

Tamara Jadrejčić

KAKO
PROŽVA
KATT
DAN



oceanmore

Tamara Jadrejčić
Kako prožvakati dan

copyright © Tamara Jadrejčić
i Naklada OceanMore d.o.o.

Sva prava pridržana. Nijedan dio ove knjige ne smije se reproducirati u bilo kojem obliku bez prethodnog dopuštenja nakladnika.

Nakladnik
Naklada OceanMore d.o.o.
info@oceanmore.hr
www.oceanmore.hr

Urednica
Gordana Farkaš Sfeci

Zagreb, studeni, 2021.
prvo izdanje

ISBN 978-953-332-130-1

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu
Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu
pod brojem 001115365.

Tamara Jadrejčić

KAKO
PROŽIVA
KATT
DAN

oceanmore

Uvod.....	10
Kako otvoriti oči	16
Kako umijesiti tijesto.....	30
Kako skuhati paštaštu bolje od Talijana	42
Kako posrkati juhicu	52
Kako ispeći jezik	64
Kako kupiti kuharicu	76
Kako zavoljeti povrće	86
Kako pronaći blago	96
Kako začiniti salatu	108
Kako proputovati Ameriku prazna želudca.....	116
Kako postati gastrofil	128
Kako naručiti pizzu	140
Kako razgovarati o hrani	150
Kako spasiti krumpir.....	162
Kako razmaziti prijatelje	172
Kako izbrojiti rižu	182
Kako zagristi voćku	192
Kako zamirisati kuhinju	202
Kako istjerati strah iz kuhinje.....	214
Kako sagraditi desert.....	226
Kako se udati za kuhara	240

Mojoj Nedi,
koja nije voljela kuhati



Moje gastronomsko sazrijevanje jedinstveno je i neponovljivo. Kao i vaše, uostalom.

Svi počinjemo promatraljući majku ili baku i pomazući im. Poslije, od savjeta braće i sestara, susjeda i priateljica, iskustava iz restorana, članaka i knjiga, prelazimo u fazu isprobavanja. Nakon nekoliko godina, katkad i desetljeća, osobnih pokušaja, miris koji se osjeća u našem stanu, namirnice u hladnjaku i ostavi, vrsta i broj tavica i lonaca, pa i stolnjaci i tanjuri, sastavni je dio onoga što napokon možemo nazvati *moja kuhinja*.

Moj prvi svjesni susret s kuhinjom bilo je — sočivo! Tako je mama, vegetarijanka i makrobiotičarka, nazivala ono što se uvijek kuhalo u pištećem ekspres-loncu. Žitarice i mahunarke. Nedjeljom smo mi ostali članovi obitelji, tada još neopredijeljeni izjelice, dobivali pečenu kokoš s krumpirima. No u taj su prilično monotonii svijet poput meteorita znale uletjeti susjedine princez-krafne, didine srdele, tetina mesna štruca, pa čak i fuži s tartufima. Bili su to prvi gastroarhetipovi utisnuti u moje osjetilne populjke.

Odlazak u svijet i moje zagrebačke godine označile su prvenstveno tržnice, prema kojima sam razvila beskrajnu ljubav. Špek, sir i vrhnje, meso na žaru, boem-kocke, kao pozitivna iskustva. A razne studentske menze kao potvrda da ti je s dvadeset godina želudac ko bunker, a glad vučja.

Kad sam krenula u gastarbajterstvo, mislila sam da već sve znam. Moja prva talijanska priateljica, dok je sažaljivo gledala kako se motam po kuhinji, uvjerila me da i za mene ima nade. Bilo bi šteta da odeš iz ove zemlje prije nego što naučiš kuhati, izjavila je. Imala je

pravo. Male gostonice, ali ponajprije obiteljske kuhinje pomirile su me s djetinjstvom. Vrhnje i maslac zamijenila sam maslinovim uljem, ponovo otkrila povrće i ribu, ali prije svega tjesteninu! Ne onu raskuhanu i ljepljivu masu iz studentskih menzi, nego pravu pastu *al dente*.

No tek je dolazak u Ameriku predstavljaо prekretnicu. Sampouzdanje neophodno za uživanje u kuhanju nije bilo rezultat uvriježenog mišljenja da Amerikanci nemaju pojma o hrani, nego ponajprije jer su nenadmašni gosti. Osim što pojedu i popiju sve što pred njih staviš, zahvaljuju ti sklopljenih ruku i okolo pronose tvoju kuharsku slavu.

To su također bile godine u kojima sam prvenstveno kuhalala za svoju tada malu djecu. Iz tog doba nosim osjećaj ponosa pred praznim tanjurom juhe od povrća, kao i neka od najmaštovitijih rješenja u "uvaljivanju" namirnica, te u prezentaciji određenog jela, ali i osjećaje krivice i nedoraslosti u namjeri da stvorim osvještene sveždere.

Nisam uvijek bila na visini zadatka.

Još uvijek se sjećam kada me mlađi zamolio da mu pripremim sendvič kakav je jeo kod školskog prijatelja. Posrijedi je bila šnita kruha s prst debelim slojem maslaca od kikirikija u koji su bili uronjeni šareni bomboni M&M!

U međuvremenu hrana je postala više od obiteljske kuhinje. Već preko desetak godina pišem o hrani za Culinariku, neko vrijema i za talijanski dnevni list *Corriere della Sera*, kao i za nekadašnji slovenski Mercator.

Sve donedavno, pisati o hrani (foodwriting) smatrano je štivom drugog reda, kojim su se bavili oni koji nisu

bili za drugo. Danas svi priznaju da se radi o kulturnom fenomenu, pod temom hrane zapravo pišemo o društvenim trendovima, gospodarstvu, okolišu, povijesti.

Interes za hranu je pronašao svoj savršeni habitat na društvenim mrežama. Twitter i Instagram nam mogu otkriti tendencije, hranu koju ljudi trenutno vole, te kako žele da ona izgleda.

U ovoj knjižici "samopomoći" sakupila sam razmišljanja na teme koje su mi najbližije, te ih nadopunila tekstovima napisanim proteklih godina. U njoj su spomenuti moji kuharski uspjesi i strahovi, moje najdraže (kućne) izjelice, prijatelji, hrana iz knjiga i filmova, iskustva s putovanja, koja me uvijek potiču da se pitam o svojim predrasudama i ispravnosti svojih odluka.

Uz svako poglavlje je predstavljen recept za koji sam posebno vezana.

Nadam se da će vam knjiga biti zanimljiva, te da ćete zaželjeti nešto fino skuhati!

