

GALATEO ETIKETA PO ITALSKU

JAK ŘÍKÁ PŘÍSLOVÍ, KAŽDÝ KRAJ, JINÝ MRÁV. PODOBNĚ JAKO JAZYK, MENTALITA NEBO KULINÁŘSKÉ ZVYKLOSTI I ZPŮSOBY CHOVÁNÍ A ETIKETA SE LIŠÍ V KAŽDÉ ZEMI, A TO I V RÁMCI EVROPY. ČÍM DÁLE NA JIH, TÍM VÍCE PATŘÍ K VAŘENÍ A HODOVÁNÍ I POSPOLITOST A POHOSTINNOST. ZÁKLADNÍ ZNALOSTI (A ODLIŠNOSTI) ETIKETY SE MILOVNÍKŮM ITALSKÉ A STŘEDOZEMNÍ KUCHYNĚ A ŽIVOTNÍHO STYLU MOHOU JISTĚ HODIT. A PŘÁVĚ JIM JE URČENA NAŠE NOVÁ RUBRIKA GALATEO ČILI ETIKETA PO ITALSKU (PO STŘEDOMOŘSKU).

Itálie a vlastně celé Středomoří je oblastí proslulou svým uměním pohostinnosti. Je to oblast, kde mít doma hosty je takřka samozřejmé a pozvání přátel např. na talíř těstovin je běžnější než u nás pozvání na kávu. Italská a středomořská pohostinnost je příznačná svou srdečností a neformálností – jíst společně rovná se být společně. Zatímco jíst sám je považováno takřka za trest – neboť k jídlu patří pospolitost a dobrá nálada.

pozvání na oběd či na večeři

TEXT MONIKA MICHÁLKOVÁ, LUIGI VALENZANO ILUSTRACE MARKÉTA MICHÁLKOVÁ



Pohostinnost u slavnostní příležitosti se prožívá výjimečně i ve Středomoří, sváteční oběd nebo pozvání přátel na večeři je vždy dobrým důvodem k pečlivé přípravě i k určitému dodržování etikety. Zásadou číslo jedna by mělo být vždy a za každých okolností přijmout hosty tak, aby se cítili dobře. Biblické host do domu, Bůh do domu platí vždy a všude. K umění pohostinnosti pak patří cit pro patřičný stupeň formálnosti a dodržování etikety. Jinak se přijímá rodina, jinak přátelé a jinak společensky významní hosté.

Vezmeme si dnes na mušku dobrého hosta i hostitele po italsku, který by se nejspíš osvědčil v celé Evropě – vždyť pohostinnost po středomořsku milují snad všichni.

1 POZVÁNÍ se může odehrát mezi přáteli i ze dne na den, na plánovanou večeři by mělo být pozvání týden dopředu. Rodinné sešlosti vyplývají z rodinných zvyklostí bez pevných pravidel.

3 CHYSTÁME-LI SE NA NÁVŠTĚVU, věnujeme pozornost svému zevnějšku. Podle typu příležitosti by muži měli volit košili, popř. sako a kravatu. Ženské eleganci se meze nekladou, stále se zřetelem na druh příležitosti. Nezapomeneme na pozornost pro hostitele – přinést květiny paní domu, popř. čokoládové bonbony, nebo láhev dobrého pití pro pána domu je také součástí bontonu.



2 ČEKÁME-LI HOSTY, rozumí se samosebou, že si přejeme je přijmout v upraveném a čistém prostředí. (včetně toalety a koupelny s čistými ručníky a mýdlem). Při sestavování menu je dobře mít na zřeteli i vkus a toleranci hostů co se týče ingrediencí.

4 PŘIVÍTÁNÍ je srdečné, obnáší náznak objetí a políbení na obě tváře, což se užívá i mezi muži. Hosté se na návštěvě nevzouvají. To proto, že v jižních zemích je na podlaže většinou studená dlažba a boty jsou považovány za hygienickou ochranu. Poté, co hostitel pomůže hostům s odložením kabátů, pozve je dál k prostřenému stolu. Může také podávat na přivítání aperitiv ve stoje, s maličkostmi k zakousnutí, což vytváří příležitost k neformální konverzaci.

5 **PROSTŘENÝ STŮL** je symbolem pohostinnosti. Pouhý pohled na krásně prostřený stůl navodí slastný pocit a příslib hodování. K slavnostní příležitosti patří ubrus a kromě talířů, příborů a skleniček odpovídajících počtu podávaných chodů a vín by neměly rozhodně chybět ubrousky, karafa s vodou a pečivo, popř. sůl, pepř a olivový olej v patřičné nádobě.



