



TISÍC DNŮ V TOSKÁNSKU

MARLENA DE BLASI

HOŘKOSLADKÝ PŘÍBĚH

OD AUTORKY BESTSELLERU

Večery v Umbrii

JOTA

A Thousand Days in Tuscany

Copyright © Marlena de Blasi, 2004

Translation © Daria Dvořáková, 2018

© Nakladatelství JOTA, s. r. o., 2018

ISBN 978-80-7565-339-0

TISÍC DNŮ V TOSKÁNSKU

MARLENA DE BLASI



JOTA / 2018

2

FÍKY A JABLKA NA ŠŇŮRCE

Už je druhý den ráno a já před chvílí usnula. A někdo energicky mačká na *così*, co musí být náš zvonek. Otevírám oči krajíci růžového slunce, které se cpe dovnitř mezi dvěma pláty krajkových záclon signory Lucciové a kropí naše propletené nohy novým světlem. Vypotácím se z postele a balím se do starého zeleného županu. Vychutnávám chlad kamenné podlahy, která mě na chodbě cestou k předním dveřím studí do nohou. Otevírám na skulinu a nacházím zablácenou umělohmotnou přepravku přetékaající cukinovými květy navlečenými na provázek a narovnanými do kytic. Není tam žádný lístek. Návštěva uvítacího výboru? Pátrám, kdo to přinesl, ale nikoho nevidím. Najednou mi dojde, že to musí být dárek od Barlozza. Odnáším úrodu do kuchyně, položím ji na odkapávač, kde květy vypadají jako zahrádka nějakého obra v domečku pro panenky. Proporce jsou neobvyklé, ale stejně to vypadá hezky. S Fernandem se míváme na schodech. Slyším jeho „*ma guarda che roba*, no to se podívejme“ při pohledu na květy a tápavé hledání konvice na espresso, zatímco já na sebe natahuju kratásy, nazouvám si sandály a křičím na něj dolů: „Co takhle si zaskočít na šálek *cappuccina*?“

Nahoře v Centrale nacházíme některé z našich pozdních hostů na stejném místě, na kterém jsme je opustili. Nebýt o trochu méně svátečních šatů, mohlo by se zdát, že vůbec nešli domů. O půl osmé ráno sedí tři nebo čtyři uprostřed hospůdky, popíjejí červené víno, obracejí do sebe *caffè corretto* a vítají nás na svém oblíbeném místě. S díky odmítáme víno i kávu pokřtěnou grappou, trváme na svém horkém napěněném mléce s náprstkem *espresso* a oni lomí rukama nad naší křehkou náturou.

Chceme mluvit s majitelkou hospůdky, abychom jí zaplatili za včerejší pohoštění. Vera, malá a podsaditá žena se světlýma očima ústřicové barvy, počítá u černého stolu u kuchyňských dveří účet a zve nás, abychom si přisedli. Sčítá hromádku útržků – na jednom stojí *due chili di pomodoro*, dvě kila rajčat, na druhém *affettati*, nakrájené uzené maso, ostatní jsem koutkem oka nedokázala přečíst – počítá nahlas, přidává čísla, vyškrtává chyby, znovu počítá nahlas a nakonec požádá Fernanda, aby si to přepočítal. Fernando všechny cifry sečte a výsledek jí podává. „*Ma è così tanto?*“ Není to nějak moc?“ diví se Vera. „*Contiamoci un'altra volta.*“ Vezmeme to ještě jednou.“ Fernando ji přesvědčuje, že to spočítal správně, a otevírá náprsní tašku. „*Senti, puoi pagare un pò ogni mese.*“ Heleďte se, můžeme to rozložit třeba na měsíční splátky,“ navrhneme nám a ústřičnými očima rozmrzele civí na načmárané cifry.

Účet za všechny ty *aperitivi*, *bruschette*, minimálně sto padesát smažených květů, *salame* a *prosciutto*, přinejmenším dvě kila *pici* a moře červeného vína nedělá ani tolik jako rychlý oběd *à deux* ve vinárně U Harryho. Mezi životními náklady ve městě a na vesnici je nebetyčný rozdíl. Snažíme se s Fernandem rozptýlit Veřinu stísněnou náladu. Vstupuje Barlozzo.

