

OKUSI decembra

Posabna priloga Nedela in Slovenskih novic * december 2017



Okusi

OK
odprta kuhinja

Po darilne bone na Petrol.



Novost v decembru!
Bogata izbira darilnih bonov
in kartic za vsakogar.



DONUM
DARILA ZA VSAKOGAR

HIŠA DARIL



SelectBox




SelectCard

www.petrol.si

PETROL

Energija za življenje



**Dragi bralci,
preživite praznike obkroženi
& samimi prijetnimi
rečmi.
In srečno!**

OKUSI DECEMBRA
Posebna priloga Nedela
in Slovenskih novic

**V. d. odgovornega
urednika Dela**
Uroš Urbas

**Odgovorni urednik
Slovenskih novic**
Bojan Budja

Natisnili smo
101.800 izvodov.

Urednica priloge
Karina Cunder Reščič,
T: 01/47 37 329,
E: karina.cunder@delo.si

Oglasno trženje
T: 01/47 37 501,
F: 01/47 37 511,
E: oglasi@delo.si

Naročnine
T: 01/47 37 600
E: narocnine@delo.si

Lektorica
Simona Škul Tomič

Tehnični urednik
Jernej Oblak

Likovna zasnova
Mateja Omerzel

Izdajatelj
Delo d.o.o.,
Dunajska 5, Ljubljana

Glavni direktor
Andrej Kren

Direktorica
Nataša Luša

Direktorica trženja
Dragica Grilj,
T: 01/47 37 463,
F: 01/47 37 504,
E: dragica.grilj@delo.si

Imetniki materialnih avtorskih pravic
na avtorskih delih, objavljenih v Odprti
kuhinji, so družba Delo d.o.o., ali avtorji,
ki imajo z družbo Delo d.o.o., sklenjene
ustrezne avtorske pogodbe. Prepovedana
je vsakršna reprodukcija, distribucija,
predelava ali dajanje na voljo javnosti
avtorskih del ali njihovih delov v tržne
namene brez sklenitve ustrezne pogodbe
z družbo Delo d.o.o.

2. in 3. december 2017
Foto na naslovnici: Shutterstock

POTICA, ki vedno uspe

Potica nima po krivici slovesa, da je malce naporna stara dama. To je zato zgodba za tiste, ki so se ustrašili vsega tega mesenja, vzhajanja, nevarnosti prepaha in lukenj med testom in nadevom. To je »potica 2.0« mame Majde Berčič in njene vnukinje Kristine Smodila.

besedilo KARINA CUNDER REŠČIČ
peka in postavitve KRISTINA SMODILA
fotografije POLONA BARTOL



Takole je bilo: Kristina je grizljala kos potice, ki jo je spekla njena babica, mama Majda. Nenadoma jo je zamišljeno pogledala. Bila je res dobra, peka preprosta, daleč od mitskih zgodb o tem, kakšna alkimija je potrebna za to kraljico slovenske praznične mize.

V Kristini se je prebudila oblikovalka – no, to po poklicu tudi je. Oblikovalci ustvarjajo nove reči, včasih pa tudi izboljšujejo stare.

»Daš recept?« je zavzeto predlagala.

Težko je šlo, kajti kot vse večje kuharice mama Majda vse dela »od oka«. Nazadnje sta ga le spisali in kak mesec za tem, pred približno tremi leti, se je potica pojavila v

novi podobi: Kristina je natehtala sestavine in jih vsako posebej spravila v večji kartonski tulec. Nanj pa napisala Deliš's.

Kristinin adut: to je recept, za katerega obe pravita, da ga je nemogoče uničiti. Ne pozna namreč nobenega kompliciranja: testo se naredi brez dolgotrajnega mesenja in vzhajanja – to potem počne kakih šest ur samo, v hladilniku. Potem se zvije potica in hajdi z njo v pečico.

Ena od različic za sicer poznane hladne potice je postala recept za sladico, ki so v zadnjih letih zelo priljubljene in pri katerih se vse sestavine naložijo v kozarec. Priprava: streseš ven, dodaš potrebno tekočino, spečeš.

Kristina Smodila koncept dobro pozna: tako je v kozarčke ujela že mafine, cesarski praženec, pa različne piškote, najbolj priljubljeni so, pravi, tisti z zdravimi dodatki, brusnicami in jagodami goji. Pri svojih Dobrotah iz kozarca računa na to, da skoraj ne moreš pokvariti recepta, na koncu pa si zadovoljen še zaradi krasnega občutka, da si pri tem darilu nekaj naredil tudi sam, s svojimi rokami.

In prav zaradi tega smo se lotili te zgodbe: kot spodbudo za vse, posebno mlajše, ki so glede potice tako zastrašeni, da se je niti ne lotijo. Dokler so stare mame, ki z veseljem pečejo za vse, kar gre. Kaj pa potem?



Zato: to je potica za začetnike. Ko pa bo prišla samozavest, naj se nadaljuje v alkimijo, mit, čarovnijo, ki obdaja zgodbo o potici. Kristina si je zato posebej za nas zamislila še eno, ki je nismo videli še nikjer, da pokaže, kako gre naprej: amaretto potica s pistacijami in marcipanom ter z rubini granatnega jabolka. Le pogledjte, kako pravična je.

Majda

Mama Majda Berčič ne bi mogla biti primernejša za to zgodbo o tradicionalnem in modernem. Ko odpre vrata v pritličju hiške na obrobju Bleda, je prototip prijazne babice iz pravljične, ki vedno diši po cimetu.

Hec pa je, da je po duši modernejša in mlajša kot marsikateri dvajsetletnik.

Že res, da se nam je zdelo nekako spodobno največ govoriti o potici; ampak ona je vse to odpravljala s kratkimi, stvarnimi stavki. (Zares čustvena je bila šele, ko je pripovedovala, kako pogreša morje. Vsako leto tri mesece prav fino žurajo, slišim.) Zato tudi recept ni nič drugačen kot zelo stvaren: umesiš testo, ga daš v hladilnik, vzameš ven čez nekaj ur, namažeš in spečeš. Kaj je tu za razlagati, je bila skoraj presenečena.

Pove pa, da je recept pri njej že kakih štirideset let, dobila ga je od sodelavke v službi, kar me preseneti, kajti zdelo se

mi je, da morajo biti take »optimizacije« nove, šele od takrat, ko smo proti koncu prejšnjega stoletja postali obsedeni s čim večjim izkoristkom časa, denarja, vsega pravzaprav.

Oportuno vprašam, kako dela štrudelj, misleč, da tudi tu lahko izkopljemo kako uporabno skrivnost. Ne, tu pa ni nobenih optimizacij, se izkaže: jabolka celo na roko reže, ne riba, testo razteguje za mizo, ima pa vendarle drobno skrivnost: po vrhu nadeva vedno potegne tanko črtico medu. Ta menda karamelizira in okus je božanski, še zlasti ker jabolka ne razpadejo v marmelado.



Potica mame Majde

Za model premera 21 cm

● testo

- 500 g bele moke
- 250 ml mlačnega mleka
- 50 g masla, 2 rumenjaka
- 50 g sladkorja, ščepec soli
- pol kocke svežega kvasa
- 30 ml ruma, limonina lupinica

● nadev

- 250 g mletih orehov
- 150 g sladkorja
- 75 g masla, celo jajce
- sneg 2 beljakov (ki sta ostala od testa)
- 50 ml ruma, limonina lupinica

1 V mlačno mleko damo žličko sladkorja in pol kocke kvasa. Počakamo 5–10 minut, da se naredi kvasec.

2 Medtem lahko v večjo skledo nasujemo moko in naredimo vdolbinico, v katero dodamo rumenjaka, maslo, sladkor in ščepec soli.

3 Nato na sredino vlijemo še kvasni nastavek. Vse skupaj pregnetemo, lahko ročno ali z mešalnikom z nastavki za gnetenje testa. Testo, oblikovano v kroglo, damo za 5–6 ur v hladilnik.

4 Ko se testo hladi, pripravimo nadev: vse sestavine zmešamo v gladko zmes. Beljakov sneg vmešamo nazadnje.

5 Testo razvaljamo in premažemo z nadevom.

6 Zvijemo in damo v model. Pečemo pri 180 stopinjah 50 minut.

NAMIG: Vmes preverimo stanje v pečici in potico pokrijemo z alufolijo, da ne počrni.

Kristina

Kdo ve, kaj bo naslednja sladica, ki jo bo preoblikovala Kristina Smodila. Po povedanem štrudelj najbrž ne, je pa drugače ta 34-letna Gorenjka v kulina-ričnih vodah vse bolj dejavna. Skoraj vsako stvar zna, očitno, pogledati kot kos potice in si zamisliti kakšno majhno podjetnost. Pri hrani je namreč kar veliko oblikovanja in tu lahko nastopi ona.

Kristino je v ta svet potegnilo kot oblikovalko revije Radegunda, ki sicer ni trajala, vendar se je ob njej naučila misliti to področje, tako da je zdaj večča tako postavitev, stylingov, kakor jim rečemo s tujko, kot grafičnega oblikovanja in konkretnih rešitev, kot so sladice, preoblikovane za kozarec. Hrana mora biti nujno privlačna na pogled, in če kdaj, potem to v enain-dvajsetem stoletju vidimo na vsakem koraku.

Vidimo pa še nekaj: čeprav mor-da radi gledamo take slike, se sami redko lotimo zapletenih receptov. Na spletnih straneh so praviloma uspešni samo še članki, ki svetujejo, kako nekaj narediti čim lažje, čim hitreje in s čim manj stroški. Kristina se na vprašanje, ali ni skrivnost mitskosti potice prav v tem, da se moraš zanjo potruditi, da ima nekakšen dram-ski lok, uspehe in padce, garanje in sladkanje, samo zasmeji: »Potica mora biti taka, da jo spečeš, daš na mizo in poješ. Pika.«

Zato, kdor ni še nikoli: to je prilož-nost, da vsaj enkrat poskusite s poti-co. Je preprosta in ni draga, ni velika, kar je zlasti lepa lastnost v časih, ko z vsem radi pretiravamo, predvsem pa najbrž ne boste zgrešili, kar narciso-idnemu modernemu človeku zlasti težko sede na dušo. Naprej pa po želji ...



Fala si šteje v čast, da sme z vami deliti praznično mizo.

FALA

TRADICIA IN ODLIČNOST V VSEH VAŠIH RECEPTIH

FALA sveži kvor

KRUHINPOTICA.com

fala.sloncek



Amaretto potica

● nadev

- 250 g mletih pistacij
- 150 g sladkorja
- 400 g marcipana
- 75 g masla
- celo jajce
- sneg iz 2 beljakov
- 70 ml amarett

1 Testo pripravimo po enakem postopku kot za potico mame Majde.

2 Potem vse sestavine za nadev zmešamo v gladko zmes. Beljakov sneg dodamo nazadnje.

3 Testo razvaljamo in nanj položimo tanko razvaljan marcipan. Nato še le

namažemo nadev in zvijemo.

4 Pečemo 50 minut pri 180 stopinjah, vmes preverjamo, da potica ne počrni preveč.

NAMIG: V nadev lahko dodamo dve žlički matcha čaja, da je zelena barva še močnejša.

Deluxe

OD PONEDELJKA
4. 12.

preprosto normalni

- prazniki -

več na www.lidl.si

10



let



Kraški zašink

pribl. 600 g
kulinarčna posebnost
primorske

12.99*
za kg



Premium salama

80 g
z dodatkom črnih
tartufov ali jurčkov



1.29*
1 kg = 16.13



Sladoled

220 g (4 kosi)
v privlačni embalaži
z likerjem „Marc de
Champagne“



3.99*
1 kg = 18.14

V ZRAKU JE VONJ *medenjakov*

Praznične dni v decembru, vse od Miklavževega prihoda, povezujemo s sestavinami, kot so med in začimbe – klinčki, cimet, piment, janeževe zvezdice, poper, kardamom, ingver, muškadni orešček, koriander, komarček.

besedilo in recepti MIRJAM GRILC
fotografije EVA LEGIŠA

V vsako praznično sladico ne sodijo, spet drugje so skoraj pravilo – na primer v testu za medenjake! Nekaj je stalnega, nekaj pa spremenljivega: mi imamo za vas pet novih zamisli!

Zdaj je pravi čas – začnimo pripravljati vse potrebno, da bodo prazniki prijetni in bomo zadovoljni pospremili to leto k počitku. A do trenutka, ko bomo za sabo pustili staro in vstopili v novo leto, polno novih izzivov, nas čaka še kar nekaj druženj ob polnih posodah za piškote. Te so prava praznična radost, še posebno ko dvignemo pokrov in zrak odišavijo krepke arome, za katere se zdi, da združujejo prav vse – od telesnega do duševnega ugodja.

Priprava medenjakov je na prvi pogled zahtevno in dolgotrajno delo. Ima pa prednost: lahko si ga nadvse praktično porazdelimo. Prvi dan naredimo testo, drugi dan oblikujemo in spečemo piškote – ter če jih bomo krasili, to storimo tretji dan. Da bodo medenjaki mehki in sočni, potrebujemo dober recept, kakovostne sestavine, aromatično začimbno mešanico, ki jo lahko zmešamo sami, ter nasvet, ki pravi: kmalu po tem, ko so pečeni, jih pospravimo v kovinsko škatlo za piškote in dobro zapremo za nekaj dni.

Tega nasveta se držimo še iz enega razloga, saj ko enkrat odpremo pokrov ... Ali drugače: ko duh medenjakov enkrat uide ...

