Modena – metropole dobré emiliánské kuchyně

Mám jednoho vzdáleného bratrance z Apulie, který si každoročně krátce před vánočními svátky vzpomene na náš příbuzenský vztah a pod záminkou, že mi chce po telefonu popřát „šťastné a veselé", mi učiní návrh: Pošlu ti své **orecchiette** a ty mi zase pošleš své **tortellini**. Každé léto, když trávím dovolenou na pobřeží jezera Conero, si moji sousedé od vedlejšího slunečníku nedají pokoj, dokud naše malá lázeňská skupinka modenské provenience nezorganizuje tradiční plážovou party s noky, salámy a parmezánem. A co se týče pití, je vyhlášen kategorický imperativ — pije se výhradně Lambrusco di Sorbara, ideální partner pro tyto gastronomické poklady.

Když cestuji po Itálii a pouštím se do hovoru s lidmi, často se mi stává, že jakmile protistrana odhalí můj nápadný modenský přízvuk, takřka automaticky dochází ke spuštění jednoho reflexu — v myslích mých náhodných společníků jsou evokovány ztracené gastronomické ráje a jejich fantazie se tryskem rozběhne v duchu proustovského „hledání ztraceného času". Ať už je téma diskuse jakékoliv, okamžitě se odchýlí od své dráhy a pustí se po kolejích zvídavosti, kterou želbohu nedokážu plně uspokojit, neboť vás můžu pohostit jen slovy.

Mám spoustu přátel, kteří, když jedou kolem, musí najednou přerušit cestu — a tak jako obyvatelé města Hameln nedokázali odolat čarokrásným tónům flétny krysaře, ani oni neodolají a musí sjet z dálnice. Ale ne proto, aby doplnili nádrž, nýbrž aby zaplnili svůj zavazadlový prostor lahůdkami, které často vozí nejen pro sebe, ale také pro své známé. Odjíždějí s autem až po okraj naplněným **tortellini**, šunkami, salámy, plněnými vepřovými nožičkami **zampone**, parmezánem, vínem Lambrusco a octem **balsamico**, těmito famózními „surovinami" kraje, jenž se zaslouženě pyšní pověstí gastronomického Eldoráda. Na tomto poli se Modenští ještě stále drží na špici, což platí stejnou měrou také pro výrobu luxusních sportovních vozů a keramických dlaždic a obkladů.

Vydejme se tedy na cestu do hlubin modenské kuchyně. Provede nás nejen zákrutami nesčetných gastronomických tajemství, ale poznáme také něco z historie, hospodářství a folkloru. Na jejím konci budete určitě znát lépe veškeré produkty a historii jedné bohaté ekonomiky a jedné výtečné kuchyně, v celé Itálii jedinečné svou schopností vystrojit kompletní a typickou hostinu počínaje předkrmem a konče dezertem a nabídnout menu, které je ve světě slavné tak jako rudé vozy Ferrari z Maranella či pestrobarevné keramické dlaždice a obklady z městečka Sassuolo.

Opravdu si Modena zaslouží titul metropole vyhlášené emiliánské kuchyně? Stojí ještě vůbec za to sjet z dálnice a dojet si do Modeny pro salámy vyrobené výhradně z pádského vepřového masa, pro Lambrusco vonící po fialkách a pro téměř stoletý ocet **balsamico**? Zkuste a uvěříte.

Pasta sfoglia

Základní recept na domácí nudlové těsto

Kdysi bývala jeho příprava prubířským kamenem pro děvčata na vdávání. Dnes už nebývá zvykem jej připravovat ručně, nýbrž pomocí kuchyňských přístrojů, a na výsledku je to znát: těsto je nespojené, těstoviny z něj připravené se špatně vaří a neabsorbují omáčky tak, jak by měly. V minulosti bývala pasta sfoglia *předělem mezi gastronomickou „rýžovou“ civilizací severní Itálie a civilizací založenou na těstovinách z tvrdé pšenice, dominující italskému jihu. Dnes získala právem místo na výsluní v tolik oblíbené středomořské dietě. Recepty na přípravu těsta se liší: počínaje hospodárnou, téměř pozapomenutou variantou, v níž se na každých 100 g mouky dává jedno až dvě vejce, a konče variantou bohatou, zmiňovanou v roce 1907 francouzským gastronomem Ali-Babem v knize* **La Gastronomie Pratique** *(česky* **Labužnická kuchyně**. *Autor v ní doporučuje použít 18 žloutků a trochu másla na každých půl kilogramu mouky. „Z těchto dávek připravíte výtečné* tagliatelle *nesrovnatelně jemné chuti,“ domníval se Ali-Bab.*

