

Táboritská ulice voní poctivou Itálií

27.06.2021

Jeden je kuchař, druhý pekař. V Praze žijí Roberto a Marco už osm let a loni si na Trojce otevřeli pekařství, kam lákají na tradiční italské speciality.



Potkali jsme se v restauraci, kde Marco pracoval jako kuchař. Oba milujeme jídlo a v Praze nám chyběla pořádná italská pekárna, tak jsme se rozhodli jednu takovou založit. Otevřeli jsme ji v září minulého roku společně s Robertovou ženou Deborou, která je nepostradatelnou součástí našeho týmu. Začínali jsme během pandemie, což není pro neznámou prodejnu úplně lehké, ale na Žižkově to funguje trochu jako v Itálii: když nějaký podnik stojí za to, lidé si o něm řeknou a najdou si do něj cestu. Dnes už nás milovníci italské kuchyně vyhledávají sami. Pečeme tu pro ně každý den čerstvé bílé i vícezrnné chleby, křupavé ciabatty a další domácí pečivo. Naší největší chloubou je schiacciata, což je kynutá placka z pšeničné mouky s extrapanenským olivovým olejem. Připravuje se podobně jako známá focaccia, ale díky toskánské receptuře a vymačkávanému těstu je nadýchanější a po upečení v ní zůstávají typické dolíčky. Zapékáme do ní také olivy, rajčata, cibuli nebo třeba italské salámy. V nabídce máme i sladké pečivo, ručně vyráběné sušenky, křehké koláče a dezerty, jako je tiramisu. Všimli jsme si, že v zahraničí se často za „italské“ vydávají produkty, které s pravou italskou kvalitou nemají moc společného. Snažíme se proto péct z opravdu poctivých surovin a nabízet jen takové zboží, za jaké bychom se před samotnými Italy nemuseli stydět. U dobrých sýrů například poznáte, že velmi brzy chytají na povrchu patinu nebo plíseň. To je známka toho, že jsou přírodní. Takový sýr nevyhazujte! Stačí ho očistit, odkrojit vrchní část a bude výborný. Horší je, když si koupíte sýr, který vám týden zůstane ležet v lednici a pořád vypadá stejně čerstvě. To je znamení, že je plný chemických konzervantů a že byste ho neměli jíst. Bohužel, lidé tohle nevědí a dělají přesný opak. Jíst kvalitně každopádně stojí za to a dobré jídlo se vám nepřejí.