Medenjaki brez moke

Za cel kup, približno 100 kosov!

- 300 g rjavega kristalnega sladkorja, vaniljev sladkor, 6 jajc
- po 100 g kandirane limonine in pomarančne lupinice
- po 200 g mletih in nasekljanih lešnikov
- 80 g mletih mandljev, 80 g grobo mletih orehov
- lupinica 1 limone in 1 pomaranče
- 30 g začimbne mešanice za medenjake
- mandlji brez lupine za okrasitev

- 1** Kandirano lupinico limone in pomaranče v pokončnem mešalniku ali ročno nasekljamo prav na drobno.
- 2** Nasekljamo in zmeljemo lešnike, orehe in mandlje.
- 3** Sladkor in jajca stepemo, da se sladkor raztopi in dobimo penasto kremo.
- 4** V jajčno kremo stresemo zmlete kandirane lupinice limone in pomaranče ter zatem vse druge sestavine. Dobro premešamo. Postavimo v hladilnik za 24 ur.
- 5** Naslednji dan pripravimo pekač za peko piškotov in vključimo pečico na 200 stopinj.
- 6** Z žličko zajemamo testo in ga ročno oblikujemo v kroglico velikosti oreha. Če želimo medenjake brez moke, jih polagamo na peki papir v pekaču, če nas moka ne moti, lahko uporabimo piškotne oblate premera 4 cm. Najlažje bomo oblikovali lepe kroglice z vlažnimi rokami.
- 7** Na sredino pritisnemo mandljevo jedrce, brusnico, lešnik ali okrasimo kako drugače.
- 8** Pečemo 15 minut, nato ohladimo.

Vitapur®
passion for living

PRAZNIČNA PONUDBA
do **50% CENEJE**

Dekorativna odeja Vitapur Family SoftTouch 4v1

- Različni načini uporabe.

Odeja Žepek za noge Vzgljavniki

-50%
Redna cena: 39,98
19,99

Velja za odejo dimenzij 140x200 cm.
Barve: rdeča, vijolična, bež in vzorec zebre.

Naj bodo prazniki čarobni in dišeči.

s pekači Rosmarino Gold Stone

ROSMARINO®
YOUR FRIENDS IN THE KITCHEN

Okrogli in višji pekač Rosmarino Gold Stone

-50%
Redna cena: 19,90
9,95 / kos

Velja za višji pekač dimenzij 28x15,5x7,5 cm in okrogli pekač 28x26x4,5 cm.



Hitro naročilo
03 757 14 40

www.vitapur.si
Enostaven in udoben nakup ter hitra dostava preko spleta.

Maribor
(Europark)

Murska Sobota
(BTC City)

Nova Gorica
(Qlandia)

Kamnik - Svitanit
(Industrijska cona)

NAJVEČJA IZBIRA LEŽIŠČ
Ljubljana - Hitex
(BTC City, hala A)

Koper
(Planet TUŠ)

Slovenj Gradec
(Mercator center)

Krško
(Qlandia)

Ljubljana - Vitapur
(BTC City, hala A)

OUTLET
Slovenske Konjice
(Tovarniška 7b)

Ptuj
(Qcenter)

Kranj
(Qlandia)

Celje
(Citycenter Celje)

Novo mesto
(Qlandia)

Maribor - Svitanit
(Europark)

Velenje
(Velenjka)

Kamnik
(Qlandia)

Obiščite nas

Medenjarkovo pecivo

Ne čakajte na praznike, to bo vaš novi hit!

- 190 g masla sobne temperature, 5 jajc
- 270 g medu
- 2 vrečki vaniljevega sladkorja (skupaj približno 15 g)
- žlička pomarančnega olja
- ščepec soli, žlička sode bikarbone
- 2 žlički kakava
- 4 žličke mešanice začimb za medenjake (približno 15 g)
- 280 g mehke pirine moke
- 125 ml sladke smetane
- sladkor v prahu za posip
- praženi lešniki ali mandlji za okras

1 Pečico vključimo na 180 stopinj, pekač velikosti približno 23 x 30 cm obložimo s peki papirjem.

2 Med, maslo, jajca, pomarančno olje, sol in vaniljev sladkor pena-sto umešamo. Dodamo sol, kakav, mešanico začimb in sodo bikarbone ter premešamo. Počasi dodajamo moko in sproti mešamo.

3 Čisto na koncu prilijemo še smetano in spet zmešamo z električnim mešalnikom. Dobimo puhasto biskvitno testo, ki ga vlijemo v pripravljen pekač.

4 Pečemo 35 minut.

5 Pečeno potresemo s sladkorjem v prahu. Lešnike zmočimo na strani, ki jo bomo položili na sladkor, da se bodo sprijeli.

NAMIG: Še vroče pecivo prelijemo s sladkornim oblivom (6 žlic vode in 300 g sladkorja) in okrasimo. Narežemo ga lahko na majhne kvadratke in vsakega okrasimo le z enim lešnikom.





Rženi medenjaki

Mimo tradicije nikar, bi storili napako. Za 75 kosov – odvisno od velikosti piškotnih modelov

- 80 g medu
- 130 g sladkorja
- 2 jajci
- 300 g ržene moke tip 1150
- 35 g mešanice mletih začimb: ingver, janež, komarček, klinčki, piment, kardamom, cimet, muškadni orešček, koriander, poper
- 10 g sode bikarbone
- mleko za premaz
- kandirane češnje in mandljeva jedrca brez lupine za okrasitev zvezdic

- 1** Moko pomešamo s sodo bikarbono.
- 2** Po svojem okusu zmešamo začimbe in jih stresemo k moki.
- 3** Jajci, med in sladkor penasto stepemo.
- 4** Združimo suhe in mokre sestavine in ročno zgnetemo testo. Zavijemo ga v prozorno živilsko folijo in pustimo stati čez noč.
- 5** Naslednji dan ali še pozneje: pečico vključimo na 170 stopinj.
- 6** Kandirane češnje razrežemo na polovice ali manjše koščke, mandljeva jedrca prerežemo po dolgem na štiri dele.
- 7** Delovno površino pomokamo in razvaljamo testo, nato z modelčki izrežemo zeleno obliko. Piškote zložimo na pekač, obložen s peki papirjem.
- 8** Čopič pomočimo v mleko in premažemo piškote, nato vsakega okrasimo.
- 9** Pečemo 10 minut.
- 10** Pečene medenjake pustimo največ 5 minut na pekaču, da se ohladijo, nato jih shranimo v dobro zaprto posodo, da se zmechčajo.






*Najbolji čarobni čas
v letu je tu*

Odkrijte pestro paleto Kotányi začimb in začimbnih mešanic za peko in poiščite navdih za nova kulinarčna ustvarjanja.







www.kotanyi.si • [f kotanyi.si](https://www.facebook.com/kotanyi.si)

Medenjakeve čokoladne kroglice

Narejene s fino čokolado so imenitna družba kozarcu konjaka

- 2,5 žličke mešanih začimb za medenjake
- 110 g mletih piškotov (lahko tudi speculaas, tako bodo kroglice slajše)
- 6 g suhe pomarančne lupinice
- žlička pomarančnega olja, 200 g temne čokolade
- 30 g masla, 60 ml sladke smetane
- mleti orehi, lešniki, mandlji

- 1** Piškote zmeljemo in pomešamo z začimbami in pomarančno lupinico.
- 2** Čokolado nasekljamo na manjše koščke.
- 3** Maslo v kozici na nižji temperaturi razpustimo, prilijemo smetano, odstavimo in vmešamo še čokolado. Ko se čokolada popolnoma stopi in se sestavine med seboj združijo, dodamo pomarančno olje in začinjene mlete piškote.
- 4** Piškotno zmes dobro premešamo in pustimo počivati na hladnem približno 1–2 uri.
- 5** Z žličko zajemamo ohlajeno testo, oblikujemo kroglice v velikosti oreha in jih povaljamo mletih mandljih, lešnikih, orehah.



Marcipanovi medenjaki

Ko se marcipan topi v ustih. Za 35 medenjakov

- 125 g medu, 150 g sladkorja, 2 jajci, pol žličke jelenove soli
- žlička mletega cimeta, 2 zvrhani žlički začimb za medenjake
- 100 g pirine ali pšenične mehke moke
- 250 g mletih mandljev, 100 g mletih lešnikov
- lupinica 1 bio limone, 150 g marcipana
- **okras**
- 250 g čokoladne glazure (temne ali bele)
- pisane čokoladne mrvice

- 1** Pečico vključimo na 165 stopinj, pekač za piškote obložimo s peki papirjem.
- 2** Marcipan narežemo na kvadratke (približno 1,5 cm).
- 3** Jajci, med in sladkor penasto umešamo, nato dodamo cimet in začimbe za medenjake. Jelenovo sol pomešamo z žlico vode in vlijemo k jajčni kremi.
- 4** Moko, mlete mandlje in lešnike pomešamo med seboj in ročno vnetemo v zmes.
- 5** Rahlo navlažimo roke. Z žličko ali rokami zajememo malo testa, ga v dlani rahlo sploščimo in na sredino dodamo marcipan. Oblikujemo kroglico, kot bi delali majhne marelične cmoke, in zlagamo na peki papir. Pustimo prostor med medenjaki, saj bodo narasli. Ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa, občasno si navlažimo dlani.
- 6** Pečemo 20 minut, nato medenjake pustimo nekaj časa na pekaču. Ko so skoraj ohlajeni, jih prestavimo v posodo za piškote in dobro zapremo za približno 2–3 ure, da postanejo mehki, nato se lotimo okraševanja.
- 7** Nad vodno kopeljo stopimo čokoladno glazuro. Vsak medenjake posebej z vrhne strani pomočimo v čokolado in po njej potresemo mrvice. Pustimo nekaj časa, da se čokolada strdi, nato shranimo v posodo za piškote.



*Angelčki
bi ga jedli:*
DROBNO
PECIVO



Saj veste, da so najboljši recepti, ki jih človek »vzame« od kakega znanca. Za vas smo preskusili pet predlogov naših bralk, kaj je zanje dobro drobno pecivo. Začetek decembra je namreč povsem v znamenju takšnih dišav iz pečice.

besedilo KARINA CUNDER REŠČIČ
fotografiji UROŠ HOČEVAR



Naj bo enkrat klasika. Decembra ljudi res ne smemo jeziti s težkimi recepti, ki bodo uspeli ali pa ne. Od teh petih, ki smo jih preskusili v gostoljubni kuhinji centra Kult316, vam najbolj priporočamo v izdelavo orehove poljubčke. Recept nam je, skupaj z nadvse ljubeznivim pismom, poslala Katarina Lavš Mejač iz Ljubljane. Natančno napisanega, zlahka ponovljivega, to pa je hkrati okus, ki na prazničnem krožniku sladkarij pravzaprav ne sme manjkati. Z veseljem ga torej pospremi-mo na pot v letošnji december, gospe Lavš Mejač pa zahvala in čestitke.

Zelo so nas navdušili tudi preprosti keksi, predlog Marije Šalehar iz Kočevja. To nam je vedno lepo prebrati in poskusiti: nekaj klasičnega, vsakdanjega, kar pa

se poigrava z neko novo idejo, zgodbo. In rožmarin v tej kombinaciji vsekakor je nekaj novega. Opazili boste, da je mera te krasne dišavnice, ki jo navaja gospa, natančno prava, najbrž pa se vam bo zdelo, da je preveč limone: nam se je in bi predlagali, da količino prepolovite. Kdor ima veselje, naj se poigra tudi z možnostjo, da te kekse pripravi kot slano pecivo, bili bi imenitna podlaga.

Tretje mesto: za otroke pač nekaj moramo imeti, ravno oni nas spominjajo na to, kako je mogoče december doživljati kot čisto čarovnijo. Oddolžimo se jim. Božičkove kape jih bodo navdušile. Na tretje mesto jih dajemo, bi pa svetovali, da upoštevate namig, ki ga je dala kar pošiljateljica recepta Anja Mikek: za

podlago uporabite svoj najljubši recept za čokoladni biskvit. Testo, ki ga predlaga ona, je težko in gumijasto. Pekli smo ga v obliki mafinčkov in vsak je na koncu eksplodiral in bil videti, kakor da se je ustrašil za življenje in poskuša pobegniti iz pekača. Drugače so prav ljubke te kape, okus pa tako ali tako: s kombinacijo čokolade, vanilje in jagod pravzaprav ne morete zgrešiti. Še zlasti, ker smo začudeni spoznali, da se celo v tem času dobijo v trgovinah prav dobre jagode.

Še dva izmed kandidatov, ki smo jih preskušali v naši predbožični peki: na četrto mesto smo dali recept za kandirane pomaranče, ponekod jih poznate tudi pod imenom arancini. Pošilja: Zmaga Antončič. Vsakič ko preverjamo recepte naših bralcev, izberemo tudi kakšnega, za katerega se nam zdi, da zlasti pametno porablja sestavine; da ohranja, kar bi drugače zavrgli, spodbuja razmislek o hrani, ne nazadnje odstira pot do novih okusov. Decembra je okrog nas vse polno pomaranč. Največ je industrijskih in s temi kaj drugega, kot da lupine vržete stran, niti ne morete. Če pa pridete do dobrih neškropljenih, morda celo domačih, nikar ne pomišljajte, čeprav se priprava zdi dolgotrajna: lupine se res macerirajo več dni, a vam v tem času pravzaprav ni treba nič kaj dosti drugega. To je preprost recept, spomnite se ga, če boste kdaj imeli priložnost za takšno reciklažo. Vrečka



Orehovi poljubčki

Brez klasike ne zmoremo. Najboljši so bili tili, ki nam jih je poslala Katarina Lavš Mejač.

