

# OKUSI decembra

Posebna priloga Nedela in Slovenskih novic, december 2018



## DESERT pred kosilom!

Naj se sladka pregreha začne.  
Razvaj se s svojo najljubšo slaščico  
z Dolcelo. Kadarkoli si to zaželiš.

Sladek navdih fantazije



[www.podravka.si](http://www.podravka.si)



Dolcelo

SLADICA  
JE MOJA  
PRAVICA!



Po navdih na:  
[www.odprtakuhinja.si](http://www.odprtakuhinja.si)

Dnevna doza kulinaričnega navdiha

# odprta kuhinja

Kuhinja je odprta, skozi vrata dobrodošli  
vsi za obloženo mizo spletnega portala

*vsak dan  
recepti*

*triki  
chefov*

*oblikovanje*

*delavnice*

*trendi*

OKUSI DECEMBRA  
priloga Nedela in  
Slovenskih novic

Odgovorni urednik Dela  
Uroš Urbas

Odgovorni urednik  
Slovenskih novic  
Bojan Budja

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

Lektorica  
Simona Škul Tomić

Tehnični urednik  
Jernej Oblak

Likovna zasnova  
Mateja Omerzel

Naslov uredništva  
Dunajska 5  
1509 Ljubljana  
E: ok@delo.si

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

Glavni direktor  
Andrej Kren

Direktorica  
Nataša Luša

Direktorica trženja  
Monika Kamensek,  
T: 01/47 37 463  
E: monika.kamensek@delo.si

Direktorica marketinga  
Dolores Podbevšek Plemeniti,  
T: 01/47 37 130  
E: dolores.plemeniti@delo.si

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

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

Naklada: 93.120 izvodov

Fotografija na naslovnici  
Sonja Ravbar

Imetniki materialnih avtorskih  
pravic na avtorskih delih, objavljenih  
v prilogi Okusi decembra, 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.

# Voščilo

Želimo vam prijazne, mirne,  
dišeče in okusne praznike.  
Naj vam uspe vse, česar se boste lotili,  
in vas nikoli ne zapustita veselje  
do ustvarjanja in pogum za novo.  
Uživajte v branju posebne priloge,  
ki smo jo pripravili v uredništvih  
Odprte kuhinje in Okusov,  
v mesecu, ki je pred nami,  
in vseh, ki pridejo za njim.

Srečno!





# Trije sladki stebri

Zato, ker december ne mine niti brez ene od teh treh sladkosti. Tako tudi ni strahu, da bi vas kdo obrekoval, kako dolgočasno je bilo pri vas za praznike.

BESEDILO IN KUHARIJA TJAŠA VEDE, BLAŽ MIKULJAN/MIDVAKUHA.VA.SI



**Tjaša in Blaž o torti:** »Decembrski prazniki so zaznamovani z darili vseh vrst.

Najbolj zanimiva so seveda tista, ki so lično zavita, njihova vsebina pa je prepuščena naši domišljiji, dokler jih ne odpremo. Taka je torta, ki je na debelo zavita v nežno, a zapečeno meringo. Pod snežno zunanostjo bi se lahko skrivalo marsikaj, a le redkokdo bi posumil na imeniten pistacijev biskvit in nežno limonovo kremo.

**O tem, kako se kuha denar:** »Ko za praznike zbobnamo družino in prijatelje z vseh vetrov, so kulinarična pričakovanja običajno na višini ljubljanske novoletne jelke. Da ne bi kdo tja do velike noči obrekoval, kako dolgočasno je bila obložena naša miza, se potrudimo in pred njih postavimo to pravo čokoladno poslastico. Malokaj bo goste tako osupnilo kot sočen in bogat kolač, po katerem zapeljivo teče žametna čokolada. Midva v takšne kolače pred peko vedno zatlačiva kovanec, ki najditelju zagotavlja celo leto sreče. Če svojim gostom privoščimo srečo, obiska pri zobozdravniku pa ne, jih malček opozorimo pred prvim ugrizom 😊.«

**O nujnosti potice:** »V tem času se mize šibijo pod vsemi dobrotami, med katerimi je množično zastopana tudi potica v vseh oblikah in okusih. Da se ne bi med vrstnicami naša sramežljivo potuhnila v ozadje, raje pripravimo celo krdelo prirodnih orehovitih potičk s cimetom. Te kompaktne navihanke so prav tako okusne in mehke kot bohotnejše sestre, zaradi velikosti pa ne bo nihče opazil, kako si z njimi veselo polnimo žepa. A najlepše je, da je njihova priprava v primerjavi s polnopravnimi poticami naravnost ekspresna.«



## Čokoladni kolač sreče

Da se denar pere, vemo, ampak kuha?!

### ● biskvit – suhe sestavine

- po 300 g moka in sladkorja
- 70 g grenkega kakava
- žlička sode bikarbone
- žlička pecilnega praška

### ● mokre sestavine

- 170 g masla, 3 jajca
- 350 g kremnega sira philadelphia
- 2 žlički vaniljeve arome
- 3 žlice vrele vode

### ● čokoladni preliv

- 150 g temne čokolade
- 1 dl sladke smetane

**1** Priprava srečnega kovanca: izberemo kak novejši kovanec, ki še ni videl veliko rok. Speremo ga z milom in v vreli vodi kuhamo kako minuto, nato ga zdrgnemo s sodo

bikarbono. Nazadnje ga tesno ovijemo z aluminijasto folijo.

- 2** Kolač: vse suhe sestavine vržemo v posodo in jih pomešamo.
- 3** Mokre sestavine vržemo v drugo posodo in jih zmešamo z električnim mešalnikom, nato vsebini obeh posod združimo in pošteno zmešamo, povsem na koncu pa dodamo še tri žlice vrele vode.
- 4** Zmes vlijemo v namaščen in s kakavom posut model za kolače.
- 5** Če želimo nekomu podtakniti srečo v obliki kovanca, je zdaj pravi trenutek! Potopimo ga v testo.
- 6** Pečico razkurimo na 180 stopinj in jo razveselimo s 40- do 50-minutno peko. Proti koncu kolač zabodemo z zobotrebce: če se testo še prime nanj, peko malce podaljšamo.
- 7** Kolač razdelimo med navdušene goste. V lovu na srečo ga bodo zmazali, kot bi mignil.







**Torta s pistacijami in meringo**

Za model premera 24 cm.

**● biskvit**

- 3 jajca
- 75 g navadnega in 10 g limonovega sladkorja
- 75 g masla, 4 žlice mleka, 75 g moke
- 40 g mletih mandljev, 100 g neslanih pistacij

**● krema**

- 4 rumenjaki, 300 ml mleka
- 30 g limonovega in 100 g navadnega sladkorja
- 250 ml sladke smetane, 500 g maskarponeja
- 6 listov želatine, lupinica 1 limone

**● meringa**

- 4 beljaki, 300 g sladkorja, 1 dl vode

- 1 Jajca ubijemo in ločimo beljake od rumenjakov. Beljake stepemo v čvrst sneg.
- 2 Rumenjake in sladkor penasto stepemo in jim dodamo stopljeno maslo, mleko, mlete mandlje in moko, zmešano z žličko pecilnega praška.
- 3 Pistacije grobo nasekljamo in jih ročno vmešamo v zmes, na koncu pa nežno še sneg iz beljakov.
- 4 Model za torte namastimo in vanj vlijemo testo.
- 5 Pečico segrejemo na 180 stopinj. Pečemo 20 do 30 minut, ali je pečeno, preverimo z zobotrebcom, ki mora po vbodu ostati suh.
- 6 Krema: rumenjake penasto stepemo s sladkorjem, limonovim sladkorjem in lupinico.
- 7 Šest lističev želatine namočimo v vodi.

- 8 Mleko segrejemo do vretja in ga odstavimo. Med mešanjem vanj dodajamo stepene rumenjake, nato posodo pristavimo nazaj na majhen ogenj. Z metlico mešamo približno 6 minut, da se krema rahlo zgosti, nato v njej popolnoma raztopimo ožete lističe želatine. Posodo odstavimo in pustimo, da se krema shladi do mlačnega.
- 9 Zdaj se zabavi pridruži še maskarpone, ki ga dodamo v kremo.
- 10 V ločeni posodi stepemo sladko smetano do čvrstega, nakar tudi njo nežno vmešamo v kremo.
- 11 Gradnja torte: okoli biskvita zategnemo nastavljen tortni obroč, po notranji strani obdan z acetatno folijo.
- 12 Kremo prelijemo čez biskvit, nato torto vsaj za 2 uri postavimo v hladilnik, naj se dobro učvrsti.
- 13 Meringa: v kozico stresemo sladkor in zlijemo vodo ter pristavimo na ogenj. Segrevamo na srednji temperaturi, da zavre in se sladkor popolnoma raztopi, nato na nižji temperaturi kuhamo približno 15 minut – na površini morajo nastajati mehurčki.
- 14 Beljake stepemo do mehkih vrhov (če metlico postavimo pokonci, mora nastati mehek rožiček, ki se prevrne).
- 15 Na srednji stopnji mešanja nato v beljake postopoma vmešamo vroč sirup. Mešamo, da se beljaki zgostijo.
- 16 Torto odrešimo obroča in nanjo z lopatko po vsej površini naneseemo beljakovo zmes, nikar pa robov ne gladimo do ravnega – več ko je valov, bolje bo videti.
- 17 Nazadnje z gorilnikom previdno porjavimo površino meringe.



*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



PON-PET: 9h - 19h

SOB: 9h - 16h

Naj bo vaš december poln sladkih dobrot. Dobrodošli!



**Orehove potičke s cimetom**

Končno, poenostavitev!

● **testo**

- 520 g moke, 2 jajci, 2 dl mleka
- 50 g masla, vrečka suhega kvasa
- 80 g sladkorja, ščepec soli

● **nadev**

- 200 g orehov
- zvrhana žlička cimeta
- 100 g rjavega sladkorja
- jajce, 1–2 žlici maskarponeja

- 1** Pripravimo kvasni nastavek – toplo mleko zmešamo z dvema žlicama sladkorja in kvasom in počakamo, da kvas začne delovati. Kvasni nastavek zmešamo z moko, jajci, preostalim sladkorjem, maslom in soljo. Zgnetemo v testo, ki naj pokrito na toplu vzhaja okroglo uro.
- 2** Nadev: vse sestavine za nadev preprosto zmešamo skupaj – ne sme biti pretekoče.
- 3** Priprava potičk: vzhajano testo razdelimo na tri enake dele. Vsakega razva-

ljamo v podolgovat pravokotnik – ena stranica mora biti občutno daljša –, premažemo s tretjino orehovega nadeva in zvijemo v dolgo tanko rulado. Postopek ponovimo še za druga dva pravokotnika.

- 4** Dobljeno kačo razsekamo na 3 cm debele potičke, ki jih nato razporedimo po pekaču in postavimo v zvesto pečico, segreto na hudih 200 stopinj.
- 5** Po 10 do 15 minutah omamnih vonjav je mučnega čakanja na potičke konec.





# Radi #DelimoNasmehe



HOFER trgovina d.o.o., krajška cesta 1, 1205 Lukovica

Redke so stvari, ki srce ogrejejo bolj kot pristen nasmeh. Praznični **Nasmeškotki** skrbijo, da lahko nasmehe delimo tako s svojimi bližnjimi kot z otroki v stiski, ki so jih v tem času še posebej veseli.

**Nasmeškotek** je piškotek, ki ima čarobno moč, da nasmeh nariše kar trikrat – prvič na obraz tistega, ki ga podari, drugič na obraz tistega, ki ga prejme, in ne nazadnje na obraze otrok pod okriljem projekta Botrstvo v Sloveniji. Slednjim so namenjena sredstva od prodaje Nasmeškotkov, ki so na voljo na policah trgovin HOFER po enotni ceni 1 evro.

## Vsaka objava šteje

Nasmehe za dober namen v prazničnem času delimo tudi preko družbenih omrežij Facebook in Instagram. HOFER bo ob vsaki delitvi nasmejane vsebine z označbo **#Nasmeškotek** in **#DelimoNasmehe** za otroke v stiski namenil 1 evro.

**Nasmeh je lepo prejeti, še lepše pa ga je deliti.**





BESEDILO MATEJA DELAKORDA, FOTOGRAFIJE SONJA RAVBAR

# BOŽIČNI KOLAČ, ki te pusti brez besed

Žilica nam ne da, da ne bi naredili česa novega.  
Ta recept smo si izmislili sami. Dajte ga na  
prvo mesto seznama, kaj je treba poskusiti.





eto, ki se poslavlja, je bilo za vsakega od nas neponovljivo. Bili so trenutki, ki se jih bomo za vedno spominjali, zgodile pa so se tudi stvari, na katere želimo čim prej pozabiti. Ne glede na vse dobro in slabo, ki nas je doletelo, živeli smo in se trudili, zato izkoristimo teh zadnjih nekaj dni, da si priznamo svoje zasluge in se malce pocrkujemo.

Brez dobre hrane seveda ne bo šlo. Si predstavljate božič brez vseh teh dobrot in vonjav, ki se širijo iz kuhinj, gostilin in izza vogalov ulic? Nikakor! Vsako leto znova poustvarjamo recepte naših babic in mrzlično iščemo nove ideje, da nam bo še lepše, in tukaj nastopimo – mi. Verjemite, tudi nam ideje ne padajo iz rokava, sploh ne, ko je v igri tako pomembna jed, za katero samozavestno načrtujemo, da mora postati središče vašega prazničnega omizja ali posladek, ob katerem se bo na božični večer zbrala vsa družina. Razmišljali smo, kdo bi nam lahko duha teh pravljичnih dni na nov način ujel v nekaj sladkega, takšnega, da bo okus preneslo v naš spomin, ki se bo sprožil vsakič, ko bomo zavonjali kaj podobnega, mi pa se bomo pomirjeno spomnili tistih zimskih dni, ko smo se z njim sladkali in bili preprosto srečni.

Poklicali smo Emo Zupan, ki ste jo tako občudovali, ko smo jo predstavili v Odprti kuhinji, in ji predali nalogo, prepričani, da s tem ne bo imela težav. No, pa se je skoraj zataknilo, kajti ni bila navdušena. »Ne maram klasike, ne pečem takih stvari, sploh ga še nisem nikoli spekla,« je začela. Ko pa smo vse prepustili njeni domišljiji in ji priskrbeli netradicionalen model za peko, je v njeni notranji deželi, v kateri se cedi čokolada, tiho brnijo naprave, ki stepajo

najboljše kreme, in diši, kot bi nam vsako sekundo potico spekla njena babi Rezi, vendarle zaigralo. Tudi sicer je Ema obsedena s tem obdobjem, kar je malce pripomoglo, da smo jo pridobili na svojo stran: »Res imam rada december in nasploh zimski čas, saj obožujem sneg in mraz. V decembru se veselim predvsem druženj z družino, ko si vsi znamo vzeti malce več časa kot po navadi. Ko pridemo vsi skupaj, je vedno na mizi kaj slastnega, nazdravimo, igramo družabne igre in gledamo zimzelene božične filme. Res je lepo. Najbolj od vsega pa je to čas, ko se zares spočijem od napornih delavnikov in imam priložnost razvijati novo ponudbo.«

Kako bi ga poimenovala, nas je zanimalo. »Jaz bi ga poimenovala Vse. Meni je ta recept točno to. Ima vse, kar želimo pozimi. Predstavlja mi bližino družine, s katero se skupaj sladkamo pred kaminom, s skodelico jasmínovega čaja ob gledanju božičnega filma. Vse, kar v meni sproža prijetne trenutke.« Predvsem pa je Ema želela ustvariti recept, ki ga bomo lahko preprosto izvedli vsi doma in dosegli okus, ki nas bo pustil brez besed. »Že res, da vzame priprava kar nekaj časa, ampak je nadvse zanimiva in rezultat božanski,« nas opogumlja mlada ustvarjalka, mi pa močno držimo pesti, da se boste odločili in ga spekli. Zares vam ne bo žal. Postrezite toplega, s skodelico jasmínovega čaja in kepico sladoleda, še priporoča Ema.

### Gre kaj lahko narobe?

Razširjena sta dva načina priprave biskvitnega testa, bodisi za torte bodisi kolače. Slovenci delamo večinoma tako, da ločujemo beljake in rumenjake, prve trdno stepemo in jih v maso vmešamo

## Cimetov kolač z jasmínom

- 336 g sladkorja, 240 g jajc
- 306 g moke
- 2 jedilni žlici cimeta
- 1,5 čajne žlice sode bikarbone
- 230 ml rastlinskega olja
- 336 ml zelenega čaja z jasmínom

- 1 Pečico vključimo na 165 stopinj (z ventilacijo).
- 2 Jasmínov čaj skuhamo po receptu na embalaži in pustimo, da se nekoliko ohladi.
- 3 V posodo odmerimo sladkor in dodamo jajca. Stepamo z ročnim mešalnikom ali kuhinjskim robotom na srednji hitrosti od 3 do 5 minut.
- 4 Zmešamo moko, cimet in sodo ter vse presejemo na papir za peko.
- 5 Mešalnik prestavimo na najmanjšo hitrost in v posodo z jajčno-sladkorno zmesjo počasi vlijemo olje. Mešamo, dokler ne postane homogeno, nato postopoma dodamo prvo tretjino suhih sestavin. Sledi tretjina ohlajenega čaja. Ves čas mešamo toliko, da zmes postane homogena, in korake ponavljamo toliko časa, da porabimo vse sestavine. Pazimo, da ne mešamo predolgo. Z lopatico nato postrgamo po robovih posode, da zajamemo vse sestavine.
- 6 Pekač naoljimo in vanj nalijemo testo.
- 7 Pečemo na srednji rešetki 25 do 35 minut oziroma toliko časa, da bo biskvit popolnoma pečen. Pečen kolač pustimo, da se hladi 10 minut, preden ga vzamemo iz modela. Zavijemo ga v prozorno živilsko folijo in pospravimo v hladilnik.
- 8 Ohlajen kolač postavimo na stojalo. V vrečko za brizganje za enkratno uporabo nadevamo ohlajeno limonovo kremo. Konico vrečke odrežemo. Vrečko zabadamo v kolač in vanj stiskamo polnilo.
- 9 Čez kolač nato polijemo hruškovo omako in ga dodatno okrasimo po želji.

**NAMIG:** Postrežemo ga lahko tudi brez hrušk in te raje ponudimo v lepi posodici ob kosu kolača. Obrnite stran, potem vam rečemo le še dober tek!







### Limonova krema (curd)

- 170 g sladkorja, 90 ml sveže stisnjenega limonovega soka
- nastrgana lupina 3 ekoloških limon, 5 velikih rumenjakov, 60 g masla

- 1 V posodo nalijemo 2 cm vode za vodno kopel in jo zavremo. V ločeni posodi zamešamo vse sestavine razen masla in jih med mešanjem segrevamo nad vodno kopeljo približno 45 minut. Tekoča zmes se bo v tem času zgostila. (Bistveno je, da pri tem postopku ne hitimo in si vzamemo čas za pripravo.)
- 2 Ko se zmes zgosti, dodamo maslo in mešamo toliko časa, da se vse sestavine dobro premešajo. Nato odmaknemo s štedilnika in precedimo skozi cedilo, da prestrežemo limonovo lupino.
- 3 Pripravljeno kremo shranimo v kozarec za vlaganje in prekrijemo z živilsko folijo. Folija prepreči nastanek skorjice in podaljša trajanje. Na hladnem zdrži do 30 dni.

