

PET ZVEZDIC

revija za umetnost kuhanja in uživanja ob hrani in pijači

Recepti:

- čemaževa juha
- kopunov ragu
- pekovsko pecivo s sirotko
- testenine Barone

marec 03

letnik 22-2015

ISSN 1318-2889

cena: 4,10 EUR

(za naročnike 3,70 EUR)



Okusno z Gorenjske:

Čili Pipp, sokovi Matic, ribogojnica Zupan



VINSKI DOGODKI:

- Salon penečih vin
- Vinske kraljice na Ptuj



ODLIČNA GOSTINSKA PONUDBA:

- Damma Bianca, Trattoria Posta
- Gostilna Šempeter



NAGRAJENCI:

- 90. Slanikova pojedina
- Najbolj inovativna živila



BARONE V SODELOVANJU Z GOSTINCI

Podjetje Barone iz Sežane se ukvarja z razvojem in proizvodnjo svežih testenin, s katerimi oskrbuje tudi lepo število priznanih gostiln v Sloveniji in Italiji. V sodelovanju z njihovimi kuharji celo razvija nove oblike testenin in izvirne, sezonsko ter lokalno obarvane nadeve. Tokrat smo obiskali dve gostilni na italijanski strani meje, restavracijo Alla Dama Bianca v Devinu in gostilno Posta v Bazovici, ki v svojo ponudbo vključujeta tudi testenine Barone.

TESTENINE BARONE

Barone d.o.o. je družinsko podjetje iz Sežane, ki se že več kot deset let ukvarja s proizvodnjo svežih jajčnih testenin in krompirjevih svaljkov, najrazličnejših oblik ter nadevov. V tem času je podjetje, v katerem je danes 16 zaposlenih, pridobilo zaupanje številnih gostincev tako v Sloveniji kot v Italiji na območju Furlanije Julijske krajine. Po besedah prokurista in gonilne sile Franca Burnija, je filozofija njihove proizvodnje usmerjena k inovacijam, stalnemu doseganju kakovostnih standardov, prilagajanju zahtevam tržišča in izpopolnjevanju v izdelkih z različnimi novimi

okus. To pa jim uspeva tudi v tesni povezanosti z gostinci in kuharji, saj skozi sodelovanje z njimi svojo ponudbo ves čas nadgrajujejo in dopolnjujejo.

V želji ponuditi najboljše ter zadovoljiti najbolj zahtevno in kreativno kuhinjo, je podjetje Barone v letošnje leto stopilo z novostmi. V paleto izdelkov so dodali tipične istrske fuže, pa raviole s skušo in tortellone s hobotnico. Prav ročno izdelani tortelloni so med gostinci še posebej priljubljeni, saj jim različni nadevi nudijo tudi možnost sezonskega prilagajanja ponudbe. Odločijo se lahko za nadev iz radiča in gorgonzole, hruške in sira tallegio, rukole in špeha, ali za nadeve iz artičok, špargljev, tartufov ... Med novostmi v proizvodnji Barone so tudi ročno izdelani tortelloni, nadevani z mečarico, pistacijo in krompirjem. Ali pa so polnjeni s krompirjem, kakavom, kavo in aromatično fava tonko. Za obogatitev izbire so prenovili tronkete, male svaljke, ki so priljubljeni tudi kot sladica in so zdaj na voljo celo z okusom agrumov. Novost so tudi testenine paccheri, pri izdelavi katerih so uporabili algo spirulino, zato so obarvane zeleno. V podjetju Barone skrbijo za redno dostavo svojih svežih testenin gostincem, nekateri njihovi izdelki pa so naprodaj tudi v večjih trgovskih centrih (ker gre za svežo testenino, je hranjena v hladilnikih).

www.barone.si



ALLA DAMA BIANCA VSE, KAR PONUJA MORJE

Restavracija, bar in hotel Alla Dama Bianca stoji tik ob morju, v Devinu (italijansko Dui-no), znanem tudi po dobro ohranjenem in za obiskovalce odprtem Devinskem gradu. Je le streljaj oddaljen od slovenske meje na eni in Trsta na drugi strani. Restavracija ima dolgo tradicijo, v devetdesetih letih pa sta njeno vodenje prevzela zakonca Bianca Miladinović in Rino Varisco. Njuna zgodba je prav zanimiva, saj sta se spoznala in zaljubila prav v Dami Bianci – ona kot mlado dekle iz Zadra, ki je prišlo v lokal pomagat, in on kot ribič iz Benetk, ki je v restavracijo s čolnom pripeljal prodajat dnevni ulov. Takrat še nista vedela, da bosta kasneje prevzela vodenje restavracije in naključje je hotelo, da ima Bianca prav takšno ime kot restavracija (slednja ga je dobila po beli skali, ki stoji na obalnem skalnem previsu med restavracijo in Devinskim gradom ter je povezana z anekdotami). Danes restavracijo ob njuni pomoči vodi sin Dario,