Má v sobě něco z Garyho Coopera a postupně zjišťuju, že Barlozzo přichází vždy v pravé poledne. Žádné zdvořilůstky, dokonce ani *buongiorno*, rovnou se zeptá, jestli jsem dala květiny na chladné místo. A také se dožaduje informace, jak je hodlám připravit. Říkám, že nejspíš udělám omeletu a zbytek osmažím jako Bice a Monica včera večer. Vinárna nábožně ztichne a začíná se nepokojně vrtět. Mé kulinární plány plácnuté bez rozmyslu působí pobouření. Jeden po druhém se návštěvníci hospůdky nenápadně přesouvají blíže ke stolu, k němuž jsme přesedli od rozpačitých ústřicových očí.

„*Ma perchè non un condimento per la pasta?* Proč ne jako přísadu do těstovin?“ nadhazuje muž, jehož modré saténové kšandy se statečně napínají přes mohutnou klenbu jednoduchého bílého trika a pak mizejí kdesi v zářezu pod břichem.

„*Oppure una bella schiacciata?* Nebo báječnou chlebovou placku?“

„*No, no, no. Oggi ci vogliono i fiori crudi con un mazzo di rucola, due foglie di basilico, un pomodoro, ancora caldo dai raggi del sole, un goccio d'olio. Basta.* Ne, ne, ne. Dneska si dejte syrové květy s hrstkou roket, dvěma lístky bazalky, rajčaty vyhřátými sluníčkem a kapkou oleje. To stačí.“

Kolik vášní nad obyčejnou hromádkou květů. Ale i mě tyto pružné žluté kvítky uchvátily tak, že jsem se sama pustila do jejich pěstování, žebrala o kousek místa v zahrádkách svých přátel, když jsem neměla vlastní, seznamovala se s vrtochy jejich růstu, zjišťovala, jak jejich vůně dokáže pozvednout chuť i vzhled různých pokrmů a jejich krása polahodit očím. Všechny druhy dýně, *zucca*, nesou v první fázi růstu květy, ale nejtvrdí jsou květy cukin, *zucchine*. Květy se musejí sklízet ve chvíli, kdy je rostlina ještě malá a útlá, maximálně

osm centimetrů dlouhá, a musejí se sbírat tak, aby na stejném místě stvolu mohly vyrašit nové. Květy rostou jak na samčích, tak i na samičích rostlinách, ale samičí květy jsou širší a zvonovité. Všimla jsem si, že téměř všechny květy, které nám Barlozzo dnes ráno přinesl, byly samičí. „*Come mai quasi tutti i fiori in questa zona sono femminili?* Jak to přijde, že vám tady rostou téměř samé samičí květy?“

Otázka vyvolá po místnosti oplzlé pochechtávání a na otázku mi odpoví modré kšandy: „Jsme holt dívka štěstěny.“

S bláhovou představou, že jsem skutečně součástí jejich debaty, se pokusím diskuzi nadlehčit, že si musíme ještě nakoupit zásoby do spižírny, že jsme si toho přivezli jenom málo a že dneska by to mělo být něco opravdu jednoduchého, ale oni mě už dávno neslyší, melou si spokojeně svou, jeden přes druhého vykřikují recepty a jako při večerním rozjímání si tajuplně špitají rodinná gastronomická tajemství. Naše dýňové květy jim poskytují příležitost k hodinovému rokování o nejlákavějších možnostech přípravy, nad kterými se sbíhají sliny, a skutečnost, zda jsme tu, nebo jsme případně mezitím odešli, je očividně nezajímá. Naše loučení nikdo nezaznamená, a tak těsně následování Barlozzem odcházíme. „Všichni znají starou osvědčenou pravdu, že na světě stojí za zmínku jedině a pouze tři témata. Přinejmenším v tomto kraji,“ poučuje nás. „Počasí, které při práci s půdou ovlivňuje všechno ostatní. Smrt a narození, jak lidí, tak zvířat. A co jíme – včetně toho, co jsme jedli včera a na čem si pochutnáme zítra. A ve všech těchto třech zásadních námětech objevíte v té či oné formě filozofii, psychologii, sociologii, antropologii, přírodní vědy, dějiny, umění, literaturu a náboženství. Stále se přeme o veškeré životní hodnoty, ale většinou při rozhovoru o jídle, protože tento námět

je neoddělitelně spjatý se všemi ostatními. Největší roli v našem životě hraje stůl a postel. A naprosto všechno, co v životě děláme, je proto, abychom se mohli ke stolu nebo do postele vrátit.“