KAKO
OTVORTIT
OCT

Malo je stvari u životu važnijih od jutarnje kave!

Tamni napitak u šalici koju ne volim držati s dvije ruke, kao u filmovima, nego položenu na tanjurić, već godinama prati prelazak iz sna u stvarnost. I to elegantno i nježno, dok ujutro šutke sjedim u kuhinji i čekam da me prebací na *on*.

Nadam se da je se nikada neću morati odreći!

Imala sam sreću, jer tada o tome nisam razmišljala, da se udam za kavopiju. I to ranoranioca. Zna me probuditi mirisom kave, koji se poput nevidljiva oblaka širi iznad štednjaka, izlazi iz kuhinje, uvlači kroz ključanicu i ispod vrata, u svaki kutak stana, pa i u nosnice, obilježavajući početak novog dana.

Kad smo potkraj devedesetih prvi put putovali Kalifornijom, moj tadašnji dečko, taj isti kavopija i ranoraniac, nosio je u torbi moku za kavu i, naravno, kavu za moku! Nije mogao zamisliti da se provozamo onih četiri tisuće kilometara od L.A.-a, pa sjeverno do San Francisca, i natrag, bez jake crne kave. "Što je autu benzin, meni je kava!" ponavljaо je. Stoga smo kupili malo plinsko kuhalo, taman za moku (onu srednje veličine, za tri šalice). Kada smo se posljednjeg dana spremali na aerodrom, u maloj plinskoj boci još je bilo plina, pa nismo znali kamo je baciti, da ne bi negdje eksplodirala i nekoga ozlijedila. (Neka mi oproste svi oni koji o malim plinskim bocama znaju više od mene, pa se smiju na ovo "eksplodirala" i "ozlijedila"!) Posljednji dan putovanja proveli smo čučeći na vlažnom pijesku Venice Beacha "ispuštajući plin", misleći da će operacija trajati najviše pola sata, a ne cijelo jutro.

Oni koji ne vole kavu, većinom vole čaj. Kao da jedno isključuje drugo. Poput mačkoljubaca i psoljubaca. Plani-nara i moreplovaca. Zapravo, kad pogledamo iz svoje kavom obilježene pozicije, riječ je o cijeloj drugoj polovici čovječanstva.

Za mnoge od nas on je i dalje nepoznanica. Odrasli s kamilicom, koju smo pili kad nas je bolio trbuhi, i šipkom kada smo imali temperaturu, pa sve do Uvina, kad smo već dostigli dvadesete i određenu zrelost, postojali su još i "pravi" čajevi, dvojac *indijski* i *ruski*. Nikad nisam uspjela primjetiti razliku među njima, ni u mirisu ni u okusu. Sastojali su se od tamnog praha u vrećici, koji se znao nataložiti na dnu šalice, poput taloga slabije turske kave.

Camellia sinensis nisko je zimzeleno drvo, guste krošnje koju je nemoguće pročešljati rukom, sjajnih listova zelene boje, koja ide od one nerazvijene, djetinjasto svijetle do duboke maslinastosrebrne. Čaj se uzgaja na proplancima, stabala podrezanah u obliku žive ograde, koja crta vodoravne linije i izdaleka se čini poput labirinta. Pod nazivom *berba čaja* misli se na trganje mladih, tek izraslih listova. Berba se obavlja ručno, berači su međusobno udaljeni desetak ili više metara, u nestvarnoj tišini.

Kava i čaj također su dio doručka. Odrasla s onim "ne možeš izići iz kuće pravnog želudca", samo u rijetkim slučajevima preskačem doručak. Naprotiv, time su me u tolikoj mjeri uvjetovali da sam s istom prijetnjom odgojila svoju djecu.

Ipak, ostavljajući sa strane "pavlovljevorefleksnu" narav doručka, on je i dalje velikom broju ljudi najdraži obrok. Ujutro smo nekako ranjivi, željni maženja i sigur-

nosti, često nepočešljani i u pidžami, bez oklopa koji nas prati ostatak dana, pa posežemo za onim što nam je najbliskije.

Osim toga, doručak je jednostavan, što ga također čini omiljenim. On nije stvar velikih *chefova*, kuharica od tristo stranica, ni modernih kuhinja. Svi su (ili bi barem trebali biti) u stanju skuhati kavu, ispeći jaje ili prepržiti kruh.

U Americi je neko vrijeme na televiziji išla reklama za žitne pahuljice Kellogg's, u kojoj mladić iz svoje sobe, gdje na radnom stolu, uz računalo, stoji kutija sa žitnim pahuljicama, usred noći odlazi na aerodrom i ulazi u avion kako bi stigao na pustu azijsku plažu u zoru. Ne ispuštajući iz ruku kutiju s omiljenim žitnim pahuljicama, mirne duše ponovo doručkuje. "Uvijek je negdje jutro!" glasila je poruka.

I sama volim činjenicu da u svakom trenutku na Zemlji netko doručkuje.

Rijetko koji događaj u povijesti gastronomije posjeduje dan nastanka i pisano obrazloženje. Slučaj je to s osrednjim britanskim piscem, ali velikim gurmanom, Guyom Beringerom, kojemu Amerikanci imaju zahvaliti na omiljenom *brunchu*. Njegov esej *Brunch: molba iz 1896.* objašnjava kako je iskovana nova riječ upotrebom spoja *breakfast* (doručak) i *lunch* (ručak) te kako je potrebitno uzmaknuti pred nedjeljnim mamurlukom i umjesto dugotrajnoga i dosadnoga obiteljskoga nedjeljnog ručka smisliti novi obrok. Jednostavan, brz, koji ni od koga neće tražiti nedjeljno žrtvovanje pred štednjakom. Jaja, slanina, krumpiri, voće i, naravno, malo alkohola.

U Italiji doručak znači naguravanje za šankovima kafića u borbi za jutarnju dozu kofeina. Ovisno o količini mlijeka, Talijani su izmislili nazine *espresso*, *caffè macchiato*, *latte macchiato*, ali prije svega *cappuccino*. Uz njega se s nogu jede malo slatko pecivo od lisnatog tijesta, prazno ili punjeno marmeladom. Treba biti dobro istreniran i pažljiv da šećer u prahu, koji se već nakon prvog ugriza diže u zrak poput jutarnje maglice, ne završi na kravati, odijelu ili trepavicama. Kao i da se korica peciva ne zalijepi za ruž na usnama.

Nijedan drugi obrok u danu ne govori toliko o osjećaju pripadnosti kao doručak. Možemo živjeti ne govoreći materinskim jezikom, promijenivši ime i prezime, način ponašanja i odijevanja, prilagodivši se nepoznatim klimama i okolišu, ali doručak... Tek kad "svoj" zamijenimo željom za nečijim "tuđim", možemo za sebe reći da više nismo stranci.

