

Živ,

glavno razburjenje na Silvestrovo se ne pripeti nujno ob polnoči, ampak že pol dneva prej. Pri enih kolegih smo bili dogovorjeni, da preživimo silvestrovo popoldne/večer. OK, naš prispevek naj bi bil kulinarične narave, tako sem imel nalogo, da:

A) nujno spečem neko čokoladno-oreškasto pecivo in

B) fakultativno še špinačni burek.

Glede na svojo obsedenost s postranskostmi, sem se jasno najprej začel ubadati z burekom. Neverjeten preobrat v utečenem postopku se je pripetil, ko sem nevede natehtal za pol kile moke več od predpisane količine 400 g. Naša tehničarica pač rada zaspi medtem, ko prepočasi seješ moko v skledo na njej, potem pa naprej tehta z nule. Z enim jajcem na skoraj kilo moke se testo seveda ni prav dobro mesilo, ne glede na to koliko vode (v bistvu sirotke) sem mu prilil. Ja, prav bedno se je mesilo. In veliko ga je bilo. Vseeno se mi je zdelo, da mu moram dati možnost, da iz njega nekaj nastane, zato sem ga spravljivo zadegal v hladilnik in se lotil peciva.

Nisem nek privrženec peke peciva. Mislil sem si, brezveze, to sploh ni prava hrana (že če pogledaš razmerja živil, maslo, sladkor in čokolada, v bistvu samo enostavni ogljikovi hidrati in maščoba). Pa še recept se mi je zdel nekam jeftin: skupi zmečeš, pa je. Vendar ni bilo tako enostavno. Najprej se je "sekljaček" skuril, ko sem že zdrobljenim mandljem in pistacijam dodal 300g na večje kose nadrobene čokolade. Ne vem, kako si predstavljajo, da naj bi sploh to zmlel? Nadaljeval sem manualno, zato so bili čokoladni kosi prav po amatersko nadržani. Nato se je pojavila še ena zagonetka. Kako penasto umešati maslo in sladkor? Maslo in sladkor sta v trdnem stanju - jih ni mogoče mešati, če pa maslo stopiš, je brizganje masla po stenah kuhinje sicer zagotovljeno, a pene od nikoder.

Spočito testo za burek se res nikakor ni hotelo vleči. Sej ne, da ga bi ga drugače znal razvleči na debelino manjšo od platnic kuharske knjige, ampak tole je bilo do konca obupno. Nato me je prešinila zamisel, na katero sem zelo ponosen. Še iz obdobja izdelovanja domačih testenin sem se naučil, da je lahko prav vsak poc testa, ki ga skuhaš v kropu užiten, zato sem nadaljeval kot po postopku za lazanjo in najprej na grobo razvaljal nesrečno testo ter ga nato skuhal. Med posamezne plasti ohlajenega testa sem razporedil klasično burek mešanico špinače, smetane, skute in jajc.

Rezultati so bili pričakovani. Ljudje so pohvalili špinačni hibrid, češ da je zdrav, in ker je bil ustrezno neslan, z njim pridno silili svoje otroke. Tisto čokoladno zadevo so jasno navdušeno sami pojedli. Vsi so pa dol padli nad pico, ki jo je naredil kolega. OK, vseeno precej bolje kot lani, ko jih je le ene par radovedno pomočilo lepinjo v humus (čičarikina reč) ali pa leto prej, ko je bil suši označen kot "zanimiv", mi smo ga pa pol še par dni gledal za zadržek, kosilo in večerjo. Predvsem mi bo v spominu ostalo bliskovito reševanje položaja s prekvalifikacijo bureka v lazanjo. Občutek je bil podoben kot tistemu v gorah, ko že kakšno uro zgubljeno tavaš po

brezpotju, zemljevid se od prepogibanja prične trgati na spornem območju. Z nelagodjem se preklinjajoč pripravljáš na vrnitev, nato pa nenadoma stopiš na udobno potko, ki te sicer ne pripelje na cilj ampak nekam, kjer je še bolj zanimivo.

LP, Boštjan

