

Danas *mali* Kuvár

Specijalni dodatak lista **Danas** • broj 206 • godina VI • petak, 3. februar 2012.

*Špageti,
makaroni,
lazanje:
Gozba
za svačiji
džep*





Piše: Mika Dajmak

Špageti, makaroni, lazanje: Gozba za svačiji džep

Istorija prevara beleži da je jedna od najuspešnijih prvooaprilskih šala bila vest da je najzad otkriveno drvo na kojem rastu – špageti.

Mnogi su poverovali. Jer, lepo bi bilo.

I vrlo isplativo. Jer, od kada su se iz Kine preselili u Evropu, a onda zajedno s doseljenicima na novi kontinent, špageti su, kao nijedno jelo valjda, postali univerzalna hrana celog sveta. Nema države u kojoj se ne proizvode špageti, nema italijanskog restorana koji drži do sebe u kojem kuvar ima svoju, samo svoju tajnu zašto su njegovi špageti „najbolji na svetu“.

Oni koji su se evidentno izborili za tu titulu svakako jesu potomci Marka Pola koji im je i doneo veštinu spravljanja štapića od testa. Kasnije mašta se Italijanima razbukala, pa su nastali i makaroni, i kaneloni (oluci), i lazanje bele, integralne i zelene...

Špageti su, ipak, neprevaziđeni. Baš oni s kojim se širom sveta susreću trkači koji veče pre nego što započnu trku dugu 42 kilometra i još nešto više metara, obavezno prisustvuju pasta-partiju na kojem se slave špagetima sa odabranim umacima, što im daje snagu da izdrže ono što ih očekuje.

Među maratoncima najbolji može biti samo jedan. Da bi se pripremio lični pasta-parti nije nužno izlaziti na start trke. Tu svi stižu do cilja, svi su najbolji, svi su pobeđnici.

Najjednostavniji špageti

Špageti – 500 gr; puter; parmezan

U mnogim hotelima u Italiji, kada nema supe ili čorbe za početak obroka, on započinje špagetima. Najjednostavnijim. Dakle, samo s puterom, a zaprašeno parmezanom po želji gostiju.

Što se recepta tiče to bi bilo sve. Nikakva mudrost, dakle, ali, iako mnogima ne izgleda tako, mudrost jeste skuvati špagete kako treba.

Evo deset zlatnih pravila kako to preporučuju kraljevi.

Prvo: ne samo što je nužno upotrebiti dubok i veliki lonac, već vode ne sme biti više od tri četvrtine njegove visine.

Drugo: 10:100:1000 što znači da na deset grama soli ide sto grama špageta i hiljadu (jedan litar) grama vode.

Treće: kada voda zavri, vatra se smanji, tek onda doda so pa vodi računa da se ona rastopi.

Četvrto: špageti se dodaju, vatra pojača tako da brzo opet počne da vri. Špageti se ne mešaju kašikom već isključivo viljuškom.

Peto: kuva se u nepoklopljenom loncu.

Šesto: da bi bilo skuvano na italijanski način, treba se pridržavati uputstva na kutiji. Najbolje je probati pre nego što se ocedi da bi se eventualno dokuvalo.

Sedmo: pasta se ocedi, ali se uvek sačuva malo vode od kuvanja. Valjaće kod pripreme pasta u tiganju, ili za razvodnjavanje preterano gustih sosova.

Osmo: dobro je zagrejati posudu u kojoj će se služiti špageti.

Deveto: pasta se i dalje kuva iako smo je ocedili. Zato je treba brzo začiniti i poslužiti.

Deseto: ako se pripremaju hladni špageti, kuvaju se po svemu na opisan način, ali samo dve trećine preporučenog vremena. U tom slučaju špageti se ocede i rasporede po tanjiru ili činiji, začine s nekoliko kapi maslinovog ulja i puste da se ohlade. Kada se ohlade (na sobnoj temperaturi, nikako u frižideru) prelivaju se sosom. Ako se služi kasnije, špageti se poklope plastičnom folijom, čuvaju u frižideru, a sosom prelivaju tek pola sata pre služenja.