### Karamelizirane hruške v rjavem sladkorju in cimetu

- 5 zrelih hrušk
- skodelica rjavega sladkorja, žlica jedilnega škroba, žlica cimeta

- 1 Hruške olupimo, jih narežemo na majhne koščke in na nizki temperaturi kuhamo toliko, da se malo razpustijo in začnejo vreti.
- 2 Posebej zmešamo rjavi sladkor, cimet in jedilni škrob. Stresemo k hruškam in mešamo toliko časa, da se začne gostiti. Takrat posodo odmaknemo s štedilnika in pokrijemo z jedilno folijo, da preprečimo nastanek skorjice.
- 3 Hruške lahko hranimo v hladilniku do 30 dni.

Odprtakuhinja.si: si znate predstavljati ta kolač? Če ne, je na spletni strani videozgodba.

na koncu. Ameriški pristop se ponavadi začne s penastim stepanjem masla in sladkorja, druge sestavine pa sledijo postopoma in večinoma za pripravo biskvitnega testa zadošča en lonec. No, Emi ne ustreza nič od tega, zato je razvila svoj postopek, ki ruši pravila priprave in se ne primerja s tradicionalnim. Njen biskvit je rahel, poln okusa, sočen in odličan, način priprave pa odraža tudi ta recept za božični kolač. Zato se nikar ne prestrašite, kajti zmes bo zelo tekoča. »Večinoma so ljudje šokirani in ne verjamejo, da iz tega lahko nastane kaj bolj trdnega. Rezultat pa je ekstra sočno pecivo, ki je polno okusa,« zagotavlja Ema.

Malce smo podvomili o sodi bikarboni, kajti recept je sestavljen iz bazičnih sestavin, pa nas je rezultat tudi tokrat prepričal, da so pravila postavljena zato, da jih kršimo: »Po kar nekaj testiranjih sem ugotovila, da s pecilnim praškom končni okus ni enako dober. Nekoliko grenak in kovinski je. Zato je kljub bazičnim sestavinam uporabljena soda bikarbona.« Naj vas torej ne zamika, da bi jo zamenjali s pecilnim praškom, predvsem pa avtorica recepta polaga na srce, da se zares držite količin in postopka, pozabite na eksperimentiranje. No, lahko se izživljate z začimbami, mogoče uporabite drugačen čaj, če jasminovega nimate ali ne marate, drugega pa se morate držati, predvsem pa si je za pripravo pomembno vzeti čas.

Ko boste testo prelili v model, Ema odsvetuje, da uporabite silikonskega, kajti ta pokvari vso čarovnijo vonjav, ki prihajajo iz pečice. Silikon kar malce zasmrdi, pove iz izkušenj. Mi pa tokrat tega res nočemo, kajne? Dišati mora po božiču.



# Linško pecivo

**SESTAVINE** za peko v pekaču, velikem 47 x 39 cm:

**Testo:**

- 250 g masla
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- 250 g mehke pšenične moke
- 150 g sladkorja za peko Wiener Zucker
- 200 g mletih mandljev
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 žlička mletega cimeta
- ščepec mletih klinčkov
- ščepec soli

**Namaz:**

- 400 g ribezove marmelade
- 1 žlica ruma
- sladkor v prahu za posip Wiener Zucker

**PRIPRAVA:** pečico predhodno ogrejemo na 160°C. Maslo zrežemo na koščke in ga skupaj z jajcem, rumenjaki in vsemi drugimi suhimi sestavinami ročno zgnetemo, dokler ne dobimo testa. 2/3 ga razvlečemo po pekaču do skrajnega roba. Zmešamo ribezovo marmelado in rum ter ju razmažemo po testu. Ostanek testa na tanko razvlečemo ter ga režemo na trakce v širini 1 cm. Položimo jih diagonalno po pecivu v razmiku od 1 do 1,5 cm. Pečemo 20 minut na srednji višini pri temperaturi 160°C. Pustimo, da se dobro ohladi in razrežemo na trakove. Narahlo posujemo s sladkorjem v prahu za posip Wiener Zucker.

*Vsebinsko je omogočil Wiener Zucker.*



**Rok uporabe**  
(v dobro zaprti posodi):  
3 tedne

*nasvet...*

Prpravite hitro. Če testo postane grudasto, dodajte 1-2 žlici hladne vode



WIENER  
ZUCKER®

AGRANA BLAGOVNA ZNAMKA

# #250gJarz

Objavi tudi ti  
svojo doma narejeno sladko dobroto -  
praznične piškote ali nežno pecivo!

 [wienerzuckerslovenija](#)  
 [Wiener Zucker Slovenija](#)

[www.wiener-zucker.si](http://www.wiener-zucker.si)



# PIŠKOT KOT HVALNICA NARAVI

BESEDILO IN PEKA  
KATJA REBOLJ/ROŽMA  
FOTOGRAFIJE  
UROŠ HOČEVAR

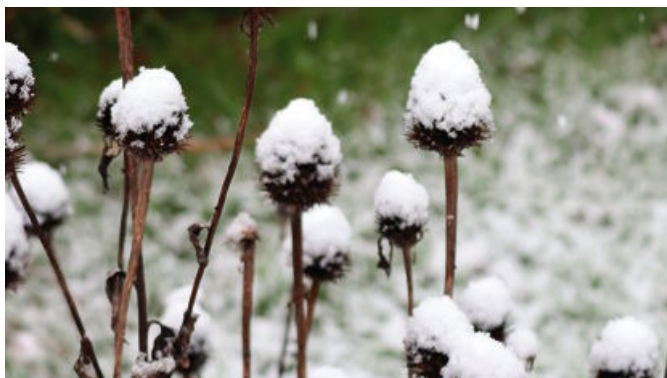
Zato, ker decembra vsi  
pečemo drobno pecivo.  
Zanimivo, tudi pri tem je  
narava čudovita učiteljica.

Ste se zadnje čase že ozrli v naravo in v njej iskali vzporednice za ovire, ki jih v življenju ne morete prestopiti? Fascinantno je, kako narava prebrodi zimo. Nekatere rastline preidejo na svoj minimum, odvržejo liste, ki postanejo hranilo za tla, druge se obnašajo, kot da zima ne obstaja, na primer zajčja deteljica, ki ostane enaka vse leto, in tretje so že davno odšle, le njihova semena še čakajo zagrebena nekje v gozdni prsti ... Kako smo si različni.

Če ste tiste vrste, za katere se decembrske luči prižgejo prezgodaj, je narava s svojimi impresijami za vas obvezno gledališče katarze.

Ob nastajanju receptov sem se morala držati nekaterih pogojev. A enega izmed njih mi ni uspelo izpolniti. Že vnaprej se opravičujem, ker vseh sestavin ni mogoče kupiti v trgovini. Pa ne zato, da bi bila posebna, temveč zato, da bi na krožnik prinesla gozd, letni čas in naravo. Nekatere sestavine lahko dobite le sami v gozdu ali pri slovenskem zeliščarju. Naj bodo tudi vaši piškoti hvalnica naravi.





### Smetanovi piškoti s čokolado

Klasični recept in neklasična divja hrana za ptice

- 9 dag masla, 2 rumenjaka, jajce
- 10 dag sladkorja, 40 dag bele moke
- žlička sode bikarbone
- 1 dl domače kisle smetane, jedilna čokolada
- nekaj jagod svežega ali suhega gloja

- 1 Maslo, rumenjake in jajce dobro penasto umešamo. Mešamo 5 minut. Nato dodamo sladkor v prahu, moko, sodo in kisko smetano ter na roke zgnetemo mehko testo. Pustimo ga, da počiva zunaj na mrazu pol ure.
- 2 Nato: odlomimo kos testa in ga kar se da na tanko zvaljamo ter s kozarcem odtisnemo krogece premera 5–7 cm. Ponavljamo, dokler ne porabimo testa.
- 3 Pečemo 10 minut pri 175 stopinjah.
- 4 Dekoriranje: model ptička izrežemo iz papirja ali mehkega kartona in polagamo kot negativ na piškote. To šablono uporabimo, ko vroče ali ohlajene piškote s čopičem pomazemo s čokolado, ki smo jo prej stopili v posodici nad vročo, a ne vrelo vodno kopeljo. S čokolado pritrdimo tudi jagodo gloja.

**NAMIG:** Recept za piškote, ki je pred vami, je eden največkrat uporabljenih pri nas doma. Ponavadi jih naredimo polnjene z marmelado (psst, najrajši divjo, drenovo, robidovo, borovničevo), tokrat v družbi ptička, ki je lačen. Plod gloja je užiten, vsebuje peško in je zdravilen. Nekaj ga je še ostalo na drevsih od jeseni, ptiči ga še posebno radi zobajo.



### Cake pops

Brez mlečnih izdelkov. Poglejte, kako dobro ta sladica posnema ameriški slamnik.

- 5 jajc, 3 dag sladkorja, 1 dl vode
- 0,5 dl olja, 1 dl mandljevega masla
- 25 dag polnozrnate moke, 2 žlički sode bikarbone
- 1,5 dl sirupa smrekovih vršičkov, žlička cimeta
- jedilna čokolada, 2 žlici kokosa

- 1 Rumenjake in beljake ločimo in stepemo sneg.
- 2 Najprej dobro umešamo sladkor in rumenjake, da zmes posvetli. Dodamo vodo in olje, moko in sodo bikarbono, dobro premešamo in na koncu na rahlo vmešamo sneg. Vlijemo v velik pekač in pečemo 20 minut pri 180 stopinjah.
- 3 Ohlajen biskvit zmeljemo v multipraktiku, dodamo cimet, mandljevo maslo in sirup smrekovih vršičkov. Zgnetemo v kepo, oblikujemo kroglice in jih nataknemo na palčke.
- 4 Jedilno čokolado stopimo v posodici nad vročo, a ne vrelo vodno kopeljo. Vanjo pomakamo kroglice na palčki in jih kot sneg zasnežimo s kokosom, ki smo ga prej zmleli v kavnem mlinčku. Za odlaganje cake popsov pride prav embalaža za jajca.

**NAMIG:** Smrekovi vršički so sladilo, ki ga veliko uporabljajo tudi vrhunski kuharji. Kar ne morem pozabiti, kako je Bine na moji zadnji delavnici sirup mojstrsko združil z marmelado iz črnega trna, za palačinke. Tokrat mi je prišel prav pri slajenju cake popsov, smrekovi vršički pa so jim dodali še svojo nežno aromo. Pozabite na umetne dodatke. Ozrite se okrog in spodbudite otroke, da v naravi poiščejo še več oblik, ki jih lahko posnemate.

**Srečno!**

Začinimo praznike!

**KOTÁNYI** 1881 Dessert

Dessert medenjaki začimbna mešanica **KOTÁNYI** 1881

Dessert vaniljev sladkor bourbon **KOTÁNYI** 1881

Dessert limonin sladkor **KOTÁNYI** 1881

kuhano vino aromatična začimbna mešanica **KOTÁNYI** 1881

www.kotanyi.si • f kotanyi.si





Katja Rebolj



### Masleni zeliščni piškoti z medom

Ste vedeli, da čebele pozimi ne spijo?

- 25 dag bele pirine moke, 25 dag polnozrnatne pirine moke
- 25 dag ohlajenega masla
- 5 dag lešnikov, 13 dag domačega medu
- pol žličke soli, žlička sode bikarbone
- 0,3 dl hladne vode, 2 dag suhih cvetov bezga

- 1 Lešnike zmeljemo v multipraktiku. Nato dodamo vse preostale sestavine, razen bezga, in jih na hitro zmešamo.
- 2 Osmukani bezeg proti koncu vmešamo ročno. Testo damo za pol ure počivat ven na hladno okensko polico, nato ga na debelo razvaljamo in z modelčki (ali ročno) oblikujemo šestkotnike.
- 3 Pečemo 12 minut pri 175 stopinjah.

**NAMIG:** Piškoti, pripravljene iz fine moke tip 400, bi bili najbolj krhki, a ker so ti zeliščni, je bolj pomembno, da jih pripravite iz ekološke moke. Bezeg jim doda nežno aromo in so zato odlični k jutranjemu zeliščnemu čaju. Bezeg ima pri roki vsak zeliščar, ker pa pogosto nismo navajeni druge uporabe kot v čaju, je najbolje, da ga kupite kar kot čaj in nato uporabite za piškote. V slovenskem zeliščarstvu je cenjen v mešanica proti prehladu.

**STE VEDELI:** ... kaj delajo čebele pozimi? Veliko utripajo s krili in tako ustvarjajo toploto, nagnetejo se v gručo in za vsako ceno ogrevajo matico. Če imajo dovolj hrane in so zdrave, jim mraz zlepa ne pride do živga, veliko bolj jih pozimi prizadene vlaga. Zimske čebele živijo približno pol leta, veliko dlje kot njihove poletne kolegice.





## Knjižica receptov



Rama  
Peka z  
navdih

Poiščite sladke navdih v novi knjižici receptov Rama 2018.

Za sodelovanje v promociji tudi letos izrežite in zberite **črtne kode za skupno 2,5 kg Rama** (veljajo črtne kode z ovitka **Rama za peko 250 g** in 500 g ter / ali **Rama z okusom masla 250 g**) in jih skupaj z **vašim naslovom**, ki naj bo pisan tiskano, pošljite **najkasneje do 29. 12. 2018** na naslov:

**Rama**  
p.p. 262, 1002 Ljubljana

[www.ramazapeko.si](http://www.ramazapeko.si)

Knjižice bomo začeli pošiljati 3. 12. 2018, prejelo pa jo bo prvih 15.000 pošiljateljev. Črtne kode lahko pošiljate od 1. 11. 2018 do 29. 12. 2018 (velja poštni žig). Informacije dobite na spletni strani [www.ramazapeko.si](http://www.ramazapeko.si) ali na brezplačni številki 080 20 15.

S posredovanjem osebnih podatkov se strinjate, da organizator promocije Unilever Magyarország Kft., podružnica Ljubljana, Kolinska ulica 3, 1000 Ljubljana vaše podatke uporabi zgolj za pošiljanje Rama knjižice receptov.





BESEDILO TINA HORVAT, FOTOGRAFIJE DEJAN JAVORNIK

# ZA DOBRE DUŠE IN RADOVEDNE ZELODCE

Zato, ker so prazniki čas tradicije. V gostilni Repovž v Šentjanžu na Dolenjskem prisegajo prav nanjo, pa na okuse našega otroštva, prilagojene sodobnemu času.





Pri Repovževih se, kot na tej fotografiji, krasno meša in povezuje staro in novo: (z leve) Gregor in Sabina Repovž, ob njiju kuharici Anka Tominc in Sonja Tori, na desni Meta in Jože Repovž ter domača hči Urška Oven.

Šefinjo gostilne Meto Repovž smo poprosili za nekaj prazničnih receptov. Odlični so, preizkušeno! Sodobna slovenska kmečka kuhinja je očitno tisto, kar najbolj pritegne lačne želodce od blizu in daleč. Na to stavijo tudi v tej znani dolenski podeželski gostilni, kjer že več generacij – dokumentirano vsaj od leta 1800, verjetno pa že od prej – skrbijo »za dobre duše in radovedne želodce«. To je njihovo vodilo, ki je zapisano ob vhodu, in tako bo tudi med prazniki.

»Res smo si včasih kaj zakomplicirali, ker smo hoteli narediti kaj posebnega, a smo kmalu ugotovili, da so najboljše jedi povsem preproste in da ljudje hrepenijo po domačnosti in okusih iz otroštva,« pripoveduje Meta Repovž, šefinja te znamenite gostilne in tudi chefinja tradicije 2019 po izboru kulinarčnega vodnika Gault & Millau Slovenija 2019.

Njihova slava daleč naokoli temelji na zgolj doma in ekološko pridelanih zelenjavi in sadju, odličnih domačih mesninah, predvsem jagenjčku, prašiču in govedini, ter uporabi sezonskih sestavin. Na domačih njivah pridelajo odličen krompir in vso zelenjavo, na treh hektarih imajo sadovnjake jabolk topaz, iz katerih izdelujejo vse mogoče, od čipsa do kisa in sokov. »Ljudje hodijo k nam, ker pričakujejo preproste domače krožnike, sicer sodobno pripravljene, a tako, da se ohranijo domači okusi. To je naša zgodba, ki jo peljemo naprej že številne generacije. Trenutno smo pri nas tri, v teh dneh pričakujemo že četrto generacijo,« se zadovoljno nasmeje šefinja in pokaže na snaho Sabino, ženo sina Grege.

V tej veliki družinski gostilni so vsi vpeti v delo in vsak ima svoj resor, se pošali. »Midve s Sabino sva v kuhinji,

sin Grega je v strežbi in marketingu, hči Urška je tudi v strežbi in skrbi za dekoracijo in zunanjo ureditev. Mož Jože je zadolžen za kmetijo in sadjarstvo, kar je prevzel od svoje mame, ki tudi še rada poprime za delo,« nam razloži, kako poteka delo pri njih.

Repovž še posebno slovi po hladnih narezkih, ki jih po navadi prinesejo na veliki leseni plošči, a ker je ta še pre-majhna, postavijo na mizo dodatne dobrote. Seveda ne gre za klasične narezke, ampak odlične kombinacije mesnin, sirov, prekajenih rib in njihovih vložnin, ki so povrh videti tako prefinjene, kot da jih ne bi postregli v vaški gostilni, ampak na prestižnem kulinarčnem dogodku. Tako nam okoli deske s salamami, ekološko slanine lardo, klobaso z domačimi gorčičnimi semeni, siri, pašteto iz zajčjih jeter z marmelado iz modre frankinje in bučnim čatnijem postavijo goveji karpачo z ohrovtom in gobami, telečjo taljato z oljčnim oljem in praženimi lešniki, izjemno kombinacijo vložene pese in albuminske skute, postrvi tatarac s kaviarjem, poširano postrv v kisu, goveji tatarac z ajdovimi kokicami in smetanovo omako z ajdo ter krvavico z ocvrto svinjsko kožo in rdečim zeljem. Ena predjed bolj odličnega okusa od druge!

Vse, kar pri Repovžu po navadi prinesejo na mizo, je lahko navdih za praznične dni. V času, ko je življenjski ritem za vse nas prehitel, je najlepše, če se lahko zberemo ob družinski ali prijateljski mizi, kjer kraljujejo okusi naše tradicije, a umetelno in sodobno oblikovani v jedi, kakršne ponujajo tu. Zato nam je Meta Repovž za Okuse decembra pripravila recepte za njihove običajne jedi, ob katerih boste zagotovo uživali tudi v prazničnih dneh.

