

Danas

KUVĀR

mali

Jela iz kotlića:
Zabava
u
prirodi

Specijalni dodatak lista **Danas** • broj **124** • godina **IV** • petak, **14. maj 2010.**



Piše:
Mika Dajmak



Jela iz kotlića: Zabava u prirodi

Kada prvo sunce pozove šetače (znate ono »neobičajeno lepo i sunčano vreme za ovo doba godine izmamilo je hiljade naših sugrađana u parkove i okolna izletišta«) pravi gurmani ne bi bili to što jesu kada u prirodu ne bi krenuli sa alatom. Dakle, kotlić, provijant s pijace (kod kuće može meso da se pripremi do pola, a povrće očisti i opere, pa sve biva jednostavnije), balonče vina i bar desetak takođe pravih gurmansi.

Onda na ranom suncu, ili u debeloj ladovini kaža počne da žeže, počinje pravi pir. Onaj što ga mame mirisi koji se iz kotlića šire svuda naokolo.

A mogućnosti su prosti neverovatni: u kotliću može da se spremi supa, čorba naravno (riblja bez prave vatre i nije prava riblja čorba), paprikaši razni, a može i »najjednostavnije meze na svetu« za gurmane nevične kuvanju. Dakle, svi ukusi su zadovoljeni, pa izvolte, u sopstvenoj režiji napravite ono što se viđa samo na takmičenjima za najbolju alasku čorbu.

Ima još nešto: u jednoj čuvenoj (ne postoji više) čardi u Jugoslaviji (takođe ne postoji više), na obali Drave, kao vojnici u stroju bilo je postavljeno desetak kotlića. Iz prvog su se služili gosti, poslednji je kuvar tek stavljao na vatrnu. Onda je bilo »na parove razbrojs«. Kad se utroši prvi, njegovo mesto zauzima drugi... i tako do fajronta što je bivao kasno u noć.

Posle su vojsku kotlića zamenile neke druge vojske, ali to je već neka druga priča. Za setu: podsetio nas Arsen pre neki dan kada je na kraju koncerta u svoje pesme ubacivao fragmente bivše himne, a prepunim Sava centrom se razlegale ovacije.



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

Mirkova čorba

Mešana riba – 2 kg; zelen (šargarepa, peršun, paškanat, celer) – 500 g; crni luk – 3 glavice; beli luk – 1 glavica; ljuta papričica – 3 kom; so; biber; ulje; lorber; aleva paprika; peršunov list – 1 veza; belo vino – 1 l; paradajz đus – 1 l

U nedostatku ribe, Mirko zvani Mokri je ovu čorbu uspevao da skuva čak i od pilećih bataka o čemu su i novine pisale. Ali, kada je ribe bivalo, spremao je ovako:

U kotliću od sedam litara vrlo kratko je na zejtinu pržio tri usoljene glavice seckanog crnog luka, glavicu iseckanog belog luka, pola kile očišćene i oljuštene zeleni (šargarepa, paškanat, peršun i celer), tri ljute papričice.

Kada je sve smekšalo, začini se s nekoliko listova izdrobljenog lorbera, mlevenim biberom i alevom paprikom. Oko kilogram bele ribe i nekoliko bandara ili grgeča se isecka, pa nalije s tri litre vode i vrati na vatrnu. Krčka se dok se riba ne raspadne.

Najteži deo posla tek sledi: kroz cediljku valja sve prospasirati da se dobije gusta masa, kao kakav pire, što se onda vrati na vatrnu, pa kuva sve nalivajući još litrom soča od paradajza i isto toliko belog vina.

Proba se, po potrebi dosoli, zabiberi ili zaljuti, pa ubaci još kilogram kvalitetne ribe (som, šaran, kečiga) isečene na komade, i veza lista peršuna pa kuva dok se riba ne skuva.

Belog vina mora da je više od litra, jer van svih pravila, ova čorba i pije i traži vino.

Alaski paprikaš

Mešana riba – 3 kg; zelen (šargarepa, peršun, paškanat, celer) – 250 g; crni luk – 3 glavice; beli luk – 1 glavica; ljuta papričica – 3 kom; babura – 2-3 kom; so; biber; ulje; lorber; aleva paprika; belo vino – 7 dl

Razni su načini za pripremanje alaskog paprikaša. No, jedno pravilo je svima zajedničko: što više razne ribe, to je i paprikaš em ukusniji em svedoči o uspešnom ribolovu kuvara.