Svaki razgovor o doručku uglavnom počinje pitanjem — slatki ili slani? Od te glavne kategorizacije meni je mnogo zabavnija podjela na monogamne i svingere. Prvi su poznati po tome što prije odlaska u krevet kontroliraju je li omiljeni jogurt u hladnjaku, banana u košari, pahuljice u kuhinjskom ormariću. Ista anksiozna procedura koju prolaze pušači s obveznom cigaretom uz jutarnju kavu. Oni prije putovanja u torbu stavlju omiljene pahuljice, suho voće, moku za kavu (ovo posljednje poznato mi je!). Okus doručka prati ih godinama nakon buđenja i djeluje kao plišani medo.

Svingeri pak vole promjenu, pa tjedan dana jedu tost s maslacem, nakon toga pahuljice, pa jaja, pa jogurt

ili voće. Toj skupini i sama pripadam. Zaljubljive prirode, lako se oduševim trendovima, pričama, teorijama. Nakon što sam kao tinejdžerica pogledala *Kramer protiv Kramer*, mjesecima sam si za dručak pripremala prženice, točno prema receptu Teda Kramera, alias Dustina Hoffmana, i odlazila u školu smrdeći na pržena jaja. Doručak po dr. Kollathu također me držao nekoliko mjeseci. Navečer bih samljela žitarice, uglavnom pšenicu, u starome mlincu za kavu, nakon čega bih ih potopila u vodu. Ujutro sam nabubrenu kašu jela sa svježim ili orašastim voćem. Slijedilo je razdoblje prosa, dvopeka, svježeg sira, frapea. Kad me netko pita na čemu sam trenutačno, objasnim mu kako se na prepečeni tost može razmazati (pre)zrela banana i na nju kapnuti malo meda od kestena. Doručak po prijateljici Cristini.

Prije desetak godina, namjeravajući posjetiti Lancaster County, dio Pennsylvanije s najbrojnijom amiškom zajednicom, odsjeli smo u B&B-u gospođe Dottie. Nasmiješena sedamdesetogodišnja majka sedmero djece, baka 21 unuka i nešto praunuka brinula se za koze, ovce, kokoši i prolupanog muža. Plus, vikendima, za prosječno desetak gostiju. Nedjeljni doručak posluživala je za velikim stolom za 12 osoba. Osim kave i čaja i soka od naranče, na stolu se nalazio maslac i pire od jabuka, jaja sa slaninom i nepoznati kolač od zobenih pahuljica, koji je trebalo preliti mljekom i voćem. Probala sam ga bez velikih očekivanja. Suhi četvrtasti komad, koji je sličio na proteinsku pločicu, nakon nekoliko minuta upio je mljeko i postao žitnom kašom.

20

Trebalo ga je još samo upotpuniti suhim brusnicama i bananom. Bio je izvrstan.

Kad sam upitala za recept, Mrs. Dottie mi je rukom pokazala stolić na kojem se nalazila njezina knjiga receptata po skromnoj cijeni od 30 dolara. Kako me nije zanimala kozetina, ni punjene bundeve i purani, zamolila sam je samo recept za kolač. Kao da je slično pitanje čula već stotinu puta, spremno je odgovorila da mogu uzeti jednu od omotnica s traženim receptom, koje se nalaze odmah do knjiga, što će me koštati samo tri dolara!

Nisam mogla vjerovati svojim ušima. Eto, dotad se svijet receptata dijelio na *superchefove*, koji čuvaju svoje recepte kao oko u glavi, i diletanter, koji ih sretno dijele s ostatkom svijeta. Naravno, nisam karakter i dala sam joj tražene dolare za omotnicu. No, budući da Dottie nije proslavljeni *chef*, niti ima Michelinovu zvjezdicu, a još manje *copyright*, uzvraćam udarac i prosljeđujem recept svakomu tko me pita. Kao i ostalima koji ne pitaju, ali bi ih mogao zanimati!

21

.....
AMIŠKI DORUČAK OD ZOBENIH PAHULJICA,
ZA KOJI SAM RECEPТ ZA TRI DOLARA
KUPIЛА OD MRS DOTTIE

..... Sastojci za 4 normalne ili 8 malih porcija:

. 2 jaja
. $\frac{1}{2}$ šalica šećera
. $\frac{1}{2}$ šalica ulja
. 4 šalice instant zobenih pahuljica
..... 1 žličica praška za pecivo
. 1 žličica soli
. $1\frac{1}{2}$ šalica mlijeka
(po želji, orasi, grožđice, komadići
čokolade, naribana jabuka)

.....
1. Pjenasto umutite jaja sa šećerom i soli.
(Nema potrebe za električnim mikserom.)
2. Dodajte ulje i nastavite miješati.
3. Naizmjence dodajte zobene pahuljice s
praškom za pecivo i mlijeko.
4. Na kraju po želji dodajte čokoladu, suho
ili svježe voće.
5. Smjesu ulijte u lim premazan uljem pa
pecite na 180°C oko 45 minuta ili dok ne
porumeni na vrhu.
6. Poslužite izrezano na četvrtaste komade,
pa prelijte hladnim ili vrućim mlijekom
po želji.

.....
Kod mene je toliko uvriježen da sam isprobala
bezbroj kombinacija. Zamijenila sam šećer
medom ili javorovim sirupom, kravlje mlijeko
bademovim, zobene pahuljice heljdinim.

(Šalica ili cup, uobičajena mјera u američ-
kim receptima, uglavnom iznosi između 240 i
180 g, ovisno o sastojku. Kako biste zadržali
točan omjer, predlažem vam da uzmete bilo
koju šalicu od otprilike 2 dl i njome mjerite
sve sastojke iz recepta.)



Mit o vlasniku kafića

Pijenje kave vrlo je ozbiljna stvar. I to u svakoj varijanti, bilo da se obavlja u vlastitoj bilo u nekoj drugoj prijateljskoj kući ili u kafićima. U nas je ispijanje kave sinonim užitka i socijalizacije, a mi mu, osim toga, ovisno o raspoloženju, često pripisujemo ulogu nagrade, isprike, zamjene, točke na i.

