

NOVO LETO, NOVA PRILOŽNOST... - ZLATI SILVO 2019

..za zmago se razume. 😊 Po lanskoletnem debiju, so tokratni cilji kakopak višji. Ugotovili smo, da je treba pot k zmagi načrtovati vnaprej, zelo vnaprej. Zato smo se čez leto angažirali prav vsi, da smo napolnili skrinje in shrambe z domačimi in tujimi specialitetami, še posebej pazili na vrt, skrivali paradižnike pred točo in gnojili čilije z vulkanskim kamnom. Vkuhavalimo še več kot običajno, sušili, dehidrirali, lupili in zmrzovali kostanj, dokler nismo zapolnili zadnjih kotičkov kuhinj in kleti, tudi sosedovih 😊

Napredek je po našem skromnem mnenju več kot očiten. Strah pred konkurenco? Ravno toliko, da smo še več pozornosti posvetili detajlom.

Tokratna glavna nit večerje je bila »DOMAČE, LOKALNO, SLOVENSKO«. Upam si trditi, da je 80% sestavin domačih, ostalo pa lokalno. Ker pa na štajerskem seveda ni hobotnic, parmezana, pistacij in še kakšne začimbe, ostane nekaj procentov. Ne, da bi imeli kaj proti globalizaciji, ampak to je že videna zgodba;)

Oprema. Lanskoletnemu žaru na oglje, se je pridružil še keramični žar, ter nepogrešljiva stvar novodobne kuhinje sous-vide. Omizje se je razširilo za dva člana. Beri: Če se pijača razdeli na več članov je večja verjetnost, da proti koncu koncentracija ne popušča. Pa tudi ostankov je manj 😊

Da pa ni nič prepuščeno naključju smo tokrat poskrbeli tudi za vinsko spremljavo, ki je tokrat bolj beležena kot lani, po načelu slikaj preden odpreš.



POZDRAV IZ KUHINJE - Lokalno z italijanskim vonjem

Grisini s sušenim paradižnikom, čilijeva marmelada ter parmezanove grizike z bučnimi semeni.

Vse se začne pri izbiri moka. Moka iz bio mlina, kupljena v refuzi, da v duhu ohranjanja narave in novih zakonov, pomagamo izboljšati naš planet.

Paradižnik vzgojen na vrtu, sušen in vložen v oljčnem olju iz slovenske Istre .

Marmelada iz čilijev, vzgojenih pod štajerskim soncem, dimljenih z lesom domače dedekove brajde.

Parmezan prepuščamo zahodnim sosedom, ziher je pač ziher, bučno seme pa iz bližnjega prekmurja.

Kar se tiče peke in priprave določenih elementov, se še vedno največ obračamo na recepte avtorja, zato postopkov in receptov verjetno ni treba posebej opisovati. Mislim pa da slika pove več kot besede.





Za uvod smo nazdravili z Valdhuberjevim Sivim pinotom.

HLADNA PREDJED - Iz morja na krožnik z prazničnim pridihom

Hobotnica z radičem, karameliziranimi jabolki, prazničnim krompirjem na aioli omaki in črnimi mini bombetkami.

Krompirjeve počitnice na vikendu v Dalmaciji, so bile ugodne za ulov. Hobotnico in še nekaj morskih dobrot smo 'prešvercali', iz Zadarske ribarnice se razume, do domače skrinje.

Hobotnica je pridno počakala skoraj dva meseca, ko pa smo jo vzeli iz skrinje, smo jo kuhali v sous-vide približno osem ur na 61 stopinjah. Sledilo je ohlajanje nato pa za dodaten okus, kakšno uro, dve pred serviranjem še aromaterapija na žaru.

Jabolka smo karamelizirali, iz krompirja z modelčki za linške piškote, v duhu božično novoletnih praznikov, izrezali »okraske«, omako pa smo naredili iz rumenjakov, limoninega soka in olivnega olja, v stilu aioli.

Jed pri kateri smo se v celoti strinjali, da sta in okus in postavitve vrhunska.

Aja pred sliko še vino. Beli pinot iz goriških brd, Quercus.



Vem, da ne morete okusiti... ampak upam, da vidite nekaj potenciala v tej sliki ;)

TOPLA PREDJED - Back to basic (black)

Testenine iz črnega fižola, z morskimi sadeži.

Simpl, ko pasulj. Dobesedno 😊

Suhi črni fižol zmeljemo, da nastane »moka«. Dodamo nekaj moke (razmerje fižolove in navadne približno pol pol) , jajce, olivnega olja, voda po občutku. Zgnetemo in pustimo počivati, vsaj kakšno urco. Potem testo razdelimo na manjše kroglice in spustimo skozi mašino za rezance. Postopek ponavljamo tako dolgo, da je testo mehko. (precej več časa kot pri navadnih testeninah, ampak se splača) Nato naredimo testenine poljubne oblike, in jih damo sušit na velik prt ali še bolje ročaj od metle, samo preverite prej, da ne vzamete 'taboljše' od babice, ker potem bo malo manj navdušenja v hiši 😊 Zavremo vodo, kuhamo približno pet minut. Testenine se zagotovo ne bodo razkuhale, njihova tekstura je precej drugačna, vsekakor pa bi z daljšim kuhanjem tvegali, da nas v loncu namesto na pogled in okus krasnih temnih testenin, res čaka srbska nacionalna jed.

Omako iz morskih sadežev pripravimo precej klasično. Domača paradižnikova omaka, belo vino, česen, peteršilj, olivno in vroča ponev.

Pri tej jedi je bil naš največji problem prezentacija. Kako zložiti testenine na krožnik, da jim ne naredimo krivice. Okus je bil res odličen in nismo želeli, da bi na krožniku izgledale kot slab približek krožnika, ki ti ga vržejo na mizo v neki kvazi ribji restavraciji, potem pa si strašno razočaran (vsaka podrobnost z resničnimi dogodki je zgolj namerna) 😊

Po nekaj poskusih mislim, da je bila ideja kar dobra.

Še pijača. Klasična srebrna penina iz Radgone. Nekje je treba začeti s penino, pa še član omizje je pripomnil, da če ga spomin ne vara, so školjke in šampanjec vedno dobra kombinacija. Slepo smo mu zaupali. 😊



JUHA

Česnova juha z ocvrto šalotko in kalčki

Klasična česnova juha, po receptu iz spomina, kot jo je kuhala bica ene od članic omizja.

Česen daš v kozico, naliješ toliko vode, da je česen pokrit, ter daš kuhat. Kuhaš približno 15minut. Česen odcediš, česnovo vodo pa prihraniš. Skuhan česen daš nazaj v kozico, stisneš še kakšen strok ali dva svežega, dodaš maslo ter prepražiš dokler ne zadiši. Dodaš žlico do dve moke, da nastane česnova pasta. Medtem skrbno paziš in mešaš, da se vse skupaj ne prismoji. Počasi dolivaš mleko, mešaš, priliješ česnovo vodo, zalivaš z jušno osnovo do zelene gostote. Pokuhaš da doseže fino gostoto. (Tukaj smo, v namene fine večerje, dodali še korak, ko s paličnim razturiš česen in juho spustiš še skozi cedilo, bica nebi bila preveč navušena) Začiniš z soljo, poprom in muškatnim oreščkom. In če ne kuhaš v modrem ali vsaj rdečem piskru s pikami, okus morda ne bo isti 😊

Tu naj omenim, da je bila prvotna zamisel, da juho postrežemo v krušnih skodelicah, ampak, da vse ne bi bilo popolno je nekje moralo nekaj iti narobe. Uspeli sta dve od šestih, ker smo jih poveznila na napačne 'modele. Kaj češ..

Čas za malo pavze, kuhan gin, pa vodo za fejest žejne. Čakanje na polnoč.



GLAVNA JED - Domače mesnine s pirejevim trisom

Polnjen file divje svinje ovit v panceto, s pirejem iz graha, sladkega krompirja, cvetače ter kuhanim kostanjem.

Polnoč je odbila. Čas je za glavno jed. Glavna jed se je zaradi razkošnega menija tokrat predstavila v novo leto. Upravičeno.

Zgodba o stricu lovcu, pa odiranju svinje in domačih kolinah, ter da ima član ekipe dve polni skrinji takšnih in drugačnih ulovov in je hobi mesar, je zelo zanimiva ampak predolga. (Pa tudi nikoli ne veš kdo to vse bere) 😊 Posvetimo se raje pripravi.

