

Kuhinja za prave moške

# PRODJARNA

Boštjan Napotnik



# Vsebinska

## **6 KNJIGA JE ORODJE; VZEMI JO V ROKE!**

### **8 ČAS**

Kimči • Pekmez • Slani sardoni ali inčuni • Limončelo • Ledeni čaj

### **18 EKONOMLONEC**

Pojorski bronzinič • Ta hiter golaž • Piščančja osnova • Bližnjična rižota • K-rep-ka juha s kruhovimi cmočki

### **28 FOLIJA**

Oranžirane orade v pergamentu • Terina iz gosjih jeter • Zamrznjen jagodni sufle • Poširano jajce (no frx edition) • V vakuumu kuhan brancinov file z od čaja okajenim olivnim oljem in jabolkom

### **38 KASTROLA**

Bobiči • Katalonska juha z bombo • Pomtri • Univerzalne artičoke • Dušene puranje krače

### **48 MESOREZNICA**

Bulgurske čufte • Piščančje klobasice s suhim paradižnikom • Goveji 16.30 • Oblečeni čevapi • Mesne štruce

### **58 MIKROVALOVKA**

Nutelin biskvit • Čebulni konfit • Lupljenje kostanja • Parmezanova grizika • Prečiščeno maslo

### **68 MULTIPRAKTIK**

Falafel • Enostaven polnozrnat kruh • S špinačo in poširanim jajcem polnjen raviol • Najhitrejši kruh • Mangov sorbet

### **78 NOŽ**

AOP = ČOF • Tatarski biftek • Hrustljav ribji file (z oranžiranim korenjem) • Ribja juha s filejem • Goveji karpao

### **88 PALIČNI MEŠALNIK**

Koromačeva kremna juha s pečenico • Tahini • Fižolova krema z morskimi dobrotami • Majoneza • Brokolijev sufle

### **98 PEČICA**

Samopečeči se kotleti • V pršutu pečene fige • Jagnječje stegno »na žlico« • Sodni dvokarbonatni kruh • Nežno uklenjena jabolka

### **108 PEKAČ**

Jag-jog (jagnje v jogurtu) • Dunajski iz pekača • Kašljevačka mučkalica • Skutna pita • Zapečeni peresniki

### **118 PONEV**

Čoko šmorn • Paella • Zasilni toast • Perfektno ocvrto jajce • Kuhano-pečena rebra

### **128 RAZNO**

Sifonski oblaček • Dišavne vodice • Zažgana smetana z gosjimi jetri • Grški pire • Vichyssoise

### **138 REBRAČA**

Azijsko naparfumirana mečarica • »D« hamburger • Kofte • Kris  
Kross jajčevci • Potolčeni purman

### **148 RIBEŽEN**

Rdeči bramborak • Hren bice Tončke • Kampistična rižota z bučkami  
(in popečenim pršutom) • V smetani zapečen krompir • Smitanave  
murke (pa zabelen fižo)

### **158 ROKE**

Labna – mladi jogurtov sirček v olju • Gratinirani porovi trikotniki •  
Cvetačni kroketi • Kajzerice • Idrijski žlikrofi

### **168 SKLEDICE**

Odrasli čokoladni mousse • Sauce hollandaise • Retro jagodni sorbet •  
Lososove paštetke v aspiku • Solatne polivke

### **178 SUHA ROBA**

Pan bagnat • Penzl glazura za grilanje • Žemlje • Fuži • Kikirikijevo  
maslo

### **188 ŠTEDILNIK**

Karamelizirane hruške • Paradižnikov ujemigor (kečap) • Marmelova  
marmelada • Uplinjen jajčevci • Dulce de leche

### **198 TEHTNICA**

Odpičen čokoladni ganache • Kruh samorastnik • Piškoti 3-2-1 •  
Rdečepesni brownieji • Lečna solata

### **208 TERMOMETER**

Medeni jagodni džem • Nunski bakalar • Domača šunka •  
Zamrznjeni banboni • Počasi pečeno sv. pleče

### **218 VALJAR**

Piadine • Špinačni quiche • Mlinci (in iz njih zložena kvazilazanja) •  
Listnato testo • Borak

### **228 VOK**

Curry • Goveji mešopraž • Klasičen krompirjev čips • Tempura •  
Pražen riž s tofujem

### **238 VRVICA**

Govedina na štriku • Malinov žele • Tournedo Rossini • Telečja rolada •  
Pečen piščanec (zimsko edicija)

### **248 ŽAR**

Ajvar • Dimljena piščančja bedra • Riba na žaru • Pečenice s čebulo,  
zeljem in pivom • Kvartet špargljev