Procitala sam da su za sve krive koze. Naime, prije otprilike tisuću godina neuki etiopski pastir primijetio je da su mu životinje nestasnije kada brste određenu vrstu crvenih bobica. Pa je jednog dana, tek toliko da koza ne bi bila brža i oštroumnija od njega, i sam počeo zebati. Pretpostavljam da je poslije bobica slučajno pala u vatru i zamirisala. Nakon toga je isto tako slučajno upala u vruću vodu. I to bi bilo to. Kava. Dalje je sve bila stvar sofisticiranije dorade i usavršavanja rituala. Zanimljivo je da je put od koze do šalice još u tijeku te da okus kave i ritual ispijanja nije svuda dostigao istu razinu razvoja.

Što se tiče sadržaja, tj. ukusa, Italija, domovina *espresso* i *cappuccina*, na evolucijskoj je crtici nedvojbeno ispred drugih. Razliku velikim dijelom treba zahvaliti milanskom inženjeru Bezzeri, koji je početkom prošlog stoljeća izmislio stroj koji bismo mogli opisati kao ekspres-lonac za kavu, koja pod pritiskom cijedi koncentrat crvenih bobica. U međuvremenu ispečenih i samljevenih, naravno! No u toj istoj Italiji forma ili ritual ostao je prilično zanemaren.

24..

Drugim riječima, kafići odgovaraju benzinskim crpkama za ljude. Uletiš i na brzaka, s nogu i u dva gutljaja, popiješ kratki *espresso*.

Što se pak tiče kofeinske povijesti na sjevernoameričkom kontinentu, ona se sigurno ne može pohvaliti europskim sofisticiranim sadržajem, pa ni formom, premda treba priznati da u posljednjem desetljeću bilježi nagli i potpuno originalan razvoj. Do prije dvadesetak godina, točnije sve do povjesne prekretnice u obliku Starbucksa, jedinu kavu koju si mogao popiti u Americi rado sam definirala kao "tamnu tekućinu za ispiranje crijeva", apsolutno bez okusa (mogla se mjeriti samo s francuskom?), koja ti je u ruke dolazila u golemim kartonskim čašama. Taj polulitarski vrući klistir, osim nepobitnih medicinskih svojstava, nije služio baš ničemu, ni užitku, ni stimulaciji adrenalina. Pa čak ni druženju, s obzirom na to da se rijetko pio kod kuće, a kafići nisu postojali. "Lijek" se satima srkao po ulicama, autobusima, klupama, uredima.

Nakon toga na kofeinskoj crti vremena slijedi renesansa u instant varijanti. Rađa se crni liofilizirani prah koji je bilo dovoljno umiješati u vodu ili mlijeko. U prvim pokušajima tekućina domaćin morala je biti vruća kako bi se smeđa zrnca rastopila. Današnja tehnologija pak toliko je napredovala da dopušta da napravimo Nescafé i s kockicama leda. To su renesansno rješenje Amerikanci pili u kućama i uredima, dok je po domovima počela era filtera. Mumificirane primjerke iz toga povjesnog razdoblja moguće je pronaći u svakoj, ali baš svakoj, motelskoj sobi u Americi. Vrčić za filter-kavu uredno složen na stoliću do umivaonika. Pristar (vjerojatno i neupotrebljiv), prašnjav, napola zagorio ili rastopljen, fosiliziran u kamencu.

25

Nakon toga, polovicom devedesetih, na scenu stiže američki Robespierre pod imenom Howard Schultz, nakon kojega ništa više neće biti kao prije. S njim povijest kave ulazi u moderno doba. Nasreću, ambicije gospodina Schulta daleko su premašivale onu da postane vlasnikom kafića, pa tako nakon boravka u Europi, a osobito nakon iluminirajućeg iskustva talijanskog doručka s kapučinom, odlučuje da sličan doživljaj učini pristupačnim i ostalim sunarodnjacima. U rodnom Seattleu otvara prvi kafić Starbucks, u kojem se, osim purgativne američke splaćine, mogao popiti izvrs..., dobro nemojmo pretjerivati, dobar *espresso*. A, što je možda još važnije, njegov kafić imao je šank, ali i nekoliko manjih stolova za socijalizaciju. I nevjerojatno je što se otad dogodilo! Kafić za kafićem, gospodin Schultz danas se može pohvaliti s više od 25 tisuća Starbucksa širom svijeta!

Zašto se ništa slično nije dogodilo u Europi, koja obiluje kreativnošću i lokalnom tradicijom? Osim početnog problema da u nas "otvoriti kafić" znači vrhunac karijere, a "otvoriti dva" već loše miriše, vrlo je vjerojatno da gospodin Schultz na Starom kontinentu nikada ne bi postao revolucionarom. Američko je tržište golemo, bogato i prilično homogeno. Dovoljno da u bilo kojem od tisuću američkih Starbucksa možete pojesti isti sendvič ili kekse, dobiti jednaku kvalitetu kave u istoj čaši, gledati u iste postere, eventualno slušati istu glazbu.

Grozno? Ni manje ni više nego ispijanje kave svakog dana u isto doba u istom kafiću ispod kuće. Zar ne?



KAKO
UMIJEŠTITI
INTERESIO

Moja prva sjećanja vezana za pripremu tijesta sežu u razdoblje negdje oko pete ili šeste godine. Iza zgrade u kojoj sam stanovala, točno na kraju zemljanog puta, uz rub asfalta, uvijek bi se nakon kiše stvorila velika lokva. Uostalom, one uvijek nastaju na jednome te istome mjestu.

Dotična lokva bila je dublja od uobičajenih, pa time i izdržljivija, te je katkad suncu trebalo dva do tri dana da je potpuno isuši. Nisam joj mogla odoljeti i redovito bih gumenom čizmom mjerila vodostaj. Blatnjavi prsten ostajao bi na sjajnoj gumi. Svakog dana novi, obilježen sve niže i niže, dok se zemlja ne bi vratila u svoj prvobitni, suhi i vodoravni oblik, tu i tamo izbušen rupicama, tajnim prolazima kišnih glista.

Osim za mjerjenje vodostaja, lokva je služila i za izradu "tijesta". Iskopala bih drvenim štapićem ili vrhom kišobrana rupicu, pa je kanalom povezala s lokvom. U njoj su, miješajući zemlju i vodu, nastajala moja prva blatnjava tijesta. Kao i otkriće osnovnog pravila: više vode — rjeđe tijesto, manje vode — gušće tijesto.

Desetak godina poslije, kad sam prerasla gumene čizme, poriv za miješanjem blata zamijenila sam jestivijom varijantom. Počela sam s brašnom i vodom.

Jednostavno tekuće ili lijevano tijesto, uz iznimku jaja na oko, bilo je prvi kuharski izazov. Usudila bih ga nazvati slovom *a* kuharske abecede, matičnom stanicom s bezbroj mogućnosti.

