

AH, SPET TI
NAMAZI



maže Klemen Košir,
riše Meta Wraber

Ponedeljek. torek. sreda. četrtek. petek. čas za namaze. zjutraj, ko vstanemo in se zavlečemo za mizo še kramežljavi. nekje v tistem nedefiniranem času pred kosilom tudi. je kje kruh pri roki? je. kaj bomo dali gor? namaz. popoldan nas zagrabi krč. jedli bi. nah, malo počakajmo na večerjo - kajla kruha in namaz, pa smo pospravljeni, da v miru pogledamo odmeve. saj, namazi so nekaj vsakdanjega.

Ne potrebujejo pompa, niti ne kakšnega posebnega znanja. malo fantazije, prebrskan hladilnik in deset, petnajst minut dela, pa ga imamo. z ali brez, vibrantno vijoličnega ali, khm, takega rjavega kot...vse skupaj je ena taka igra. tisoče možnosti je, vsaka prava in posebna. s časom dobimo v roke občutek, koliko česa in kdaj. tudi če delamo humus že petstotič. kdaj zavijemo v slepo ulico, imamo težko roko, slab dan. pa kaj potem, saj ne tekmujejo.

Kaj pa sobota in nedelja? dosti namazov menda. specimo raje kruh, tudi če ne damo nič gor. pogačo fokačo? prima, pa dajmo, saj bo itak kmalu ponedeljek.

POGAČA FOKAČA

užitkarski kruh, ki lahko preživi tudi brez namaza

Ni kaj, namazi potrebujejo bazo, podlago, podstat, temelj. Saj je lahko pod njimi marsikaj, od popečene polente do popularnih riževih vafjev in krekerjev, toda sveži, ravnokar pečeni kruh iz domače pečice je zakon. Spodobi se, da „naredi sam“ pristop razširimo tudi na pekovski program, zato zavijamo rokave in se lotimo rustikalnega kruha z malo sredice in obilo hrustljave, rjavozapečene skorje.

Za dve zaplati pogače fokače potrebujemo:

1 kg bele moke
7 dcl mlačne vode
četrtingo kocke svežega kvasa (cca 10g)
štiri jedilne žlice oljčnega olja
čajna žlica sveže zmlate morske soli
ščepa grobe morske soli

Moko skozi sito presejemo v večjo posodo in jo razpršeno posolimo s čajno žlico natrte soli. Natančno odmerimo zahtevano količino vode, vanj nadrobimo sveži kvas in z žlico dobro premešamo, da se kvas razstopi. S tekočino prelijemo moko in začnemo z roko fino fino gnesti testo, da dobimo voljno in enakomerno maso. Vmes večkrat pustimo počivati tako roko kot testo, nato se ponovno lotimo fizičnega dela. Gnetemo toliko časa, da dobimo svilnato testo voljne in upogljive teksture, ki se ne lepí na roko.

Oblikujemo kepo in jo prelijemo z oljčnim oljem, da bo po vsej površini namaščena. Testo pustimo vzhajati štiri, pet ur na sobni temperaturi oziroma toliko, da se volumen testa podvoji. Nato vrh posode skrbno prekrijemo s folijo za živila in testo prestavimo v hladilnik, vsaj za deset ur. Nižja temperatura bo upočasnila proces fermentacije in v tem času se bo razvila tako elastična struktura testa kot sam okus (če se nam mudi, korak mirovanja v hladilniku enostavno izpustimo).

Po počivanju vzamemo testo iz hladilnika, ga na hitrico kar v posodi pregnetemo ter narežemo na dva enakomerna dela. Večjo površino nežno pomokamo in najprej prvo, nato pa še drugo polovico še enkrat pregnetemo in pustimo stati deset minut.

Široka pekača (naj bosta tista, ki gresta tako po dolžini kot globini v pečico) z nizko višino premažemo z oljčnim oljem, nato položimo na sredino polovico testa in ga z dlanmi stiskamo in širimo proti robovom. Oblikujemo pravoktnik enakomerne debeline, ki se stika robov pekača. Nato s prsti pritiskamo po celi površini testa, da predremo morebitne zračne mehurčke. Pustimo stati testo deset minut, nato ponovimo pritiskanje še dvakrat.