Ingredience pro 4 osoby

500 g hladké mouky 00 Extra
4 vejce
1 lžíce olivového oleje *extravergine*
sůl

Mouku nasypejte na vál, do středu udělejte důlek, rozbijte do něj vejce a začněte je špičkami prstů velmi jemně zapracovávat do mouky. Přilijte olej, podle chuti přidejte sůl a silou hněťte těsto. Pouze je-li třeba, přidejte do těsta trochy vody. Hněťte dále v pravidelném rytmu dalších asi 15 minut, dokud nebude těsto hladké, pružné a soudržné. Poté těsto válečkem rozválejte do šířky. Při válení si občas trochou mouky poprašte vál, aby se vám na něj těsto nelepilo. Těsto při válení často otáčejte, abyste ho rozváleli stejnoměrně a se stejným tlakem po celém jeho povrchu. Půjde vám to lépe, když kus těsta namotáte na váleček, nadzdvihnete, otočíte o devadesát stupňů a znovu položíte na vál. Rozválené těsto srolujte, znovu vyválejte a třikrát až čtyřikrát celý postup zopakujte. Výsledkem by mělo být perfektně hladké tenounké žluté těsto (o síle asi jeden milimetr i méně). Z těsta ze čtyř vajec by měla šikovná *sfoglina** dokázat vyválet kruh s průměrem alespoň 80 centimetrů. Méně zkušeným kuchařkám i kuchařům radím, aby si těsto rozdělili na dva až tři menší bochánky a rozváleli každý zvlášť. Zbylé těsto dejte stranou na talíř a zakryjte čistou bílou utěrkou. Z těsta lze připravit nejrůznější typy těstovin, které pak můžete podávat buď s rozličnými omáčkami a přílohami (na bázi masa, rajčat, hub či zeleniny), anebo v masovém či zeleninovém vývaru. Z válečku těsta můžete krájet dlouhé, různě široké těstoviny (počínaje *pappardelle* širokými dva centimetry či *tagliatelle* širokými jeden centimetr a konče tenoučkými *tagliatellini* širokými jen 2–3 milimetry) či těstoviny připravované pomocí klasického ručního lisu na těstoviny *torchio* (*gramigna, maccheroni* a *spaghetti*), nepravidelně krájené *maltagliati*, čtverečky (*quadretti*) či různě velké tvary na přípravu plněných těstovin typu *cannelloni*, *tortelli* či *tortellini*.

** Pozn. překl.: Dalo by se doslova přeložit jako „těstařka“; říká se tak profesionálním výrobkyním domácích těstovin.*

po rýži. Hotová jídla podávejte štědře posypaná strouhaným parmezánem či tvrdým sýrem *pecorino*. Má-li být pokrm ještě chutnější, doporučuji vám vařit těstoviny kratší dobu, aby byly více *al dente**, a potom je spolu s omáčkou, sýrem a pár lístky čerstvé petrželky prohřát na ohni. V zimě do omáčky namísto čerstvých rajčat použijte celá konzervovaná rajčata a pro lepší chuť přidejte také trochu rajčatového protlaku.

** Pozn. překl.: Výraz* al dente, *překládaný do češtiny „na skus", znamená, že těstoviny nesmí být mazlavé, rozvařené. Proto je při vaření hlídejte, často míchejte a občas ochutnejte. Okamžik, kdy musí jít z vody ven, poznáte podle toho, že po „nakousnutí" budou mít na řezu uprostřed malou bílou (ještě syrovou) tečku. Počítejte s tím, že scezené horké těstoviny se ještě chvíli dovařují neboli že tzv. dojdou. Proto uvádí-li recept, že těstoviny je třeba promíchat s omáčkou přímo v hrnci či na pánvi, musíte je slít, dokud jsou více* al dente.