Podatne prirode, spremne da se prilagode svakom obliku i prihvate bilo koji nadjev, palačinke su prve na top-ljestvici deserta od lijevanog tijesta. Svatko ima svoje

omiljene, prema načinu pripreme (slane, slatke, s različitim vrstama brašna), vrstama nadjeva, umjetničkom dojmu (naslagane, rolane, trokutaste). Svojim različitim formama, nadjevima i imenima izborile su svoje mjesto pod suncem u gotovo svakom podneblju.

Uzmimo jedan od najpoznatijih primjera — francuske *Crêpes Suzette* (ženstvena li imena!) koje je prvi pripremio francuski kuhar Henri Charpentier, 1895. godine. Probajte ih, nemaju punjenje, nego su prelivene umakom od naranče i konjaka, najbolje likerom Grand Marnier. Čim ih maknete s vatre, trebalo bi ih flambirati! Hm... Ako se tog dana osjećate lavovski, ne oklijevajte, nego uzmite upaljač. No prije toga zavežite kosu!

Vraćajući se procesu pod radnim nazivom "od lokve do tempure", možemo ga smatrati zaključenim u trenutku kada sam svladala prženje. Lijevano tijesto rijetko se peče i uglavnom prži, što ga čini još privlačnijim. Imam prijatelja koji je izjavio da bi mogao pojesti i don od cipele, ako ga se umoči u tijesto i isprži. Slijedeći tu teoriju da uopće nije važno što je "u šlafroku", uspjela sam zakletim povrćemrcima uvaliti brokul "tempura style".

Moja sljedeća ljubav među tijestima je — prhko! Za pitu od jabuka dala bih sve biskvite s praškom za pecivo ovog svijeta. Volim što se prhko tijesto ne mijesi samo zbog svog okusa nego i za, recimo, arhitektonske svrhe. Njime se oblaže kalup, ali i pokriva nadjev. Ono često postane školjkom, pokrivalom, košaricom, čašom.

Oko izrade prhkog tijesta ima mnogo legendi i malo pravila. Prvo i osnovno je da se priprema s mnogo, ali stvarno mnogo, masnoće. Odnos brašna i masnoće trebao

bi iznositi 2 : 1. Strah da bi tijesto moglo biti premasno definitivno mi je pomogao riješiti francuski slastičar Michel Roux. U svojoj knjizi *Pastry* u izradi prhkog tijesta upotrebljava dekagrame maslaca, kao da je riječ o obranom jogurtu. Ako pak, ni nakon profesionalnog uvjeravanja, ne možete zamisliti da svu tu gomilu maslaca stavite u jedan jedini kolač, možete se odlučiti za omjer 3 : 1. U tom slučaju potrebno je dodati jedno ili više jaja, žumanjaka, vrhnja ili hladne vode.

Prvo što s pripremljenim prhkim tijestom treba raditi, jest upoznati ga s jabukama. Bilo kako bilo, pita od jabuka, okrugla, četverokutna, pokrivena, okrenuta, jedna je od najdražih slastica. Ili, kako iskusna zločesta vještica objašnjava Snjeguljici, milujući otrovnu voćku, "Draga moja djevojko, nije pita od borovnica, nego pita od jabuka muškarcima najdraža".

I, napokon, dizano tijesto! Moje poštovanje prema kruhu ide mnogo dalje od ljubljenja stare i pljesnive korice prije nego što je bacim u smeće. Uvjerena sam da izrada kruha treba ući u školske programe. Svatko, ali baš svatko, trebao bi znati umijesiti i ispeći kruh.

Moja mama nije mnogo kuhala, ali je obvezno pekla kruh. I to subotom, kada sam kao tinejdžerica odlažila u diskop i vraćala se oko dva-tri ujutro. Na stubištu bi me dočekao neodoljivi miris. Tiho, da nikoga ne probudim, sjela bih za kuhinjski stol i izvadila maslac iz hladnjaka. Šnitice hladnog maslaca polako bi utonule u mlako tijesto i nestale. Ostajao je samo miris po masnim prstima. Smazala bih cijelu štrucu. I, usprkos savjetima iz narodne medicine, ujutro me nikad nije bolio trbuš.

I sama sam rano počela s kruhom, već u svojim dvadesetima, čim sam otkrila da je kuhinja, a pogotovo miješenje, lijek za svaku vrstu duševne boli. Tijesto može podnijeti razvlačenja, udarce, gnječenja i uvijanja i odgovoriti najhrskavijom koricom.

Najjednostavnije je s osjećajem bijesa. Kao i inače s burnim, ne isključivo negativnim osjećajima, kojih se zbog vlastitog zdravlja i mira moramo što hitnije riješiti. Kad poplavi kupaonica, razbijemo čašu najboljeg servisa, izgubimo rukavicu ili po stoti put zamolimo ukućane da svoje čarape spremaju u košaru s prljavim rubljem, kuhinja može pomoći. Poludim, pa ispečem palačinke, kaže moja susjeda.

Trenutačno se nastavljam baviti prirodnim kvascem. Pretpostavljam da on označuje neku vrstu incijacije, ulazak u kategoriju gastronomistika. Prirodni kvasac (*sourdough*) ne zahtijeva nikakvu posebnu fizičku kondiciju, pa ni dugogodišnje iskustvo, nego samo mnogo, mnogo strpljenja. Uspjeti "uzgojiti" svoj prirodni kvasac kontemplativan je proces. Dolazi u paketu s jogom, meditacijom, tai chijem.

Sjećam se da su prvi pokušaji bili poražavajući, misirali su na kiseli kupus više nego na osnovnu ljudsku namirnicu. Pitala sam internet, pitala sam proizvođače brašna, pitala sam prijatelje, pitala sam *pizzamakere*, svi su odgovarali da nema pravila, nego da je sve stvar "osjećaja". Odgovor koji mrzim.

Izazvana starom Pollanovom knjigom *Cooked* i prisilnom izolacijom zbog pandemije, odlučila sam opet pokušati. Prvi kvasac umro je još u povojima. Pričekala

sam nekoliko tjedana, duboko udahnula i krenula... Hranila sam ga i čuvala opsjednutošću prvorotkinje. Rastao je iz dana u dan sve brže i sve više. Ujutro sam se budila i otvarala mikrovalnu, koja je postala nekom vrstom inkubatora, te se radovala svakomu novomu kubičnom centimetru.

Desetog dana sam odlučila nešto ispeći. Nisam izabrala običan kruh, nego brioše s marmeladom i čokoladom. Prije nego što sam ih gotove izvukla iz pećnice, prošlo je 24 sata! Nevjerojatno mnogo za nestrpljivo stvorene poput mene!

