

## Evo nas kod vas - Pureki

Zabeležujemo dvajseto obletnico praznovanj novih let, v naših "Zaloških goricah", v skoraj popolnoma isti postavi ( v dvajsetih letih tudi otroci dobijo krila in odfrčavljejo po svoje) - ni potrebno prevajanje, da pač v kuhinji ni vsega tistega kar bi naj za njih predstavljalo smisel novega leta (no, tudi za nas ne vem če je to to)- kakorkoli - naš meni.

Sestradani gostje prihajajo še ob zatonu dnevne svetlobe, miza izpod rok soproge že dolgo v nulo urejena, jaz pa še nepripravljen, malce nervozen, da jim dam prvi šus - potem se stvari umirijo in vse zlaufa, kot vedno.



*Dekoracija mize*



*Dekoracija mize*

Začeli smo z rogljički. Francoske rogljičke delam že nekaj let pa seveda še vedno niso popolni - ne da niso dobri, le tista hrustljivost na koncu jim manka, ampak iz vseh napak se učimo. Rogljiček najprej prerezan na zgornji tretjini, popečena spodnja stran na prerezani strani... Za nadev pa takole. Iz Valencije sem pred kratkim prinesel chorizo, polovičko, jo nakockal skupaj z hamburško slanino, dodal nalistan česen, en manjši pol-pekoči čili, koriander + malo limoninega sokca. Chorizo je bil močno začinjen, tako da z njim nisem pretiraval in uporabil v razmerju 1-2 za slanino. Ta nadev sem potem nadeval v croasane in nanj položil rezine Švicarskega grojerja. Za par minut sem jih položil v pečico, da se je sir lepo stopil in jih potem pokrnil še z zgornjim delom rogljiča. Uf, prvi krog uspešno, potešil prvo lakoto, pa lahko zadiham malo bolj na izi.



*Rogljiček s Chorizom in Gruyerjem*

Da smo to maščobo malo razbili smo nadaljevali s svežimi tuna nachosi – na kocke narezana sveža tuna, avokado, koriander, mlada čebulica, narezana alga nori, črni sezam ter rezine svežega čilija. Vse to pa prelito z omako iz limetinega soka, fiš sosa, kokosovega sladkorja, malo sojine omakce ter sveže naribane ingverjeve korenine. Za piko na i pa čez pride še dobro začinjen dimljen chorizo, narezan na majhne koščke, na ponvi najprej hrustljivo popečen in nato še počasi kuhan v limoninem soku. Super intenzivnega okusa, ki poskrbi za lep Azijsko – Južno Ameriški fjužn. Zraven ročno narejen koruzni čips, mangova salsa s koriandrom in čilijem ter pa hrustljivo pečene plantane z indijskimi oreščki in dimljeno papriko.



*Tuna nachos*

Naprej... V našem vinogradu se najde tudi par sadik Jurke, ki se bolj kot v vinu odlično razvije v raznih sladkih omakah, marmeladah in podobnem. Tako sem že pred meseci jurkin sok pkuhaval s kančkom sladkorja dokler se ni lepo zgostil in ga precejenege shranil v kozarce. Popekel sem rezine domačega sourdougha, ki ga redno peče ženski del domače ekipe, na vsakega razmazal žlico jurkinoga soka ter na vse skupaj mariniran, hrustljivo pečen konec hobotnične lovke, ki sem ga čisto na koncu še flambiral s konjakom.



*Sourdough s hobotnico in jurko*



Na vrsti so bile Kapesante, ki smo jih delali na dva načina. V obeh primerih sem jih zelo na rahlo posolil, popražil na maslu-cca 30 sec na stran... V posebni ponvi sem na maslu prepražil malo miso paste, v školjkino lupino položil v vsako meso eno školjke, dodal žličko miso masla ter za nekaj sekund dobro obdelal s kuhinjskim gorilnikom za flambiranje in posul s parimi koščki svežega čilija. Druge sem na koncu zalil z konjakom, upalil z faracajgom ter pazil s kisló vodo v roki, če se mi slučajno vžge (no ja, lase si lahko že desetletje preštevam torej ni bilo takšne panike) ... Položil sem jih na pire cvetače, kuhane v mleku, prelil s pasijonko in čez položil olup suhega paradižnika.



*Kapesante z miso maslom*



*Kapesante na pireju cvetače s pasijonko*

Pa je prišla polnoooooč...trkanje s kozarci, lupčkanje, voščila, ter opazovanje svetlečih, premikajočih elementov po veselju... Nato nazaj na toplo ter priprava za naše goste neizogibnega tradicionalnega, kozarca - Kuhana polenta z posušenimi gobami, precej redko je treba narediti, da se lepo razpusti po kozarcu... Na to bazilikin pesto - razmažeš, položiš opečene rakce (brez lupine), dodaš paradižnikovi omakco, ki v kleti ždi že od poletja, delano iz res vrhunskega paradižnika (blizu moje službe živi ženska makedonskega izvora... no, ta pa zna narediti paradajz iz vode in sonca, častna, na desetine kg jih pograbilim zase in za frende) potem spet vse plasti še enkrat ponoviš, na koncu pa čez vse to zašibaš segreto tartufato.



*Kozarček z rakci, paradižniki, pestom, tartufato*

Za glavno jed, kljub sitosti, so sledile domače testenine s hobotnično omako na rdeče. Zopet v igri Makedonski paradižniki, na kocke narezana, najprej kuhana potem pečena hobotnica, res lepo mehka, pokuhana s paradižnikovo omakco, česnom, rožmarinom, na doma narejenih jajčnih širokih rezancih kuhanih v domači ribji jušni osnovi. Na vrhu pa konci lovka, počasi marinirani in hrustljivo popečeni.



*Testenine s hobotnico*

Za sladico je že pred odhodom na svoje silvestrovanje poskrbela naša najstarejša. Za podlago je vzela tri plasti vlečenega testa, med vsako plastjo namazala stopljen ghee, malo rjavega sladkorja ter cimeta, razrezala na kvadrate in jih vsakega posebej dala v modelčke za mafine, spekla v pečici in dobila majhne posodice. V te posodice je nato prišel ganache iz temne čokolade in smetane s kardamomom, cimetom, pimentom in vanilijo ter par koščkov praženih orehov. Na to curd iz mandarin in pomaranč, čez pa par drobtin domačega čokoladnega crumbla z orehi, ter par semen granatnega jabolka.



*Pomarančne skodelice s čokolado*