Talianska kuchyňa :)

Dávno pred gastronomickým vzostupom francúzskej kuchyne prekvitalo kuchárske umenie v Taliansku. Francúzsky kráľ František I. dával prednosť talianskej kuchyni, a keď sa jeho syn Henrik II. oženil roku 1533 s Katarínou Medicejskou, jeho manželka priviedla do Francúzska talianskych kuchárov, ktorí podstatne ovplyvnili budúcnosť francúzskej kuchyne.

Dnes sa talianska kuchyňa dožíva akejsi renesancie: najmä na západe stále rastie záujem o taliansku kuchyňu. Nie však preto, že by bola vzorovou kuchyňou správnej výživy, naopak, je to strava ťažšia, bohatá na kalórie, aj keď na druhej strane má prednosť v bohatom používaní morských živočíchov, zeleniny a ovocia. Presadzuje sa skôr cenou než kvalitou, a preto je príťažlivá najmä pre stredné vrstvy obyvateľstva.

V talianskej kuchyni prevládajú pôvodné, jednoduché vidiecke jedlá. Aj keď sú tu veľké krajové rozdiely, predsa len bežné využitie morských rýb a rakov, množstva cestovín a rôznych antipást sú jej spoločným znakom. Z tukov sa na severe krajiny používa prevažne maslo a práve tu, v pádskej nížine, je aj najväčšia európska produkčná oblasť ryže. Na severných svahoch Apenín, v kraji Emilia-Romagna sa hojne používa bravčová masť. Je tu zvýšená produkcia teľacieho mäsa, ktoré hrá v talianskej kuchyni veľkú úlohu. V Toskánsku a na juhu Talianska sa používa olivový olej.

Z talianskej kuchyne poznáme najmä **rozličné cestoviny**, či už sú to makaróny, špagety, ditali (veľké kolienka), rigatone (zahnuté kolienka), chiteretti (úzke kolienka), vermicelli (vlastové rezance), canneloni (široké rúrky), tortellini (prstene), ravioli (plnené taštičky) a iné druhy, ktoré sa predávajú po celom svete. Jeden ich ctiteľ, Vincenzo Agnezi, založil dokonca roku 1960 v Pontedassio špagetové múzeum s obrazmi, fotografiami, básňami a samozrejme aj s kuchárskymi knižkami a predpismi.

Najpopulárnejším talianskym jedlom je **pizza**. Tento slaný koláč s mäsovou, rybou, zeleninovou, ovocnou či inou plnkou sa ako rýchle občerstvenie pripravuje pred očami zákazníka v malých reštauráciách. Pôvodne bola pizza jedlom chudobných vrstiev Neapola a jeho okolia. Až po druhej svetovej vojne sa jej obľuba rozšírila do Európy a Severnej Ameriky.

Taliansko je aj vinárska veľmoc. Je vlastne pravlasťou všetkých európskych viničov a vinohradov, o ktoré sa tu v dobe rímskej ríše staral boh vína Bacchus, syn najvyššieho boha Jupitera a gréckej krásavice Semele. V gréckej mytológii sa boh vína nazýva Dionysos. Obidvoch možno hneď spoznať, pretože sú vyobrazení nahí a namiesto figového listu majú strapec hrozna. Najlepšie druhy vín sa predávajú priamo v pestovateľských obvodoch a treba za nimi pomerne ďaleko cestovať. Už v stredoveku to urobil nemecký biskup Giovanni Defuk, ktorý cestoval ku svätej kúrii do Ríma. Vopred poslal prieskumníka, ktorý testoval **talianske vína**. Keď na dvere taverny napísal bielou kriedou slovo est (=je), znamenalo to pre jeho pána vhodnú zastávku. Keď napísal na jedny dvere v toskánskom Montefiascone tri est za sebou, skončila sa biskupova púť v Toskánsku a do Ríma sa už nedostal. Veď odísť od fľaše dobrého, nedopitého vína je hriech. A tam ho boli celé sudy. Dnes sa kvalitné talianske vína označujú na nálepke písmenami D.O.C. (denominazione d´origine controlata - kontrolovaný pôvod vína). Vína pochádzajúce z najlepších vinárskych oblastí majú na etikete označenie Classico. U nás obľúbené červené víno Chianti je z Toskánska a je to zmes štyroch druhov vína (75 % Sangiovese, 15 % Trebiano a Malvasia a 10 % Canaiola). Dozrieva tri roky v dubových sudoch a po dvojitej komisionálnej kontrole sa stáča do sedemdecových fliaš s označením Riserva. Na etikete je vyobrazený čierny kohút v zlatom poli uprostred červenej pečate. Znak sa nezmenil od 16. storočia, kedy ho namaľoval maliar Visari. Z bielych talianskych vín sa najvyššie hodnotí Soave classico z benátskej oblasti. Aj to je zmes dvoch druhov vín: 80 % Galnanega a 20 % Trebiano di Soave, ktoré sa rodia vo vinohradoch 13 obcí. V Ríme je obľúbené vidiecke víno Frascati a marino z oblasti Castelli Romani južne od mesta.