Poděkujeme Barlozzovi za květiny, zveme ho, aby k nám přišel na náš první oběd, ale on odmítá a místo toho navrhuje, že přijde ve čtyři a pomůže nám s vybalováním nebo s případnými ubytovacími problémy. Prohodí to tak, jako by to byla jeho práce. Může nám vysvětlit všechno, co budeme o našem domě potřebovat vědět. A všechno pronáší velmi tichým hlasem.

V nejvyšším ohybu náměstí sídlí Sergiův obchod s ovocem a zeleninou, jdeme se tam tedy podívat, jestli bychom nenašli něco, čím bychom vylepšili svůj květinový oběd. Sergio nám nabízí *fritto misto*, směs zeleniny a bylinek na smažení. Odkudsi vytahuje hrst šalvějových lístků dlouhých jako králičí uši, z celerové bulvy odsekne pár lístků a drobných stonků, prohrábne se košíkem s vyzáblými zelenými fazolkami a několik jich přihodí na naši hromadu. Ptá se, jestli máme rádi brambory, ale na odpověď nečeká a nabere z hloubi lepenkové krabice brambůrky velikosti třešní se žlutou slupkou dosud pokrytou hlínou.

Čtyři kroky směrem ke kostelu a radnici je *gastronomia*, kde koupíme mouku, mořskou sůl, pivo na těstíčko a arašídový olej na smažení. Ptám se, jestli mají vejíčka, ale prodavač vyšroubuje v lítostivém pohledu krk nahoru, shlédne na mě z výšky a praví, že si musím dojít do drůbežárny, která je kousek pod námi. „*Può prendere da sola, signora, direttamente là,*“ prohlásí pohrdavě s nosem ohrnutým nahoru, jako by každodenní sbírání vajec patřilo v Toskánsku k nejsvětějším povinnostem.

Naproti *gastronomii* sídlí *enoteca*, vinotéka, kde si koupíme láhev Vernaccia a láhev turistického oleje, jak poznamená později Barlozzo – hezkou litrovou láhev nekvalitního oleje, za nějž vydáme víc než za pět litrů prvotřídní kvality přímo z lisovny. Ještě se máme co učit. Řezník, klenotník, *antichità*, starožitnictví, dva další obchody s potravinami velikosti skříňové šatny doplňují obchodní potenciál v *centro storico*. Prožijeme další nekonečný den bez cukru, než v městečku objevíme *pasticcerii* schovanou před zvědavýma očima za kostelem a dalšího pekaře na konci městečka na svahu obráceném k druhé straně salaše.

Nikdy jsem nevybírala vajíčka zpod slepic. Fernando ani nikdy živou slepici nespatriil. V předklonu vcházíme do kurníku, kde sedí asi tucet tučných slepic. Nerozkdákají se, ani kolem nás splašeně nepoletují. Přistoupím k jedné z nich a zdvořile nadhodím, jestli by mi jedno či dvě vajíčka nepřenechala. Žádná odezva. Zkousím to v italštině. Pořád nic. Říkám Fernandovi, aby ji zvedl, ale ten už přešlapuje před kurníkem, usilovně kouří a prohlašuje, že o vajíčka nestojí, a obzvláště ne o omeletu se zeleninou. Až se mu od pusy práší. Začnu štouchat do slepice a ta celkem bez námitek seskočí z hnízda, v němž leží dvě roztomilá hnědá vajíčka. Po jednom si je беру, shýbnu se a něžně je kladu do pytlíku. Hodila by se mi ještě dvě. Podívám se po kurníku. Vyberu si slepici hnízdící vedle povolné kamarádky. Nadzvednu ji a ona mě tak silně klovne do zápěstí, že ji pustím na zem. Vidím, že pod sebou nic nemá, a tak se omlouvám za svou necitlivost v přesvědčení, že se tak čertí hlavně z rozpaků. Přecházím k další slípce a tentokrát nalézám světle hnědý a pohledný solitér, ještě teplý a polepený kousky slámy. Vezmu si ho a odcházím s pocitem nepoznaného

rozechvění. Je to můj první den v Toskánsku a už před obědem jsem vykradla kurník.