- 250 g surovega masla
- 200 g sladkorja
- vrečka vaniljevega sladkorja
- 250 g bele moke
- 250 g mletih orehov
- 2 veliki žlici kakava
- 2 žlički cimeta
- 2 žlički pecilnega praška
- ščep soli
- 80 orehovitih polovičk
- moka za oblikovanje, beljak

1 Surovo maslo, vaniljev in navadni sladkor penasto umešamo.

2 Pomešamo presejano moko, orehe, kakav, cimet, pecilni prašek in sol ter dodamo k masleni zmesi.

3 Oblikujemo osem za palec debelih klobasic, vsako posebej zavijemo v alufolijo in čez noč pustimo v hladilniku.

4 Naslednji dan na pomokani podlagi klobasice narežemo na koščke in oblikujemo kroglice. Vtisnemo jim majhne jamice, vanje pritisnemo orehove polovičke, na spodnji strani premazane z beljakom, da se držijo.

5 Pečico segrejemo na 180 stopinj. Poljubčke zložimo na namaščen pekač ali peki papir v pekaču in na srednji rešetki pečemo 12 do 15 minut.

6 Napol ohlajene pobereemo iz pekača.

Rožmarinovi keksi

2. mesto. Najbrž se sami ne bi spomnili na rožmarin.

- 40 g mehkega masla
- 60 g sladkorja
- 4 žlice limonovega soka

○ nastrgana lupina 1 limone

○ 20 dag moke

○ jajce

○ zvrhana žlica sesekljanega rožmarina

○ drobni kristalni sladkor za posip

○ malo masla za namastitev pekača

1 Pečico nastavimo na 180 stopinj in namastimo dva pekača.

2 V večji posodi penasto umešamo maslo in sladkor, dodamo limonov sok in lupinico ter rumenjaki. Stepemo.

3 Prisujemo moko, rožmarin in zmešamo v gladko testo. Testo zavijemo v prozorno folijo in ga za pol ure postavimo v hladilnik.

4 Na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo testo za nožev rob debelo (2–3 mm).

5 Z modelčki izrežemo kekse in jih porazdelimo po pekačih. Nato jih premažemo z rahlo stepenim beljakom in posujemo z malo sladkorja.

6 Pečemo 15 minut pri 180 stopinjah. Ohladimo.

NAMIG: Zmanjšajte količino limonovega soka.

arancinov je tudi res lično in celo osebno darilo.

Z zadnjim receptom, poslala ga je Hermina Šoba, z razkošnimi rezinami s kar dvema vrstama testa in še marcipanom, pa smo imeli veliko težav. Tu se morate nujno zanašati na svojo zdravo pamet pri peki: pri našem poskusu se sredica ni dovolj spekla, zalomilo se je pri drugi plasti testa, biskvitu. Ko smo preverjali pri pošiljateljici, smo ugotovili, da ima eno novejših predprogramiranih pečic, kjer pač zraven piše dvesto stopinj, mi smo pekli v taki, kakršne imajo v profesionalnih kuhinjah, torej precej močni, in je bilo vse skupaj takoj na meji zažganega, na sredi pa še tekoče. Biskvitno pecivo smo sicer vajeni peči pri nižji temperaturi. Naša zadnja beseda o tem predlogu: to je recept iz nekih drugih časov, nič kaj ne gleda na kalorije in varčevanje s časom in sestavinami – ampak tu in tam si je pač to treba privoščiti. Je razkošen okus, ki pa se ga ne boste prenaedli: kocke v velikosti 5 x 5 centimetrov, kakor predlaga bralka, so tako nasitne, da več niti ni treba. Če se boste peciva lotili, upoštevajte, kako deluje vaša pečica, kajti tudi domače se druga od druge močno razlikujejo: biskvitno testo pecite, dokler ne vidite, da je zanesljivo prepečeno po vašem lastnem občutku. Je pa to, kakor nam je povedala gospa, mišljeno za pekač velikosti približno 23 x 33 centimetrov.

Z odlično moko do sijajne knjige

SLADKE mojstrovine

žito

DARILO OB NAKUPU

Ob nakupu katerekoli moke **Žito** ali **Intes** v vrednosti vsaj 5 € vam podarimo **KNJIGO RECEPTOV.**

Dokazilo o nakupu (originalni račun) in vaše podatke pošljite na Podravka d.o.o., Šmartinska 154, 1000 Ljubljana ali sliko računa in vaše podatke na promo@podravka.si in darilo vam bomo poslali po pošti.

Aktivnost poteka od 5.11. do 31.12.2017.

Božičkove kape

Otroci so pač glavni potrošniki sladkega in tale recept jih bo navdušil. 3. mesto za idejo Anje Mikek.

● mafini

- 2 jajci
- 70 g sladkorja
- vrečka vaniljevega sladkorja
- 0,5 dl olja
- 2 dl mleka
- lonček navadnega jogurta
- 150 g polbele moke
- 50 g pirine polnozrnatne moke
- vrečka pecilnega praška
- 40 g stopljene črne čokolade
- 2 žlici grenkega kakava

● vaniljeva krema

- 250 g sira maskarpone
- 2 dl sladke smetane
- vrečka vaniljevega sladkorja
- 1–2 žlici sladkorja
- vaniljev strok
- škatlica lepih jagod

1 Jajci spenimo s sladkorjem, dodamo olje, mleko in jogurt. Premešamo, nato pa vmešamo še kakav, stopljeno čokolado in moko s pecilnim praškom.

2 Biskvit lahko pečemo v namaščenem pekaču na 175 stopinjah slabe pol ure (ali je pečen, preverimo z zobotrebcom) ali pa spečemo mini mafine v posebnem pekaču (ti so pečeni hitreje).

3 Iz ohlajenega biskvita z modelčkom izrezujemo kroge, ki naj bodo malce večji od najširšega dela jagod, ki smo si jih pripravili.

4 Krema: sladko smetano stepemo s sladkorjem in semeni iz pol vaniljevega stroka. Nato dobro vmešamo še maskarpone in kremo nadevamo v dresirno vrečko ali brizgo za okraševanje.

5 Na vsak krog biskvita damo na sredino najprej malo kreme in nanjo »prilepimo« jagodo, ki smo ji odrezali širši del, da ima ravno podlago. Okrog jagode previdno naneseemo vaniljevo kremo in nabrizgamo še cof na vrh jagode.

NAMIG: Po želji lahko biskvit naredimo tudi po svojem najljubšem receptu za čokoladni biskvit.

Arancini

Po domače kandirane pomarančne lupine. Kaj čmo. Nori smo na ideje, ki porabljajo tisto, kar drugače lagodno mečemo stran.

- lupine bio pomaranč
- 250 g sladkorja
- voda

1 Pomarančam režemo lupino tako, da dobimo koščke v velikosti moškega nohta, lahko pa se odločimo tudi za kačice širine nekaj milimetrov. Vložimo jih v vodo in pustimo šest dni, vodo vsak dan zamenjamo.

2 Šesti dan koščke vložimo v gosto vkuhan sladkor z vodo in kuhamo tako dolgo, da se zelo zgosti.

3 Še vroče pomarančne koščke povaljamo v kristalnem sladkorju in jih na deski popolnoma posušimo.

NAMIG: Uporabni so šele čez dva do tri dni.



»Moj najboljši«

Pozor na temperature!

● testo 1

- 250 g moke, ščepec pecilnega praška
- 65 g sladkorja, 125 g masla, jajce

● testo 2

- 5 žlic tople vode, 250 g sladkorja
- 180 g moke, 70 g škroba
- žlička pecilnega praška, 5 jajc

● premaz in okras

- 4 žlice rdečega ribezovega želeja, 3 žlice marelične marmelade, 200 g marcipana
- 100 g sladkorja v prahu, jajce
- zeleno in rdeče kandirano sadje

1 Pečico segrejemo na 200 stopinj.

2 Prvo testo: moko, pecilni prašek, sladkor, maslo, jajce zmešamo v krhko testo in ga razvaljamo v oglatem pekaču, obloženem s peki

papirjem. Pečemo pri 200 stopinjah 8 minut.

3 Medtem penasto umešamo jajca z vodo, vmes dodajamo sladkor. Nato nežno, a temeljito vmešamo moko, škrob in pecilni prašek.

4 Iz pečice vzamemo krhko testo, ko se malce ohladi, ga namažemo z želejem.

5 Nanj nadevamo biskvitno testo. Pri enaki temperaturi pečemo 15–18 minut.

6 Marelično marmelado zmešamo z žlico vode in segrejemo. Marcipan, sladkor v prahu in jajce zmešamo in nadevamo v dresirno vrečko.

7 Ko je pecivo pečeno, ga narežemo na koščke, velike 5 x 5 cm, premažemo z marmelado in na vsak košček nabrizgamo marcipanovo maso. Dodamo kandirano sadje in porinemo nazaj v pečico, segreto na 250 stopinj, da tudi okras zlato zarumeni.

NAMIG: Pozor pri temperaturah. Upoštevajte moč svoje pečice.

Zimske čokoladne rezine

SESTAVINE:

- 8 jajc, 300 g mehkega masla
- 300 g sladkorja za peko Wiener Zucker
- vrečka vaniljevega sladkorja
- 300 g čokolade za kuhanje, 270 g mletih lešnikov
- 1/2 vrečke pecilnega praška, 140 g gladke pšenične moke

GLAZURA:

- 75 ml zimskega čaja ali čaja z okusom gozdnih sadežev iz dveh vrečk
- 500 g finega sladkorja v prahu Wiener Zucker
- 5 žlic ruma

PRIPRAVA:

1 Ločimo rumenjake in beljake ter iz beljakov stepemo sneg. Mehko maslo na rahlo zmešamo s sladkorjem za peko Wiener Zucker ter postopoma dodamo rumenjake in dobro mešamo.

2 Stopimo čokolado, vanjo stresemo lešnike in pecilni prašek, ki smo ga zmešali z gladko pšenično moko. Postopoma dodamo sneg iz beljakov.

3 Testo pretresemo v pekač, obložen s papirjem za peko, in pečemo 30–35 minut v pečici, ogreti na 175 stopinj.

4 Zavremo 75 ml vode in vanjo damo dve vrečki zimskega čaja.

5 Po 15 minutah vrečki odstranimo. Za glazuro dobro premešamo fini sladkor v prahu Wiener Zucker, rum in čaj. Uporabimo le toliko čaja, da nastane fina, gosta in tekoča zmes.

6 Še toplo pecivo prelijemo z glazuro in pustimo, da se strdi. Pecivo razrežemo na majhne kocke.

OPOMBA: Za pekač 47 cm x 39 cm.

Vsebino je omogočil Wiener Zucker.



WIENER
ZUCKER®

AGRANA BLAGOVNA ZNAMKA



Sladki prazniki z



Wiener Zucker sladkor za peko.



besedilo MATEJA DELAKORDA
fotografije TOMO JESENIČNIK

BOŽIČ pri Firbasovih

Kaj, ko bi praznike preživeli nekje, kjer lahko podoživimo stare čase in toplino domačnosti kmečkega okolja? Potopite se z nami v praznični dan na priljubljeni domačiji Firbas v Cogetincih.

20 OKUSI DECEMBRA

Ko gre za božič, čas ne obstaja. Vsaj ne tak, ki se meri v minutah in urah – tu štejejo trenutki z najbližjimi, peka piškotov in malce več porabljene elektrike, saj pečica deluje dvojno. Božič je tako zelo lep, ker želimo v tistih dnevih, ki se nizajo okoli praznika kot biseri, podoživeti najlepše trenutke naših življenj. Vonjamo otroštvo, mamino potico, spominjamo se daril starih staršev, skupnega nabiranja mahu za jaslice in izbiranja popolne smrečice.

V iskanju magije božiča, ki se danes v vsej nepopolnosti seli v ponorela nakupovalna središča, kjer ni prostora za obujanje spominov, ni topline dedkovega objema, še manj vonja po babičinih dobrotah, smo pomislili, da moramo zbežati. Tja, kjer te pričakajo odprtih rok že na dvorišču in kjer ti mladi Bojan stisne

roko tako močno, da takoj zagledaš – zvezdo! Čisto pravo repatico nad lesenimi jaslicami, postavljenimi ob kamnitem stopnišču idilične domačije Firbas. Približaš se in zavonjaš pehtran, s katerim je poslano Jezuščku, saj mama Marjana ni hotela zavreči še zadnjih obranih listov te rastline, ki jih je našla na vrtu in iz katerih nam je skuhala omamno dišečo in kremasto pehtranovo juho, ki bo za praznike lahko kraljevala tudi na vaši mizi. »Razmišljala sem, kakšno juho smo včasih jedli za božič. Kislo župo imamo vsi radi, a hotela sem pripraviti nekaj posebnega, saj tudi sama iščem vedno nove ideje, ki bi popestrile moj kuharski vsakdan. V teh krajih se je pehtran vedno uporabljal, jedla se je pehtranova potica,« pa naj bo v tem duhu postrežena topla predjed, sklenemo skupaj.