Prav za božič in konec leta si družina Repovž že po tradiciji privoščiti nekaj redkih uric in celo dni samo zase. Sveti večer je zanje čas, ko ožja družina sede k mizi in skupaj povečerja. »S hrano si ne naredimo veliko dela, ker tako in tako že ves čas kuhamo. Pomembnejše se nam zdi, da imamo na ta večer mir in da se lahko usedemo skupaj, pogovarjamo. Zelo preprosto ... A lešnikova potica in snežne kepe so kljub temu vedno na mizi. Po večerji pa spet odpremo gostilno in pogostimo sovaščane s kuhanim vinom, saj je poleg nas cerkev in vsi pridejo na polnočnico,« pripoveduje Meta Repovž.







## Kolerabna juha s krompirjevim raviolom

Za štiri krožnike

- velika koleraba, 3 šalotke, 1 l zelenjavne osnove
- maslo ali olje, žlica sladke smetane
- žlička ingverja, muškadni orešček, sol in poper
- **krompirjevi ravioli**
- 0,5 kg krompirja, po 9 dag ostre moke in gladke moke
- 3 dag masla, jajce, sol
- **dodatno**
- 4 šalotke, olje za peko

- 1 Kolerabo narežemo na kockice. Šalotke na drobno narežemo in opražimo v ponvi na maslu, nato dodamo kolerabo in pražimo še nekaj minut, zalijemo z zelenjavno osnovo. Kuhamo pol ure.
- 2 Juho pretlačimo s paličnim mešalnikom in nato kuhamo še 10 minut. Po potrebi dolivamo vodo. Solimo in dodamo začimbe: ingver, muškadni orešček in poper po okusu. Na koncu prilijemo še sladko smetano.
- 3 Raviol: najprej pripravimo krompirjevo testo: cel krompir skuhamo in ga olupimo. Stisnemo ga skozi stiskalnik ali pretlačimo. Dodamo moko, jajce, maslo in sol ter zgnetemo testo.
- 4 Šalotko z lupino vred pečemo okoli 30 minut v pečici, razgreti na 180 stopinj. Nato jo olupimo in zmečkamo z vilicami ali zmeljemo.
- 5 Razvaljamo krompirjevo testo, nanj nabrizgamo šalotkin pire, oblikujemo 4 raviole in robove stisnemo z vilicami.
- 6 V ponvi segrejem olje in raviole ocvremo do zlato rjave barve.
- 7 Serviramo: na vsak krožnik damo en raviol, lahko tudi nekaj svežih dišavnin in prilijemo juho.



# KNJIGA RECEPTOV

**Jamii!**

NOVA  
IZDAJA

**HITRO IN  
ENOSTAVNO**

S povezavo  
do video receptov.

NA VOLJO EKSKLUZIVNO V  
**TUŠ SUPERMARKETIH**



IDEJA  
ZA DARILO







## Prekajen pujs s krompirjem z jurčki in rdečim zeljem

Za štiri

- 4 kosi prekajenega pujsa (rebra, šunka ali vratovina)
- **pire**
- 1 kg krompirja
- žlica posušenih jurčkov v prahu
- 1 dl mleka, maslo, sol
- **rdeče zelje**
- manjša glava rdečega zelja
- olje
- žlica sladkorja, sol, žlička kisa
- **dekoracija**
- vijoličasti krompir, jabolčni čips

- 1** Prekajena prašičja rebra kuhamo 30 do 40 minut oziroma primerno velikosti in vrsti mesa, ki ga izberemo.
- 2** Krompir olupimo, narežemo na kose in skuhamo v osoljeni vodi.
- 3** Segrejemo 2 dl mleka, vlijemo v odcejen krompir, dodamo žlico mrzlega masla in jurčke ter pretlačimo v pire.
- 4** Rdeče zelje narežemo. Olje segrejemo in vanj vsipamo sladkor, nato dodamo rdeče zelje, kis in sol ter zalijemo z vodo. Kuhamo 45 minut, po želji lahko

na sredi kuhanja dodamo naribano jabolko.

- 5** Vijoličasti krompir olupimo, narežemo na tanke lističe in jih popečemo v olju.
- 6** Na sredo krožnika damo krompirjev pire. Nanj naložimo meso in čezenj rdeče zelje. Na vrhu okrasimo z jabolčnim čipsom, naokoli pa s krompirjevim.

**NAMIG:** Pri Repovžu to jed postrežejo z ocvrtimi poširanimi jajci.



## Snežne kepe

Se je tudi vam pravkar stožilo po tej sladici?

### ● vaniljeva krema

- 600 g mleka
- 400 g sladke smetane
- 320 g rumenjakov
- 220 g sladkorja
- 65 g koruznega škroba
- strok vanilje

### ● kepe

- 5 beljakov
- ščepec soli
- zavitek vaniljevega sladkorja
- sladkor (po okusu)
- 1 l mleka

- 1 Najprej naredimo snežne kepe, da lahko potem iz uporabljenega mleka skuhamo vaniljevo kremo: beljake stepemo v trd sneg in med stepanjem dodamo sol, vaniljev sladkor in po potrebi še navadnega.
- 2 Zavremo mleko in v njem pokuhamo beljakov sneg, ki smo ga z žlico oblikovali v žličnike. Snežne kepe vzamemo iz mleka in jih ohladimo.
- 3 Mleko, ki smo ga prihranili od kuhanja kep, precedimo. Vanj vmešamo sladko smetano in vaniljo ter zavremo. Posebej zmešamo rumenjake, sladkor in koruzni škrob, da nastane gosta zmes. Prilijemo jo v prej zavreto mleko, ki se je vmes že ohladilo. Segrejemo na 82 stopinj oziroma toliko, da se krema zgosti. Takrat odstavimo in mešamo. Odstranimo strok.
- 4 Kremo ohladimo in vanjo polagamo ohlajene snežne kepe.



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



Recepte za kvašene dobrote najdete na:

 [KRUHINPOTICA.com](http://KRUHINPOTICA.com)

fala.sloneček





# TOP 5 DECEMBRSKIH RECEPTOV ZA DRUŽINSKO RABO

Zato, da rešimo živce in praznike tistih, ki bodo kuhali

Je že tako, da večina receptov iz revij in knjig ni prilagojenih za povprečno družinsko življenje, ko si podajamo kljuko, hlastamo za trenutki brez nervoze in gneče na cesti ter z upanjem pričakujemo svojih nekaj mirnih minutk in skodelico dišeče kave. Vse

to mi je zelo dobro poznano. Zato sem iz svoje zbirke receptov izbrala pet takšnih, ki tudi meni rešujejo življenje, podarijo kanček čarobnosti konca leta, so dovolj praznični celo za taščin obisk in naredijo ta nori december pravzaprav ... znosen in zelo pravljichen.

PRIpravILA MOJČA KOMAN  
FOTOGRAFIJE KRIŠTOF KOMAN



## Zeleni fritati

Preprosto, prikupno in zelo šik.

Priprava: 5 minut; skupni čas peke: 10 minut.

- debelo jajce, 50 g moke, sol, muškadni orešček
- dve pesti mladih listov kopriv, špinače, blitve, listov redkvic itd.
- 1,25 dl mleka, maslo

- 1 V posodi gladko zmešamo jajce, mleko, moko, sol in muškadni orešček v testo za palačinke in ga pustimo kratko počivati na delovnem pultu.
- 2 Liste kopriv ali drugega zelenja očistimo, oplaknemo. V lonec nalijemo vodo, jo zavremo. Pripravimo si posodico z ledom ali zelo mrzlo vodo.
- 3 V krop stresemo koprivne liste, počakamo, da spet zavre, nato blanširamo pol minute, odcedimo in ohladimo na ledu. Ohlajeno zelenje drobno narežemo, pravzaprav sesekljamo. Vmešamo v testo za palačinke.
- 4 V ponvi za palačinke segrejemo košček masla. Spečemo malo debelejšo palačinko in jo še toplo zvijemo v ruladico. Spečemo še dve palačinki oziroma še toliko, da porabimo vse testo.
- 5 Malo ohlajene ruladice prečno narežemo na rezine, da so pripravljene za jušni vložek v katerokoli bistro juho, s katero Slovenci navadno začnemo vsak praznični obed.

**RAZLIČICA:** Se razume, namesto kopriv, ki jih je zdaj že težko dobiti, uporabite špinačo (lahko tudi zamrznjeno), liste blitve, odlični so fritati iz listov redkvic, iz malo dlje blanširanih listov ohrovt. Ne bi zelenih? Potem uporabite nariban korenček. Kaj pa povsem običajna zelišča (peteršilj, zelena)?

**NAMIG:** Kadar sem v stiski s časom, vsaj testo pripravim vnaprej in me počaka v hladilniku. Včasih pa fritate naredim vnaprej, narežem na krajše trakce in posušim v pečici. Previdno pri 100 stopinjah ali raje pri nižji temperaturi, da ohranim lepšo zeleno barvo, zato jih sušim dlje. Takšne, posušene, potem ravno tako ponudim kot jušni vložek na kak praznični dan.



## Kokoš ali piščanec s čebulo in korenjem v rdečem vinu

Ne pozabite dodati gorčičnih zrn. Priprava: 10–15 minut; čas peke: 30–35 minut, odvisno od velikosti. Za štiričlansko družino.

- 2 kokošji ali 3–4 piščančja bedra, 2 zvrhani žlici gorčice
- 2 veliki čebuli, 4 večji korenčki, 4 dl rdečega vina
- timijan, sol, poper, 5 poprovih zrn, žlica gorčičnih semen

- 1 Pečico segrejemo na 200 stopinj.
- 2 Čebuli narežemo na krhle ali debelejše rezine, korenje na trakove in naložimo v pekač.
- 3 Kokošja bedra najprej umijemo, popivnamo s servieto, nato jim odstranimo kožo z mastjo. Na notranji strani poiščemo sklep in nad njim belo liso maščobe ter na tistem mestu v sklepu bedro prerežemo na pol. V vsak kos nekajkrat ne pregloboko zarežemo in ga premažemo z gorčico. Nato jih zložimo v pekač.
- 4 Poprova in gorčična zrna grobo zdrobimo v možnarju in jih potresemo po mesu.
- 5 Ob strani previdno prilijemo rdeče vino in pekač postavimo v segreto pečico.
- 6 Pečemo 30–35 minut, med peko meso dvakrat obrnemo, da bo lepša (zarezana) stran na koncu spet na vrhu.
- 7 Proti koncu obilno začimimo s timijanom. Ponudimo s hrustljivim kruhom, s katerim pomažemo še zadnje kaplje slastne omake. Primerna priloga so tudi njoki, krompirjev pire ali ocvrtki.

**NASVET:** Maščobe ne dodamo, saj so bedra že sama dovolj mastna, poleg tega se meso peče v vinu. Če vam je koža bistveni del pečenega piščanca, jo po lastni presoji seveda pustite. Kar zadeva vino – boljše da jedi boljši okus. No, vrhunsko vino je po moji presoji tu vsekakor potrata denarja; kakovostno je odlična izbira.



## Pečen svinjski file s kraško panceto in slivovim čatnijem

Utelešena eleganca za štiri do šest gostov. Priprava: 15 minut; čas peke: 30 minut.

### ● file

- vejica rožmarina, timijan, šetraj, origano, majaron, janež (provansalske začimbe) ali začimbe po izbiri
- 2 žlici oljčnega olja, 2 svinjska fileja
- sol, poper, približno 16 dolgih rezin pancete

### ● slivov čatni

- 6 suhih sliv, žlica oljčnega olja, žlica gorčičnih semen
- večja čebula, 3 stroki česna, pol skodelice rjavega sladkorja
- četrta skodelice jabolčnega kisa, poper, list lovorja, sol
- 2 žlički nastrganega svežega ingverja ali svežega hrena

- 1 Za slivov čatni najprej narežemo čebulo in jo v kozici popražimo na malo olja. Dodamo sladkor, kis, strt česen, gorčična semena, ingver ali hren, vse začimbe in pol skodelice vode. Nad šibkim ognjem kuhamo 2 minuti, ravno toliko, da suhe slive narežemo na manjše kose. Vmešamo slive in pokrito kuhamo nad šibkim ognjem 20 minut.
- 2 Medtem se lotimo mesa. Vsa zelišča grobo sesekljamo ali osmukamo z vejic. V posodici jih pomešamo z oljem.
- 3 Na delovni površini razgrnemo folijo za živila, nanjo položimo polovico rezin pancete, ki naj se malce prekrivajo. Meso previdno položimo na panceto, popramo in po celotni površini premažemo s polovico pripravljenih zelišč.
- 4 Privzdignemo folijo, panceto previdno (brez folije!) ovijemo okoli prve svinjske ribice in privežemo s kuhinjsko vrvico. Ponovimo še z drugim kosom mesa.
- 5 Pečico nastavimo na žar (z ventilacijo) in vklopimo na 230 stopinj. Pripravimo še pekač in praznega vstavimo v pečico, da se ogreje.
- 6 Široko ponev pristavimo in v vročo položimo meso, ki ga previdno le na kratko opečemo z vseh strani. Meso prestavimo v segret pekač in porinemo v vročo pečico za 15 do 20 minut oziroma toliko, da meso v sredini doseže 62 stopinj.
- 7 Pečeno meso vzamemo iz pečice in za 10 minut pokrijemo z aluminijasto folijo, da se mesni sok znova razporedi po njem. Ponudimo narezano na rezine s toplim slivovim čatnijem in krompirjevim pirejem ali katero drugo preprosto prilogo.





### Cimetovi polžki

Mini potičke na pekaču po ameriško. Povsem brez navora in vedno uspejo. Priprava testa: 10 minut; vzhajanje: ura in pol; priprava nadeva: 5 minut; zvijanje: 5–10 minut; vzhajanje pred peko: 30–45 minut; čas peke: 20 minut. Za 20 potičk.

- 500 g moke, 50 g raztopljenega masla
- 2,5 dl mleka, zavitek suhega kvasa
- 2 žlici sladkorja, jajce, ščep soli
- **nadev**
- 125 g masla
- 100 g (ameriških) orehov
- 130 g sladkorja, 2 žlički cimeta
- žlica masla za premaz pred peko

- 1** V mleku raztopimo kvas. Iz moke, soli, masla, kvasa v mleku, sladkorja in jajca zgetemo mehko kvašeno testo, ga pokrijemo z vlažno krpo in pustimo vzhajati, da dvakrat naraste.
- 2** Za nadev stopimo maslo. Polovico oreškov zmeljemo, drugo polovico grobo narežemo. Tekoče maslo zmešamo s sladkorjem, cimetom in oreščki v tekoč nadev.
- 3** Pekač obložimo s papirjem za peko.
- 4** Vzhajano testo razvaljamo v pravokotnik širine 40 cm. Namažemo ga z nadevom in zvijemo kot potico.
- 5** Zvitek narežemo na rezine, debele za dva prsta, in jih porazdelimo po pekaču. Pustimo vzhajati 30 do 45 minut, da vidno narastejo.
- 6** Pečico segrejemo na 180 stopinj. Raztopimo žlico masla.
- 7** Vzhajane polžke premažemo z raztopljenim maslom in porinemo v segreto pečico za 20 minut.
- 8** Pečene vzamemo iz pečice in pustimo, da se malce ohladijo. Ponudimo še tople, saj se takšne kar stopijo v ustih.

**RAZLIČICA:** Mlačne polžke lahko ponudite povsem po ameriško – s kremnim vaniljevim prelivom. Zanj z mešalnikom gladko stepete 100 g kremastega svežega sira, 40 g mehkega masla, 125 g sladkorja v prahu in vaniljev sladkor.

**OPOMBA:** Tole je zelo klasičen recept za nedeljsko decembrsko pecivo, ki si ga privoščimo ob čaju ali kavi popoldne, ko smo ravno zavili še zadnje darilo ali se prezeblji vrnili s krajšega sprehoda. Tudi gostje jih imajo radi – kaj ni tako, da je še topla potica vedno najboljšega okusa? Ti cimetovi polžki so lahko celo povsem spodobna zamenjava za božično orehovo potico. In kar je pika na i pri vsem skupaj: vedno uspejo, ni težav, da bi se nam prijeli na pekač kakor potica, njihova priprava nam ne vzame celega dneva ... skratka, brez posebnih težav in z nič praznične živčnosti.



**Kava z vročo čokolado**

Ko si privoščimo svojih pet minut ...  
Za dva. Priprava: 5 minut.

- 2 dl mleka
- 100 g temne čokolade
- vrečka vaniljevega sladkorja ali žlička vaniljevega ekstrakta
- 2 skodelici prave kave
- po želji sladka smetana za okras

- 1** V kozico nalijemo mleko, ga sladkamo z vaniljevim sladkorjem in počasi segrevamo skoraj do vretja.
- 2** Medtem skuhamo kavo in jo nalijemo v skodelici.
- 3** Ko je mleko že dobro segreto, odstavimo in dodamo koščke čokolade. Mešamo, da se čokolada povsem raztopi.
- 4** V skodelici s kavo pravično nalijemo vročo čokolado. Po želji okrasimo s stepeno smetano.

**OPOMBA:** Za posladek cele družine seveda skuhamo dvojno količino vroče čokolade. S kavo je za mamo in ata, brez kave za otroke. Boljša ko je čokolada, boljša (in prehransko bogatejša) je slaščica.

**RAZLIČICA:** Svetujem, da vročo čokolado začinite z nastrganim suhim ingverjem, ščepcem cimeta, odrasli jo lahko odišavite še z rumom ali likerjem ... Takrat postane vse skupaj zelo decembrsko, praznično, dišeče in res vredno pregrehe.



Z Mojimi znamkami do 19 % popusta  
na en nakup v novem letu!



**GORENJK**

Več na [www.mercator.si](http://www.mercator.si)

Čokolada Gorenjka ima na Slovenskem bogato in dolgotrajno tradicijo. Njena zgodba sega v davno leto 1921, ko je bilo v Lescah ustanovljeno družinsko podjetje za proizvodnjo čokolade. Pionirji čokolade na slovenskem trgu so čokoladne izdelke že od začetka izdelovali po lastni recepturi. Danes je Gorenjka moderna in edina prava slovenska tovarna čokolade, sinonim za izdelke polne vrhunskih sestavin in izbranih okusov. Naj košček zlahtne čokolade razveseli tudi vas!



**Mercator**  
moj najboljši sosed





# 5 minut, idej

Zato, ker bo treba otroke tudi zaposliti med prazniki: tu je nekaj pomoči in idej.

FOTOGRAFIJE SHUTTERSTOCK

**Zgoraj:** Kdo bi si mislil, kako lep, dišeč in učinkovit okrasek nastane, če nasušimo nekaj narezanih pomaranč in jih s pisanimi vrvicami obesimo na palčko. Ta je tisti okrasek, ki bo najbrž preživel praznike in nas razveseljeval do pomladi ali še dlje.

**Zgoraj desno:** Smrekica iz kivija in granatnega jabolka. Bodimo odkriti: ta sicer lepi sadež je še najbolj uporaben kot dekoracija, v kombinaciji s kivijem pa nastane vitaminska bomba.

**Desno:** Saj je vse jasno, ne? Pujski naj ne manjkajo v prazničnih dneh, kajti simbolizirajo srečo in veselost ob novih časih, ki prihajajo. Rinimo naprej, kot pujski rije s svojim rilcem.







