

UKUSI ITALIJE

DENARO KONTALDO

izdavaštvo
vulkan

FOTOGRAFIJA: DEJVID LOFTAS



POZDRAV SVIMA OD DŽEJMIJA!

Čast mi je da vam predstavim fantastičnu knjigu Đenara Kontaldija, s receptima za testenine za sva godišnja doba. Siguran sam da je Đenaro većini vas već poznat – on je jedan od najčjuvenijih, najboljih i najekstravagantnijih italijanskih kuvara na svetu. On mi je bio prvi šef kada sam se preselio u London i naučio me je kako da italijansku hranu spremam na zaista autentičan način – da budem iskren, Đenaro je oblikovao poslednjih 20 godina moje karijere. On mi je najbolji prijatelj i mentor i uživali smo u zajedničkim kulinarskim poduhvatima širom sveta.

Ova knjižica je deo niza praktičnih i divnih knjiga recepata koje su inspirisali sjajni kuvari, pekari i poslastičari sa mog kanala *Fud tjub* (*Food Tube*). Ako niste čuli za naš kanal, potražite nas na Jutjubu – to je mesto gde ja i gomila supertalentovanih ljudi, među kojima je, naravno, i Đenaro, svake nedelje postavljamo ekskluzivne video-snimke, u kojima možete naći mnoštvo saveta, caka i metoda, koji će promeniti vaš pristup kuvanju.


Kada sam pokrenuo ovu ediciju, namera mi je bila da predstavim nove talente, a Đenaro se ne uklapa u tu priču – on je već objavio mnogo uspešnih knjiga i vodio sjajne TV emisije. Ipak, s obzirom na to da je na *Fud tjubu* tek nekoliko godina, može se reći da je novajlija u digitalnom svetu. Njegova veština i strast nisu sporni, ali pitao sam se kako će se snaći na internetu (mislim da nije ni znao šta je Jutjub pre nego što nam se pridružio!). Ali odlično se snašao! Đenarova energičnost i entuzijizam pred kamerom, dok nam pokazuje kako da spremimo neverovatna italijanska jela, velika su inspiracija za zajednicu okupljenu oko *Fud tjuba* – stvarno mu nema ravnog!

Uživajte u ovom džepnom kuvaru, punom neverovatnih recepata za testenine, od najosnovnijih do onih od kojih će vam se zavrteti u glavi, za svako veće. *Buon appetito!*





ZDRAVO, DIVNI LJUDI!



S velikim uzbuđenjem predstavljam vam svoju prvu knjigu u okviru projekta *Fud tjub*, u koju sam uvrstio 50 recepata za omiljenu italijansku i, naravno, moju hranu, a to je testenina! Testenina je osnova italijanske kuhinje i većina tradicionalnih italijanskih porodica konzumira je bar jednom dnevno. Od skromnih kućnih recepata, koje su osmislile naše mame i bake mešajući brašno i vodu, ili brašno i žumanca, razvila se ogromna svetska industrija. Ispostavilo se da je ne vole samo Italijani.

Čar testenine leži u tome što se sprema brzo, jednostavno i na razne načine – od jednostavnih sosova s paradajzom, kojima se samo preliju špagete, do ragua koji se kuvaju satima i jela iz peći. Može biti izuzetno lagana, ali i veoma bogata, u zavisnosti od godišnjeg doba i vašeg budžeta. Ja sam odrastao i naučio da kuvam uz sveže sezonske namirnice, zbog čega sam recepte ovde razvrstao po godišnjim dobima – ako se rukovodite ovom filozofijom, jela će vam biti ukusnija i hranljivija.

S obzirom na to da sam Italijan, testenina je oduvek bila sastavni deo mog života. Kao dete sam često posmatrao majku dok je pravila svežu testeninu, i to uvek bez jaja, što je karakteristično za južnu

Italiju. Mama nikada nije koristila presu, već samo dobru staru oklagiju, a pravila je testeninu barem jednom sedmično, obično nedeljom, jer je tada tetka spremala ragu s mesom, koji se satima, pa čak i čitave noći, krčkao na šporetu. Ni dan-danas mi ne polazi za rukom da postignem taj ukus.