### **258 ABECEDNO KAZALO**

**Knjiga je  
porodje;  
vzemi jo  
v roke!**



S takole parafrazo bojnega klica Bertolta Brechta pospremljam na pot svojo drugo kuharsko knjigo. Prva, Kuhinja za prave moške, je že z naslovom sprožila številna ugibanja o tem, kaj se skriva v njej. Ali gre za takega pravega moškega, ki se kuhinji približa le takrat, ko je treba upleniti prvi kos sveže pečenega maminega štrudlja, in ga bo knjiga naučila vsaj osnovnih spretnosti preživetja, kot sta cvrenje jajc in kuhanje hrenovk? Ali gre za pravega moškega, ki – če je treba – zakuri odprt ogenj tudi sredi s tapisonom obložene dnevne sobe in na njem na hitro (in, jasno, na »rare«) opeče kos govedine? Morda pa knjiga opisuje moškega, ki se sicer spravi v kuhinjo, a je potem iz nje najprej slišati hudo, s krepkimi kletvinami podprto ropotanje, na koncu pa tisto, ki podpira tri vogale v hiši, čaka pomivanje brda posode in pripomočkov? No, štiri leta kasneje je že bolj jasno, da gre za precej verodostojne zapiske iz moje kuhinje – in to – kljub temu da v njej vsak dan pripravljamo krepke zajtrke in slastne večerje za vso famulijo – ni neka hudo spektakularna kuhinja. Meri natančno dva metra v širino in tri metre v dolžino. Od teh treh metrov enega zavzema plinska peč, dovršen del drugega pa pod pult potisnjeni pralni stroj. Preostanek je zapolnjen s štedilnikom, hladilnikom, pečico in omaricami, v katerih se poleg krožnikov in kozarcev skriva kar bogat arzenal kuhinjskih pripomočkov. In prav z njimi bova, dragi bralec, skupaj prepotovala pot skozi tole knjigo. Nekatere pripomočke – ponev, štedilnik, nož – uporabljaš vsak dan. Na druge – ekonomlonec, multipraktik, mesoreznico – se spomniš le tu in tam, o nekaterih – rokah, času, vrvici – pa do sedaj sploh nisi razmišljal kot o kuhinjskih orodjih – pa ti bodo vseeno pomagali nakuhati marsikatero okusno reč. Kuhinja za prave moške – Orodjarna želi bolj kot zbirka receptov biti opomnik na to, da imamo vsa orodja za preprosto in okusno kuharijo že čisto pri roki in da je na nas samo še poslednji korak – da jih zgrabimo in z njimi pripravimo nekaj dobrega. Dajmo!





Več kot 21 odstotkov Korejcev se piše Kim. Zato ni čudno, da vsi ti Kimi (pa tudi preostalih 79 odstotkov njihovih soživiljanov) najraje, največ in sploh naj jedo kimči; velja namreč, da če imaš v hladilniku kimči (in veliko Korejcev ima posebne, le kimčiju namenjene hladilnike), potem že imaš zajtrk, kosilo ali večerjo. Če ti skušam zelo na grobo in površno razložiti, kaj je kimči, lahko potegnem vzporednico s kislim zeljem. Ampak to je res zelo grobo in zelo zelo površno. Kimči in kislo zelje imata skupno le to, da gre za naravno fermentirano (= skisano) kapusnico, s tem da Korejci ponavadi fermentirajo kitajsko zelje. In da kimči delajo na veliko načinov, s celo rajdo različnih dodatkov. In da delajo različne kimčije v različnih sezonah in različne kimčije glede na družbeni status in različne kimčije glede na regijo. In da se vsak tak kimči spreminja (= intenzivira) s časom. Naš kimči je osnoven in čisto lahek za pripravo. Če ti bo všeč, pa kar nadaljuj z raziskovanjem.

## ČAS

# KIMČI

Zelje podolgem razreži na četrtine, te pa na približno centimetrške trakove – malo gor ali dol, ni nobene panike. Stresi v veliko skledo, potresi s soljo in prilij pol litra mrzle vode. Dobro premešaj z rokami, da se sol enakomerno razporedi. Pusti pri miru pol ure.

Medtem pripravi pasto, kar narediš tako, da korenček narežeš na šibice (julienne, če češ uradni izraz), mlado čebulo na tanke kolutke, česen pa fino sesekljaš ali kako drugače usitniš. Dodaj čili, sladkor in ribjo omako ter dobro premešaj.

Zelje odcedi, nekajkrat sper, dobro odcedi vodo in ga zmešaj s pasto. Dobro premešano mešanico deni v stekleno ali plastično skledo ali kakšno drugo obliko posode (velik kozarec za vlaganje ...). Mešanico potlači z rokami in jo zapri/pokrij.

Pokrito posodo nekaj dni (dva ali tri, da sfermentira) pusti na kuhinjskem pultu, nato pa jo spravi v hladilnik, kjer se bo – če ji boš dal čas in ne boš pojedel vsega že na prvi žurki s sv. plečatom (stran 216) – počasi razvijala nekaj mesecev.