**Zgoraj:** Nimate več dni časa, da bi se ukvarjali z medenjako hišico? Kako da se nismo prej spomnili teh piškotov in dejstva, da so že sami od sebe prav uporabni stavbni deli.  
**Pa še veseli zajtrk:** Kdo ne bi v dan odšel nasmejan, če bi ga zjutraj na krožniku pozdravil tak Rudolf?

# Izjemna ponudba daril!

**Palični mešalnik**  
Electrolux ESTM3400

**30,90€**

za PK kartico zvestobe

**25,90€**

za PK plačilno kartico  
**+50 točk**

Redna cena  
~~49,90 €~~



do **-48%**



**Darilni set**  
Nivea Roses & Care

**4,49€**

za PK kartico zvestobe

**3,20€**

za PK plačilno kartico  
**+30 točk**

Redna cena  
~~6,49 €~~

do **-50%**



**-50%**

**Salamoreznica**  
Lesena

**34,90€**

za PK kartico zvestobe  
**+80 točk**

Redna cena ~~69,90 €~~

do **-33%**



**Parni vlak**  
Lego Duplo 10874

**48,90€**

za PK kartico zvestobe

**42,90€**

za PK plačilno kartico  
**+80 točk**

Redna cena  
~~64,99 €~~

Samo v  
zimskem  
katalogu  
Petrol klub

[www.eshop.si](http://www.eshop.si)



Zato, ker se je včasih treba prav na hitro znajti in kaj dati na mizo: trije sladki, trije slani.

Če imamo enolončnico, imamo najbrž lahko tudi enopekačnike. Mafini so fantastičen odgovor na to, da se ponavadi decembra obiski kar vrstijo in se je treba prav na hitro izkazati kot gostitelj. Za izhodišče smo vzeli pekač s šestimi luknjami, naše so bile premera 8 cm. V enem pladnju lahko napečete tri vrste slanih, sladkih pa naj bo raje po šest, kajti ti bolj zanimajo tudi otroke. Izmislili smo si nekoliko drugačne recepte, da vključujejo tudi zimsko vzdušje in sestavine, ki zadišijo po praznikih.

RECEPTI MIRJAM GRILC  
FOTOGRAFIJA LEON VIDIC

## 1 Lešnikovi s šipkom in cimetom

Vegansko in božansko. Za šest kosov.

- 120 g mletih lešnikov
- 35 g mletih mandljev
- 100 g pirine moke
- 20 g zgoščevalca iz amarantove moke
- vrečka pecilnega praška (vinskega kamna)
- noževa konica soli
- žlička cimeta
- 3 žlice šipkove marmelade
- 50 ml olja mareličnih pešk
- 90 g javorjevega sirupa
- 150 ml radenske

- 1 Pripravimo pekač za mafine in ga obložimo s papirnati posodicami. Pečico vključimo na 190 stopinj.
- 2 Lešnike in mandlje zmeljemo.
- 3 V skledi pomešamo suhe sestavine.
- 4 Dodamo šipkovo marmelado, javorjev sirup, olje in dobro ročno premešamo.
- 5 Čisto na koncu prilijemo radensko in premešamo, počakamo nekaj minut, premešamo še enkrat in napolnimo posodice.
- 6 Pečemo 25 do 30 minut.
- 7 V kozico nalijemo 50 ml vode, dodamo 7 žličk rjavega kristalnega sladkorja in skuhamo sirup. Odstavimo in vmešamo 2 žlički lešnikovega olja.
- 8 Delno ohlajene mafine s čopičem namažemo s pripravljenim sirupom in potresemo z mandljevo moko oziroma okrasimo po želji.





## 2 Čokoladni s smrekovimi iglicami

Zelo sezonsko, zelo praznično.  
Za šest kosov.

- 125 g masla sobne temperature
- 100 g sladkorja
- po 10 g suhih smrekovih iglic in kakava
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 150 g mehke pirine moke
- 50 ml mandljevega mleka
- 3 jajca
- 100 g čokoladnih solzic

- 1 Pečico vključimo na 180 stopinj, pekač za mafine obložimo s papirnatimi posodicami ali narezanim peki papirjem.
- 2 Maslo, sladkor in jajca penasto vmešamo.
- 3 Smrekove iglice zmeljemo, da dobimo skoraj prah, in jih stresemo v jajčno zmes.
- 4 Dodamo vse druge sestavine in premešamo. Napolnimo posodice in pečemo 25 minut.
- 5 Ohlajene mafine ponudimo ob žlici smetane, okrašene s smrekovo vejico.

## 3 Makovi z jabolki

Zimska radost. Za šest kosov.

- 55 g mletega moka
- 100 g mletih mandljev
- 100 g mehke pirine moke
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- cimet
- 100 ml olja nevtralnega okusa
- žlička ruma
- 70 g rjavega sladkorja (po okusu lahko več)
- 75 ml radenske
- 2 jajci
- 3–4 manjša jabolka

- 1 Pečico vključimo na 190 stopinj, v pekač razporedimo papirnatih posodice ali narezan peki papir.
- 2 V skledo pretresemo moko, dodamo mak, mlete mandlje, cimet, sladkor in pecilni prašek in dobro premešamo. Dodamo olje, jajca in rum ter spet premešamo.
- 3 Olupimo jabolka in jih naribamo kar v testo, prilijemo radensko in premešamo.
- 4 Napolnimo posodice in pečemo 30 minut.
- 5 Ohlajene mafine okrasimo s suhimi jabolčnimi krhlji.



# Karantinski



## 4 Jajčni

Preprosteje sploh ne gre.  
Za dva kosa.

- 2 jajci
- 40 g moke
- čili, sol po okusu
- 25 g sira ementalerja
- 20 g domače šunke

- 1 Pečico vključimo na 190 stopinj in pripravimo pekač.
- 2 Jajca razžvrkljamo, sir narežemo na koščke, prav tako šunko. Vse sestavine pomešamo med seboj in napolnimo vdolbine v pekaču.
- 3 Pečemo 20 do 25 minut.



## 5 Jogurtovi

To je bilo resnično presenečenje!  
Za dva kosa.

- 2 rezini toasta
- 150 g gostega jogurta
- 50 g naribanega sira
- poper, mleta rdeča paprika
- sol, žlica nasekljane čebule
- maslo, kapre v olju

- 1 Pečico vključimo na 200 stopinj in pripravimo pekač. Vdolbine obložimo s peki papirjem.
- 2 Čebulico prepražimo na maslu, da se lepo obarva.
- 3 Toast narahlo popečemo, vendar mora ostati mehak, nato ga natrgamo na manjše kose.
- 4 Sir naribamo in stresemo k jogurtu, dodamo sol, poper, rdečo papriko in premešamo.
- 5 Natrgan toast razporedimo po vdolbinah tako, da oblikujemo posodico z robom, nato jo z žlico napolnimo s pripravljenim sirnim nadevom, po vrhu damo nekaj kaper (morajo biti iz olja).
- 6 Pečemo 25 minut.

## 6 Špagetni

Odlična sočna, lahka  
in okusna predjed

- 200 g špagetov
- 2–3 jajca (če imate radi več jajc, vzemite 3)
- 110 g kuhane koruze
- 2 manjši ali 1 velika paprika (rdeča, zelena)
- 150 ml kisle smetane
- 55 g parmezana, oljčno olje, sol

- 1 Pečico vključimo na 200 stopinj, pripravimo pekač za mafine in vdolbine obložimo s papirnatimi posodicami ali narezanim peki papirjem.
- 2 Špagete kuhamo le tri četrt časa, ki je naveden na embalaži.
- 3 Papriko, šunko in parmezan narežemo na koščke, koruzo operemo in odcedimo.
- 4 V skledi pomešamo vse sestavine, začинimo in kar obilno napolnimo posodice. Pokapamo z oljčnim oljem.
- 5 Pečemo 25 minut, mafine pustimo še 2 do 3 minute v pekaču, nato papir odstranimo in ponudimo.

# RADI IMAMO TOAST

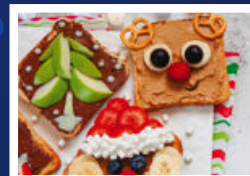
... IN PRAZNIKE



Spoznajte družino odličnih toastov Tvojih 5 minut. Prednost nove linije toastov Tvojih 5 minut je v načinu skrbne priprave brez dodanih aditivov in z dodanim kislim testom za daljšo svežino. Narejeni le iz najboljših sestavin ter z misljo, da vam olajšajo vsakodnevno pripravo družinskih malic in prigrizkov. Rezine toasta Tvojih 5 minut vas očarajo s polnim okusom, sočnim ugrizom in številnimi možnostmi priprave. Še kako priročni so tudi za prihajajoče praznične dni, ko nam primanjkuje časa, a želimo svoje goste vseeno razvajati z izvirnimi slavnostnimi delicijami.

Mi mu nismo dodali  
ničesar, zato da mu  
lahko vi dodate  
karkoli želite!

### BOŽIČKOVE REZINE



Presenetite svoje najmlajše, podrežite jih z božičkovimi toast rezinami. Potrebujete sadje, čokoladni namaz in kanček igrivosti.

### PRAZNIČNA OMLETA V TOASTU




Z modelčki za peko izrežite sredico toasta, ga položite na ogreto ponev in v izrez vijlajte jajčno omeleto. Počakajte, da se rahlo zapeče, nato rezino popecite še na drugi strani.

TVOJH 5 MINUT®

Don Don d.o.o., Gasilska cesta 2, 1290 Grosuplje, Slovenija

www.tvojih5minut.si





BESEDILO BEBA SPLICHAL  
FOTOGRAFIJE HANA SPLICHAL

# Najlepše stvari so v parih

Zato, ker je dober zajtrk začetek lepega dne. Tudi božičnega.

**P**raznični dnevi ne poznajo budilke, pižama pa je do poldneva uradno oblačilo. Sanjsko poležavanje v postelji, pred kaminom in na velikem kavču bo še lepše z razkošnim zajtrkom, ki lahko postane zgodnje kosilo. Predlagava, naj bodo jedi za razvajanje veganske, zdrave in okusne. Je to mogoče združiti?

Med prazniki bo dovolj priložnosti, da preizkusite francosko solato na domačih toastih, slane žepke presenečenja in sladko-kisla pomako, kreativno ponev ter palačinke z jabolčnim nadevom in chai late.

Najlepše stvari so v parih, zato ima vsak recept svojo najboljšo polovico. Francoska solata hrepeni po kosu belega kruha, najbolj zabavna stvar pri njej pa je sekljanje zelenjave. Čudovito je, kadar se ne ukvarjaš z ničimer drugim kot z enakomernimi kockicami zelenjave. Kuhinja naj bo med prazniki prostor za meditacijo z nostalgijo po preprostih stvareh.

Včasih je prijetno vstati pred drugimi in pripraviti zajtrk za zaspance, ki počasi

kapljajo k mizi. Tudi če boste zajtrk pripravljali skupaj, bo iz pečice prišlo presenečenje, skrito v slanih žepkih. Sladko-kisla pomaka bo začinila še tako megleno in hladno jutro in predstavlja njihov sanjski par.

Pražena zelenjava se za praznike ujame z elegantnim črnim rižem. To je praznična jed za lačne, ki nastane kar v ponvi. Uporabimo katero koli zelenjavo, ki jo imamo v hladilniku, zaželeno pa je, da je sezonska, zimska, izrazitega okusa, da se bo ujela s podlago iz črnega riža. Ponev bo tako vedno drugačna, zanimiva in nekaj posebnega. Črni riž je izjemno bogat, hranljiv in zdravilen, poln antioksidantov, dobrodošel za zajtrk po prekratkih nočeh.

Palačinke bodo še bolj slastne ob domačem začimbem čaju z mandljevimi mlekom. Ne bojte se: palačinke po tem receptu vedno uspejo, čeprav so brez jajc in mleka. Rahle in tanke, polnjene z jabolčnim nadevom so kot ustvarjene za dolg, brezskrben zajtrk.



**Kreativna ponev**

Pravzaprav elegantna praznična jed.

- brstični ohrovt, cvet brokolija, por, 2 korenčka, pol kolerabice, manjši sladki krompir, nekaj listov kitajskega zelja, pol gomolja zelene
- 100 g črnega riža, 3 žlice olja, žlička gorčice
- 100 ml smetane iz indijskih oreščkov (ali druge rastlinske smetane)
- sol in poper po okusu, rezine limone

- 1 Zelenjavo, razen zelene, narežemo na malo večje koščke in skuhamo v slani vodi. Naj ostane čvrsta, pozneje jo bomo še pražili. Odcedimo in prihranimo tekočino. Izberemo lepše koščke, približno polovico od vse zelenjave, drugo zmeljemo. Riž skuhamo v vodi, v kateri se je kuhala zelenjava, če je treba, dolijemo vodo. Poskusimo ujeti pravo količino. Ko je riž kuhan in je vsrkal vso tekočino, vmešamo zelenjavni pire in pustimo na ugasnjem štedilniku.
- 2 Pripravimo preliv: zeleno olupimo in fino naribamo ter pokuhamo v smetani v gosto omako. Smetano sami zmešamo v blenderju iz indijskih oreščkov in vode. Preliv začинimo z gorčico, soljo in poprom.
- 3 V ponvi prepražimo narezano zelje, da porjavi in se zmehča. Dodamo kuhano zelenjavo in še malo popražimo. Zelenjavo pobereemo iz ponve in vmešamo riž, da se navzame vonja praženega. Ideja tega recepta je, da ohranimo vse okuse. Riž lepo poravnamo, obložimo s praženo zelenjavo in pokapamo s prelivom. Ponudimo takoj. Okus vsak sam dopolni z limonovim sokom.

**Francoska solata na domačem toastu**

... in meditacija ob sekljanju zelenjave.

- 2 krompirja, 2 korenčka, 100 g vložnega graha
- 100 g kislih kumaric
- 100 g dimljenega tofuja
- kozarček veganske majoneze
- žlička gorčice
- sveže mlet poper, sol

- 1 Krompir in korenček olupimo ter narežemo na enako velike kockice. Ločeno ju skuhamo v slani vodi, odcedimo in ohladimo. Rdeč krompir ostane bolj čvrst, pri belem pazimo, da se ne razkuha.
- 2 Grah stresemo na cedilo. Drobnorežemo kisle kumarice. Kockice naj bodo manjše kot pri korenčku in krompirju. Narežemo še dimljeni tofu.
- 3 Ohlajen korenček in krompir stresemo v skledo, dodamo grah, narezane kumarice in tofu. Pol lončka majoneze razmešamo z žličko gorčice in previdno vmešamo v skledo. Preostanek majoneze dodajamo po želji. Če je treba, razredčimo z žličko kisa od kumaric in dosolimo. Na koncu čez vse radodarno nameljemo poper.
- 4 Francoska solata je boljša, ko malo počiva v hladilniku.
- 5 Rezine belega kruha popečemo na ponvi za palačinke z malo maščobe. Robovi naj se obarvajo. Tople, dišeče rezine ponudimo s hladno francosko solato.







## Slani žepki presenečenja in sladko-kisla pomaka

Sladko-kislo in presenetljivo, kot je včasih življenje.

### ● testo

- 250 g bele moke
- 50 ml stopljene in ohlajene kokosove maščobe
- 50 ml oljčnega olja
- 1/2 žličke soli
- 2 žlički jabolčnega kisa
- 5 žlic hladne vode

### ● nadev

- 100 g zelene leče
- 4 šalotke
- 2 žlici oljčnega olja
- 200 g šampinjonov
- strok česna
- sveže mlet poper
- pol žličke suhega šetraja

### ● pomaka

- košček svežega ingverja
- strok česna
- pol suhega čilija (ali četrť žličke čilijevih kosmičev)
- 120 ml vode
- 60 ml jabolčnega kisa
- sol, 2 žlici sladkorja, žlička škroba
- za barvo lahko dodamo žličko paradižnikove mezge

- 1 V malo vode brez soli kuhamo zeleno lečo približno pol ure. Odcedimo.
- 2 Moko solimo, premešamo, nato damo najprej kokosovo maščobo in oljčno olje ter pregnetemo s prsti, da nastanejo grobe drobtine. Nadaljujemo z vodo in kisom in res na hitro ugnemo testo. Če je treba, po žličkah dodajamo mrzlo vodo. Takoj razvaljamo med dvema listoma peki papirja. Zgornji list odmaknemo in testo narežemo na devet pravokotnikov.
- 3 Za nadev na olju prepražimo nasekljane šalotke, dodamo narezane gobe, sprajžimo, dodamo česen in šetraj. Solimo, popramo, primešamo kuhano lečo.
- 4 Žlico nadeva damo na pravokotnik, zapognemo, z vilicami zapremo robove. Zlagamo na peki papir, žepke zarezemo z nožem, da naredimo prostor sopari, in jih 15 minut pečemo v pečici, ogreti na 200 stopinj.
- 5 Ponudimo s sladko-kislo pomako.
- 6 Pomaka: hiter in preprost recept za zanimivo, precej pikantno pomako, ki se ujame z različnimi ocvrtimi prigrizki. Vse sestavine razen škroba damo v kozico in pri zmerni temperaturi kuhamo pet minut. Škrob razmešamo z malo vode, zlijemo k pomaki, pokuhamo in ohladimo. Ponudimo v mini lončkih.





## Palačinke z jabolčnim nadevom

Za osem palačink, ki vedno uspejo.

### ● testo

- 240 ml mandljevega mleka, žlica mletih lanenih semen
- 2 žlici sladkorja, ščepec soli, 250 g moke
- 240 ml mineralne vode, 2 žlici oljčnega olja

### ● nadev

- 6 jabolk, 2 žlici kokosove maščobe, 2 žlici temnega sladkorja
- žlička cimeta

### ● dodatno

- kokosova maščoba, sladkor v prahu

- 1 Mandljevo mleko in lanena semena zmešamo v mešalniku, nato dodamo še druge sestavine, da nastane mehurčasto testo brez grudic. Stati mora vsaj pol ure, da se semena lepo napnejo.
- 2 Medtem pripravimo nadev. Jabolka olupimo, razdelimo na četrtine in izrežemo sredino s peškami. Četrtine narežemo na tanjše rezine. Popečemo jih na kokosovi maščobi, posipamo s sladkorjem in cimetom ter pražimo, da se zmechajo. Pazimo, ker so nekatere sorte takoj mehke. Ne želimo, da nastane pire, v karamelni omaki naj ostanejo koščki jabolk.
- 3 Pečemo palačinke in jih sproti mažemo s toplim nadevom, zlagamo v trikotnike in radodarno posipamo s sladkornim prahom. Ponudimo takoj. Lepa kombinacija je sladek, začinjen chai.
- 4 Chai late: začinjen čaj lahko pripravimo sami. Za uro ali dve namočimo mandlje, jih olupimo, zmeljemo v blenderju in precedimo. V mleko zakuhamo začimbe, osladimo z datljevim sirupom (novoletna želja – čim manj belega sladkorja). Uporabimo dišeče začimbe v prahu: ingver, cimet in kardamom.