Doma rozbiju vajíčka se žloutky oranžovými jako dýně, ušlehám je s několika špetkami mořské soli, přidám o malinko víc pepře, přibližně polévkovou lžící bílého vína a hrstku parmigiana. Vytáhnu širokou plochou pánev na smažení, krouživým pohybem rozleju po dně několik kapek turistického oleje a nechám ji na mírném teple rozehřát. Vložím na ni oprané a osušené celé květy, trochu je připlácnu, aby dobře ležely, nechám je tam přibližně minutu, během níž otrhám několik lístků bazalky a jednou nebo dvakrát pohnu našlehanými vajíčky. Na pánev, na níž začínají dýňové květy na spodní straně tmavnout, vhodím několik semínek fenyklu na provonění oleje. Teď zesílím plamen a přileju těstíčko. Kroužením pánve rozlívám těstíčko tak, abych květy, uvězněné v krémovém objetí vajíček, nezničila. Pak zasunu svůdně vyhlížející placku pod horký gril, aby se na ní předtím, než ji přesunu na talíř, vytvořila zlatá kůrčička pokrytá puchýřky a posypu ji roztrhanými bazalkovými lístky. Horké vaječné těsto bylinky zahřeje, a ty teď vydávají dvojnásob silnou vůni. Teď ho zakápnu starým balsamikovým octem. A nakonec nechám odpočinout.

Spolu s Fernandem obalujeme v těstíčku šalvějové listy a celerové vršky a baštíme přímo ze svého papíru u kamen. Troufáme si tu pohnout pouze horní polovinou těla a i tou s pružností druhořadého tanečníka samby. Kuchyňka je tu menší než v Benátkách, menší než všechny ostatní kuchyně, které se nedají sbalit do kufříku. Osmažíme pouze několik květů, všechny drobné brambůrky a zelené fazole a se dvěma sklenicemi Vernaccia a s omeletou je přeneseme na terasu.

Ptám se Fernanda: „Tak co si o tom všem myslíš – i když je mi jasné, že je ještě moc brzo.“

„Nejspíš tak od každého něco. Mám trochu strach a cítím velké vzrušení. Ještě asi úplně nevěřím tomu, že je to všechno pravda, že neexistuje žádná banka ani dům na Lidu. Bude to asi přesně takové, jak jsem si to představoval, ale je to všechno tak *nevyzkoušené*, že mi to připadá trochu nesku-
tečné. A také ten dům je tak naprosto jiný než domy, které jsem dosud vídal, natož abych v něčem podobném bydlel. Některé pokoje se mi zdají co do tvaru poněkud bizarní, ale vcelku je to hodně velké.“ Fernando celý svůj život bydlel ve dvou pidibýtech vzdálených od sebe necelý kilometr, takže skutečnost, že se ve starém stavení – napůl stáji, napůl vesnické chalupě – cítí trochu divně, není nijak překvapivá. Dokonce i mě tento obrovský a prazvláštní prostor fascinuje.

„Líbí se mi jeho neuspořádanost. Připadá mi spíš jako útočiště než jako dům a líbí se mi, že je tak primitivní, tak nedokonalý. Je to pravý dům pro počátek. Krajina působí velmi opuštěně, téměř jako by ji okolní cesty od sebe od-
strkovaly. Jako by se tu kdysi dávno mezi kamení vklínilo nějaké utrpení.“

Fernando se zvedá ze židle, jde se posadit na podlahu terasy, zády se opírá o dům a popíjí víno. „Není to pochopitelně žádné Cà d'Oro a nezdá se mi, že by toto místo nějak hrdinsky strádalo. Mám pocit, jako by statečně a trpělivě přetrvávalo.“

„Žádné ústřední topení, žádný telefon, ani televize – budeme tu mít dost málo pohodlí.“

„To je fakt. Ale my si s tím přece dokážeme poradit,“ říká mi na pozadí svého úžasně křehkého sellersovského úsměvu. Když jsem před třemi lety přijela z Ameriky žít sem do Itálie,

nepřivábily mě ani Benátky, ani dům na pláži. Přilákal mě tento muž, Fernando. Teď je to velmi podobné. Kvůli tomuto domu jsme do Toskánska nepřijeli.