Borlenghi

Křehké smažené placky

Ingredience pro 4 osoby

50 g hladké mouky
1 vejce
1 dl mléka
sůl

Vejce rozšlehejte ve vodě a mléce, přidejte mouku, sůl a umíchejte těstíčko, které by mělo být velmi řídké. Na prudký oheň postavte širokou pánev, kterou jste předem důkladně vymazali kouskem vepřové kůže (anebo v ní rozehřejte sádlo). Na rozpálenou pánev nalijte lžíci těstíčka a rychle ho rozetřete po celém povrchu pánve. Asi po 30 až 40 sekundách *borlengo* otočte a opečte ho i na druhé straně. Při této velmi delikátní operaci (pozor, *borlengo* je velmi křehký!) máte dvě možnosti: buď použijete kuchyňskou špachtli, anebo tenoučkou, dozlatova osmaženou vrstvičku těsta trhnutím pánve vyhodíte nad pánev a obrátíte. Po dalších 20–30 sekundách můžete tuto lahodnou křupavou *crêpe* podávat. V Itálii by se snad ještě v nějaké domácnosti našly tály, na kterých se kdysi tato křupavá pochoutka pekla a které pečení velmi usnadní. Jsou to velká kovová kola, na jedné straně s dřevěným držákem (v horských oblastech se nazývají *soli*). Tajemství správné přípravy spočívá v rychlém rovnoměrném rozlití téměř tekutého těsta po pánvi, aby se mohlo správně propéct. Čerstvě upečené *borlengo* se uprostřed posype špekem, najemno nasekaným spolu s česnekem a rozmarýnem, a nastrouhaným parmezánem (nejlépe pravý Parmigiano-Reggiano). Jí se přeložený na čtvrtinu, dokud je horký.

Pro dokonalé snoubení s vínem podávejte se sklenkou Lambrusco di Sorbara či Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Toto je varianta klasického těsta z mouky a vody, z něhož se připravují chutné, tenké a křehké placky, trochu připomínající silnější palačinky.
Borlenghi *jsou pokrmem typickým pro podhorskou oblast a východní svahy Apenin ležících v modenské provincii. Hotové* **borlenghi** *se ochutí směsí najemno nakrájeného špeku orestovaného s česnekem a rozmarýnem, přeloží a podávají.*

Od Mutiny k Modeně
Dva tisíce let historie

V době bronzové vzkvétala na modenském území civilizace tzv. **terramare** neboli prehistorických nákolních sídlišť budovaných na zamokřených pozemcích. Tyto domy s čtyřhranným půdorysem, postavené na plošinách nesených kůly, byly stavěny na pevnině, obvykle v blízkosti vodního toku, a byly vzájemně propojené cestami. Starobylé etruské jméno města – Mutina – možná pochází od pojmenování tohoto starého typu osídlení (od **mut**, což znamená „vyvýšené místo"). Etruskové kolonizovali Pádskou nížinu v 6. století př. n. l. a o tři staletí později ji postoupili keltským Galům a Bójům. Galská nadvláda skončila okolo roku 200 před n. l., neboť v té době se oblast dostala pod nadvládu Říše římské.

Již tehdy byla Mutina důležitou kolonií, za jejímiž hradbami častokrát vyhledaly úkryt oddíly římských legií v průběhu galských povstání. Její význam narůstal souběžně se stavebními pracemi na silnici via Emilia, k jejíž výstavbě došlo na popud konzula Emilia Lepida. Tato římská konzulární silnice spojovala již tehdy Modenu s dalšími velkými centry regionu a usnadňovala vojenské operace a převoz zboží. Bohatství města je nerozlučně spjato s touto silnicí, po níž byl pojmenován samotný region (Emilia) a jež je dodnes jednou z hlavních dopravních os v Itálii.