**EVROSAD**

# NOVO!

## EVELINA.

### POLJUB NARAVE.

**evelina**<sup>®</sup>  
*Surprisingly apple!*

evelina-apple.com



# Jabolko na dan ...



Jablane, polne sočnih sadežev, spremljajo jesenski čas. Letos je bila narava še posebej radodarna in sadovnjaki so bili polni jabolk, sadežev, ki so že od nekdaj pomembni za slovensko sadjarstvo. Jabolko ni le odganjalec zdravnika, ampak tudi sestavina številnih jedi.

Levji delež slovenskih sadovnjakov ima zasajene jablane – takšnih nasadov je več kot 60 odstotkov –, zaradi česar so jabolka sadje, ki ga pri nas pridelamo več, kot ga lahko porabimo. »Ne le na Slovenskem, tudi svetovno gledano so jabolka eno najpogostejše gojenih sadežev. Jabolko ima poseben status tudi zaradi obsega pridelave in ponudbe skozi vse leto,« pravijo v Evrosadu. Ker ima sadje pomembno vlogo v zdravi in uravnoteženi prehrani, je vloga jabolk pomembna tudi za naše zdravje in dobro počutje. »Vsi, ki jabolka obožujemo, se strinjamo, da je užitek zagristi v sočno, zrelo jabolko,« še dodaja v Evrosadu.

## Različne sorte

Poznamo več kot 7500 kultivarjev jabolk in številne različne sorte jablan. Zato je izbor najljubšega jabolka zelo osebna stvar. Sadjarji pravijo, da je zato zelo težko določiti njihovo kakovost. Ta se začne že pri določanju barve, trdote, vsebnosti sladkorjev in kislin ter konča pri aromi, ki je prav posebna in težko merljiva. »Človekova

### Ali ste vedeli ...

- da so jabolka bogat vir flavonoidov, ki pomagajo pri preprečevanju bolezni srca in ožilja?
- da je jabolko bogato s kalijem, ki pomaga pri nižanju krvnega tlaka?
- da jabolka vsebujejo pektin, ki pripomore k urejanju prebavnega sistema, zniževanju ravni slabega holesterola, uravnavanju krvnega tlaka ipd.?

čutila so pri tem neprecenljiva, saj vse to določijo skoraj hkrati: s pogledom na plod nas po barvi in obliki pritegne, z ugrizom takoj določimo trdoto in hrustljivost ploda ter v ustih začutimo tudi skladnost okusa in arom. Vse to, kar znanost komaj zmore, naredi vsak od nas skoraj v hipu – seveda ne objektivno, temveč zelo subjektivno. Tako ločimo sorte med seboj in izberemo tiste, ki so nam najljubše, najboljše,« pravijo v Evrosadu.

## Jabolko za zdravje

Jabolka so odlični vir prehran-

skih vlaknin, ki blagodejno vplivajo na telo. Eno srednje veliko pokrije okoli 15 odstotkov dnevni potreb po vlakninah. Ker jabolka vsebujejo veliko vode, nas odžejajo, naravni sladkor v njih pa nam daje energijo. Pester seznam koristnih učinkov uživanja jabolk je nastal na podlagi vitaminov, mineralov, hranil in organskih snovi, ki jih ti sočni sadeži vsebujejo. Dejstvo je, da ljudje na splošno uživamo premalo sadja in zelenjave ter še tako majhna sprememba v prehrani je lahko bistvenega pomena za naše zdravje.

## Slovenska jabolka in kulinarika

Kadar izberemo sadje, pridelano v Sloveniji, ne pomagamo le sebi z vidika zdrave prehrane, ampak tudi pri ohranjanju slovenskega kmetijstva, kulturne kmetijske krajine, poseljenosti podeželja. Najbolj je seveda zaželeno, da jabolka uživamo sveža, v nepredelani obliki. Če je le možno, jih uživamo neolupljena, saj kožica vsebuje največ koristnih snovi. Lahko jih sušimo, narezane na krahlje, lahko naredimo tudi jabolčni čips. A bodimo pozorni: v 100 g suhih jabolk je kar 55

## Sočna evelina

»Jabolko, ki vas bo presenetilo,« so o klubski sorti jabolk evelina zapisali njeni lastniki. Drži, ne samo zaradi njenega skoraj popolnega videza, ampak tudi zaradi presenetljivega okusa. »Evelina ima kar čvrsto povrhnjico, ki pa ob tem, da nam ponudi veliko vlaknin, zagotovo prispeva tudi k celovitemu okusu. Fino zrnato rumenkasto in raztopno meso ima prevladujoč sladek okus, ki pa ga blaga kislina lepo dopolni in tako zaokroži v pravo zadovoljstvo ob zaužitju. Hrustljivo in sočno, a nikoli pretrdo – jabolko, ki prepriča zelo številne kupce,« opišejo evelino sadjarji iz Evrosada, ki imajo licenco za vzgojo te sorte na Slovenskem.

Obsežna raziskava, ki jo je opravila oxfordska univerza, je pokazala, da bi lahko pri velikem odstotku ljudi z uživanjem enega jabolka na dan preprečili pojav srčne kapi. So namreč bogat vir flavonoidov, ki pomagajo pri preprečevanju bolezni srca in ožilja. Uživanje jabolk pomaga pri izboljšanju odpornosti telesa, pomembno vlogo pa igra tudi pri preprečevanju številnih obolenj. Jabolka in jabolčni sok vežejo in odstranjujejo toksine iz človeškega organizma.

odstotkov priporočene dnevne vrednosti sladkorja. Jabolka lahko tudi pripravimo v čežani, naredimo iz njih jabolčni sok ali kis.

Kot pravi zgodba o Adamu in Evi, je jabolko povezano s spoznanjem dobrega in zla. V Zahodni Evropi pa velja jabolko za drevo življenja. Torej naredimo nekaj za svoje zdravje in dobro počutje, držimo se nasveta svojih mam in babic, pojemo vsak dan vsaj eno jabolko – še bolje bi bilo, če bi pojedli dve.

**Eno jabolko na dan odžene zdravnika stran!**









BESEDILO KARINA CUNDER REŠČIČ, FOTOGRAFIJE PETER IRMAN

# DOSTOPNA PRAZNIČNA VEČERJA

Zato, da ni vedno vse v denarju. Čisto navadni kosi mesa in najobičajnejše ribe. Za vas razmišljata mojstra.

Kako da vam tole ni pod častjo?« je prišlo iz mene, še preden sem Igorju Jagodicu rekla dober dan. Začuden me je pogledal: »Ali ni normalno, da spoštujemo vse sestavine? Saj tudi jaz doma ne kuham takih stvari kot v restavraciji. Izhajam iz preprostih živil in receptov, ki ne zahtevajo obširnih predpriprav.«

Tole je bila naša zamisel: vzeti tri čisto vsakdanje kose mesa, pa v nadaljevanju tri morske sestavine, in kakega dobrega kuharja nagovoriti, naj nam pokaže, kaj vse se da z znanjem in dobro voljo, tudi kadar je pred nami nekaj, kar si, ampak čisto zares, lahko privoščijo vsak. Lahko je delati glamurozne reči, če jih posipamo s kaviarjem in zlatimi lističi. Kaj pa, če je izziv kranjska klobasa, svinjska zarebrnica, navadno kurje bedro? Tokrat smo šli naravnost na »veliko zverko«, na chefa leta 2018 po izboru vodnika Gault Millau, Igorja Jagodica, ki vodi kuhinjo v restavraciji Strelec na Ljubljanskem gradu. Nagrado je dobil tudi zaradi svoje človeške normalnosti, prijaznosti, vljudnosti in garaštva. Itak: ne samo da je naredil jedi s klobaso, bedrom in zarebrnico, navrgel je še goveji osso buco. In to takega, da smo ga komaj stlačili na krožnik.

Medtem ko je prinašal jedi in smo fotografa Petra Irmana lovili, ko je za boljši kot plezal po pohištvu in oknih, se je ozračje sprostilo in je prišlo na dan še nekaj utrinkov iz življenja odličnega šefa kuhinje. »Si upam povedati? Zame je ocvrto kurje bedro ena najboljših jedi. Če mi doma uspe ženo in otroke prepričati, je to zame praznik in eno najboljših mogočih nedeljskih kosil. Ocvrtega doma ne jemo kaj dosti, ampak – včasih moram pa tudi jaz zmagati (smeh).«

V Strelcu beder nimajo ravno pogosto, Igor je začel mrščiti čelo, da se je spomnil krožnika, za katerega so ga spekli na oglju. No, pred tem so ga v sous-vidu kuhali več ur na 62 stopinjah, da je ostalo sočno, in potem po koži dobro ožgali. Vam pa Igor Jagodic predlaga to kombinacijo: polnjena in pečena bedra, vse lahko opravite v isti pečici, čeprav gre za dve različni zgodbi. In, da, na koncu se poigrajte z dodatki za lepoto, pogledjte, kako žari navadna rdeča pesa, ki jo je nalistal za zraven.

Kaj pa kranjska, ki je v bistvu končan izdelek? Igor meni, da takih stvari večinoma nima smisla predelovati naprej, zato jih samo pravilno pripravimo: v primeru kranjske počasi zavremo in pustimo 10 minut v topli vodi. Klasika s hrenom in gorčico je najboljša, je prepričan. »Se pa marsikaj da, kot na primer raviol. To ni več tisti okus, ki ga pričakujemo v povezavi s kranjsko klobaso, ni pa to slaba jed,« meni in lahko potrdimo, kajti to smo pokusili. Zraven pa smo se čudili, koliko se mu je dalo ukvarjati s kislim zeljem kot prilogo: ampak to je pač orodje dobrih kuharjev, poglobljajo se v vsak gradnik krožnika posebej.

Govedina. Kateri kos bi izbral, če bi doma kuhal silvestrsko večerjo? »Kakega boljšega ... Ne, ne, počakajte: v bistvu so mi kosi, kot je na primer rep, pa lička, prav fantastični, ampak bodimo realni: dela zahtevajo ogromno. Če imamo znanje, kako to pripraviti, no, pa voljo, je rezultat odličen,« je dopolnjeval samega sebe. »Če bi pripravljal večerjo in se ne bi hotel obsoditi na ves dan v kuhinji, bi vzel dober kos govejega hrpta

ali pljučno. Malo dražje, ampak tu pa skoraj ne moremo zgrešiti. No, razen če bi vse skupaj prepekli.«

»Ko ravno rečete prepekli: kako speči svinjske zarebrnice? Te ponavadi radi predelamo v žaganje.« »No, malo je že res, da sta svinjina in perutnina bolj občutljivi vrsti mesa in se izogibamo surovosti. Po pravilih moramo doseči temperaturo v sredini 72 stopinj, kolikor pa gre čez to, bo pustilo. Bi pa samo še enkrat rekel, za tiste, ki bodo pripravljali te recepte doma: ne pecite predolgo. Govedina bo tako ali tako po uri in pol v pečici mehka, bedro naj tudi ostane sočno!«

Igor Jagodic nam je tako predstavil štiri običajne kose na način, ki je vreden praznične mize in chefa leta. Uporabil je tri tehnike: kuhanje, pečenje in dušenje. Vzel standardni recept za osso bucco in nas učil, kako se igrati z unikatnimi prilogami in omakami. Predvsem pa: dajte si nekaj dela tudi z estetiko postavitve na koncu.

Nadaljujemo z ribami: pri njih bomo temu seznamu dodali še čvrtje, predvsem pa nekuhanje!

**IZBRANI OKUSI SLOVENSKEGA MESA**

mesar **anton** iz Kamnika

www.anton.si

100% SLOVENSKO POREKLO  
IZ LASTNE REJE





## Kranjska klobasa, kislo zelje in šampinjoni

Za osem raviolov

### ● rezančno testo

- 200 g ostre moke
- 2 jajci, ščep soli, oljčno olje

### ● nadev

- 200 g kranjske klobase
- 50 g čebule, poper, timijan
- žlička polnozrnatih gorčice

### ● omaka z zelnico

- 40 + 40 g masla, 0,7 dl sladke smetane
- po 70 g šalotke in kranjske klobase
- 0,50 dl suhega belega vina
- 2 dl zelnice, 1 dl piščančje juhe
- lovorov list in brinova jagoda
- žlička škroba, sol, poper

### ● kislo zelje

- 200 g kislega zelja, 100 g šampinjonov
- 1,5 dl smetane, sol, poper, 50 g masla

### ● pire iz šampinjonov

- žlica olja, 40 g nasekljane šalotke ali čebule
- 0,2 dl sladkega vina
- 200 g šampinjonov, 1 dl vode
- 50 g masla, sol, limonov sok po potrebi

40 OKUSI DECEMBRA

**1** Rezančno testo: iz vseh sestavin umesimo testo (če je pretrdo, dodamo kakšno kapljico vode), premažemo z oljem (ali zavijemo v folijo za živila) in postavimo v hladilnik vsaj za eno uro.

**2** Nadev: kranjsko klobaso skuhamo (kakšno žlico vode od kuhanja prihranimo) in ohladimo, grobo nasekljamo in jo na čebuli prepražimo, začínimo s poprom in timijanom (po potrebi tudi s soljo) in dodamo žličko zrnate gorčice (ne preveč) ter nekaj kapljic vode od kuhanja, da nadev ni suh.

**3** Testo razvaljamo čim tanjše, razrežemo v kvadratke, približno 8 x 8 cm, in nadevamo s kranjsko klobaso.

**4** Robove nežno premažemo z vodo ali rumenjacom in oblikujemo testenine. Pazimo, da dobro zatesnimo.

**5** Skuhamo v slani vreli vodi, predvidoma se kuhajo 2 do 3 minute.

**6** Omaka: šalotko posteklenimo na maslu, zalijemo z belim vinom in kuhamo, da tekočina izpari za tretjino. Dodamo piščančjo osnovo in zelnico. Kuhamo še 10 minut, nato dodamo narezano kranjsko klobaso, lovorov list in brinovo jagodo, zavremo, pokrijemo

in pustimo stati 10 minut. Precedimo, dodamo smetano, 40 g masla in zavremo, povežemo s škrobom (naredimo podmet iz škroba in žlice vode) in začínimo do konca, zmešamo s paličnim mešalnikom (da maslo lepo emulgira).

**7** Kislo zelje: zelje po potrebi operemo in kuhamo 15 minut, nato ga odcedimo in zmešamo s smetano. Šampinjone narežemo na kocke in jih na maslu posteklenimo, prilijemo smetano, nato na počasnem ognju kuhamo, da se zelo zgosti – med stalnim mešanjem pazimo, da se ne zažge, in začínimo. Zmešamo s kuhanim zeljem.

**8** Pire iz šampinjonov: na olju posteklenimo šalotko, dodamo vino, šampinjone in nekaj masla, podušimo do mehkega. Prilijemo vodo in jo skoraj popolnoma pokuhamo, nato pretresemo v blender (ali pa zmešamo s paličnim mešalnikom) in piriramo pri največji hitrosti, vmes dodajamo preostalo maslo in na koncu začínimo.

**9** Serviranje: na krožnik damo žlico zelja, testenino (ali dve), žlico pireja iz šampinjonov in omako. Ponudimo kot predjed.



## Dvakrat pišče iz pečice z ričoto

### ● bedri iz škroniclja

- 2 piščančji bedri, 100 g pečene slanine
- strok česna, rdeča čebula, 2 koromača
- oljčno olje, 300 ml belega vina
- 2 rezini limone, sol, poper, svež pehtran, timijan, rožmarin

### ● nadevani bedri

- 2 piščančji bedri, 50 g slanine, 2 šalotki, 50 ml sladke smetane
- 150 g dan starega kruha, 2 jajci, zelišča, sol, poper

### ● ričota

- 170 g ješprenjčka, 40 g nasekljane šalotke
- 1,25 dl suhega belega vina, oljčno olje, sol, poper
- 1,5 l jušne osnove (mesna, zelenjavna)
- po 40 g mlade špinače in ribanega parmezana
- 2 vejci timijana
- sesekljan drobnjak in koprc

### ● za serviranje

- na soli pečena rdeča pesa, maslo, sol, poper, vložena rdeča pesa, zelišča

**1** Škrnicelj: vzamemo dve bedri in ločimo krači od spodnjega dela, ju začinimo, popečemo na vročem olju, na katerem potem popečemo še zelenjavo. Dodamo česen, limono, zelišča, olje in vino, ki smo ga prej reducirali na 100 ml.

**2** Vse skupaj preložimo v vrečko za pečenje oziroma na peki papir, ki ga prepognemo in res dobro stisnemo robove, da tekočina ne uhaja.

**3** V pečici, ogreti na 180 stopinj, pečemo 25 do 30 minut.

**4** Nadevani bedri: šalotko posteklenimo na maščobi, dodamo na kocke narezano slanino, smetano in zavremo, prelijemo po kruhu, narezanem na kocke, premešamo in pustimo, da se ohladi, nato pa dodamo jajci in začimbe. Nato bedroma odstranimo kosti, raztegnemo meso po deski, začinimo ter nadevamo s pripravljenim nadevom. Zvijemo v rulado in povežemo z vrvico, opečemo na vročem olju in damo v pečico, ogreto na 180 stopinj, za 25 do 30 minut.

**5** Ješprenj v ponvi na suho prepražimo in vmes ves čas mešamo, nato v ponvi segrejemo olje in na njem prepražimo šalotko. Dodamo praženi ješprenj, zalijemo z vinom in počakamo, da povsem povre.

**6** Zalijemo z zajemalko jušne osnove in kuhamo podobno kot ričoto: sproti dolivamo in ves čas mešamo. Če je tekočine premalo (jed mora biti gostljata), lahko dolijemo še malo vode. Kuhamo 20 do 30 minut (odvisno od ješprenja – pazimo, da se ne razkuha).

**7** Tik pred koncem primešamo nerazrezana zelišča, špinačo in parmezan. Jed mora biti gostljata.

**8** Bedra postrežemo skupaj z zelenjavo, ki se je pekla v vrečki, in ričoto.

**NAMIG:** Igor je jed izpopolnil z rdečo peso: celo pečemo na grobi soli v pečici do mehkega, še toplo olupimo, narežemo, začinimo in pogrejemo na maslu – lahko pa jo preprosto skuhamo v vodi.







### Svinjski kotlet s šampinjoni in jabolkom

- 4 debelejši svinjski kotleti, oljčno olje
- **omaka**
- 10 g masla, žlica sladkorja
- 12 šalotk, 2 stroka česna
- kislo zeleno jabolko
- 200 g šampinjonov
- žajbelj, timijan
- po 0,3 l jabolčnega soka in piščančje osnove ali juhe
- 50 ml sladke smetane
- sol, poper

**1** Kotlete solimo in popramo in jih na oljčnem olju v ponvi na hitro opečemo z vseh strani, nato vzamemo iz posode.

**2** Na isti maščobi (razen če je zažgana), z dodanim maslom, opečemo celo olupljeno

šalotko, dodamo česen v stroku, zalijemo z juho in jabolčnim sokom, dodamo sladkor, timijan in žajbelj in kuhamo do mehkega (šalotka mora še vedno ohraniti obliko); pri tekočini pazimo, da nam sladkor ne začne rjaveti (karamelizirati), lahko se zgosti, do gostote sirupa, po potrebi dodamo kakšno žlico vode.