Ponosno sam podijelila svoje brioše susjedima u zgradu. Svi su bili oduševljeni, osim što su se raspitivali o uzgoju prirodnoga kvasca i ponajprije pitali "zašto?". Zašto je prirodni kvasac bolji? Je li razlika u okusu? Probavljivosti?

Zapravo, na posljednje pitanje ne znam odgovor. Mogla bih odgovoriti da je ukusniji, da ne napuhuje, da dulje ostaje svjež, da je zdraviji, ali nijedan od tih razloga nije mi najvažniji. Uspjeti u naizgled nemogućoj misiji, to je to!

Ima jedan slatki kruh koji se peče samo na otoku Korčuli za blagdan Svih svetih. Mamina sestra, teta Marija, svake ga je godine slala poštom zajedno s maslinovim uljem, bademima, suhim smokvama i narom. Navodno potječe iz Napoleonova doba. Peče se u spomen na one kojih više nema. Još je tajna zašto se zadržala na tako ograničenom prostoru. Za pripremu lumblije upotrebljavaju se sastojci koji su pri ruci upravo u to godišnje doba.

34.

LUMBLIJA PREMA TETI MARIJI
POGODNA ZA SLANJE POŠTOM

Sastojci za 5 do 6 manjih kruščića:

1 kg mekog brašna
150 g šećera
100 g mljevenih badema
50 g suhih grožđica
50 g suhih smokava
120 g maslinova ulja
150 g varenike (sirupa od mošta)
50 g lozovače (maraskina ili neke druge rakije)
– sol, cimet, muškatni oraščić, klinčić, vanilija, korica limuna, anis
– vode prema potrebi

1. Razmrvite kvasac i rastopite ga u malo mlake vode uz dodatak žličice šećera i žlice brašna, pa ostavite pokriveno da nabubri.
2. Suhe grožđice i smokve operite i nasjecajte, pa prelijte lozovačom, a bademe sameljite nakrupno.
3. U veliku posudu stavite prosijano brašno, sol, šećer, bademe i začine u prahu. U sredini napravite udubljenje i u njega stavite nabubreni kvasac.
4. Dodajte vareniku i suho voće s lozovačom, pa umijesite srednje tvrdo tjesto dodajući mlake vode prema potrebi.

35

-
- . 5. Na kraju polako dodajte ulje.
 - . 6. Mijesite dok ne dobijete glatko, elastično
tijesto.
 - . 7. Vratite tijesto u zdjelu, pokrijte i osta-
 - vite na toplu mjestu dok ne udvostruči
obujam (oko dva sata).
 - . 8. Premijesite tijesto na podlozi koju ste
pobrašnili, pa ga podijelite na pet ili šest
dijelova.
 - 9. Oblikujte okrugle kruščice te ih stavite
na nauljeni lim ili papir za pečenje
i pustite da se dižu oko jedan do dva sata.
 - . 10. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 stup-
njeva oko 45 minuta.
 - 11. Izvadite iz pećnice i nakon desetak mi-
nuta premažite varenikom razrijeđenom vodom,
pa pospite šećerom.
 - .
 - . Lumblija može trajati tjednima, jer ne
..... sadržava ni mlijeko ni jaja (za vegane!).
 - . Najbolja je kad se dobro osuši, pa reže na
tanke šnите i umače ujutro u kavu, a navečer
u vino.
 - .
 -
 - .
 - .
 - .
 -



Švedski hotel za kvasce

Švedska je zemlja koju mnogi doživljavaju kao raj na zemlji ili barem nešto što mu je najsličnije. Mojih nekoliko dana u Stockholmu nije me uspjelo potpuno uvjeriti u to, ali mi je svejedno pružilo sliku kulturne i brižne države. Sve što je u čovjekovoj moći stavljen je na raspolaganje zajednici. Dječjih je igrališta napretek, kuće se šepure u sjajnim fasadama, automobili se parkiraju na parkiralištima, redovi pred blagajnama strpljivi su. Sreća građana najviši je zajednički cilj.

U tom carstvu *welfarea*, a zar bi moglo drugčije biti, svatko ima pravo na ljetovanje! Radni ljudi, djeca, starci. Kako bi svi mogli uživati u zasluženom odmoru, organizirani su hoteli za kućne ljubimce, izmišljeno je sezonsko zanimanje "osobe koja zalijeva cvijeće" (ako za to već ne postoji susjed) i one koja obilazi nemoćne roditelje. A kako bi odmor bio potpuno bezbrižan, vjerovali ili ne, izmišljeni su i hoteli za kvasac!?

Za dvadesetak eura na tjedan pekarnica Urban Deli u Stockholmu, ne znam nosi li još isto ime, i novootvoreni sličan hotel na aerodromu Arlanda, brine se da vaš prirodni kvasac održi živim dok ste na godišnjem odmoru. U tim "hotelima za kvasce" gosti se spremaju u staklenke, koje, osim broja, nose ime vlasnika i broj dana provedenih na ljetovanju.

Sjećam se da su se na nazužem bijelom zidu pekarnice kafića Urban Deli nalazile police sa staklenkama od desetak centimetara te didaskalijama o vremenu nastanka

i vlasniku/njegovatelju kvasca. Određeni broj staklenki bio je preuzeo ulogu urne, jer se donedavno živi kvasac bio pretvorio u suhi sivi gips.

Prodavačica mi je ponosno otkrila da je među najpoznatijim gostima hotela bio jedan stogodišnjak i jedan Amerikanac! Hm, vidiš vraga...

Švedani, i općenito Skandinavci, veliki su ljubitelji kruha i sve ih više, osim što ga priprema u kućnoj radnosti, upotrebljava prirodni kvasac koji su sami izradili ili pak naslijedili od prijatelja i rodbine. Riječ je o nekoj vrsti "lanca svetog Antuna", naime, s vremenom se obujam kvasca povećava, a ako vaše potrebe ostaju iste, morate ga ili bacati ili darivati. Tako se dogodi da u obitelji kruži kvasac praunuk praunka rođena prije nekoliko desetaka godina. Među štovateljima takvi se primjeri spominju sa strahopoštovanjem.

Za one koji ne znaju, prirodni kvasac nastaje mijesanjem vode, brašna i eventualno mrvice šećera ili meda. Nakon toga ga treba "hraniti" u određenim intervalima, dodajući vode i brašna. Uz pravilnu njegu, može vam služiti beskonačno i postati dijelom oporuke!

KAKO

SKUTAĆIT

PAŠTAŠUTU

BOJJE, OO
JAHJANA



Kuhanje počinje stavljanjem lonca s vodom na vatru.