### Za osnovno korejiziranje:

2 glavi kitajskega zelja

50 g soli

50 g suhih (zdrobljenih) čilijev ali čilija v prahu

1 žlica sladkorja

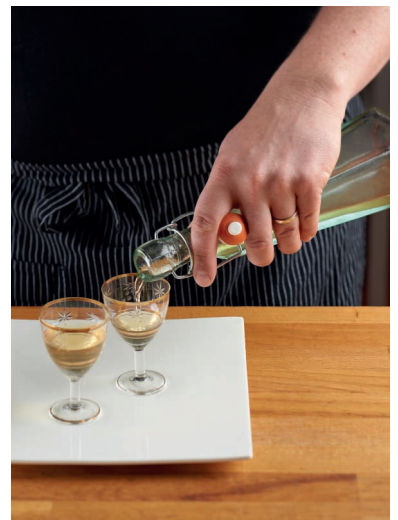
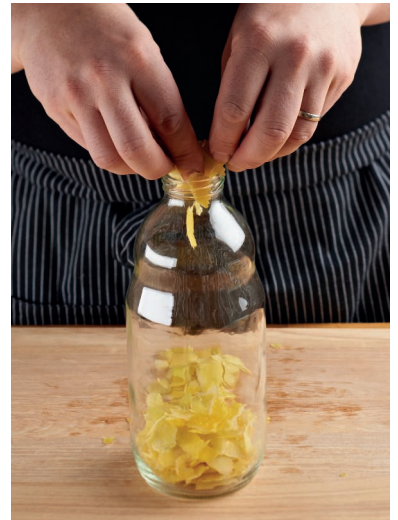
5 strokov česna

3 stebela mlade čebule

1 korenček

½ deci ribje omake (poišči na oddelku z azijsko hrano)







Optimisti imajo v rokavu vedno spravljeno domislico ali dve, s katero te znajo prepričati, da je vse skupaj čisto okej in da je vsaka, še tako zoprna, grenka ali kisla stvar za nekaj dobra. Domnevam, da so optimisti zakrivili tudi krilatico, da je, če ti življenje ponudi limone, treba samo narediti limonado – s čimer se do neke mere strinja tudi avtorski svet te knjige. Seveda pa je scena še veliko zanimivejša, če ti življenje ponudi neškropljene in nepovoskane limone – takrat lahko namreč poleg limonade narediš še limončelo. Tega potem spravi na hladno in ta sončno obarvani vonj po poletju postavi na sredo mize po kakšni obilni, italijansko orientirani pojedini. Razpoloženje za mizo se bo še dvignilo!

ČAS

## LIMONČELO

Limone operi ter natančno in previdno olup – odstrani le tanko rumeno plast lupine, ne pa tudi belega dela, ker je grenek in vsemu optimizmu navkljub ni okej.

Olupke stresi v velik vrč ali steklenico s širokim vratom, ki se ju da dobro zapreti. Prelj z vodko, zapri, postavi na kuhinjski pult in čakaj vsaj en teden, najraje pa kar dva. Da boš lažje čakal in se počutil koristnega, vrč/steklenico vsak dan malo pretresi.

Ko se boš naveličal čakanja, v kozico stresi sladkor, ga prelij s pol litra vode, med mešanjem zavri in ohladi. Vodko precedi, zmešaj s sladkornim sirupom in prelij v steklenice. Na zdravje!

**Za liter in pol osvežilnega digestiva:**

1 l vodke

6 neškropljenih limon

300 g sladkorja





Ana in Žare (ja, to je isti Žare, ki je tole knjigo naredil tako lepo) sta predlani, ko sta prišla z Visa, imela veliko za povedati o pojorskem bronziniću, menda najboljši morski enolončnici, ki jo v nadhudi viški birtiji Pojoda kuha Zoran Brajčić (ta po ljudskem izročilu spada med top tri jadranske gradelske kurjače, saj na razbeljeni rešetki mojstrsko obdela tudi več kot 15-kilogramске ribje mrcine). V razlago etimologije imena pojorski bronzinić se ne bomo spuščali podrobneje (pojorski je menda od imena restorana Pojoda, ta pa od viške narečne oznake za polje – poje, bronzinić pa je baje težka kastrola, v kateri so včasih nosili mineštre in brodete delavcem na polje), bolj nas bo zanimala priprava, in to v luči kuhanja ješprenja brez namakanja in hitrega mehčanja lignjev. Pod pritiskom se dogajajo čudežne reči, verjemi!

## EKONOMLONEC

# POJORSKI BRONZINIĆ

Prvo kuhanje: nakockaj eno čebulo, jo prepraži na olivcu v ekonompiskru, dodaj opran in odcejen ješprenj, ga prelij z dvema lončkoma vode, pokrij, počakaj, da ventil naznani poln pritisk, zmanjšaj ogenj na toliko, da vzdržuje pritisk, in kuhaj 25 minut. Počakaj, da pritisk pade, odpri lonec in ješprenj odcedi in speri.

Drugo kuhanje: nakockaj eno čebulo, jo v ekonompiskru prepraži na olivcu, dodaj oprano in odcejeno lečo, jo prelij s tremi lončki vode, pokrij, počakaj, da ventil naznani poln pritisk, zmanjšaj ogenj na toliko, da vzdržuje pritisk, in kuhaj 10 minut. Počakaj, da pritisk pade, odpri lonec in shrani lečo skupaj z vodo, v kateri se je kuhala.

Tretje kuhanje: nakockaj eno čebulo in jo v ekonompiskru prepraži na olivcu. Dodaj očiščene in narezane lignje ter sesekljan česen, ne pozabi na olupljena (zareza na vrhu, pol minute vrele vode, mrzla voda) in nakockana paradižnika ter vino. Lonec pokrij, počakaj, da ventil naznani poln pritisk, zmanjšaj ogenj na toliko, da vzdržuje pritisk, in kuhaj 10 minut. Počakaj, da pritisk pade, in odpri lonec.

