

Prijava k Zlatemu silvu 2018 – Geografsko raznolika morska večerja

Dragi Napo, cenjena komisija,

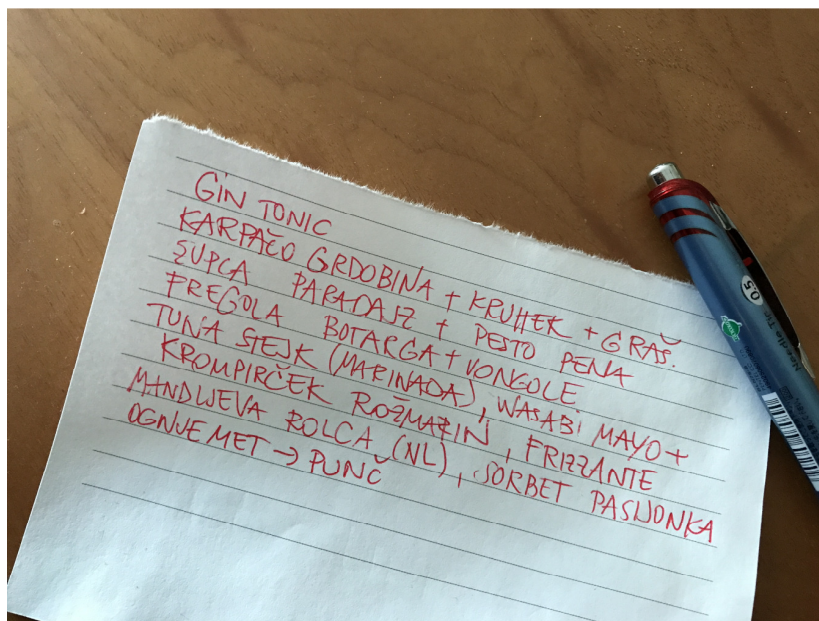
*Že lep čas zbiram pogum, kakšno leto celo kaj spišem, pa potem trije modri (je to sploh mogoče?)
možje pridejo prehitro in nedokončanega si ne drznem poslat pred vašo presvitlo komisjsko
ekscelenco.*

*Alzo, letos sem začela že septembra razmišljat, da mi takšna omahljivost slabo pristoji in sem na
poteh po Evropi začela nabirat robo za Silvota. So torej sestavine z vseh vetrov, ziheraški (?) pristop
(morda o ziheraštvu kaj več kasneje, trenutno samohvala še pride v poštev, Silvestrovo je, ura pa
17:03), 2 jedca in 1 jedka, pa tudi pes, ki obožuje ribe (kasa od veterinarja tudi, sploh, če pozabimo na
kakšno kost), recept za uspeh?*

Soundtrack: Mario Biondi – Handful of Soul (full album) – za kuharijo in požrtijo

ORF1, novoletni koncert z Dunaja za lenobno prvo dopoldne – za urejanje referata

Hjah, meni spisan na hitrco:



Slika 1: Nota bene; gin tonic je pri nas samostojna jed

Mrzli zagon motorjev:

Zaug: Gin Geranium + Fever tree Mediterranean tonic



Slika 2: Takole se prijateljem vošči dober večer na silvestrovo

Hladna podlaga s hišnega mikrotoma:

Sestavine in njih poreklo (kjer ni opombe, ta ni vredna navedbe – torej ujeto nekje v LJ):

Grdobina / žaba / rošpo / spaka – Ribarnica Lovran, HR, †30. 12. 2017

Za nje karpačo: olivc (*Oleum divinum*, Slo Istra), sok 1 limone (Neretva), poper rdeči – rojstni podatki neznani, ulovljen v kleti veleblagovnice Karstadt, Dresden, granatno jabolko od Turka na Naschmarktu (Dunaj), petršl s taščinega vrta – najslajši!, baby špinača (za posteljico, četudi mi pi**** dim na rukolini posteljici v menijih živce kravžlja žal iz fizikalnih razlogov zaenkrat še ne vidim alternative).

Protokol:

Pusti, naj se peškator s kožo in kombinirkami zaje****. Nago naj ti spakirajo v šumečo belo vrečko, na ledu naj počaka do ure slovesa. Raztelesi po dolgem, meso od repa auslezvaj, glavo za župo prišparaj (n. b. glava je taboljši del žabe in župa nebeška). Vertikalno polovico v pelikulo ovij in v ledenico šmajсни, da boš pri šniclanju manj švical/a.



Slika 3: Rep je leden, da ti prsti ne odrevenijo, ga malo zadekaj

Krožnik v 3 potezah:

Samo lepe liste baby špinače v pahljačo naloži – pravzaprav – zavrzi vse, ki na špinačo ličijo; tvoji favoriti so žličarju podobni.