Vmes segrejemo pečico na 250 oC in nastavimo nivo nosilne mreže na srednjo višino. Ko še zadnjič pretipamo testo, posujemo čezenj dva ščepa grobe soli, nato ga skupaj s pekačem denemo v pečico, po dnu pečice polijemo kozarček (1/3 dcl) z vodo, da ustvarimo parno kopel (če nimamo parne pečice) in na hitro zapremo vrata. Na dani temperaturi pečemo pet minut, nato znižamo jakost na 230 oC in pečemo še petindvajset do trideset minut, da dobi pogača fokača rjavorumeno skorjico. Vzamemo jo iz pečice, ponovno dvignemo temperaturo pečice na 250 oC za drugo rundo, pečeno pogačo pa preložimo na zračno podlago (dvignjena mrežica, pehar...), da se enakomerno obdana z zrakom nekoliko ohladi (recimo petnajst minut).

Pogačo fokačo ponudimo še toplo, skupaj z izbranim namazom. Za razliko od preostalih vrst kruha je ne režemo, temveč tako, po domače, trgamo.

HUMUS

enostaven čičerikin namaz s tisočerimi obrazi

Rad imam mehak, lešnikast okus kuhane čičerike, zato ni čudno, da sem s tem popularnim namazom iz Bližnjega vzhoda tudi začel odkrivati mazljivi svet. Ni potrebno bivati v kampusu katere od ameriških univerz ali harati po ulicah multikulturnega Londona, da bi se seznanili z njim – znanje o njem so k nam prinesli Arabci, ki jih je delo ali ljubezen umestila v naš srednjeevropski milje.

Vsak vam bo s ponosom ponudil svoj ultimativni humus, ki ga pripravlja po izročilu staršev ali starih staršev, vendar ne bo prav noben enak drugemu. Največkrat se med seboj ločijo po teksturi ter jakosti in barvi okusa, da ne omenjam zaključnega dekoriranja. Sam sem že neštetokrat pripravil ta namaz, pa nikoli ni bil enak prejšnjemu. Le kaj je tisto, razlikam navkljub, kar ga dela tako priljubljenega med ljudmi širom po svetu?

*Po mojih izkušnjah je za res odličen humus v prvi vrsti potrebno kupiti drobne čičerikine plodove iz ekološke pridelave. Ključna začimba, ki da namazu tisti sladkasti, pa kljub vsemu nekoliko ostri okus, je kumin. Ne kumina, ki jo dobro poznamo, temveč kumin (*Cuminum Cymnium*), v trgovinah z začimbami večkrat ponujen kot rimska kumina.*

Naslednji detajl, ki vpliva bolj na svilnatost in gladkost strukture kot sam okus, terja malo več našega angažmaja. Namočene plodove bomo pred kuhanjem namreč podrgnili med seboj in skrbno ločili odstopljeno povrhnjico, ki plod varuje pred zunanjimi vplivi. Prozorna lupinica je predvsem vlakninast balast, brez katerega bo namaz bolj gladek, nežnejši, manj napenjujoč in tudi bolj mazljiv.

In še zadnji podrobnost, preden se res lotimo namaza. Tahini ali sezamovo pasto humusu nikoli ne dodajamo pred pasiranjem, temveč po njem. S tem se bomo izognili grenkljatemu okusu, ki ga pasta razvije z močno mehansko obdelavo. Huh, veliko napotkov za enostaven namaz, kajne?

Za zvrhano posodico namaza potrebujemo:

¼ kg suhih čičerikin zrn ekološke pridelave
dve jedilni žlici tahini sezamove paste
polovica limone
strok česna
štiri jedilne žlice oljčnega olja
polovico kozarca hladne vode
jedilna žlica sveže zmletih semen kumina
čajna žlička sveže zmlete morske soli

Surovo čičeriko speremo pod tekočo vodo in jo namožimo v obilici hladne vode. Pustimo jo stati čez noč, najmanj deset ur. Naslednji dan jo odcedimo, z drgnjenjem odstranimo odvečne lupinice, tako očiščena zrna preložimo v posodo za kuhanje in prelijemo s svežo hladno vodo, ki naj sega le centimeter, dva nad višino namočenih plodov. Segrejemo do vrelišča, nato pokrito kuhamo na nizkem ognju najmanj dve uri. Solimo proti koncu kuhe. Če med kuhanjem zmanjka vode, jo po potrebi dolijemo.

Počakamo, da se kuhana čičerika nekoliko ohladi, nato jo skupaj s polovico kozarca hladne vode ter natrto soljo s česnom in semeni kumina, skupaj skupaj z oljčnim oljem spasiramo v multipraktiku.

Če je namaz pregost, dodamo še vode, vendar po malih korakih. Spasirano maso prestavimo v drugo posodo, kjer namazu dodamo sezamovo pasto in sveže stisnjem sok polovice limone. Premešamo, poskusimo, dosolimo ali začininimo po potrebi in povrhnjico prelijemo z oljčnim oljem ter dekoriramo z rezino limone, nadrobljenim peteršiljem in črnimi olivami.