Preostane ti le še mešanje in začinjanje: v lonec k lignjem primešaj ješprenj in lečo, dosoli in popopraj, potresi s seseklim peteršiljem in si misli, da si na Visu. Ali pa vsaj dvigni roko v vis, če se strinjaš, da je pojorski bronzinić najboljša morska enolončnica.

### Za štiri pospešene Dalmatince:

1 lonček ješprenja

1 lonček leče

½ kg lignjev

3 čebule

2 paradajza (zunaj sezone žlička ali dve mezge)

2 stroka česna

1 deci belega vina (naj bo dalmatinac, če se da – pošip, recimo)

peteršilj

olivc

sol, poper







Tole je seveda že dolgo znana tehnika pečenja (pravzaprav dušenja) ribe, zavite v pergamentni papir (pravzaprav mu rečemo kar papir za peko). Kar je novo, je parfumski odklon. Ker se na naših koncih velikokrat zgodi, da se doma in v restavracijah zaciklamo bodisi v kombinacijo ribe s krompirjem in zelenjavo (pravzaprav bučkami) iz peči bodisi v na žaru (pravzaprav na vroči plošči) pečeno ribo z blitvo in krompirjem, se je avtorju zdelo prav, da bralstvu ponudi zanimivo alternativo. Ta bo prišla prav predvsem pozimi, ko cene pomaranč padejo nizko, delež soka v njih pa zraste visoko. Orade so sicer boljše in sočnejše (pravzaprav mastnejše) poleti kot pozimi, ampak nič ne de: pomarančno-pehtranov parfum dela čuda. Bodi le zbran in natančen, ko zavijaš robove papirja, ker je fino, da dišeča para ne uhaja preveč na plan že med peko, ampak da ob odprtju huškne v jedca, ki mu je paket namenjen.

## FOLIJA

# ORANŽIRANE ORADE V PERGAMENTU

Orade naj bodo očiščene: oluskane in brez drobovja in škrg. Vsako po trebušni votlini pomasiraj s soljo in poprom in ji v trebuh parkiraj vejico pehtrana.

Iz ene pomaranče iztisni sok, drugi dve pa nareži na nekajmilimetrske kolute. Korenčka ostrgaj in z lupilnikom za krompir nareži na tanke trakove.

Za vsako ribo pripravi eno polo papirja za peko in jo prepogni po diagonali. Tik ob diagonali naredi tepihek iz korenčkovih trakcev, nanj pa zloži nekaj rezin pomaranče, tako da se delno prekrivajo.

Na pomarančno steljo položi še orado, nanjo pa kosem masla. Zdaj čez ribo povezni drugo polovico papirja in ga začni zapogibati, pri čemer se zlagoma premikaj od ene do druge stranice papirja. Na koncu je pred tabo fleten paketek, kar pomeni, da moraš narediti le še tri in da je čas, da pečico razkuriš na 180 °C.

Pakete zloži na pekač in jih postavi v pečico za slabe pol ure. Vsakemu jedcu deni na krožnik en paket. Ko jih odprejo, jih spodbudi, naj ribo dajo na stran in s hrbtno stranjo vilic pritisnejo na pomaranče in tako iz njih iztisnejo sok, da steče po korenju. Olupke in papirje odstrani ter poskrbi še za skledo dušenega belega riža (ali maslenega krompirjevega pireja) in steklenico ohlajenega, lahko celo polsuhega belca.

## Za kvartet origamistov:

4 orade (po slabe ½ kg naj ima vsaka)

3 pomaranče

2 korenčka

po 1 vejico pehtrana za vsako ribo

sol, beli poper

maslo





Če so jajca poširana, kot se šika, je to prava milina: koaguliran beljak in še tekoč rumenjaki, jasno, da brez smrklja! No, poširanje jajc pa se je pri meni vedno končalo z uporabo furmanskega izrazja, ki naj bi ponazorilo nemoč, bes in slabo voljo ob bednem rezultatu. Pa sem poskušal marsikaj: v velikih in majhnih kastrolah, v plitvi in globoki vodi, v na polno vreli vodi, v komajda vreli vodi, v slani in okisani vodi, v samo slani vodi, v samo okisani vodi, v navadni vodi, v vrtnec zavrteni vodi, s svežimi jajci, ohlajenimi jajci, na sobno temperaturo ogreti jajci – ni, da ni. In ne misli, da mi je kdaj ratalo – ni mi, prav nikoli! Dokler mi ni v oko padla tehnična finta, za katero sicer potrebuješ dva pripomočka, ampak v zahvalo dela ko šuš in jajca so že prav kičasto perfektno poširana. Finta je v tem, da jih ne pustiš prosto plavati po vroči vodi, ampak jih omejiš s tanko folijo ...

## FOLIJA

# POŠIRANO JAJCE (NO FRX EDITION)

Lonček z notranje strani obloži s kuhinjsko folijo, narahlo jo premaži z oljem in vanjo vlij previdno razbito jajce, s celim rumenjaki, jasno.

Folijo pri vrhu stisni skupaj, tako da nad jajcem ostane še malo zraka, in spni s plastično klipsno (ali zaveži z vrvico), da dobiš prozoren, z jajcem napolnjen mošnjiček.