Alasi koji su „alasi“ na pijaci nabave bar četiri vrste ribe. Dve od onih masnijih: dakle šaran, som, manič, kečiga, linjak. Još dve od onih posnijih: štuka, smuđ, pastrmka. Ukupno tri kilograma ribe.

Kotlić se dobro naulji, pa sve uz mešanje proprže tri glavice crnog luka iseckanog na rebarca. Naravno, luk se posoli jer tako brže smekša.

Onamo se pripremi još i veza zeleni što se isecka na kružiće, nekoliko slatkih paprika što se iseckaju na kockice, dve-tri ljute papričice se takođe usitne, pa sve promeša. Naravno, očisti se i isecka i cela glavica belog luka.

Onamo se riba očisti pa iseče na šnicle, usoli i ostavi da stoji desetak minuta.



Dok je sve to gotovo i onaj luk je smekšao pa je vreme za završnicu. Luk se razgrne pa komadi ribe nežno poslažu jedan do drugog. Sve se prekrije polovinom seckanog povrća, zabiberi i obilno zapraši alevom paprikom. Stave se još i dva lista lorbera. Onda se ponovo nareda riba, pa druga polovina povrća, opet biber, aleva paprika, lorber.

Nalije se još belim vinom tako da sve ogrezne. Za ovu kotličinu biće buteljka od sedam deci taman. Kuva se na tihoj vatrni, ne sme da se meša varjačom, ali se kotlić povremeno lagano protrese.

Može da se jede sa hlebom, može sa kuvenim testom, može i sa krompirom, ali se u svim slučajevima pije propisno rashlađeno belo vino.

Gurmanska buzara

Školjke – 2 kg; gombori – 500 g; crni luk – 3 glavice; paradajz-đus – 1 l; zeleni biber; lorber; beli luk – 1 glavica; belo vino – 1 čaša; prezle; peršunov list – 1 veza; ulje; so

Za jelo što sledi primorci će reći da to nije nikakva buzara. Mnogo im je jako, kažu. Ali, pošto se spremu na kontinentu, a materijal zamrznut nabavlja u ribarnicama, ništa čudno što je ovako kako jeste.

Za ovo jelo valja pored školjki (oko dva kilograma) imati još i pola kilograma rakova. Škampa ili gambora.

Pre svega, tri velike glavice crnog luka se iseckaju na sitno, vrlo malo posole, pa u kotliću prodinstaju na dosta zejtina. Za ovu količinu treba čak puna šolja. Kad je luk postao mekan i staklast (nikako ne sme da počne da rumeni jer će onda sve imati ukus kao gulaš), ubace se školjke i uz mešanje prže dok se ne otvore. Tek tada se ubace rukovi i sve nalije litrom đusa od paradajza. Ubaci se još i puna kašika zelenog (eventualno crnog) biberna u zrnu, tri-četiri lista lorbera, sve još malo nalije vodom pa kuva na tihoj vatrni petnaestak minuta.

Za to vreme se očisti glavica belog luka (može seckano, a može i u čenovima) i veza peršunovog lista. Zajedno s onim raskošnim plodovima mora sve se ubaci u kotlić, nalije s dva deci belog vina i pusti da vrijucka još petnaestak minuta.

Ako je previše retko zgusne se prezlama, ali obazrivo jer se lako pretera.

Lepo je na dno tanjira u kojem će se služiti postaviti krišku pečenog tosta (u prirodi može i suvi dvopek). Prelije se sosom, onda sipaju rukovi i školjke, pa sve poškopi s nekoliko kapi maslinovog ulja.

Treba li napominjati: prsti se ližu, a sve zaliva lepo rashlađenim onim belim vinom koje se koristilo i za kuhanje.

Pasulj iz kazana

Pasulj – 1 kg; suvo meso (kolenica, rebra, slanina...) – 1 kg; luk – 500 g; šargarepa – 500 g; lorber; so; biber; beli luk; aleva paprika; suva paprika

Može kod kuće, a može i u velikom kotliću za više od deset duša. Ovako:

Kilogram pasulja, sitnog belog ili žutog, potopi se u vodu pa ostavi da prenoći. Voda se baci, a pasulj naravno sačuva.

Poila kila sitno seckanog crnog luka valja propržiti na malo ulja. Ovome se doda očišćena i iseckana šargarepe, još tri-četiri izmrvljena lista lorbera, tucanog bibera po ukusu, glavica krupno seckanog belog luka, suva paprika, naravno onaj pasulj, pa sve nalije vodom kol'ko treba. Bar pet litara što zavisi od veličine kotlića.