U nás sú z talianskych vín najobľúbenejšie **biele**, **ružové** a **červené vermúty** chýrnych značiek Barbera, Campari, Cinzano, Gancia a Martini. Sú to silne korenené vína, ktoré sa podávajú buď ako aperitív, alebo slúžia ako základ pri miešaní koktailov. Ale Taliani majú aj jeden vynikajúci nápoj zo sladkých a trpkých mandlí - Amaretto di Saronno. Prvý raz ho vraj pripravila z lásky mladá žena v mestečku Saronno, severne od Milána. Meno tej ženy zostalo neznáme, no meno jej lásky poznáme - bol to maliar Bernardino Luini, ktorý svoj ideál zvečnil na freske v miestnom kostole.

Z talianskych syrov je u nás najznámejší tvrdý syr parmezán (parmigiano), ktorý môžeme veľmi vhodne nahradiť oštiepkom. Vyrába sa od 13. storočia v okolí mesta Parmy, stále podľa rovnakej receptúry. Podľa času uležania sa delí na tri druhy: vechio, stravecchino a stravecchione. Ten posledný, najstarší druh je aj najdrahší. Parmezán sa ako prvý dostal aj do krásnej literatúry - v jednej poviedke z Bocacciovho Dekameróna je z neho utvorená celá hora. Výborným plesňovým syrom so zelenými žilkami, ktorý niekedy dostať aj u nás, je

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Gorgonzola z okolia Milána. Jemným a málo slaným syrom je Bel Paes z mestečka Melzo, východne od Milána, ktorý sa chuťou veľmi podobá nášmu syru Blaťácke zlato. V Neapoli je najobľúbenejším syrom mäkká Mozarella, ktorá sa hodne používa na prípravu pizzy.

Kedysi sa hovorilo, že všetky cesty vedú do Ríma. Je na tom dosť pravdy, pretože toto večné mesto bolo po tisíc rokov stredom svetovej politiky. Z tejto doby má Rím vyše 350 kostolov, ktorých výstavba a udržovanie stálo rímsky ľud veľa potu. Odráža sa to aj v obľube vnútorností a menej hodnotných častí mäsa v rímskej kuchyni. Tie lepšie časti totiž ledva stačili uspokojiť veľký počet svetskej a duchovnej šľachty, ktorá sa stále zdržiavala v blízkosti pápežského dvora.

Poradie cenových skupín **talianskych reštaurácií** je asi takéto: osteria, trattoria, taverna a ristorante. Z týchto reštaurácií najstaršou je asi Hostario dell'Orso, ktorá jestvovala už v roku 1580. Medzi najznámejšie patrí Taverne Giulia. Jej majiteľ reprezentoval taliansku gastronómiu na svetových výstavách v Montreali a Osake. V reštaurácii Da Piperno si môžeme vybrať z jednálneho lístka, ktorý nakreslil každodenný hosť, maliar Renato Guttuso. Známa je ešte jedna historická reštaurácia - Giuseppe Rainieri, ktorú roku 1865 založil bývalý kuchár zastreleného mexického cisára Maximiliána Habsburga. Pamiatku svojho pána si uctil po svojom: jedna z jeho kreácií má názov Pollo alla Massimiliano - grilované kurča flambované koňakom. Z moderných reštaurácií je známa reštaurácia El Toula (doslovne šopa), ktorá je súčasne aj strediskom filmových hercov.

Typické recepty

Hrachová minestra

Pizza so šunkou a salámou na neapolský spôsob

Tortellini v parmezánovej omáčke

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania