

# Výjavy z histórie špagiet s paradaj- kovou omáčkou

V októbri 2019 vyšla v talianskom vydavateľstve Laterza nevšedná publikácia s názvom **Legenda o pôvode: Stručné dejiny špagiet s paradajkovou omáčkou** (*Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*). Pochádza od uznávaného profesora a historika v oblasti výživy Massima Montanariho a na sto stranách zachytáva rozkošatené dejiny tohto unikátneho talianskeho jedla.

V jednotlivých kapitolách je spomenuté všetko: Mezopotámia, grécka a rímska gastronomická kultúra, Arabi, čerstvé a sušené cestoviny, Marco Polo a Čína, Sicília „žrútotv makerónov“, ktorá odovzdáva štafetu Neapolu, ruky a vidlička, objavenie paradajok v Mexiku, španielska omáčka, čierne korenie, feferónky, maslo, olivový olej, cesnak, cibuľa a bazalka. Nechýba ani hold otcovi talianskej kuchyne Pellegrinovi Artusimu. Práve on zaradil v roku 1891 do svojej slávnej kuchárskej knihy ako prvý desiatku receptov na omáčky k špagetám. V tom čase boli totiž špagety považované za čisto neapolskú špecialitu a až oveľa neskôr sa stali symbolom talianskej národnej kuchyne.

Podľa Massima Montanariho špagety nie sú len obyčajným jedlom, ale odrazom talianskych dejín, ekonomiky a spoločnosti. Jeho kniha sa zaoberá vývojom tohto jedla

v priebehu času a skúma, ako sa doň premietali vplyvy iných kultúr. Na konci celého procesu sa ukazuje, že špagety získali národnú identitu, o akej by sa na začiatku nikomu ani len nesnívalo.

Ukážky z knihy s ilustráciami Luciana Ragozzina sú súčasťou tejto špeciálnej prílohy, vydanej pri príležitosti 6. ročníka Týždňa talianskej kuchyne vo svete.

**Massimo Montanari** (Imola, 1949) patrí medzi najvýznamnejších talianskych expertov na dejiny stravovania. Vyučuje stredoveké dejiny a dejiny stravovania na Univerzite v Bologni. Je autorom mnohých kníh o stravovaní. V slovenskom vydavateľstve Kalligram vyšli v roku 2004 jeho dejiny európskeho stravovania pod názvom *Hlad a hojnosť*.

**Luciano Ragozzino** (Miláno, 1950) vyštudoval biológiu a neskôr Školu remesiel v Brere, kde sa špecializoval na techniku akvarelu. Žije a pracuje v Miláne.

**Andrea Tomasetig** (Cividale del Friuli, 1954) je kurátor a knihovník so zameraním na historickú tlač. Pôsobí v Miláne a je autorom tejto iniciatívy venovanej špagetám. Mnoho rokov spolupracuje na príprave gastronomických podujatí, ako bolo napr. Expo v Miláne 2015.

Talianska kuchyňa bola odjakživa synonymom jedinečnosti a originality. Preto ju môžeme považovať za jednu z najoceňovanejších a najobľúbenejších kuchýň sveta.

V čom ale spočíva jej tajomstvo?

Základom sú dve neoddeliteľné zložky: jednoduchá príprava a zopár starostlivo vybraných surovín. Vďaka týmto faktorom majú talianske recepty bohatú a vyváženú chuť, ktorá prechádzala z generácie na generáciu a spájala rodiny a priateľov dávno predtým, než dorazila do reštaurácií slávnych šéfkuchárov ovenčených michelinovskými hviezdami.

Týždeň talianskej kuchyne vo svete je medzinárodná iniciatíva podporovaná talianskym ministerstvom zahraničných vecí. Nie náhodou je práve jeho 6. ročník venovaný tradíciám a udržateľnosti. Ide o reakciu na celosvetovú postpandemickú a klimatickú krízu, ktorá hlása návrat ku koreňom a využívanie lokálnych surovín. V tomto duchu sa príprava jedál stáva nielen oslavou dejín talianskej kuchyne, ale aj pohľadom do jej budúcnosti, kde rezonuje harmonický vzťah k miestam pôvodu, ale aj udržateľnosť spotreby a výroby. Tieto atribúty sú taktiež zárukou blahodarného vplyvu stredomorskej kuchyne, zapísanej do zoznamu Svetového dedičstva UNESCO.

Pri príležitosti 201. výročia narodenia otca talianskej kuchyne Pellegrina Artusiho (1820 – 1911) vás chceme pozvať na poznávaciu cestu za tradíciami a rýdzosťou našej kuchyne. Jej jednoduchosť nie je prejavom nedostatku fantázie, ale

esenciou skúseností mnohých generácií a starostlivého výberu surovín.

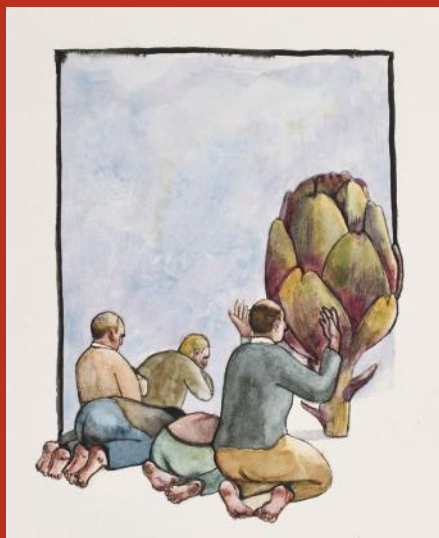
Špagety s paradajkovou omáčkou sú toho najlepším príkladom. Ak nepoznáte ich príbeh, môžete ich považovať za nezázrivné. Ak ich neviete uvariť tak, aby mali vyváženú chuť, nedostatočne ste sa pripravili. Vo svojej podstate sú skúškou ohňom a strašiakom aj tých najvychýrenejších šéfkuchárov, pretože aj najmenšia chyba pri výbere paradajok, cestovín či hľadani správnej konzistencie omáčky môže spôsobiť pohromu. Každá rodina si vlastný recept, tajomstvá a triky na ich prípravu stráži. Pri ich konzumácii sa však oddávna stretávajú za jedným stolom viaceré generácie rodín i skupiny priateľov.

Dnes vás chceme previesť históriou tohto tradičného talianskeho pokrmu a pozvať vás do našej kuchyne, aby sme si spoločne vyskúšali aspoň zopár z nekonečného množstva receptov na cestoviny s paradajkovou omáčkou. Od vône čerstvej bazalky v pôvodnom recepte cez harmóniu pomaly varených paradajok až po výraznú a plnú chuť cestovín amatriciana.

Dobrá chuť!

Alessandra Sanniti,

riaditeľka Talianskeho kultúrneho inštitútu v Bratislave



## Suroviny a recepty

Keď humanistický autor Bartolomeo Sacchi píše vo svojich dielach o sliepkach z Padovy, mrkve z Viterba a ďalších miestnych špecialitách, spája lokalitu s určitou známkou kvality. Význam prisudzovaný pôvodu surovín je oprávnený, dokonca sa niekedy stáva legendou. Suroviny však nikdy nefungujú samostatne. Miešajú sa a vzájomne na seba pôsobia. Bazalka je výborná, ale nikto ju nebude jesť samú. Feferónka je skvelá, ale nikto si ju nedá len tak. Cestoviny sú vynikajúce, ale bez omáčky si na nich nikto nepochutná. Základom každej kuchyne sú teda suroviny, jedlo z nich však spravia až recepty. Slovo recept pochádza z latinského slova recipio, čo by sa dalo preložiť ako „vezmem a použijem“. Ale ani recepty založené na „miestnych“ produktoch nie sú natoľko lokálne, aby „nenašliakli“ vonkajšími vplyvmi.

1



## Úvahy o cestovinách

Cestoviny sa jednoznačne spájajú s Talianskom. Sú jeho identifikačným znakom a zároveň obrazom gastronomickej kultúry, založenej na lokálnych odlišnostiach. Tisíce receptov vytvorených rozličnými postupmi z rôznych surovín reprezentujú jednotlivé regióny – ich lokálnu históriu, tradície i rôznorodosť chutí. Krajinu tak paradoxne spája stravovacia kultúra, ktorá v pestrosti a nepredvídateľnosti nemá vo svete páru. Najtypickejším príkladom tejto variability foriem a chutí sú cestoviny s paradajkovou omáčkou ochutené parmezánom, ktoré sa v podstate stali symbolom národnej kuchyne.

2

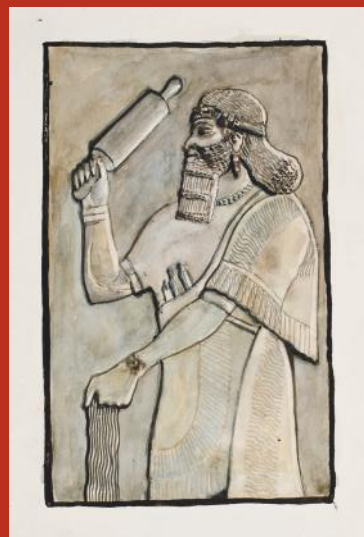
## Špagety Marca Pola alebo ako sa zrodila jedna fake news



Legenda o tom, že sa Marco Polo na konci 13. storočia vrátil z Číny a priniesol do Talianska cestoviny, je iba mýtus bez reálneho historického základu. Čína sa na „západných“ dejinách cestovín nijako nepodieľala, hoci v tejto oblasti preukázala mimoriadnu tvorivosť. Čínska tradícia sa vyvíjala odlišnými cestami a nezávisle od evolúcie, ktorá prebiehala v západnom svete, najmä v Taliansku. Kultúra

cestovín sa tam spájala predovšetkým s použitím mäkkej pšenice, s domácou prípravou a okamžitou konzumáciou v rodinnom kruhu, zatiaľ čo v Taliansku už od stredoveku existovala popri tradičnej domácej príprave čerstvých cestovín aj remeselno-priemyselná výroba, založená na použití tvrdej pšenice a možnosti dlhodobého skladovania. Čínska tradícia teda nemá s Talianskom nič spoločné. Na Taliansko vplývali iné kultúry a časti sveta – Blízky východ a východné Stredomorie.

## Z Blízkeho východu do Európy



Cestovina bola spočiatku akýmsi druhom tenkého nekvaseného chleba, ktorý sa nechával vyschnúť, aby sa dal dlhšie skladovať. V dávnych textoch ho nájdeme pod označením „ázijský chlieb“, čo pravdepodobne súvisí s jeho egyptským alebo mezopotámskym pôvodom. Zvyk naťahovať cesto

sa objavuje aj v starom Grécku či starovekom Ríme. Gréci ani Rimania však cestoviny ako samostatnú potravinu nepoznali, cesto (v čerstvej či sušenej forme) však sem-tam pridávali ako ingredienciu do niektorých jedál.

4

## Sicília a zrodenie cestovinárskeho priemyslu



Vydajme sa však na Sicíliu. Tento ostrov v 9. storočí okupovali Arabi a pod ich nadvládou bol až do 11. storočia, keď si Sicíliu podmanili Normani. Práve od nich pochádza písomná zmienka z polovice 12. storočia o vzniku nového priemyselného odvetvia zameraného na výrobu cestovín. Obsiahnuté tu boli všetky fázy procesu – od zberu a mletia pšenice až po samotnú výrobu cestovín a ich

predaj. Neprekvapuje teda, že Sicília sa v literatúre z neskorších storočí spomína ako miesto, kde sa zrodila kultúra cestovín, a to nielen ako trh, ale najmä ako miesto konzumácie. Ešte aj koncom 16. storočia Sicíľčanov prezývali „žrútmí makarónov“. Neskôr si tento čestný titul vyslúžili Neapolčania.

## Nová gastronomická kategória



Množstvo praktických skúseností v domácnostiach i veľkovejrobe vyústilo v Taliansku do nového poznatku: cestoviny, ktoré doteraz plnili funkciu jednoduchej, menej podstatnej prílohy, sa začínajú konzumovať ako samostatný chod. Takto sa zrodí nová gastronomická kategória – *pasta*. Tá sa stane typickou pre taliansky jazyk i kultúru a pod týmto označením prenikne do celého sveta.

