

Prijava Zlati Silvo 2015

Nabodala s kraljevskimi kozicami na sodobni ekonomiji prijazen način

Tole je bilo narejeno kot uvertura v dolgonočno pojedino, posebnost jedi pa je predvsem v pripravi - uporabili smo namreč otroško delovno silo...

Za silvestrovo smo se zbrali v klasični prijateljski zasedbi s štirimi predšolskimi potomci, ki so morda še premajhni, da bi potiskali vozičke s premogom ali šivali nogometne žoge, so pa ravno pravšnji za uvajanje v kuhinjsko tlako: majhni prstki so spretno zavijali suhe slive in (prej-pol-ure-v-olju-in-soku-limone-marinirane) kozice v slanino in izmenično natikali zavitek-mladi sir-zavitek na nabodala. Potem so, pod budnim očesom nadzornikov seveda, različne prestavili na vročo rebračo (kot sem se pred kratkim podučil v neki odlični knjigi, da se pravilno reče rebrasti ponvi) in s sijočimi očmi čakali na rezultat. Nabodala so po parih minutah pristala na krožnikih, okrašenimi z mlado špinačo, čez vse skupaj pa so šle popečene pinjole in omaka iz olivca ter balzamičnega kisa (ter opcijsko čilija za nadzornike). Zraven pa polsuhi beli Ribeauville Pinot Gris 2013 in voda/sok za male delojemalce.

Na mizo smo med drugim dodali še izvotljen gratiriran camembert, predvsem zato, ker je odličen, malo pa tudi za potencialne plus točke v trdih srcih žirije, ki jim je recept verjetno dobro poznan :-)

Zgodba ima srečen konec – mladi delavci so, navdušeni nad večerjo in odrešeni tlake za tisto leto, odšli spat, nadzorniki pa so se ob nadaljevanju večera veselili kuhinjsko-delavskega potenciala svojega podmladka.



Andrej Šolinc, prvi nadzornik
Ljubljana, 4.1.2015