sommelier in barman, ki pa ima smisel tudi za kreiranje krožnikov. Kako ne, saj je v restavraciji odraščal in mu je gostinstvo že kot otroku zlezlo pod kožo, kasneje je tudi končal šolo za turizem. Z Dariem, ki poleg italijansčine in angleščine obvlada tudi nekaj hrvaščine, se človek hitro zaplete v pogovor (pa tudi z ostalimi člani njegove simpatične ekipe – dolgoletnim kuharjem Marijanom in natakarjem Zlatkom iz Pule, dolgoletno kuharico Marijo iz Slovenije ...). Govora je seveda predvsem o njihovi ponudbi, ki daje poudarek izključno svežim morskim ribam in ostalim morskim sadežem (dostavljajo jim jih vsak dan), po čemer so tudi znani. Gostom jih ponujajo pripravljene tako, da čim bolj ohranijo pristni okus morja. Ob tem Dario na mizo prinese danes ulovljene in pravkar ocvrte sveže kalamare, ki so tako mehki in sladki le v zimskem delu leta, v kozarec pa natoči šampanjec ... Da so v ponudbo vključili tudi izbor svežih testenin Barone, jih je prepričala njihova kakovost, pove Dario. Rezanci po chefovo s češnjevimi paradižniki, kalamari in škampi ali kozicami, paccheri s pedoči, testenine s karijem in jakobovimi pokrovačami, na pomlad rezanci s šparglji in morskimi sadeži ... To je le nekaj njihovih klasičnih testeninskih jedi, ki jih pripravljajo sproti, vključno z omakami, in ki jih zlasti italijanski gostje zelo cenijo. Občasno ponudbo popestrijo še s kakšnimi posebnimi testeninami, ki jih Barone izdelata tudi po naročilu, posebej za Damo Bianco. Na primer z ravioli, nadevanimi z mečarico, ali z velikimi ravioli, nadevanimi s kakavom. Poleti za bar vzamejo tudi kifle Barone, ki jih ocvrte ponudijo kot prigrizek.

Medtem ko zdaj v Dami Bianci, na njeni terasi, v baru in plaži še vlada zatišje, bo s prihodom toplih dni tukaj vedno živahneje (takrat jih v kuhinji in strežbi dela kar 25). Gostje lahko v Dami Bianci (7 sob) ali bližnjem penzionu Villa Gruber (9 sob), s katero prav tako upravlja Darijeva družina, tudi prespijo.

www.alladamabianca.com

TRATTORIA POSTA TUDI ZA LJUBITELJE EKSOTIKE

Zamejski Slovenec Pavel Marc je pred dvema letoma skupaj z Walterjem Clarichem vzel v najem gostilno Posta v Bazovici (Basovizza), ki je pomembno kulturno, športno in prosvetno središče slovenske narodne skupnosti v Italiji. Naselje leži na vzhodnem delu tržaškega Krasa, ob mednarodni cesti Trst - Kozina. Zgodovina stavbe sega v daljno leto 1880, ko je bila v njej pošta in postojanka za menjavo konj na poti proti Ljubljani. Pavel dela v kuhinji in strežbi, je tudi sommelier, medtem ko je Valter glavni v kuhinji. Ta temelji na kraških jedeh in divjačini, v ponudbo pa sta vključila tudi nekaj eksotike (meso karibuja, kenguruja, zebre, muflona ...) ter testenine. Pri slednjih sta se odločila za podjetje Barone, saj gre za butično proizvodnjo svežih testenin in sprotno dostavo. Pavel pravi, da je tudi ljubitelj rezancev in blekov, ki drugačno barvo in okus pridobijo izključno z naravnimi dodatki, kot so alge, limona, pesa, čokolada, šparglji ... Všeč so mu tudi njoki, ki se ne razkuhajo, in kifli ali ocvrtki. V podjetju Barone pa posebej za gostilno Posta izdelujejo tortellone z njihovim hišnim nadevom, pripravljenim iz kopriv in skute.