Jeli smo, naravno, i sušenu testeninu, koja nam je bila osnovna hrana preko nedelje. Kao i većina Italijana, u kredencu smo imali veliki izbor suve testenine – od duguljastih, kao što su špageti i lingvini, do kratkih, poput pena i rigatona, a tu su bile i one za rernu, kao što su kore za lazanje i veće školjke (konkiljoni), i sitne testenine za supu. U Italiji postoji više od 600 vrsta testenine, ali čak ni ja ih nisam sve probao. U ovu knjigu sam uvrstio brojne varijetete, tako da možete eksperimentisati i probati nešto novo ili se držati svojih omiljenih i isprobanih recepata.

Dakle, divni ljudi, nadam se da ćete uživati u ovim fantastičnim receptima. Obavezno pogledajte moje video-snimke na *Fud tjubu*, gde ćete pronaći još mnogo mojih recepata i ideja za testenine. Gledajte, kuvajte i uživajte!





SADRŽAJ



OSNOVNI RECEPTI

TESTO ZA TESTENINU.....	16	JEDNOSTAVNI SOS S MASLACEM I ŽALFIJOM.....	26
OBLIKOVANJE NEPUNJENE TESTENINE.....	18	KLASIČNI ŠPAGETI KARBONARA.....	28
OBLIKOVANJE PUNJENE TESTENINE.....	20	BOLONJEZE SOS S TALJATELAMA.....	30
JEDNOSTAVNI SOS OD PARADAJZA.....	22	PONOĆNI ŠPAGETI.....	32
SOS OD PARADAJZA IZ RERNE.....	23	FRITATA S TESTENINOM, NA VIŠE NAČINA.....	34
TRADICIONALNI PESTO SOS.....	24		

PROLEĆE

RAGU OD PROLEĆNOG POVRĆA S PENAMA.....	38	KAVATELI S PASTRMKOM.....	48
ŠKOLJKICE S DIVLJOM RUKOLOM I PEKORINOM.....	40	CVETOVİ TIKVICE, GAMBORI I LIMUN S LINGVINIMA.....	50
KULURCONE S RIKOTOM, LIMUNOM I NANOM.....	42	SEDANINI S ARTIČOKAMA I RIKOTOM.....	52
PARMSKA PRŠUTA I ŠPARGLE S KAMPANELAMA.....	44	PESTO I BARBUN S TALJATELAMA.....	54
SVEŽI BOB I NANA S DITALINIMA.....	46	ROTOLO SA SPANAČEM I RIKOTOM I JEDNOSTAVNIM SOSOM OD PARADAJZA.....	58



LETO



SALATA S TESTENINOM, GRILOVANIM PAPRIKAMA I MASLINAMA	62	INVOLTINI OD GOVEDINE U RAGU OD PARADAJZA S FUZILIMA	72
PARMSKA PRŠUTA I CRVENA PAPRIKA S TALJERINIMA	64	JEDNOSTAVNI BUKATINI S TUNJEVINOM	74
KAPELAČI S LETNJIM POVRĆEM	66	PENE S PAPRIKOM I PLAVIM PATLIDŽANOM	76
ŠPAGETI S MORSKIM PLODOVIMA U FOLIJI	68	LINGVINI S HOBOTNICAMA	78
LINGVINI S PARADAJZOM I MOCARELOM	70	ZAPEČENI KONKILJONI S PARADAJZOM I SIROM	80



JESEN



TALJATELE S DIVLJIM PEČURKAMA	84	LAZANJE S TIKVOM I PEČURKAMA	94
RAVIOLI S DIVLJAČI	86	ŠPAGETI S KOBASICAMA I BROKOLIJEM	96
TELEĆE ČUFTE S TALJATELAMA	88	PAPARDELE S PAČETINOM	98
RAGU OD PEČURAKA S PAKERIMA	90	PESTO OD ORAHA SA STRAČETIMA	100
PENE S MUSKATNOM TIKVOM I PANČETOM	92	BUKATINI SA SARDINAMA I ŠAFRANOM	102



