

Pizza z venkovní pece

O jednom obzvláště vydařeném dni koncem září posbírám chrastí na zahradě a troufnu si rozdělat oheň ve venkovním *forno*. Najednou se za mými zády objeví Nonna. „Měla jsem strach, že tady hoří!“ Zasaťrá v kapse a vytáhne klíč od kůlny na zahradě, okolo níž jsem dosud opatrně našlapovala. Zvědavě nakouknu dovnitř. V kůlně je kompletní vybavení pro grilování! Vezmu do ruky velké pádlo. „Tímhle se strká pizza do pece. *Facciamo la pizza!*“ Vracíme se do kuchyně a z hladké mouky, sušeného droždí, olivového oleje a špetky soli zaděláme těsto na pizzu.

Zatímco mám ruce zalepené od těsta, rozdoutnávají se v mojí hlavě vzpomínky a přeskakují z Toskánska do Prahy stejně jako jiskry mezi větvičkami ve venkovní peci. Kolikrát jsem zadělávala těsto v pražské kuchyni? Snad tisíckrát, mám pocit, že tuhle prostou činnost vykonávám odpradáвна. Jednoduché úkony spojené

s přípravou kynutého těsta mě dokázaly v nejtěžších chvílích vrátit do duševní rovnováhy. Jakmile se dotknu mouky, uvědomím si, že je rozemletá z milionu drobných zrníček, představím si zlaté klasy a lány vlnícího se obilí, horké srpnové léto a rachot kombajnů. Pokud pro něco planu, tak pro kynuté těsto ve všech podobách. Není to těsto snadno přizpůsobivé módním vlnám, protože jeho základem je lepek, v těchto časech pronásledovaný armádou výživových poradců. Díky jedinečné vlastnosti lepku se mouka propojí s vodou v dokonalou, všestrannou hmotu, která je připravená vzít na sebe různé podoby. Při pečení, smažení, vaření, nebo dokonce napařování prochází kynuté těsto zázračnou proměnou. Chleba, pečivo, buchtý, koláče, knedlíky, lívance, koblížky... při jejich přípravě zaplaví kuchyni vůně vřelá jako objetí.

Kapitola *Focaccia, pizza, chléb a jiná speciální těsta* v knize *Italská kuchyně* Marcelly Hazan patří mezi mé nejoblíbenější. Obvyčné a úsporné těsto, staré jako lidstvo samo, si zaslouží úctu. Zažívám pocity svých předků, když vázali obilí do snopů, pravidelnými údery cepu oddělovali zrna od plev, jsem jednou z děveček drtících hladká zrna mezi kameny a vím, že v tom nejsem sama. Nonna cítí totéž. Když si vyprávíme o pokrmech provázejících naše dětství a já vzpomínám na vdolky se švestkovými povídky, Nonna na *panzerotti*, taštičky plněné mozzarellou a rajčaty, vyzařuje z našich vět zápal. Obě máme pro kynuté těsto zvláštní, nevysvětlitelnou vášeň a ta nás sbližuje.

