

Iztok+Jasna

Zima zima bela



Zima (S. Kosovel, ZD)

Sneg zastrl je drevje,
latnike, polja,
vas je kakor bel otok
sredi zimskega sveta.

Klical bi, pa ne sliši
se preko gorskih slemen,
gozd počiva pod težo
svetlih snežnih kopren.

Še moja misel je svetla
kot ta zapuščena pot.
čas – se zdi – se je v polja

ujel

kot
potnik, ki pride
in sede v zimski kot.

Tradicionalni (verjetno zadnji) uvod

Evo tud zdele pišem tale uvod 22:35, 5.1, 2017, poln res zanimivih občutkov. Dejansko nisem niti vedel, če se letos splača pripravljati kaj posebnega, saj mi je mal mučno kuhat samo za dva, sam na koncu se mi je zdelo, da je treba narest vsaj manjši pregled. Tok bol zame, kot za druge. Se mi zdi, da samo zato, ker sem se dvakrat prijavil na to 'tekmovanje', sem pol celo leto večkrat razmišljal, da je kar lepo pripraviti nek bol fensi obrok, mal preiskat knjige, pogledat kere sestavine so sezonske, kaj lahk dobiš, da je

dejansko sveže, razmišljat, če se splača fermentirat kej. Pol tud mal bol pogledat te razne ruske, skandinavske kuhinje, ki so nam mogoče mal manj znane. Severno italijanske, baskovske.

Letos sva bla tud na precej dolgem potovanju, ki pa je blo pa spet poleti. Severna Italija, Provansa, Španija (donostija, rioja). Pač načeloma itak vinsko obarvano in majkemi, če bi zdej kle pisu nek traktat, bi pač vsem priporoču, da pejte na kej tazga, ne pač na plažo ležat, ampak da greš res tud mal do tujih vinarjev, po teh random hribčkih, vinotekah, itd. Mal vn iz res unih najbolj uber turističnih smeri. Recimo v piemontu sva bla v neki zabačeni vasi novello, kjer je blo sred avgusta praktično 0 turistov.

Agroturizem je mel tok noro hrano za normalen dnar, da bi lahko pomoje bivakiral sam tam 2 meseca pa mi ne bi bilo dolgčas. Tud lokalna klet je mela milijone lokalnih proizvajalcev barolota in barbere, za tasting kšne 20 vin so pa računal nek bakšiš. Kleti so pa, če kej kupš, itak džabe. Proti toskani (toskana, ki te ljubim, toskana), je to še precej bolj hardcore. Je pa pač vino precej bolj ostro, zafukano, moško. Men pač vsako tako potovanje ful da. Pa se sploh ne gre za neko nalivanje al pa nažiranje. Tko k hodš okol po teh vinskih vasicah pa mal tud turistično gledaš, men to res, res, da ful energije pa unga zaleta. Tud Rioja pa to. To je blo še boljš. Ta pintxosi so mi spremenil življenje :D Nimam časa, pa tud brezveze, da zdej vse to razlagam.

Sej itak vem, da to prodajam večinoma folku, ki se zaveda vsega tega. Ni fora, da izpade, kot da neki pridigam, bolj je fora, da bi rad nekako predstavu moj odnos do hrane, vina, vsega. To so pač stvari, ki se dogajajo celo leto in mislim, da starejši k sm, bolj cenim vse skupi. Več mi je vredno neko druženje ob nečem kar sem sam naredu. Sej tud to k greš v gostilno in ješ res neki neverjetnega je dobr, sam, če pa sam kreiraš nek krožnik, ki je na tem nivoju, si pa na nek način še bol šokiran in ponosen.