V následujících staletích Modena nadále vzkvétala a Cicero ji v roce 44 př. n. l. popsal jako „velmi věrnou a prosperující římskou kolonii". Právě v oněch dnech, těsně před smrtí Julia Caesara, se na této silnici odehrála epizoda, která měla změnit osud Říma: došlo zde ke střetu mezi Caesarovým místodržitelem Markem Antoniem a republikánskými konzuly. Skutečným vítězem této potyčky byl ale mladý Octavianus, Caesarův synovec a příští první císař nesoucí jméno Augustus. Mutina, která se v období svého největšího rozkvětu (1.–2. století n. l.) rozkládala přibližně na 700 000 metrech čtverečních a žilo v ní mezi 15 000 a 20 000 obyvateli (přibližně stejný počet obyvatel měly Pompeje), prožívala klidně první století císařství, ale nevyvázla bez úhony z válek, které se od 3. století rozhořely na Západě. V roce 387 n. l., v období zuřících občanských válek, projížděl přes via Emilia svatý Ambrož a města Modenu, Bolognu a Reggio popsal jako „zdechliny polorozbořených měst". A přesto zde právě v těchto letech žila osobnost předurčená k tomu, aby v následujících stoletích zosobnila naděje modenských obyvatel. Byl jí biskup Geminianus, který byl prohlášen za svatého a za patrona města již v roce své smrti (roku 397 n. l.). V epoše poznamenané častými pustošeními, způsobovanými přírodními kalamitami a nájezdy barbarů, Modenští několikrát prokázali, že víra v jejich světce a ochránce je pevná. Legenda vypráví, že Attilovi, králi Hunů, se nepodařilo dorazit k Modeně, protože svatý Geminianus ji ukryl pod příkrov mlhy. Ačkoliv nemáme důkazy, které by nám potvrdily, že by se Attilovy hordy v této oblasti pohybovaly, pověst by opravdu mohla mít pravdivé pozadí: mlha zahalující každoročně na podzim Modenu je vskutku hustá a neprůhledná a klidně by mohla město uchránit před nájezdem, když už ne Hunů, tak jiných barbarských hord, které po více než dvě století drancovaly celý italský poloostrov.

Ve starověku, mezi lety 500 a 700 n. l., byla Modena předsunutou hlídkou Langobardů, neboť ležela na hranici území ovládaného Byzantinci. Tehdy město postihovaly pravidelné záplavy z vod vylévajících se z břehů řek Secchia a Panaro. Město zůstalo opuštěné, neboť jeho obyvatelé se přesunuli směrem na západ a zde založili nové sídlo. Pouze biskup zůstal věrný starobylému osídlení, které již tou dobou ztrácelo svoji prestiž v nevyrovnaném souboji s benediktinským opatstvím v Nonantole. Nonantolské opatství založil svatý Anselm v roce 753 a stalo se z něj jedno z největších kulturních center regionu.

Na počátku 9. století se Modena stala součástí Říše římské. Došlo k tomu po vítězství franckého krále a prvního středověkého římského císaře Karla Velikého. Z nové situace dokázalo těžit právě biskupství, vždy připravené zaplnit prázdné místo a získat moc v rámci oslabeného císařství. V roce 892 byly biskupu Leodoinovi uděleny feudální pravomoci, což prakticky znamenalo, že se stává pánem města, které v těchto letech pomalu nastupuje cestu obnovy. Kolem roku 1000 se zostřily spory mezi modenským biskupem, tradičně zastávajícím pozice procísařské (reprezentované ghibelliny), a markrabětem z Canossy, zástupcem proticísařského proudu a zastáncem papežské moci (stoupenci papeže se nazývali guelfové). Modena se stala osudnou císaři Jindřichu IV., který zde v roce 1084 utrpěl porážku od markraběnky Matyldy z Canossy. Nebylo to však jen toto vítězství, které předznamenalo slábnoucí moc biskupství. Ve skutečnosti město prožívalo vlnu hospodářského růstu (jenž umožnil započít s výstavbou dómu) a přihlíželo zrození nové společenské třídy řemeslníků a obchodníků, nepřátelsky naladěné vůči feudálnímu zřízení a vztahům a nakloněné postupnému prosazování městské civilizace a vzniku městských komun.

Od roku 1177 si obyvatelé Modeny volili svoji vládu, ale teprve padesát let poté se biskup vzdal také svých politických pravomocí. V oněch letech přijímá Modena svůj znak, zlatý kříž v modrém poli, což byl společný symbol pro italská města, která patřila mezi přívržence

Lombardské ligy svobodných měst proti císaři Friedrichu Barbarossovi. Modena, která v podstatě sympatizovala s císařem, se připojila k lize, jež později Friedricha porazila v bitvě u Legnana.

