

ŠMK KLINKA izdaja kuharski priročnik

Kuhajeva skupaj z Almirjem Begičem



Slika ni simbolična

Vsako leto se neizmerno veselimo morja. Dolge noči, dobra družba, vonj po sončni kremi in gola koža ...

Koga slepimo? Noči so prevroče, drug parček ali sitna teta te ne pustita pri miru z dnevnim urnikom aktivnosti, sončni kremi navkljub pa nekako vsako leto izgledamo kot mrežna pečenka. Zakaj torej na obalo? Zaradi hrane. Škampi, lignji, hobotnice in ostale sluzaste morske živali, ki jih kuharski mojstri uspejo spraviti na jedilnike najboljših restavracij.

Letos je to uspelo Almirju Begiču, nadarjenemu mlademu kuharju, na naši kuharski delavnici. V knjižici najdete recepte, ki vas bodo spomnili na morje, sol in poper.

Pa dober tek!

Velika zahvala gre Almirju, Srednji šoli za gostinstvo in turizem Radenci ter vsem, ki ste pripomogli k izvedbi delavnice.

Do naslednjic,



Testo:

6 rumenjakov
300 g ostre moke
1 žlica olja
1 žlica vode

Nadev:

100 g kremnega sira
100 g škampov
sol, poper, timijan
limonina lupina

Juha:

100 g čebule
20 g česna
500 g belušev
300 ml goveje juhe
proespuma, sol,
poper, olivno olje

Naredimo testo in ga pustimo počivati v hladilniku. Olupljene škampe narežemo in jim dodamo kremni sir. Vse skupaj začinimo ter pripravljen nadev damo v dresirno vrečko. Testo razvaljamo s pomočjo strojčka. Izrežemo obliko, jo nadevamo in naredimo raviole, ki jih nato skuhamo v slanem kropu. Iz škampovih olupkov naredimo škampovo osnovo, ki jo reduciramo.

Prepraženi čebuli dodamo nasekljan česen. Ko zadiši, mu dodamo narezane beluše. Vse skupaj zalijemo in kuhamo do mehkega. Juho s pomočjo paličnega mešalnika prepasiramo ter precedimo skozi gosto cedilo. Juho postavimo v sifon in ji dodamo proespuma. Nato sifon postavimo v vodo (65 °C).

Belušna peneča juha z raviolom, nadevanim s skuto in škampi



Popečena polenta:

1 dcl vode

50 g instant polente

50 g masla

sol, poper

Rdeča zemlja:

100 g moke

100 g masla

sol, poper

rdeča sladka paprika

Oljčni namaz:

200 g izkoščičenih oliv

50 g mascarpone sira

sol, poper

Radičeva solata:

100 g rdeči radič

50 g pancete

sol, poper

olivno olje, kis

Vodo zavremo ter začinimo. V začinjeno vodo zakuhamo polento ter vlijemo v model in ohladimo. Ohlajeno polento narežemo na poljubne kose, ki jih v vroči ponvici opečemo na vseh straneh.

Iz moke in masla naredimo testo, ki ga spečemo do suhega v pečici. Nato testo zmiksamo, dodamo rdečo sladko papriko in začinimo.

S pomočjo mešalnika nasekljamo olive in sir. Dodamo začimbe in namaz je končan.

Istrska zemlja



Parmezanova rižota:

200 g arborio riža

0,5 l zelenjavne osnove

50 g čebule

100 g masla

100 g parmezana

olje, sol, poper

Zelenjavo poljubno na tanko narežemo in mariniramo z olivnim oljem, limoninim sokom ter soljo in poprom.

Čebulo prepražimo, dodamo riž ter ga pražimo, da postekleni. Vse skupaj zalijemo z belim vinom in pustimo, da izpari. Nato postopoma dodajamo zelenjavno osnovo in nenehno mešamo. Ko je riž kuhan, mu dodamo maslo in parmezan. Pred serviranjem pustimo našo rižoto počivati nekaj minut.

Marinirana zelenjava:

1 korenje

1 bučka

1 koromač

nekaj vejc peteršilja

olje, sol, poper

limona

Parmezanova rižota z marinirano zelenjavo



Svinjski file:
800 g svinjske fileja
sol, poper, olje

Tartufov pire:
200 g krompirja
50 g masla
1 dcl mleka
1 žlica tartufate
sol, poper

Pečeno korenje:
4 korenja
50 g masla
sol, poper
olivno olje
timijan

Svinjski file očistimo, solimo, popramo ter zavijemo v folijo. Na nizki temperaturi kuhamo v parnokonvekcijski pečici 2 uri. Nato odvijemo in še toplega z vseh strani opečemo.