Prije nego što sam se usavršila u toj radnji, morala sam naučiti dvije osnovne stvari, da voda brže proključa: prvo, ako je neslana i, drugo, ako je lonac pokriven. Količina soli, koja se doda tek kad voda proključa, individualna je stvar. S vremenom sam otkrila savršen omjer između moje šake i velikog lonca u kojem kuham tjesteninu. Sigurna sam da i vi imate inkorporiranu mjeru za sol, a ako nemate, brzo ćete otkriti koliko soli morate staviti na dlan kako bi voda u loncu bila slana taman koliko treba.

U tih nekoliko minuta potrebnih da voda zakuha odlučujem što želim jesti. Povrće, krumpir, leću, rižu ili tjesteninu. U većini slučajeva završim na posljednjemu. Tjestenina je najjednostavniji i najjeftiniji put do sofisticiranog užitka. Kad je ubacim u lonac, ostaje mi onih desetak minuta, koliko joj treba da se skuha, da razmislim s čim je želim udružiti. Samo maslinovo ulje i parmezan, možda krušne mrvice, masline, rajčice, tunjevina, tikvice, luk, svježi sir, cyjetača...

Kad sam prije mnogo godina počela živjeti u Italiji, savjet moje nove priateljice glasio je — ne možeš živjeti ovdje, ako ne znaš kuhati tjesteninu! Moji prvi pokušaji bacali su Talijane u očaj. Prekuhan, preslano, prezačinjeno. Pokušavali su mi objasniti da tjestenina nije filozofija, da se opustim, ali ponajprije da se držim one “sto manje, to bolje”. Manje češnjaka, manje sira, manje vrhnja, manje kuhanja. U rekordnom sam vremenu postala pravi “pasta fan”, ovisnik o škrobu iz tjestenine. Uvjerila sam se da, ako i deblja (premda sumnjam), i dalje je nezamjenjiva na

velikim druženjima, omiljena i jeftina, pogodna za mili-jun kombinacija, te, što je najvažnije, stvarno popravlja raspoloženje! Mnogi su mi priznali da kad krenu na jednu od onih nehumanih proteinskih dijeta, u roku od samo 48 sati pozločeste i preobraze se u čudovišta. Zato me ono *low carb* (niski postotak ugljikohidrata), kojim u Americi označuju sve, od voćnih sokova do menija u restoranu, plasi i podsjeća da trbušić mogu svakomu oprostiti, ali ne i mrzovolju!

Sintagma *al dente* sveti je totem svakog Talijana, odmah negdje uz mamu i nogomet. Neprevediva, provlači se kroz jezike u svojem izvornom obliku, a u slobodnom prijevodu glasi da tjestenina ne smije biti prekuhanata, gnjecava i mekana poput kašice, nego ju je potrebno žvaknuti. Kuhanje suhe tjestenine traje između 8 i 14 minuta, ovisno o obliku. Ja gasim minutu ranije, ali to je stvar ukusa. Tjestenina se ne smije tužno opustiti na vilici, nego drsko zadržati oblik. Najdragocjeniji savjet kod kuhanja tjestenine jest da, prije nego što ju procijedite, stavite sa strane šalicu vode u kojoj se kuhala.

Tjestenina se nikako ne smije ispirati nakon kuhanja, osim ako s njom ne pripremate hladnu salatu. Umaka bolje da je manje nego više. Češnjak koji namjeravate staviti u umak nemojte gnječiti ni sjeckati, nego ga cijelog stavite u tavu s uljem i poslije maknite. Tajni *umami* sastojak koji će obogatiti gotovo svaki umak, jesu slani inćuni, zagrijani na vrućem ulju i zgnječeni vilicom.

Ocijeđenu tjesteninu odmah stavite u veliku tavu u kojoj se nalazi vrući umak ili u zdjelu s umakom koji se ne kuha. Pomiješajte odozdo prema gore, s dvije velike

žlice. Budite nježni. Imajte na umu da i nakon cijeđenja tjestenina nastavlja upijati tekućinu, pa ćete vjerojatno trebati dodati malo vode od kuhanja koju ste sačuvali. Tako se tjestenina neće slijepiti niti će ostati suha.

Talijani vrlo ozbiljno shvaćaju klasifikaciju tjestenine na kratku i dugačku. Za sve ostale riječ je o besmislu. Instituti za analizu tržišta sve su donedavno objavljivali rezultate prema kojima su špageti bili na prvome mjestu. Nova istraživanja pak otkrivaju da je već neko vrijeme na prvome mjestu kratka tjestenina, razne *penne*, *farfalle* i *fusilli*. Navodno zato što ih je lakše nabadati vilicom.

Oblik tjestenine nije samo estetski važan, nego se tiče "pravila nad pravilima", točnije, da dugačka tjestenina ide s tekućijim umacima jednolične tekture i plodovima mora, a ona kratka s gušćim umacima s komadićima mesa, povrća, sira i sličnim. Većini se opsesija u izboru sadržaja — forme može učiniti pretjeranom, ali kad jednom kušate pravu Normu s *rigattonima* ili ragu s *tagliatellama*, više nikad nećete otvoriti kuhinjski ormarić i zgrabiti prvi omot tjestenine koji vam se nađe pod rukom. Ako trebam izabrati savršenu namirnicu koju želim sačuvati za buduće generacije, bez dvojbe biram špagete!

Sirovi špageti i njihova forma, zatvoreni u dugačkoj kutiji, rasuti po stolu u paralelnim linijama ili rascvjetani u loncu kad ih gledamo odozgo, jesu "gastro zen". Savršeno uska i dugačka linija krhkog štapića kuhanjem se pretvara u mekane i podatne trakice. Nijedna druga tjestenina ne doživljava sličnu transformaciju. Oni su vrhunac talijanskog dizajna. Ništa prije i poslije nije se pokazalo tako uspešnim. U bilo kojoj reklami za lonac, kuhinju,

talijansku hranu ili umak nalaze se špageti. Jednako je u filmskim scenama u kojima treba pokazati ljubav prema hrani i uopće ljubav. Sjećate se scene u kojoj Maza i Lunjo jedu istu trakicu špageta dok im se njuškice ne spoje u poljubac? Ili one s Albertom Sordijem, u kojoj se, uprkos želji da postane pravim Amerikancem, s užitkom baca na tanjur prepun špageta? Ili reklame za grudnjake Wonderbra s Evom Herzegovom u donjem rublju i pregaći, pred loncem sa špagetima i natpisom "Ne znam kuhati. Je li to problem?". I njihovo jedenje iskače iz uobičajenih glagola poput srkanja, rezanja, nabadanja. Samo se špageti uvijaju. I to uvijanje za mene (protumačite to kako želite!) posjeduje seksepil s kojim se ne može usporediti ni zapaljena cigareta među njegovanim prstima ni prekrizene gole noge. Mali Talijani uče jedenje špageta kao što mali Kinezi uče upotrebu štapića. Postoje određeni pokreti prstima koje treba vježbati i vježbati kako bi postali savršeni konzumenti špageta.

