

Bilo je natanko tako in nič drugače. Na koncu smo vsi preživel. Tako in drugače. V petih dneh se je v naši jedilnici zvrstilo 45 prijateljev in znancev. Največ nas je za mizo sedelo 19, najmanj 12. Bilo je praznično, veselo, predvsem pa kulinarično, začinjeno z dobro glasbo.

Kdo bi pričakoval, da bodo temperature na 1000m nadmorske višine v decembru in januarju takšne, kot v aprilu in kdo bi pričakoval, da bodo začele poganjati trobentice. In tako se je, po vsej verjetnosti zaradi visokih temperatur, sončnega vremena in ostalega spleta okoliščin dogodilo, da smo na naši domačiji pričeli s Silvestrovim že 28. decembra. Natanko tako in nič drugače. In končali 1. januarja zvečer. V tem obdobju pa, tako kot Silvestrovo, časovno začeli na vzhodu in končali nekje v Evropi. Šli bi še dlje, če se ne bi, starejši kot se dejansko počutimo, zbal za naš žolče in jetra ter se prisilno umirili.

Pohod, na že omenjeni nadmorski višini je vsak zimski potep v bistvu že pohod, smo pričeli 28. decembra z azijskimi bao buns – poželjivo razprtimi parjenimi kruhki na katere smo mazali doma narejeno hoisin omako, polagali fino narezano kitajsko zelje, mlado čebulo in nežno pečeno natrgano potrebuševino, ki smo jo čez noč dehidrirali v mešanici sladkorja in soli, nato pa na 100 stopinjah cmarili 4 ure, do hrustljivo zapečenega polurnega finiša na 170 stopinjah. Iz preostalega testa, ki ni našlo poti v vabljive parjenčke, smo še spekli mlečno mehko bombico kruha, s katero smo na koncu pomazali hoisin omako. Azijski zasuk je dopolnil domači Ščurkov Cabernet Sauvignon.



NATANČEN RECEPT:

Bao Buns:
500g moke
20g kvasa
200ml vode
50ml mleka
Žlička soli

Žlica sladkorja
Žlička sezamovega olja
Žlička riževega kisa

Vse to zamesi, vzhajaj, izreži krogce kot za krofe, zopet vzhajaj, premaži z oljem, prepogne in sopari 20 minut.

Domača hoisin omaka:

2 žlici arašidovega masla
5 žlic lahke sojine omake
3 žličke riževega kisa
2 stroka strtega česna (stri ga tako, da bo iz njega nastala pasta)
1 žlica medu
2 žlički sezamovega olja
Žlička mešanice petih azijskih začimb
Črni poper po želji in okusu

To vse fino stolčeš v terilniku in zmešaš v pasto.

Recept za potrebuševino pa je v tekstu zgoraj.

Drugi pohod, le dan kasneje, je na kuharjevo glasbeno inspiracijo (najdete jo na plejlisti spodaj) zavil v severno Afriko, natančneje v Maroko. Piščančje nogice smo natrli z mešanico soli, popra, obveznega ruja in ščepcem cimeta in jih položili v izdatno naoljen pekač z istrsko belico, podložili in obložili z rezinami limon, navrgli nekaj strokov česna in ga pazljivo pekli na 190 stopinjah okoli 45 minut. Ker je spontani skok v trgovino po nešteti kljukah v dolino po kuskus nadležen že v najlepših razmerah, je kuhar nabavno neresnost in pozabljivost rešil z rižem, začinjen s cimetom, klinčki, kardamomom in obogatenim s suhimi marelicami in praženimi indijskimi oreščki. Jed je zaokrožila osvežilna jogurtova omaka s česnom, meto, peteršiljem, limoninim sokom in izdatnim špricem olivca. Poleg smo na želje gostov stregli beli in rdeči Štrancarjev Zo'vrh.