Doživetje kmetije, doživetje praznika

Pri Firbasovih bo te dni v krušni peči zgorelo kako poleno več, saj se bo v njej spekla tudi kakšna gibanica več. Pa ne prekmurska. Smo v vasi Cogetinci v Slovenskih goricah, kjer je ta sladka pogača prleška, natančneje slovenskogoriška: seveda iz domačih sestavin in izpod rok natančne in izurjene Marjane. Teorija pravi, da je za to jed značilno vlečeno testo, ki predstavlja plasti med skutnim nadevom, v praksi pa marsikdo ob prvem pogledu nanjo pomisli na pico. A nikar, vsaj ne pred gospo Marjano, kajti, roko na srce, to resnično ni prava beseda, ki bi opisala to značilno domačo jed. Jo želiteokusiti, kajne? Samo še malo, miza še ni pogrnjena, prej moramo še pobrklati po kuhinji in se smukati gospodinji pod nogami, odkriti pokrovke, izpod katerih diši, kakor za božič mora, in si ogledati njeno posodje. Za praznike se obedu pritiče kakšen drug krožnik: pri vas je to najverjetneje najboljši servis, pri Firbasovih pa smo se zaljubili v stare krožnike, ki jih gospodar Alojz skrbno hrani ob zbirki starin, ki so nekakšen njegov hobi, bolje rečeno glasna strast, o kateri se razlega po okoliških krajih, od koder mu ljudje pripeljejo marsikatero staro reč.

Medtem ko Marjana končuje božično večerjo, Alojz popravlja še zadnje malenkosti na jaslicah, sin Bojan pa pometa dvorišče in kuri ogenj, da se bomo ob kozarcu njihovega vina, domačega hruškovega žganja ali hruškovega soka, na katerega so zelo ponosni, lahko pogreli tudi zunaj. Prav tu občudujemo lepo zaokroženo in obnovljeno poslopje, ki skriva marsikateri kotiček, v katerega bi rade volje pomolili nos in odkrivali življenje na kmetih. Še premični kokošnjak je tako čist in lepo izdelan, da bi ga lahko postavili na razstavo, star motor, traktor in čisto novi električni kolesi pa čakajo, da na izlet po okolici popeljejo turiste.

»Vse od maja je danes prvi dan, ko ste pri nas samo vi,« pove energična Marjana, Bojan pa razloži, da kmetija ponuja prenočišča v osmih sobah, dveh apartmajih, celo na seniku, lahko pa si privoščite glamping in se zbudite v eni izmed dveh lesenih hišic sredi sadovnjaka. Pa ne samo to, domačija Firbas



je znana po tem, da ni navaden kmečki turizem, temveč ponuja doživetje: Bojan, rojeni pripovedovalec zgodb, poskrbi za ogled kmetije in tistim, ki si želijo spoznati njihovo delo, zada marsikatero nalogo. Tudi mi smo iz kurnika pobrali jajca, lahko pa še nahranite zajce, obirate hruške, sprehodite konje z gospodarjem in se pridružite pri drugih opravilih kmečkega vsakdana. Navdušeni boste nad vietnamsko pujsjo Pepo, ki se sprehaja med drugimi živalmi in prijazno opazuje ali drnjoha v kakšnem toplem, s slamo obloženem kotičku.

Zveni romantično, a vsa lepota in idila zahtevata veliko truda in odrekovanja. Odkar so po skoraj petindvajsetih letih, ko je vajeti od očeta prevzel Alojz, kmetijo usmerili v turizem, dela ni zmanjkalo, še več, vsako leto pade kakšna nova ideja, kako ponuditi nekaj drugačnega, tudi po veliki zaslugi sinov, Bojana in Dejana, ki ga tokrat ni bilo z nami. Gospodar nas popelje do novega hleva, ki ga gradijo tako, da se bodo iz njega lahko živali sprehodile v zunanji del, popasle na travi, hkrati pa bo to nekakšen demonstracijski del za turiste. Čakajo tudi, da steče projekt, s katerim bodo dobili še več električnih koles za turiste, in še bi lahko naštevali.

Idila je popolna

A odmislimo delo, saj so vendar prazniki in se raje prestavimo k mizi, na kateri je poleg adventnega venčka, obogatenega z domačimi zelišči in zimzelenimi rastlinami, ki jih najdemo okoli kmetije, že postrežena pehtranova juha, dišeča in kremna, da bolj ne bi mogla biti. Zajček, ki dandanes velja za boljšo jed, je pred kuho čakal v kvaši iz čebule, brinovih jagod in soli, potem pa ga je Marjana zlato zapekla na maščobi in obogatila s čebulo iz kvaše, ki se je spremenila v podlago za lovsko omako, z malce slanine za bolj žmohten okus, seveda. Zraven pa kvašeni cmoki, posebni zato, ker so kuhani v sopari in še bolj slavnostni, saj v sredini skrivajo presenečenje: tudi v njih je slanina. »Zamesite bolj kompaktno testo, da bodo obdržali obliko, če pa jih boste kuhali v vodi, morate kroglice vanjo položiti obratno, kot so vzhajale na podlagi, tako kot bi cvrli krofe,« nas poudari gostiteljica.

Kot kraljica omizja za posledek na lesenem loparju čaka še vroča gibanica, za katero vam polagamo na srce, da preizkusite recept, kajti navdušeni boste nad njenim bogatim okusom. Sočna je in sladka, hkrati pa z vonjavami iz pečice pričara pravo praznično vzdušje.

S polnimi trebuhmi se vrnemo na dvorišče, da ovekovečimo spomin na druženje, pridružita pa se nam še prijazni ovčar Medo, ki se gospodarju vedno mota pod nogami, in tri tedne stara ovčica, kot nalašč za k jaslim. Idila je popolna.

Ko še mi zapustimo kmetijo, se za družino Firbas božič zares začne. Zaprejo vrata za goste, posvetijo se počitku, drug drugemu in se tako kot vedno peš odpravijo k polnočnici. Po napornem letu si želijo le malce miru in časa zase. Kar si zaslužimo tudi mi vsi, mar ne?

www.veseli-lonci.si

H+P Center d. o. o., Ljubljana, Brnčičeva ulica 13, 1231 Ljubljana Črnuče, tel. 041 665 079





Zajec v lovski omaki

- zajček
- žlica soli
- 4 brinove jagode
- majhna čebula
- žlička maščobe
- 10 dag slanine
- žlica moke

- 1** Zajčka razkosamo, nasolimo, dodamo strte brinove jagode, svežo čebulo in pustimo v kvaši nekaj ur.
- 2** Nato kose mesa na maščobi popečemo, dodamo na koščke narezano slanino in čebulo iz kvaše ter dušimo.
- 3** Vse skupaj pomokamo in zalijemo z vodo ali jušno osnovo ter še malo pokuhamo.
- 4** Na koncu še popramo po okusu.

Kvašeni kruhovi cmoki, kuhani v sopari

- 75 dag moke
- 0,5 l mleka
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- 6 dag margarine ali olja
- 3 dag kvasa
- sol

- 1** Iz kvasa in nekaj mleka pripravimo kvasec. Ko vzhaja, ga dodamo k moki, potem počasi primešamo druge sestavine in dobro pregnetemo.
- 2** Ko testo vzhaja do dvakratne količine, oblikujemo cmoke kot za krofe, jih polagamo na prt in pustimo vzhajati še 10 minut.
- 3** Kuhamo jih v sopari približno 15 minut, lahko pa jih pripravimo tudi v slanem kropu, kjer pokrite prav tako kuhamo 15 minut.
- 4** Postrežemo jih kot prilogo jedem v omaki, lahko pa jih dodatno zabelimo z ocvirki ali drobtinami.

NAMIG: V cmok lahko »vgradite« tudi nekaj dobre dimljene slanine.



Božični kolač

Biskvit:

- 2 jajci
- 150 g sladkorja
- 3 dl mleka
- 150 g masla
- 300 g moke
- 1 pecilni prašek Dolcela
- 3 žlice kakava v prahu

Premaz:

- 7 zvrhanih žlic marelične marmelade Podravka

Ganache krema:

- 200 ml smetane
- 400 g čokolade

Kandirane višnje za okras

Priprava:

Z mešalnikom penasto umešamo jajci s sladkorjem, dodamo mleko, zmečano maslo, moko s pecilnim praškom in kakavom. Mešamo, da nastane homogena masa. Pekač namastimo in rahlo pomokamo, vanj stresemo testo. Pečemo v prej ogreti pečici pri 180 stopinjah Celzija okrog 45 minut. Ohlajeni kolač razrežemo na polovico in spodnji del namažemo z marmelado, ki smo jo prej rahlo segreli. Na namažani del položimo vrhni del biskvita. Prelijemo z ganache kremo, po želji nabrizgamo kupčke smetane in jih okrasimo s kandiranimi višnjami.



Oglasno sporočilo

www.podravka.si



Pehtranova juha

- 50 g masla, 70 g moke, strok česna
- 2 pesti svežega pehtrana ali pest suhega
- 1 l vode ali jušne osnove
- sol, muškatni orešček, poper
- 0,5 l sladke smetane
- jušni žličniki
- 250 g skute
- jajce, ščep soli
- pol žlice kisle smetane
- 1–2 žlički pšeničnega zdroba in moka po potrebi

1 Za juho naredimo svetlo prežganje iz moke in masla ter dodamo strok česna. Rahlo popražimo in primešamo nasekljan pehtran.

2 Zalijemo z vodo jušno osnovo, začimimo in počasi kuhamo 20 minut, da se pehtran zmehta. Nato pretlačimo s paličnim mešalnikom in zalijemo s smetano.

3 Žličniki: vse sestavine za žličnike zmešamo, po potrebi dodamo nekaj zdroba ali moke.

4 Oblikujemo žličnike in jih kuhamo v slanem kropu ali juhi 10–15 minut.

24 OKUSI DECEMBRA



Firbasova gibanica

- vlečeno testo
- 300 g moke
- jajce, sol, 2 žlici belega olja, mlačna voda
- nadev
- 1,3 kg skute, 2 dl smetane
- 100 g sladkorja
- pol vrečke vaniljevega sladkorja, ščep soli
- 0,5 l smetane za mazanje

1 Iz vseh sestavin umesimo testo in ga pustimo počivati 15 minut.

2 Testo razvaljamo v krog s pol metra premera, tako da sega čez lopar (okrogla lesena deska za gibanico). Če nimamo loparja, si lahko pomagamo s kakšno drugo okroglo podlago. Nato testo še razvlečemo, premer naj bo zdaj dvojen.

3 Sredino testa namažemo s polovico nadeva, obod pa razdelimo/razrežemo na 6 enakih delov in prvega razvlečemo čez sredino. Namažemo z nadevom, vse naslednje do konca pa s smetano.

4 Prestavimo na peki papir in potisnemo v pečico, ogreto na 200 stopinj, za 25–30 minut. Gibanica naj se zlato rumeno zapeče.



VSE
DOBRO

*Odkrijte, kaj dobrega vas čaka v novem.
Našli boste sebe in svoje najbližje.
Naj bo 2018 dobro res prav vsem.*



Mercator, d.d., Dunajska 107, 1000 Ljubljana



Mercator
moj najboljši sosed

ZIMSKI DAN NA KROŽNIKU

besedilo in kuharija SAŠA DROBNIČ ŠKRJANEC
fotografije JAGABABA.SI

Zadnji mesec leta zna biti veličastno lep. Če zapade sneg in se narava ovije v belo pletenino. Če meglo odpihne severnik in rdeče rožnato žarijo oblaki na mrzlem večernem nebu. Če zaledenijo blatne luže in me prostrana speča krajina povabi na sprehod med svoje gube. Če mi uspe iz toplega objema hiše ujeti jutranjo slano na tistih nekaj preostalih listih na drevesu in se mi potem zdi dan neverjetno dolg za ta čas. December je lep, če si lahko vzameš čas in ustaviš svoj korak.

»Kaj, ko bi za praznike na krožniku poustvarili podobe zime z vašega prelepega vrta in decembrsko spokojne vzvalovane dolenske krajine, od koder oba z možem Mitjem pogosto črpata navdih za svoje ustvarjalno delo?« so mi namignili iz uredništva. Uf, težek zalogaj bo posnemati popolno skladje naključnosti v naravi, si mislim. A se prepustim izzivu – kar bo, pač bo. Kot nalašč se naslednji dan za hladno nočjo v vsej svoji kristalni bogatiji razgali prvo letošnje zares slano jutro. Velikokrat imam občutek, da so poznojesenska in prva zimska

jutra na vasi daljša kot v mestu. Vsekakor so lepša v hišicah z vrtom na prepihu kot v urbanih človeških čebeljakih, zavutih v meglo jutranjega hitenja. O, saj mi na vasi tudi hitimo. Ampak tisto jutro me na poti čez vrt do ateljeja spremlja tišina, skoraj tako popolna kot takrat, ko močno sneži. Prerežejo jo samo zvoki mojih korakov po pomrznjenem pesku, kot bi hrustala fine maslene krekerje. Na lesenih stopnicah, med valovi nizkih okrasnih trav, fino posladkorjenih z ledenimi kristali, pa moj korak ustavi bogato »posoljen« list. In jo imam, prvo idejo! Hrustljiv kreker – list, ki ga je posolila slana. Dobesedno.

Za vogalom vsakodneвне jutranje poti zagledam drobne šipke na leseni pergoli pri moji delavnici. Noč jih je ovila v led in zdi se, da je njihova rdečica še bolj rdeča. Stare popenjave vrtnice so take zanimive gospe. Nekatere bodejo, druge ne. Nekatere pozimi razveselijo lačne vrtnice ptice in moje oko z oranžnordečimi šipki. Drobni ali pa veliki, vedno slajši so, ko jih dobi zmrzal. Cvetovi nekaterih omamno dišijo, druge se z

njimi samo bahajo. Dišijo klasično vrtnično ali pa po jabolkih, nekatere imajo pomarančni in cimetrov nadih. Pa sem še jaz ujela drobne rdeče šipke v leden kozarček in dodala dišeče zelene smrekove poganjke za decembrsko razpoloženje. Vanje pa postregla fin domač sladoled s pomarančo in obilico cimeta.

