

Tradicionalno spontano / prednovoletna generalka

Ni bilo čisto silvestrsko, ker se pri nas spontano tradicionalno dobivamo dan pred tem. Da proslavimo staro in novo leto in da se vsaj takrat malo srečamo. Druženje je v vsem svojem obsegu prav takšno kot za novo leto, z dobro kapljico, mehurčki opolnoči, z ognjemetom, z veliko družino. Dan prej, že vrsto let. In vsako leto nas je več.

Ekipa je bila številčna. Resno številčna. Še dan dva po druženju na prste štejemokrepko 35+, pa s tem niso mišljena (le) leta☺, tudi nekaj hrabrih junior članov ekipe, ki pa so si v eni od sob naredili svojo zabavo, in (nas) odraslih niso hoteli motiti☺. Kreativni kaos. Pričakovan. Temu primeren je bil zato tudi jedilnik in zato odsotnost slavnostnega pogrinjka, saj je bila strežba v duhu stoječe domače samopostrežbe:-)

Uvodni grižljaji so bili enostavni, a izbrani. Mešanica sirov - ovčji, dimljen, pa lokalni ementalec s pomako iz fig. Črne in zelene olive z artičoko, kaprami in suhimi paradižniki v oljčnem olju. Domača jetrna pašteta in domač tatarski biftek, ki je ostal od kuhinje dan poprej. Malo masla in kruhov tri vrste. Dasiravno je bil namen dober, da bi obeležili vse hode, uradna slika ne obstaja, saj so priprave zmotili točnejši gostje, termiti pa slastne dokaze pomleli ☺.

Priprave niso potekale le na zadnji popoldan v letu, temveč so se začele že kak dan prej. Na dan dogodka je bilo še preveč drugega. Pa še boljše je, ko pogreješ. Preverjeno.

Za kapljico je poskrbel hišni vinar z Brd, od vsakodnevnih enostavnih polnitev do bolj kompliciranih buteljk. Ime bomo v izogib kršenju kakšnih morebitnih pravil reklamiranja zamolčali. Dame s(m)o uživale ob mehurčkih prosecca. Juniorji pa so se odločili za asketsko pijačo - vodo☺.

Za veliko družino, za podlago dobri kapljici je nastal čisto poseben **chilli con carne – à la Anča**.

Sestavine so vse našteje v besedilu, količine pa so RES velike. Začelo se z lupljenjem in sekljanjem zajetne količine čebule (čebule nikoli ne more biti preveč). Precej dolgočasno in zamudno, a gre ob podlagi filma Bad Santa presenetljivo lažje od rok. Torej XXXL ponev na plin in na delo.



Medtem, ko se čebula na olju počasi praži v družbi lovorovih listov, drobljenega čilija, in zvezdastega janeža.....sesekljam korenček, papriko in česen.

Po dobri uri in pol karameliziranja čebule jo umaknem v drugo posodo potem pa na hitro na geeri, čiliju in cimetu popražim nakockan korenček in na koncu dodam žlico grenkega kostanjevega medu. Korenček odstavim v skledo in v ponvi prepražim na kocke narezano rdečo papriko, brez soli in z malo »5 spice«. Ko spet uspem sprazniti ogromno ponev, vanjo dodam olje, v katerem se je karamelizirala čebula in žlico te čebule ter drobno sesekljan česen. Počasi pražim, da zadiši, nato pa zalijem z rdečim vinom, dodam žlico rjavega sladkorja in kozarec rdečega vina. Počasi dušim in mešam, dokler se ne spremeni v dišečo pasto.



Spet spraznim XXXL ponev, dodam olje in na njem v majhnih količinah počasi popražim mleto mešano meso. Ko pridem do zadnje porcije v ponev dodam vse prej posebej popražene sestavine – čebulo, česnovno pasto, korenček in papriko in kar nekaj pelatov - nekaj narezanih za teksturo, in nekaj zmiksanih, da bo tekočine dovolj. Posolim, dodam sladko papriko in ob pridnem mešanju pustim, da nežno brbota.



To je načeloma naaaajvečja ponev v kuhinji, pa vseeno ni bilo prostora, da bi vanjo dodala še ključne sestavine, zato ugotovim, da bo treba nadaljevati v ločenih loncih. Razdelim v tri posode in dodam fižol, koruzo, precej rdečega vina (po sistemu kuhaj vedno s tistim vinom, ki ga piješ) in počasi mešam mešam 2-3 ure, da se pokuha in zgosti, med pokušanjem pa dodam še skrivnostno sestavino - nekaj koščkov 70% črne čokolade ☺.



Po nekajurnem tenstanju in brbotanju pokrijem in pustim, da se čez noč počasi shladi.

Na dan dogodka počasi pogrejem lonec za loncem, za zraven pa basmati riž skuham s kardamomo, lovorjem, klinčki in zvezdastim janežem. Kot alternativa je na voljo kruh. Večina pa si (nas) je chilli privoščila kar brez dodatkov. Za dekoracijo ali (morebitno) ublažitev okusa - za manj čili korajžne - pa omak'ca iz kisle smetane in drobnjaka ali sama kislá smetana in malo nežne rdeče salse.

Najboljši približek pogrinjku je tole dokazno gradivo - ujetih je bilo nekaj uspešnih serviranja:



Brez sladice seveda ne gre. Za tako številčno kaotično družčino in gnečo torte niso prišle poštev... zato je v stilu fingerfooda - po inspiraciji večernih sprejemov v prazničnem času - nastalo tole:



Tudi dva lončka nista (bila) povsem enaka, objektiv pa je v close-up uspel ujeti še zadnje tri primerke. V celotni kolekciji so se trenutnem navdihu in iz v hladilniku dostopnih sestavin izmenjevali naslednji okusi:

- krema iz grškega jogurta z rumom in vanilijo
- kaki z vaniljevim sladkorjem in rumom
- krema iz gozdnih sadežev z banano
- truffle krema iz sladke smetane, jedilne čokolade, masla in začimb

Sladko paleto so dopolnili tudi gostje s prinesenimi dobrotami, tako da čokoladno baziranih grižljajev ni manjkalo.

Gostitelja sva se malo veselila bruncha naslednji dan...v družbi chillija...a je bil preveč popularen, in ostala ni niti žlica. Zato je bil brunch malo improviziran...ampak, to pa je že drug recept☺.

Anča