

Gozdni Silvester



Lorem
situs do plafonus
za novus letus

Ok, glede na to, da že (pre)dolgo nisem pisala za blog, ampak sem (kljub temu) lepo vzdrževala prehranjevalne navade (ozoroma jih nadgrajevala iz enega iOS sistema v drugega), smo se poslovili od radajem.si...In ni bolj primernega poslovilca, kot je požrtija za silvestrovo. Zbralo se nas je 4,5 oseb (+1 oseba, ki je po prvih dveh obrokih, ob odločnem NE BOM, le zaspala v svoji postelji). Vse je teklo kot po maslu, edina minus točka celega večera je bilo dejstvo, da sem se zaradi 0,5 osebe, bila primorana odpovedati večji količini spremeljevalnega programa v obliki alkohola. Ah ja....

Torej začeli smo zelo eleganto...z ocvirkovco, kot jo delamo na Štajerskem. Torej na krušnem testu, počivajoči se smejoči, slastni ocvirki. Uporabila sem pirino belo moko, poleg osnov (sol, voda, moka, kvas) dodala žličko medu in malo jogurta, jih obložila s čudovitimi ocvirki, popekla do hrustljave skorje in opojno mehke sredice,mmmmmm...In ker je naša pivska družba, to leto bila pivsko usmerjena (in ne klasično vinsko), nas je ob pozdravu kuhinje, spremljal opojen Krieg. Ravno dovolj saden in dovolj svež, da ocvirki v trebuhu, z nasmeškom odplavajo nekaj dolžin.

Po fantastičnem startu, je bil čas za drugi krog. Gobova rižota z ajdo, rukolo in burrato. Popečemo nasekljano šalotko, dodamo ajdo, riž in gobe, popečemo, zalijemo s chardonejem in počakamo, da izpari. Zalijemo z divjačinsko osnovo (sem jo naredila iz kosti in jušne zelenjave), popramo in solimo, jaz pa dodam še žličko doma sušenih mletih gob (aromatična mešanica črne trobente in gobanov). Ob rahlem mešanju počakamo, da se riž skuha do željene trdote (al dente, afkors). Postrežemo z rukolo, čudovitim zajetnim kosom kremastega sira burrata in nekaj kapljicami domačega olivnega olja. V ozadju pa nam je prijetno sviral belgijski trapist Chimay...Ravno dovolj svilnat in grenak okus, da poudari naravne okuse rižote.

Glavna jed pa je bila absolutna zvezda vseh zimskih in prazničnih pravljič: srna. Hvala našim lovčema, da so mi priskrbeli najboljši možen kos, mlade in poskočne lepotice. Čudovit file, začinjen samo s soljo in poprom, hitro popečen na ostankih ocvirkov v masti, potem zavrt v folijo, da se meso prepoji z okusi in sprosti (tako, za mehkobo, ni potrebna deep tissue masaža)...in ko ga prerežemo, je še vedno sramežljivo rdečkasto-rožnate barve..... Postrežemo skupaj s sladkim pirejem iz pastinjaka (ok, prvotni načrt je bil hrustljivo ocvrti pastinjak, vendar zaradi "logističnih" težav nisem uspel speljati), kateremu dodamo samo malo soli in masla. Jed osvežimo z mlado špinačo, začinjeno z olivnim oljem, soljo in kapljico limone. Za večji poudarek naravnih okusov lahko dodamo še malo na hitro pokuhane in pasirane rdeče pese, začinjene s soljo, rdečim vinom in ščepcem sladkorja (po želji lahko še žličko smetane). Celotno jed okronamo z mehko poširanim prepeličjim jajcem, ki s svojim svilnato kremastim okusom poveže celotno jed. Splaknemo z brown ale-om, mi smo se odločili za nežen Kilkenny.

Tako, ura je odbila polnoč, petarde so zbudile mulca, tako da smo pred sladico imeli nekaj časa, da poležimo na kavču in/ali uspavamo otroka...In da si tisti, ki lahko, privoščijo kakšnega za presekat (ni je čez domače viljamovke!). Ura je ena, otrok se je končno vdal v usodo, mi pa nadaljujemo ležerno na kavču, s poširanimi hruškami in finim staranim ovčjim sirom. Hruške smo olupili in poširali v mešanici vode, pšeničnega piva in medu. Ohlajene ponudimo z zorjenim pecorinom in finim pšeničnim pivom (mi smo odprli Hercule witbier). Slike žal ni, ker smo se spomnili šele potem, ko smo vse že zbasali v naše tako polne trebuhe, in so na deski ostali samo še pečlji in neokusna skorja sira.

Ura je tri, več kot polovica udeležencev, z nasmehom na obrazu, spi na kavču, tako da lahko potegnemo črto in rečemo: dobro smo ga zaključili. Tako staro leto, kot moj blog :)