Špageti s paradajzom i gorgonzolom

Tanki špageti br 3 – 400 gr;
gorgonzola – 200 gr; sos od paradajza – 400 gr

Još jedna jednostavna varijanta, najjednostavnija, studentska takoreći. Teglica postojećeg sosa se zagreje, pa u njemu rastopi gorgonzola. Tanki špageti se skuvaju po uputstvima, pa još samo preliju s pripremljenim sosom.



Špageti s tikvicama, a la karbonara

Špageti – 350 gr; tikvice – 300 gr; crni luk – 50 gr; žumanci – 2 kom;
beli luk – 1 čen; so; biber; maslinovo ulje; parmezan

Pre svega tikvice valja oprati, iseckati na tanke kružice, crni i beli luk takođe iseckati. U dubokoj šerpi, na maslinovom ulju do rumene boje valja ispržiti luk, a onda dodati tikvice. Sve se posoli i zabiberi, pa kuva još petnaestak minuta.

Špageti se skuvaju po uputstvu, u dubokoj činiji umute dva žumanceta, dodaju tikvice, testenina i parmezan pa sve brzo meša da se svi sastojci ravnomerno rasporede.

Karbonara na brzaka

Špageti – 500 gr; slanina – 200 gr; jaja – 3 kom;
kisela pavlaka – 1 čaša; gorgonzola – 100 gr

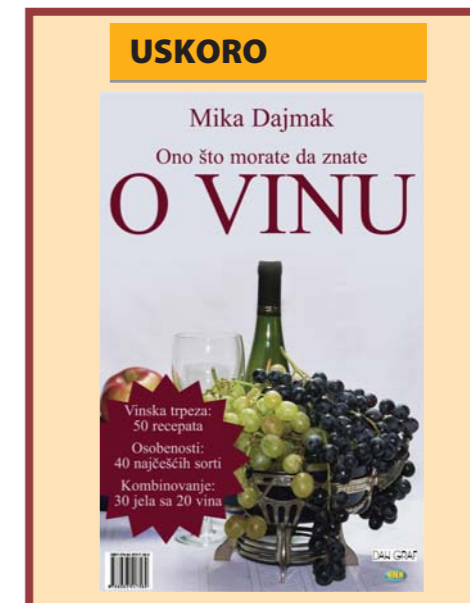
Kao što ime govori, jelo što se da pripremiti za petnaestak minuta. Dakle, jasno je da su ga izmislile zaposlene domaćice dvadesetog veka. Dvesta grama slanine (najbolje one šarene) valja iseckati na kockice pa propržiti dok ne dobiju lepu koricu. To se odloži na stranu da se malo prohladi.

Tri jajeta se u činiji dobro umute i promešaju s čašom kisele pavlake. I to se odloži na stranu.

Špageti se klasično obare, procede pa i oni ostave na stranu da se samo malo prohlade, a nikako sasvim ohlade.

Tada sledi mešanje sva tri sastojka kada postaje jasno zašto špageti i slanina ne smeju da budu vreli: jaja bi se na knadno zgrušala, a valja da ostanu živa.

Kada je sve dobro promešano, odozgo samo još valja izmrviti stotinak grama gorgonzole.



Kuvar mali

Specijalni dodatak lista **Danas**
malikuvar@sezampro.rs
Za izdavača: Dušan Mitrović
Urednik: Mihajlo Dajmak
Grafičko oblikovanje: Aleksandar Milošević

DOMINO
WWW.DOMINOMAGAZIN.COM

Nova serija:
Kuvanje za
gurmane
Mike Dajmaka
Svakog dana
novi recept

Špageti s patlidžanom

Špageti – 250 gr; plavi patlidžan – 500 gr;
crni luk – 250 gr; beli luk – 2 čena; peršunov list – 1 veza;
maslinovo ulje; beli biber; so; parmezan

Prvo se standardno skuvaju špageti, ocede, pa ostave na toplom.

Veći, ili dva manja patlidžana (oko pola kilograma) valja oljuštiti, iseckati na kockice, pa posoliti i ostaviti da ispuste višak gorčine. Onamo se za to vreme, u većoj šerpi, dve glavice crnog luka iseckaju na rebarca pa na maslinovom ulju proprže da ostanu staklasti a ne porumene. Ubaci se i pod vodom ispran patlidžan, malo proprži, na sve nalije rakijskom čašicom vode u kojoj su se kuvali špageti. Kada je patlidžan smekšao, začini se sitno iseckanim čenovima belog luka, mlevenim belim biberom, solju i iseckanom vezom peršunovog lista. Samo se malo propirjani, po potrebi razblaži onom vodom, pa u šerpu ubace špageti, sve dobro promeša i skloni s vatre.