U ovaj pasulj pasuju suva rebra, kolenica, butkica, a može i mesnata slanina. Šta god da se stavi, jelo se ne soli do samog kraja, jer je suvo meso već slano, a nikad se ne zna koliko.

Ovako se, na jakoj vatri, kuva najmanje tri sata, a onda se pravo u ključ uspu dve kašice aleva paprike.

Na laganoj vatri se krčka bar još pola sata. Na kraju, od samog pasulja, mora da postane gusto kao jako zapržena čorba.

Vinogradski kupus

Kupus – 1,5 kg; juneći ribić – 1 kg; jagnjeći vrat – 1 kg; mesnata slanina – 500 g; paprika – 500 g; ljute papričice; crni luk – 3 glavice; beli luk – 1 glavica; mešana zelen – 250 g; paradajz – 500 g; lorber; aleva paprika; biber u zrnu; so; svinjska mast

Kad se pravi u vinogradu, priprema se na vatri, u zemljnom loncu, za najmanje desetak vinopija, pa je postupak unekoliko drukčiji. To, uostalom, znaju svi koji imaju vinograd, vatrnu, zemljani lonac i vinopije za prijatelje.

Ako nema zemljjanog lonca, može i kotlić.

Svakako, potrebne su sve tri vrste mesa: recimo po kilogram junećeg ribića, isto toliko ovčijeg ili jagnjećeg vrata i pola kila vrlo mesnate dimljene svinske slanine. Dalje još i glavica kupusa od kilo i po, pola kile crvene, jedre paprike šilje, nekoliko ljutih papričica po ukusu; tri veće glavice crnog luka; glavica belog; veza zeleni; glavica celera; pola kila paradajza; a za začin nekoliko listova lorbera, aleva paprika, biber u zrnu, so.

Sve ovo stane u dve kese s pijace, ali glavno tek predstoji. Mesu se iseče na komade, kol'ko za poveći zalogaj, a slanina na krupne šnите. Od kupusa se odvoji nekoliko prvih velikih listova, a ostalo, kao da je lubenica, pretvoriti u kriške. Na krupne komade se iseče i očišćena paprika, a paradajz i celer učetvore. Zelen se, po želji gurmana, ostavi ucelo ili iseče. Crni luk se oljušti, pa popreko iseče na kružiće, čenovi belog samo oljušte.



vanredno pasuje kesica onog zamrznutog miksa za čorbe), kao i isto toliko mešane zeleni što se isecka na sitne komadiće. Celer naravno.

Kad je meso smekšalo, a ne treba mu puno vremena, ubace se još dve kašike brašna, pa sve uz mešanje vrati na vatrnu. Sada sve još samo, polako, valja naliti s 3-4 litre vode, ubaciti povrće i začine: mleveni biber, nekoliko listova lorbera i još soli po ukusu. Krčka se na laganoj vatri dva sata a na samom kraju u ključ ubaci aleva paprika, jedna sveža ljuta papričica, jedna sušena ljuta papričica. Sve se krčka ne više od petnaestak minuta, pa opet u ključ ubace četiri umućena jačeta. Polako, da se naprave rezanci.

Zabava u prirodi podrazumeva minimum deset duša, pa je ovo mera za toliko gladnih.

Sipe starog ribara

Sipe – 1 kg; crni luk – 1 glavica; beli luk – 2 čena; crvena paprika – 300 g; paradajz – 300 g; krompir – 500 g; zelene maslinke – 100 g; slane sardelle – 3 kom; belo vino – 1 dl; so; suncokretovo i maslinovo ulje; limun – 1 kom; peršunov list – 1 veza

Svako ko je zaljubljen u italijansku kuhinju zna da to nisu samo makaroni i špageti.

Naprotiv. Sve, i bukvalno sve što živi u moru, uspešli su da prigotove na način vredan divljenja. Zahvaljujući tehnički dubokog zamrzavanja, a i činjenici da mužgavci time samo dobijaju na kvalitetu, u hladnjaka ma se može nabaviti sipa.

Oko kilo i po ovih zveri (neočišćenih ili kilo očišćenih) opere se, prosuši, pa im se odstrani kost (ne baca se), kožica i sve iznutrice (mastilo naravno sačuva za crni rižot), a meso iseče na komadiće kol'ko za zalogaj.