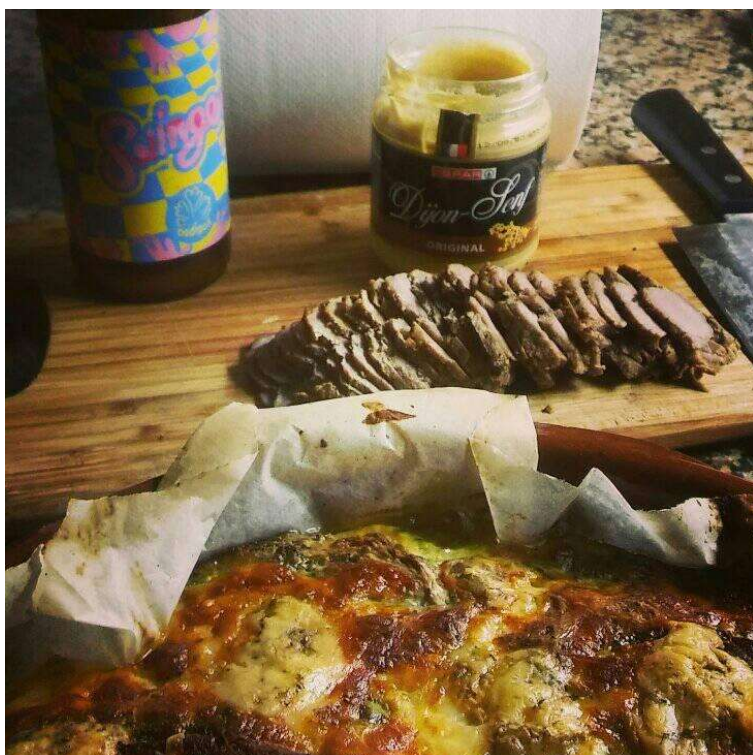


Tretji dan, tretji izziv. Domačija je med lokalci znana po domačih rebrech in nič čudnega, da so bile obvezna zahteva družine lokalnih mladih rally dirkačev na zaključku leta. Priprave so se začele že dan prej z vtiranjem mešanice suhih začimb, ki jih je koch kljub najboljšim namenom pozabil zapisati, kamoli zapomniti. Suho natrta rebra smo pustili stati čez noč, nato pa smo jih naslednji dan že zgodaj dali v nežno peko, zopet na 100 stopinj za, od oka, eno celo izmeno v lokalni fabriki in polurnim zaključkom do hrustljavega na 170 stopinjah. Za pristno domačo večerjo smo poleg reber postregli s krompirjem, ki smo ga naprej olupljenega skuhali v slani vodi, ga ohladili do mlačnega, prerezali na polovice, popekli na kombinaciji masla in oljčnega olja, posuli z dobro mislijo ter na koncu zalili s sladko smetano, počakali, da se malo pokuha in ga zvrhali z dobro mero parmezana. Geolokacijsko smo se tretji dan komajda premaknili s severnoprimske planote, mogoče le s posebnim kosom reber, ki jih je koch namenoma, v času sproščenega popivanja mladcev na takte Ferrari polke, počasi glaziral s posebno marinado ameriškega stila (reducirana paradižnikova osnova s čokoladnim porterjem lokalnega Crazy Ducka, dimljenim jalapenom in izbrano mešanico začimb), v krušni peči, do propisno karamelizirane skorje za nepopisno srečo mladcev.



Silvestrovo smo že malce načeti končali na severu Evrope z Wellingtonovo pečenko, kakor se svečanosti večera pritiče. Namesto v akciji pogrešane pljučne smo uporabili domač, ekološki, dobro uležan roastbeef, ter namesto šampinjonov okoliške jurije. Skrbno spečeni letnici 2018 (»out with old«) in 2019 (»in with new«) smo sfiniširali na medium-rare in poleg skoraj pozabili pojesti zloženko, naplasteno iz starega domačega kruha, namočenega v mleko in jajce, z zeliščnim pestom s špinačo, ter obilno podloženo in naloženo s parmezanom in cambozolo. Ampak ker je bila družba pisana, tako kot je bil pisan celoten pet dnevni jedilnik, smo večerjo presekali z izbrano rusko vodko, ki jo je pritovoril naš dežurni rusist Drejc ter jo zategnili, tako kot se za pravega Rusa spodobi. Natanko ob 22:00, ob poslušanju Putinovega nagovora, skupaj z ruskima zakuskama – vloženo dimljeno ribo in vloženi bučami. Procedura je sledeča. Natočiš si toliko vodke, kolikor jo upaš prenesti, v roke vzameš zakusko, s kozarci trčiš tako, da gledaš v kozarce, ne v oči, na dušek zategneš vodko in čez še bolj na dušek poješ zakusko. Anglija se je pomešala z Ameriko in ta z Rusijo. Kdo bi si mislil. Izbor pijače je bil mešan po

principu, vsak gost prispeva svoj izbor, dežurni in utrujeni koch se je med peko odžejal z nizozemsko geuze kislico nove šole (Oedipus, Swingers) in pošteno zaključil z močnim imperial porterjem s prežganimi marshmallowsi (Tiny Rebel, Stay Pufft Imperial). Brez maillardove reakcije pač enostavno ne gre. Srečno je bilo ob prehodu, zdravo bo pač v začetku leta 2019.



Kot rečeno, končalo se je 1.1.2019 s kislo juho iz svinjskih parkljev in tradicionalno sarmo, v kateri smo uporabili domače mleto kozje meso, natančneje našega najpametnejšega kozla Krištofa. In ker naj bo novo leto sladko, smo ga zaključili s čokoladno Baileys torto v spremljavi vrhunskega Prusovega rumenega muškata. Z mačkom pomazano. Z Balkana na Irsko preko Bele Krajine.



V petih dneh intenzivnega kuhanja, smo naša prebavila močno bremenili z alkoholnimi dodatki, katerih seznam je predolg, da bi vse zmogli (in upali) zapisati, bi pa izpostavili domače žganice hišnega mojstra, v katerih je bilo namočeno sledeče (ne vse v enem) – fige, bezeg, smrekova smola, astra montana, zmago pa je brez priziva odnesel destilat iz 100kg lubenic.

Poleg se je odhodu leta primerno rolal izbor best of 2018 po kochovi izbiri:

Amon Dunes – Freedom

Gwenno – Le Kov

Hailu Mergia – Lala Belu

Simian Mobile Disco – Murmurations

Blawan – Wet Will Always Dry

Blood Orange – Negro Swan

Ty Segall – Freedom Goblin

King Gizzard And The Lizard Wizard – Gumboot Soup

Maryam Saleh, Maurice Louca, and Tamer Abu Ghazaleh - Lekhfa