ZIMA



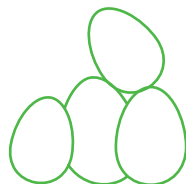
ZAPEČENI KANELONI	106	PESTO KALABREZE	116
RAGU OD DIVLJAČI U BELOM VINU S TALJATELAMA	108	RADIČ I GORGONZOLA S TALJATELAMA <i>PAGLIA & FIENO</i>	118
KLASIČNA TESTENINA S PASULJEM	110	DAGNJE I RIMSKE BROKOLI S KONKILJAMA	120
BLITVA I FONTINA S PICOKERIMA	112	ZAPEČENE SPIRALE S ČETIRI VRSTE SIRA	122
TORTELINI <i>IN BRODO</i> S OSTACIMA PEČENJA	114	TALJATELE S TARTUFIMA	124

OSNOVNI SAVETI

SASTOJCI

Kada pravite testeninu, uvek koristite brašno tip 500, jer je finije od ostalih vrsta i lakše za obradu. Sitan pšenični griz je takođe obavezan – ima divnu zrnastu teksturu zahvaljujući kojoj je testo laganije i lepše se diže.

Kada pravite testeninu s jajima, uvek koristite velika organska (ili domaća) jaja – razlika je ogromna! I ne morate koristiti kokošja; probajte i pačja ako želite puniji ukus, a možete eksperimentisati i s jajima prepelice i biserke.



RAZVIJANJE TESTA

Kada razvijate testeninu, neka vam pri ruci uvek bude sitni pšenični griz – on sprečava lepljenje testenine.

Obavezno umotajte testo za testeninu u plastičnu foliju i prekrijte razvučeno testo vlažnom kuhinjskom krpom, da se ne bi osušilo dok se vi bavite nečim drugim.



KUVANJE TESTENINE

Trebaće vam velika šerpa i mnogo ključale vode, da bi testenina mogla da se razmaše. Premala šerpa će je ugušiti. Testeninu ubacite tek kada voda počne da ključa punom parom, da ne bi bila lepljiva i gnjecava.



Pre nego što ocedite testeninu, obavezno sačuvajte šolju vode u kojoj se kuvala. Koristiće vam za razređivanje sosa, olakšaće prelivanje testenine i daće joj glatku teksturu i sjaj.



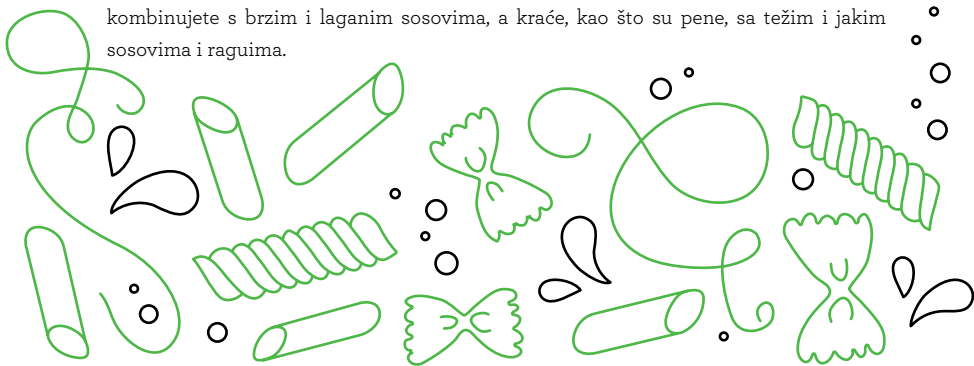
Mi Italijani nikad ne kuvamo testeninu dugo, jer volimo da bude *al dente*, što doslovno prevedeno znači *prema zubu*, odnosno treba da bude dovoljno meka da može da se jede, ali da zadrži čvrstoću i

kompaktnost. Ovo je najbolji način jer se ovako pripremljena testenina duže žvaće, pa imate vremena da osetite njen pravi ukus i da je lepo svarite. Svežoj testenini treba između 1 i 6 minuta da se skuva – stalno je proveravajte, jer nema ničeg goreg od prekuvane testenine!