U tiganju se posipa parmezanom.

Špageti s pečurkama

Špageti – 500 gr; šampinjoni – 500 gr;
suvi vrganj; crni luk – 1 glavica;
peršun – 1 veza; biber; so; ulje; parmezan

Pre svega pregršt suvih vrganja valja potopiti u lonče s hladnom vodom, pa bariti petnaestak minuta. Za to vreme očisti se i isecka glavica crnog luka, prodinsta da zacakli a ne porumeni, pa u šerpu ubaci još pola kile iseckanih šampinjona. Oni vrganji se ocede od vode, pa priključe šampinjonima.

Dinsta se dok višak vode ne upari, pa na samom kraju sve zaspe vezom seckanog peršunovog lista i mlevenim belim biberom po ukusu.

Sos se promeša s tek skuvanim vrućim špagetima pa sve još samo zapraši parmezanom.

Špageti s tartufima

Špageti – 500 gr; šampinjoni – 500 gr;
slatka pavlaka – 250 ml; ulje od tartufa; puter

O tartufima se bajke ispredaju. Ona o kojoj se najmanje zna jeste da je na Adi Ciganliji jedno od najvećih i najkvalitetnijih nalazišta podzemnih pečuraka u zemlji. Pošto one, međutim, uglavnom završavaju na trpezama prebogatih van naših granica, mi se ovde zadovoljavamo začinskim uljem od tartufa, što može da se nađe u svakoj bolje snabdevenoj samoposluzi ili specijalizovanim prodavnicama tipa „ham & cheese“.

Dakle, pre svega valja skuvati špagete, pa ih dok su tople preliti sa malo pomenutog ulja. Da se napiju mirisa.

Onamo se na malo putera prodinsta pola kile celih sitnih šampinjona. Dok ne ispuste vodu, pa se sve prelije jednim pakovanjem (dva i po deci) slatke pavlake.

Na laganoj vatri uz mešanje sve se dinstucka svega desetak sekundi, pa ovim sosom preliju šampinjoni sa tartufovim uljem.

Nisu poželjni nikakvi drugi začini jer tako do punog izražaja dolaze mirisi i ukusi podzemnih pečuraka.



Šareni špageti

Špageti – 350 gr; sveži paradajz – 450 gr;
crne maslinke – 100 gr; fileti sardale – 4 kom; beli luk – 2 čena;
slani kapari – 2 kašičice; paprike – 2 kom;
koncentrat paradajza – 1 kašika; maslinovo ulje; origano; peršun; so

Pre svega paradajz valja oljuštiti, očistiti od semenki pa iseckati na kockice. Iseckani luk i paprika proprže se u dubokoj šerpi na maslinovom ulju, pa onda doda paradajz i sve kuva na srednje jakoj vatri desetak minuta. Za to vreme pod mlazom hladne vode operu se fileti sardale, očiste, izgnječe viljuškom i ubace u sos. Pod mlazom vode se operu i kapare, maslinke iseckaju na četiri, pa se sve kuva još petnaestak minuta. Po potrebi se posoli i začini origanom i seckanom vezom peršunovog lista.

Ovim sosom, naravno, prelivaju se topli špageti.

Ribarski špageti

Debeli špageti – 350 gr; svež paradajz – 500 gr;
fileti sardale – 4 kom; prezle – 4 kašike;
beli luk – 1 čen; maslinovo ulje; origano; so; biber

U širokom plitkom tiganju zagreje se ulje pa nakratko proprži iseckani beli luk. Fileti slanah sardela pomešaju se sa nekoliko kašika vode u kojoj su se kuvali špageti, paradajz iseče sitno pa sve proprži desetak minuta na jakoj vatri i začini origanom, solju i biberom.

U drugom tiganju, pažljivo jer one lako izgore, na maslinovom ulju proprže se prezle, kojima se prekrije dno činije u kojoj će se služiti.