Evo tko sem pripravil tud letos za novo leto večerjo. Tokrat za dva, pa pač nekako sem razmišljal, da bodo verjetno ostanki. Pol smo itak hrano jedl še do srede. Pa nč hudga. Mislim, da je blo vredno. Od vseh treh obrokov, ki sem jih naredil in poslal je bil ta pomoje najboljši. Mogoče ni bil najbolj fensi, bolj taka preprosta, super sezonska hrana, ki je bazirala na pač stvareh, ki se jih dobi decembra (oreščki, pesa, meso, agrumi, krompir) in mislim, da je ravno to, da ni blo neke eksotike nardil največ razlike. Upam, da ste ostali tud uživali v novem letu, men je blo res transendentno in ubistvu ljudomrzno al pa ne,

nobenga nisem pogrešu. Vplivi so raznoliki, vse skupi nekakšen miks Francije, Španije in Italije.

Flour Water Salt Yeast/Roast Figs...

Furlanski radič

Kruh



Recept za kruh

1. 720 ml vode
2. kila moke
3. 4g suhega kvasa
4. 22g soli

To je en zelo standarden kruh, ki men res zmaga. Skorja je izredno bogata, hrustljava in zaradi peke pod hudo vročino dobi res ta proper okus po oreščkih in dimu. Postopek je dost preprost, ne bom zdej ga opisal v detajle, sej tud na blogu dobite dost nasvetov glede kruha. Se pa to knjigo res splača prebrat. Ameriški hipsterji iz portalandije že vejo kako se peče najbolj hipster kruh.

Gre pa tko: Iz vode pa moke nardiš preferment (torej uizi zmešaš, pokriješ in pustiš 30 minut). Not nežno dodaš kvas in sol in ga počas zлагаš dokler se oboje dobr ne integrira. Pol moraš kšne 10 minut mal raztegvat to testo, sej kmal dobiš občutek, tok časa dokler se gluten ne začne delat. Pol to na sobni temperaturi 6 ur vzhaja. Ene 3-4 ga je treba vzet mal v roke in ga po posebnem postopku mal obdelat (to vam ne bom razlagu, ubistvu ga pač zložiš mal raztegneš. Poglejte na netu al pa v knjigi. Zelo simpl.). Pazte sam, da je pol ko zadnjič foldate še kšna urca do konca. Ko kruh potroji obseg, je čas da ga lepo z mal moke oblikujete v dva hlebčka in jih v dobro pomokani košarici še pol ure vzhajate. V pečici segreti na 240 ga nato pečete 20 minut pokritga s posodo (al pa v segreti litoželezni posodi, pokritga s pokrovko), nato pa še cirka 30 minut odkritga, oziroma dokler se ne nardi dobra skorja. 20 minut hladite na rešetki.

Recept za radič

1. *radi*
2. *limeta*
3. *balzami ni kis*
4. *olivc*
5. *vulkanska sol (al pa kerakoli groba sol, to pi em sam zato k sm dubu fensi darilo)*
6. *poper*
7. *pr ut/ unka*
8. *mladi kozji sir*
9. *orehi*

Radič narežeš na trake. Mora bit kšn dobr radič pač, če ne bo vse skupi zanič. Pršut isto na trake. Na olivcu na hitr popražiš pršut in nato gor daš še radič. Serviraš v skodelico gor natreseš kocke kozjega sira, mal nadrobljene orehe, potreseš z vulkansko soljo (fensi a) in poprom. Preliješ s sokom četrť limete in balzamičnim kisom. Jst sm dal tud mal olivca. Sicer simpl, ampak zelo dobr.

SeriousEats/French Country Cooking/Moj recept

Porchetta (sous vide)

Pommes de Terre Braytoises

(krompir)

Pesa



Porchetta (36 ur sous vide)

1. *Flam (kvaliteten)*
2. *zeli a (razli na po okusu. Limonina bazilika, bazilika, ro marin, pa te mediteran variante dobr delujejo)*
3. *esen*
4. *poper v zrnih*

-
5. *sol (vulkanska)*
 6. *soda bikarbona*
 7. *olje (mora bit ara idovo al pa pa k no to v kerem se lahk pe e)*
 8. *koriander/zrna koroma a/pimenton*

Porchetta je zlati standard italijanske kuhinje. V več pokrajinah majo svojo različico, jst osebno sm najboljšo jedu na trgu v Sieni, kjer v enem takem majhnem pajzelčku nek dedi servira najbolj bolane delikatese na svetu. Če ste kdaj v Sieni le pejte v *Gino Cacino*.