Namaz bo v hladilniku zdržal dva, tri dni.

BUČMAN

žarek oranžnega sonca v tmurnih zimskih dneh

Mnogo je buč, a mirno lahko ostanem le pri sorti hokaido. Ima relativno razvit in profiliran okus (jadramo po dokaj neizrazitem svetu buč), nekoliko moknato strukturo mesa, ki ni, no, vodena ter vibrantno seksipilno barvo sončnega zahoda, zaradi katere bo namaz popestril tako jutranji zajtrk, popoldansko malico, ali zahtevnejšo oh in ah zakusko. Saj, oranžnih stvari ni v kuhinji in na naših mizah nikoli preveč.

Ton arome in okusa bo bučmanu pridala sveže natrta začimbna sol, pri kateri se lahko res poljubno igramo - dodajamo in odvezemamo sestavine po razpoloženju, potrebah, eksperimentalnem navdihu ali razpoložljivosti sestavin. Kaj globljeja pri tem namazu ni več za dodati, zato je najbolje, da se kar spravimo k delu.

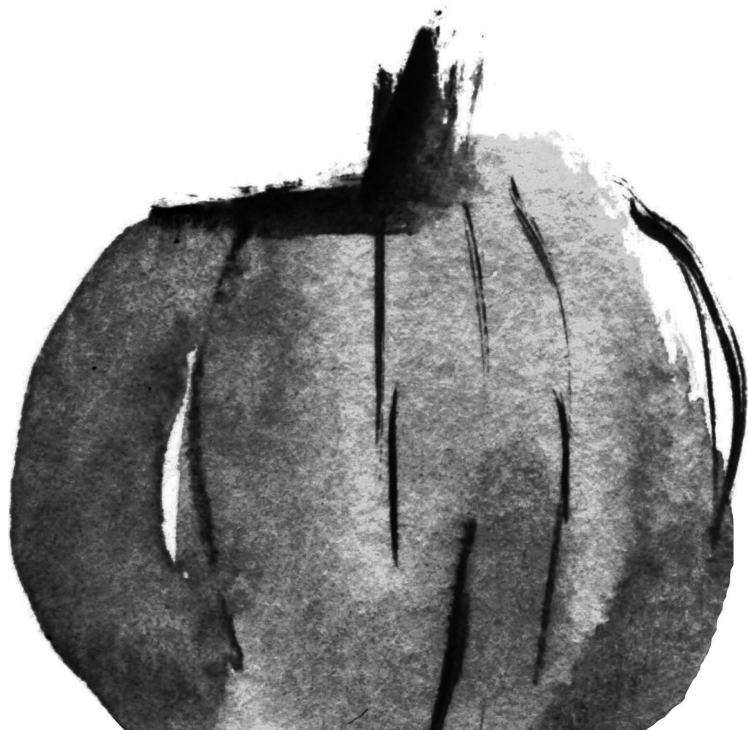
Za srednje polno skledo namaza potrebujemo:

manjšo hokaido bučo ekološke pridelave, težko do enega kilograma
natrto zeliščno sol iz morske soli, kurkume, kumina, karijevih listov, grškega sena in čilija (igramo se po svoje z ad hoc izvedenko karija)
srednje velika čebula ali dve manjši šalotki
sončnično olje

Bučo dobro speremo pod tekočo vodo, odstranimo morebitne načete ali umazane dele ter ji odrežemo zgornji in spodnji del. Razpolovimo jo in iz sredice pobereemo (najbolje, da kar z jedilno žlico) semena z laski. Narežemo jo na trakove in naprej na manjše kocke ter se ponovno opozorimo, da kožo ne olupimo in zavržemo, ker so v njej koristne sestavine (tudi zato naj bo buča ekološko pridelana).

Čebulo (oziroma šalotki) drobno sesekljamo in jo dvajset minut pražimo v naoljeni ponvi na nizkem ognju. Ko se povsem razpusti, dodamo natrto začimbno mešanico, ojačamo ogenj in dobro premešamo. Ko zadiši, dodamo na pripravljene kocke buče, znižamo ogenj in med pridnim mešanjem pražimo približno deset minut. Ko se buča malo sesede vase, dolijemo kozarec vroče vode in dušimo vsaj pol ure oziroma toliko časa, da začne njeno meso razpadati. Odstavimo z ognja, dolijemo še nekoliko sončničnega olja in spasiramo v gladko maso. Potrpimo, da se namaz nekoliko ohladi, nato planemo po njem.

Namaz nam bo v hladilniku zdržal do štiri dni.