Preko se ubace kuvani i oseđeni špagetoni, a sve zalije sosom od sardela i paradajza.

Ribarski špageti #2

Najtanji špageti – 300 gr; crni luk – 200 gr;
fileti slane sardale – 10 kom; crne maslinke – 10 kom;
maslinovo ulje; timijan; peršunov list; lovrov list; beli luk; so

Još jedno originalno, italijansko uputstvo.

U dubokoj šerpi, na maslinovom ulju, proprži se naseckani luk, a onamo pripremi mešavina fileta slanah sardela, jednog čena belog luka, celih maslinki, timijana, peršuna i lovora. Sve se pomeša s lukom, malo nalije vodom u kojoj su se kuvali špageti pa pusti da vri samo nekoliko minuta.

Špageti, skuvani po uputstvu, dobro se promešaju sa sosom u šerpi, pa na jakoj vatri pusti da se zapeče. Jednim potezom sve se okrene da se i s druge strane zapeče do hrskavo zlatne boje. Ako mislite da niste vešti u okretanju zapečenih špageta, ovo se lako rešava s dve šerpe.



Špageti s dagnjama

Špageti – 500 gr; dagnje – 2 kg;
feta-sir – 100 gr; maslinovo ulje;
sok od pola limuna; senf; origano; zeleni tabasko

Dva kilograma dagnji se otvore na suvo (u velikoj šerpi, na vreloj ringli i uz neprestano mešanje dok se same školjke ne otvore), izvade iz kućica i očiste od brade.

Na malo zagrejanog maslinovog ulja, samo na nekoliko minuta, uz neprestano mešanje se proprže, a onda nacedi sok od pola limuna. Doda se i kašičica senfa, stotinak grama feta-sira izmrvljenog prstima, origana po ukusu i nekoliko kapi zelenog (dakle blago ljutog) tabasko sosa.

Sve se još nekoliko minuta vrati na vatru, a špageti skuvaju standardno.

Vruć preliv još samo valja umešati sa vrućom patom.



Morski špageti

Špageti – 500 gr; morski plodovi – 500 gr;
paradajz pelat – 500 gr; maslinovo ulje;
šećer; origano; so

Jelo za one koji misle da bez morskih plodova ne mogu da žive. Kao i većina špageta, sprema se više nego jednostavno.

Pola kile školjki, rakova i krakova od hobotnica, dakle morskih plodova (sve očišćeno naravno jer vrlo je neprijatno kada se među rezancima što se slobodno kusaju naleti na bilo kakvu prepreku što lomi zube) proprži se na malo maslinovog ulja, sve nalije konzervom pelata od paradajza, prokrčka još petnaestak minuta i samo začini solju, šećerom i origanom.

Već pripremljene špagete preliju se ovim sosom, a po ukusu preko svega još malo nakapa maslinovog ulja.



Makaroni sa sirom

Makaroni (grkljančići) – 500 gr; sir beli – 250 gr;
jaja – 3 kom; kisela pavlaka – 2 dl

Nekada često jelo na trpezama, ali i u kasarnama ili ferijalnim kampovima, obično se računa u prvu lekciju iz kulinarnosti. Dakle, makarone samo valja obariti, procediti, pa usuti u blago nauljenu vatrostalnu posudu. Sve se izmeša s četvrt kile jakog sira (sjenički, feta...) pa zalije jajima umućenim s kiselom pavlakom.

Ovo u rerni valja da proboravi tek toliko da se jaja zapaku.

Makaroni s pečurkama

Makaroni (grkljančići ili pene) – 500 gr;
suvi vrganj; crni luk – 1 glavica;
list peršuna – 1 veza; biber; so; ulje; parmezan

Pregršt suvih vrganja valja potopiti u lonče s hladnom vodom, pa bariti petnaestak minuta. Za to vreme očisti se i isecka glavica crnog luka, prodinsta da zacakli a ne porumeni, pa u šerpu ubaci još pola kile iseckanih šampinjona. Oni vrganji se ocede od vode, pa priključe šampinjonima.

Dinsta se dok višak vode ne upari, na samom kraju sve zaspe vezom seckanog peršunovog lista i mlevenim belim biberom po ukusu.