Iz skuhanega krompirja naredimo pire, ki mu dodamo maslo, mleko in tartufato ter ga začinimo. Oprano korenje solimo, popramo in pokapljam z olivnim oljem ter zavijemo v alu folijo. Pečemo 60 min. na 200 °C. Nato mehko korenje narežemo ter na stopljenem maslu glaziramo in serviramo.

Nizko temperaturni svinjski file na tartufovem pireju s pečenim korenjem



800 g brancina

100 g špinače

100 g peteršilja

200 g drobtin

rožmarin

sol, poper

200 g krompirja

50 g gorčice

50 g masla

1 dcl smetane

100 g rdeče čebule

0,5 dcl vinskega kisca

0,5 dcl vode

Filejem brancina odstranimo kožo in jih posušimo. Nadevamo jih z oprano špinačo ter zavijemo v folijo. Položimo jih v slani slani krop za 5 min. Nato jih povajljamo v zeliščnih drobtinah. Zeliščne drobtine naredimo tako, da peteršilj, špinačo in rožmarin postavimo v multipraktik ter ob mešanju dodajamo drobtine. Krompir olupimo in skuhamo do mehkega. Naredimo pire, ki mu dodajamo maslo in smetano. Na koncu pireju primešamo še gorčico, ga solimo in popramo. Za pripravo omake narežemo čebulo. Kis in vodo zavremo ter začinimo. Čez prelijemo čebulo in pustimo, da se ohladi.

Poširan brancinov žitek s špinačo v zeliščnem ovoju na krompirjevi kremi z gorčico ter mariuirana čebula



1 — 1,2 kg hobotnice
0,2 kg krompirja
0,2 kg peteršilja
1 dcl olivnega olja
0,1 kg češnjevega paradižnika
sveža bazilika
rožmarin
česen
timijan
lovor
mešana listnata solata
krompirjeve kokice
sol, poper, kis

Hobotnico postavimo v mrzlo vodo, dodamo lovor in timijan ter zavremo. Hobotnica naj se kuha 45 min. Pokrito jo pustimo počivati še 30 min. Nato jo očistimo in narežemo na porcije.

Krompir skuhamo in ohlajenega narežemo na kocke ter ga mariniramo z zelišči, olivnim oljem, kisom, soljo in poprom. Začinjen krompir postavimo v hladilnik za 30 min. Peteršilj ter olivno olje zmešamo in skozi fino cedilo precedimo, da dobimo zeleno olje.

Češnjev paradižnik zarežemo ter blanširamo na hitro, da ga lahko olupimo. Olupljen paradižnik mariniramo s svežo basiliko in olivnim oljem ter postavimo na hladno.

Hobotnica na solato



0,5 l smetane
6 lističev želatine
100 g sladkorja
1 vanilijev strok
100 g sveže bazilike

250 g svežih jagod
50 g sladkorja
beli poper
sveža meta

Smetano sladkamo, dodamo strok vanilije ter zavremo. Odstavimo s kuhalne plošče in dodamo baziliko. Pokrijemo s folijo, da se infuzira. Smetano precedimo, dodamo želatino in jo nalijemo v poljubne modele.

Sveže jagode narežemo, dodamo sladkor, beli poper in jih zmešamo v kremo.

Bazilikina panna cotta z jagodami in belim poprom



2 žlici kakava
2 žlici sladkorja
2 žlici ostre moke
1 žlica vanilijevega sladkorja
ščepec pecilnega praška
2 žlici mleka
2 žlici vinskega kisa
1 jajce
sveže maline
sladkor v prahu
sveža meta
pasijonkina omaka
sol

V posodo pripravimo kakav, sladkor, moko, vanili in pecilni prašek. Nato dodamo mleko, kis ter eno jajce. Vse skupaj zmešamo in postavimo v posodice. V maso vstavimo sveže maline. Pripravljen suffle damo v mikrovalovko za 1 minuto. Serviramo z omako iz pasijonke, sladkorja v prahu in s svežo meto.

Naš hitri "suffle" z malinami in pasijonko



Študentsko mladinski klub Klinka

Študentsko-mladinski klub KLINKA Gornja Radgona

spletna stran: www.klinka.si

e-mail: informacije@klinka.si

naslov: Trg svobode 16b
9250 Gornja Radgona
Slovenija



Fotografije: Denis Tratnjek



Kuharski mojster Almir Begič v sodelovanju z:

Gregor Lisjak
Ekstra deviško oljčno olje Lisjak
Extra virgin olive oil Lisjak

www.lisjak.com