RDEČKO

predelan gastronomski biser Severne Afrike

Gre namreč za avtorski poseg v ponarodelo pasto ali nekoliko redkejši namaz iz posušenih paprik, ki spremlja prebivalce Magreba takorekoč na vsakem koraku in ob vsaki priliki. Kos svežega belega kruha, prelitega z mehkim oljčnim oljem in po vrhu razmazana žlica pikantne harise je obrok, ki pomirja lakoto od Maroka do Libije in morda še dlje.

Ker v naših koncih posušene paprike ni ravno na pretek, sem za osnovo vzel kar posušene paradižnike. Okus namaza bo tako bolj sladak kot sicer, a nič ne de; namaz bo šel v tek praktično vsem, ki nas obdajajo, še posebej, če ne bo pretirano pikanten. V tem primeru bo absolutni zmagovalec zgolj pri moškem delu populacije.

Da se ne bi povsem odmaknili od izvornih sestavin, paradižnikom kljub vsemu dodamo posušeno mleto papriko, tako sladko kot malo bolj pikantno, obe še najraje iz Makedonije, natančneje iz okolice mesteca Bukovac, kjer je sušenje paprike visoka in čislana obrt.

Namazu bodo ostrino in specifičen okus poleg rdečih sestavin pridaleše bogato odmerjene količine česna, kumine in koriandrovih semen. Naj vas pri doziranju ne bo preveč strah, rdečko naj le ima krepak značaj, kot mu pač pripada. Dajmo, akcija!

Za dobro skodelico namaza potrebujemo:

¼ kg posušenih paradižnikov
polovico kozarca sladke mlete paprike
dva ščepa mlete pikantne paprike (lahko čilija)
šest strokov česna
jedilna žlica sveže namletih koriandrovih semen
čajna žlička sveže namletih semen kumine
štiri jedilne žlice oljčnega olja
čajna žlička sveže namlete morske soli

Nabolje bo, da zelišča skupaj s soljo kar skupaj natremo. Največ problema bodo delala zategla semena kumine, ki jih v možnarju ne bomo mogli natreti v prah. Zato za njihovo podreditev poslužimo kavnega mlinčka ali pa naredimo manjši kompromis in uporabimo že zmleta semena.

Torej, stroke česna, zmleto kumino, koriander in sol brez milosti natremo v gladko pasto, ki jo dodamo še enemu trdoglavcu, na soncu sušenemu paradižniku. Tega omehčamo in tako pripravimo tako, da ga namočimo v vrelo vodo za pet, deset minut. Nato ga odcedimo, narežemo na čim manjše koščke in skupaj s prej pripravljeno pasto, posušeno sladko papriko, čilijem in oljčnim oljem denemo v multipraktik. Bz bz in dobimo gost in potenten namaz, ki bo odslej naš stalni in zvesti mazljivi spremljevalec.