## Keď sa špagety ešte volali makaróny



Termín „makaróny“, ako sa o ňom zmieňujú historické pramene v 11. storočí, pôvodne označoval *gnocchi* (knedličky z múky alebo krupice) vykrojené z cesta určitej hrúbky. Medzi sušené cestoviny sa dostali vďaka praktickým radám Maestra Martina z Coma: aby sa rýchlejšie usušili, bolo

ich treba buď stenčiť, alebo prederaviť. Od neho pochádza aj zmienka o špagáte, ktorá sa v recepte na sicílske makaróny vzťahuje na kovový nástroj slúžiaci na prederavenie cestovín. Iný recept na makaróny alebo *tagliarini* zas odporúča nakrájať cesto na jemné pásiky, „tenšie ako špagát“, a to je vôbec prvýkrát, čo sa slovo *spago* (špagát) spomína v gastronomickom kontexte. Cesta ku špagetám je už teda naznačená, hoci bude ešte dlho trvať (do polovice 19. storočia), kým si tento termín osvojí pospolité ľud. Ešte celé stáročia – v Neapole až dodnes – sa bude prednostne používať slovo makaróny.

## Iný spôsob konzumácie jedla: vidličkou



Aj náčinie používané na konzumáciu jedla určuje stravovacie návyky. Dobrým príkladom je vidlička – nová pomôcka k novému jedlu. Jedlá tuhej konzistencie si v minulosti nevyžadovali špecifický príbor, na ich konzumáciu bohato postačovali ruky. Umožňovali totiž priamy fyzický kontakt s potravou, ktorému Európa 17. a 18. storočia jednoznačne dávala prednosť. Výnimkou z pravidla bolo Taliansko,

kde sa vidlička, respektíve podobné náčinie rýchlo presadilo nielen na kniežacích dvoroch (ako by sme čakali), ale aj medzi mešťanmi či dokonca prostými ľuďmi. Vidlička vďačí za svoj úspech predovšetkým funkčnosti – a dalo by sa povedať – až nevyhnutnosti pri konzumácii cestovín, ktoré sa podávajú so syrom ihneď po uvarení. Vtedy sú horúce a klzké, čo takmer znemožňuje jesť ich rukami.

## Al dente, teda správne uvarené cestoviny



Úzus konzumovať cestoviny *al dente* ako samostatný chod a nie ako prílohu sa začal šíriť na prelome 17. a 18. storočia. Koncom 18. storočia si tento zvyk osvojil Pellegrino Artusi a nabádal k nemu všetkých Talianov: „Čo sa týka makarónov“, píše, „podľa Neapolčanov sa nemajú variť príliš dlho.“ Otec modernej talianskej kuchyne poukazoval aj na hľadisko zdravej výživy. Všimol si, že tvrdé makaróny treba pred prehltnutím dlhšie požuť, lebo vtedy sú stráviteľnejšie. Tento spôsob sa v Taliansku najviac osvedčil, hoci sa popri ňom udržiava aj tradičné varenie cestovín domäkka, a to tam, kde si zachovali svoju pôvodnú funkciu prílohy.



## Cestoviny menia status

Ale presuňme sa na chvíľu do Neapola. Okolo roku 1630 sa tam v dôsledku všeobecného nedostatku potravín drasticky znížili dodávky mäsa. Neapolčania, prezývaní „listožrúti“ (kapusta s mäsom tvorila totiž základnú zložku ich potravy), tak boli nútení svoje stravovacie návyky zmeniť. Medzičasom sa v meste rozšírili dva kľúčové stroje na výrobu cestovín: mechanický miesič cesta a lis na cestoviny, ktorý na získanie požadovaného tvaru pretláčal cesto cez kovovú formu s otvormi. Technologická novinka výrazne znížila výrobné náklady, a tým aj konečnú cenu pre spotrebiteľov. Tieto udalosti zmenili koniec-koncov aj status cestovín, ktoré dovtedy hrali v každodennom jedálničku Neapolčanov druhú husle. Makaróny boli „povýšené“ na hlavné jedlo a cestoviny so syrom tak nadobro nahradili nerozlučnú dvojicu kapusta – mäso.