Pač vedno se mi je zdel mal nemogoče, da bi emuliral pravo italijansko Porchetto, ki se dela v ogromnih peči in ponavadi iz ogromnih kosov potrebušine, v katere včasih zavijejo še ekstra file. Sam pač ta recept iz knjige *Food lab* (dostopen tud na netu) je dovolj simpl, da se mi je zdel, da se splača probat.

Flam mal zarežeš po zunanji strani z ostrim nožem. Znotri ga mal spucaš tko, da je bol enakomeren (pač, da ni kje predebelo). Ampak to je bol taka estetska stvar, ki na samo kvaliteto ne bi smela vplivat. Notranjost dobr natreš s soljo, poprom in v možnarju zdrobljeno mešanico koriandrovih in koromačevih semen in ostre in sladke paprike (lahk tud mal pimentona). Gor posuješ nadrobljen česen, cela zrna popra in mediteranske začimbe. Zrolaš in zavežeš z vrvico za meso. Natreš zunanjost z mešanico soli in sode bikarbone. Daš v sous vide vrečko in spustiš ven zrak. Suvijaš cirka 36 ur na 69 stopinjah, lahk tud več, al pa mal manj.

Ko se zadeva naredi jo na hitr ohladiš v ledu in očistiš vse te maščobe pa to, ki se bodo naredile na Porchetti. Maščobo in tekočino spraviš za redukcijo (jst sm naredil chimichurri, tko da sem spravil do naslednjega dne).

Ohlajeno Porchetto dobr obrišeš in fukneš v veliko posodo, kjer si segrel olje, s kožo navzdol. Pokriješ s pokrovko in čakaš, da neha pokat (bo kr mal trajal). Obrneš in nardiš enakomerno skorjo. Narežeš na debelejšje rezine.

Ta recept nardi res pravo Porchetto s super hrustljivo kožo in res maslenim, mehkim mesom, na katerva se navleče nežen okus začimb. Dobra je tud hladna, se tud zmrzne. Odlično se pogreva. Odlična v sendvičih. Pač res zelo dobra hrana :D Italijani znajo

Kot prilogo sem serviral krompir in chimichurri, chimichurri je mešanica zelišč in česna. Mal bol sveže. Pač, če bi delal omako, bi bilo vse pretežno. Že tako in tako je bilo na meji.



Krompir s fensi imenom

1. 4 velike krompirje
2. *creme fraiche*
3. 200g gruyerja
4. 200g camemberta
5. unka/pr ut
6. jaj ek
7. ostra dijonska gor ica

8. *maslo*

9. *sol, poper*

Ta krompir je ena taka zelo čudna zverina. Odlična priloga, sicer ful bogata, je pa povsem sposoben tudi igrati glavno jed. Lahk ga sestaviš tudi iz raznih ostankov sira, šunke itd. Ampak ta varianta z gruyerjem in camembertom je vseen še najboljša. Priporočam.

Krompirje mal zarezesh in jih dash v pečico segreto na 200 stopinj pecht za kakšno urco, odvisno od velikosti. Večji bodo rabli še več kot urco, manjši pač manj. Ko so pečeni jih razpoloviš in izdolbeš do treh četrtin. Krompirjevo maso začiniš in zmešash z mal masla

V krompirjevo meso vmešash vse sestavine razen gruyerja in dela creme fraicha.

Camembertu odrežite plesen. Pršut al pa šunko na mjhne koščke.

Napolniš krompirje, posuješ z naribanim gruyerjem in gor dash mal creme fraicha. Pečesh 20 minut na 180 stopinjah.