KINKY

dekadenten namaz iz pečenih črnih oliv

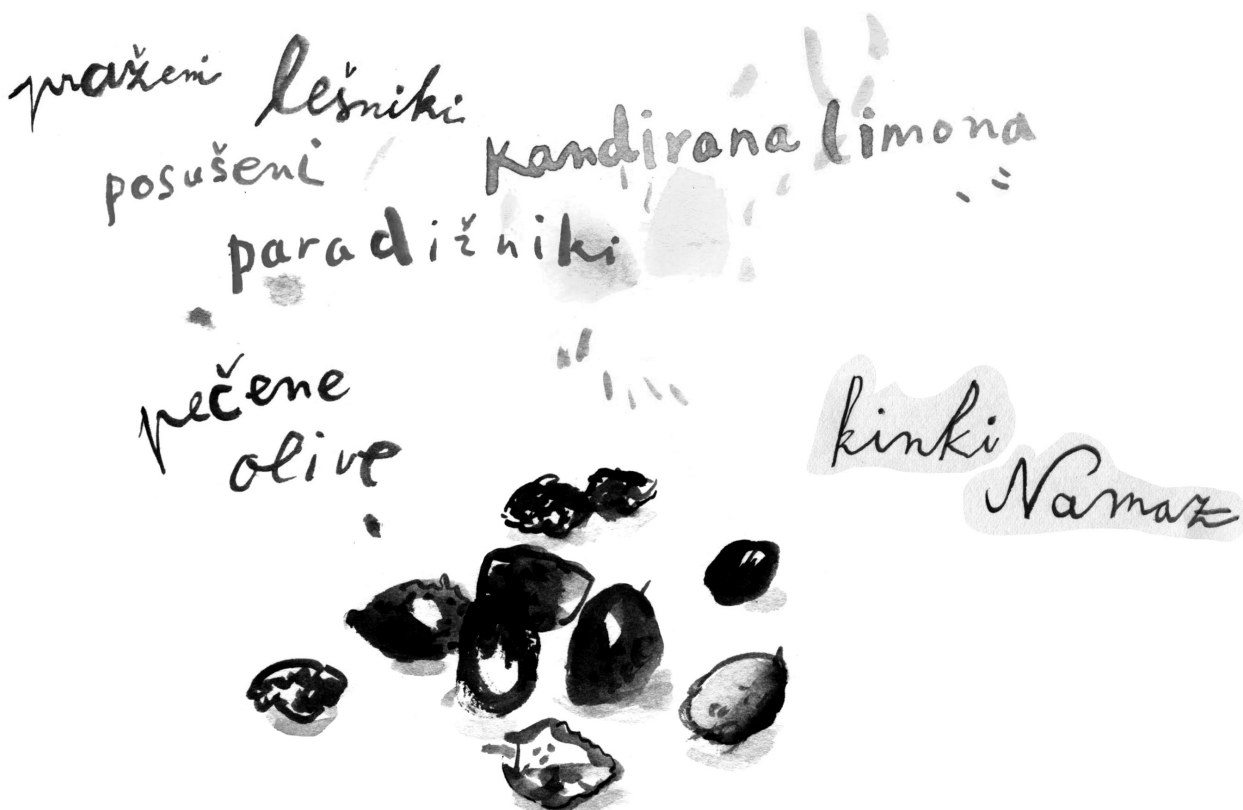
Pečene olive so ena taka fina delikatesa. Fina in delikatna, natančneje. Po okusu so pečene olive svet, svetlobno leto odmaknjen od da tako rečem navadih vložnih oliv. Okus imajo temačen, če že ne mračnjaški, kot da bi se v kuhinjo zavlekel mefistovski duh s cigaro v ustih. Ljubitelji vina bodo dejali, da imajo usnjat okus, meni so blizu analogije s posušenimi slivami in čokolado.

Kakorkoli že, privoščimo si malo in ljubko raziskavo ter terensko delo, kje dobiti res slastne pečenice. Najenostavneje je zaviti v trgovino in prebirati med grškimi, maroškimi in francoskimi izvedenkami. Tiste iz Nyona so zmagovalne, čeprav drobne črnice iz Krete ne zaostajajo dosti. Pri izbiri le pazimo, da plodovi niso preslani, kar je velika pomankljivost večine ponudbe. Toliko o delikatnosti namaza. Zdaj pa brž k praksi.

Za malo večji lonček namaza bomo skupaj dali:

¼ kilograma pečenih oliv
kozarec oluščenih lešnikov
pol kozarca posušenih in v olju mariniranih paradižnikov
ščepec kandirane limone
dve jedilni žlici oljčnega olja

Takole pripravimo namaz. Lešnike prepražimo na suho in jih najprej na grobo natremo, nato pa fino zmeljemo v kavnem mlinčku, skupaj z dvema, tremi krahli kandirane limone. Olive razkoščičimo, paradižnike zrežemo na manjše koščke in skupaj z lešnikovo moko spasiramo v gladek namaz. Po potrebi dolijemo oljčno olje zaradi mazljivosti, to je pa tudi vse. Dober tek.



SMRDO

ali na mazaško sceno vskoči plesen

Končno nekaj maslenega in pikantnega iz belih strmin mlečne industrije. Vrtimo se na parketu vegetarijanstva in da ne zavijemo v Veganovo ulico, pridajmo namazom še kosem ali dva domačega masla in hlebček izbranega plesnivega sira.

Tisti z rdečo žavbo se je po nekaj poskusih še najbolje obnesel, natančneje petit munster je siru ime. Spada k mehkim mazljivim sirom in do namaza mu manjka le še nekaj začimb, maslo za zaoblenejši okus in nekaj kilojoulov kinetične energije.

Gre za eno od izvedenk namazov, ki pivska omizja Bavarske in še katere od nemških dežel spremlja ob srebanju takšnih in drugačnih piv. Nekaj malega gre hmeljevega nektarja tudi v naš namaz, malo zaradi okusa in malo zaradi rahlejši mazljivosti. Severnjaki namakajo vanj preste in si vmes brišejo penaste brke v rokav, mi pa lahko to izpustimo in si kar tako pripravimo zakusko s tem res polnim in žmohtnim namazom. Takole se plete naša zgodbica.