Pavel je ves čas v pogonu in če ni v gostilni, morda dela na kakšni predstavitvi testenin Barone, saj sta z lastnikom Francom Burnijem v teh letih postala tudi prijatelja, tekmuje v kuhanju ali poučuje kuharstvo. Že nekaj let zapored se udeležuje kuharskih tekmovanj Biseri mora na Braču. Tam je leta 2011 v sodelovanju s podjetjem Barone pripravil črne testenine pacchere z jastogom in osvojil srebrno medaljo. Prav

pred kratkim pa je s kuharskega tekmovanja Gulfood v Dubaju, kjer je nastopil 800 kuharjev z vsega sveta, domov prinesel bronasto medaljo. Tam je navdušil s kombinacijo pečenega norveškega osliča, ki »sreča« tržaški bakalar (prav tako oslič) v črni rižoti, s kremo iz morskih špargljev (slanuše) in lososovim kavijem.

Zelo resno Pavel poleg dela v gostilni jemlje tudi svojo drugo zaposlitev – poučevanje v tržaški srednji gostinski šoli Ad Formandum. Pred več kot dvema desetletjema, ko jo je tudi sam obiskoval in se učil poklica, ga je tam kuharstva poučeval Matej Tomažič, ki danes vodi svojo, dobrojedcem dobro znano Majerijo v Slapu pri Vipavi. Pavel pravi, da je za kuharski poklic kar precej zanimanja, saj ima samo v prvem letniku 30 učencev.

www.trattoriaposta.com



MORSKI PAJEK Z MAJONEZO

**Sestavine:**

- 2 kg morskoga pajka (grancevola)
- pol žličke gorčice
- ekstra deviško oljčno olje
- poper
- sok pol limone

Priprava:

Rakovico skuhamo v vodi in nato iz nog, klešč in oklepa pobereemo meso. Shranimo tudi oranžnordeča jajčeca (koralčke), ki jih ima samica. Vse skupaj združimo, dodamo malo gorčice, ekstra deviškega oljčnega olja, sok pol limone, začini s poprom in premešamo. Ponudimo kot hladno predjed.

MALVASIA,
SUHO, LETNIK 2013,
VINA PRELAZ, MOMJAN, HRVAŠKA



TORTELLONI BARONE BARCA Z NADEVOM IZ LOSOSA IN PISTACIJE TER OMAKO IZ ARTIČOK IN METE

**Sestavine:**

- 12 Barone ročno izdelanih tortellonov (oblike barca ali ladjica) z nadevom iz lososa in pistacije
- 150 g masla
- 10 g pora
- 4 topinamburji
- 2 artičoki
- 4 lističi mete
- 10 g mlete pistacije
- 4 lističi mete
- ekstra deviško oljčno olje
- olupljeni pomarančni krljci

Priprava:

Tortellone skuhamo. Na maslu popražimo narezan por, dodamo olupljen in narezan topinambur, očiščene artičoke ter lističe mete, prilijemo malo vode in kuhamo. Ko je kuhano, solimo, popramo in zmiksamo s paličnim mešalnikom, da dobimo gladko omako. Dodamo kanček dobrega ekstra deviškega oljčnega olja. Raviolo ponudimo z omako, dodamo še nekaj olupljenih in narezanih pomarančnih krljev ter potresemo z grobo sesekljanimi pistacijami.



TORTELLONI BARONE SYDNEY Z NADEVOM IZ KAVE, KAKAVA IN AROMATIČNEGA SEMENA »FAVA TONKA«

Sestavine:

- 4 ročno izdelani tortelloni Barone (oblika sydney) z nadevom iz kave, kakava in semena »fava tonka«
- 150 g masla
- 50 ml janeževega likerja (sambuca)
- 10 g cvetov janeža ali komarčka
- 4 škampovi repki
- zlat listič za dekoracijo

Priprava:

Tortellone 10 minut kuhamo v slani vodi. Dobro jih odcedimo in sotiramo v ponvi na maslu, ki smo mu dodali koščke škampov, malo janeževega likerja in janeževe cvetove. Raviol okrasimo z zlatim lističem in postrežemo.



Urša Cvilak
Svetla Božičnik



JUHA IZ PASIJONKE Z ANANASOVIMI ROLICAMI, NADEVANIMI Z BELO ČOKOLADO

Sestavine:

- sladka smetana
- 3 g sladkorja v prahu
- 100 g bele čokolade
- 1 strok vanilje bourbon
- 12 tankih rezin svežega ananasa
- ½ litra sladkornega sirupa (1kg-1l)
- 100 g gozdnih sadežev
- meta in malinov prah za dekoracijo

Priprava:

Stepemo sladko smetano in vmešamo v kremo iz bele čokolade (ganache). Vse skupaj združimo in postavimo za 1 uro v hladilnik. Ananas narežemo na zelo tanke rezine, ki jih na hitro pokuhamo v sladkornem sirupu. Ohladimo in naredimo rolce, ki jih nadevamo s čokoladno kremo. Položimo jih v hladno pasijonkino juho. Dodamo gozdne sadeže in ponudimo.

