

... hmm, pa če na mizo dam kar deko iz flisa? Tako lepo temno rdeča in mehka je in na srečo tudi oprana?

Nič, če bomo že kuhali preverjene zadeve iz preteklosti, je lahko vsaj dekoracija revolu- ... khm ... nekonven- ... mehka, nežna in rdeča.

Paše k pomirjajoče rdečemu gasilskemu aparatu.



Moja prva naloga je torej amüžiranje, po uvodnem srku Ardmore Legacyja.

Vzamem dva krožnička od omiljenega kuingordži čajnega servisa, ki je letošnjo dolgo selitev z juga na sever prestal brez vidnih pripomb, in se takoj počutim kot svoj bivši jaz. To je sicer hkrati dobra in slaba stvar, ma večeras je najina fešta, torej je zdaj treba samo še napeti možgan: le kaj bi bil dober amüz buš?

Hmmm ... finski Knäckebröt. Jep. Ki mu dela družbo nekaj, kar v nepričakovanem duhu pristne poetičnosti razglasim za Italijana: sir z okusom trufļjev, sveže rožmarinove iglice, artičokin listek, polovica kapre, sled rdeče paprike, ena pistacija na osobo.

Pa če dam še zaščitno prozorno masko, da bo bolj zabavno?

Če bo, pa bo.

Je bilo: nepošimfano ist auh pohvala, kot pravi življenjsko pomemben nemški rek.



Kmalu tudi čajne skodelice vse vesele dočakajo, da jih moj Sosevernjak napolni z gosto, vsega dobrega nabasano, lepo začinjeno juho, ki sicer tudi tokrat vsebuje samo lisičke, šampinjone, pistacije, tajni izbor začimb (najbrž rožmarin in vsekakor grobi poper, vse ostalo pa je kompozicija v ozadju) in sladko smetano, pa bi vseeno prisegla, da je drugačnega okusa kot lani in po nekem vesoljskem čudežu (črvja luknja?) tudi boljša od lanske, ki je bila tanarboljša ever. Za zmeraj.

Vsekakor tudi tokrat precej časa porabim za vzdihovanje nad juho in jo tako dlje časa jem. Za milisekundo se mi zazdi, da je to nekakšna lekcija, a se mi ne da ukvarjati z njo. Adijo, lekcija, pa zdrava ostani.



Kdo bo delal solato? Kaj bi jedla kot solato? Pozabila sva kupiti rukolo za solato, to se nama še ni zgodilo.

Hočeš dipi dipi dip? Zakaj pa ne.

Stojim torej v kuhinji in pocam pomake. Po občutku, ves čas upajoč, da ne brez. Pet njih.

Avokadova krema z devičniškim oljčnim oljem. Sladka sojina omaka z medenim zenfom. Kapre v olivnem olju. Skuta s cimetom. Smetana s trufljevim maslom in belim vinom in suho baziliko ... Italijanček, skratka. Dekorativni oreški in listki.

Zelenjava iz hladilnika. Dobro je, kot da jem veliko solato z lešniki. Servirano na tradicionalnem čajnem servisu.

In samo eno pomako od petih sem presolila.



Pavza. Že sva sita. Kavica. Še vedno sva sita. Penina. Zdaj sva sita, budna in razigrana.

Skodelice iz listnatega testa? Škoda, da nisem naredila svojega in imava samo kupljenega. Jih bom samo premazala z rumenjacom in spekla, brez dodatkov. Jaz bi zdaj eht čisto navaden holandski zoc, a nardiš? Tako bolj veliko porcijo? Pa če si omisliva še v pečici pečene kolačke iz beljakovega snega, črnih oliv in naribanega pekorina (Italijančkote?), da bo bolj slavno zgledalo? Jaz sem še vedno sita, ma mogoče bova po pripravi glavne jedi dovolj lačna.

Res sva bila.

Ravno tako tudi žejna, na srečo sva z daljnega juga rešila vrč piva lastne izdelave.



Evo, zdaj se mi pa ne da več. Eht.

Sladica?

Kje so tisti keksi, ki sva jih kupila včeraj? Aaaa, dobra ideja. Pa čokoladne kroglice z borovničevimi srčki? OK.

Letos sva bila nenormalno pridna, čas je, da za trenutek odloživa delo in si privoščiva sladico, s katero podpreva lokalne supermarkete.

Pa sva.



Evo, pa sva. Preživela dvajsetdvajset.

Ja.





alcessa.wordpress.com