Za pol vrčka namaza potrebujemo:

manjši hlebček sira s plemenito plesnijo (tam med 150 in 200 grami)
polovico masla (125 gramov)
dve rezini drobno sesekljane čebule
čajna žlička semen kumine
čajna žlička sladke mlete paprike
pljunek ali dva piva
ščepec soli

Maslo in sir natemperiramo na sobno temperaturo. Prestavimo ju na večji krožnik in ju z vilico pogumno in brez omahovanja pretlačimo v uniformno maso. Čebulni polovički odvezamo dve rezini in jo drobno nasekljamo, semena kumine pa na suho prepražimo, da nekoliko zakrcknejo in jim prebudimo eterična olja in z njimi vred vonj.

Čebulo skupaj z žlico sladke mlete paprike in popraženimi semeni kumine natremo v terilniku, nato dobljeno pasto dodamo maslu in siru, vse skupaj še enrat spasiramo z vilico. Namaz predenemo v servirno skledo, solimo in dodamo žlico ali dve piva ter vse skupaj dobro premešamo. Ponudimo takoj.

ARTY

aristokratski namaz iz artičokinih src

Tole se bere kot trubadurska pesnitev iz renesančnega obdobja, skratka, lirična nota nas je zadela tudi pri namazih. Gre res za mehko angelsko zgodbo, še posebej, če so sredice artičok res sredice, brez olesenelih štibelc obdajajočih zaščitniških listov.

Ker bomo sledili krhkemu okusu artičoke, bo naša roka pazljiva pri izbiri in odmerjanju spremljajočih sestavin. Ovčje sire in čebulo bomo pospravili za bolj potentne izbire, bliže nam bo nevtralnejši parmezan in eden in le eden strok česna.

Namaz naj bo uravnotežen, zato tudi bolj potentna oljčna olja raje zamenjajmo z umirjenejšimi notami sončničnega olja. Za res vztrajne in trmaste ljubitelje artičok le namig o uporabi svežih jedrc v času sezone od aprila dalje, za ves preostali čas in množico dobrojedcev rokohitrecev pa bodo zadoščala vložena jedrca, ki jih je za nas pripravil nekdo drug. H kozarcu vloženi src torej!

Za eno švoh merico namaza potrebujemo:

manjši kozarec vloženi in odcejenih artičokinih src

pest krušnih drobtin

dve rezini parmezana

strok česna

dve žlici blagega oljčnega ali sončničnega olja

Nič kaj preveč dela nimamo s tem namazom. Artičokine sredice, drobtine, parmezan, strok česna in olje denemo v multipraktik in spasiramo v gladko maso. Nato namaz prestavimo v drugo posodico s pokrovom in ga pustimo odležati v hladilniku kako uro ali dve, da se sestavine prepojijo med seboj in se če ne drugega drobtine zmehčajo in omedijo. Pod zobom bo tako namaz rahel in voljan, zares, prav hitro bo šel v promet.



PRESNI

kaj ustvarijo skupaj zelena, korenček in majoneza

To je večno zeleni namaz za vsako priliko. Zgodaj spomladi, ko branjevke naložijo na stojnico še zadnje ostanke ozimnice, se bomo pri njih oskrbeli s strateško zalogo gomoljev zelene in korenčka. Zanalašč, iz čiste objestnosti bomo nabrane gomolje le olupili in tako, še po starem, naribali na roko. Eterična olja zelene se bodo razširila po celi kuhinji, korenček pa bo dodal namazu barvitost in sočnost. O vitaminih, mineralih in ekologiji lokalno vzgojene zelenjave ne bomo kaj veliko filozofirali. Drugič. Raje poiščimo ribežen in se lotimo dela.

Za srednje veliko skledo namaza potrebujemo:

srednje velik gomolj zelene (tam nekje do polovice kilograma)

dva srednje velika korenčka

tri krepke jedilne žlice majoneze (lahko je veganska)

jedilna žlica kisle smetane

ščepec soli

Zelenjavo olupimo in jo čim drobneje in čim hitreje naribamo (da ne oksidira in porjavi). Posolimo jo in zabelimo z majonezo in kislom smetano. Ko postrežemo namaz na kruhu, po vrhu posujemo z nasekljanim drobnjakom ali peteršiljem, če je seveda pri roki.



LEČO

stročnice vseh dežel, združite se

Leča je ena najstarejših gojenih rastlin. Nekako je poniknila v pozabo in le sem in tja priroma na naše krožnike. Škoda. Zato naj bo lečo poklon tej stročnici polnega okusa, ki nas bo izdatno nahranila vsaj za nekaj ur.