Slika 4: Špinačni izbor, ledena trgatev

Šnitke nanjo naloži:



Slika 5: Pripravljena za mariniranje

Začini z olivcem, limono (lahko šminkiraš z limeto, pomarančo), strtim rdečim poprom in granatno jabolko razčesni, jagode posuj. Soli. Pozabi za par ur na okenski polici (ruski fridž), če le vanjska temperatura to dopušča (do pet plusa).



Slika 6: Barve!

Serviraj z obilo (dobrega) putra in finim potoustanim kruhom. Kandidatka na tem mestu pepel po silvestrski frizuri posiplje – okoli McLausha sem kanila droži pripraviti, navkljub diplomi iz mikrobiologije se je mešanica sesirila in ni kazala nikakršne volje do produkcije izdatnih količin plinov, ki bi testo dvigovali. Težko mi gre z jezika... .. zato je kruh od peka.

Za priklic vonjav morskega dopusta smo zraven srkali Dika graševino, l. 2015 (v omejenih količinah, saj avtorica z vinom kuha, ki ga včasih doda tudi jedem). Fajn, lahka, mineralna.

Paradajzarca z bazilikinim koutrom

Na tem mestu vrivam krajši recept z ozimničnimi nasveti (komisija naj se pripravi na švejkovski Silvotov referat, avtorica je izčrpno medila teren mesece pred nastopom) – Kako obvladati enormne količine avgustovskega paradajza (povzeto po brazilskem amigotu od J. Oliverja): Če si profi, imaš gotovo v ladlcu kuhinjski brener, no, sicer ga suni pri možu, če ta rad šraufa in mora sem pa tja kakšen vijak pogret.



Slike 7, 8 in 9: Torej, lupino osmodi, v ledeno vodo namoči in zmavžaj! Ta – da, brez blanširanja, poparjanja in sličnih packarij je paradižnik slečen, čakajoč, da ga po ekvatorju prerežeš, seme iztisneš in na poljubno velike kose sesečeš ter zamrzneš za hude cajte.

Protokol za juho:

Ene par vrečk takšnega paradajza (in še druge derivate rajskega sadeža) na olivčevi čebulci prepraži, par gverc po trenutnem navdihu notri deni, za tagajstne še kakšen peperončin, z zelenjavno osnovo zalij, kapljo vina (beri zgoraj) vlij in reduciraj. Aja, pa izdatno solit IN sladkat (!) ne pozabi. Slovenski maniji sajenja paradajza na vse možne površine je geografska širina velik sovražnik – če ravno kilska, so volovska srca na koncu še vedno precej kisla. Naj prvi kamen vrže, ki še ni paradajz zosa sladkal (ne velja za Sičljane in slične).



Slika 10: Četudi gajstni, bi mi nehomogeno juho gostje, nos vihajoč, zavrnili



Slika 11: Juho prisiljena degradirat v smuti!

Namesto zakuhe penica iz poletnega pesta (pinjole, bazilika, olivc, parmezan, malček česna). V Bialettijevem dvojnem frotherju mleko v kapucinsko peno naklofaj in nežno pesto vmešaj. Juho v skodelice serviraj in peno preko deni, za boljši okus pa še debelo kapljo olivca pridaj.



Slika 12: Cappuccino se kakopak pije iz šalce

Ura je 02:35 na noviga leta dan, čas za digestiv in lahko noč.



Slika 13: Goste, ki s sabo raje kot generična darila prinesejo (sicer začasno pri nas gostujočo) škotsko bratovščino za degustacijo, imamo pri naši hiši še posebej radi. Primož, hvala, bilo je nepozabno! Še danes diši po rauhkamri!

Prvi januar dvatisočosemnajstega

Soundtrack: po koncu novoletnih viž bratov Strauss le še šum pomivalca

»Vinska« spremljava: Tempel, Rogaška Slatina (žal spregledan kralj med mineralnimi vodami)

Kljub temu, da se Sardi z vsemi štirimi otepajo italijanske nadvlade, sem jih politično nekorektno s toplo predjedjo vrinila direkt za paradajz župo.

Lani (!) septembra sva bila z mojim tafrišnim možem (no, pravzaprav edinim, ki je kadarkoli obstajal) in najinim psom (katerega 60 kilogramov je glavni razlog, da nismo potovali na kakšno bolj stereotipno destinacijo – kužek kakopak mora z nami!) na medenih (ribjih) tednih na Sardiniji.



