

Carpaccio

aneb Z obrazu na talíř



Snímky: Ivo Goldbach a archiv autora

Výřez z obrazu italského mistra Vittore Carpaccia Lev sv. Marka (kolem roku 1516)

V našich restauracích i domovech se zabýd-
lují původně cizo-
krajná jídla, která naše ba-
bičky neznaly. Minule jsme
psali o suši, dnes se věnu-
jeme carpacciu. Je u nás
rozšířenější než suši a jeho
příprava je zdánlivě jedno-
dušší, ovšem v mnoha res-
tauracích má stejně daleko
k italskému originálu jako
tuzemské suši k japon-
skému. Stejně jako se na
ryži suši dávají nejrůznější
masa a zeleniny, i carpaccio
má dnes mnoho více či
méně atraktivních a chut-
ných variant. Základ je vždy
stejný – na tenoučké, až

průsvitné plátky nakrájené
ty nejlepší kousky absolutně
čerstvého syrového masa či
zeleniny. Zvlášť u masa,
jedno či z drůbeže, skotu či
ryb a mořských plodů, je
podmínka absolutní čer-
stvosti a nezávadnosti na-
prostu nutností. Zdravotní
rizika kontaminace tepelně
neupravených mas jsou totiž
poměrně vysoká, proto je
třeba při objednávání tohoto
atraktivního pokrmu být
skutečně obezřelí. Cítíme-li
v restauraci podivné pachy,
vidíme, že personál i interiér
zápolí s čistotou, nechme si
raději na tuto pochoutku
v rámci prožití zajít chuť.

Někteří kuchaři maso ma-
rinují, ale nejlepší je carpa-
ccio skutečně čerstvé, s ori-
ginální chutí samotného
masa. Tvůrčímu přístupu
a vynalézavosti se meze ne-
kladou, záleží jen na rozletu,
představitivosti a schopnos-
tech kuchaře. Už jsem měl
možnost ochutnat vedle tra-
dičního hovězího i carpaccio
jehněčí, králíčí, z prsíček
kachních, krůtích i kuře-
cích, kůzlečí, z vepřové
i daňčí panenky, telecí a do-
konce pštrosí. Pro milovníky
ryb a mořských plodů jsou
určena carpaccia z lososa,
tuňáka, tresky bílé i šedé,
mečouna, žraloka, tygřích

krevet či svatojakubské
mušle čili hřebenatky. Vege-
tariáni si mohou pochutná-
vat na carpacciu z ředkvi-
ček, bílé ředkve, mrkve,
pastináku, celeru – prostě
podle hesla Proti gustu
žádný dišputát.

Oproti jiným pokrmům,
naším i cizokrajným, jejichž
původ se ztrácí v mlze sta-
letí, jde vynálezce carpaccia
vystopovat poměrně snadno.
Milovníci umění možná při
vyslovení názvu tohoto jídla
zavětrí, protože jim připo-
míná jméno benátského ma-
líře. A mají pravdu – Vittore
Carpaccio, předchůdce Tizi-
ana, dal skutečně této →