Když jsme se vzájemně našli, tak jsme sem, do kopců pokrytých růžovým pískem, přijeli přes moře hledat nekomplikovaný způsob života. Přijeli jsme sem žít životem oprostěným od nepotřebného haraburdí, životem řídicím se rytmem a rituály venkova. Takovým životem, který je podle místního názoru měřítkem člověka, *a misura d'uomo*. Doufáme, že na tomto místě přetrvává v paměti lidí dosud skutečný život, život předchozích generací, trochu tvrdý a trochu veselý. *Dolce e salata*, sladkoslaný. Tak jako půst před hostinou si obě zmíněné stránky života přidávají navzájem na důstojnosti. Možná se takhle vyváženě dá žít všude na světě, ale my jsme tento život přijeli hledat sem, právě sem. A tak jsme si sbalili prchavé okamžiky a záblesky světla, které by nám podle našeho názoru mohly vydržet, a běželi jsme, co nám síly stačily, k tomuto místu. Přišli jsme sem v naději, že se tu dozvíme, kam se ubírá moderní život. Máme silné podezření, že hlubší mír najdeme v opačném směru. Ale to se uvidí. Už teď ale víme, že život má délku jepičího letu. Přijmeme s radostí každý den v jeho nejprostší podobě a budeme se pokud možno vyhýbat klamu a zdání. Právě jsme rozlomili konstrukci jednoho života, a překotná výstavba nového by byla pouze nepřiměřenou reakcí. Zejména v tom případě, kdybychom si neujasnili, co od něj skutečně chceme a čeho toužíme vytvořením nové konstrukce dosáhnout.

Ani emocionálně, ani fyzicky nechceme žít jako vězeň, který nejistě přešlapuje před dokořán otevřenými dveřmi své kobky a ustrašeně přemýšlí, chce-li vůbec ven. Co si počne bez jejích zdí? děsí se, a tak si začne budovat nové zdi,

kteří určí jeho svobodě nové hranice – spáchá stejný zločin, ožení se nebo se vdá za stejného člověka, pojedou tímž vlakem, najde si stejné zaměstnání, napíše stejný dopis, stejnou knihu. Lidé, kteří hledají změnu, nové začátky, nový způsob života, někdy zjistí bezprostředně po změně adresy či země, že už na ně čeká. Ale i odchod do sebevzdálenějších, sebe-exotičtějších míst není o mnoho víc než pouhý „přesun“. Od prvního okamžiku, kdy se trochu rozkoukají, zjišťují, že všechno to, co podle svého názoru nechali za sebou, dorazilo s nimi. Všechno. A tak pokud v této časné fázi máme vůbec nějaký plán, pak osvěžit svůj život a přebudovat jej, nikoli ho opakovat.

Procházíme svým novým domovem, místnost po místnosti, v horním i dolním patře. Fernando říká, že je skvělý, a já dodávám, že se úžasně hodí na *agriturismo* neboli na sanatorium pro souchotinářské Berlínany.

„Chce to trochu barvy. Trochu látky. Pár nádherných kousků starého nábytku,“ pípám bázně a mažu slova silnou vrstvou lhostejnosti, ale svého manžela neošálím. Jen pár dnů poté, co jsem se nastěhovala do jeho benátského bytu, odešel jednoho rána z pohodlíčka svého stoletým prachem zaneseného bytu na pláži a za devět a půl hodiny se vrátil do doupěte orientálního vládce – naleštěné mramorové podlahy, kolkolem bílý brokát a skořicové svíčky jemně vypuzovaly dvacetiletý cigaretový kouř.