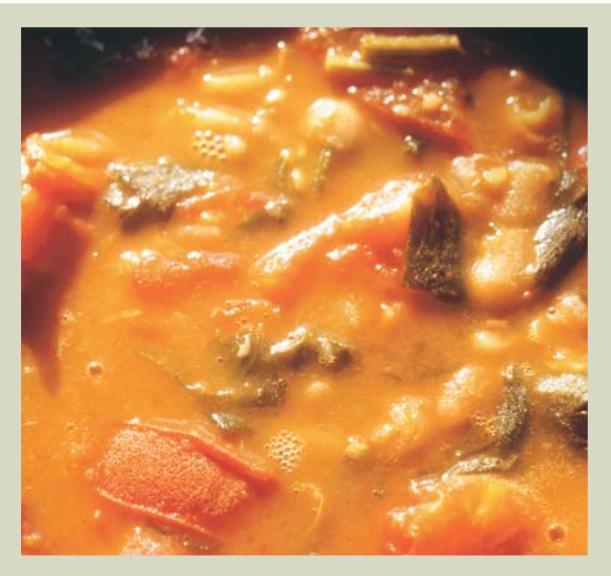
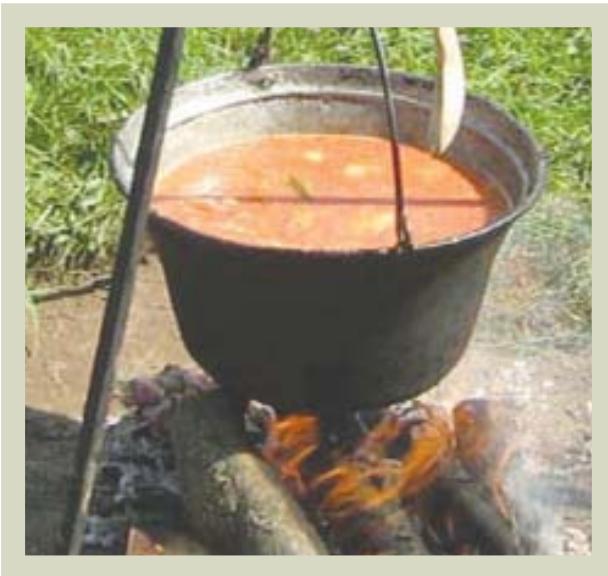
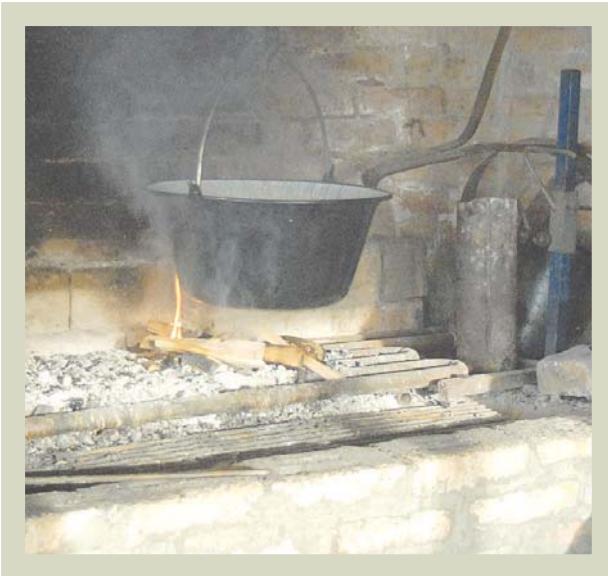
U kotliću se, obavezno na maslinovom ulju, proprži glavica seckanog i usoljenog crnog luka. Dok ne porumeni.

Onda se ubace sipe, jedna crvena paprika isečena na rezance i dva čena sitno iseckanog belog luka. To se uz mešanje, na jakoj vatri prži nekoliko minuta.

Onamo se pripremi deci belog vina, dva oljuštena i na kockice iseckana paradajza, pola kila krompira takođe isečenog na kocke, stotinak grama zelenih maslinki (očišćenih od koštice ili punjenih paprikom), kao i pire od tri slane sardelle.

Sipe se prvo naliju vinom, onda umešaju sa povrćem i onim ribicama, začine origanom po ukusu, pa naliju sa sedam deci vode.

Na laganoj vatri, tako da sve polako krčka, kuva se bar jedan sat. Pre služenja u sve se ucedi sok od jednog limuna i seckana veza peršuna, troši se uz ono vino, a na sačuvanim kostima kasnije papagaji oštре kljunove.