## Sme to, čo jeme



Konzumácia cestovín, typická skôr pre južné regióny, odkiaľ pochádzala väčšina emigrantov, sa stala identifikačným znakom Talianov a stereotypom, ktorý mal zaškatuľkovať či zosmiešňovať nových príštelcov a ich čudné zvyky. Talianskych emigrantov prezývali vo svete *Macaroni* či *Spaghetti*. Rovnaký stereotyp ich však medzi sebou zároveň spájal. Sen o cestovinách, ktorý v sebe nosili

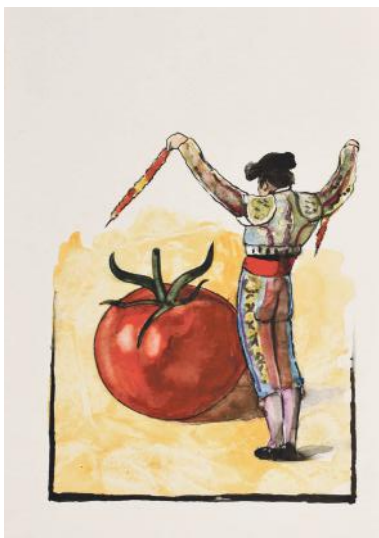
mnohí Taliani nútení opustiť svoju domovinu, sa najmä v Amerike ľahšie naplnil: vďaka práci rástli príjmy rodín a s nimi aj ich kúpyschopnosť. Obchod s cestovinami teda ťažil na opačnej strane oceánu z tradície krajanov a ich nenaplnených túžob.

## Biela a červená



Po stáročia boli cestoviny výlučne biele a syr bol ich najbežnejšou prísadou. Tento úzus sa zmenil až s objavením paradajkovej omáčky v 19. storočí. S paradajkami sa Španieli stretli počas okupácie Mexika v rokoch 1519 – 1521 pod vedením Hernána Cortésa. Jeho lekár a botanik Pietro Mattioli opisuje vzhľad týchto „nových, do Talianska nedávno dovezených plodov“ červenej až zlatistej farby a vysvetľuje, že ich možno krájať a variť rovnako ako baklažány. Toto prírovnanie sa bude v priebehu storočí opakovať a vzhľadom na predsudky voči baklažánu (po taliansky *melanzana*) ako nezdravému jablku (po taliansky *mela insana*) k ich imidžu neprispéje. Paradajka, dlho poznačená „španielskou príchutou“, napokon do gastronómie preda len prenikne. Zabojuje tu o miesto v dôležitej kategórii omáčok, ktoré boli nevyhnutnou súčasťou gastronómie už od antiky.

## Španielska omáčka



Bez omáčky sa v tradičnej kuchyni nezaobišiel žiadny chod, preto ich existovalo množstvo druhov. Paradajková omáčka sa v európskych kuchárskych knihách prvýkrát objavila v 17. storočí pod označením „španielska“ a nie je ťažké pochopiť prečo. V knihe o stravovacích návykoch v Mexiku z roku 1628 ju ako prvý spomína dvorný lekár Filipa II. Francisco Hernández. Dočítame sa tu, že chutná omáčka alebo „*intinctus*“ z nakrájaných paradajok a feferónky dopĺňa chuť takmer všetkých jedál a povzbudzuje apetít“. Cez Španielsko sa táto mexická tradícia dostala do Talianska, ktoré bolo v 17. storočí okupované či kontrolované Madridom. Červená omáčka sa v talianskej kuchyni 18. a 19. storočia naplno ujala ako príloha k varenému mäsu: paradajka sa stala základnou surovinou omáčky, a tak ju gastronómia ako potravinu nakoniec bez výhrad prijala.