„*Cristo.*“

Barlozzo přichází po čtyřech úderech zvonu. Je vážný a nemluvný a jeho toskánská rezervovanost je jako negativ mého malicherného řečnění a kroužení kolem jeho osoby ve stylu Donny Reedové – natřásání polštářků pod zadek, švitoření

na téma, jak jsme šťastni, že máme svého prvního návštěvníka, nabízení vody ve vinné sklence, kterou odmítá se slovy: „*Acqua fa ruggine*, voda huntuje pajšl.“ Vyměním vodu za víno a on do sebe naráz obrátí půl sklenky a bez okolků vyklopí, že se v tomto domě narodil. „V patře, v pokojíčku obráceném na západ. Tady dole jsme měli dobytek. Tady byly ustájené dojnice a muly,“ opíše rukou kruh kolem našeho *salotto*, obývacího pokoje, „a žlab měly tam, kde máte teď kuchyni.“

Tato skutečnost mě okouzluje a poněkud zmírňuje předchozí nechuť, kterou jsem pociťovala ke stísněnému prostoru kuchyně. Teď považuju svou kuchyň za místo blaženého bezpečí. Taková Donna Reedová stoprocentně nikdy ve žlabu nevařila. „Čtyři generace Barlozzů obdělávaly Lucciova pole. Měl jsem být pátou, ale po válce bylo najednou všechno jinak. Otec vážně onemocněl, a tak jsem musel u Lucciů nádeničit a vydělávat si na živobytí. Měl jsem pro ně větší cenu jako holka pro všechno než jako sedlák. Měli majetek na osmi místech mezi Piazzе a Celle a já jsem jezdil z jednoho statku na druhý a opravoval střechy, stavěl zdi a bojoval proti zchátralosti a potupě, které nám tu zanechala válka.“

Ticho ho nijak neznervozňuje. Mlčí do chvíle, než má něco na srdci. Jako by se v něm příběhy nahromadily, teď mluví nepřetržitě jako mnich na večerních modlitbách. Vypráví, že tu po smrti rodičů ještě několik let zůstal a pak si pronajal poválečný byt v novém městě, postaveném dole asi tak kilometr odtud. Byl posledním člověkem, který tu bydlel celoročně, po jeho odchodu používali Lucciové tento dům jako skladiště nebo na ubytování brigádníků po dobu sklizně oliv nebo vinobraní. Pro Lucciovy nepracoval a do tohoto domu

nevkročil přes třicet let. To, co zamlčel, je stejně výmluvné, jako to, co vyslovil. Mezi větami dělá přestávky, abychom uslyšeli to, co neřekl.

„Chtěl byste se podívat, jak to upravili nahoře?“ ptám se ho.

Vychází s námi do patra. Kuchyni měli Barlozzovi v naší současné ložnici. Přejíždí rukou po suché zdi v místech, kde stával krb. Ve dvou dalších pokojích měli komoru – *la dispensa*, jak říká – tam jeho otec zavěšoval na velké dubové trámy vepřové kýty naložené ve víně a tam také v zimním studeném a suchém větru visívaly do jara, než se scvrkly na sladoučké růžové masíčko *prosciutta*.

„Na ty trámy jsme toho věšeli spoustu,“ vzpomíná, „fíky a jablka na špagátku, šišky salámu, rajčata a čili papričky sušené na stopkách, česnekové a cibulové copy. Stavěli jsme tam pyramidu ze zelených zimních dýní poskládaných stopkami dovnitř, které takto uskladněné vydržely od září do dubna. Kolem stěn stály široké prkenné police, které se prohýbaly pod vahou zavařených broskví, třešní a meruněk, *sotto spirito*, zalitých alkoholem. Totiž když se dařilo.“

Já jsem ovšem slyšela, že říká „*Santo Spirito*“, a tak jsem prohodila, že by mě takový recept svatého Ducha na zavařování třešní ohromně zajímal, a tehdy jsem ho poprvé slyšela zařvat smíchy.

