

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA



V kuchyni se střídají dva italské kuchaři, kteří by měli být zárukou, že je vše opravdu pravé. Nejenom díky postupům přípravy, ale i použitým surovinám. Jeden pochází z Benátek a druhý z Piemontu, tedy z krajů dvou tradičních kuchyní.

Antonio Ciullo má už také své osvědčené dodavatele. V jeho restauracích tak najdete vína z Toskánska speciálně pro něj lahvovaná a označená Aldente. Stejně tak olivové oleje, různé marmelády, džemy, med a další lahůdky. Dokonce i letitý balsamický ocet z Modeny od Giuseppe Giustiho nese označení Aldente. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

Malá těstovinová abeceda

Alfabeto – také u nás známá písmenka

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

Capelli d'angelo – andělské vlasy, tenké ve svitcích

Cavatelli – ve tvaru mušlí se zahnutými okraji

Chifferi – malé ohnuté trubičky

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

Conchiglie – mušle

Conchiglioni – velké mušle

Farfalle – motýlci nebo také mašličky

Fettucelle – rovné ploché těstoviny

Fettuccine – ploché, úzké těstoviny ve svitcích

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

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

Gemelli – krátké těstoviny esovitěho tvaru stočené do spirály

Lasagne – široké ploché těstoviny, jež 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“

Orecchiette – doslova „ouška“, připomínají ucho nebo misku

Pappardelle – široké, pentlovité těstoviny

Pastina – zavářková těstovina

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

Ravioli – plněné těstoviny čtvercovitého tvaru

Rigatoni – krátké duté rýhované těstoviny

Rotelle – malá kolečka ve tvaru kola od vagonu

Spaghetti – nejznámější těstoviny, doslova provázky

Tagliatelle – hojně užívané dlouhé širší těstoviny

Tortellini – těstovinové prstýnky s různou náplní

Tortelloni – velké tortellini údajně vymodelované podle Venušina pupku

Vermicelli – červíci, velmi jemné duté těstoviny

Ziti – dlouhé silné duté trubičky zvané také snoubenci, protože se podávají při svatbách

INZERCE

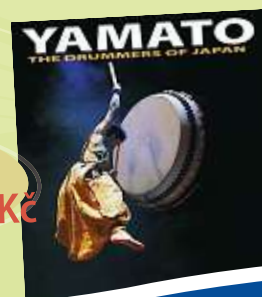
Navštivte fantastickou bubenickou show japonského souboru YAMATO

Členové Economia Benefitklubu získají vstupenky se slevou 20 %.

11. 3. PLZEŇ, Hala Lokomotiva | 12. 3. PRAHA, Divadlo Hybernia | 13. 3. PRAHA, Kongresové centrum | 15. 3. ZLÍN, Hala Novesta | 16. 3. BRNO, Janáčkovovo divadlo

Vstupenky se slevou 20 % lze zakoupit pouze u agentury. Nezapomeňte uvést i číslo své klubové karty.

NA VSTUPENCE
UŠETŘÍTE
až 300 Kč



Více informací naleznete na www.benefitklub.cz
Kontaktujte nás: benefitklub@economia.cz, tel.: 233 091 197

Kontakty pro objednání vstupenek: e-mail: barant@pragokonzert.com tel.: 224 234 602, fax: 224 234 340

economia
benefitklub

IN-000708

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN