

FAMILIARNI VIRIBUS UNITIS SILVESTER

Ker se letos radosti delijo pretežno virtualno, bo tudi ta zapis zbirka resničnih virtualnih zgodb z uredniškimi pojasnili in opombami.

Nastopajoče osebe: Gospod (*pater familias*), gospa (*mater familias*) ter mladiči Enka, Dvojka in Trojka (alles zusammen = Družina Hobič)

Dogajalni čas: zaključek leta zlodejevega 2020

RECEPT GLAVNE JEDI (kar brez nadaljnjega suspenza):

BEEF WELLINGTON a la »WHAT YOU HAVE IS WHAT YOU GET«

MESO

Vzamemo kos pljučne pečenke (cca 25 dag) iz katerega odstranimo vso srebrna kožica. Solimo in popramo po občutku in kos zavakumiramo in denemo v sous vide kopel na 58 stopinj cezija za cca. 2 uri. Po končanem kopanju, kos vzamemo iz kopeli ter ga pustimo, da se ohladi.

SLANO KRHKO TESTO ZA PITE ¹

Vzamemo 250g bele moke, 125g masla, 1/4 žlice soli, 0,5 rumenjaka, 1 dl mrzle vode. Moko najprej na hitro zmešamo s koščki masla in soljo, dodamo rumenjaka in na koncu postopoma še vodo. Sestavine le na hitro zamesimo. Testo damo v hladilnik vsaj za pol ure, lahko tudi več.

DUXELLES

Vzamemo cca 25 dag šampinjonov, štiri manjše šalotke, nekaj vejic svežega timijana ter vse skupaj popečemo na maslu, da čebula lepo porumeni ter da mešanica postane malce suha. Ko postane suha, jo zalijemo s približno pol deci šerija ali portovca ter vmešamo še kakšno fino pašteto. Če imamo na voljo sveža jetrca, dodamo že pred tem fino sesekljana.

SESTAVA

Poleg vseh zgoraj naštetih sestavin vzamemo še nekaj rezin pršuta ter dijonsko gorčico. Testo razvaljamo in nanj položimo kose pršuta, namažemo z dijonsko gorčico ter nato še z duxelles. Rahlo razmažemo ter na razmazano podlogo položimo predhodno suvidiran kos pljučne pečenke. Previdno zavijemo, pri čemer si lahko tudi pomagamo s prozorno folijo. Zavito testo lepo narebrimo z vilicami ter pomažemo z rumenjacom.

PEKA

Vse skupaj vtaknemo v predgreto pečico na 180 stopinj in pečemo, dokler testo ne postane lepe zlato-zapečene barve.

¹ (po receptu Darje Končarevič iz ljubljanske Bazilike)

NEZAVEDNE PREDPRIPRAVE

(5. januar 2020)

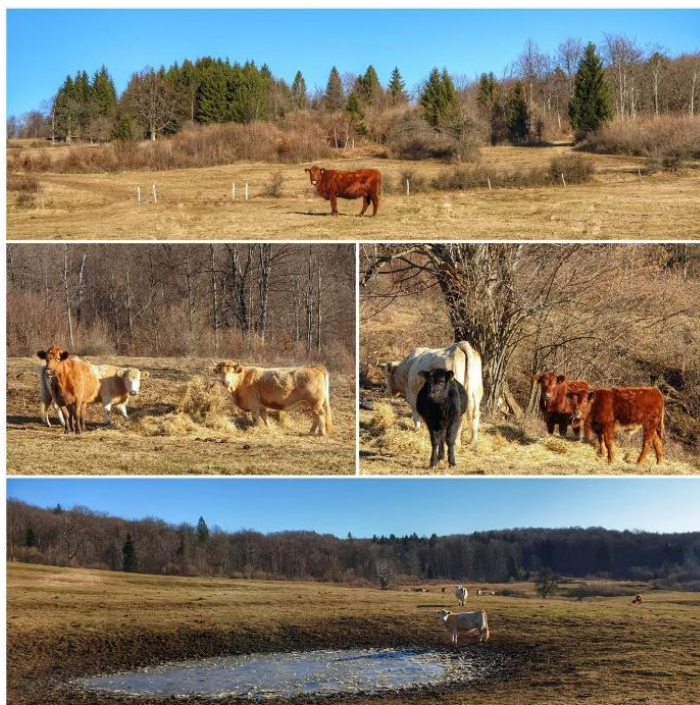
Če dobro pomislimo, se je vse skupaj začelo nekaj dni po prejšnjem novem letu. Ne vedoč, da bo tista objava imela kakršenkoli pomen, se je cela družina po obisku dedkove in stričeve kmetije odpravila še na pašnike pogledat, kako kaj napreduje prirast novih *galloway* in *angus* voličkov in teličk. Hiter škljoc in objava na FB. Nekaj lajkov in pozaba v arhivu... Ena izmed ubožic na njeno srečo ni vedela, da bo zvezda večera čez slabo leto.



Anže Hobič is 🤔 feeling hungry with
Luka Hobič and Helena Hobič.

5 Jan 2020 • 👤

Na koncu smo pa še preverili bratovo letošnjo
bero T-bone steakov. V blaženi nevednosti so
uživali na soncu širnih kočevskih planjav. 😊



Like



Comment



Share



Luka Hobič and 43 others

2. december 2020

Gospod se spomnijo, da so ponovno pozabili poklicati na prej omenjeno kmetijo, če bo ostalo kaj najboljše robe za silvestrski meni. Hitro pograbi telefon in povpraša, če bo letos še kaj mesarjev nož zapel. Gospodar pravijo, da imajo ravno *galloway* telico iz širnih kočevskih planjav pri mesarju in v nekaj dneh sledi dostava ramsteakov, pljučne in ostalih zalog, s katerimi se dodobra popolni skrinja, katero so mladiči med koronašolanjem od doma že toliko spraznili, da so gospa pri iskanju surovin že pošteno po tleh skrinje praskali.

ZAVEDNE PREDPRIPRAVE

30. december 2020

»Ej, kaj bi pa jutri sploh imeli na meniju?« sprašujejo gospod gospo na predvečer silvestra. Ramstek je že šel za božično večerjo, v trgovino oz. bolje rečeno v vrsto pred trgovino se ne ljubi nobenemu od njiju, tako da pade odločitev, da bo pač meni izključno in samo iz tega, kar premoreta shramba in skrinja. Ker gostov letos ne bo, bo pljučna zadostovala tako za tatarski biftek kot za beef wellington, nekaj priloge raste na vrtu, droži so stalno v pripravljenosti, zaloga moke je dovoljšna za WWIII in kokoške navkljub krajšemu dnevu še vedno zvalijo kakšno jajce. O prilogah in sladicah še nihče ne razmišlja pretirano natančno, saj ni potrebe po impresiranju gostov. Gospa nafutrajo droži, saj sklenejo, da bodo spekli bagete.

DUNAJSKI VALČEK IN BOJNI PLAN

31. december 2020

Silvestrovo jutro. Ob dunajskem zajtrku s drožastim cesarskim pražencem, Meinlovim kafetom in zvokih Straussovih valčkov (= siceršnja obvezna nedeljska klasika) se pripravi bojni plan, kako se bodo zvrstile kuharske dejavnosti dneva.

PRVI DEL PRIPRAV

31. december 2020

Pljučna je odtajana in po zajtrku se gospod lotijo priprave mesa, saj v gospodinjstvu vlada tradicionalna delitev dela. Godrnjajoč si izborijo prazno kuhinjo, ker so pač gospodje zmožni delati samo eno stvar naenkrat v popolni tišini sterilno spucane kuhinje. Pljučno po dolgem razreže na dva podolgovata dela in se smeji, ko ugotovi, da je kvaliteta vrhunska in da je pljučna mehka kot putr. V trenutku tudi pade ideja, da bo (če že gostov ni!) pa vsaj virtualno, kot se za te čase spodobi, delil kuharski proces s prijatelji, da bodo cedili sline in od zavisti stiskali gumb »Unfriend«.



Gospa in otročad zahtevajo kuhinjo zase. Gospod mož svoje podjetje preseli v jedilnico. Pljučna se bo suvidirala na 58 stopinjah Celzija cca. dve uri, tačas pa ima priložnost pozabavati se s preostankom kosa.



Po hladilniku pobere kup stvari, ki gredo v biftek (recept se kombinira po Napotu in Novakih). Vsega sicer ni, ampak nič ne de. Jajca sicer so v hladilniku ampak se tu sledi Novakoma in jih v njem ne bo. Loti se sekljanja (boh obvari miksati, pravita oba recepta in izkušnje!) in po nekaj minutah je biftek nared in odroma v hladilnik na zaslužen počitek pred uničenjem.



Gospod imajo dovolj časa, da se odpravijo v klet razmišljati o večerni vinski karti, medtem pa gospa žena spravijo otročad v pogon za pripravo francoske. Vse sestavine so hvalabogu na zalogi. Med zadnjim obiskom trgovine jo je sicer prijel trenutek šibkosti in je razmišljala o nakupu trgovinske francoske, pa sta se za zadnjo zapakirano skoraj stepla dva penziča. Dokaz, da še obstaja božja previdnost, tako da bo francoska kar domača!



Mladiči so že kar dobro utečeni. Trojka dobi korenčke, Dvojka krompirčke in Enka kumarice. Kot bi mignil, so sestavine nared, gospod pa vse pridno fotodokumentirajo ter z užitkom objavljajo posnetke na FB, da se vidi, da v hiši vlada *ordnung und disziplin* in da permissivna vzgoja ne pelje nikamor!

Medtem ko si otročad prepeva ponarodelo »*Lupimo in čistimo, ribamo, sekljamo....*«, gospa stestirajo božično darilce v obliki modela za medenjake. Ker gre šele za drugi poskus, so pričakovanja nizka, rezultat pa kar obetaven. Medenjaki so že jedljivi, bo pa potrebno še dodelati nekaj fines!

Kuhinja se počasi izprazni, kar je priložnost, da gospod pripravijo *duxelles* za beef wellington. Recept ni nikoli isti, saj zavisi od tega, kaj se v trenutku navdiha najde v hladilniku in shrambi. Letos bo čisto enostavna mešanica dvotrosnih kukmakov (po domače šampinjonov), domače šalotke, šerija (še eno božično darilo!) in (namesto jetrc) Kodilove grobe svinjske paštete – bog nam odpusti to hudo deviacijo, ampak izpadlo je ok!

**Gospa žena pa
pečejo medenjake.**



**Pa še gobice in
šalotka za
duxelles. 🥲**



**Zalijemo pa z
veliko šerija. 🤨**



KOSILO, POČITEK, SPREHOD

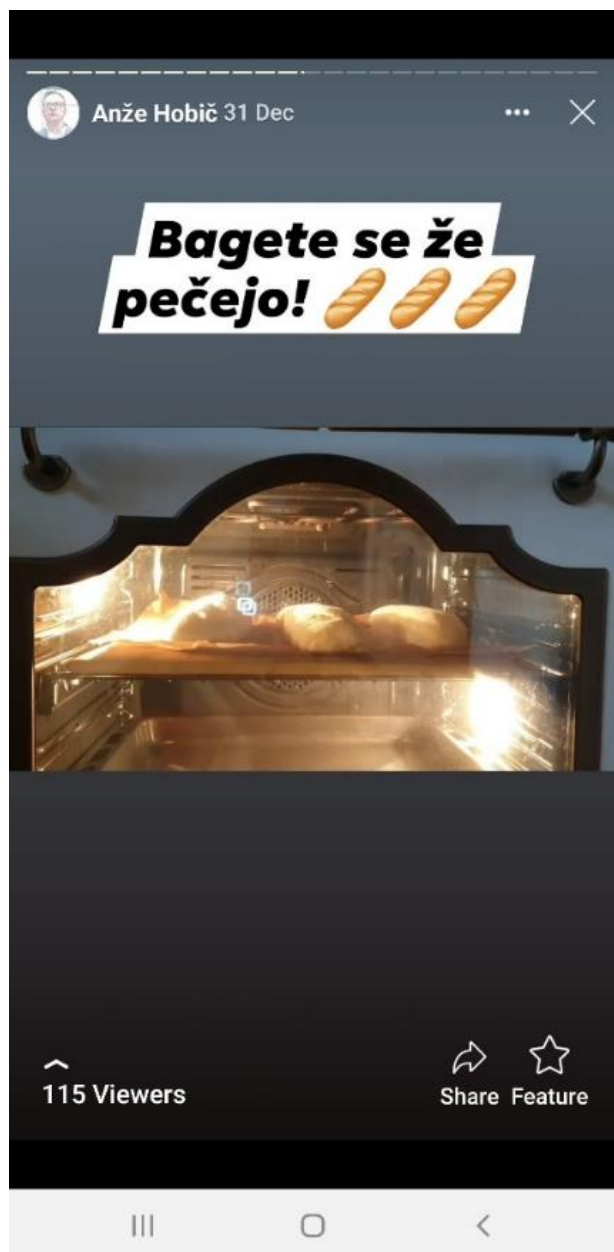
31. december 2020

Čas za je že za kosilo, katero je glede na večerni meni zelo lahkotno (domača kurja juhica z domačimi nudlci), po kosilu počitek, po počitku pa popoldanski sprehod po vasi.

DRUGI DEL PRIPRAV

31. december 2020

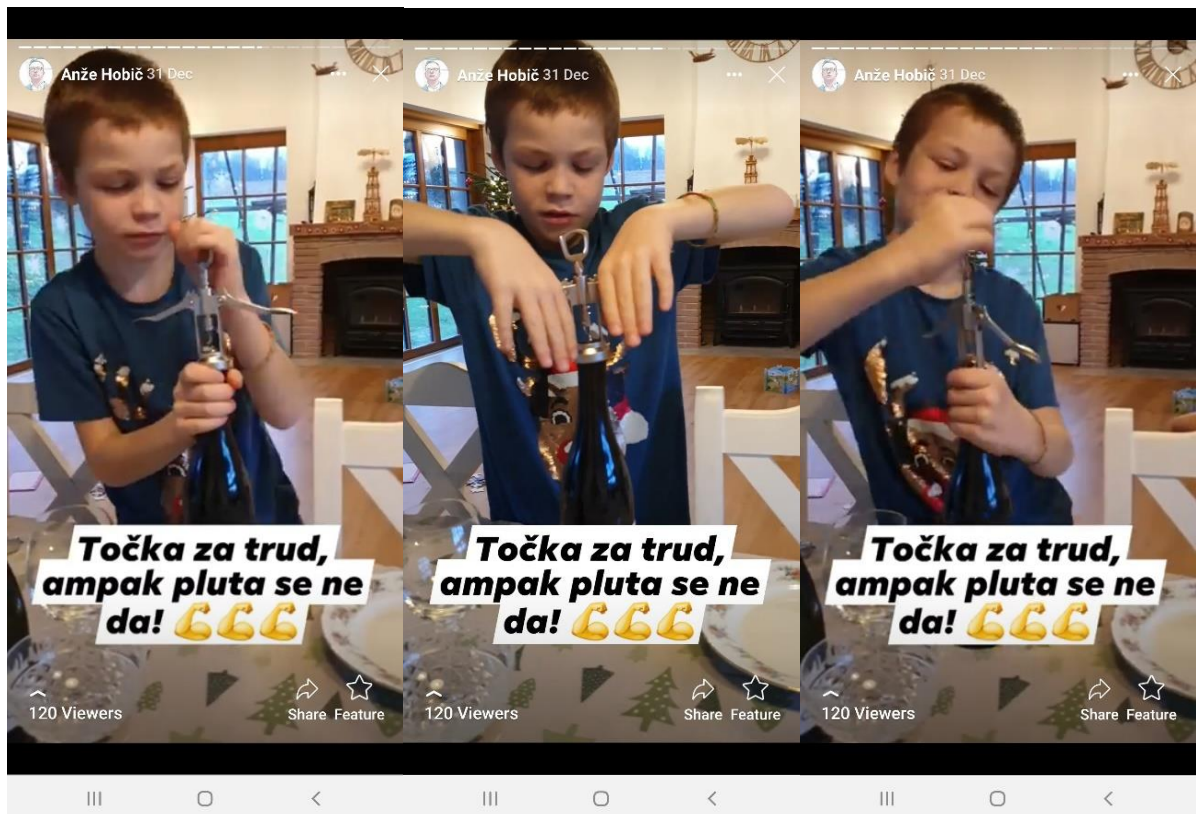
Med sprehodom se kamen v pečici že greje in greje in greje, saj ni teorije, da bi bil prevroč. Po povratku s sprehoda, gospa v pečico porinejo bagete, ki se ekspresno napihnejo (pričujoči dokument žal ne premore delitve hitrega posnetka napihovanja) ter na videz zelo obetajo. Ko jih vzame iz pečice, se napoved potrdi. Nov recept je uspel in bagete izgledajo izvrstno!



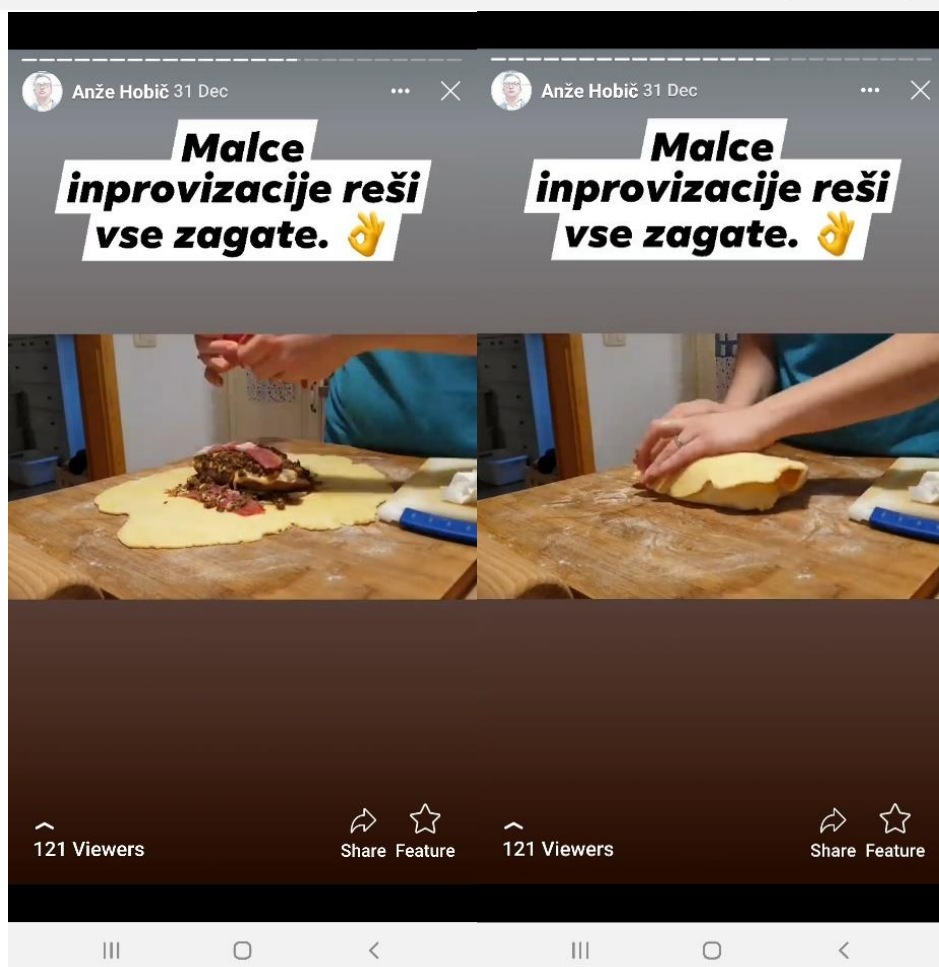
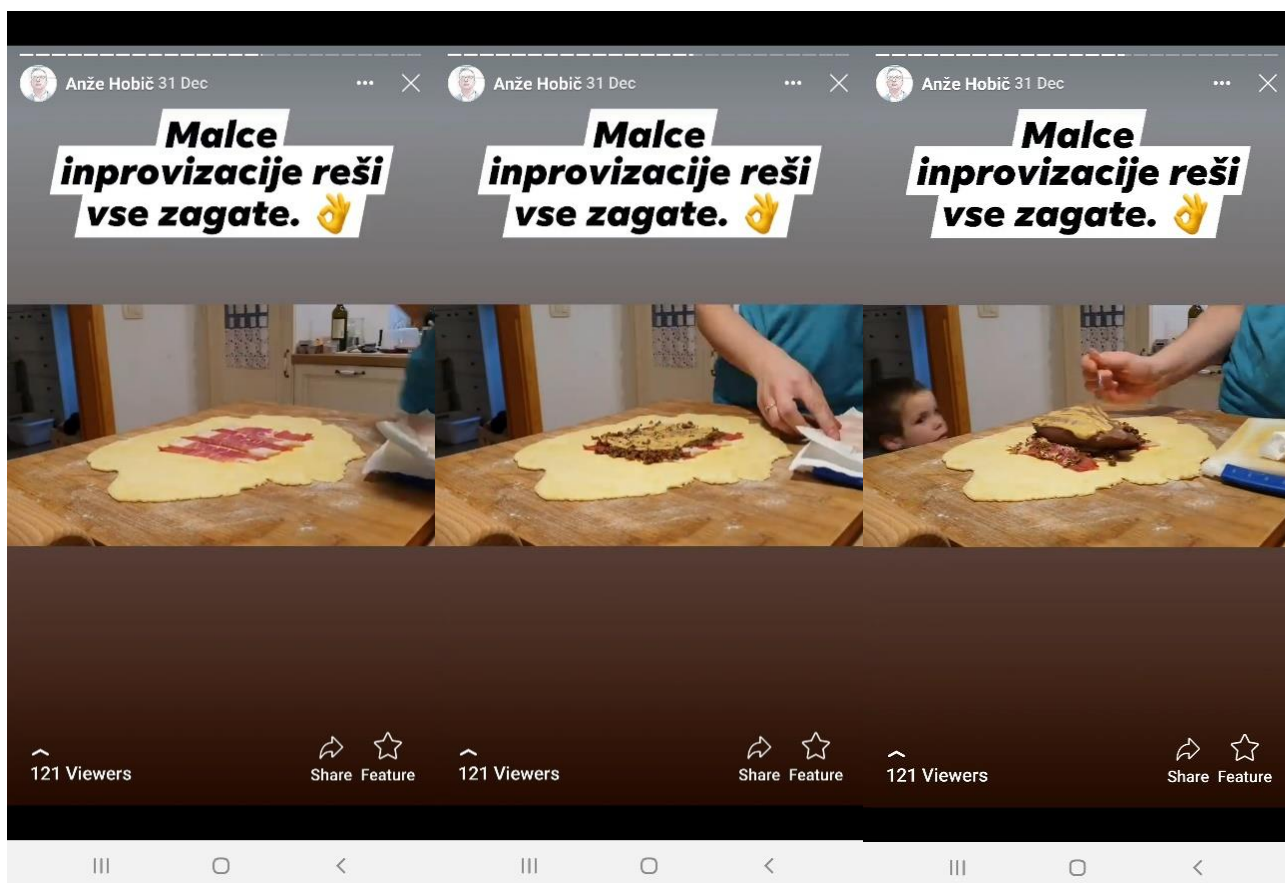
Popoldne se prične prevešati v večer in čas je, da se tudi praktično in ne zgolj teoretično lotimo vinske karte. Ker sta odrasla člana gospodinjstva samo dva, se pretiravalo seveda ne bo. Na spisku sta Marofova modra frankinja Mačkovci, letnik 2015 (lastna nabava) ter Isteničeva penina No. 1 (ostanek poslovnih novoletnih daril). Začnemo s penino, ki se izkaže za odličen uvod in zaključek večera.



Gospod učijo Enko odpirati steklenico in ugotovijo, da bo morala Enka še malo žgancev pokonzumirati, preden bo lahko pričela opravljati naloge osebnega strežaja.



Medtem pa se gospa lotijo najbolj delikatnega dela večera, t.j. zavijanja beef wellington. Pljučna in duxeles sta že ohlajena, pršut je ravno tako narezan in (pazi to!) slano testo za pite je pripravljeno! En dva tri in kos je zavit. Pomaže se še z svežim jajčkom (domače vzreje kakopak) in celotna mojstrovina roma v pečico.



Tihoma prosimo sv. Honorija, zavetnika pekov, da testo ne poče in prošnje so uslišane. Zlato zapečena umetnina se sveti brez uporabe filtrov na telefonu, tipkanje napisov za story pa se že izkaže za težavno, saj črke zahvaljujoč Isteniču že izginjajo...



Komentarji na objavljeno cinglajo, eden pa še posebej izstopa. »Mislim, da ste zreli za silvota! Definitino!« se glasi. Čakaj, čakaj! Kaj? Ah ne! Kje pa! Če me spomin ne vara, so bili standardi v preteklih letih postavljeni tako visoko, da ne bi niti pomislil na to... Gospod, ki so zadolženi za socialno komuniciranje, se prijazno zahvalijo za komentar, saj vedo, da bi bilo že za sodelovanje potrebno celoletno trdo delo in sprotno beleženje vseh aktivnosti. Ampak komentar mu ne da miru. Vest se mu oglašja in pravi: »Saj smo tudi mi celo leto pridno obdelovali vrt, hodili gledat prirast goveda in krmili kokoši, ki nam nesejo jajca, vadili in pilili recepte!« »Ok, ok!« se vda pod pritiskom želje po slavi in sklone še naprej dokumentirati aktivnosti.

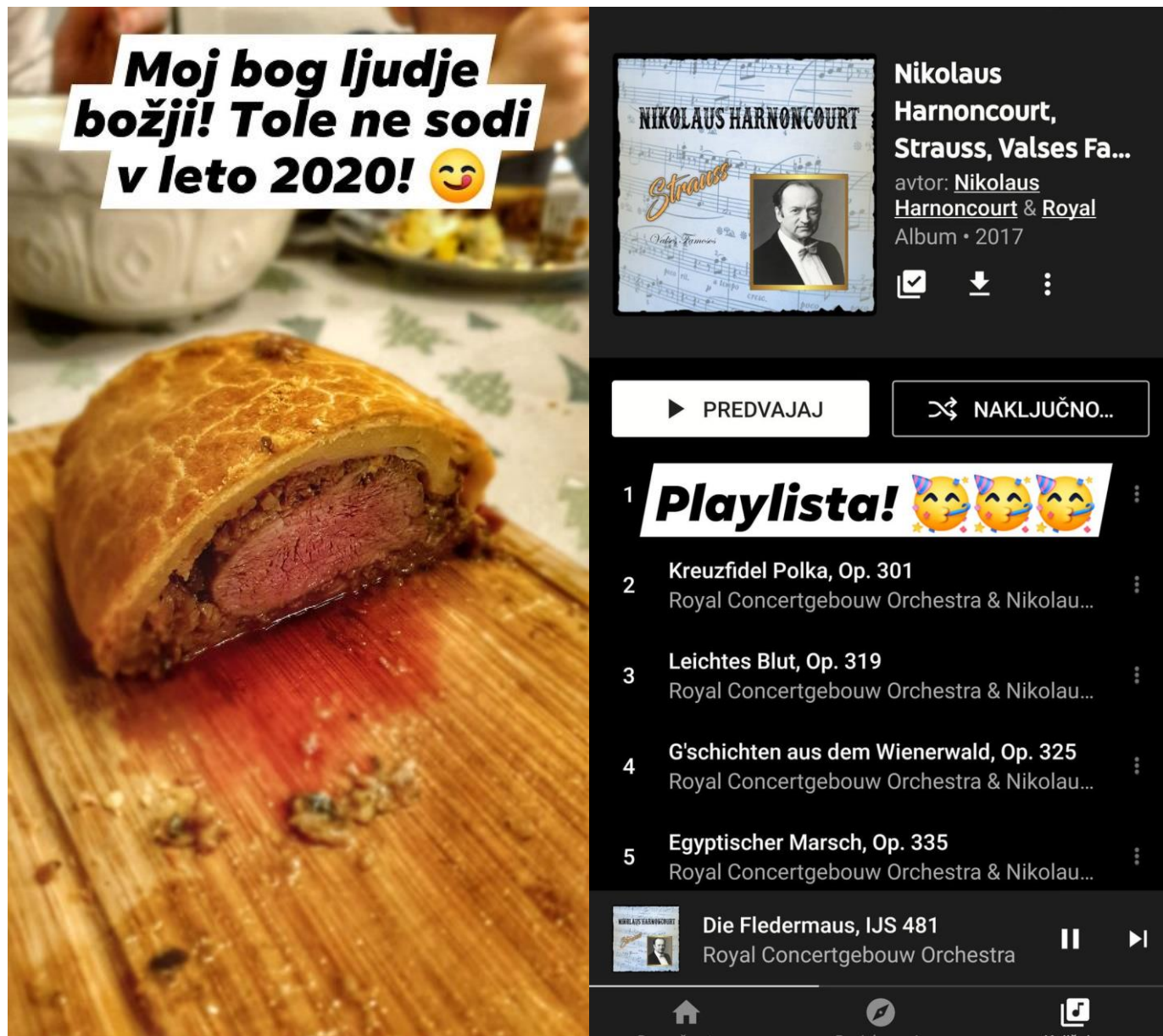
Medtem, ko mladiči pripravljajo slavnostne pogrinjke in se umetnina hladi, gospod mož (brez puške na rami!) odidejo na vrt pogledati, ali je zajec še pustil kaj brstičnega ohrovta za silvestrsko večerjo. Glede na dejstvo, da je meni napisan za dva človeka in tri mladiče, se ohrovta še nabere ravno dovolj. Vzkliki »Nu, Zajac, pogodi!« pa ne obrodijo sadov in zajec ga noče počakati. Mogoče ga bo pa za veliko noč, ko si bo nabavil flobert...

Gospa ohrovt na hitro popeče ter malce poduši v balzamičnem kisu ter medu in kar naenkrat imamo izvrstno sladko-grenko-kislo prilogo.

SLAVNOSTNA VEČERJA

31. december 2020

Familija se posede okoli mize in sledi trenutek resnice. Je uspelo ali ni?! Seveda je! Pljučna je ravno prav sočna in v sredini še rahlo rožnata, skorjica je zapečena in hrustljava, obodni nadev pa slahek! Highlight of the year! Uspelo je!



Zraven glavne jedi se poleg omenjenega ohrovta prileže odzračena Marfova modra frankinja in francoska solata. Dvojka v kosu mesa pusti en zob, vendar na srečo ne zaradi tega ker bi bilo meso trdo, ampak ker je v fazi, ki bo zobno miško pognala v bankrot. Playlist je selbstverständlich klasična in že nakazuje na koncert naslednjega dne.

POOBEDEK

31. december 2020

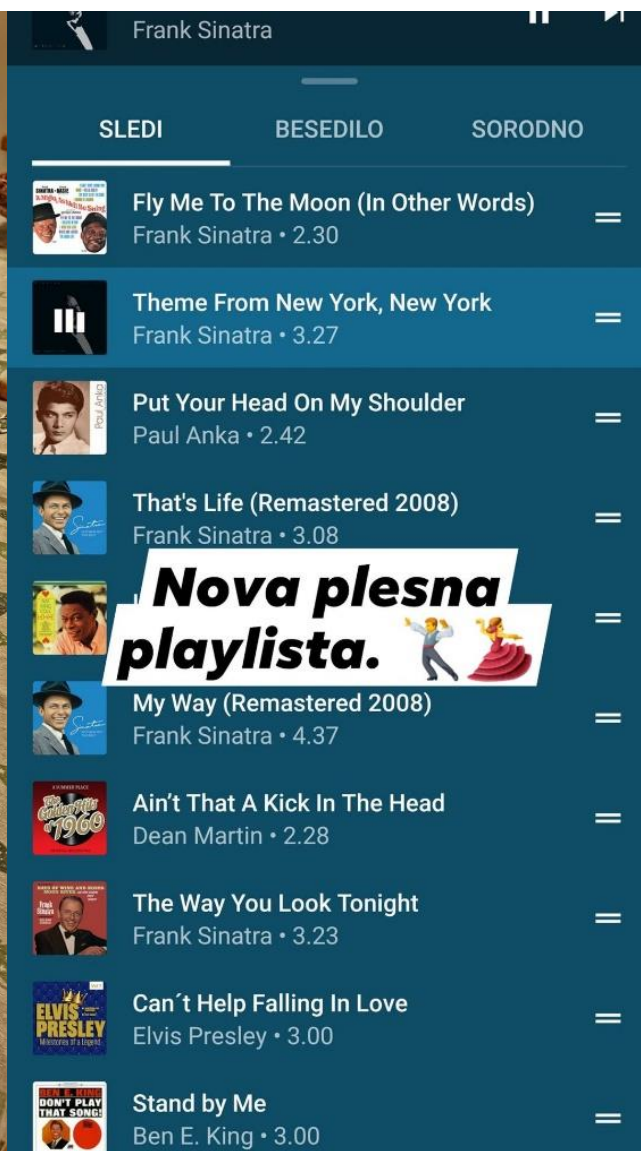
»Kaj pa bo za sladico?« sprašujejo mladiči po končani glavni jedi. Gospa na glas razmišlja o suflejških, ampak po takšni pojedinji ji v očeh piše, da ravno veliko energije za tako ustvarjanje ni ostalo, nakar ji šine v glavo ideja. »Saj imamo nekje en hiter Napotov recept! Ja to bo to!« Napo saves the evening z Nutelinim biskvitom. Gospod hitro zmešajo sestavine (poleg nutele na befel gospe žene vlijejo še lešnikov namaz), Dvojka nafilila skodelice, gospa žena pa filajo mikrovalovko. Zraven se prileže še stepena smetana, ki je ostala od jutranje kave, in borovnice, ki se najdejo nekje v hladilniku.



VEČERNI KINO IN POPOOBEDEK

31. december 2020

Po večerji sledi ples, po katerem Trojka omaga in odpujsa v svoj brlog. Ostali člani pa se lotijo prvega dela filma Harryja Potterja, saj si je Enka zaslužila ogled s sedemkratnim zaporednim branjem prvega dela knjige. Nekje na polovici filma se gospod in gospa še enkrat usedejo za mizo in degustirata preostanke penine ter biftek na bagetah. Po hladilniku napaberkujeta še nekaj sirov, pršut (še eno novoletno darilo) in češnjev paradižnik, dokler ne pade odločitev, da je bilo vse izvrstno in da 2020 konec koncev le ni bilo tako slabo, kot se je govorilo. Polnoč se dočaka v dremavem stanju.



KESANJE ZA VSE PREGREHE

1. januar 2021

Seveda je potrebno po taki pojedini kaj postoriti tudi za zdravje ter se malo pokesati in pokoriti, ker smo grešili s tako pregrešno pojedino. Ker nas je zbudilo sonce, se familija še vedno sita do grla odpravi na jutranji sprehod novemu letu in novim radostim naproti.