6 Dobře vymyšlený **ZASEDACÍ POŘÁDEK** je zárukou úspěchu společného hodování. Pro rodinu není nutný, neboť vyplýne spontánně. Obvykle sedí hlava rodiny v čele stolu a naproti paní domu, ostatní si již vyberou, kdo chce mít koho blízko. V případě nerodinné návštěvy obecně platí, že napravo od pána domu se posadí nejvýznamnější žena z hostů, napravo od paní domu pak nejvýznamnější pán z hostů. Ostatní pokud možno tak, že se střídá muž a žena, s tím že se od sebe rozsadí dvojice (manželé). Zasedací pořádek by měl předvídát, kdo s kým mezi hosty dobře ladí. Nejdříve se posadí ženy, při usazování i vstávání od stolu podrží galantní muži ženám židli.



7 **SERVÍROVÁNÍ** je věcí souhry mezi pánem a paní domu. Pán se stará o nápoje a paní o pokrmy. Po otevření láhve vína pán domu ochutná jako první, poté nalije paní domu, dále ženám hostů, nakonec mužům a jako poslednímu sobě. Víno se nalévá jen do poloviny sklenice, nikoliv vrchovatě. Pán domu zahájí přípitkem. Připíjení je u formálních příležitostí jen symbolické (pozdvihnutím sklenice), neformálně je možno i cinkat sklenicemi. Paní domu nosí na stůl tácy s jednotlivými chody, ze kterých se servíruje hostům, nebo podává již připravené porce na talířích. Začíná u nejvýznamnějšího hosta a podává se vždy zleva.



8 **SPOLEČNÉ HODOVÁNÍ** je společenská událost a samozřejmě společná radost z degustace. Během podávání hlavních chodů (předkrm, první chod a druhý chod, dezert) zůstávají hosté u stolu. Výjimkou může být potřeba zakouřit si. Kouření u stolu není žádoucí, neboť není příjemné nekuřákům a každopádně ruší vůně a chuť. Mělo by se odehrávat v jiné místnosti, popř. na terase nebo alespoň u otevřeného okna – záleží na dohodě mezi hosty a hostiteli. Po skončení každého chodu se odklízí ze stolu teprve, až všichni dojí. Talíře se odklízí zprava.



9 **PO HLAVNÍM CHODU NÁSLEDUJE** sýr, ovoce a dezert a nakonec dezertní víno a káva, kterou je možno podávat i v salo- nu v pohodlných křeslech či na divanu.

10 **NÁVŠTĚVA KONČÍ** tehdy, když se hosté zvednou a rozloučí. Obratnou konverzací může vhodný okamžik odchodu návštěvy navodit i hostitel. Následující den je elegantní **poděkovat hostitelům** za příjemně strávený večer a pohostinnost. A popřípadě **pozvání oplatit**.

Singl v kuchyni



AMUSE-BOUCHE S MARINOVANÝM LOSOSEM

Marinovaný losos je lahoda, nabízím vám jednoduchý recept, který skvěle nahradí uzeného kupovaného a zároveň je méně tučný a zdravější.

- 1 filet ze zaručeně čerstvého lososa bez kůže
- 3/4 hrnku pískového cukru
- 1/2 hrnku mořské soli
- 1 citrón na plátky
- 1/2 pomeranče na plátky
- šťáva z 1/2 pomeranče



Smícháme cukr se solí a pokapeme pomerančovou šťávou, směs navrstvíme na filet z lososa ze všech stran. Navrch poklademe plátky citrónu a pomeranče a zabalíme nejlépe do potravinářské fólie a ještě do alobalu, aby šťáva při marinování nevytékala. Takto připravený balíček zatížíme a necháme v lednici marinovat dva dny. Občas obrátíme, aby se filet marinoval rovnoměrně. Po dvou dnech rozbálíme, důkladně omyjeme pod tekoucí vodou a máme hotovo. Filet nakrájíme na kostičky, zakápneme trochou šťávy z pomeranče nebo i citrónu dle chuti a naaranžujeme na lžičky.

Rada paní Singlíkové:

Neomezujte se jen na amuse-bouche, takto připravený losos se výborně hodí do salátů nebo do hráškové či brokolice krémové polévky.