## Jedno šťastné stretnutie



A opäť je to Neapol, kde sa udeje niečo zásadné. Práve tu sa totiž prvýkrát na jednom tanieri stretli paradajky s cestovinami. Tridsať rokov po vzniku Talianskeho kráľovstva vydal Pellegrino Artusi knihu Veda v kuchyni a umenie dobrého jedla, ktorá sa stala základom modernej talianskej kuchyne. Zozbieral v nej recepty a kuchárske zvyklosti meš-

tianskych rodín z polovice Talianska, vyrozprával ich v ľubozvučnej taliančine, a tým prispel k vzniku spoločného dedičstva. Práve Artusi rozšíril po krajine „stredomorský“ zvyk dochucovať cestoviny paradajkovou omáčkou. Recept doplnil veselou historkou o kňazovi, „ktorý pchal všade nos“. Preto ho bystrý ľud prezýval Don Paradajka, čo bola metafora suroviny, pred ktorou niet úniku. Artusi uzatvára recept hodnotením, že dobrá paradajková omáčka „sa v kuchyni stane nepostrádateľnou a bude mať mnohoraké využitie“.

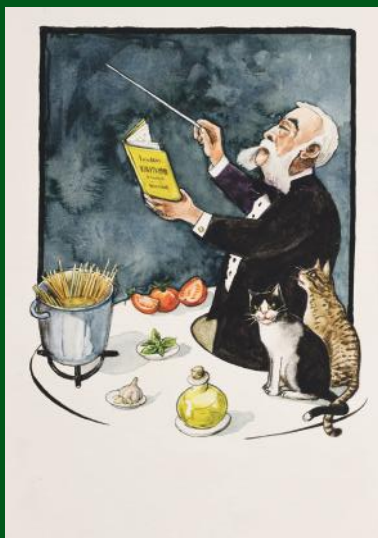
## Cesnak a cibuľa, vône roľníkov



Cesnak a cibuľa pochádzajú zo strednej Ázie, pestujú sa po tisícročia a svet si získali vďaka svojej typickej chuti. Predsudok „vulgárnosti“ ich sprevádza dodnes: smrdieť cesnakom či cibuľou je v stredovekej i modernej literatúre znamením roľníckej príslušnosti. Chuť však vždy zvíťazila nad intelektuálnymi

predsudkami a recepty zo všetkých období svedčia o širokom využití týchto plodín aj vo vysokej gastronómii. A predsa vstúpili cesnak a cibuľa na gastronomickú scénu pomerne neskoro. Kým boli cestoviny dochucované maslom a syrom, prípadne „sladkými koreninami“, ako sú škoricca či cukor, nikto necítil potrebu používať cesnak a cibuľu a žiadna dobová kuchárska kniha ich neodporúčala. Čakalo sa na príchod paradajkovej omáčky, čiže na špagety 19. storočia, ktoré dvoch dávnych spoločníkov kuchyne a prestretého stola s nadšením uvítali.

## Zelená korunka



V Artusihom recepte na paradajkovú omáčku sa objaví aj bazalka – „zopár zelených lístkov“, ktoré dopĺňajú cesnak, cibuľu, zeler a petržlen. Postupne sa bazalka stane nielen neodmysliteľnou súčasťou jedla, ale aj talianskej „identity“ a nadobudne hodnotu symbolu. Zelená bazalka, červená paradajka a biele špagety (prípadne spolu s mozzarellou) na prvý pohľad evokujú farby talianskej vlajky. Bazalka dotvárala chuť talianskych pokrmov už v 16. storočí. Kým sa však začne pridávať do paradajkovej omáčky a odtiaľ aj do špagiet, počkáme si do roku 1837, keď Ippolito Cavalcanti vydá receptár gastronomických špecialít pod názvom Teoreticko-praktická kuchyňa, ktorý o dva roky neskôr doplní prílohou venovanou ľudovej kuchyni. Potom prichádza opäť na scénu Artusi. Pretečie však ešte veľa vody, kým sa z bazalky stane symbol národnej gastronómie.

## Špagety amatriciana

Názov *amatriciana* je odvodený od mesta Amatrice v regióne Lazio. Pôvod tohto receptu siaha ďaleko do histórie, keď bolo jedlo obľúbeným pokrmom pastierov, hoci jeho súčasťou ešte neboli paradajky. Taliani ho milujú, ale ako to pri tradičných receptoch býva, existuje v mnohých podobách. Napríklad v Ríme sa na jeho prípravu používajú namiesto špagiet bucatini a do omáčky sa pridáva cibuľa. Po ničivom zemetrasení, ktoré zasiahlo mesto a príslahlé obce v auguste 2016, sa po celej krajine zdvihla vlna solidarity: mnohé reštaurácie po celom Taliansku sa rozhodli darovať časť zisku z každej porcie špagiet amatriciana na pomoc zasiahnutej oblasti.

