

GTT – GENRAL, TERORIST & TERJET

Ajnfoh, pa dobro, je moto moje kuhinje že od nekdaj. V prvi vrsti predvsem zato, ker zaradi obilice zanimanja za vse vrste stvari nikoli nimam časa, da bi se eni stvari posvetila »za prav«, pa tudi zato, ker sem zelo nevodljiva in se zelo nerada držim raznih receptur, ki zahtevajo tehtanje. In takšen je tudi naš letošnji silvestrovski meni. Ajnfoh, zbran z vseh vetrov, ki so popihali s Koroške, skozi Tuhinjsko dolino, vse tja do Severne Primorske med Idrijo in Tolminom, pa tja dol do Južne Primorske. In ker tudi veter ni bil vodljiv, se je najprej ustavil v Tuhinjski dolini, kjer je General skuhal gernerhalovo juho, ki je tako zelo light, da je kot nalašč za toplo predjed in tako zelo zdrava, da si je lahko skuhate cel pisker in jo konzumirate the day after, ako je persona preveč pogledala v kozarček napolnjen z alkoholnimi substancami. Gre pa takole - korenček, zeleno, papriko, korenino peteršilja in krompir nareži na kvadratke. Ker gre za generalovo juho, moraš resnično narezati kvadratke, ker gre pri tem tudi za generalovo preciznost. Vse to vrzi v vod, dodaj malo divjih špargljev (če jih nimaš, jih pač ne dodaš), osoli in čakaj, da zavre. Nato pa dodaj mešanico (ena pest za liter vode) čičerike, leče, riža, ajdove kaše, prosene kaše, graha, ječmena in boba ter kuhaj vse tam dobro urco. Mešanica ne sme biti razkuhana, ampak lepo al dente. Zdaj pa generalova finta. V juho vrzi eno pest polente in jo pusti, da se kuha na površju ter niti ne pomisli, da bi jo mešal. Medtem razšprdljaj eno jajce in ko polenta na vrhu juhce naredi že eno tako skorjico, nežno vmešaj jajce. Malo še pokuhaj in postreži. Kakorkoli se boš trudil in ponavljal tole recepturo, ti general nikoli ne bo priznal, da je tvoja skuhana jucha ekvivalent njegovi, ker je njegova vedno boljša. Pika. In bo že držalo, glede na to, da je general preplazil vse vrhove tega sveta, prekolesaril vse celine z izjemo Severne Amerike, z zmajem preletel kup neba, presmučal kup gora ... uf, bi prej končala, če začnem naštevati kaj ni počel. No, skratka, vedno mu je ob strani stala tale generalova juhca, ki res krepi telo in duha.



No, še preden pa se lotiš juhe, se loti glavne jedi, katero veter jo je prinesel iz Severne Primorske, filo pa iz Južne Primorske. Si vegetarijanec? Potem tega zapisa ne beri več dalje. Si eden tistih, ki sicer jedo meso, ampak samo meso tistih živali, ki niso lepe? Tudi priporočam s prenehanjem branja zapisa. Si takšen kot jaz, ki pravim, da sem vsejed in da vedno poskusim vse, preden rečem, da nekaj ni dobro in da trdim, da če jem meso, je vseeno katero vrsta mesa jem, ker je tisto bitje bilo v vsakem primeru ubito in je vseeno ali se ubije pujsa, kravo, ptiča, mačko, psa (ježeš, upam, da vegetarijanci in zaščitniki živali tega res ne berete več, če pa že, prosim prenehajte z branjem takoj zdaj, po mojem in generalovem ukazu). No, v tem primeru lahko bereš dalje, ker sledijo polnjena teroristova rebra. Terorist je naš v živalska nebesa poslan osliček Miško, ki je bil sicer krasen samček, ki pa je bil tudi krasno žleht in to tako žleht, da je lastnozobno ubil dva svoja mladička in oklal ubogega Ceneta (cene je drugi krasen osliček) tako, da je le-ta ušel v ilegalo in se vrnil takoj, ko je ugotovil, da terorista Miškota ni več. Zatorej smo terorista Miškota odpeljali tja, kamor se pelje tudi pujske, pa kravice, pa vse druge žvave – v živalska nebesa. Nato pa sva ga z generalom z ljubeznijo razkosala in sedaj počiva z ljubeznijo razkosan v skrinji, vsake toliko pa zadiši po njemu iz kuhinje. In če vam je še vedno jako čudno, da pri nas konzumiramo osle, naj vam povem, da je oslovsko meso jako fino in še boljše in bolj polno železa kot konjsko, sploh pa naše, ki je ekološke vzreje, kar pomeni, da se je Miško veselo gibal na 40 ha zemlje in pasel našo lepo zeleno travico, pozimi pa se nezaprto v štalu krmil s senom, ki smo ga pokosili sami. Seveda vem, da si vsi tega terorističnega obroka ne morete privoščiti, ker nimate kje dobiti oslovskega mesa, ga pa lahko mirne duše zamenjate s teletino.



Rabimo torej auslezana oslovska rebrca, ki jih nafilamo s suhim belim kruhom, ki smo ga narezali na kocke, napojili z mlekom, mu dodali eno jajčko, ščepec majarona, ščepec žaljblja, sol, poper, na svinjski masti popraženo čebulo in popraženo mlado špinačo. Ko je lepo nafilan, ga zašijemo, premažemo s svinjsko mastjo, prelijemo z 2 dcl jušne osnove (najboljše goveje), pokrijemo z alu folijo in pečemo uro in pol na 180°C. Nato folijo odstranimo, pečico naštimo na 160°C in terorista pečemo še uro in pol. Medtem ga na vsake 15 minut zalivamo z lastnim sokom in vmes 2x obrnemo. Po treh urah ugasnemo pečico, ga zopet pokrijemo s folijo in pustimo stati pol ure. Postrežemo z zeleno solato in ga z ljubeznijo pojemo. Če ste vegetarijanci in ljubitelji živali vse to prebrali ne odgovarjam za posledice.

In ko se tako lepo fino najeste polnjenega terorista naj vas veter ponese na Koroško, kjer se za Silvestrovo konzumira za desert terjet. Ha? Aha, terjet. Stara, stara, stara koroška jed, ki se sliši in vidi čudno, v ustih pa ustvarja eksplozijo in harmonijo. Ne verjamete? Poskusite. Čisto preprosto je. Ultra na tenko narezane žemljice ali rezine belega kruha dobro posušite in to toliko, da so že takšne trdote, da bi jih lahko uporabili za hladno orožje, ampak jih bomo za terjet. Potem pa skuhajte $\frac{3}{4}$ l belega vina, v katerega ste dali $\frac{1}{4}$ litra vode, dodali sladkor po lastni presoji, ščepec cimeta, ščepec nageljnovih žbic in ščepec rožmarina (vedno se vprašam kje pri hudiču se je vzel v koroški jedi rožmarin). To lepo brbotajte 10 minut, medtem pa tisti kruh oziroma žemljice zložite v večjo posodo, jih prelijte s kuhančkom in močno ohladite. Najbolje je, da ga pripravite zvečer za naslednji dan, da bo res hladen. Nadevajte v posodice za kompot, pogumno dajte v usta in mmmmmmm, boste videli kako dober je.



Toliko od mene za vas za Silvestrovo.