



Židani Silvo na kulinaričnem potepu po begunski poti

Avtorji v sliki &
besedi: Grega E.
Voglar, Zvezdana
Novaković,
Leonora & Matija
Švagan





::: tzaTziKi

Olupimo 5 svežih kumaric in jih naribamo, jih posolimo in počakamo, da spustijo vodo. Ko jih ožamemo, dodamo 5 strokov česna, popoer in sol ter jogurt na grški način in pa nekaj žlic kisle smetane ter olivno olje. Vse skupaj ohladimo v hladilniku in postrežemo hladno.

::: FelafeL

Po nočnem plavanju v sveži vodi namočeno čičeriko demoliramo s paličnim mešalnikom. Čičerikinem finem drobirju dodamo nasekljan domač petršilj in na kocke narezano rdečo čebulo. Vse skupaj z ribniško suho robo (kuhalnico) dobro premešamo & mešanem trisu dodamo novo substanco - domač gorenjski česen (stroke kar sprešamo), začimbe iz bližnjega vzhoda & sol. Nato s kuhalnico ponovno premešamo & mešanica je pripravljena za ročno oblikovanje - polpete. Polpete nato scvreš v svežem rastlinskem olju.

::: HuMus

Kuhano čičeriko operemo pod tekočo vodo, dodamo ji peteršilj, dve zvrhani žlici tahini paste, olivno olje, 3 stroke česna, sol in poper in malenkost vode, da vse to lažje zmeljemo s paličnim mešalnikom.

::: PinK repA

Operemo kislo repo pod vodo in ji dodamo sok rdeče pese (vložene) ter ščepec cukra. Zmešamo in postrežemo kot prilogo.

::: Čapati kruheK

300 g moke tipa 1050 zmešamo z tremi žlicami stopljenega masla in 170 ml vode. Moki dodamo tudi ščepec soli. Testo naj počiva pokrito 20 minut, nato ga razvaljamo in v ponvi popečemo, da se naredijo mehurčki. V ponvi lahko vsake toliko stopimo malo masla, da se testo ne zažge.

:: . preseK po Balkansko

:: . TriKotna (orehova) BaklavA z domačim Vilijem



Za hladni sirup potrebuješ 1L vode, 2-3 rezine limone, 1dL medu. Ves miX skuhaš & ohladiš.

Za trikotne baklave potrebuješ 500 g vlečenega testa - kora, 300g mleth domačih orehov, 100g navadnega cukra, 1 vanili cukrer. Omenjeni miX sustavin lepo zmešaš. Nato vzmeš 300 g domačega masla in ga v posodici raztopiš. Postopek za trikotno baklavo je sledeč: testo narežeš 7cm široke trakove vzdolž celega vlečenega testa, ga namažeš z maslom in posiješ z orehi, vse skupaj zložiš / sestaviš v trokotnik in položiš v pekač. Po protokolu polnjene trikotne baklave pečeš v šporget pečici cca. 30 min na 180 stopinjah oz. toliko časa, da trikotne baklave postanejo zlato rumene barve. Vroče tikotne baklave preliješ s hladnim sirupom in pustiš, da se namakajo in hladijo vsaj 24 ur predno jih serviraš.



::. tRi
Kave,
koreNčkov
soK & Kaki

::. Obuditev s cukrom,
koreNčkovim sokom & Kakijem

Mi smo si Zlatega silva dvaNič19 vzeli na počasi. Noč je dolga & potrebujemo injekcijo cukra ter kofeina. Za kaj takšenga se prileže kava po turško & domači kaki. Za tiste, ki ne pijejo kave je odlična kombinacija tudi korenčkov ali pa domači breskov sok.

::: Glavni postaneK

::: maKov burgeR v KakiRBeetBučka omaki

Na spodnjo polovico maKove bombetke položiš dve rezini rdeče pese, nanjo nadevaš toplo KakiRBeetBučka omako na kateri položiš topel HamaBurger. Za lažje goltanje drugo polovico maKove bombetke podmažeš z maslom. Ugrizneš ali pa režeš z vilicami & nožem.



::: maKove Bombetke

1/2 jogurtovega lončka navadnega cukra, 2 jogurtova lončka maka, 2 jogurtova lončka mleka, 2 domači jajci tete Silve (grahaste kokoši v kraljestvu petelina z imenom rumena noga), 240g posebne bele moke, 1/2 pecilnega praška, čajna žlička navadnega ruma, ščepec & pol soli

Duetu jajc grahastega porekla dodaš navadni cukar predpisane količine. Rumeno mešanico mešaš do peneče kompozicije v katero strseš zmleti mak, vlijen mleko & prisoliš ščepec & pol soli. V drugi posodi v presejano moko vmešaš pecilni prašek le ta bo poskrbel za dvig

::: HamaBurger

1/2 kg mlete govedine, ščepec popra, ščepec soli, ščepec Leskovačke paprike, 1/2 ščepca mlete kumine, 1/2 ščepca kajena popra, 1/4 jogurtovega lončka mleka, 2 domači jajci tete Silve (grahaste kokoši v kraljestvu petelina z imenom rumena noga) 3 taprave žlice polnozrnat gorčice, 3 taprave žlice mezge domačih češnjavih paradižnikov, 2 čajni žlici balzamičnega kisa, čajna žlička sojine omake ter slaba pest drobno zmletih domačih drobtin.

Ves mix lepo dvo-ročno pregneteš. MiX postaviš v hladilnik ter pustiš v zaprti posodi da miruje. Po kakšnih 90 minutah z različnimi žavbami podmazan miX vzameš iz hladilnika & pripraviš okrogel burgerjev polpet debeline 2 pednjev. V ponev v kateri si stopil domače maslo potopiš polpet & ga po obeh straneh popečeš da skorjasto zakrni, nato na zmern ognju počasi tenstaš polpet in ga vsake toliko nagradiš s kocko domačega masla.

::: KakiRBeetBučka omakA

5 kakijev, 5 rezin sveže kuhane ohlajene rdeče pese, 1 čebula, 1/2 hokaido buče, nepričakovano dodana vejica rožmarina, 3 taprave žlice mezge domačih češnjavih paradižnikov, duet ščepecev poper & sol.

Najprej v visokem loncu srednje velikosti d do blede rumene barve prepražiš čebulo. Nato čebuli dodaš nasekljane kakije, na kocke narezano bučo, preostanek čebule, 5 na kocke anrezanih rezin rdeče pese in vejico rožmarina. Kuhaš na zmernjem ognju & vse skupaj z ribniško suho robo (kuhalnico) dobro premešaš. Na koncu mešanici dodaš še 3 žlice paradižnikove mezge, ki jo toplo serviraš.



: : . Sladki Švedski konEc

: : . Skandinavski čokoladni mousse z lakrico

V dveh jajcih zmešamo približno 50 g sladkorja, 300 ml sladke smetane počasi segrevamo do vretja nato smetano, ki smo jo segreli počasi dolivamo k jajcem in neprestano mešamo. To zmes ponovno segrevamo do vretja in neprestano mešamo, dokler se ne strdi. Odstavimo in v zmes vmešamo 150 g temne čokolade, ki je v manjših koščkih, da se lažje raztopi. Poleg dodaš še 30 g lakrice (švedski žele bomboni). Zmes ohlajamo dve uri. Ko je hladna, stepemo preostanek smetane (300 ml) in jo dodamo čokoladni zmesi. Predevamo v kozarčke in ohladimo, hladno postrežemo.