Mošnjiček položi v krop in ga vsake pol minute obrni, da se enakomerno skuha (okej, spošira) z vseh strani. Končni čas kuhe je odvisen od velikosti jajc, srednje velika se bodo kuhala štiri minute, večja dlje, manjša manj.

Po pretečenem času kuhanja jajce prestavi v skledo s čim bolj mrzlo vodo, da se neha kuhati. Odpni sponko in poširano jajce bo brez vsake frke spolzelo na plan in ...

**Za neumorne iskalce  
popolnosti:**

1 jajce









Skoraj prepričan sem, da tiskarski škrat ni počival niti v tej knjigi in da je avtorskemu, uredniškemu, lektorskemu in še kakšnemu strogemu sokoljemu očesu ušla kakšna simpatična bučka. Ampak zagotovo se to ni zgodilo v naslovu tegale recepta, saj opisane čufte niso bolgarske, kot si mogoče pomislil, ampak so dejansko bulgarske – vanje namreč že pred peko vmešamo bulgur, ki z Bolgarijo nima kakšne zelo močne povezave, saj gre za soparjeno, sušeno in nato zdrobljeno pšenično zrnje, ki ga radi pripravljajo v bližnjezhodnih kuhinjah. Ker ga je eno samo ljubo zdravje, ni čudno, da so ga k nam začeli uvažati predvsem za zdravojedce. Ker pa ga je poleg zdravja tudi ena sama dobrota, ga na mizo radi postavimo tudi v moških orodjarnah – še posebej, če se zraven zavrti mesoreznica.

## MESOREZNICA

# BULGURSKE ČUFTE

Bulgur stresi v četrt litra vrele vode, pokrij ga in počakaj, da se zmehča – to bo trajalo kakšnih 15 ali 20 minut. Nato ga odcedi in iz njega iztisni čim več vode.

Meso posoli, popopraj in zmelji na srednjo debelino. Primešaj bulgur, špinačo in drobno nariban ali pretlačen česen, soli in popraj. Oblikuj v 16 kroglic, pri čemer ne bodi preveč nasilen – kroglice naj ne bodo stlačene bombe, torej jih res le oblikuj in ne tlači.

V ponvi segrej olivno olje in dodaj nekaj kroglic – verjetno ne boš mogel speči vseh hkrati, zatorej delaj v dveh ali treh etapah. Kroglice peci na srednje močnem ognju in jih vmes enkrat ali dvakrat obrni, lahko tudi frajersko, s šejkanjem ponve. Pusti, naj se kroglice lepo rjavo obarvajo z vseh strani – mislim, da bi moral eno rundo končati v petih do desetih minutah.

Medtem ko se bo pekla druga in/ali tretja runda, naj prva počaka v na 80 °C segreti pečici, ti pa pripravi vse za serviranje: pita kruh (Kuhinja za prave moške, stran 26), naribane kumare z jogurtom, tanko narezano zelje in korenje, rezine paradižnikov, sesekljan peteršilj.

Opcija: v spomin na slovensko pomlad lahko čufte termično obdelaj tudi tako, kot so jih v menzah JLA: narolanih kroglic ne spečeš, ampak jih kakšne četrte ure nežno kuhaš v paradižnikovi omaki, s katero (in s krompirjevim pirejem) jih nato tudi postrežeš.

## Za štiri bulgarske Zdravkote Dobriče:

100 g bulgurja

½ kg govedine (ali jagnjetine)

¼ kg kuhane, dobro ožete in sesekljane špinače

2 stroka česna

sol, poper

olivno olje





Tako kot obstaja toliko pravih receptov za govejo juho in orehovo potico, kot je slovenskih mater, tako obstaja vsaj toliko pravih receptov za falafel, kolikor je bližnjevzhodnih falafelskih cvrtnic. Strinjanje obstaja praktično samo v eni stvari – da je falafel narejen iz stročnic. Od tu naprej pa ... eni ga nažigajo z bobom, drugi s čičerko, tretji z mešanico ... eni meljejo surove stročnice, drugi kuhane, tretji napol kuhane, ko pa pridemo v čudoviti svet začimb, se pa stvari sploh diverzificirajo. Napotnikov falafel je sredinskega tipa – zmlet je iz surove (seveda pa prej dobro namočene) čičerke in začinjen z nekaj orientalskega parfuma, ki ti pade na misel. Preden poženeš nožke na multipraktiku samo še tale namig: če je čičerke več, kot je zmore zmleti tvoj stroj, jo razdeli v dve ali več rund, ki jih po mletju dobro premešaj med sabo.

## MULTIPRAKTIK

# FALAFEL

Najprej 24 ur ne boš delal nič: čičerko prelij s precej vode, v skledi naj sega čezno za približno štiri prste. Pusti, da se namaka 24 ur; v tem času se bo močno napihnila, za približno tri- do štirikrat.

Čičerko po namakanju odcedi in jo stresi v multipraktik. Dodaj še vse preostale sestavine in jo zmelji v skoraj pire. Če se le da, melji brez dodajanja vode, če se pa mašinka norčuje iz tebe, pa masi do pireja pomagaj z žlico ali dvema (več pa res ne!) vode.

Ko je pireček pripravljen, ga oblikuj v kroglice, velike kot žogica za pingpong (ali pa ga v olje polagaj z ročico za delanje sladolednih kepic ali z dvema žličkama).