Razmišljam naprej. Impresije zimskega vrta ni brez ptic. Sinice, taščice, vrabčki in kar je še drugih drobnih dvonožnih prijateljev, ki ostanejo z nami tudi v najbolj mrzlih mesecih leta. Decembra si nadenejo pernate kožuščke in obložene trebuščke. Ponavadi za njihove zimske pojedine poskrbimo ljudje, za pijačo pa narava. Zato mora biti v zimskem vrtu tu pa tam kaka luža in od mladih nog me čudijo drobni zapisi ptičjih poti v rahlem snegu. Česnova juha z lešniki je moja različica zamrznjene zimske luže, tičice pa so pustile sledi v grenki čokoladi, katere okus se odlično poda aromatični praznični juhici.

Zadnji navdih je naše in meni ljubo Radensko polje, kraško polje pri Grosupljem z vsemi tipičnimi geografskimi pojavi v

malem. Skrivnostno v vseh letnih časih. Dno je rahlo vzvalovano, posejano z gručami dreves, gmotami grmovja, vrbovja in visokih trav, med katerimi se razlivajo in izginjajo vode zaledja. Ravnino polja na robovih ščitijo gozdni griči, travniška pobočja in njive. Pozimi je tiho in spokojno, še posebno prve dni snežne odeje. Gostljato belo rižoto sem vzvalovila, kakor valuje kraški teren pod snegom, čips kodrolistnega ohrovta so moje gruče dreves, ki jih je zametel parmezanov metež.

Skozi ves današnji zapis me spremlja misel, ki se bo prav fino usedla na tale konec. Kaj nimamo v slovenskem jeziku prekrasnega izraza za jutranjo zmrzal? Slana. Ledeni kristali, ki se naredijo ponoči zaradi ohladitve zraka, zlasti na rastlinah. Preprosta beseda, ki pove več, kar ima povedati, saj hkrati ustvari podobo. Naj bo to tudi navdih v zadnjih dneh decembra, ko bomo drug drugemu zaželeli vsega dobrega. Voščimo po slovensko, ker je naš jezik prelep. Veliko razlogov za srečo vam (pri)voščim in naj diši po potici!



Jutranja slana

Slani krekerji z bučnimi semeni

- 120 g semen (bučna, sončnična, lanena)
- 50 g mletih mandljev
- 100 g polnozrnate moke
- 2 stroka česna, 3 žlice oljčnega olja
- 2 žlici hladne vode
- vejica svežega rožmarina
- 50 g gobe soli ali solnega cveta

1 Rožmarinovo vejico osmukamo, česen olupimo in skupaj z bučnimi semeni stresemo v električni sekljalnik. Dobro zmeljemo.

2 Dodamo mlete mandlje, moko, olje in vodo ter vgnemo v testo: naj bo čvrsto, ne sme se drobiti.

3 Testo položimo na pomokan pult in ga na tanko razvaljamo. Z modelčki za piškote ali z nožem oblikujemo različne oblike krekerjev.

4 Preložimo jih na pekač, obložen s peki papirjem, posujemo z grobo soljo in postavimo v pečico, ogreto na 180 stopinj, za 15–20 minut. Toliko, da se robovi zlato rjavo obarvajo. Vzamemo iz pečice, ohladimo in postrežemo z mladim sirom ali skuto.

Luža in zimski ples ptic

Česnova juha z lešniki
in temno čokolado

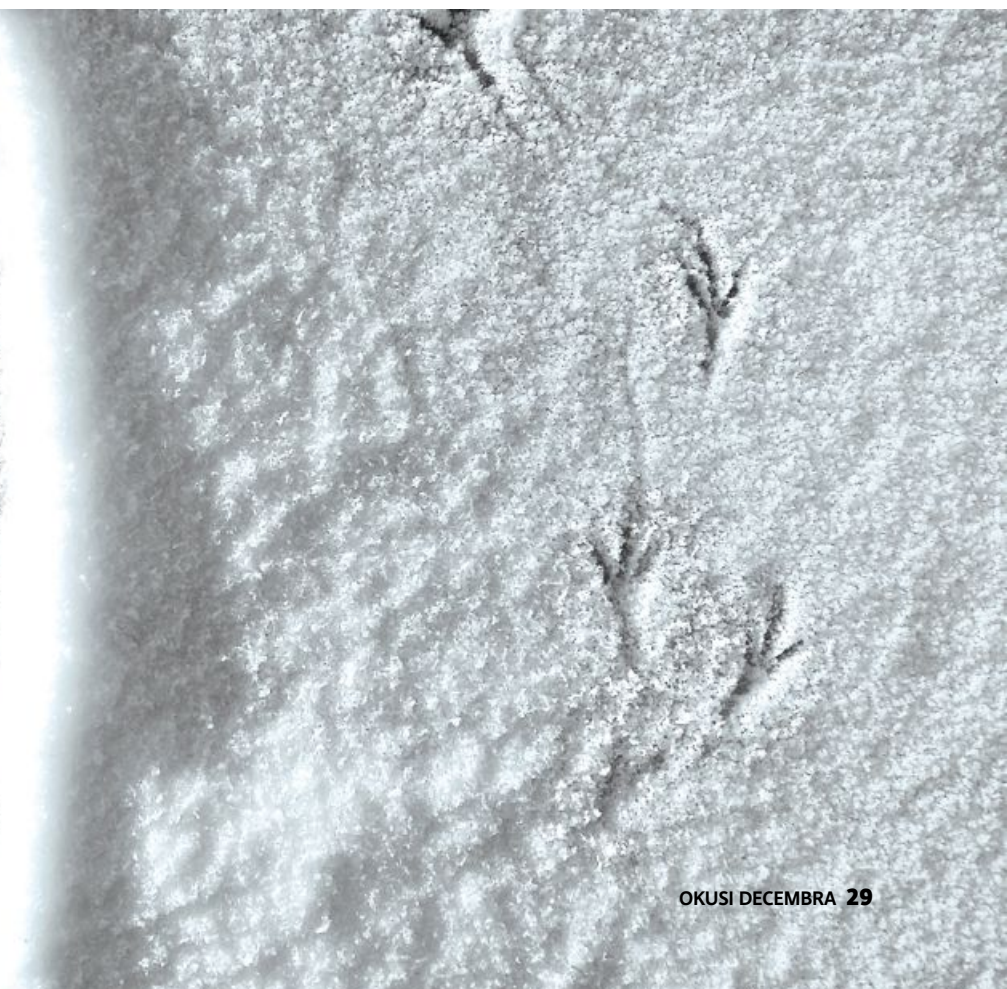
- 3 cele glavice česna, 2 šalotki
- žlica masla
- 120 ml sladke smetane
- 700 ml jušne osnove
- 60 g olupljenih praženih lešnikov
- 50 g temne čokolade, sol, poper

1 Glavice česna razdelimo na stroke, jih kar z lupino položimo v pekač in pečemo pri 180 stopinjah približno 15–20 minut, da se zmehčajo.

2 Medtem na zmernem ognju in žlici masla prepražimo na drobno nasekljano šalotko. Ne smemo dovoliti, da se rumeno obarva. Nato iz strokov stisnemo pečen česen, popražimo in zalijemo s smetano in jušno osnovo. Solimo in po želji popramo.

3 Pokuhamo približno 10 minut, nato pa dodamo fino mlete pražene lešnike. Pokuhamo še 5 minut in s paličnim mešalnikom ali blenderjem juho dobro pretlačimo, da postane gladka.

NAMIG: Postrežemo z naribano temno čokolado. Jaz sem se s čokolado malo poigrala in naredila ptičkove stopinje, da je krožnik še bolj zanimiv.





Impresija zimske krajine

Mandljeva rižota s čipsom kodrolistnega ohrovtva

- skodelica riža arborio
- 100 ml vode, 5 ml belega suhega vina
- 70 g mletih mandljev
- 3 stroki česna, manjša čebula
- 150 g brstičnega ohrovtva, manjša koleraba
- 150 g rumenega in rdečega korenčka
- žlica masla, žlica medu
- 150 g listov kodrolistnega ohrovtva
- lovorov list, sol, poper, oljčno olje

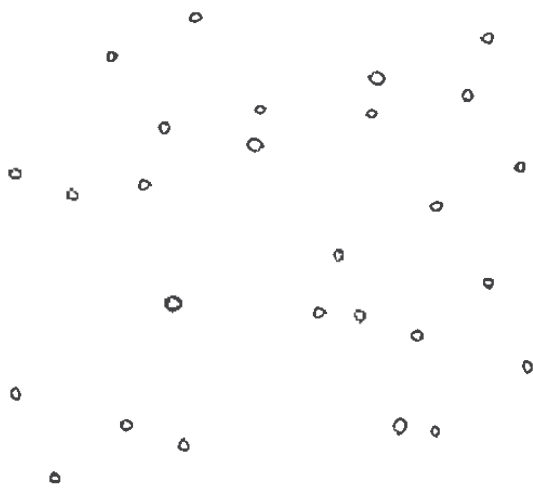
1 Ohrovtove liste premažemo z oljčnim oljem, položimo na peki papir in v pečici pri 150 stopinjah pečemo približno 10 minut oz. toliko, da robovi nekoliko porjavijo, ohrovt pa ostane zelen. Vzamemo iz pečice in ohladimo.

2 Korenje in kolerabo olupimo, narežemo na manjše kocke in stresemo v 100 ml vode. Dodamo lovorov list in zelenjavo skuhamo na ugriz. Tik preden je kuhana, ji dodamo še brstični ohrovt: potreboval bo le nekaj minut. Zelenjavo poberemo iz vode, to pa prihranimo za zalivanje rižote.

3 Čebulo in česen olupimo in na drobno nasekljamo. Na oljčnem olju čebulo prepražimo, da postekleni. Solimo, dodamo česen in prepražimo le toliko, da zadiši, ter prilijemo vino. Kuhamo nekaj minut, da alkohol izhlapi, in dodamo riž. Pomešamo, nato postopoma dolivamo vročo vodo, v kateri se je kuhala zelenjava, in stalno mešamo. Po približno 20 minutah mešanja in stalnem prilivanju vode se bo riž skuhal, rižota pa bo postajala lepo gostljata.

4 Posebej v ponvici stopimo maslo, da postane rjavkaste barve, dodamo med in vso zelenjavo: ne mešamo, ampak pustimo, da karamelizira. Ko se lepo rjavkasto obarva, jo dodamo rižoti. Premešamo in na koncu dodamo še mlete mandlje.

NAMIG: Če je rižota pregosta, preprosto prilijemo še malo vroče vode. Postrežemo z ohrovtovim čipsom in naribanim parmezanom.



Ledeni objem

Pomarančni sladoled s cimetom

- 250 ml alpske smetane
- sok 3 pomaranč
- 2 ml likerja Grand Marnier
- zvrhana žlička mletega cimeta
- 100 ml javorovega sirupa

1 Alpsko smetano stepemo, prilijemo pomarančni sok, liker, javorjev sirup in cimet. Sestavine dobro premešamo in jih preložimo v aparat za pripravo sladoleda. Po približno pol ure bo sladoled pripravljen. Postrežemo ga v ledenih skodelicah, v katere smo zamrznili smrekove vejice in šipek.





Prazniki KOT IZ PRAVLJICE

zamisel, besedilo, kuhanje in fotografije
BEBA IN HANA SPLICHAL

Prazniki so kot pravljice, čarobni, vzneseni in polni domišljije, pa vendar močno povezani z zgodbami in ljudmi iz našega vsakdanjega življenja in zato čisto resnični. Naj bo tudi kuhinja pravljica, to je pravična, dobra po srcu, radodarna in sočutna, saj se takim junakom na koncu vse lepo izide. Z mislijo na boljši svet so sestavine veganske, ekološko pridelane in iz pravične trgovine. Pa srečno!

Praznikov ni brez piškotov! Navrtimo jih na strojček, izrežimo iz kepe testa ali spretno zvijajmo rogljičke, karkoli, da le v kuhinji diši po decembru. Kadar pečete v družbi in so zraven tudi začetniki, potrebujete nezahteven recept, da je zabavno, piškoti pa simpatici in okusni. Krhki in vabljeni so ravno pravi za takšen dogodek. Izrezujemo z modelčki in sproti pečemo. Kar jih takoj ne pojemo, lahko shranimo v pločevinasto škatlo za zimsko zalogo. Zapeljali so marsikoga, ne le Janka in Metke.