**3** Nato dodamo na četrtine narezane šampinjone in na kocke narezano jabolko, pokuhamo, dodamo še sladko smetano. Zavremo, pustimo nekaj minut vreti, da se omaka malenkost zgosti, začnimo.

**NAMIG:** Postrežemo s krompirjevim pirejem. Mi smo krompirjevemu pireju dodali nekaj žlic pireja iz bele čebule: olupljeno in narezano belo čebulo počasi dušimo skupaj s timijanom, soljo, poprom in nekaj žlicami belega vina, nato pretlačimo.



## Osso buco v rdečem vinu z gremolata in kruhovim kipnikom

- pribl. 2 kg govejega bočnika s kostjo (rezanega na osso buco)
- sol, poper, 400 g jušne zelenjave
- strok česna, sok 1 pomaranče
- 8 sardelnih filejev
- timijan, lovor, cel poper, olje (oljčno)
- steklenica suhega rdečega vina
- 500 ml jušne osnove ali goveje juhe
- **gremolata**
- bio pomaranča – lupinica in sok
- 50 ml oljčnega olja, 4 stroki česna
- lupinica bio limone
- po šopek peteršilja in drobnjaka
- pest črnih oljk, sol, poper
- **kruhov kipnik**
- 2 dl smetane, 40 g masla, sol, beli poper
- po 2 žlici sesekljane šalotke in pečene slanine
- 2 rumenjaka, žlica sesekljane peteršilja
- 20 dag en dan starega toasta
- 3 beljaki, maslo za modele

**1** Meso solimo in popramo in ga v ognjevarni posodi dobro opečemo, vzamemo iz posode in na isti maščobi opečemo na večje kose narezano zelenjavo (korenje, zelena, por, čebula).

**2** Meso položimo nazaj na zelenjavo, zalijemo z vinom, dodamo pomarančni sok, zavremo, dodamo še zelišča in sardelne fileje, pokrijemo in postavimo v pečico, ogreto na 150 stopinj, za 1,5 do 2,5 ure (odvisno od debeline mesa, vmes preverimo, meso mora biti mehko).

**3** Gremolata: zelišča, oljke in česen dobro nasekljamo, dodamo sok in lupinico pomaranče in limone, oljčno olje in začinimo.

**4** Kipnik: smetano vlijemo v posodo in primešamo na maslu popraženo šalotko, na kocke narezano slanino, peteršilj in rumenjaki. Prelijemo po narezanem kruhu, solimo in popramo ter pustimo, da se tekočina nekoliko vpije (približno 20 minut).

**5** Beljake stepemo v trd sneg in ga narahlo primešamo masi. Napolnimo pomaščen ali s peki papirjem obložen model tipa srnin hrbet in pečemo 25 do 30 minut (odvisno od velikosti modela, preverimo z leseno palčko, preden vzamemo iz pečice) pri 175 do 180 stopinjah. Uporabimo vodno kopel: v pekač z robom vlijemo vročo ali toplo vodo, vanjo postavimo model s kruhovim kipnikom, voda naj sega do polovice modela. Pozor: ko jemlje model iz pečice, moramo biti zelo previdni, da se ne polijemo s kropom iz pekača.

**6** Serviramo: govedino postrežemo skupaj z omako in zelenjavo, v kateri se je meso dušilo, na vrh pa damo žlico gremolate. Zraven ponudimo kruhov kipnik.







BESEDILO KARINA CUNDER REŠČIČ  
FOTOGRAFIJE ROK JURMAN, PORTRET VORANC VOGEL

# Caprina trojka: škamp, sardela, brancin

Zato, ker imamo med letom najraje sardele. Res ne bomo obrnili hrbta med prazniki, mar ne. Dostopna riba à la Marja Černe.

Kakor mi s celine radi naredimo, smo za naš projekt, posvečen dostopnim slavnostnim jedem, po zamisli za ribe leteli na Obalo, kjer naš je v Capri v Kopru pričakovala Marja Černe. Od tam smo odšli z rešenim izzivom: kako pripraviti sardele, škampe in brancine, da bodo nekaj posebnega, nekaj, kar nas ne bo spominjalo na vsakdanje obroke, ampak na to, da je december mesec, ko si s hrano dajemo še zlasti veliko opravka. Odšli pa smo tudi z zgodbo o tem, kako pod znamenitim robom, ki ga plezalci poznajo po skalah, vsi mi drugi pa po viaduktu, nastaja nekaj čudovitega. Še ena napoved tega, da se v Capri nekaj spreminja, je stala le nekaj metrov od nas, medtem ko smo se pogovarjali: pol ure po našem odhodu so prvič zagnali veliko peč za pice. Ta lokal se vrača v bolj bistrojsko shemo. Priljubljen pa najbrž zato ne bo nič manj. Nekaj zaradi svojega položaja v samem srcu Kopra, nekaj pa zaradi notranjosti: redkokje je najti prostor, kjer je toliko svetlobe. V Capri jo dajejo ogromna okna, baročni lestenci, lampijoni pod stropom, zdaj, v prazničnem času, pa še obilje lučk.

Ampak, najprej k hrani: Marja zna res dobro pripravljati vse ribje jedi, vendar s preskrbo, čeprav jim morje skoraj zaliva gležnje, v obalnih mestih niso dosti na boljšem kot na celini. Ulov je pogosto namenjen naprej, proti Ljubljani, ali pa na borzo v Trstu, pravi. So pa Primorci vseeno na drugačen način povezani s to vrsto hrane; nekaj je v sproščeno domačem občutku, kako govorijo o ribi. Tudi Marja: »Natanko tako sem se lotila teh receptov, kot ste predlagali: sestavine so domače in dostopne, priprava pa ne zahteva posebnih kuharskih veščin. Vseeno pa smo pri vsaki dodali nekaj prazničnega, malce manj vsakdanjega.«

## Škamp

Pri škampih, pravi, njo najbolj privlačijo možnosti, vsi številni načini, na katere se jih da uživati, pa se kljub temu zadovoljimo z buzaro, žarom, škampi na pašti ali celo ocvrtimi v drobtinah. To je čudovito, sladkasto in rdečkasto meso, zlasti pri jadranskih, ki pravzaprav ne potrebuje dosti, vendar Marja opomni, da je treba škampe za tak karpačo, kot vam ga predlaga v pokušino, v ribarnici en dan prej rezervirati in povedati, da jih boste jedli surove. Ko boste jed pripravljali: vse dodatke razporedite ob robu krožnika, da si bo jedec lahko sam odmeril, koliko česa na nežnem mesu sploh potrebuje. Agrumi, kaki, granatno jabolko, to je samo zato, da je krožnik »tu in zdaj«, kar pa meso zares potrebuje, je samo nekaj dobrega popra in solnega cveta, da malo zahrusta pod zobmi.

## Sardelica

Marji je sicer najljubša sardela in ta recept, ki ga ponuja, je za Capro značilen: tudi zato, ker vključuje mladi kozji sir (koza je seveda capra), se zasmehi. Te zvitke, ki jih predlaga kot toplo predjed, je zelo dobro delati z res kakovostnimi domačimi drobtinami, da bodo hrustljave, hkrati pa ne trde. »Sardela nikoli ni bila riba bogatašev, pa čeprav spada med najbolj zdrave, in zato mi je ljuba,« pravi lepa šefinja kuhinje in svojo naklonjenost skromni ribici dokaže s tem, koliko dela je pripravljena vložiti vanjo: prav mojstrsko obvladovanje najbolj skromnih sestavin je za kuharja največja zmaga in izziv hkrati. S to predjedjo se ne boste osramotili in sardela je riba, ki jo je treba absolutno spoštovati; če bi Marjo kdo prisilil, da med temi tremi sestavinami izbere eno, ki jo bo študirala, na njej gradila in jo kuhala vse življenje, bi vzela prav to, prizna.

## Brancin

Še zadnji izziv: kako narediti kaj vznemirljivega s filejem porcijskega bran-

cina, ki je postal tako dostopen, da je skoraj že kot puran. »Prijazna, nevtralna sestavina, ki jo je mogoče umestiti na stotero načinov in je za vsakega: skuša ali sardela imata že bolj specifičen okus,« pravi. Dodatek slovesnosti in vznemirljivosti je Marja v svoj tretji krožnik vnesla z nadevom, ki je skoraj tak, kot bi ga delali za pašto, samo gost in postane vezni člen med dvema filejema, ljubko zvezanima v paketek.

\*\*\*

Medtem je k mizi prisedel še šef restavracije, Aleš Piščanc, morda še bolj znan po sladoledih, Vigo. Skoraj poslavljali smo se že, ko je le padlo vprašanje, ki ga v tem času kar malo rutinsko trosimo naokoli: »Kaj boste pa v novem letu? Kakšne novosti?« Da, zatrdi. Velike. Podjetnika sta kupila hišo, v kateri je nekdanj domovala kar znana gostilna Majda, v Ospu. Tam razvijata novo zgodbo: majhen, ekskluziven hotelček, z le nekaj sobami, z bazenom in tistim občutkom, ki ga dobimo, ko listamo revije s fotografijami podeželskih hiš in dvorcev francoskega juga: da bo od nekod zadišalo po rožmarinu in sivki. Že računalniške predstavitve so prekrasne: goli leseni stropi, veliko kamna in starega lesa, nekaj starega pohištva, predvsem pa občutek, da bo gostu vrata odprl nekdo, ki se ga je res razveselil, ki zna z ljudmi, ki tudi sam rad živi in ima smisel za lepoto. Prav tega občutka, da se je treba ukvarjati z vsakim krožnikom in vsakim gostom, kot da je kralj, se na tem mestu, ob glavni obmorski promenadi, ni dalo več vzdrževati, pripovedujeta. In ko so si priznali, da je tu treba narediti korak nazaj, je padla odločitev, kam bo šel korak naprej.

To so recepti za ribe – in še za marsikaj drugega v življenju. Ko se leto obrača, se radi pogovarjamo o načrtih, snujemo svoje, veselimo se s tistimi, ki jim privoščimo uspeh.





### Škampov carpaccio

Včasih je kaj treba pojesti tudi surovo. Za dva.

- 0,5 kg svežih, večjih neočiščenih škampov
- granatno jabolko
- kaki
- sok pol limone
- ikre, kreša
- ekstra deviško oljčno olje
- solni cvet
- mešanica poprov couvee

- 1** Kaki olupimo in zmeljemo s paličnim mešalnikom. Dodamo nekaj kapljic limonovega soka, da kaša ne oksidira. Po potrebi dodamo sladkor.
- 2** Sveže škampe očistimo. Posebej pazimo, da iz repkov odstranimo črno nitko (črevo).
- 3** Očiščeno meso zarezemo po dolgem in razpremo. Če je predebelo, ga postavimo na desko, pokrijemo s folijo za živila in rahlo potolčemo, dokler ne dosežemo zelene elegantne debeline.
- 4** Tako pripravljene škampe položimo na krožnik, solimo in popramo. Dodamo ikre, na eno stran krožnika kakijevo marmelado in posujemo z nekaj zrn granatnega jabolka.

**NAMIG:** V ribarnici vnaprej napovemo, da bomo potrebovali sveže škampe, ki jih bomo jedli surove.



## Sardele s kremo iz kozjega sira in maskarponeja

Kaj pravite na to toplo predjed?

- 6 sardel brez glav in drobovja
- 100 g mladega kozjega sira
- 50 g maskarponeja
- sol, beli poper
- 2 jajci, moka
- domače drobtine iz sredice kruha

- 1** Najprej pripravimo nadev: kozji sir na drobno naribamo, dodamo maskarpone, začínimo s poprom in soljo ter vse dobro premešamo.
- 2** Sardele očistimo in jih razpremo, tako da odstranimo hrbtenico.
- 3** Iz nadeva pripravimo žličnike, pomagamo si s kavno žličko. Po enega položimo na razprto sardelo in oblikujemo zvitke. Zvijati začnemo na vrhu sardele in nadaljujemo proti repu. Nadev bo zadržal obliko zvitka, spenjati ni treba.
- 4** Zvitke paniramo: povaljamo jih v moki, pomočimo v stepenem jajcu in posujemo z domačimi drobtinami iz sredice kruha.
- 5** Nadevane sardele ocvremo v olju in še tople postrežemo.







**File brancina z jurčki, tartufi in gamberi ter pirejem zelene**

To bo krasna glavna jed.

- 4 fileji svežega brancina
- 100 g škampovih repkov
- 150 g jurčkov (lahko zamrznjenih)
- črni tartuf
- 100 g masla
- 150 ml mleka
- 100 ml sladke smetane
- pol gomolja zelene
- 2 krompirja
- sol, poper

- 1** Na štedilnik pristavimo lonec z vodo, v katerem bomo skuhali na manjše kose narezano gomoljno zeleno in krompir.
- 2** Medtem škampe, jurčke in tartuf na drobno nasekljamo in pražimo na olju. Začinimo s poprom in soljo, dodamo 50 g masla in smetano. Mešamo, dokler se nadev ne zgosti, nato postavimo na hladno.
- 3** Ko čakamo, pripravimo pire iz zelene in krompirja z dodatkom preostalega masla in mleka.
- 4** Filiramo brancina, če nismo že kupili tako pripravljenega.
- 5** Na dva fileja položimo po polovico nadeva in ju prekrijemo s preostalima filejema. Koža ribe naj bo zgoraj in spodaj obrnjena navzven. Da bomo nadevane fileje lahko popekli, jih na sredini zavežemo s kuharsko vrvico.
- 6** Na segreti ponvi, kamor smo kanili čisto malo olja, brancina popečemo na obeh straneh.
- 7** Pripravljene brancine serviramo z dekoracijo iz svežega timijana in nekaj lističi črnega tartufa.

**NAMIG:** Če nimate ponve, na kateri se ribe ne bodo prijele, jo potresite z nekaj grobe soli, preden jih položite nanjo.



# Vse slovenske lestvice leta

Zato, ker se jih nikoli ne naveličamo pregledovati. Kmalu jih bo toliko, da bomo potrebovali lestvico lestvic.

BESEDILO K. C. R.  
FOTOGRAFIJE LEON VIDIC, MATEJA J. POTOČNIK, MARKO FEIST

Prav v začetku tega tedna, 3. decembra, smo dobili še zadnjo letošnjo lestvico, ki razvršča najboljše kuharje na svetu. Imenuje se La Liste in se poteguje za pozornost svetovne gastronomske javnosti zadnja štiri leta, odkar je bila ustanovljena.

In ker ob koncu leta radi delamo obračune, je treba ugotoviti, da so se letos slovenski kuharji začeli vsaj po eden, dva pojavljati na mednarodnih seznamih. Prav množično to še ni, je pa vendarle najbrž znak vsaj dvojega: da se glas o slovenski gastronomiji res širi, po drugi strani pa tudi, da je lestvic vse več. Med seboj so si podobne po tem, da poleg osnovnega nagrajujejo tudi veliko številko podkategorij, hkrati pa različne v tem, kako jih sestavljajo. Vrstni redi so precej nepredvidljivi.

Pri nas najbolj poznamo lestvico World 50 Best Restaurants, kajti ta ima najdaljšo zgodovino in je povezana z uspehom Ane Roš: v okvirih prav tega je postala najboljša šefinja kuhinje na svetu (letos je krono predala Clare Smythe), letos pa se je Hiša Franko uvrstila tudi na 48. mesto te lestvice: prvič imamo nekoga med najboljšo petdeseterico na svetu.

Uporabljajo pa vse te lestvice različne vatlje: po seznamu La Liste najbolj znana slovenska restavracija iz Kobarida sploh ni najvišje uvrščena. To je uspelo mariborskemu Maku z nenavadnim šefom kuhinje Davidom Vračkom. Kako? Kdo

Ane Roš







Tomaž Kavčič



David Vračko

“ Vsaka lestvica ima svoje vatile, vse pa nagrajujejo še množico stranskih kategorij.

bi vedel, čeprav je metodologija opisana. Ta lestvica ne deluje na podlagi ocen kritikov, ampak je agregat tisočev in tisočev knjižnih kulinarčnih vodnikov ter spletnih zapisov in ocen svetovnih restavracij, ki jih, menda, računalniški algoritmi pretvorijo v ustrezne ponderje – in voila, dvojiški sistem pravi, da je najboljša slovenska restavracija Mak, kar precej pod njo Hiša Franko, tik pod to pa ljubljanski JB, novogoriški Dam in Gostilna pri Lojzetu iz Vipave ter Gostišče Grič iz Šentjošta pri Horjulu, vsi z enako agregatno oceno. Na koncu te lestvice še dva naša: Cubo (Ljubljana) in Danilo (Reteče). In kdo je zmagal: največje mogoče število točk je sto in enako, najviš-

je, 99,75, sta dosegli restavraciji Guy Savoy in Eric Ripert (Le Bernardin), prva je iz Pariza, druga iz New Yorka.

Korak nazaj: sredi novembra smo dobili prvi lokaliziran mednarodni kulinarčni vodnik Gault & Millau. Ta ne deluje kot lestvica, ampak podeljuje simbole v obliki kuharskih kap na podlagi ocene. Tudi tu sta pri vrhu dve restavraciji s povsem enakim številom točk: Gostilna pri Lojzetu in Hiša Franko. Davida Vračka to pot najdemo imenovanega kot chefa prihodnosti, Janeza Bratovža pa ta vodnik izpostavlja zaradi prispevka k razvoju sodobne slovenske kulinarike. Kot smo že omenili: Igor Jagodic, ki je danes kahal za vas dostopne mesne slavnostne jedi, je postal chef leta, Meta Repovž iz gostilne Repovž pa je bila deležna posebne omenbe zaradi skrbi in nege slovenske tradicije. Katere gostilne še najdemo med najvišje uvrščenimi? Enako število, to je pol točke manj kot Zemono in Hiša Franko, so dobili Hiša Denk, Ošterija Debeluh, Mak in Strelec.

Še mesec in pol nazaj, začetek oktobra: Tomaž Kavčič se je na lestvici najboljših 300 vrhunskih kuharjev (The Top Chef Awards) po izboru kuharjev, kulinarčnih poznavalcev in sledilcev na družbenih omrežjih zavihtel na visoko 99. mesto. Kako zanimivo: Roševa tu sploh ne kotira, komaj smo jo našli na 264. mestu. Na tej lestvici tristotih je zmagal odlični Španec Joan Roca iz restavracije El Celler de Can Roca.



Zato, ker izbiramo vino za obdarovanje in praznično mizo. Z Miro Šemić razbijamo mite o vinu in beremo vinsko etiketo.