V posodi segrej olje, temperatura je prava, ko žogica mase, ki jo vržeš v posodo, najprej potone, nato pa splava na površino – če ne pade na dno, je olje prevroče, če ne priplava na vrh, pa prehladno. Kuglice cvri do fletne temno temno zlato rjave barve, to bo nekje med pet in sedem minut, nato pa jih polagaj na dvojni sloj kuhinjskih brisačk.

Serviraj v orientalskih pita kruhkih (poglej v uspešnico Kuhinja za prave moške, stran 26), z začinjenim jogurtom, fino narezano zelenjavo in sesekljanimi zelišči.

### Za kvartet orientalistov:

- ¼ kg suhe čičerke
- 1 srednje raščena čebula
- 2 stroka česna
- 1 šop peteršiljevega listja
- 1 žlička mletega kumina
- ½ žličke mletega koriandra
- ½ žličke mletega črnega popra
- ½ žličke sode bikarbone
- 1 žlička soli
- 1 brizg limoninega soka
- olje za cvrenje





Hecen je tale čredni nagon pri mladičih človeške vrste. Je namreč tako, da v osnovni družbeni celici večinoma še kar radi in veliko in vse po vrsti jedo, dokler se ne prične njih socializacija. In s socializacijo pride tudi zgledovanje po tem, kaj v vrtcu počne (ali ne počne) druga mladunčad – predvsem pa se človeček hitro nauči, kaj je bljak. In glej no glej, na črni spisek se najprej uvrsti skoraj vse, kar je zeleno. In nič ne pomaga prepričevanje o Popaju in silnih količinah železa v špinači, na popoln neuspeh pa je obsojeno tudi prepričevanje, kako je brokoli en tak luštkan majhen drevešček, ki komaj čaka, da ga malček-velikan zmelje med zobmi. Ne glede na to, da se pri temle sufleju kar nekaj materiala zmletega skriva v suflejsko maso, se ne gre slepiti: izdelek je namenjen predvsem atu in mami. S kakšno rezino sočne pečenke bo še toliko boljši.

## PALIČNI MEŠALNIK

# BROKOLIJEV SUFLE

Brokoli razdeli na cvetove in jih kuhaj pet minut v slanem kropu, nato pa jih hitro odcedi in potopi v ledeno mrzlo vodo, da ostanejo živo zeleni.

Brokolijevemu steblu odreži oleseneli konec in ga zavrzi, steblo pa nareži in do mehkega skuhaj v slanem kropu. Odcejenega u nulo zmelji s paličnim mešalnikom.

Loči rumenjaka od beljakov: rumenjaka primešaj skuti, dodaj kislo smetano, pire iz brokolijevega stebela, parmezan, sol, poper in muškatni orešček; na koncu v to mešanico narahlo vmešaj še iz beljakov stepen sneg.

Okrogle keramične modelčke namasti in jih zloži v pekač z visokim robom. Modelčke do treh četrтин napolni s suflejsko mešanico, vrh katere zloži brokolijeve cvetove.

V pekač nalij vrelo vodo, tako da bo segala do polovice modelčkov, nato pa pekač deni v na 150 °C segreto pečico in peci približno 25 minut, da masa malo naraste in začne dobivati fletno barvico. Če se ti da, suflejške zvrni iz modelčkov na krožnike, če pa ne, jih postreži kar tako.

Ob konzumaciji priporočamo mladinski pozdrav: Z-d-r-a-v-o! Zdravo!-Zdravo!-Zdravo!

### Za štiri male ali dva velika sufleja:

- 1 brokoli
- 2 jajci
- ¼ kg pasirane skute
- 1 deci kisle smetane
- nariban parmezan
- muškatni orešček
- sol, poper











Se še spominjaš Šumijevih bonbonov, ki so bili navzven videti kot visoki C ali šššššum ali kot katerikoli drug Šumijev bonbon, le da so na zadnji strani nosili ostro opozorilo: ni za otroke. Jasno da s tem napisom niso dosegli nič drugega, kot to, da so pri otrocih vzbudili hud firbec, češ, le zakaj pa ravno tile bonbončki niso za otroke. Le kako pa naj bi dete na drugi strani ovitka opazilo male replike etiketic žganih pijač, katerih s cukrom oplemenitene verzije so se skrivale v osrčju prepovedanih sladežev? Sem prepričan, da je marsikak Titov pionir ravno prek teh bonbonov izvedel spoznavni žur z alkičem – tako kot je prek v imitacijo cigaret zavite palčke žvečilnega gumija spoznaval tobačno ikonografijo. Tistih bonbonov že dolgo ni več, kar pa še ne pomeni, da si sodobni starši ne smejo kdaj privoščiti sladice, ki bi bila samo zanje. Kofe, viski, črna čokolada: Otroci, prste stran pa žvižgat, sem rekel!

## SKLEDICE

# ODRASLI ČOKOLADNI MOUSSE

Rozine/brusnice prelij z viskijem in jim daj dobro uro časa, da se (ga) napijejo. Nekaj jih prihrani za dekoracijo.