Osim estetskih razloga, špagete biram i zato što su osnovni sastojak nekih od najboljih recepata na svijetu, često pripremljenih s tek nekoliko svima dostupnih namirnica. Špageti s rajčicom i bosiljkom (prema mojoj mišljenju, najsavršenije jelo na svijetu!), s češnjakom, maslinovim uljem i čili-papričicom (*aglio, olio e peperoncino*), s inčunima i krušnim krvicama, s maslacem i parmezanom. A, da ne spominjem "rimsku svetu triologiju": carbonara, caccio e pepe, amatriciana. Jedan od najekonomičnijih recepata s tjesteninom svakako su siromaški špageti s krušnim mrvicama. Originalni naziv glasi — *pasta cu ra muddica*. Podrijetlom su sa Sicilije i Apulije, ali se pripremaju i u Dalmaciji.

.....
.. ŠPAGETI S KRUŠNIM MRVICAMA
.. ZA DANE PRAZNOG HLADNJAKA

.. Sastojci za 4 osobe:

- 350 g špageta
.. 4–6 šnita kruha (može i staroga)
.. 4 režnja češnjaka
.. 4 žlice svježe naribana ovčjeg sira
.. (pecorino romano)
..... – sol, sjemenke čilija, suhi origano,
.. maslinovo ulje, 2 slana inćuna
.. (po želji i ako ima)
- .. 1. U kipuću slanu vodu stavite špagete i ku-
..... hajte ih prema uputama.
.. 2. U međuvremenu razmrvitte pulpu kruha na
.. komade ne veće od pola centimetara.
.. 3. U širokoj tavi zagrijte pet do šest žlica
.. maslinova ulja, malo sjemenki čilija i rež-
..... njeve češnjaka u komadu te po želji dva
.. slana inćuna, koje ćete zgnječiti vilicom.
.. 4. Nakon minutu-dvije dodajte komadiće kruha,
.. te ih pržite da postanu hrskavi. Dodajte im
.. žlicu suhog origana. Polovicu prženih mrvica
..... izvadite iz tave.
.. 5. Kad su špageti kuhanici, uzmite šalicu vode
.. od kuhanja, procijedite ih i vratite u tavu.
.. Promiješajte i po potrebi dodajte vode od
.. kuhanja tjestenine.
-

..... 6. Pospite ostatkom prženih mrvica i nari-
banim ovčjim sirom te odmah poslužite.

Dragocjeni nusproizvod

Sva sreća da Talijani nisu najbolji u stranim jezicima. U ovom slučaju to će ih poštediti diplomatskog incidenta i nepotrebne ljutnje.

“Stavite tjesteninu da se kuha u malo hladne vode!”, glasio je naslov u New York Timesu. Slijedio je članak koji podučava čitatelje kako skuhati špagete u “ekoverziji”. Prijedlog, ili provokacija, stigao je iz pera i kuhače Harolda McGeeja, *chefa* i znanstvenika.

Harold je svoju tezu potkrijepio empirijskim dokazima. Nakon nekoliko pokušaja, došao je do zaključka da je uobičajna količina vode, tj. oko tri litre, na pola kilograma tjestenine pretjerana te da isto vrijedi i za vrijeme kuhanja. Izračunao je da ako Amerikanci prosječno pojedu 500 tisuća tona tjestenine na godinu, nekoliko minuta kuhanja više ili manje nije nebitno. Naime, “ekoverzijom” kuhanja tjestenine moglo bi se uštediti od 250 do 500 tisuća barela nafte, odnosno deset do 20 milijuna dolara na godinu.

“Metoda McGee” u kuhanju tjestenine predviđa polovicu uobičajne količine vode, koja treba biti slana i — hladna. Tjesteninu treba povremeno promiješati. Tako cijelokupno vrijeme kuhanja ne bi trebalo bilo dulje od 15 do 18 minuta. “Kad sam dodao malo ulja, bila je posve u redu!”, zaključio je McGee te podsjetio da brojni *chefovi* tjesteninu kuhaju poput rižota, direktno u umaku, uz povremeno dodavanje vode ili temeljca.

Svoju teoriju Harold McGee predočio je dvjema ambasadoricama talijanske kuhinje u Sjedinjenim Državama, Lidiji Bastianich i Marcelli Hazan. “Moja bi se nona okrenula u grobu da to čuje”, izjavila je Lidia, “ali ja ću sigurno probati!” I Marcella Hazan, koja je Amerikancima otkrila tajnu *tortellina* i domaće tjestenine s jajima, spremno je pristavila lonac. Lidia je došla do zaključka da se količina vode može smanjiti za trećinu, ali nikako ne smije biti hladna, jer tjesteninu čini gumenom. Dakle, voda mora ključati. I Marcella se složila s manjom količinom vode, ali se također požalila da je cijelo vrijeme bila prisiljena miješati kako se tjestenina ne bi zalijepila ili ostala sirova. Dakle, budući da se u međuvremenu nije mogla posvetiti pripremi umaka, zaključila je da možda i jest riječ o uštedi energije, ali sigurno ne i vremena.

U svojem članku Harold McGee posebnu je pozornost posvetio vodi u kojoj se kuhala tjestenina. Izjavio je da je smatra odličnom, osobito ako je riječ o integralnoj tjestenini. Osim što služi za razrjeđivanje umaka, uz dodatak nekoliko kapi maslinova ulja i sama postaje umakom.

Voda u kojoj se kuhala tjestenina osobito je na cijeni u restoranima. Bill Buford, koji je iskustvo stekao radeći s nekoliko velikih američkih *chefova*, priповijeda kako se mijenja izgled vode u loncu za tjesteninu. Od bistre tekućine na početku večeri, postaje sve gušća i mutnija kako se povećava količina tjestenine koja se u njoj skuhala. Taj krajnji proizvod pri zatvaranju restorana izvrsna je okusa. Bill smatra da bi ga trebalo stavljati u boce i prodavati, jer ga nije moguće postići u obiteljskim kućanstvima, gdje se ne kuhaju tako velike količine tjestenine.

KAKO
POSEKATI
JUHICU