Slika 14: Prikaz trpečih soborcev po nabavi na Sardiniji (plaža Mari Pintau)

Takrat je padla ideja in trdnejša odločitev o Zlatem Silvu. Sardinski must have je seveda

pašta fregola z bottargo in vongolami

(recept povzet po poskočni gospe z you(f)tube-a Tiziani Marconetti (food blog "Cucchiaio e mattarello")):

Per quattro mangiatori:

400 g di fregola Sarda (tostata / pražena; sem pa tja je kakšna kuglca temnejše barve) – moja je direkt s Sardinije, v paniki kupljena v zadnji štacuni pred odhajajočim trajektom v Olbii. V Trstu splošno dostopna, za LJ ne bi dala roke v ogenj, morda v kakšni specializirani italijanski trgovinici. Menda si jo za svojo jemljejo tudi Hrvatje (akhm) tako, da pogledjte še pri sosedih.

Kilca vongol

8 paradižnikov

Pušlčk petršilja

2 zrna česna (nikar stiskat)

Šnitka limone

Olio extravergine

Bottarga q. b.

Sale e pepe q. b.

(vino menda itak imaš)

Silno se mi dopadejo straight forward recepti enostavnih sestavin. Kaj od tega človek vendarle nima pratikamente vedno doma? Kakšna dobra pašta se najde (načeloma je fregolo moč menjat za kakšne dobre bronza linguine), bottarga in školjke so center jedi... vse ostalo pa... osnovne namirnice, ki s pravo obdelavo in razmerji eksplodirajo v nebeški okus.

Protokol:

Fregolo po receptu zakuhaj al dente.

Česen na olivca zalučaj, da dušo spusti, zasuj s oplaknjenimi vongolami, pokrij, čez par minut se jih večina kani odpret, ostale zavrzi. Mi raccomando, e, ne stuj jih kuhat predolgo, postanejo prežvečeni čungalungi podobne. Morje, ki iz njih priteče, boš za zalit porabil. Na vrsti je trebljenje vongol. Par jih v lupini pusti za dekoracijo. V drugo ponev deni olivca, bolj šlampasto nasekan petršilj in zrno česna. Popraži, prideni razpolovljene pomodorinčke. Zdej pa samo še »skupi zmečeš«: kuhano fregolo, vongole, premešaš, dodaš malo vode v kateri so se kuhale vongole in –moj input za nekoliko bolj rezek okus – dodaš kapljo belega vina ali pa šnito limone. Še malo zreduciraš, direkt vmešaš kakšno dobro jušno žlico bottarge, serviraš. Na koncu na vsak krožnik zdekoriraš še s špurco bottarge in školjkami v lupinah.



Slika 15: Fregola Sarda con vongole e bottarga di muggine (fratello scemo del branzino, pri nas poznan kot glavati cipelj)

Od tu dalje do sladice pišoča zavzema položaj vajeke: cenjeni gost je poleg škotske bratovščine in flaš za rekuperacijo izgub tekom večerje, s seboj prinesel tudi water bath temperature management device in vakuumirko. O, ja, tudi mi smo ga letos s toplicami na šporgetu srali:

Tunin stejk v dišeči marinadi – sous vide

Za 3 bademajstre:

3 tunini stejki, 2 cm debeli (borbo za življenje nekje okrog bakarskega zaliva v noči na 30. 12. 2017 izgubila), Ribarnica Lovran, HR. Ohranjanje tune v rangi nezaznavnih vonjav je edini rocket science part te večerje. Meso s svetlobno hitrostjo hudič jemlje in kaj kmalu bo karminsko rdeča postala mavrična, temna, vijolična in žalostna rjava. Vse to v kakšnih 24 urah. Datum smrti uboge živali je bil nam precej nenaklonjen, oster avtorčin voh pa bi kmalu tole jed skinil z jedilnika. Na talečem se ledu smo jo hranili, redno vodo odlivali, polivinil motali in led dodajali pa je dočkala Silvotovo popoldne v stanju primernem za pripravo stejkov (a žal daleč od sašimija ali tuninega tatarca).

Marinada: ščep frišnega naribanega ingverja, limonine lupinice, petršilj, poper, sol, z olivcem zalito

Ta rdeč krompir (zadarski plac)

Pane carasau; tipični sardinski kruhek, oz. tanke plasti na poseben način obdelanega zelo enostavnega testa. Na Sardiniji popolnoma nadomešča običajen kruh, konzumirajo ga dapertutto. Mi smo ga uporabili kot *pane infustu* – na hitro omočenega pod curkom vode. Četudi moker, *pane carasau infustu* ohranja neverjetno sposobnost absorpcije raznih tekočin. Tako ohranja krožnik čist in postaja božanska fuzija vseh okusov, ki so bili na njem. *Pane infustu* je ultimativni nadomestek raznoraznih j***** posteljic, podlogic in blazinic!!! Jedcu za konec prihrani tisto najokusnejše – retrospektivo vseh ravnokar zaužitih delicij.