Praseći paprikaš

Praseta – 1 kg; mladi luk (praziluk) – 2 veze; belo vino – 2 dl; ulje; so; biber; aleva paprika; peršunov list

Ovo je jelo samo za prave hedoniste. Dakle, valja kupiti kilogram prasetine od plećke. Može i od buta, ali uz plećku (praseta, kao i jagnjetina nije kategorizovana) pripada džigerica (uz but glava), što takođe ide u ovaj gulaš.

Elem, meso se otkosti, pa iseče na komadiće veličine kuštije šibica. Ostavi se na stranu. U proleće mladi luk (dve vezice), u jesen praziluk (jedan struk), isecka se na kružiće pa na laganoj vatri udinsta koliko treba. Posoli se, ubaci meso, nalije čašicom vode, pa, uz dolivanje, dinsta dok meso ne smekša. Kad je gotovo još se po potrebi dosoli, pobiberi, zaspri kašićicom aleva paprike i zalije čašom vina. Dinsta se na laganoj vatri dok višak tečnosti ne uvri, skloni s vatre pa zaspri vezicom seckanog peršunovog lista.

Naravno, služi se s toplim somunom, a zaliva (onim) hladnim belim vinom.

Najjednostavnije meze na svetu

Suva butkica ili kolenica – 1 kom; jaja – 4 kom; krompir u ljušci – 4 kom; lorber; biber u zrnu

Valja samo imati kotlić, vatrui vodu. Sve ostalo jednostavno je da jednostavnije ne može biti.

Pola suve dimljene svinjske kolenice ili još bolje butkice po gladnom gostu, onoliko krompira koliko je gladnih, još toliko jaja, ubace se u kotlić, naliju vodom, začine lorberom i biberom u zrnu, pa kuvaju dok kolenice postanu mekane da viljuška sve do koske može da prodre. Na iznenadenje gostiju krompir postane mastan, jaja dobiju boju dimljenog mesa, pa sve vapi za struganim renom i crvenim vinom.

Ono što niste znali o pivu, a niste imali koga da pitate



Iz Amsterdama,
specijalno za Mali kuvar
piše: Eimert Versluis

Najbolje na svetu

Pivo se u principu deli na ono takozvanog niskog ili visokog vrenja. Razlika je naime u tome da li se kvasac spušta na dno ili se pak zadržava na površini, stvarajući tako puno preko koje se razvijaju specifični ukusi. Najveći deo danas konzumiranog piva kao što su pils ili lager (lager na holandskom znači nisko) spada u pića niskog vrenja. Specijalna piva spadaju većinom u pića visokog vrenja. Ukus ovih piva može varirati od kiselog do slatkog, a njihova boja ide od sasvim svetle do crne – uključujući sve nijanse između. Ova piva često imaju veći procenat alkohola koji ponekad iznosi čak 12,5%! Veliki procenat alkohola uglavnom je posledica novog kvasca koji se dodaje pri flaširanju i koji kao reziduum ostaje na dnu flaše nakon što se pivo sipalo u čašu.

Veoma poznata specijalna piva prave se u šest Trapist manastira, od kojih se pet nalazi u Belgiji a jedan u Holandiji. Ovo su jedina piva na svetu koja imaju pravo na ime Trapist, a ja ovome dodajem i to da je ovo ime sigurna garancija kvalitete. Najpoznatija među ovima su Westmalle Dubbel – tamo slatkasto pivo od 6,5% alkohola, i Tripel – svetlo oporoslatko pivo sa 9% alkohola. Dubbel (dvostruk) znači da se u proizvodnji koristi dva puta više slada u odnosu na standard, a u slučaju Tripela (trostrukog) tri puta više.

Nešto manje poznato ali isto tako veoma dobro pivo je Westvleteren (Vestvleteren) od kojeg



takođe postoje tri vrste: jedna ima 6,2%, druga 8% i treća 11% alkohola. Ovo pivo manje je poznato verovatno zbog toga što se može kupiti samo na ulazu u manastir koji se nalazi u belgijskoj Flandrij. Ali ukoliko se tamo nađete i zatražite jednu gajbu, može se desiti da je ne dobijete jer se ovo izuzetno pivo pravi i u izuzetno malim količinama. Jedna sasvim druga ali isto tako specijalna vrsta je Orval, po ukusu pomalo gorče, ali prijatno suvo pivo. Ako se oprezno sipa u čašu, na dnu ostaje sam kvasac koji se kao specijalitet sipa u malu rakijučku čašu. Ovaj napitak valja iskapiti jer je to cisto zdravlje!

