílou srst. Nejvyhledávanější a také nejdražší je maso z nedostavených, rok starých telat (sanati). K mléčné stravě dostávají ještě vaječné žloutky. Hned za telaty jsou v oblibě mladí volci, kteří se živí výhradně čerstvou pící. Vyhledávané jsou šestileté kusy, které mají sice maso už trochu tučnější, ale vynikající ke všem kuchyňským úpravám – dušení, pečení, vaření i grilování. Mistrovským kouskem je bollito místo piemontese, na které se použí-



Oblast Piemontu stojí za návštěvu nejen v době letošních olympijských her



FOTO: LA CUCINA ITALIANA

Kozí sýr Robiola má starobylou tradici, vyhledávaná Robiola del bec se vyrábí v době páření, kdy kozy dávají tučné a kvalitní mléko

vá osm druhů mas – hruď, oháňka, svíčková, kýta, nízký roštěnec, plec, ořech a spodní bok. To vše se uvaří a podává s omáčkou Bagnet s rajčaty, paprikami nebo jenom s některou z mnoha ovocných hořčic. Kdo jednou ochutnal kdoulovou, nikdy na ní nezapomene.

Samostatnou kapitolou jsou sýry z této oblasti, z nichž některé mají značku DOP, značící zaručený původ a kvalitu. Je to obdoba označení DOCG u vína. Například Robiola DOP di Roccaverano je nejlepší pouze z kozího mléka, do kterého se přidává syřidlo

z žaludku telat. Mléko se vysráží a sraženina zraje nejméně dvacet dnů, ale také i několik měsíců. Sýr může zrát i v oleji a potom mají bochánky ostrou a pikantní chuť. Vyhledávaná je specialita Robiola del bec, která je z mléka koz v době páření (bec znamená v místním dialektu kozel).

Kraj letošních zimních olympijských her rozhodně stojí za vidění nejenom kvůli sportovním výkonům, ale je dobré ho navštívit i kvůli místním kulinařským specialitám. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia

Vařte s námi

Dušené hovězí na víně Barbera

4 porce

800 g z hovězí kýty (ideální je z piemontského plemene Fassoni) • mrkev • cibule
řapíkatý celer • bouquet garni (svazek tymiánu, bobkového listu a petrželky) • olivový olej
• lahev vína Barbera d'Asti • sůl • pepř

Dobře odleželé maso tepelně připravíme dušením metodou stracoto, která se používá v oblasti Turína. Stejně jako ostatní způsoby dušení (stufato a brasato) jde o postup pracný. Rozdíl je v použití vína. V případě hovězího a červených mas včetně zvěřiny je to pochopitelně červené, pro zvýraznění mořských plodů, pečených ryb a bílých mas víno bílé. Sladká vína jsou vhodná do krémů, jako např. zabaione a zavařenin. Musíte použít hlavně dobré víno. Nemusí být drahé, ale harmonické, aby zdůraznilo chuť. Nechte ho odpařit tak, aby cukry, které obsahuje, zjemnily jídlo.

Při postupu stracotto se na rozdíl od stufata a brasata víno přidává až při tepelné úpravě masa. Ve dvou zbývajících postupech dušení slouží víno jako studená marináda.

Maso opečeme ze všech stran na olivovém oleji na připraveném základu z nadrobno nakrájené mrkve, cibule a řapíkatého celeru spolu se svazkem bouquet garni. Opečené maso vyndáme, nakrájíme na porce, osolíme a opepříme a vrátíme zpět do vyšší pánve. Zalijeme vínem Barbera d'Asti tak, aby maso bylo úplně ponořené. Maso se na mírném ohni pod pokličkou dusí alespoň tři hodiny. Vydušená šťáva je vynikající na ochucení plněných taštiček Agnolotti al plin.



Libové hovězí maso nakrájené najemno, vhodné ke konzumaci za syrova, mandlové sušenky Amaretti, nadívané papričky a taštičky Agnolotti, plněné pečeným telecím masem a zeleninou