Meni najljubša varianta leče prihaja iz francoskega mesta Puy, kjer že stoletja gojijo rjavo sorto. Skuham jo v razmerju ena proti tri, se pravi enota leče na tri enote vode. Ker zrnca absorbirajo znaten del tekočine, vsrkajo z njo tudi njeno aromo. Tako vedno začinim vodo, v kateri se leča kuha, v tokratnem primeru z dvema glava česna in lovorom. Česen bo spustil v vodo eterična olja in se zmehčal in postal prav sladak, kar bomo seveda s pridom izkoristili in iztisnjeno meso strokov pridali namazu.

Še nekaj napotkov za kuho, preden se lotimo dela. Lečo skuhamo bolj na trdo kot mehko, ker bo s tem namaz čvrstejši, kuhati jo damo v vrelo vodo, s čimer bo bolj prebavljiva in nas bo manj napenjala.

Za polno skledo lečota potrebujemo:

kozarec in pol suhe rjave leče
2 celi glavi ekološkega česna
2 lovorova lista
1 čajna žlička koriandrovih semen
1 jedilna žlica melase granatnega jabolka ali njegovih posušenih zrn
1 jedilna žlica limoninega soka
3 žlice oljčnega olja
sol

Najprej se lotimo kuhanja leče. Zavremo trikratnik vode in vanjo vržemo dva lovorjeva lista ter dve glavi ekološkega česna, ki smo mu odrezali vrh in dno. Lečo preberemo in stresemo v krop ter pokrito kuhamo približno pol ure. Solimo, odstavimo z ognja in pustimo stati deset, petnajst minut. Morebitno odvečno vodo odcedimo, ker bo namaz drugače preredek. Poiščemo in odstranimo lovorova lista, česnovima glavama stisnemo meso, lupino zavržemo.

V možnarju natremo sol in koriandrova semena skupaj s semeni granatnega jabolka (če nam ne gre, vse skupaj zmeljemo v mlinčku za kavo). Začimbno mešanico posujemo po kuhani leči, dodamo še oljčno olje ter limonin sok in vse skupaj spasiramo v gladko maso. Postrežemo s sveže nasekljanim peteršiljem ali še raje koriandrovim zelenjem, če ga le dobimo.

CHE

pikanten namaz iz stare dobre čebule

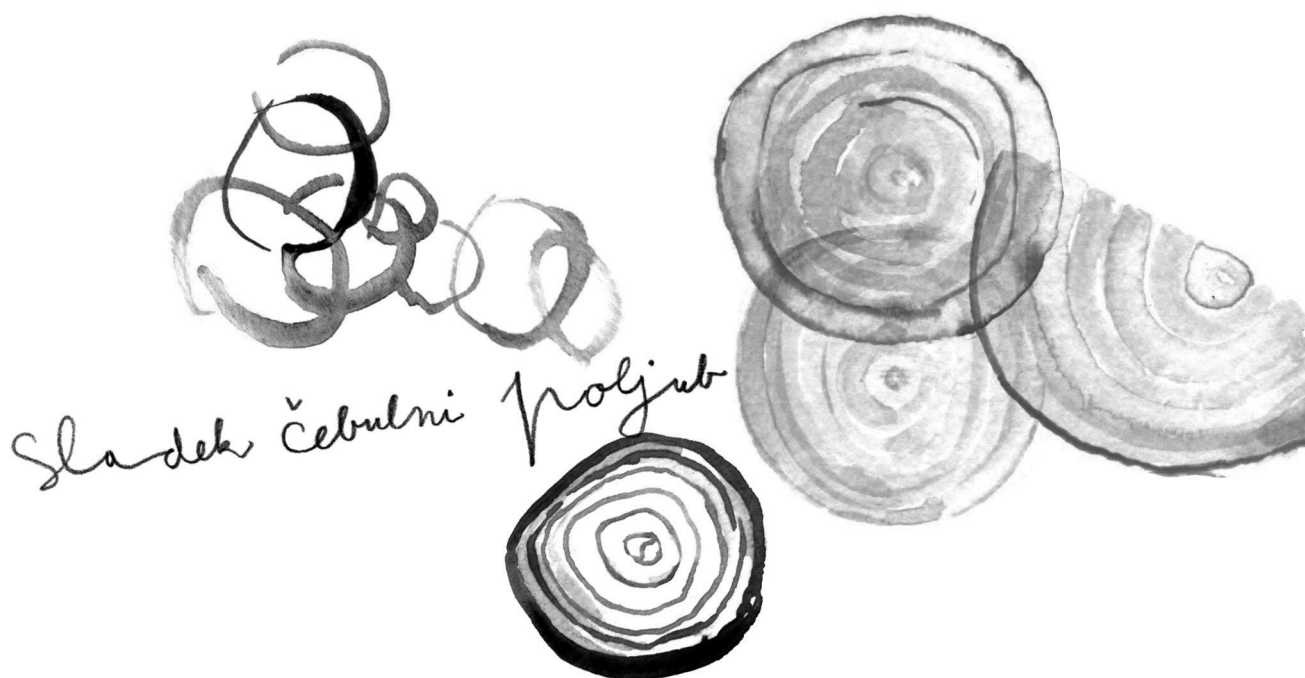
Le kam s staro čebulo, ki se nam valja v špajzi in je prav nemarno šla v kaljenje? I, kaj, kaj, porabimo jo za namaz. Še preden se it tal prebudijo divji luki ali se na vrtu ojača zgonje zasajena mlada čebulica, si dajmo duška in pripravimo namaz polnega okusa. Za okus bo kot je že najavljeno poskrbela čebula, lepo pomokana in ocvrta, gostujoče gostilo bodo sončnična semena, okusu bosta pridala svoje še posušena sladka paprika in limona, to pa je tudi vsa zgodba, kjer manjka le še naš angažma. Dajmo naši!