Předvádíme mu obě koupelny a on si div neukroutí hlavu nad tím, jak to Lucciové odflákli. Hovoří o vanách na nožičkách a neomítnutých cihlových zdech. Lomí rukama nad lesklými průmyslově vyrobenými dlaždičkami místo hromad ručně vyrobených a nevyužitých terakotových podlahových dlaždic, kterých mají plné stodoly po celém údolí. Naprosto tím zdegradovali typický selský dům.

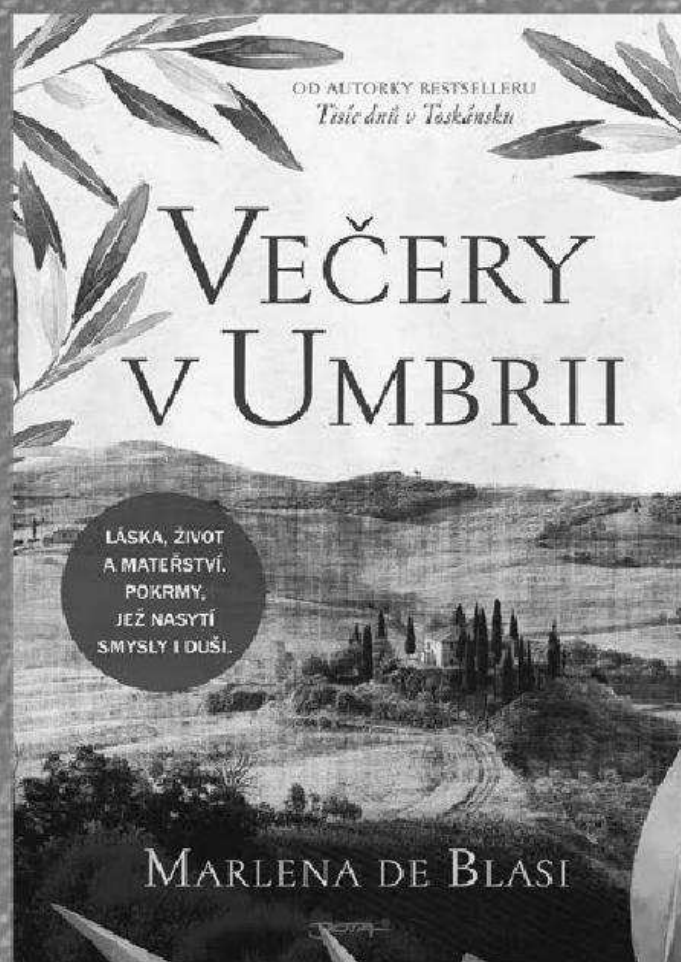
Kniha *Tisíc dní v Toskánsku* je stejně jako tradiční toskánská kuchyně plná těch nejrozmanitějších a nejlahodnějších zemitých chutí a okouzlí čtenářky, které chtějí poznat skutečnou duši Toskánska. Marlena de Blasi se s námi podělí i o recepty na své nejoblíbenější toskánské kulinářské speciality.



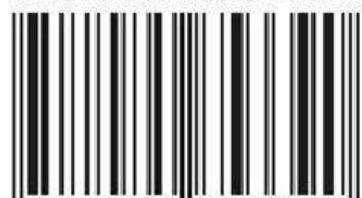
Ideálním místem, kde se ohřát a nechat se hýčkat slunečními paprsky i chutí místních plodin, je slunná Itálie. Prožijte spolu s Marlenou de Blasi a jejím benátským manželem Fernandem tisíc dnů v Toskánsku. Požitky z tohoto čtení budete nasávat všemi smysly, jelikož autorka je šéfkuchařkou a poradkyní v oboru mezinárodní gastronomie. Umí barvitě vyprávět nejen o italské mentalitě a folkloru, ale také o místní vyhlášené kuchyni. Její životní příběh je recepty na výtečné pochoutky přímo prošpikován. Kdo se nechá inspirovat, může si doma navodit toskánskou atmosféru se vším všudy.

TOPZINE.CZ

V NAKLADATELSTVÍ JOTA VYŠLO:



BELETRIE OPRAVDOVÉ PŘÍBĚHY



9 788075 653390

MOC 298 Kč WWW.JOTA.CZ