

# Italská vánoční inspirace



FOTO: LA CUCINA ITALIANA

ti nejjazytější odpůrci vánočních oslav už jsou týdny atakováni nejrůznějšími reklamami, nabídkami, symboly a pobídkami připomínajícími tuto událost. Někteří se opět přemohou a poprvé a naposled letos pozvou rybu, nebo dokonce i rybí polévku. Tradice je tradice a musí jí být přece učiněno zadost. Pokud se jí chcete přece jenom vzepřít a neskonečit u smažených kuřecích prsíček, přinášíme několik vánočních receptů z Apeninského poloostrova, tak jak ji svým

čtenářům představuje v české verzi prosincové číslo měsíčníku La Cucina Italiana. Časopis vychází v Itálii už více než půl století a jeho česká mutace nedávno oslavila své první výročí.

Pokud někdo mluví o italské kuchyni, je třeba se vždy zeptat, kterou má na mysli. Jiná je na jihu na Sicílii, své speciality, na které nedají dopustit, mají v Neapoli stejně jako v Římě. Znalci a milovníci dobrého jídla si nemohou vynachválit Toskánsko a všichni dobře vědí, co je parmská šun-

ka a aceto balsamico z Modeny. Jinak se vaří kolem Benátek a Terstu a speciality z Trentina na severu země mají rozhodně blíže k rakouským než sicilským.

Tato rozmanitost daná zeměpisnou polohou se pochopitelně týká i jídel připravovaných na vánoční svátky. Zklamání však budou odpůrci ryb. Na Štědrý večer na stůl patří v celé zemi, v tom jsou Italoové jednotní. Jenom výběr ryb a jiné mořské havěti je zde pochopitelně daleko pestřejší.

## Římské Vánoce

Na popisování všech vánočních zvláštností zde není dost místa. Podívejme se proto tentokrát na slavnostní stůl v hlavním městě. Římané jsou i na Štědrý večer schopni a ochotni hodovat hodně přes půlnoc.

Hlavní vánoční sváteční jídlo cenone (velká večeře) se podává právě 24. prosince. I zde se na sváteční tabuli podávají z mas jenom ryby a různé plody moře. Pochopitelně nechybějí ani všudypřít-