

Zaloški Zlati SILVO 2018

Evo pa se je ponovno zbrala množica »VSAKOLETOISTONASTOPAJOČIH kuharjev« (no, ja ... hm ...) in uživačev papice (to pa ja!!!) + (dva padalca iz Irske)

...

*** TEKOČI ZAČETEK ***

Začeli z rumpunčem po recepturi "majnelibefrau" - j'st sm člouk bol na uč' ... po njenem pa: se je b'lo treba držat navodil:

- 1,5 l našega domačega rdečega vina
- 100 ml ruma, v katerem sem pol leta namakal vanilijeve palčke
- 5 klinčkov
- 2 cimetovi palčki
- 15 svežih brusnic
- 200 g sladkorja
- 2 dl pomarančnega soka iz sveže stisnjenih pomaranč
- * najpomembnejši dodatek: sveže stepena smetana + cimet za posip



* TRDI ZAČETEK *

Prvi vtis dober, stranke zadovoljne, ampak so že vmes, med punčem, na glas godli želodci naokoli - mislim ... po petnajstih minutah???

Tak', da sem se moral podvizati okoli noža za pršut, pa ga začel kajlat - na fletke, še sreča, za prej pečene palčke, kruhove, polnjene z baziliko (bazilika ostala od bazilikega olja od poleti, zamrznjena) - pa nekaj suhih paradajzev, origana, pa paradajzovega pesta, ki sem ga malo zgrešil - NAJ RAZLOŽIM: ker imam tudi pehtranovo olje v enaki flaški, pa sem ju zamenjal ... no, pa ni bilo tako hudo narobe, nobe'n ni opazil, samo jaz sem vedel, kakšen je bil prvotni načrt ... zraven pa burata z pestom - taistim kot prej - pa flaškon MODRA FRANKINJA, edini moj doma pridelan, prigan, priustvarjen vinski proizvod - za začetek ... sem jim ga moral - moj'ga vinčka, skoraj po sili uturiti', revčki 'bogi - če verjameš :-)



Potem smo nadaljevali s PRAV lepo izbiro vinčkov: belih, rdečih, suhih zelo, le zadnji k sladicama je bil polsuh, sprejemljiv za nas »zaprisežene »ta suhe« :-)
Pa naj jih danes zanemarim, vinske lepotce, naj bo glavna hrana, ki jo poustvarimo sami ...

* MEHKI ZAČETEK *

Te je pa prišla na vrsto buzara ... nič kaj komplicirana, pač buzara z školjkami (vongole, polhalfane dagnje, malo kozic) + moji trije veliki kozarčki reduciranega makadonskega paradajza ... smrk, smrk, ni bil za to mišljen, smrk na kvadrat...

Najprej sem si zamislil drugo varianto buzare - kokosovo mleko + green curry pasto, pa sem se tik pred trenutkom ZDAJ premislil - VZROK: vsa zbrana deca poleg ...



» KO ME MOJA DRAGA SLIKA OD ZGORAJ Z BALKONA ...«

Napačna odločitev!!! (Glede na rezultat, da so nam ta miceni skoraj vse pojedli, bi bilo bolje, če bi bila zamišljena prva varianta ;-)

Kruh za k buzari sem pa kar na brzake spekel, pa smo ga kar trgali, ni b'lo časa rezat ... Sestava kruha? Kot po navadi - ne znam ponovi'!



* KUHARJEV POČITEK *

In sem si zaslužu urco cajta vmes ... uf, k sreči sem si predpripravo skoraj vsega naredil že dopoldne in prejšnji dan ... No, kaj tožim, sam sem si kriv - kva si pa delam tol'ko dela (pa kaj se švaram, saj mi je to v čisto veselje ;-)

* MEHKO MEHKI ZAČETEK *

Nato je sledila: salatnica - nakockana, kuhana, ohlajena rdeča pesa + prepraženi orasci + rozine + zelenje + balzamični kis + homemade sončnično olje (vir: Tabor), začimbice, no, pa še mladi kozji sir - vse skupaj ... mmm, precej odlično, bo na meniju spet še in spet smo bili sklepčni vsi (presenetljivo, celo jaz ;-)



* MEHKO, MEHKI, ŠE MEHKEJŠI POZAČETEK *

Naši ta mali prisegajo na suši, pa če jih vprašaš, kako si predstavljajo zabavo rečejo: SUŠI!!! Sem že v jutranji predpripravi predpripravlil tole ...



Saj se ve ... tole je b'lo po naše, po želji ta velikih ... ta miceni so bili zadovoljni le z lososom ... kako pa pri nas v naši Sloveniji sredi Polzele prideš do morskih dobrot primernih za suši - o tem pa enkrat, en dan, ena dolga, dolgo trajajoča debata

* PRED PRVA GLAVNA JED *

Potem smo se pa lot'li po Uroševu (moja ta plava krvna linija) tabol'šga kruha - polnozrnata enota + pol gladke moke + topla voda pa ščep soli in kanček oljčnega olja. V hladnjaku čez noč, potem pa na tanko, tenko razvaljat in seveda spečt ... Sem peku na ful lepi ponvi, bakreni, z lesenim ročajem, ki ga je moj atek po mojem nakupu oblekel v les, ker je bil ročaj iz medenine in ... Veri, veri hot, ko si imel na ognju posodo ... opeklina, taka, opazna!!! Sklep: je še vedno zelo, zelo lepa posoda in bo od sedaj služila za okras v zunanji kuharji ... ni praktična ...no, zabluzil sem ... se opravičavam!