Na kastrolo, v katero si nalil nekaj vode, povezni kovinsko skledico, v kateri boš topil čokolado, pri čemer bodi pozoren, da se dno skledice ne dotika vode. V skledico nalij kavo in viski, ki si ga odlil od rozin/brusnic. Dodaj še nalomljeno čokolado, postavi celo konstrukcijo na ogenj in počakaj da se čokolada stopi, pri čemer jo malo spodbujaj z metlico.

Medtem vnesi razdor med jajca: iz beljakov in ščepca soli z močno in hitro akcijo stepi čvrst sneg, rumenjake pa boš primešal stopljeni in malo ohlajeni čokoladno-kofetsko-viskijevi zmesi.

Zdaj pa nežni del: sneg po žlicah dodajaj čokoladi in ga nežno vmešavaj, da ne raztolčeš vseh mehurčkov. Na dno servisnih posodic natrosi rozine, prek njih nalij mousse in za nekaj (najmanj štiri) ur postavi v hladilnik.

## Za štiri polnoletne:

2 tablici črne čokolade (70 % kakava je, kot mogoče že veš, za avtorja higienski minimum)

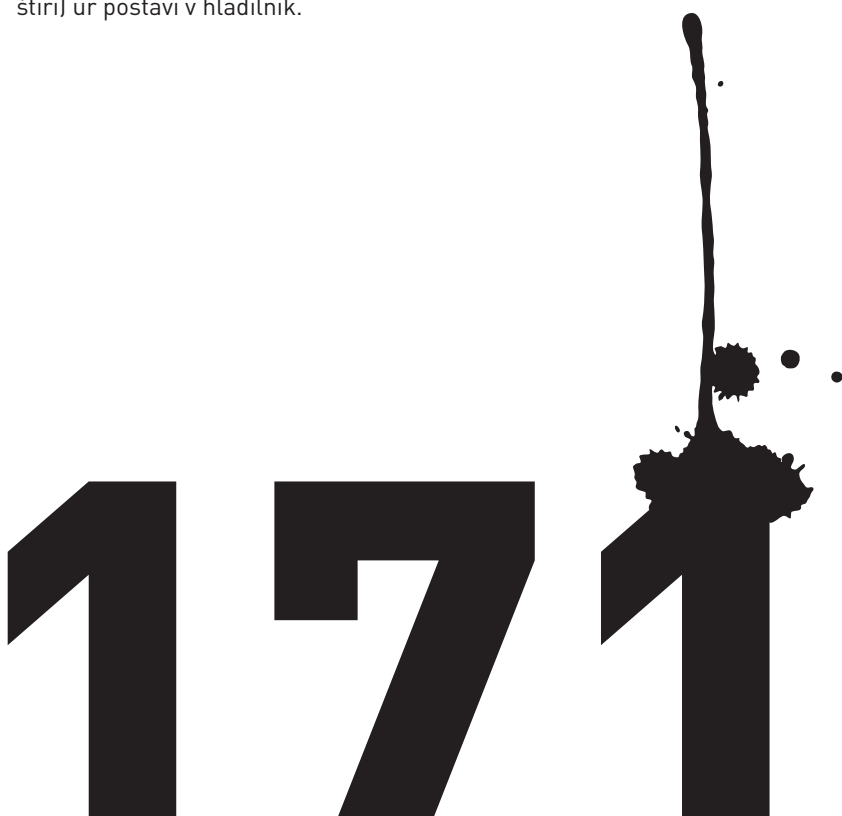
1 deci močne kave

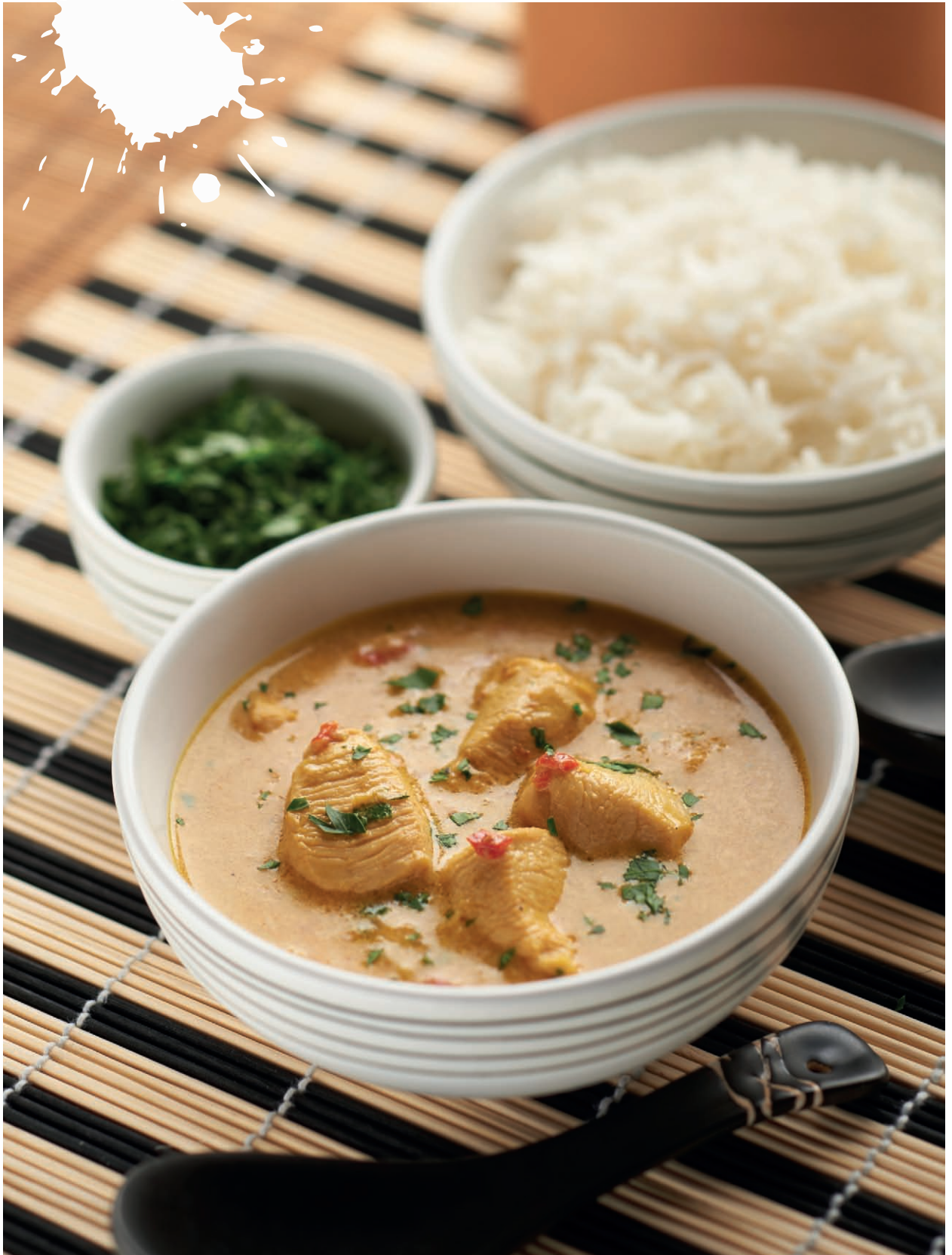
4 jajca

1 dvojni viski

2 žlici rozin in/ali suhih brusnic

1 ščepec soli





Curry večinoma poznamo kot oni dišeči, rumeni prašek, ki ga preostale, v naših kulinaričnih navadah pogosteje uporabljane dišavnice in začimbe polagoma potiskajo bolj v ozadje omaric z začimbami. In ta prašek je fino tu in tam potegniti iz ozadja in ga postaviti v aromatsko središče jedi, ki ji rečemo curry. Dišavna ženitev s sladkastim kokosovim mlekom, ognjenim čilijem, ostro-svežim ingverjem in pikonajevskim koriandrom je izjemno uspešna in primerna za vse sorte osnovnih sestavin. Tule pribeleženega piščanca lahko mirne duše zamenjaš s škampi ali kozicami, super pa se obnese tudi jesenska priljubljena, oranžna buča.

VOK