### Suroviny (4 porcie):

500 g špagiet  
7 – 8 ks zrelých olúpaných paradajok strednej veľkosti (ideálne podlhovastej odrody San Marzano) alebo 400 g olúpaných paradajok v konzerve  
125 g bravčových líčok  
75 g syra Pecorino romano (zrelého ovčieho syra) na postrúhanie  
soľ  
panenský olivový olej  
1 čerstvá feferónka  
trochu bieleho vína

Do vysokého hrnca dajte zovrieť vodu na špagety a začnite s prípravou omáčky. Z bravčových líčok odstráňte hrubú kožu a nakrájajte ich na kocky hrubé cca 0,5 – 1 cm. Na panvici zohrejte olej, pridajte celú feferónku a nakrájané bravčové líčka. Opekajte na miernom ohni cca 7 – 8 minút, až kým tuk nebude priehľadný a mäsitá časť chrumkavá. Často miešajte, aby sa líčka nepripálili. Keď sa tuk rozpustí, zalejte bielym vínom, pridajte plameň a počkajte, kým sa vyparí alkohol. Potom líčka vyberte a položte na tanier. Do rovnakej panvice vložte paradajky nakrájané na kúsky a nechajte cca 10 minút variť. V tejto chvíli by už mala vriieť v hrnci voda. Osoľte ju, vložte do nej špagety a uvarte ich „al dente“ podľa odporúčaného času prípravy na obale. Z panvice vyberte feferónku, pridajte bravčové líčka, osoľte podľa chuti a všetko dobre premiešajte. Keď sú špagety uvarené, sceďte ich a pridajte k omáčke v panvici. Premiešajte, aby sa chute omáčky a cestovín pekne spojili. Odstavte, posypte strúhaným syrom pecorino a ihneď podávajte.

Dobrú chuť!



# 17

## Špagetový strom

1. apríla 1957 odvysielala televízia BBC dokumentárny film o talianskej kuchyni. Vo filme sa objavili špagetové stromy, ktoré mali v ten rok vynikajúcu úrodu. Televízne vysielanie spomínalo plantáže špagiet, úspešné vykynoženie „špagetového červíka“ i schopnosť talianskych poľnohospodárov vyvíjať nové odrody špagiet s normovanou dĺžkou, ktoré urýchlia techniku zberu. Opäť mýtus o Krajine hojnosti? Skôr prvoaprílový žartík, ale niektorí to možno nepochopili. Tento malý veľký príbeh nám na príklade špagiet ukázal, že identita a korene nie sú jedno a to isté. Identita je tým, čím sme my. Korene nie sú tým, čím sme boli, predstavujú stret kultúr, vzájomné vplyvy a miešanie, ktoré nás pretvorili z toho, čím sme boli, na to, čím sme dnes.

## Špagety s paradajkovou omáčkou

### Suroviny (4 porcie):

500 g špagiet  
800 g olúpaných alebo konzervovaných paradajok  
30 g extra panenského olivového oleja  
1 strúčik cesnaku  
čerstvá bazalka  
soľ

Najprv si pripravte omáčku. Do panvice dajte olivový olej a strúčik cesnaku prekrojený na polovicu. Po dvoch minútach opekania na prudkom ohni pridajte nakrájané paradajky a štipku soli.

Panvicu zakryte pokrievkou a nechajte variť na veľmi miernom plameni, omáčka by mala pobublávať. Občas premiešajte. Keď bude mať správnu konzistenciu, vyberte cesnak a prepasírujte ju cez sitko, aby ste získali hladké a homogénne pyré.

Potom omáčku znovu prelejte do panvice, pridajte lístky bazalky a chvíľku povarte na miernom ohni. Odstavte, udržiavajte v teple a v osolenej vode uvarte špagety. Dlhšie varenie paradajok dodá omáčke výraznejšiu chuť. Pre sýtejšiu farbu môžete pridať aj trochu paradajkového koncentrátu.