Slika 16: Il pane carasau, carasatu, carasadu, crasau; italijansko »carta musica« (ker suh v ustih glasno poka, hrusta in cvrči!)

Wasabi mayo (mešaj kvaliteten ali doma šprudlan mayo z wasabi pasto, lahko žlico grškega jogurta) – zaradi polnosti okusa tuninega mesa na koncu zvisel

Rožmarin (med dopustom narabutan)

Protokol:

Stejke osuši, z brisačo ne šparaj. Vakuimiraj po predpisanem postopku, v vsako vrečko dodaj 2 kavni žlički marinade. Za medium rare stadij temperaturo v kopeli na dirkaških 46 nastavi in eno šolsko uro paketke kopaj.

Za čas sous-vide-a v pečici na tanjše krhle narezan krompir peci. Začini z olivcem, soljo in poljubno mediteransko gverco.



Slika 17: Spakirani za v toplice



Slika 18: Terme šporget

Po 45 minutah vsled estetike stejke na hitro zapeci na razbeljeni ponvi.

Pane carasau omoči, na krožnik položi in nanj stejk parkiraj, zraven pa trda klasika: dodobra osmojeno zadarsko podzemlje.



Slika 19: Teško kaj komentiram

De vino:



Slika 20: Naša četica

V prvem delu večerje smo srebali slavonsko graševino iz vinogorja Feričanci, l. 2015, 13,0% vol.. Zlato-zelena klasika daljnega hrvaškega vzhoda ob dostojni ribi redko razočara. Fina, lahka, sveža, mineralna ne moti nežnega okusa karpča belih rib. Z naraščanjem cene in kompleksnosti steklovinske prezentacije upada tudi količina kisline; pohvalno.

Kasneje smo prešli na polnejši vermentino (d. o. c.) vinogradnika Argiolasa s Sardinije, l. 2016, 13,5% vol. Za trenutek se mi je zdelo, da pravilom navkljub vermentino ne bo dorasel intenzivnim okusom toplih jedi. Kako zelo sem se zmotila! Trapa sem belo vino tretirala kot »lahko, osvežujoče, milo«... ja pa ne od milijarde ur sonca! Okus vermentina je čvrsta, samozavestna harmonija zrelega rumenega sadja, pozno poletnih močnih travnatih tonov, trepetajočih bukvinih listkov, z minerali pa tudi ne špara. Nepričakovano hitro je kopnel, zato je na sliki prazna buteljka.

Ob lokalni kanonadi, ki je kakopak prekosila uradno ljubljansko pirotehnično retoriko, smo odprli pričujoč prosecco. Avtorica ostajam ravnodušna in obžalujem, da se nismo lotili kakšne slovenske penine o katerih imam v splošnem zelo zelo dobro mnenje in ga intenzivno širim na svojih službenih in privat poteh po planetu.

Dulce je bilo letos bolj utile:

Želodci jedcev so bili na robu kapacitet, zato smo jih kanili pomiriti s sorbetom. Komercialnega smo friznl z jedri pravih pasijonk, zalili s penino in vodko, mešanico z metlico dodobra aerirali.



Sliki 21 in 22: Preparacija in prezentacija pasijonkega sorbeta za olajšanje pasijona, skozi katerega smo se prebili

Po polnoči se je razvnela divja debata o kriptovalutah, zato smo se nekaj čez pol drugo podkrepili še z mandljevo rolco, ki sva jo prinesla s poti po Nizozemski. Tam ji rečejo Kerst Staaf (Bakkerij (pekarna) Nollen, Hengevelde, NL); je pa to pravzaprav mandljev marcipanu podoben svaljk, zavit v rahlo listnato testo, pečen in praznično okrašen. Za sočnost ga pred konzumacijo na hitro temperiram v pečici (160°C, 10 min) in mu dodam žlico stepene smetane ter krepak požirek punča (Augsburger Engels punsch).



Slika 23: Nollenov mandljev štrudelj

Take home message:

Na silvestrovo še vedno največ šteje družba. Pa, da se pes petard ne boji. Da se na iztekajoče leto z zadovoljstvom v srcu oziraš in z veseljem prihodnje pričakuješ. Dobra malca iz kakovostnih sestavin, enostavne priprave, da se gospodinja ne pretegne preveč. Udeleženci smo se najbolj zabavali ob nabiranju sestavin in degustaciji škotske četice. Iskreno upam, da so se imeli ostali Silvoti in člani komisije tudi tako fajn! Pa srečno, ekipa!



Spisala: Pavlina Müller

Ljubljana, prehod iz 2017 v 2018