Historie svobodného města Modena byla velice bouřlivá. Konflikty mezi papežem, císařem a komunami se proplétaly s nikdy neutuchající rivalitou se sousedními městy, především s Bolognou a Reggiem. Nejslavnější epizodou tohoto historického období byla bitva u Fossalty v roce 1249, kdy boloňští guelfové udělili lekci modenským obyvatelům, kteří byli spojenci krále Enza, syna císaře Friedricha II. Modena přešla na deset let pod boloňskou správu, zatímco král Enzo byl vězněn v Bologni na hradě, který po něm dnes nese jméno a který již panovník do své smrti neopustil. Na městské instituce působily ještě zhoubněji než vnější nepřátelé Modeny vnitřní boje, trvale zuřící mezi jednotlivými frakcemi. Teprve v roce 1288 nabídli představitelé nejvýznamnějších modenských rodin ferrarskému markýzi Obizzovi d'Este, aby se správcem a pánem Modeny stal on. Fakticky se Modena stává panstvím rodu Este až po roce 1598, kdy byl vévoda Cesare donucen předat panství papeži a přesídlit do Modeny z Ferrary. Z Modeny se tak stává hlavní město vévodství. Vojenské výboje získaly v této době Modeně další panství. Modena ovládla sousední Mirandolu, Correggio a Navellaru, jež do té doby byly malými samostatnými knížectvími. Tento málo rozlehlý státeček musel obratně balancovat v bojích mezi italskými a evropskými vlivy, což se mu dařilo se střídavými úspěchy. Přestože město bylo opakovaně okupováno cizími armádami (francouzskou v roce 1702 a rakouskou v roce 1742), dokázalo jim odolat a vydržet až do sjednocení Itálie. Ovšem s jedním, ale významným přerušením — řeč je o období, kdy se město dostalo pod napoleonskou nadvládu.

V roce 1796 bylo modenské vévodství obsazeno Napoleonem Bonapartem a stalo se součástí Cisalpinské republiky. Když Napoleon (v té době nejmladší francouzský generál v Itálii) poprvé dorazil do Modeny, byl jejími obyvateli oslavován jako osvoboditel. Modeňané při jeho vstupu zničili sochy příslušníků vládnoucího rodu Este a na piazza Grande vztyčili pomník Strom svobody (**Albero della Libertà**). Francouzská okupace se ale brzy ukázala být pro modenské obyvatele krušná. V bitvách s evropskými mocnáři, do nichž se Napoleon — nyní už jako císař Francie — pouštěl, museli Modeňané francouzské vojenské oddíly hostit vícekrát. Po vídeňském kongresu přešlo modenské vévodství do rukou Františka IV. Rakouského, který po své matce, císařovně Marii Terezii, zdědil také panství v Masse a v Carraře a získal tak důležitý přístup k Tyrhénskému moři.

Jenomže ne všichni byli s obdobím restaurace spokojeni. V roce 1831 selhalo osvobozenecké povstání vedené patriotem a karbonářem Cirem Menottim (Menotti byl později odsouzen k smrti oběšením). V roce 1846 se vévoda František po smrti svého otce stal Františkem V. Následujícího roku se mu podařilo mírovým traktátem získat a začlenit do svého panství také území Guastally, jež dříve patřilo pod spojené vévodství Parmy a Piacenzy. Modena tak dospěla na vrchol svého územního rozkvětu, ale v roce 1859, po druhé válce za nezávislost, byl vévoda nucen uprchnout. Obyvatelé Modeny se rozhodli podřídit se Viktoru Emanuelovi, budoucímu králi sjednocené Itálie.

První roky království byly poznamenány lidovými nepokoji, především ve venkovských oblastech, kde nájemní pachtýři a bezzemci žili tou dobou ještě v otřesně zaostalých podmínkách. Nastává epocha prvních stávek, socialistická strana postupně upevňuje své pozice. Po obtížných letech „Velké války" (která si jako první vysloužila přívlastek „světová") se socialisté dostávají v roce 1919 do vedení města. Ve stejném období se však také již začínají organizovat první skupiny fašistických provokatérů, které vyvolávají vážné incidenty. V těchto letech bylo pro celou Emilii-Romagnu charakteristické napětí mezi „rudými" a „černými", jež často přerůstalo v ozbrojená střetnutí. Období násilnictví zdánlivě skončilo s nástupem fašistů k moci, ale ve skutečnosti tomu tak nebylo. Bylo to předznamenání událostí, které měly teprve nastat za dvacet let, v průběhu německé okupace. Nejčernější stránka v moderní historii Modeny byla ale také její nejslavnější. Násilnostem nacistů a fašistů dokázala Modena odpovědět — ve městě a v celé provincii se začalo organizovat hnutí, které Modeně vysloužilo zlatou medaili za zásluhy v období rezistence.