Rdeča pesa s pomarančo, kozjim sirom in orehi

1. 2 srednji rdeči pesi
2. 1 velika pomaranča top kvalitete (jst sm mel neke bioeko ne pricane panske iz leclerca, lahk se pa tud prepustite kak nemu sadjezelenjavarju, ki mu zaupate)
3. kozji sir (mladi)
4. meta/bazilika
5. acceto balsamico
6. kvaliteten olivc
7. sol, poper

Pač taka izjemno zimska solata, ki ji pa agrumi dodajo potrebno svežino. To morte probat.

Peso zaviješ v folijo in daš v pečico segreto na 200 stopinj za kakšno urco. Olupiš in narežeš na rezine. Pomarančo narežeš na kockice, grenak beli del nežno sfiliraš stran. Zmešaš in preliješ z mešanico soka ene pomaranče, olivca in balzamičnega kisa. Gor daš nakockan svež kozji sir in nato soliš in popraš. Celotno mešanico lahko nato zmešaš s kakšno zeleno solato, lahko pa tudi ne.

Ni gluh moj recept, sam je pač modificiran od ne vem kje že

Varianta na italijanski *panforte* (božična torta) z raznimi oreščki in kostanjem



1. 170g finega sladkorja
2. 170g masla
3. 325g kakovostne okolade (lahk me anica temne in svetlej e. Lahk tud po okusu)
4. 50g orehov
5. 50g blan iranih mandljov
6. 75g le nikov
7. 5 jajc, lo eni beljaki in rumenjaki
8. naribane lupina ene velike pomaran e
9. 50g mletih mandljov
10. okolada ali pa sladkor za preliv
11. cimet

Pač ta sladkiš je res zmagal, je pa to resno nasitna zadeva, ki je v hladilniku dobra še danes. Notri ni moke in podobnih stvari in zato pride samo telo torte izredno kremasto, moussasto, teksturo mu pa dajejo oreščki in predvsem kvalitetni kostanji. Če si jeseni niste spravili kakšne vrečke kostanja v hladilnik, boste morali kupiti kakšne te predelane trgovinske. Je kar je.

Maslo in sladkor stopiš v skledi, ki jo nastaviš nad posodo z brbotajočo vodo. Dodaš čokolado in počasi mešaš, da se lepo kremasto stopi. Odstavi in pusti, da se ohladi.

Pečico segreješ na 180 stopinj. Vse oreščke, razen kostanja in mletih mandeljnov, popraži v ponvici. Z nožem zelo na grobo nasekljajo orehe, da dobiš mešanico različnih velikosti.

V čokoladno mešanico dodaj vse oreščke, skuhan nadrobljen kostanj, pomarančno lupinico in cimet. Naredi sneg in vmešaj eno žlico v čokoladno mešanico. Nežno zmešaj, dodaj preostali sneg in mlete mandlje. Zelo pazljivo mešajte, da ne uničite lahкотnosti snega. Vlijte v 20 centimetrski model za torte in pecite 45 minut. Pustite, da se vsaj 20 minut hladi, nato odstranite okovje.

Torto ali a) posujte z mletim sladkorjem (za bolj tradicionalni izgled panforteja) ali pa b) s tekočo čokolado, ki jo aranžirajte z mletimi oreščki (to sm jst naredu, ful hujš zgleda. Fuck sladkor).

Serviraš s smetano al sladoledom al pa pač samostojno.

alkohol moj idol

Vino in žganje, žganje in vino in mehurčki (po besedah nesmrtnega mileta kitiča, 'udara u glavo ko ampanjac')



Evo pa smo prišli do edine žalostne točke tega, da sva bla samo dva - nismo mogli velik vina odprt haha :D Pač sej bi se lahko presestavu, sam mi je škoda buteljki. Že to je bilo ful preveč in sva šampanjec in vino končala v naslednjih dneh. Nismo več mladostni in polni energije, pa tudi pač meni je alkohol taka družabna stvar, ki jo piješ, ko imaš dost časa in si sproščen.

1. džintonik (šlo k predjedi)

Mislím, da kle ne rabím pisat nekih traktatov. Zmešaš londonski suhi gin in en hud tonik. Not vržeš kšno zelenjavo al pa sadje (jst sm dal limeto). Pol, če si jst se ti zdi švoh in zmešaš še enga in se tko kr ornk naklovnarš še pred glavno jedjo. Je kar je.