Krhki in vabljeni

Sestavine za veliko piškotov

- po 150 g moke iz enozrnice, rjavega kristalnega sladkorja in lešnikov
- po pol žličke mletega cimeta in vanilje v prahu
- poravnana žlička bio pecilnega praška
- 150 bio margarine

- 1** Lešnike zmeljemo v strojčku, da so rahli in puhasti.
- 2** V kavnem mlinčku zmeljemo sladkor v sladkorni prah.
- 3** Zmešamo sestavine za testo: najboljša izbira je moka iz enozrnice, ki ima poln, oreščkast okus in je malo rumenkasta. Podobna je moka iz kamuta. Seveda bodo piškoti odlični tudi iz gladke bele pšenične moke.
- 4** V večji skledi zmešamo moko, sladkor v prahu, mlete lešnike, začimbe in pecilni.
- 5** Narežemo margarino in pognetemo s prsti, da nastanejo drobtine. Šele nato ugnemo testo. Po potrebi dodamo eno do največ štiri žlice hladne vode, kar bo odvisno od margarine; nekatere so zelo mehke in vode sploh ne bo treba dodajati.
- 6** Testo naj počiva na hladnem dve uri. Lepo gnetljivo testo razvaljamo na pomokani površini in iz njega izrezujemo poljubne oblike z modelčki za piškote. Ni treba razvaljati vsega hkrati, lahko delamo postopoma. Izrezane piškote zlagamo na nizek pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo sproti, zato si pripravimo vsaj dva pekača.
- 7** Pečica naj bo ogreta na 170 stopinj, pečemo približno 11 minut oziroma toliko, da se spodnja stran piškotov čisto malo obarva. Vroči piškoti so zelo drobljivi, zato jih pobiramo s pekača, ko se vsaj malo ohladijo.

Janka in Metka

Figurice iz ingverjevega testa

Tradicionalni ingverjevi piškoti so v obliki človečkov. Modelček naredimo iz malo tršega papirja, na primer iz kartonske embalaže za čaj ali kosmiče. Ne drobijo se, zato so primerni za dekoriranje, lahko postanejo okraski za smrečico. Iz dišečega začinjenega testa izrezujemo tudi drugačne, lahko celo večje oblike, saj med peko obdržijo obliko. Izredno trpežni piškoti!

- 250 g črne moke
- žlička bio pecilnega praška
- ščepec soli, žlička in pol ingverja v prahu
- pol žličke mletega cimeta
- po četrť žličke naribanega muškarnega oreščka in mletih nageljevih žbic
- 80 ml stopljene kokosove maščobe
- 50 ml tekočega sladila (na primer javorjev sirup)
- 150 g kristalnega sladkorja
- 50 ml rastlinskega mleka

1 Kokosovo maščobo zmešamo s sladkorjem in tekočim sladilom. Običajno jim dodajo med, če se želimo temu izogniti, uporabimo drugo tekoče sladilo, na primer javorjev sirup. Prilijemo še mleko.

2 Posebej zmešamo moko z začinbami in pecilnim praškom, prilivamo tekoče sestavine in mešamo z žlico. Testo je precej redko, ampak se bo v hladilniku strdilo. Na hladnem naj bo približno uro.

3 Modelček za figuro lahko naredimo sami iz malo tršega papirja. Položimo ga na testo in obrežemo z ostrim nožem, nato pa dvignemo z lopatico in preložimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Če jih bomo obesili kot okraske, jim naredimo luknjico za vrstico.

4 Kepa testa bo trda, sploh če bo v hladilniku dlje kot uro, zato odrežemo le en kos, ga pognetemo, da se zmehta, in nato razvaljamo na pomokani površini. Če delamo počasi, je najbolje, da preostanek testa vrnemo v hladilnik.

5 Pečemo sproti, zato si pripravimo vsaj dva pekača.

6 Pečico vključimo na 180 stopinj, pečemo približno 9 minut oziroma tako dolgo, da se spodnja stran piškotov čisto malo obarva. Vroči piškoti so mehki, ko se ohladijo, pa postanejo trdi. Ko se vsaj malo ohladijo, jih pobiramo s pladnja z lopatico.

7 Za okrasitev naredimo limonov led, tako da v nekaj kapljicah limonovega soka razmešamo sladkor v prahu. Z njim rišemo, uporabimo ga tudi kot lepilo za perlice, barvni posip, kristalni sladkor. V pravljicah je vse mogoče in se običajno srečno konča.

Zlata ptica

je vsako noč odnesla jabolko in družina bi kmalu ostala brez najbolj zdravih sadežev za zimo, če ne bi bilo pogumnega in pametnega najmlajšega sina. Jabolka so res zlata vredna in dragocena, zato je prav, da najdejo svoje mesto na praznični mizi, med darili in v kuhinji. Ljubiteljem majoneze bodo všeč v presni solati, nepogrešljiva so na sadnih palčkah, ob večerih pa iz njih skuhamo kompot s cimetom, rozinami in koščkom ingverja.



Sadna nabodala z marcipanovimi kroglicami

Namesto klasične sadne solate sestavimo barvita nabodala, ki presenetijo s presno kroglico iz suhega sadja in marcipana. Sladkamo se lahko tudi z zdravimi deserti, če ne prej, bomo po praznikih veseli takšne odločitve. Sestavine so za približno trideset kroglic. Kar jih ne porabimo za nabodala, zložimo v papirnate posodice za pralineje ali v zanimivo škatlico kot sladko darilo z navodili, naj se pojedjo čimprej, če so na zalogo, pa naj počakajo v hladilniku.

- 30 g suhih brusnic
- 50 g datljev
- košček svežega ingverja
- 250 g marcipana
- 100 g temne čokolade
- jabolka in drugo sadje
- nabodala

1 Ingver olupimo in z ostrim nožem prečno narežemo na tanke rezine. V sekljalniku ga zmeljemo z brusnicami in datlji, da dobimo enotno zmes. Razdelimo jo na približno 30 kroglic.

2 Tudi marcipan razdelimo na 30 kroglic. Marcipanovo sploščimo med dlanmi, na sredino položimo nadev, ovijemo in med dlanmi oblikujemo kroglico.

3 Čokolado nalomimo v manjšo kozico. Držimo jo nad soparo in mešamo, dokler

se vsa čokolada ne stopi. Kroglice nabodemo na palčko ter pomočimo v čokolado, odcedimo in pustimo, da se strdijo. Med pomakanjem naj bo čokolada vroča.

4 Če nimamo primerne stojala, lahko palčke s čokoladno kroglico zataknejo v mrežico iz pečice, pod katero damo papir za peko. Večkrat jih obrnemo, da se kapljica čokolade ne strdi na eni strani. Kroglice snamemo s palčk in jih do serviranja hranimo v hladilniku.

5 Za nabodala pripravimo enako velike koščke svežega sadja, kot so kroglice.

NAMIG: Najbolje se ujamejo z okusi jabolka, kivija, banan, hrušk in ananasa, za osvežitev pa naj bo vmes košček mandarine ali pomaranče brez koščic in bele kožice. Nabodala naj ne bodo preveč polna.

Majonezna presna solata z jabolki

- jabolko, korenček
- kos gomoljne zelene
- majoneza
- limonov sok
- sol in poper

1 Zelenjavo in jabolko očistimo in narežemo na zelo drobne kockice, še manjše kot za francosko solato. (Če pripravljamo večje količine, vse raje grobo naribamo, je precej manj zamudno.)

2 Sproti dajemo v skledo, v kateri je limonov sok, pomešan z malo vode, da ostanejo sestavine čvrste in obdržijo barvo.

3 Pred serviranjem pripravljeno zelenjavo in jabolko odcedimo na cedilu, zmešamo z majonezo ter solimo in popramo po okusu.



Sneženi posip

na moji potici

SLOVENSKA EMAJLIRANA POSODA

Industrijska prodajalna

Mariborska 86

Celje

03/42 88 160

trgovina@emo-novum.si

www.emo-novum.si

 **EMO**
NOVUM

PON-PET: 9h - 19h

SOB: 9h - 16h

Naj bo vaš december poln sladkih dobrot. Dobrodošli!

... je pozimi rada v svoji hiški, kjer počne, kar se ji zljubi, in s kavča nadzoruje dogajanje. Za takšne dneve pridejo prav hrustljavi prigrizki, ki naj bodo nekaj posebnega, primerni za izbirčne sladokusce.



Začinjeni in praženi oreščki

Najboljši so še topli, naravnost iz peči. Recept je nadvse preprost, oreščki pa strašansko okusni, da jih kar ne moreš pozabiti. Postrežemo h kozarcu prave pijače, ob vrtnem ognju ali kar tako pri odprtem oknu, ko zunaj sneži. Zmrzljivim jih ponudimo v bralnem kotičku z mačko in knjigo v naročju, da jim poženejo kri po telesu.

- po 100 g indijskih oreščkov in mandljev
- 50 g orehov, 2 žlici olja
- žlička garam masale (ali karija)
- po žlička soli, čilija v prahu, sladkorja
- pol žličke kurkume
- žlica čičerkine moke

1 V skledi premešamo oreščke in olje, da se enakomerno namastijo. Posipamo z začimbami, sladkorjem in čičerkino moko ter dobro zmešamo.

2 Nizek pekač obložimo s papirjem za peko in vključimo pečico na 150 stopinj. Začinjene oreščke stresemo na pekač, poravnamo in pečemo pol ure.

3 Ponudimo še tople, kar je še posebno zanimivo, okusni pa so tudi ohlajeni. Naloženi v steklen kozarec so izvirno domače darilo za ljubitelje pikantnih prigrizkov.

Trojni čips

Za družabnost

- 150 g korenčka, 150 g rdečega krompirja
- 150 g vijoličastega sladkega krompirja (batate)
- olje za cvrtje, sol
- **omaka**
- kečap, veganska majoneza, kisle kumarice

1 Korenček, krompir in batato olupimo in narežemo na palčke, kot za pomfri, in damo v tri skledе z vodo ločeno, da se ne obarvajo med seboj. V vodo damo po pol žličke soli – trik, da bodo palčke hrustljave.

2 Po pol ure jih dobro odcedimo, osušimo na papirnati brisači in ocvremo v olju. Pobiramo s penovko in odcedimo na cedilu, obloženem s papirnato brisačo. Solimo po okusu in ponudimo takoj! Recept preskusite še z rumenim krompirjem in rdečo peso.

3 Zraven ponudimo majonezo, kečap, kisle kumarice ali pa vse trije združimo s pikico tabaska, čilija in gorčice v omako mačje sanje, ki jih ponekod rečejo tudi omaka tisočerih otokov.

NAMIG: Če želimo res lepe palčke, bo ostalo veliko obrezkov za zelenjavno juho, ki je vedno zanimiva, če ne drugače, namesto čaja.



MESO: glamur je v iznajdljivosti

besedilo in recepti
MOJCA KOMAN
fotografije
KRIŠTOF KOMAN

Praznično naj bi bilo bogato. Nič nenavadnega, da se mesnice založijo z najboljšimi kosi mesa, saj jih po izkušnjah ne bo težko prodati. Pljučna pečenka gre za med, mi pravijo, niti ena svinjska ribica ne ostane, prav tako goveji hrbet za pečenko ali kateri koli boljši kos teletine. Obrnimo ploščo: poiščimo poceni kose mesa. Podarimo jim praznični glamur, kot ga imajo boljši.

TOLE JE DESET STVARI, KI JIH MORATE VEDETI:

1. Cenejše meso večinoma vsebuje več veziva in zahteva daljšo toplotno obdelavo in mokro »okolje«. Dušenje in peka v pečici v omaki, peka pri nizki temperaturi več ur – to so postopki, ki so primerni. Na ponev in rožnato sredico v prerezu lahko pri mesu 2. in 3. kategorije kar pozabite.

2. Soljenje in mariniranje čez noč je nujno. Ja, je kar treba nasoliti prej in pustiti, da sol opravi svoje. Mesni sok, se razume, ujemite v omako.

3. Cenejše meso ni nujno bolj mastno, je pa kar pogosto. Velikokrat ima debelejši sloj maščobe, ki jo lahko odstranite ali ne. Navadno ne (povsem), saj podari praznični pridih. Presežek maščob v obroku ukrotite z veliko zelenjave, zaradi več kalorij, ki jih prispevajo maščobe, pa zmanjšajte porcijo močnatih prilog.

4. Začimbe so v teh jedeh nujne. Če pečen biftek govori sam zase povsem brez začimb, včasih celo brez soli, so nasprotno manj cenjeni kosi mesa zelo hvaležni za krepko mero dodatne arome. Odlično se obnesejo rožmarin, majaron, nedvomno poper, pogumnejši poskusite z janežem, žajbljem. Tudi šetraj, lovor, timijan in podobne značilne mesne začimbe bi bilo smiselno uporabiti. Za lažjo prebavljivost in boljši okus nedvomno.

5. Ali kdaj pojedete zapečeno kožo s svinjine? Nak, po mojem ne, to je nekaj »za enkrat na leto«, se pravi: zdaj! Na Norveškem bi vas potipali po čelu, če bi hrustljivo zapečeno svinjsko kožo pustili na krožniku. Ribbe so vendar tradicionalna božična jed, z vsemi ocirkci vred, ki so pika na i znamenitih pečenih svinjskih rebrc.

6. Oster nož, veliki pekači, aluminijasta folija, čista krpa in termometer za preverjanje središčne temperature, to so kar osnovni pripomočki za božično mesno peko. Bodite pozorni, da merite temperaturo v najdebelejšem delu, vendar se termometer ne sme dotikati kosti. Po vsakem merjenju sondo termometra pomijte z detergentom, da preprečite navzkrižno okužbo. Če termometra nimate, velja ohlapno pravilo: ura peke za kilogram mesa.

7. Z mesarjem se je treba dobro razumeti, da vam pripravi lep kos mesa in si vzame minutko več za pripravo in postrežbo. Vsekakor velja, da lepa beseda vedno lepo mesto najde.