V poválečných letech město a celá provincie zažívají ekonomický boom a nastává období blahobytu, které v dějinách města nemělo obdoby. Za úspěchem města stojí především malé až střední průmyslové podniky, které dokázaly na trh uvést světově jedinečné výrobky, jako např. automobily Ferrari a Maserati, a dále dobrá propagace a zhodnocování typických produktů tohoto regionu — za všechny zmiňme především keramické dlaždice a obklady ze Sassuola a textilní průmysl (pletáž a výroba košilí a košilovin) v Carpi.

Crescenta

Křupavé smažené kosočtverce z kynutého těsta

Ingredience pro 4 osoby

500 g hladké mouky
50 g droždí
50 g sádla
1 lžíce olivového oleje *extravergine*
1 lžička soli
1 dl mléka
sůl

Hladká mouka smíchaná s vodou – z naprosto jednoduchého postupu se zrodil jeden z typických receptů pádské kuchyně. Jak **crescenta***, tak* **gnocco** *se dodnes připravují jako za časů našich babiček. Z kdysi prosté snídaně či svačiny rolníků se dnes stal lahodný předkrm, který se, je-li podáván s výtečnými místními sušenými salámy, rázem promění ve velice rafinovanou lahůdku.*

Do mouky rozdrobte droždí, přidejte olej, sůl a přísady propracujte na pevné těsto. Potom z něj vypracujte kouli, přendejte ji na talíř, zakryjte utěrkou a nechte chvíli odpočívat. Válečkem těsto rozválejte na plát silný asi pět milimetrů. Vykrájejte z něj kosočtverce velké přibližně osm centimetrů, které osmažíte na nižší pánvi, v níž jste předem na prudkém ohni rozpálili sádlo. Jakmile *crescenta* zezlátne a nafoukne se, opatrně ji obraťte, vyjměte a nechte odkapat přebytečný tuk na papírové utěrce. Při smažení se vyhýbejte jiným tukům, než je sádlo, které je pro přípravu *crescenty* ideální. Díky němu budou kosočtverečky ze smaženého těsta správně nafouklé, křupavé a voňavé. *Crescentu* servírujte horkou, buď jako odpolední svačinu, či jako malé *intermezzo*, které lze nabídnout kdykoliv během dne. Chutná výborně s některým z nesčetných italských salámů (výtečně s lisovanými škvarky *ciccioli*), s parmezánem, s tvrdým ovčím sýrem *pecorino montanaro*, ale také se sýry čerstvými: např. s mazlavým *stracchino*, jemnou *crescenzou* či báječným, ale téměř nesehnatelným měkkým *squaqquarone* z oblasti Romagna.

Dokonalého snoubení dosáhnete se sklenkou Lambrusco di Sorbara či Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Erbazzone

Špenátový koláč

Slaný koláč, nazývaný také scarpazzone *(nářečně* scarpassòt *či* scarpazòun*) nebo* morazzone *(možná z latinského* moretum*, což byl starobylý slaný římský koláč plněný listovou zeleninou), má dlouhou tradici, sahající až k renesančním gastronomům Mastru Martinovi a Bartolomeu Sacchimu, kteří tento boloňský koláč (*torta alla bolognese*) zmiňují ve svých dílech* **Libro de arte coquinaria (1450)** *a* **De honesta voluptate et valetudine (1475).*** *Tyto selské koláče se zeleninovou náplní můžete nalézt i v jiných italských regionech (připomenu např. ligurský velikonoční koláč* torta pasqualina*), ale podle všeho se zdá, že* erbazzone *pochází z okolí sousedního Reggia a později se začal připravovat také v okolí Modeny, především v Campogallianu. Existuje rovněž jeho sladká varianta.*

Ingredience pro 4 osoby

1 kg špenátových listů
300 g strouhanky
200 g strouhaného parmezánu
100 g hladké mouky
100 g libové slaniny
70 g sádla
50 g másla
půlka cibule
1 stroužek česneku
4 vejce
sůl
pepř

** Pozn. překl.: Mastro Martino, kuchař na dvoře patriarchy akvilejského, autor kuchařského traktátu* Libro de arte coquinaria *z roku 1450, který přeložil humanista Bartolomeo Sacchi zvaný Platina a vydal v roce 1475 pod názvem* De honesta voluptate et valetudine.