## CURRY

Čebulo, čilija (odstrani seme, če se bojiš prehude pekočine) in česen fino sesekljaj, dodaj ingver in vse skupaj nekaj minut praži v voku na olivnem olju.

Potresi s curryjevim prahcem in praži dalje. Še nekaj minut.

Dodaj na za grizljaj veliko koščke narezan piščančji file in praži dalje. Še nekaj minut.

Začini s soljo in poprom, nato prelij s kokosovim mlekom in nežno kuhaj 20 minut – pišče se bo skuhalo in omaka se bo lepo zgostila.

Na koncu v curry vmešaj sesekljan koriander.

Postrezi z rižem basmatijem, ki ga pripravi takole: trikrat oprano skodelico riža pol ure namakaj v skodelici in pol vode. Zavri dve skodelici vode, posoli jo in prilij malo olja, nato pa vanjo stresi riž. Ko zavre, zmanjšaj ogenj, da se riž počasi kuha, pokrij z dobro prilegajočim se pokrovom in pripali štoparico. Po enajstih minutah ugasni ogenj in pusti riž pokrit še deset minut. Razmešaj ga z velikimi dvorogljatimi vilicami.

### Za hiter izlet v JV Azijo:

2 večja piščančja fileja

1 velika čebula

2 rdeča čilija

2 stroka česna

7 cm drobno naribane ingverjeve korenike

2 žlički curryja

2 majhni pločevinki kokosovega mleka

1 šopek svežega koriandra

sol, poper

olivno olje





Menda se je vse skupaj  
začelo pred 250.000 leti  
(leto gor ali dol), ko so se  
po Evropi in Bližnjem vzhodu  
začela pojavljati ognjišča  
in zemeljske peči. Od takrat  
naprej ljudje kuhamo, nabor  
orodij in pripomočkov,  
s katerimi si pri tem  
pomagamo, pa je danes res  
impresiven. 25 takih, ki so  
v skoraj vsaki kuhinji, je  
našlo svoj prostor v tejle  
knjigi. Pokukajte vanjo,  
nato pa zavijajte rokave,  
nabrusite nože, naoljite  
pekače, podkurite pod  
ponvijo ali kastrolo in  
s pripravo okusne košče  
nadaljujte večstotisočletno  
tradicijsko človeškega rodu.

27,96 EUR

ISBN 978-961-231-929-8



9



*Cankarjeva*  
založba