BESEDILO OLGA CVETEK

**D**ecembra največkrat razmišljamo o vinu kot darilu. Ko ne vemo, kaj bi podarili, ali ko smo povabljeni v goste, je vinska steklenica eleganten izhod v sili. Na zaprašeno steklenico, ki je šla skupaj z bonboniero iz rok v roke celotne rodbine in se zdaj valja v naši shrambi, kar pozabimo. Skrbno izbrano vino namreč v sebi skriva čudovito darilo – s kozarcem v roki lahko okušamo svet brez letalske vozovnice. Ko ga izbiramo z mislijo na obdarovanca, njegov okus in njegovo najljubšo hrano, mu pokažemo, kako dobro ga poznamo in koliko nam pomeni. Če obdarujemo nekoga, ki ga ne poznamo, se prej vsaj toliko pozanimajmo, da ne bomo tiščali steklenice pod nos abstinentu ali nekomu, ki vinu ni naklonjen. Z darili namreč ustvarjamo tudi nove odnose in ena največjih vinskih avtoritet pri nas Mira Šemić, ki je v življenju podarila in tudi dobila toliko steklenic, da bi z njimi napolnila ogromno vinsko klet, svojo pa je založila s premišljenimi nakupi, lahko o tem veliko pove.

V iskrivem pogovoru z vrhunsko sommelierko, ki se je rodila z vinsko paleto v ustih in neverjetnim darom za spajanje hrane in vina, smo poskušali zgolj orisati nekaj priporočil za izbiro vina. A pogovor smo končali z mislijo, da je edino pravilo to, da ni pravil. Če sommelierska stroka k jagenjčku priporoča merlot, vi pa obožujete chardonnay, si ga brez slabe vesti nalijte. Pijte to, kar vam je všeč, poudarja Šemićeva. Sama bo za praznike nazdravljala z brut natur ali extra brut penečim se vinom.

Tako kot pri vsakem obdarovanju je vse odvisno od tega, koliko smo pripravljene odšteti za steklenico. Ugodna cena za vrhunsko kakovost ni misija nemogoče, pravi poznavalka. Če bi radi z izbiro darila naredili vtis, ni treba kupiti najdražje steklenice ali resnega arhivskega vina. Če obdarovanec prisega na »nabildane« rdeče primorske primerke, mu ne poklonimo lahkega štajerskega pubeca. Gospodična, ki rada šteje mehurčke v kozarcu, bo šampanjec ali penino sprejela z obema rokama, medtem ko se bo podarjena steklenica mirnega vina prašila na polici.

# Darilo v steklenici







## Deset mitov o vinu, ki ne držijo

- ★ Starejše ko je, boljše je.
- ★ Rdeče vino se idealno ujame samo z rdečim mesom, belo z ribo.
- ★ Rdeče vino je idealno s sirom.
- ★ Steklenica z navojnim zamaškom vsebuje slabše vino kot tista s plutovinastim.
- ★ Z žličko v steklenici po odprtju ohranjamo svežino in mehurčke v penečem se vinu.
- ★ Peneče se vino pijemo samo ob posebnih priložnostih.
- ★ S penečim se vinom ne trkamo.
- ★ Žveplo povzroča mačka.
- ★ Sladka vina pijejo samo nepoznavalci.
- ★ Samo drago vino je dobro vino.

### Etiketa je prvi stik s kupcem

Ko se lotimo izbiranja, nas vinar nagovarja z obliko steklenice in etiketo na sprednji in/ali zadnji strani. Etiketa je veliko več kot nosilec informacij, ki so namenjene pivcu. Je vinarjev ponos in marketinško orodje, saj je prvi stik z neodločenim kupcem. Kaj vse mora vsebovati, je predpisano. Tako na njej najdemo podatek o proizvajalcu, vrsti vina, sorti, iz katere je narejeno, letnik, alkoholno stopnjo ... »So pa tudi odstopenja, značilen primer sta bordojska in burgundska etiketa, na katerih sploh ne piše, iz katerega grozdja je narejeno vino, temveč je zapisano le, od kod prihaja. Čim manjše je to opisano območje, tem višje kakovosti je vino; začne se z vinsko deželo, nato občino, vasjo, najbolj cenjeno pa je tisto, ki ima na etiketi samo ime kleti ali vinograda,« razlaga Šemičeva.

**Bordeaux:** Na etiketi je poudarek na vinskih kletah oziroma châteauih. Izpisana so zvoneča imena châteauev po nomenklaturi, ki so jo sestavili v času Napoleona III. leta 1855. Na najboljših sploh niso zapisane sorte, iz katerih je vino. Znano sortno mešanico, značilno za Bordeaux, sestavljajo cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc in manjša količina petit verdot. Nekaj

najbolj znanih kleti: Château Lafite, Latour, Margaux, Lynch-Bages, Petrus, Cheval Blanc, Mouton Rothschild, Angelus ...

**Burgundija:** Primarna je lega vinograda. Vina z najboljših leg so označena kot grand cru, visokokakovostna s premier cru. Glavni sorti sta chardonnay in modri pinot, manj priznani sta aligote in gamay. Najbolj znane kleti so Domaine de la Romanée-Conti, Domaine Leroy, Domaine Dujac, Domaine Armand Rousseau, Domaine Leflaive ...

Na etiketah novega sveta (Avstralija, Južna Amerika, Nova Zelandija) so vedno navedeni sorta grozdja ali mešanica več sort, območje, s katerega je grozdje, in vsi preostali podatki (letnica, alkohol, količinska mera ...).

### Šampanjci in peneča se vina

Šampanjci so le tista vina, ki so pridelana v francoski pokrajini Šampanji, vsa druga so peneča se vina. Nastajajo z metodo sekundarne fermentacije oziroma vrenja.

**Klasična ali šampanjska metoda:** drugo vrenje poteka v steklenicah (tako so narejeni vsi šampanjci).

**Charmat ali tankovska metoda:** drugo vrenje poteka v velikih tankih iz nerjavnega jekla.







**NV:** oznaka non-vintage pomeni, da je osnovno vino iz različnih letnikov.

**V, millesime ali zapisana letnica:** vino je iz ene same trgatve.

**Blanc de blancs:** vino je narejeno zgolj iz belih sort, v Šampanji iz chardonnayja.

**Blanc de noirs:** osnovno vino je narejeno iz rdečega grozdja, v Šampanji iz pinot noira ali pinot meuniera ali iz mešanice obeh.

**Rose:** vino je narejeno s kratkotrajno maceracijo (ko je grozdni sok v stiku s kožicami rdečega grozdja) in zato dobi roza barvo. Odtenek je odvisen od sorte grozdja ter debeline kožice in barvil, ki so v njej. Nekoč so rose v Šampanji delali z mešanjem belega in rdečega vina, in čeprav je še vedno dovoljeno, tega ne počne nobena dobra vinska hiša.

**Rdeča penina:** po vsem svetu jo delajo iz različnih vrst grozdja, v Šampanji pa je prepovedana.

**Stopnja nepovretega sladkorja:** brut natur od 0 do 2 g/l nepovretega sladkorja, extra brut od 0 do 6 g/l, brut manj kot 12 g/l, extra sec: od 12 do 17 g/l, sec ali dry od 17 do 32 g/l, demi-sec (polsladko) od 33 do 50 g/l in doux ali sladko več kot 50 g/l.

## Zapeljivi mehurčki

*December je čas prijetnih druženj, iskrivih zabav in okusne hrane. Seveda pa ne sme manjkati kakovostna penina, ki bo odličen uvod v okusno pojedino in s katero boste nazdravili novemu letu. Dobro penino imejte vedno na zalogi, če vam zmanjka drugih idej, bo namreč tudi krasno darilo za najbližje. Nas so navdušile penine Vinske kleti Zlati grič, ki nastajajo po klasični metodi in bodo odlična silvestrska spremljiva.*

### **Konjiška penina Rosé**

Osnova je grozdje modre frankinje, okus penine je saden, svež in rahlo mineralen. Odlikuje jo nežno iskrenje mehurčkov. S poudarjeno svežino in sadnostjo je zelo primerna za aperitiv, poleti pa kot odlična osvežitev.

### **Konjiška penina Bela**

V sortni sestavi konjiških vinogradov belemu pinotu namenjajo veliko pozornosti in je zato odlična osnova za belo penino. Zlato rumena barva nakazuje, da je penina z daljšim ležanjem na kvasovkah lepo dozorela. Okus je kljub temu svež in saden.



Oglasno sporočilo

### **Konjiška penina Vintage (non dosage)**

Osnova za to letniško penino je grozdje sorte chardonnay z izbrane lege. Na kvasovkah leži kar 36 mesecev, ob degozaciji pa ji ne dodajajo odpremnega likerja (non dosage). V ustih deluje najprej živahno in mladostno, toda kmalu se umiri in pokaže izvrstno skladnost med uglajenimi kislinami in bogatim telesom, skratka polnost, ki jo nazadnje nadgradi še prijetno dolg pookus.

Minister za zdravje opozarja: Čezmerno pitje alkohola škoduje zdravju!

[www.zlati-gric.si](http://www.zlati-gric.si)



# SPAJANJE HRANE IN VINA

Če šele radovedno vstopamo v vinski svet, se bomo prej ali slej srečali s teorijo o spajanju hrane in vina, ki jo nekateri poznavalci jemljejo hudo resno

BESEDILO OLGA CVETEK

**K**ot da gre za razprave o imaginarni matematiki. Če smo z vinom že spletili ljubezensko zgodbo in v njej neizmerno uživamo, pa so nam pravila o spajanju s hrano zgolj v pomoč, da bomo v kombinacijah še bolj uživali. Na prvem mestu je naš okus oziroma kaj radi pijemo.

»Ko iščemo vinskega spremljevalca k hrani, je zelo pomembna težkost hrane in vina. Gre za skupek arom in okusov, ki jih imamo na krožniku in v kozarcu. Peneča se vina in bela sveža vina so lažja, macerirana bela vina in rdeča, polnega telesa z veliko barvil in taninov, pa so težja,« razlaga Mira Šemić. Zato k ribi praviloma izberemo lahkotnejša vina, k temnemu mesu pa rdeča polnega telesa. A če bomo v pečici spekli mastno in bolj aromatično ribo, kot je romb, to pravilo ne velja več, saj zraven lahko postrežemo oranžno vino ali lahki modri pinot. Zelo je pomemben način priprave hrane, tudi priloge in omake velikokrat narekujejo izbiro vina. Poglejmo še nekaj kombinacij.

**Goveji tatarski biftek:** macerirano belo vino (nearomatično vino višje stopnje svežine, polnega telesa in okusov jesenskega zrelega rumenega sadja), rose močnejšega telesa, lahkotnejše rdeče vino, ki nima preveč taninov, ampak poudarjeno svežino, denimo, barbera, sangiovese, modri pinot ...

**Surova riba:** peneče se vino, sveže vino s poudarjeno svežino ter veliko arom citrusov in svežega rumenega sadja, od malvazije, rebule do belega in sivega pinota ...

**Telečja ali svinjska pečenka:** polno belo vino srednje aromatične, srednje svežine, denimo chardonnay, sivi pinot, od rdečih pa sveža, brez naglašanih taninov, na primer merlot, modri pinot, modra frankinja ...

**Jagenjček:** ima dve veliki ljubezni, merlot in cabernet sauvignon, da sta le polnega okusa, zorjena in nepremičnih taninov.

**Pečen piščanec, puran:** belo vino ali mlajše rdeče vino prijetne svežine.

**Raca:** idealen partner je modri pinot.

**Temna govedina, divjačina:** velika rdeča vina močnega telesa, poudarjeni tanini, na primer syrah, cabernet sauvignon, pinotage, plavac mali.

**Azijska aromatična hrana:** belo aromatično vino, kot so suhi traminec, muškati ali renski rizling.

**Pečeni odojek:** čeprav običajno zraven pijemo rdeče vino, je belo poudarjeno svežino boljše izbira, saj bo najboljše opralo usta maščobe.

**Trdo kuhana jajca:** tekstura pokrije brbončice, tako da se izgubi okus vina. Zato jajca speremo z belim ali rdečim vinom z višjo stopnjo kisline.

**Česen:** sveži je pravi sovražnik vina, medtem ko toplotno obdelan ne dela težav.

**Čokolada:** zanimivo, da se z vinom ne marata preveč, saj čokolada prekrije usta z oblogo. Ujame se s sladkim rdečim vinom z več alkohola, zraven lahko postrežemo portovec, šeri, marsalo. Idealen je tudi dober konjak.

**Kremne maslene ali sirne omake:** lažji chardonnay, ki je bil kratek čas v lesenem sodu.

**Paradižnikova omaka:** lažje rdeče vino višje svežine, brez izrazitih taninov, na primer barbera in modri pinot, ali pa sauvignon, saj se njegova kislina ujame s kislino omake.

**Omaka z rožmarinom in timijanom:** cabernet sauvignon.

**Hren:** idealna kombinacija je viognier.

**Vasabi in omake z limono:** aromatične sorte z višjo kislino, kot sta sauvignon ali rizling.

**Oljke, omake z oljkami:** izrazito poudarjena slanost zaradi oliv se tepe s tanini v rdečem ali oranžnem vinu. Rešitev je suhi šeri.











# PET ZIMSKIH NAPITKOV

Zato, ker se v tem prazničnem mesecu še posebno radi podružimo ob skodelici ali kozarcu vroče in začinjene pijače.

BESEDILO MATEJA DELAKORDA  
FOTOGRAFIJE SONJA RAVBAR







# ZA VESELI DECEMBER

**N**ovembra smo vas v uredništvu pobarali po vaših skrivnostih za opojne zimske priboljške.

Zdaj vemo, da zares obožujete vročo čokolado in kuhano vino. V kavarni in koktajl baru Playa, kjer radi crkljajo obiskovalce BTC Cityja, se v zimskih dneh potrudijo, da nas pogrejejo in poživijo med božičnim nakupovanjem ali delovnimi obveznostmi, zato na njihovem meniju ne manjka vročih napitkov.

Če imamo srečo, nam jih postreže kar nadobudni barman Blaž Žgank. Prav on nam je zaupal nekaj idej in priporočil, da nas to zimo res ne bo zeblo. Pozabite na zaledenele okončine!

## Irska kava

Če ste kdaj potovali po Irski, ste verjetno doživeli pravo različico v nekoliko

večjem kozarcu, iz katerega je dišalo po omamni mešanici kave in viskija, ki tako pogrejeta, da ti zagorijo ušesa in nos, v prstih na rokah in nogah pa kar utripa od prekrvljenosti. No, takšno opojno različico v Playi zmeša tudi Blaž, ki poudarja, da moramo obvezno uporabiti pravi irski viski, če želimo dober rezultat, prav tako rjavega sladkorja ne zamenjajte z navadnim, saj doda malce karamelne arome. Preden napolnimo kozarec, smetano rahlo stepemo (Blaž priporoča stepanje od 20 do 30 sekund) in skuhamo svežo kavo. V kozarec ipsilon najprej vsujemo sladkor in natočimo viski, pomešamo in prelijemo z vročo kavo. Ko prilivamo smetano, si pomagamo z žličko: obrnemo jo tako, da je ukrivljeni del zgoraj, čezenj pa počasi nalije-

mo smetano. Zakaj tako? Smetana se ne bo pomešala s kavo in lahko boste občudovali napitek v plasteh, pove Blaž.

## Grog

Nekoč razkužilni koktajl mornarjev, zdaj obvezna pijača po smuki. Blaž priporoča takšen postopek: najprej skuhamo planinski čaj, v kozarec natočimo centiliter viljamovke, centiliter pelinkovca in centiliter domačega ruma, zalijemo s čajem, po želji pa lahko postrežemo z rezino limone ali pomaranče. Ljudje sicer komplicirajo z raznoraznimi grenčicami in dodatki, prizna Blaž, to pa je originalen recept, ki mu je vredno zaupati. Tudi tega v Playi postrežejo v ipsilon kozarcu, saj si na njem zelo prikladno pogrejemo dlani.

*Odprta Kuhinja*

**MALI TRIKI IZ DOMAČE KUHINJE**

Več o natečaju preberite na [odprtakuhinja.si/namigi](http://odprtakuhinja.si/namigi)

Pokrovitelj nagradnega natečaja je:

**FOOD  
BLUZ** BTC CITY  
*Božji del dneva*





“ Na našem portalu [odprtakuhinja.si](http://odprtakuhinja.si) vas bo v videoobliki prihodnji teden čakal še en trendovski napitek, ki mu v Playi rečejo kar vroči jabolčni zavitek.

### Hit letošnjega leta: vroči gin

In ne kuhan, opozori Blaž, kajti gina ne smemo kuhati, saj ne bomo imeli nič več od njega. Postopek priprave je zato podoben kot pri grogu: najprej skuhamo planinski ali kamilični čaj, nato v kozarec nalijemo tri do štiri centilitre izbranega gina, prelijemo s čajem, dodamo cimet in klinčke, nato pa le še uživamo.

### Vroča čokolada jaffa

V Playi uporabljajo predpripravljeno gostinsko vročo čokolado, ki jo nato nadgradijo na različne načine, mi pa lahko izbiramo med različnimi okusi. Najbolj decembrsko obarvana se nam je zaradi pomarančnega poudarka zdela jaffa, saj bo kuhinja med pripravo še kako dišala po tem omamnem citrusu. Blaž priporoča, da imamo vedno pripravljenih nekaj suhih rezin pomaranče, prav tako poskrbimo, da bo v hladilniku pomarančna marmelada, v omari pa piškoti. Začnimo torej mešati napitek: maslene piškote zmeljemo, nato sku-

hamo vročo čokolado, marmelado pa pogrejemo, da nastane sirup. Čokolado natočimo do polovice skodelice, dodamo pomarančno marmelado in piškote, nato spet prelijemo s čokolado, posujemo s piškoti in okrasimo s suho pomarančno rezino. Preden se potopimo v to dišečo zimsko pravljico, napitek dobro premešamo, še opomni Blaž.

### Kuhano vino

V Playi uporabljajo namizno vino, mi pa bi priporočili, da posežete tudi po kakšnem kakovostnem z geografskim poreklom. Lahko ga mešamo z vodo, a pazimo, da je bo manj kot vina, opozarja Blaž. Dodamo klinčke, cimet, janež in sladkor, kopičenje drugih dodatkov sam odsvetuje. Kar pa je najpomembnejše, vina ne smemo prevreti! Če si še niste nabavili kuhinjskega termometra, si ga boste mogoče tokrat, kajti vina ne smemo segreti čez 70 stopinj, saj bo alkohol izhlapel. Še dekor: z limono okrasimo belo kuhano vino, s pomarančo pa rdeče.

### Nagrade

V tem letnem času je še posebno prijetno, če nam v naročje pade kako darilce, in tole se lahko vzame tako: vaše namige za izboljševanje kuharskega znanja naših bralcev skupaj z BTC Cityjem vedno tudi nagradimo. Za vroče pijače bo bon v vrednosti 40 evrov, ki ga poklanja omenjeni partner, dobila Mateja Jecl. Katja Jensterle in Janez Lipec pa bosta prejela vsak svoj paketek praktičnih reči, ki pridejo prav v kuhinji. Podarja jih Odprta kuhinja.



BESEDILO K. C. R.

# Po tem dišijo prazniki

Zato, ker je to čas cimeta,  
klinčkov, zvezdastega janeža,  
kardamoma in vanilje.