AL DENTE

VREME ZA UŽIVANJE

Italijani imaju određena pravila u vezi s tim koja vrsta testenine ide s kojim sosom – naravno, postoji i mnogo izuzetaka, ali trudite se da duguljaste testenine, poput lingvina, kombinujete s brzim i laganim sosovima, a kraće, kao što su pene, sa težim i jakim sosovima i raguima.



KORISNA OPREMA



1

PRESE ZA TESTENINU su odlična investicija – znatno će vam olakšati posao. Savetujem vam da uložite malo više novca i kupite kvalitetnu i istrajnu presu – bolje je tako nego da vam se ona jeftinija raspadne posle nekoliko godina! Kada završite s upotrebom, istrljajte je kuglicom preostalog testa za testeninu, da bi bila čista i spremna za narednu priliku.

2

Testo, naravno, možete razvući i pomoću **OKLAGIJE** – moja majka i sve bake pre nje koristile su samo nju, ali treba da znate da zahteva veću veštinu i više napora!



3

DRVENA REBRASTA DAŠĆICA će vam odlično poslužiti kada pravite testeninu poput njoketa i garganela. Da vam testo ne bi klizilo po radnoj površini, jednostavno spljoštite komad testa i stavite ispod njega, da bi ga držalo na mestu.

4

Važno je da imate i **ČETKICU ZA TESTO** kada radite s punjenom svežom testeninom, kao što su ravioli ili rotolo. Ja sam uvežban i veoma brz, ali ako vama treba malo više vremena, premažite razvučeno testo za testeninu s malo vode, da se ne bi sušilo. Čuvajte stare četkice i koristite ih za čišćenje nepristupačnih delova prese za testeninu kada završite posao.

5

Kada je reč o **SEKAČIMA ZA TESTO**, poželjno je imati više različitih oblika i veličina. Četvrtasti i okrugli sekači omogućiće vam veću preciznost pri oblikovanju, a sekačem s točkicom možete lako srediti neravne ivice.







OSNOVNI SAVETI

Nekoliko osnovnih recepata i starih dobrih klasika.



TESTO ZA TESTENINU



UKUPNO VREME: 10 MINUTA

+ DA ODSTOJI

- 150 g brašna tip 500
- + još malo za posipanje
- 50 g sitnog pšeničnog griza
- 2 velika organska jajeta

Na čistoj radnoj površini ili u velikoj činiji pomešajte brašno i griz, a onda u sredini napravite udubljenje i u njega razbijte jaja. Kašikom ili rukama polako mešajte brašno i jaja dok se sve lepo ne sjedini. Pospite dasku ili radnu površinu s malo brašna, pa mesite testo tako što ćete ga spljoštiti i razvući dlanovima, urolati ga, a onda ga ponovo razvući. Nastavite da razvlačite i rolate dok ne dobijete glatko i mekano testo. Oblikujte ga u kuglu, umotajte u plastičnu foliju i ostavite da odstoji bar 30 minuta, ili dok vam ne zatreba.

Testo s jajima se češće koristi u severnoj Italiji, za taljatele i lazanje ili za punjene testenine, kao što su ravioli. Što se više spuštate ka jugu, to se češće upotrebljava testo bez jaja, jer su ti krajevi tradicionalno siromašniji, pa nisu uvek imali jaja. Da biste napravili testo bez jaja, u udubljenje u brašnu umesto jaja sipajte 80 ml mlake vode, i to tako što ćete je postepeno dodavati i mešati usput. Testenina bez jaja se brzo kuva, pa pazite da je ne ostavite predugo na vatri. Ovo je moj recept, ali siguran sam da svaka italijanska mama ima svoj vlastiti metod.

Ako pravite testeninu za više od 4 osobe, jednostavno povećajte količinu sastojaka, rukovodeći se time da na 100 g brašna ide 1 jaje, odnosno, za testeninu bez jaja, 40 ml vode. Da biste naučili kako da testo transformišete u različite oblike, pogledajte strane 18-20.