Kje sem ostal?! Torej poleg nana kruha sem spekel male falafelčke (lepo so mi ratali, okusni, priznam: z malo čičerikine moke sem si pomagal) + jogurtov preliv - malo scumpran jogurt z začini; doma pričaran humus (smo zaužili čičeriko na kvadrat), dodal rukolo, sezamovo olje pa rdeči kupus + sol ... ma ja ... zame ni b'lo za dol past, je b'lo pa kar o.k. - sicer pa moram zadnja leta res nekaj noro dobrega naredit, da rečem ...ej starina, tole ti je pa ratal u Ostali pa hvalili se ve!!!



*** GLAVNA JED ***



Ja, čakal' nas je še nekaj "dela! Kot vidiš na slik'ci, naslednji je bil - tribazni kruh - ni treba pojasnjevati katere so osnove za barve, a ne?! Je pa treba vsakega posebej zamešati - ja, še vedno je ta recept TABOLŠI! Ne traži dalje od Kruh in vino - priguzovanje organizatorju ... samo zate Boštjan, prebereš, potem briši prosim ;-)

Potem, potem pa vse tri kepe povezati ... ne preveč močno miksanje, pač tako, da bo ravno prav, beri: vsake oči imajo svojega malarja zato, tak naj bo, da ti bo pač všeč :-)



No, v burger pač gre tudi meso (al pa ne, tokrat pri nas JA) ... mleto govedino sem začebulil, počesnal, zajajcal, solil, popral, pokuminal, kislovodal, zaholesterolil z drobno nakockano hamburško slanino, pa...ne vem, nekaj sem še dodal??? Memorija pač slaba, piši sine, piši!

Kakorkoli, naši dodatki: domača majoneza, kuhana jajca, zelenje, popečena nehamburška slanina, pa zvrha pekoča pasta iz mojih prej omenjenih kozarcev paradižnika + Carolina reaperjev ... ponudba: kdor hoče, seveda!

Je se pa tako, da daš vse v kompletu v usta in pajsneš . Ma, ne vem če je bil tok dober, kolikor je izgledal. Vizualno bi mu pa dal kar lepo oceno, ne?!



*** VMES ŠE VELIKO NAČRTOVANIH JEDI ...
smo jih jedli naslednji dan ;-)***

* SLADICA JE PA B'LA *

»PRVA POLOVICA«

Torej sladica.....ma ka' s'm mogu vzeti tako ženo, da v dveh, treh urah (tuto kompleto) ...veriii laaaaaanega dela nar'di sladico, pa si j'st mislim - kaj res moram tri dni slonet za štedilnikom ona pa en, dva, tri ... (mi je med pisanjem razložila, da sladica ENA je bila res en, dva, tri zaradi enormnega predposkušanja ta pravih razmerij, ki se jih je treba res trdo držat!!!), da ta DRUGA pa se je »delala« res ves dan ...

Takole je postregla:

Prva polovica sladice je bila brez glutensko noro dobra za ta prave čokololike tortica ...



Je čisto simpl - je rekla, rekla:

- 170 g 70 % čokolade raztopiš
- pa še 75 masla - raztopiš in dodaš:
 - 30 g mletih lešnikov
 - ter 100 g rjavega sladkorja
- ko je vse dobro premešano, dodaš 4 jajca in vliješ v namaščen pekač, pečeš 20 minut na 180 stopinjah ...
-
- Mi smo pa vse izdatno prelili pomarančnim oljčnim oljem ali obratno - oljčnim oljem s pomarančami ... kakorkoli - njami se ve!

- *** SLADICA JE PA B'LA ***
»DRUGA POLOVICA«

Tista, ki se je pacala ves dan ...



- Makov biskvit:
 - 5 jajc (ločeno stepesh beljake in rumenjake) dodaš rumenjacom:
 - 70 g sladkorja, nato
 - 3 zvrhane žlice maka, pa
 - 3 zvrhane žlice chia semen
 - na koncu dodaš stepene beljake, v namaščinem pekaču pečeš 10 minut

- Limonina krema:
 - segreješ 3 dl sladke smetane, dodaš
 - 75 g sladkorja; ko odstaviš z ognja dodaš
 - sok 3 limon - mešaš, dokler se ne zgosti

○

- Jogurtova smetanova strnjenka:
 - Segreješ 250 ml smetane, dodaš
 - 50 g sladkorja, pa
 - vaniljev strok, pa še
 - 1 l navadnega jogurta (precediš čez gazo - popiješ sirotko, ki se izloči) - nastane »grški jogurt«
 - 2 lista želatine
- - Malinov žele:
 - 500 g svežih ali zmrznjenih malin segreješ z
 - 2 dcl malinove marmelade ter preliješ preko pred pripravljene plasti...



Sladico baje delaš po plasteh, vsaka naj se ohladi preden dodaš naslednjo ...

Je nastala ena velika sladica, pa za vsak slučaj nekaj manjših (glej zgoraj) ... vse zmanjkal' prec, takoj!

* SLOVENSKI POZAKLJUČEK *

Torej, čakala nas je še kisl juha, ki sem jo naredil dva dni prej - lušti enega od kompanjonov, ki pa jo je na mestu zločina - zaradi vljudnosti do mene, jedel kar sam iz polnega kotla, proti jutru se ve) ... nekaj je mrmral, godel, vzdihoval -k'r neki kisli juhi, si zamisliš?!

Po pravici povedano, sem jo nasledn'i dan sam' spakiral v posodice, dal okuševalcu + dvema padalcema za domov, za ta veliko lačno po praznično lakoto.

To je to ... je b'lo res lepo, smo se druž'li od 14.00 dalje, ker takrat smo prvič nazdravljali novo leto (naša »Butter And Stuff« je še vedno v Avstraliji) ... še 47. gremo spat pa jo po 461. dneh prvič objamemo na pol poti ...

Se že veselimo naslednjega zlatega Silveka ... bomo poročali se ve!!!

Pureki

Vir: papa Matjaž