Kuhanje v sous-vide eno uro na 65ih stopinjah. Šokiranje v ledu. Fila za divjega pujsa je bila zamišljena nekako tako, da je bila sestavljena iz vsega kar bi mrcina z veseljem pojedla, še v času življenja. Gobe, tartufi, čebula in kozličkova potrebušina. Pa veliko začimb in domišljije.

Torej 'ribico' divje svinje nafilal, zarolal v panceto in daš na žar dimit, na nizko temperaturo.

Omaka za meso je zreducirana mesna omaka z dodatkom gozdnih sadežev.

Za barvitost na krožniku smo poskrbeli s trisom pirejev. Sladki krompir. Grah. Cvetača. Skuhaš. Pretlačiš. Vse skupaj dodatno potisneš skozi cedilko, da dobiš gladko zmes in vmes ne obupaš, še najbolje je, da se dela lotijo tri evforične gospodinje 😊 Pireje začiniš po okusu, naš sladki krompir se je srečal z zimskimi začimbami in malo parmezana, cvetača se je poročila z maslom in muškatnim oreščkom, grah pa je bil tako dober, da bi bilo škoda z kakršnim koli vmešavanjem. Pikica masla za kremasto teksturo in v vrečko pa napikaš na krožnik. Vržeš gor še popečen kostanj in si srečen. In ponosen.

Spremljava? Dopplerjev efekt. Vsekakor eno boljših štajerskih rdečih vin. V kolikor še niste poskusili priporočamo. Še bolj pa priporočamo obisk. Ena najlepših teras sredi vinogradov. (Ni reklama, pač radi hodimo po okoliških vinogradih 😊)



SLADICA - Pistacijeva kugla

Čokoladno pistacijeva sfera.

Ta nam je bila največji izziv. Seveda je bila priprava v domeni naše slaščičarke s pomočnico. Moški smo tukaj prez težav dvignili roke. In nismo bili razočarani. Nasprotno. Z različnimi idejami in recepti združenimi v eno krasno sladico, sladko, penasto, hrustljivo, svežo, polnega okusa.

Podlaga je čokoladni brownie, spečes najboljšega, ki ga znaš (ne pozabi na rum). Izrežeš kroge in daš na stran, da počakajo na svoj trenutek.

Mousse krema iz bele čokolade je še najboljši približek opisu prvega sloja, napolniš v modelčke in hitro v hladilnik. Zelena sredica je pistacija. Pasta iz pistacij. Daš v malo manjše modelčke, spet v hladilnik. Nekje na pol poti strjevanja, porineš zeleni del v večji beli. Nežno ampak odločno.

In potem čakaš in čakaš in se sprašuješ kako boš sploh spravil te nežne poloble iz modelov, na koncu seveda jih. Spodaj daš brownie, ki je pridno čakal na svoj trenutek, čez previdno povezneš kupolo, preliješ z najboljšo temno čokolado, ki jih premore tvoja shramba, dekoriraš in je.

Glede vseh ostalih podrobnosti priprave sladice, pisec tega prispevka brez problema izjavlja, da nima pojma. Zagotovo je nekaj krivice v zapisu, saj so se punce precej namučile s pripravo, sladice so ipak precizna veda, lahko pa povem, da je bil okus nepozaben in izjemen. Take ne dobiš nikjer, zato vabljeni na pokušino.

Zraven sladice smo pili Laški rizling 2013 - izbor od Kogla.





KRATEK ZAKLJUČEK

Krasnih šest hodov, ki bi jih ob omembi vseh mesnin, ki smo jih tekom dneva (če se priprave začnejo zgodaj, ne moreš stradati do večerje) pripravljali na ne tekmovalni osnovi (beri vizualno nedodelano, ampak perfektnega okusa), nepogrešljivega novoletnega bifteka z domačim toastom, sirne plošče, ..., lahko razširili še na veliko več.

Glasbe ni. Razen polnočnega silvestrskega poljuba. Mogoče bi se čez kakšen teden prilegla »We are the champion«, tega nikakor ne moremo zanikati 😊

Spodaj prilagam še par slike, ki jih nisem »stišal« vmes ampak se omenjajo v tekstu.

Zbogom in hvala za vse ribe. Ali pa vidimo se v naslednji vojni. To je to. 2020 bo kmalu....

