

Vse poti vodijo v Rim

365 dni starejši in ravno toliko bolj pametni - no ja, nekaj dni pred novim letom je moj rojstni dan, tako da del o biti starejši drži, bolj pametni pa.... (skoraj) 40 je novih 20, ali kako že, kajne?

V glavnem, z mulčkom smo že v osnovi načrtovali daljše decembrske rimske počitnice: načrt smo hoteli skočiti še do Neaplja in Amalfijske obale, a je pretehtala želja po počitku in rimski dolce viti, tako da smo letošnje silvestrovo preživel pri noni in nonotu, se dodobra osredotočili na tozemske užitke, beri visokokalorično hrano, na našo velikansko srečo pa ugotovili, da bar-pasticceria Romano, ki je bila eden naših glavnih ciljev v Meti di Sorrento, po novem dostavlja po celi Italiji, tako da bi naročeni višnjevi piškoti in baba' morali priti danes popoldne. Kot da kalorij ni bilo dovolj... ah, lasciamo stare.

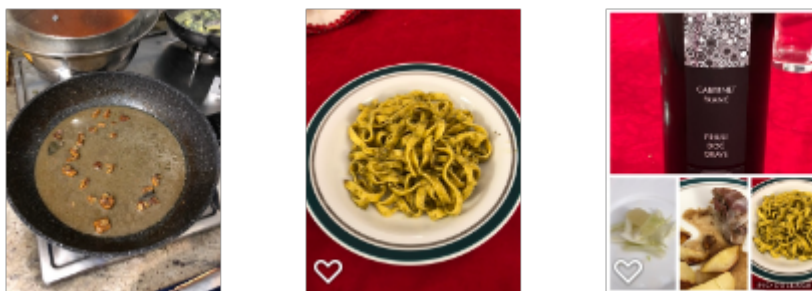
V stilu potovanj preteklega leta, ki so nas vodila od Sicilije, do ZDA, Ane Roš in kratkega skoka na Balkan, je bil letošnji meni malce bolj elaboriran kot lansko leto - zamišljen je bil kot pot s severa na jug Italije, mož je vztrajal pri majhnem ovinku v Francijo, sama pa sem dodala slovenski element, manifestiran kot bučni kruh (kaj čmo, ne morem iz svoje kože): po sili razmer sem morala bučno olje, ki sem ga s tem namenom prinesla s sabo, podariti, tako da je moral zadostovati zelo medel približek bučnega olja, kupljen v milanski eselungi, ki počasi prodira tudi v Večno mesto.

Meni je izgledal takole: bučno štruco in parmezanov kruh (oba zamesena že v nedeljo popoldne) sem premazala s slanim žajbljevim (doma pripravljenim) maslom - torej, maslo je bilo kupljeno, tast pa na oknu precej uspešno skrbi za baziliko, rožmarin in žajbelj, tako da sem malce eksperimentirala - del rezin je bil obogaten s tartufom, del s foie gras, za vsak slučaj, ker brez tega pri nas ne gre, je bil na mizi svetodanijski pršut, hladno predjed pa so zaključili še majhni slani buhtlji z bresaolo. Nastali so kanapejem podobni kruhi, testo sem naredila sama, ker je Winston tokrat ostal na počitnicah na Štajerskem, je bilo treba uporabiti navaden kvas v kocki, nekje 12 g na 800 g moke, testo je počasi vzhajalo približno 24 ur, z vmesnimi prepogibi in obdelavami.



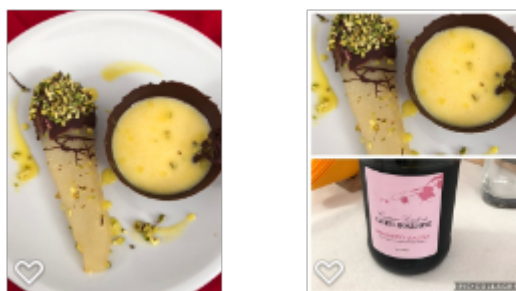
S severa Italije smo nato odpotovali na jug, najprej v Bronte: iz pistacij iz Bronteja, tastove bazilike in emilijanskega parmezana sem v možnarju, starem skoraj 45 let (res se zelo malo uporablja), stolkla pesto, lokalna delikatesa je poskrbela za enkratne jajčne fettuccine, in je bil primo piatto gotov; nato je bila na vrsti Toskana, od tam nas je pot vodila v Rim: lotili smo se telečjega fileja, polnjenega s telečjimi jetrcami, zavitega v pršut in toskansko kolonatsko »slanino«, v vinski orehovi omaki, file mariniran v olju, žajblju in rožmarinu približno 24 ur. Gre za netipično, malo prirejeno rimsko jed, ki izstopa, saj je rimska kuhinja znana kot »cucina povera«, ki je jedla tisto, kar je Vatikan zavrgel, torej od drobovine, repov, vampov in podobnega naprej. Jedi mi kljub poskušanju ni uspelo narediti fotogenične. Netipična tudi zato, ker je treba obe vrsti mesa prej popeči in jed šele nato skomponirati skupaj, paziti je treba, da

se nobeno meso v zadnji, najkrajši fazi pod žarom v pečici ne izsuši, okusi pa se morajo vseeno lepo zliti supaj. Visok pekač in po prvih 3 minutah pokrit se je izkazal kot uspešna rešitev.



Zraven smo tradicionalno imeli pečen krompir - tradicionalno zato, ker tast kupi krompir le takrat, ko ve, da ga bo naredil kdo drug, tokrat spodaj podpisana, sicer se drži svojih ustaljenih testenin in rižote, s tem gomoljem se ne razumeta najbolje.

Da prehod s slanega na sladko ni bil preveč brutalen, smo vmes pohrustali wannabe ceviche iz koromača, pistacij, limete in rumene grenivke, ki je prav prijetno osvežila okus, tako da smo bili pripravljene za novoletni, letos nič kaj altruistični (mož ni ljubitelj alkohola v sladica, jaz pa, kaj češ, impero asburgico mora kje ven priti) desert: hladne, v obilici sicilijanske marsale, začinjene s pomarančo in cimetom, prejšnji dan kuhane hruške s čokolado in pistacijo, zraven pa tekoč zabaione (spet z marsalo) v čokoladnih lončkih. Spremljal nas je lahek, a zelo poln Cabernet Franc iz Furlanije, ob polnoči pa smo odprli sladek peneč brachetto d'Acqui, ki je (po mojem) mnogo bolj od tradicionalnega šampanjca sedel k marsalnemu zabaioneju. Žal smo vse doma, z Winstonovo pomočjo (letos marca bo kvas dopolnil 5 let) narejene panettone pojedli ob božični večerji, ni bilo časa za nove, tako da smo odprli (zelo povprečnega) milanskega Tre Marie. Sicer meni najboljši panettone do sedaj je bil v Umbriji, v vasi San Pietro sopra le Acque, v konventu-ki-je-postal-majhen-hotel, par let nazaj, strežejo ga samo svojim gostom... kljub temu, da sva bila gosta, nama ga niso hoteli prodati, strežejo ga samo ob hotelskih obrokih, noro dobro.



Mulček je svojo porcijo testenin pojedel okrog 20:00, mi pa smo nekje od 21:00 do 01:00 sedeli ob rdeče pogrjnjeni mizi in počasi pospravljali novoletne dobrote.

Med pripravo novoletne večerje se je zraven kahal še ragu za tradicionalno prvojanuarsko lazanjo - poleg leče in svinjskih klobasic iz Norcie še ena malokalorična jed.... bomo pa v novem letu pač malo več počepov naredili!

Pozdrav,

Saša