Zvezdasti janež



Cimet

**CIMET.** Ljudje so to opojno začimbo od nekdanj ljubili, dokaz najdemo celo v piramidah. V grobnici kraljice Hačepsut so odkrili hieroglifski zapis o tem, da je pošiljala ladje daleč do današnje Somalije, od koder so ji vozili cimet, kadilo in miro. Ta besedna zveza spomni tudi na Sveto pismo: tedaj je bil cimet menda celo bolj dragocen kot zlato. Rimski cesar Neron je menda, tako polverjetni zgodovinski viri, v napadu besa ubil svojo ženo, potem pa so na njenem grobu eno leto zažigali cimet, tako žal mu je bilo. Uporabe v kuhinji najbrž ni treba posebej predstavljati: mletega najdemo v večini slaščic, ki nam najbolj prija v tem letnem času, simpatično pa se nam zdi tudi, kako ga uporabljajo v Mehiki: s palčko cimeta mešajo vročo čokolado. Mehiko omenjamo tudi zato, da pokažemo, kako je ta začimba zdaj doma po vsem planetu – pa čeprav izvira iz Burme in s Šrilanke, zdaj bohotno uspeva tudi na Karibih in v Južni Ameriki. Če bi poskusili kaj novega ob letošnjih praznikih, razmislite o cimetoem sirupu: 115 g sladkorja v prahu, dva zvezdasta janeža, palčko cimeta in 150 ml vode damo v ponev in med mešanjem kuhamo toliko časa, da se sladkor popolnoma raztopi; na koncu naj sirup dve minuti vre brez mešanja. Ugasnemo ogenj, vmešamo dve žlici pomarančnega soka – in sirup je gotov.

**ZVEZDASTI JANEŽ.** Ta se pri nas najbolj uporablja prav v času praznikov, hkrati pa je to ena najpomembnejših začimb kulinaričnega prostora Indokine. Največ ga v sodobnem času najdemo v Vietnamu, tudi na jugu Kitajske. Zvezdasti janež ni seme, ampak plod manjšega drevesa; njegovo življenje se začne z lepim rumenkastim cvetom, ki mnoge spominja na narcise, nadaljuje pa z zvezdastim plodom, ki jih pobirajo nezrele. Okus je tak, kot namiguje ime:

zelo spomina na naš običajni janež, aromatičnost pa ima vgrajeno: celo lubje drevesa diši, zato so ga na Daljnem vzhodu pogosto žgali kot pri nas kadilo. Tudi sicer je v njem nekaj slovesnega, morda že zato, ker je drevo tako trdoživo: sto let je sposobno roditi. Če vas zanima kak nov recept, je treba namigniti, da je to ena pomembnih sestavin za jajca iz čaja: šest jajčkov kuhamo približno dvajset minut na ne prehudem ognju in v vodi naj se tudi ohladijo. Potem jim stremo lupino, kar precej na drobno, in jih damo v kozico mrzle vode z nekaj žlicami sojine omake, žlico soli, zvezdastim janežem in nekaj žlicami črnega čaja. No, zdaj se kuhanje šele začne: računajte na uro in pol do dve in jajca naj se potem v tej vodi še ohladijo. Ampak to je majhen trud za estetsko vznemirjenje, ki nas bo obšlo naslednji dan, ko bomo jajčka olupili in razkrivali nežno barvno mrežo.

**KARDAMOM.** Tudi pri tej čudoviti začimbi se je treba vrniti k starim ljudstvom, kajti menda je ta sorodnica ingverja rasla že v babilonskih vrtovih, stari Egipčani pa so drobne stroke žvečili, da so jim osladili slab zadah, pa še zobe so si na ta nenavadni način očistili za tisti čas dovolj spodobno očistili. Še večji asi so bili Indijci, od tam rastlina prvotno tudi izvira, ki so kardamomu v ajurvedski nomenklaturi namenili mesto odstranjevalca maščobe iz telesa, najdemo pa ga tudi v znamenitem Apiciju, zbirki rimskih delicij, kjer nastopa kot zdravilo za tiste dni, ko smo se prejšnji večer grdo preobjedli. Skratka, kot nalašč za ta čas – kot da se že po naravi ne obdamo z nekaj naravne tolsče za gretje, obilno dodajamo tudi z dobro hrano in pijačo. Kateri recept naj vam predlagamo, da preverite kulinarične kakovosti kardamoma? Kar kulfi, kot poklon kardamomovi domovini. Potrebu-

jemo dva litra čim bolj mastnega mleka, 12 stročkov kardamoma, 175 g sladkorja v prahu, nekaj malega blanširanih mandljev in še nekaj popečenih, v lističih, za dekoracijo. Takole se pripravi: mleko s kardamomom damo v posodo, v kateri se mleko ne zažge, to bo taka z debelim dnom. Kuhamo, dokler tretjina tekočine ne izpari, odstavimo, precedimo, da se znebimo kardamoma, ter vmešamo mandlje in sladkor, ki se mora v mleku stopiti. Od tod naprej pa se ravnamo kot pri sladoledu: damo v plastično posodo in v zamrzovalnik ter vsake toliko premešamo. Ko se začne resno trditi, zmes razporedimo v šest jogurtovih lončkov in do konca zamrzemo. Lahko oblikujemo tudi kot lučke in v lončke dodamo palčke. Postrežemo z nekaj popečenimi mandljevimi lističi.

**NAGELJNOVE ŽBICE.** V uredništvu smo se tu takoj zapletli v lingvistično debato in ugotovili, da so žbice majhni žeblički, s katerimi so včasih obijali čevlje. In res: spominjajo na starinske žebličke in njihovo ime zares prihaja od francoske besede clou, ki pomeni žebelj. Nageljnovе žbice ali klinčki najbolj rastejo na otokih in so združeni z muškatnim orehom v skupnem reku, da mora ta morje vohati, nageljnova žbica pa ga mora videti. To je sicer neodprt popek rastline iz družine mirtovk, na pogled nekako nič kaj posebnega, ampak ni ostal neopažen. Na otokih, ki jim danes rečemo Dišavni otoki ali Otoki začimb, uradno Maluku v Indoneziji, so s to začimbo povezovali usodo otroka: ob njegovem rojstvu so posadili rastlino, in če je dobro uspevala, so to razumeli kot srečo za otroka. Kakšen recept je tu vredno preskusiti? Karkoli, kar ima kakšno povezavo z jabolki. Ne bo težko, kajti Slovenija je letos utopljena v obilni letini sadja, in ker to zdaj že začenja gniti, so razne čežanice na dnevnem





Kardamom



Nageljnovе žbice



Vanilija

redu. Lahko naredite tudi pomander, to je pomaranča, ki jo čim bolj na gosto napikamo z žbicami, nakar se posuši in dolga leta ostane kot naravna dišava in dekoracija.

**VANILJA.** Ta nam je najljubša, a je hkrati najbolj ogrožena; vsi se spomnimo novic, kako slabe vremenske razmere zradirajo celotno letno preskrbo s temi omamnimi stroki, in s tem povezane govornice, kako se bodo cene nekoč, ko bo vanilje res hudo primanjkovalo, povpele v nebo. Sicer jo je treba od vseh dišav predstavljati najmanj: to so stročki posebne orhideje. Najprej je rasla samo v Mehiki in tam so jo Azteki tudi že zdavnaj, preden smo do nje prišli zahodnjaki, začeli mešati s čokolado: še danes nam gre ta kombinacija dobro v usta. Zakaj se tako dolgo ni razširila drugam? Ker potrebuje posebne opravevalce: kolibrija in eno od divjih čebel, teh pa drugod, kjer je vanilja sicer tudi zacvetela, seveda ni bilo.

Kako bomo kuhali, ko bo vanilja res redka? Najbrž na način ponovne uporabe: stroke bomo malce prepogibali, da se povrhnica rahlo odpre, jih kuhali v mleku, prali, sušili – in spet uporabljali. En strok sicer da okus približno polovici litra mleka. Ko boste imeli čas, pa mogoče pripravite klasično vaniljevo omako: potrebujemo po 1,5 dl mleka in sladke smetane (čim bolj mastno), razčesnjen vaniljev strok, 3 rumenjake, žlico škroba in 25 g sladkorja v prahu. Smetano in mleko zlijemo skupaj v kozico, dodamo strok in segrevamo, ne do vretja, ampak tik pod njim. Odmaknemo z ognja in pustimo ohlajati deset minut. Medtem zmešamo rumenjake, škrob in sladkor ter vlijemo v še vroče mleko s smetano. Z metlico mešamo, da se dobro razmeša, nato vrnemo v kozico in kuhlamo, da se omaka zgosti. Amen.

## Topli večeri z Alpskim mlekom in medom

**Veseli december je tukaj in zakorakali smo v čarobni praznični čas.**

Mesta so zasijala v barvitih lučkah, po ulicah se širi vonj kuhanega vina in vabljive kulinarične ponudbe. Praznični čas je tudi čas, ki zblizuje ljudi, ko običajno namenimo več pozornosti bližnjim, ne le z darilom, ampak tudi z lepimi, prijaznimi besedami. In ko ob večerih posedimo s svojimi dragimi in odložimo vsakdanje skrbi ter obveznosti, gotovo radi pocrkljamo sebe in druge s toplim napitkom, ki v hladnih zimskih dneh pogreje dušo in telo. V letošnjih prazničnih večerih se tako lahko v zavetju toplega doma razvajate s prav posebnim mlekom z medom, ki so ga pripravili v Ljubljanskih mlekarnah.

Ne le da se z njim lahko pogrejete in razveselite domače in prijatelje, mleko z medom je idealno tudi za pomiritev pred spanjem. To so vedele že naše babice, ki so za večerno pomirjanje pred spanjem v skodelico toplega mleka dodale še žlico medu.

V Ljubljanskih mlekarnah so tako obudili stare spomine in pripravili izdelek, ki ga pretresete, natočite in pogrejete in že je pred vami tradicionalni napitek, ki vas bo pomiril in vas hitreje popeljal v zasluženi spanec. To zimo tako lahko namesto čaja ali kuhanega vina popijete sladko medeno novost, ki vas bo prijetno sprostita in pogrela zimske večere, hkrati pa vas bo še nežno zazibala v prijeten san.

Dobrodošli v  
Deželi spanja



www.l-m.si



# Ko nos ne seže višje od mize

BOGI PRETNAR

Zato, ker nas vonjave ljubeznivo vračajo preteklost

Vedno jih imam v predalu z začimbami. Male vrečke sladkorja z vanilinom. Na siv, ubit dan jih včasih vzamem v roko in srkam njihov vonj z zaprtimi očmi. Dišijo na poseben način, ki ga ni mogoče zamenjati z ničimer drugim. Vse, kar je povezano s hrano, je ključ do nostalgije. Do tistih najglobljih spominov, ki jih nosi v sebi naš notranji otrok, kot mu radi rečejo dušeslovci in dušezdravci ... in v nepreštevni knjigah in seansah govorijo, kako naj ga tolažimo, mi sami, zdaj, ko smo že odrasli.

Prazniki kar kličejo po mehki in tolažbi. Čas postanejo, ko se počutimo, kot da nam nos nenadoma spet ne seže višje kot čez rob mize, čas, ko se oči pasejo na dišečih dobrotah, ki naenkrat tako potratno nastajajo, čas, ko so skrbi vsaj za nekaj dni tako nepomembne, da se od osramočenosti skrijejo. Če se imamo vsaj malo radi, kakor nas učijo – naj mi dušezdravci oprostijo, da se danes tolikanj sklicujem nanje, a tudi oni imajo okoli praznikov veliko dela, več kot navadno, pravi vseprisotna medicinska statistika –, ta čas izkoristimo za to, da spet neomejeno packamo z moko in vodo, s čokolado, sladkorjem in jajci, ki med stepanjem škropijo na vse strani.

A komu mar! Med prazniki se poskrrijejo vse tečne omejitve vsakdana.

Segamo s prsti v rozine in mlete orehe z rumom – in tega ne branimo niti otrokom –, učimo moža (ali ženo), kako pravilno razvaljati testo za potico in piškote ... pa nihče ni slabe volje, če na koncu zadeva ne »rata« ravnó po pričakovanjih. Že smo razpeli lučke in noski nad robom mize kažejo s popackanimi prstki k njim, ko izginjajo v megleni zavesi drobcev moke, ki smo jih po nemarnem spustili v zrak. Zraven malo srknemo, damo polizat otrokom kapljo jajčnega likerja, kot so ga nekoč dali nam, sebi, babici in dedku privoščimo pošten kozarček portovca ali vermuta, prigrizujemo zraven nadevane olive z mandlji in se ne jezimo, če jih otroci, ki jih še vedno ne marajo, mečejo pod mizo.

Toplo je in diši. Meni po vanilji in klinčkih, ker s cimetom nismo prijateljevali. Kompoti in zavitki so bili zato oplemeniteni z nageljnovimi žbicami, zadnji žegen pa je bil vaniljev sladkor. Pravkar sem za to razmišljanje prvič pogledala, kaj poleg receptov piše na hrbtni strani tako imenovanega vanilina. Samo to, da je sladkor z dodano vaniljevo aromo. Nekoč je bil vaniljev sladkor Koestlin. Ne vanilin. Pa me je neslo gledat v kuharsko enciklopedijo, kaj je pravzaprav ta

vanilin. Nekateri bolj natančni kaka dva tedna pred praznično peko kar sami naredijo svoj odišavljeni sladkor – v dobro zaprto posodo sladkorja zamešajo nekaj zrn iz vaniljevega stroka. Ali je vanilin recimo strta naravna vanilja? Morda njen posušeni ekstrakt? Kje pa ... vanilin je mešanica vsega, samo vanilje ne: piše, da je mešanica žbic, kurkume, belušev in pese!

Konec je mojega ovohavanja vrečk ... Čeprav jih bom, tistih pet, ki jih še imam, vseeno zamešala v gost kompot iz domačih neškropljenih jabolčk, ki me kot sladica nikoli ne pusti na cedilu: v steklene jogurtove kozarčke naložim odišavljene kuhane krhlje, natresem še mandljeve lističe in razrezan datelj, kronam z dobro mero ameriških borovnic, malin ali še rajši odmrznjenih domačih sliv in seveda požegnám s topljeno grenko čokolado s pomarančo. Če kje staknem prave arancine, v sladkor povajane pomarančne lupine, jih zataknem na vrh in moj izdelek je po okusu popoln. Zanimivo, da nihče ne protestira, zakaj nisem spekla potice. (H kvašemu testu me ne pripravite!) In prazniki lahko tečejo naprej v miru božjem ... Zato lepo delajte s seboj, naj se vsi otroci, tudi vaš notranji, v prihajajočih dišečih dneh do sitega igrajo z moko!





# Veselimo se decembra ...

## ... mislimo pa tudi že na januar



### NAGRADNI NATEČAJ

## MALI TRIKI IZ DOMAČE KUHINJE

NE IŠČEMO  
RECEPTOV,  
TEMVEČ  
NAMIGE



TEMA NAGRADNEGA NATEČAJA

# SARME

SE TUDI VAM V ZIMSKEM ČASU  
PRILEŽEJO JEDI IZ KISLEGA ZELJA?

POTEM NAM ZAUPAJTE SVOJO SKRIVNOST, KAJ JIH NAREDI ODLIČNE  
IN KAKO JIH PRIPRAVITI MALO DRUGAČE?

*Odprta Kuhinja*

**FOOD  
BLUZ**  
BET  
*Boljši del dneva*

NAMIG

Ime in priimek

Naslov

Poštna številka in kraj

Telefon

E-naslov

Strinjam se s pravili in pogoji nagradne igre kot je zapisano v drobnem tisku.  
 Dovoljujem, da upravljavec osebnih podatkov, družba Delo d.o.o., obdeluje posredovane osebne podatke za telefonsko zbiranje naročil oziroma za trženje tiskanih in digitalnih produktov družbe Delo d.o.o.

Podpis

V/Na, dne

Med prejetimi predlogi bomo izrebrali tri bralce. Eden bo prejel **darilni bon BTC City 40 EUR**, dva pa paket praktičnih nagrad.  
Namige s svojimi podatki pošljite do 28. decembra 2018 na naslov:  
**Delo d.o.o., Dunajska 5, 1509, s pripisom OK namigi, ali jih oddajte na [odprtakuhinja.si/namigi](https://odprtakuhinja.si/namigi).**

S podpisom in oddajo kupona objavljenega v časopisu in/ali na spletni strani sodelujoči izrazi strinjanje, da sodelujete v nagradni igri. Za izvedbo nagradne igre in tudi za posredovanje elektronskih sporočil bo Delo d.o.o., Dunajska 5, Ljubljana, vaše posredovane osebne podatke obdelovalo v skladu s Splošno uredbo o varstvu osebnih podatkov (GDPR) in nacionalno zakonodajo s področja varstva osebnih podatkov. Vaše osebne podatke bomo obdelovali zgolj toliko časa, kolikor je potrebno za dosegel namena, za katerega so bili zbrani. V primeru izvedbe nagradne igre bo to vse do njenega zaključka, osebne podatke nagrajencev pa v skladu z zakonodajo z davčnega področja. Preključ prejetih elektronskih sporočil lahko izvedete kadarkoli, najlažje tako, da v elektronskem sporočilu kliknete polje »odjava« ali nas o preklicu obvestite s spletnim obrazcem na <https://info.delo.si/gdprsglasje> ali pisno na Delo d.o.o., Dunajska 5, Ljubljana. Vaši osebni podatki se ne posredujejo nikamor. V stik z njimi bodo prišli le pogodbeni obdelovalci pri obdelavi, vendar morajo spoštovati pravila in zahteve Dela d.o.o. za ustrezno obdelavo osebnih podatkov. Če želite od nas dobiti kakršnekoli informacije v zvezi z obdelavo vaših osebnih podatkov, kot npr. vpogled, izvesti morebitni popravek ali izbris, prenos, omejiti obdelavo podatkov ali obdelavi ugovarjati, nam to lahko sporočite s spletnim obrazcem na <https://info.delo.si/gdprsglasje> ali pisno na naslov Delo d.o.o., Dunajska 5, Ljubljana. Na vašo zahtevo bomo odgovorili kar najhitreje, vsekakor pa ne kasneje, kot je dovoljeno. Če ne boste zadovoljni z našimi odgovori v zvezi z vašimi pravicami glede varstva osebnih podatkov, imate možnost vložiti pritožbo pri nadzornem organu, ki je informacijski pooblaščenec, Zaloška 59, 1000 Ljubljana, 01 230 97 30 in [gp.ip@ip-rs.si](mailto:gp.ip@ip-rs.si).



# Deluxe

PON

OD PONEDELJKA | 10. 12.  
do razprodaje zalog

## Naj bodo prazniki čas ljubezni

več na [www.lidl.si](http://www.lidl.si)



PREPROSTO VEČ ZA VAS



### Gorenjska suha klobasa

- 300 g
- v zaseki
- po tradicionalnem receptu



**2.99\***

(1 kg = 9.97)



### Kaviar belega jesetra

- 15 g
- prav posebna delikatesa za posebne priložnosti

**8.99\***

(1 kg = 599.33)



### Britanski zorjeni sir „Cheddar“

- 250 g
- več vrst: škotski - zorjen najmanj 9 mesecev, „Vintage Reserve“ - zorjen najmanj 12 mesecev ali „West Country Farmhouse“ - zorjen najmanj 9 mesecev

IZ TV  
OGLASA

**1.99\***

(1 kg = 7.96)