8. Soljenje večjega kosa mesa je marsikomu zelo zagonetno opravilo. Osnovno pravilo je takšno: za 1 kg mesa potrebujete 18–20 g soli. Manjša količina soli je zame povsem dovolj, saj pri peki uporabljam precej začimb, ki okrepijo okus, nasprotno, kjer je manj začimb, primanjkljaj okusa nadomesti sol. Pri norveških rebrcih in krači pazite pri količini, saj tu cela teža kosa mesa ni le čisto meso. So tudi kosti, ki odnesejo precej teže. Svetujem, da uporabite le dve tretjini siceršnje količine soli.

9. Pečenko najlepše spečete na kovinski mreži, ki jo postavite na pekač. Tako vroč zrak lepo kroži okoli mesa in se lepše speče. Če je nimate, meso položite na visoko posteljico iz narezane čebule ali uporabite manjšo porcelanasto posodico, krožnik, dovolj veliko in visoko, jo postavite na sredino pekača in nanjo položite meso, ki tako leži za višino posodice nad dnem pekača.

10. Pečena pečenka pred postrežbo potrebuje nekaj minut počitka, da se mesni sok znova porazdeli po njej in pečenka lepo zasije. To ne pomeni, da jo pustite v ohlajajoči se pečici, saj bi se tako le izsušila. Prestavite jo na delovni pult in pokrijte. Jaz jo pokrijem s kosom aluminijaste folije in nato še s čisto kuhinjsko bombažno krpo. V takšni »oblekici« jo pustim približno 15 minut, v tem času zberem mesni sok in dodatke iz pekača, dokončam omako in druge jedi v obroku.



Norveška svinjska rebra s hrustljivo zapečeno skorjico

Klasični recept za božični čas. Za 10 jedcev.
Priprava: 10 minut; soljenje: čez noč;
čas peke skupaj 2 uri in četrť do 2 uri in pol.

- 2 kg mesnatih svinjskih rebrc v kosu s kožo in kostmi (vsaj 5 cm debeline)
- 24–28 g soli
- žlička mletega popra
- glavica česna
- 2 večji čebuli

1 Kupimo lep kos reber s kostmi in kožo. Mesarja poprosimo, da nam kosti prečno dvakrat prereže do mesa. Tako kos narahlo že razdelimo na tretjine, začimbe lažje prodrejo do mesa in pečeno potem preprosteje narežemo na manjše kose.

2 Kos mesa položimo na desko s kožo navzgor. Z ostrim nožem večkrat zarežemo v kožo navpično in vodoravno, da dobimo karo vzorec s čim manjšimi kvadrati.

3 Sol v posodici zmešamo s poprom. Meso zdaj začinimo, začimbe vtremo tudi med zarezane kosti in v zareze v koži. Položimo v model ali posodo, pokrijemo s folijo, vrečko ali s pokrovom in postavimo v hladilnik čez noč, da se nasoli.

4 Naslednji dan vzamemo pekač s kovinskim mrežastim vstavkom za peko pečenk, nanj položimo meso s kožo navzgor.

5 Česen olupimo, čebuli grobo narežemo. Pečico vklopimo na 220 stopinj.

6 V pekač pod meso damo strte stroke česna, narezano čebulo, prilijemo 2 dl vode in meso pokrijemo z aluminijasto folijo. Pekač porinemo v segreto pečico za 45 minut.

7 Potem folijo odstranimo, temperaturo znižamo na 200 stopinj in rebra pečemo še uro do uro in pol, da temperatura v sredici doseže vsaj 68 stopinj. V tem času se koža hrustljivo zapeče, tudi zacvrči.

8 Pekač vzamemo iz pečice, meso prestavimo na servirni krožnik in pokrijemo. Iz ostankov v pekaču skuhamo omako; jo pretlačimo in po potrebi zgostimo z moko ali razredčimo z vinom.

9 Pečenko ponudimo s krompirjem in zelenjavno prikuho, tradicionalno s kislim zeljem, in brusnično marmelado.

OPOMBA: Moj kos mesa s kostmi je tehtal 4,5 kg (velike oči, res je, še mesar se mi je smejal), zanj sem plačala dobrih 20 evrov. Fino smo se najedli prvič, drugič in še nam je ostalo nekaj mesa za dodatek mineštri. Če preračunam, količina bi gotovo zadoščala za gostijo desetih.

NASVET: Koža se mora res zapeči, zacvrčati, se napihnniti, da postane kot ocvirki, kar je največja nagrada in ponos kuharice. Načeloma uspe že z zapisanim postopkom. Če se to morda ne zgodi, pa pečico na koncu nastavite na žar in pecite le nekaj minut dlje, da dobite želeni videz. Pozor, res le nekaj minut, je kar treba spremljati, kako brbota, se napihuje, in peko pravi čas ustaviti, drugače se koža v trenutku zažge.

NAMIG: Tale mreža iz kože: manjši ko so kosi, koščki, lepše in enakomerneje se napihnejo. Nekako 1 x 1 cm je magična velikost, zaradi svoje lenobe sem naredila večje, 2 x 2 cm, kar se ni izkazalo za najboljše. Le manjši ocvirki lepo hrustajo, večje je treba gristi in se lepijo na zobe.



Svinjska krača z gorčičnim premazom

Tule stavimo na mogočnost. Za 8–10 oseb. Priprava: 15 minut; soljenje: čez noč; čas peke: 3 ure do 3 ure in pol.

- približno 3 kg težka svinjska krača s kožo
- glavica česna, 2 čebuli, šopek peteršilja, šopek timijana
- 2 bogati vejici rožmarina, 2 dl vode, jušne osnove, vina
- 3 žlice gorčice (s semeni), 40 g soli, pol žličke mletega popra
- 3 žlice sveže naribanega ingverja (približno 7 cm dolg kos)

1 Skozi kožo krače do mesa večkrat križno zarezemo, da dobimo karo vzorec, kakor pri norveških rebrih. Režemo počasi in z zelo ostrim nožem.

2 Potem pripravimo zeliščno mešanico za marinado. Sesekljamo peteršilj, rožmarin, osmukamo listke s timijana. Česen stremo in vse skupaj zmešamo z gorčico. Solimo, popramo, dobro premešamo.

3 S to mešanico na debelo premažemo celotno kračo, marinado vtiramo tudi v zareze kože do mesa.

4 Kračo ovijemo, pokrijemo in shranimo v hladilnik čez noč.

5 Naslednji dan vklopimo pečico na 180 stopinj in naribamo ingver. Tega vtremo v kračo čez marinado.

6 Čebulo narežemo in stresemo na pekač. Kračo položimo na čebulo, ob strani prilijemo vodo, jušno osnovo ali vino. Pekač porinemo v pečico za 45 minut.

7 Zatem temperaturo znižamo na 160 stopinj in pečemo približno 2 uri, dokler termometer v sredici ne pokaže 71 stopinj.

8 Tik pred koncem temperaturo povišamo ali vklopimo žar za nekaj minut, da kožo hrustljivo spečemo do konca.

NASVET: Pri peki velikih kosov mesa s kostjo v sredini, kot je krača, velja biti previden in peči malo dlje in do višje središčne temperature, da se gotovo speče tudi okoli kosti.

RAZLIČICA: V marinado dodajte močno dišeč koriander, namesto jušne osnove prilijte sok pomaranče in ob čebuli pecite krepak kos ingverja. Ko vse dodatke iz pekača pretlačite, dobite čudovito aromatično omako z azijskim pridihom.

NAMIG: Krača je težka in velika reč, vendar velik del teže odpade na mogočno kost, ki je je potem kak kuža strašno vesel. Trikilogramska krača zadošča za 8–10 jedcev, zanjo boste odšteli slabih 20 evrov.

Mesna štruca v pancentinem plaščku

Imenitna pečenka iz »ostankov«. Za 6 jedcev. Priprava: 15 minut; čas peke: 1 ura. (Fotografija na 37. strani)

- 1 kg mletega govejega mesa, 150 g rezin pancete, 18 g soli
- manjša čebula, 2 stroka česna, četrt žličke mletega popra
- 2 jajci, 2 rezini starega kruha brez skorje
- malo mleka ali vode za namakanje kruha

1 Pečico vklopimo na 180 stopinj. Kruh za 5 minut namočimo v topli vodi ali mleku. Česen in čebulo drobno sesekljamo.

2 Posebej na malo olja zlato rjavo prepražimo čebulo in česen, odstavimo. V skledo stresemo mleto meso in primešamo ožet kruh. Dodamo praženo čebulo in česen ter premešamo. Začini-mo s soljo, poprom.

3 Beljak enega jajca prihranimo, preostanek jajc pa razžvrkljamo in zlijemo k mesu. Dobro premešamo.

4 Delovno površino si pogrnemo s folijo za živila, ki jo narahlo naoljimo. Na folijo položimo rezine pancete in nanje zvrnemo mesno zmes. Iz nje oblikujemo štruco s premerom 7–8 cm. To ovijemo s panceto, pri čemer si pomagamo s folijo, da vse učvrstimo. Štruco preložimo na pekač brez folije in jo premažemo s prihranjenim beljakom, porinemo v segreto pečico in pečemo približno uro, da sredica doseže vsaj 68 stopinj. Med peko štruco večkrat prelijemo z mesnim sokom. Ponudimo narezano na rezine.

RAZLIČICE: Med meso zamešajte kapre, oljke, koščke slanine, veliko več začimb, pražene gobe, suhe paradižnike. Za bolj hrustljivo zapečeno panceto nekaj minut pred koncem pečico nastavite na žar. Ste za še bolj glamurno jed? Razvaljajte listnato testo, nanj položite pripravljeno mesno štruco s panceto in jo z njim ovijte. Pecite pri 200 stopinjah, dokler sredica ne doseže ustrezne temperature.

NAMIG: Cena? Za kilogram mletega mesa boste tipično odšteli okrog 8 evrov. Naprej: kako dobro premešamo mleto meso z dodatki? S kuhalnico gre težko, je tudi neučinkovito. Res najlaže gre z rokami ali močnim mešalnikom z gnetilnim kavljem kot za kvašeno testo.

OPOMBA: Mleto meso niso ostanki v pravem pomenu besede, je pa res, da mesarji v sekljanino zmeljejo preostale koščke večjih kosov, navadno z več maščobe, razne obreznine in včasih še kaj takega, česar si ne želimo. Priporočam, da se osebno ogledate pri mesarju in naj vam meso zmelje ravno takrat. Z nastavkom z manjšimi luknjicami, da se bo meso lepše držalo skupaj.


IZDELKI ANTON IZ SLOVENSKEGA MESA
Privoščite sebi in svojim najbližjim najboljše.

www.anton.si

mesar
anton

iz Kamnika





Sommelierka Mira Šemić, ki je po diplomi na priznani londonski šoli Wine and Spirit Education Trust (WSET) letos pridobila tudi naziv Weinakademiker in tako še nadgradila svoje bogato znanje, pravi, da s penino lahko začnemo dan. Mehurčki nas namreč preprosto pripravijo do tega, da smo dobre volje. Z njo smo se sprehodili tudi čez pet najpogostejših zmot o mehurčkih.

besedilo OLGA CVETEK

PET ZMOT o mehurčkih

Lily Bollinger, ki je po moževi smrti vodila znamenito francosko šampanjsko hišo, je šampanjec pila, kadar je bila srečna, in tudi takrat, ko je bila žalostna. Dejala je, da ga včasih spiše, ko je sama, ko je v družbi, se ji zdi obvezen, prav tako, če ni lačna, pa tudi pri jedi ji prija. Sicer se ga nikoli ne dotakne – razen ko je žejna.

Le kaj je v šampanjcih in peninah, da nas tako očarajo? Res so nekaj posebnega – ker jih pijemo z vsemi čutili, jih ob natakanju v kozarec najprej poslušamo. Nato se čudimo radoživemu plesu verižic, ki se poskočno dvigajo proti vrhu kozarca – bolj ko so mehurčki drobni in živahni, dlje časa je peneče vino zrelo na kvasovkah. Ko kozarec nesemo k nosu, bomo najpogosteje prepoznali arome biskvita, kruhove skorje, sadne note ... Potem pride čas za prvi požirek. Če mehurčki elegantno napolnijo usta s ščemjenjem in dajo občutek svežine, takoj prepoznamo kakovost v nasprotju z divjim rezgetanjem, ki nam pogriže jezik in nebo.

1. Steklenico najhitreje ohladimo v zamrzovalniku.

Ne počnimo tega, to je šok za mehurčke! Steklenico ohladimo v posodi, ki smo jo napolnili z vodo in ledom ter dodali pest soli. Po desetih minutah bo ohlajena, kot bi bila dve uri v hladilniku. Steklenic ne hranimo v hladilniku več kot nekaj dni. Nizke temperature in še tako rahle vibracije, ki jih povzročata hladilnik, mehurčkom ne denejo dobro. Peneče vino lahko postrežemo ohlajeno na štiri stopinje Celzija, saj se v kozarcu hitro ogreje, sicer se priporoča temperatura med šestimi in osmimi stopinjami.

2. Naj počti, zamašek naj daleč odleti.

Ko odvijemo žično košarico, trdno primemo zamašek, steklenico pa počasi obračamo, da zamašek počasi polzi iz nje. Zadržimo ga s palcem. Tlak v steklenici je vsaj tri bare in pol, toliko kot v pnevmatikah londonskega dvonadstropnega avtobusa. Po pravilih je pok prepovedan, mehurčki nam ne smejo uiti iz steklenice, tudi zamašek obdržimo v roki. Ko odpremo šampanjec ali penino, naj se pri odpiranju sliši le nežen šum, kot vzdih zadovoljstva.