Onamo se obare makaroni na dve trećine preporučenog vremena, ocede i saspu u vatrostalnu posudu, preliju sosom od pečuraka, pa na umerenih 175 stepeni zapaku u rerni. Zaprše se parmezanom, pa vrte u topliju rernu (250 stepeni) pazeći da se sir ne prepeče.

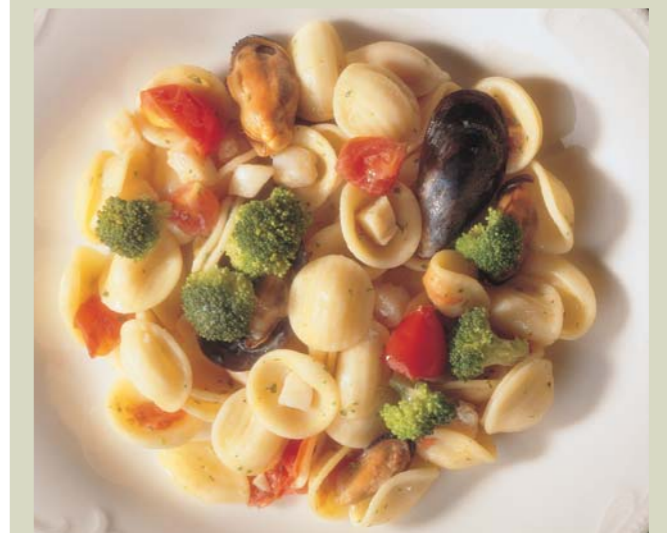


Makaroni u jogurtu

Makaroni (pene rigate) – 500 gr; jogurt – 2 dl;
senf; majonez; crni luk – 1 glavica; origano; so

Makaroni se skuvaju u vrlo slanoj vodi, procede, pa ostave da sačekaju dalje.

U mikser u kojem se prave kašice za bebe uspe se jogurt, kašičica senfa, kašika majoneza, sitno, najsitnije iseckana glavica crnog luka, origano i so po ukusu. Sve se dobro izmiksuje, pomeša sa vrućim pene rigatama i odmah nosi na sto.



Tortelini s keljom

Tortelini s mesnim nadevom – 500 gr;
kelj – 1 glavica; suvo grožđe – 1 kašika;
puter – 40 gr; so; biber; prezle

Nekada su se tortelini pravili ručno, što je bio zamoran, riskantan i posao za prave znalce. Pošto je u kućnim uslovima tih znalaca sve manje, tu su samoposluge sa već pripremljenim tortelinima. Dakle, one se obare po uputstvima proizvođača, a znalci se odmah bace na nadev.

Suvo grožđe se na pola sata potopi u mlaku vodu, da nabubri, a kelj iseče na rezance i proprži na puteru. Doda se suvo grožđe, so i biber, pomeša sa kuvanim tortelinima, ubaci u vatrostalnu posudu, pospe prezlama pa zapече toliko da prezle porumene.



Standardne lazanje

Lazanje – 250 gr; mleveno juneće meso – 300 gr; paradajz – 500 gr; šećer; timijan; ruzmarin; bosiljak; majčina dušica; majoran; origano; biber; so; ulje; kisela pavlaka – 1 čaša; brašno; parmezan – 200 gr

Ovo je standardan način za pripremu lazanja. Dakle, pre svega valja nabaviti lazanje, pa odmah pristupiti izradi fila.

Trista grama mlevenog junećeg mesa valja, na malo ulja, uz mešanje, propržiti. Tada se sve umeša s velikom konzervom pelata od paradajza, kašičicom šećera, i začini mediteranskim začinima: timijanom, ruzmarinom, bosiljkom, majčinom dušicom, majoranom i origanom. Gotovo je kada sve postane gusto, kol'ko treba, da može da se filuje a nigde ne curi, retko toliko da ostane sočno i kad izađe iz rerne.

Sledi, naravno izrada sirotinjskog bešamela: brašno se proprži na ulju, naliva polako mlakom vodom, na samom kraju umeša se čaša punomasne kisele pavlake, i posoli po ukusu. Skloni se s vatre, pa umeša s kesicom parmezana. I ovde važi napomena: bešamel mora da je znatno ređi nego za sve druge prilike; testo će pokupiti višak tečnosti. Završni korak je slaganje: red lazanja, red mesa što se zalije bešamelom... tako četiri puta, a za kraj obavezno da ostane bešamel. Onda se sve još samo zapraši parmezanom, pa zapeče koliko treba, na standardnih 225 stepeni. Da bude boje starog zlata.