2. Lopez de Heredia Vina Tondonia - Vina Gravonia 2006

Ker se je blo treba odločit samo za eno vino, je bil to velik podvig, ki mi je skorajda vzel voljo do življenja. Prvo smo se poslovili od francozov, nato je zaradi svinje ostala izbira med belim ali pa chiantijem, na koncu se mi je zdelo, da bo tole belo nek najboljši kompromis med vsemi variantami.

Lopez de Heredia je ena najboljših vinskih hiš na svetu. Svoje posestvo imajo v mestu *Haro*, kjer domuje tudi *La Rioja Alta*. Znani so po tem, da vse vino še zmeraj delajo po tradicionalnem postopku, torej, da svoje rioje za dolga leta aretirajo v ameriški hrast in nato še starajo v steklenicah. Torej, ko kupite vino Lopez de Heredia je že (skoraj) povsem pripravljeno za konzumacijo.

Ampak, boste rekli, bela rioja?? Kaj ni to oksimoron? Ja ubistvu na nek način je, regija je vsekakor znana predvsem po rdečih vinih, a LdH so znani predvsem, ali pa lepše rečeno tudi, po svoji beli rioji, ki jo naredijo na povsem enak način kot svojo rdečo varianto. Torej Gravonia (kar je po njihovo crianza - torej osnova, seveda to ni crianza, ampak je, če gledaš po klasifikaciji, gran reserva) gre za 4 leta v ameriški hrast, nato pa še štiri do šest let počiva v steklenicah.

Vina sploh ne moreš kupiti direktno, oziroma ti prodajo eno flašo bele rioje na vsakih 6 flaš rdečega, ki ga nabaviš. Za rezervo, ki je v sodih celih 6 let, pa jih moraš nabavit vsaj 12. V vasici Haro sicer teh problemov niso imeli, tko da sva svoje flaše obojega nabavila v lokalni vinoteki. Za nek minimalen mark up.

Torej kakšno je vino? Sortno je 100% viura, torej dost tipična španska sorta, ki se ponavadi uporablja za penine. Moram priznat, da jst nisem vedu, da lahko ta sorta

producira tolk kompleksnosti, kot je v tej flaši. Viura je znana po tem, da ma mal višje kisline in da se dobro pije sveža.

Nos je eksplozija začimb, vanilija, kokos, podrast, balzamičen kis, mineralnost, hruške. V ustih je lepo okrogla, začinjena z višjo kislino, ki pa hitro preide v izredno dolg in svež pookus, kjer se vse osnovne arome še enkrat združijo. Vino ma res masiven karakter, mene bolj spominja na kakšna naša oranžna vina (gravner breg, atimo), kot na kakšne burgundijce. Vino ni filtrirano, ga pa bistrijo z jajcem. Za kokr stane (ne veliko) je res masivna zmaga. Upariš ga lahk skor s čimerkoli, zarad konkretne kisline pa predvsem dobro deluje s svinjino, morskimi jedmi in kot aperitiv.

3. ŠAMPANJEC! Moet NV

Ja karkoli. Ta šampanjec ni neki posebnega. Za svojo ceno rajš nabavte par flaš slovenskih penin. Vonj je neizrazit, okus pa sicer je proper šampanjski z raznimi briochi, kremami, ipd. V ustih je širok in suveren, pookus je pa žaltav in kratek. Predvsem vino izpade industrijsko in meni osebno ni nič posebnega. Za ta denar rajši osnovni Veuve ali pa Mumm, še boljše pa kakšen cremant, ali pa kakšne slovenske mehurčke.

Kot vsako leto prilagam še par slik procesa ipd. V mal boljši kvaliteti. :) Nekje vmes so tud slike ostankov in naslednjega dne, ko sm uno tekočino reduciru in naredu iz nje gravy. Mogoče je blo naslednji dan še boljše.