PENEČE VINO CASA CATERINA,
DEMI SEC, LETNIK 2001, ITALIJA



MARINIRANI ŠKAMPI NA TESTENINI Z ALGAMI



Sestavine:

- 200 g Barone lazanje z algami
- 20 škampov
- sok 1 pomaranče
- sol, poper
- 100 g bivolje mocarele
- 20 datljevih paradižnikov
- 20 izkoščičenih oliv Taggiasca
- 4 pomarančne rezine
- ekstra deviško oljčno olje

Priprava:

Testenine z algami (za lazanje) razrežemo na poljubno obliko, na primer na kroge. Skuhamo jih in ohladimo v ledeni vodi. Škampe očistimo in mariniramo v sveže stisnjem pomarančnem soku, ki smo mu dodali sol in poper. Mocarelo zmiksamo in jo v ponvi segrejemo na 37 °C, da postane kremasta, ter jo vlijemo v sifon (brizgalko). V pečici pripravimo karamelizirane paradižnike ter posušimo 4 pomarančne rezine za dekoracijo. Krožnik pripravimo tako, da na skuhano in ohlajeno testenino položimo marinirane škampe, karamelizirane paradižnike, oljke ter sušeno pomarančno rezino. Nabrizgamo kremo mocarele in ponudimo kot hladno predjed.

PENINA DONNA REGINA,
VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA, VINORODNI
OKOLIŠ GORIŠKA BRDA, ČARGA 1767, PRISTAVO



JELENOVA ZAREBRNICA Z RIBEZOVO OMAKO IN TREMI VRSTAMI POLENTE



Sestavine:

- 500 g ribeza
- ekstra deviško oljčno olje
- sol, poper
- 60 g bele koruzne moke
- 60 g rumene koruzne moke
- 60 g bele koruzne moke z dodanimi bučnimi semeni
- 1 gomolj zelene
- 4 jelenove zarebrnice
- olje

Priprava:

Na olju pražimo ribez toliko časa, da tekočina povre in ostane gosta omaka, ki jo solimo in popramo po okusu. Ločeno skuhamo vse tri vrste polente. Gomolj zelene olupimo, operemo in narežemo na tanke rezine. Sušimo ga v pečici na 70 °C toliko časa, da postanejo rezine hrustljave. Preden serviramo na hitro opečemo jelenove zarebrnice.

Zaključevanje krožnika: Opečeno zarebrnico postavimo na topel krožnik in prilijemo ribezovo omako. Zraven postavimo različne polente in hrustljave rezine zelene. Takoj postrežemo.

VELIKO RDEČE,
SUHO, LETNIK 2007, VINORODNA DEŽELA
PRIMORSKA, VINORODNI OKOLIŠ GORIŠKA
BRDA, MOVIA, CEGLO



ZLOŽENKA IZ PISANIH TESTENIN BARONE, RAGUJA DIVJEGA PRAŠIČA IN SIRA JAMARJA

Sestavine:

- Barone špinačne testenine za lazanje
- Barone običajne testenine za lazanje
- Barone pesine testenine za lazanje
- 120 g sira Jamar
- 100 g rdeče pese
- ekstra deviško oljčno olje
- 600 g raguja divjega prašiča
- sol, poper
- 40 g mandljevih lističev
- 4 rezine slanine

Priprava:

Plasti testenin za lazanje (različnih barv) razrežemo na poljubne oblike, na primer na kroge. Nato jih skuhamo v vodi in ohladimo v mrzli vodi. Sir Jamar narežemo na rezine. Rdečo peso skuhamo in še toplo zmiksamo skupaj z oljčnim oljem, da dobimo omako. V ponvi sestavimo zloženko tako, da izmenično po plasteh zlagamo kuhane testenine različnih barv, ragu divjega prašiča in rezine sira. Ko je zloženska sestavljena, jo še 7 minut pečemo v pečici na 180 °C.

Zaključevanje krožnika: Po vrhu zloženske posujemo popražene mandljeve lističe ter dodamo rezino slanine, ki smo jo pred tem spekli v pečici. Obljemo s pesino omako in ponudimo.



VITOVSKA,
SUHO, LETNIK 2010, VINORODNA DEŽELA
PRIMORSKA, VINORODNI OKOLIŠ KRAS,
ČOTAR, KOMEN