Zelene lazanje

Lazanje – 250 gr; šampinjoni – 500 gr; paradajz – 500 gr; šećer; timijan; ruzmarin; bosiljak; majčina dušica; majoran; origano; biber; so; ulje; kisela pavlaka – 1 čaša; brašno; parmezan – 200 gr

Tehnologija je čudo jedno. Nekada je testo (lazanje) moralo da se kuva, suši na čistoj krpi, pa onda slaže ovaj italijanski gospodar trpeze. Danas je sve jednostavnije: proizvođači lazanje tako da im ne treba nikako prethodno kuvanje. Dakle, domaćin(-ca) mora samo da napravi sosove.

Prvi: pola kile šampinjona, iseckanih na listiće, kao za picu na malo ulja, uz mešanje, dinsta se dok sav višak vode ne upari. Tek tada se sve umeša s velikom konzervom pelata od paradajza (ko nije mislio na zimu i nije ukuvao domaći koncentrat), kašičicom šećera, i začini mediteranskim začinima:

timijanom, ruzmarinom, bosiljkom, majčinom dušicom, majoranom i origanom. Gotovo je kada sve postane gusto, kol'ko treba, da može da se filuje a nigde ne curi, retko toliko da ostane sočno i kad izađe iz rerne.

Drugi korak je izrada sirotinjskog bešamela: brašno se proprži na ulju, naliva polako mlakom vodom, na samom kraju umeša se čaša punomasne kisele pavlake, i posoli po ukusu. Skloni se s vatre, pa umeša s kesicom parmezana. Važna napomena: bešamel mora da je znatno ređi nego za sve druge prilike; testo će pokupiti višak tečnosti.

Završni korak je slaganje: red zelenih lazanja, red fila od pečuraka što se zalije bešamelom... tako četiri puta, a za kraj obavezno da ostane bešamel. Onda se sve još samo zapraši parmezanom, pa zapeče koliko treba, na standardnih 225 stepeni. Da bude boje starog zlata.

Kanelone s mesom

Kanelone – 250 gr; mleveno juneće meso – 300 gr; koncentrat paradajza – 100 gr; šećer; timijan; ruzmarin; bosiljak; majčina dušica; majoran; origano; biber; so; ulje; kisela pavlaka – 1 čaša; brašno; parmezan – 200 gr

Kanelone, pardon oluci, su kao što im ime kaže testa veličine i oblika šam-rolni. Uostalom, u Italiji se i prave na milion načina, čak i kao poslastica. (Pogledati u »Kumu« kad je onaj usred operske predstave pojeo poslednje kanelone u životu.)

Ovo je optimistička, slana varijanta.

Trista grama mlevenog junećeg mesa valja pomešati sa stotinak grama dvostrukog koncentrata od paradajza. Sve još samo treba začiniti kašičicom šećera i mediteranskim začinima: timijanom, ruzmarinom, bosiljkom, majčinom dušicom, majoranom i origanom. Sve se dobro izmeša, pa ovom smesom napune kaneloni. Poređaju se u jednom redu u pleh ili vatrostalnu činiju, pa zaliju bešamelom.

Brašno se proprži na ulju, naliva polako mlakom vodom, na samom kraju umeša se čaša punomasne kisele pavlake, i posoli po ukusu. Skloni se s vatre, pa umeša s kesicom parmezana. Poznata napomena: bešamel mora da je znatno ređi nego za sve druge prilike; testo će pokupiti višak tečnosti.

Sad još samo valja zaliti kanelone, odozgo zaprašiti parmezanom, pa prepustiti rerni na regularno zagrejanih 225 stepeni.



Kuvanje za početnike Mike Dajmaka

Sto jedno jelo (+ gurmanski bonus) za sve uzraste, svačiji džep, sva godišnja doba, sve ukuse...

Poručite odmah: 150 din (+ PTT)

telefon: 065/26 25 035; E-mail: malikuvar@sezampro.rs

