

MOJE TALIANSKE

Vianoce

MÁRIA ŽIJE DLHÉ ROKY S MANŽELOM NA TOSKÁNSKOM VIDIEKU. STARAJÚ SA O SVOJ SAD S VYŠE TISÍCKOU OLIVOVNÍKOV, UŽÍVAJÚ SI POHODU, TICHU A SPOLOČNOSŤ PRIATELOV. AKÉ SÚ JEJ TALIANSKE VIANOCE?

Kedže v období jesene a zimy práve oberáme olivy, je každý predvianočný čas u nás vždy iný. Keď stihneme pooberať do polovice decembra, začnem piecť klasické slovenské vianočné pečivo z lineckého cesta, ak to nestíham, objednáam si ho v Bratislave od svojich priateľiek, ktoré sú profi cukrárky. Ale kupujem aj hotové panettone, typickú taliansku vianočnú bábovku od lokálnych cukrárov. Každoročne sa deň pred Vianocami vyberieme s chlapcami do nášho borovicového lesa a vytvorme stromček, ktorý potom doma ozdobujem len ja, lebo deti radšej asistujú pri vyjedaní koláčov.

Pred slávnostnou vianočnou večerou u nás nesmie chýbať slovenská oplátka s medom, orechmi a do hviezdičky prekrojeným jablkom. Menu potom tvoria prevažne ryby, ktoré objednávam u dedinského pojazdného predavača Simoneho. Robievame krevetový koktejl, chobotnicový šalát, spaghetti allo scoglio (špagety so slávkami) a pečeného lososa s tuniakom, so zemiakmi a zeleninou... Môj muž sa zhosť kapustnice a majonézového šalátu, ktorý jeme deň po... Minulý rok som však vôbec nestíhala napiecť, ani objednať, pretože sme lisovali ešte aj v januári, a tak sme sa rozhodli, že na štedrovečernú večeru pôjdeme do našej obľúbenej reštaurácie v Buti a bolo to pre nás úplne po prvýkrát. Táto myšlienka sa nám tak zapáčila, že si to pravdepodobne zopakujeme aj tento rok. V pokoji a bez naháňačiek sa dáme v tento špeciálny deň rozmaznávať.



Môj overený zimný recept:

FRITELLE DI RISO/RYŽOVÉ GULKY

Albo vyprážené ryžové pampúšky. V zime u nás idú na dračku. Recept mi dala kamarátka Eleonóra, ktorá ich s celou rodinou vyrába a predáva, keď je v našej dedine nedeľný blšák, kupujem ich u nej deťom vždy po päť kusov každému, ale nestačí im to, tak mi prezradila, ako to robí, aby som im urobila radosť.

Ingrediencie:

NA RYŽOVÝ ZÁKLAD:

600 g ryže typu originario
1 l plnotučného mlieka
70 ml vody
kôra z 1 chemicky neošetreného citróna
pár kvapiek vanilkového extraktu
200 g trstinového cukru
NA CESTÍČKO:

5 vajec
2 ČL hladkej múky
2 ČL prášku do pečiva
2 ČL vanilínového cukru
2 PL práškového cukru
1 pohár Rosolio – likéru z lupeňov ruží – nemusí byť
1 l arašidového oleja na vyprážanie
30 g jemného kryštálového cukru

Postup:

Pod tečúcou vodou umytú ryžu dajte variť do väčšieho hrnca spolu s mliekom, vodou, cukrom, citrónovou kôrou, vanilkovým extraktom, na mierny plameň. Varte cca 35 – 40 minút, až kým ryža nezmäkne a nenasiakne všetky tekutiny. Nechajte pár hodín odstáť, aby poriadne vychladla, a preložte ju do veľkej misy, v ktorej si pripravíte ryžovú masu. Oddelte žĺtky od bielkov. Tie vyšlahajte spolu s práškovým cukrom na hustý sneh. V menšej miske vymiešajte metličkou žĺtky s múkou, práškom do pečiva a vanilínovým cukrom, ak máte Rosolio, prilejte ho. Ryžu premiešajte drevenou varechou a oddel'te väčšie zelené kusy. Pridajte žĺtkovú masu, premiešajte a nakoniec pridajte vyšľahané bielky. Dobré premiešajte, mala by vám vzniknúť ani nie riedka, ani hustá masa, skôr mazlavá. Dvoma polievkovými lyžicami začnite naberat' ryžovú hmotu a vytvarujte ako by pampúšky podľa tvaru lyžice. Môžete aj ručne vytvarovať gulky. Hádzte rovno do rozpáleného oleja a nechajte poriadne vypražiť z každej strany až dozlata. Vyberte, kuchynskou papierovou rolkou odsajte olej a prehod'te ich do taniera s kryštálovým cukrom, kde ich z každej strany obalte.