3. Mehurčke natočimo le v ozke, visoke kozarce s pecljem (flute).

Nova pravila priporočajo večje kozarce, lahko uporabimo tiste za bela vina, najboljša oblika spominja na cvet tulipana. V ožjem kozarcu bomo lahko opazovali dvigovanje mehurčkov, v širših pa jih lahko zavrtimo in še bolj uživamo v aromah predvsem zrelejšega vina.

4. S penino ne trkamo.

Ni res, da s kozarcem penine ni primerno nazdravljati s trkanjem, da je ne bi vznemirili. Vedno nazdravljamo s človekom, ne s pijačo.

5. Šampanjce in penine pijemo le za aperitiv.

Res nam vzbudijo tek, a to ne pomeni, da so primerni le za začetek obroka. Ob penečih vinih lahko uživamo v celotnem meniju.

ETIKETA POVE VSE

Na kaj moramo biti pozorni, ko izbiramo peneče vino? Etiketa pove vse. Peneča vina nastajajo z metodo sekundarne fermentacije oziroma vrenja. Po klasični ali šampanjski metodi drugo vrenje poteka v steklenicah (tako so narejeni vsi šampanjci), pri cenejši charmat ali tankovski metodi pa drugo vrenje poteka v velikih tankih iz nerjavnega jekla.

- Non-vintage (NV) oznaka na etiketi pomeni, da je osnovno vino iz različnih letnikov, oznaka vintage (V) oziroma zapisana letnica pa pomeni, da gre za vino enega samega letnika. Po navadi gre za dober letnik.

- Če na etiketi piše blanc de blancs, je vino narejeno zgolj iz belih sort, v Šampanji iz chardonnayja. Blanc de noirs bi lahko prevedli belo iz črnega: osnovno vino je narejeno iz modrega pinota in pinota meunier. Tretja varianta je rose. Poznamo tudi rdečo penino (pri nas jo delamo iz terana, v Avstraliji iz shiraza ...), v Šampanji pa je to prepovedano.

- Dobro je poznati oznake za količino nepovretega sladkorja. Brut natur pomeni, da je nepovretega sladkorja ostalo od 0 do 2 g/l. Takšna je vsaka penina, preden ji vinar z dodajanjem ekspedicijskega likerja po zamenjavi zamaška (degoržaciji) določi stopnjo suhosti. Extra brut pomeni, da je nepovretega sladkorja od 0 do 6 g/l. Brut vsebuje manj kot 12 g/l nepovretega sladkorja, extra dry od 12 do 17 g/l, sec ali dry od 17 do 32 g/l, demi-sec (polsuho ali posladko) pa od 33 do 50 g/l. In še doux ali sladko: ostanek sladkorja je več kot 50 g/l.

- Penine in šampanjci so idealni spremljevalci vse vrste hrane, poudarja Mira Šemić. To ne pomeni, da bomo eno penino imeli za ves obrok. Stopnja sladkorja in sorta vina namreč določata, s kakšno hrano se mehurčki najbolje ujamejo.

- Suha penina je primerna za slano, mastno in ocvrto hrano. Mehurčki vedno znova osvežijo usta. Ker perejo jezik, lahko suhe penine ponudimo tudi s tako imenovano problematično hrano (ko kombinacija z vinom pusti v ustih kovinski priokus), kot so šparglji, artičoke, špinača, mastna riba.

- Bolj suhe penine se podajo predvsem k nežnejšim jedem, pa naj gre za surove ostrige s kapljico limone ali druge morske sadeže. Dobro se obnesejo tudi pri sirih s plemenito plesnijo. Pri kompleksnih jedeh lahko pijemo srednje sladke penine z večjim telesom. Pri sladica in močnih zorjenih sirih pa lahko nadaljujemo s penečim vinom z večjim ostankom sladkorja. Peneča vina z več sladkorja se lepo ujamejo z eksotično, denimo azijsko in indijsko kuhinjo.

- Če se bomo držali nekaj najbolj osnovnih pravil za spajanje hrane in penečega vina, bodo prišle jedi bolj do veljave. A še vedno naj vam bo edino vodilo vaš okus. Kakor poudarja Mira Šemić, se namreč lahko držite zgolj enega samega pravila, in to je, da ni pravil. Najbolj pomembno je, da znamo uživati v trenutku, zato naj bodo prazniki preplet druženja, veselja in ugodja.

Vroči napitki



Zima je tu in tisti, ki ste bolj zmrzljive sorte, ste si gotovo že natakneli kapo in rokavice. Nekateri pa si prste raje ogrejemo s toplo skodelico dišečega zimskega napitka. Na zalogi imamo kar nekaj receptov in tudi tokrat jih z veseljem delimo z vami. Od kremastih posladkov za otroke do odišavljenih napitkov, v katere smo kanili nekaj alkohola – pet odličnih zimskih pijač, ki jih morate preskusiti.

besedilo EVA NATLAČEN
 fotografije THINKSTOCK,
 SHUTTERSTOCK

Mehiška vroča čokolada

Mehiška različica vroče čokolade, popestrena z začimbami, dulce de leche pa pričara dekadenco v skodelici. Za štiri.

- 500 ml mleka, 125 ml sladke smetane
- 60 ml dulce de leche, cimetova palička
- 140 gramov temne čokolade (70 % kakava)
- jedilna žlica vaniljevega ekstrakta
- majhen ščepec soli
- 50 ml viskija (bourbona)

1 Najprej pripravimo dulce de leche, kar je pravzaprav karamela z vaniljo. V ponvi zmešamo 200 ml mleka, 40 gramov sladkorja, ščepec sode bikarbone. Zavremo, nato pa pri najnižji temperaturi mešamo, dokler ne nastane enotna zmes. Dodamo vaniljo.

2 V kozici zmešamo mleko, smetano, dulce de leche skupaj s cimetovo palčko. Segrejemo skoraj do vrenja, nato odstavimo in pustimo stati 10 minut.

3 Postavimo nazaj na srednje močan ogenj in dodamo sesekljano čokolado. Mešamo, dokler ne nastane gosta zmes.

4 Odstavimo, vmešamo viski (ki ga lahko tudi preskočimo). Odstranimo cimetovo palčko in postrežemo s stepeno smetano in sladkornimi penicami.

Grinchev napitek

Praznična zmešanica bo pritegnila že s svojim videzom, glede na ime pa lahko njeno barvo uganete kar sami. Gre za kombinacijo bele čokolade in mete, ki je zaradi svoje zelene barve dobila ime po Grinchu, zavzetem sovražniku božiča. S pijačo boste gotovo navdušili otroke, odrasli pa jo lahko popestrite s kakšno kapljico vodke ali metinega likerja. Za štiri.

- 600 ml mleka
- 100 g bele čokolade
- žlička vaniljevega ekstrakta
- nekaj vejic mete
- čajna žlička zelenega barvila

1 Mleko zavremo z drobno sesekljano meto, odstavimo, precedimo in vanj vsujemo sesekljano belo čokolado. Počakamo minuto in premešamo, da nastane gladka zmes. Dodamo zeleno barvilo (če smo se ga odločili uporabiti), da polepšamo zeleni odtenek.

2 Po želji kanemo nekaj kapljic alkohola, okrasimo s stepeno smetano in postrežemo.

Za hladne dni



Vroč hruškov cider

Jabolka in hruške so seveda že obrani in čas je za sladkanje z njihovo mešanico v kozarcu. Med pripravo pijače boste odišavili celotno stanovanje, saj v njej ne manjka cimeta in vanilje. Za štiri.

- 900 ml jabolčnega mošta
- 800 ml 100% hruškovega soka
- cimetova paličica
- ščepec muškarnega oreščka
- janeževa zvezda
- vaniljev strok
- rum ali viski

- 1** V loncu zmešamo vse sestavine razen alkohola.
- 2** Mešamo in pri zmerni temperaturi kuhamo 10 minut.
- 3** Prelijemo v skodelice in v vsako dodamo merico ruma ali viskija, kar imamo raje.



Hot toddy

Preprosta, a kulturna pijača, ki jo na Irskem imenujejo tudi vroči viski. Gre za mešanico vode, medu, limone in alkohola, odišavljeno z božičnimi začimbami. Takšne vroče skodelice se ne branijo niti najbolj zapriseženi »on the rocks« pivci. Za štiri.

- 200 ml viskija
- 300 ml vrele vode
- 100 ml medu
- 100 ml limonovega soka
- 6 cimetovih palčk
- limona za dekoracijo

- 1** Najprej pripravimo kozarce in jih prelijemo s tekočim medom.
- 2** Vanje enakomerno razdelimo viski, limonov sok in vrelo vodo ter dodamo cimet.
- 3** Počasi premešamo in okrasimo z rezinami limone.
- 4** Na koncu dodamo nekaj čudenja, kako je to vse skupaj preprosto.

Jajčni liker

Klasika, ki jo obožujemo ob smučarskih stezah in na božičnih sejnih, najboljši pa je tisti, ki ga pripravite sami. Trend jajčnega likerja ne pojenja, z njim boste gotovo navdušili tudi svoje goste. Za štiri.

- 350 ml mleka
- 120 ml sladke smetane
- cimetova paličica
- četr žličke muškarnega oreščka
- vaniljev strok
- 3 jajca, 60 g sladkorja
- 80 ml viskija (ali temnega ruma)

- 1** V kozici zmešamo mleko, smetano, cimet, razpolovljen vaniljev strok in muškarni orešček. Zavremo in odstavimo.
- 2** Penasto stepemo rumenjake in sladkor. Prilijemo začinjeno mleko in dobro zmešamo z mešalnikom.
- 3** Prilijemo še viski ali rum in ohladimo v hladilniku (kjer lahko počaka največ tri dni).
- 4** Preden postrežemo, beljake stepemo v čvrst sneg in ga nežno vmešamo v pijačo.



LAŽJE PA RES NE GRE

To je za vse tiste, ki vam bo zmanjkalo časa, da bi preskusili dobrote, ki smo vam jih pripravili za te praznike. Nič ne bodite slabe volje: v nekaj minutah imate lahko smrečico in slavnostni krožnik.



Zgoraj: Če smo s čarovnijo granatnega jabolka začeli, pri potici, lahko tako tudi končamo: sadna solata iz samo dveh sestavin, kivija in tega sredozemskega sadeža z rubinskim srcem, bo pripravljena v manj kot petih minutah. Spodaj, desno: Priznajte, industrijsko narezanega sira niste nikdar videli kot potencial za oblikovanje. Namesto okraskov vam v tej kombinaciji predlagamo jagode rdečega ribeza. Spodaj, levo: Tole bo pa znal res vsak: palačinke s čokolado IN marmelado.



Postanite letni plačnik in se potegujte za praktične nagrade!

Sodelovanje v žrebu za praktične nagrade

Zajamčena cena za vse leto

Prihranek do 20 odstotkov

Brezplačna e-darila



**BOGAT
NAGRADNI
SKLAD**

Delo d.o.o., Dumajska 5, SI 1509 Ljubljana, 612574

VAŠ PRIHRANEK PRI PLAČILU LETNE NAROČNINE ZA 2018

DELO

PRIHRANEK*

LETNA NAROČNINA S POPUSTOM IN Z DDV

**DELO
PREMIUM**

DELO

neDELO

**slovenske
NOVICE**

**slovenske
NOVICE**

Tiskano Delo od ponedeljka do sobote in digitalno Delo	Tiskano Delo od ponedeljka do sobote	Tiskano Nedelo tednik	Tiskane Slovenske novice od ponedeljka do sobote in digitalne Slovenske novice	Tiskane Slovenske novice od ponedeljka do sobote
162,09 EUR	90,09 EUR	15,60 EUR	91,04 EUR	55,04 EUR
372,36 EUR	360,36 EUR	62,40 EUR	232,16 EUR	220,16 EUR

Ponudba velja za obstoječe in nove naročnike, ki bodo letno naročnino plačali do 18. 12. 2017.

Za vse informacije o naročniških paketih, cenah in možnostih sklenitve naročniškega razmerja pokličite na brezplačno številko **080 11 99**, pišite na narocnine@delo.si ali obiščite spletno stran trgovina.delo.si.

Prihranki so izračunani glede na ceno tiskanega časopisa v prosti prodaji od ponedeljka do sobote za Delo in Slovenske novice ter časnika Nedelo za obdobje od 1. 1. do 31. 12. 2018. Cene vključujejo 9,5 % davka za tiskane edicije in 22 % za digitalne. Pravila in pogoji za sodelovanje v nagradnem žrebanju so dostopni na promo.delo.si/letnenarocnine.



Nova Rama knjižica receptov



Rama sledi svoji tradiciji in je tudi letos pripravila novo knjižico receptov »**Peka z radostjo**«.

Za sodelovanje v promociji je tudi letos potrebno izrezati in zbrati **črtno kodo za skupno 2,5 kg Rama** (veljajo črtno kodo **Rama za peko 250 g** in 500 g ter/ ali **Rama za peko z okusom masla 250 g**) in jih skupaj z **vašim naslovom**, ki naj bo pisan tiskano, poslati **najkasneje do 29. 12. 2017** na naslov:

Rama
p.p. 262, 1002 Ljubljana

www.ramazapeko.si



Knjižice bomo začeli pošiljati 1. 12. 2017. Receptno knjižico bo prejelo prvih 20.000 pošiljateljev. Črtno kodo lahko pošiljate od 1.11.2017 do 29.12.2017 (velja poštni žig). Informacije dobite na spletni strani www.ramazapeko.si ali na brezplačni številki 080 20 15.