Sledeće poznato pivo je Chimay (Čimej) od kojeg postoje tri vrste: crveno (dubbel), belo (tripel) i plavo (specijalno). Ovo poslednje – plavo, može se čuvati i do dvadeset godina, a za to vreme ono polako dobija ukus jednog dobrog porto vina.

Ostala prava Trapist piva su Rochfort (Rošfor) i La Trappe (La Trap).

Velike pivske kompanije kao što su npr. Heineken ili Interbrew danas često proizvode piva pod imenom nekog od manastira. Po ukusu i kvalitetu ova fabrička piva veoma liče na prava, najviše na Dubbel i Tripel, iako nisu proizvedena u manastiru. Ova piva nose naziv Abdy (Opatija) piva, a najpoznatije među njima je Abdy van Leffe (Opatija iz Lefea).

Nastavice se



Vibov paprikaš

Juneći but – 1 kg; crni luk – 1 kg; paradajz – 1 kg; paprika – 1 kg; belo vino – 7 dl; peršunov i celerov list – po 1 vezica; biber u zrnu; ulje; so

Ko je prvi primetio da je vinko lozić najbolji začin za svako jelo nije mnogo pogrešio. Jer, vino predstavlja sastojak bez kojeg bi trpeza bila siromašnija za raznorazna čudesa. Između ostalog i ovo: kako sa kilogramom mesa nahraniti desetoro ne računajući žene i decu. Uz to ako se zna za koliko običnih ljudi za trpezom je vredeo jedan Vib, eto ostvarenja novozavetnog čuda.

Kilogram junećeg mesa od buta valja očistiti od svih žlica, pa iseckati na tanke štapiće. Isto se učini i sa po kilogramom luka, paradajza, što se obavezno oljušti, i paprike bubre ili šilje. Buteljka belog vina (rizlinga ili nekog lakšeg) otvorena je pa čeka kraj.

Luk se izdinsta dok ne smekša, a da bi to bilo što pre, sve se dobro posoli. Doda se još i supena kašika biberna u zrnu (najbolje i crnog i zelenog). Sve se polako, uz mešanje, dinsta dok višak vode ne ispari, kada se dodaju meso i paprika. Opet se dinsta dok voda ne ispari, pa ubaci paradajz. I dalje isto, pa kad se zgusnulo, počne nalivanje s belim vinom. Do kraja.

Važna napomena: kad se spremi u prirodi, lako hoće da zagori, pa s vremenom na vreme velikom varjačom treba sve dobro promešati.

Ako je meso smekšalo, a sve se pretvorilo gotovo u kašu, gotovo je. Ako ne, obazrivo se još naliva vinom dok ne smekša i počne da se odvaja na vlakna. Na samom kraju

ubaci se još i veza sitno iseckanog peršunovog lista i ista takva veza celerovog lista.

Vibov paprikaš je veoma jak, pa ga nikako ne valja služiti bez barenob krompira, paste kako bi rekli Italijani, barenob pirinča ili lovačkog rolata, što je može biti skepticima odgovor na pričicu kojom je započelo ovo kazivanje.

Piletina u vinskom sosu

Pileći file – 500 g; pečurke – 500 g; crni luk – 3 glavice; beli biber; belo vino – 2 dl; peršunov list

Ne u bilo kakvom sosu, već u dobro mirišljavom. Dakle, valja imati tamjaniku, traminac, muškat otonel... Ova vina, jakih mirisa, što neretko služe za popravljanje bukea vina slabih mirisa, popravljaju i ukus jelima.

Pola kilograma pilećeg filea valja iseći na kockice, a pečurke na listiće, pa ih ostaviti da sačekaju prigodnu podlogu. A to su tri glavice crnog luka, sitno iseckane, posoljene pa izdinstane dok nisu smekšale i zacaklile se.

Kad je luk ovako pripremljen, spremam je da se pomeša s mesom i pečurkama, začini mlevenim belim bibernom i čašom pomenutog vina. Krčka se u otklopljenom kotliću dok se ne zgusne, a na kraju saspe vezom seckanog peršunovog lista.

Opšteteoznato pravilo i ovom prilikom nalaže da vino trošeno za kuhanje, treba uz jelo popiti do kraja, jer ne valja da stoji u otvorenoj boci.