Namaz bomo sestavili iz sledečih jestvin:

dve pesti sončničnih semen
dve stari čebuli
pest bele moke
kozarec olje za cvrtje
polovica limone
dve jedilni žlici oljčnega olja
dva ščepa posušene sladke paprike
voda po potrebi
sol

Čebulo olupimo in drobno nasekljamo. Koščke povaljamo v moki in jih v situ dobro pretresemo, da se znebimo odvečne moke. V ponvi močno segrejemo olje za cvrtje in ko se tako segreje, da ob ščepu nasute moke zacvrči, pazljivo dodamo pripravljeno čebulo. Cvremo na hitrico, ker so koščki majhni, pet, deset sekund. Nato poberemo čebulo iz olja s penovko in jo odcedimo na prtiču.

Počakamo, da se ohladi, nato jo skupaj s sončničnimi semeni zmeljemo v mlinčku za kavo, da dobimo dišečo „moko“ brez večjih delcev. Mletje prestavimo v multipraktik, dolijemo olje, limonin sok, začnimo s sladko mleto papriko, solimo, nato pasiramo ter dolivamo hladno vodo po korakih, dokler ne dobimo gladke mazljive mase. Namaz ponudimo takoj, ali pa ga shranimo v hladilniku. Zdržal bo dva, tri dni, čeprav bo najbrž zmanjkal že prej.



ŠI TA KE TO FU

končno gobe in končno tofu

Soja me ne vznemiri kaj preveč. Je tujerodna rastlina, intenzivno zasajena na področjih, kjer je še petdeset let nazaj rasel pragozd, hranilo za živalsko industrijo in modna muha za nas, potrošnike. Nekaj mesecev sem delal v obratu, kjer so se sojina zrna predelovala v tofu in lahko iz lastne izkušnje povem, da je tovrstna proizvodnja neekološka, tako iz vidika Co2 odtisa (soja je prihajala od kje drugje kot iz Kitajske), vložene energije in odpadkov, ki so romali v koš ali kanalizacijo.

Iz vidika nadomestila mesa igra soja vsekakor pozitivno vlogo, vendar so nam bližji bob, fižol, leča, grah in čičerika meni dosti primernejši vir beljakovin. A sem in tja si tofu vseeno privoščim, z nevtralnimi okusom in strukturo, primerno za namaze, je zvesti spremljevalec po okusu izrazitih gob šitake.

Tisti bolj gajstni si boste lahko pripravili namaz kar iz surovih gob, umirjenejši gurmani si jih boste na hitrico prepražili. V vsakem primeru vam bo pikanten pookus delal družbo še pozno v dan, nekako tako kot pri tartufih. No, pa se lotimo namaza.

Srednje velik lonček namaza bomo dobili iz:

¼ kg svežih šitak
manjši kos svežega tofuja
trije kolobarji pora, belo meso
košček svežega ingverja
čajna žlička koriandrovih semen
par zrnč črnega popra
tri žlice oljčnega olja
groba morska sol

Gobe pregledamo in jih z nožkom odstranimo morebitno zemljo. Odstranimo jih betke in narežemo na trakove. Tofu vzamemo iz embalaže in ga dobro odcedimo. Nadrobimo ga v posodo multipraktika. Por dobro speremo pod tekočo vodo in mu pri belem mesu odrežemo tri kolobarčke. Preložimo v posodo. Ingver na drobno zribamo in ga z roko stisnemo tofuju ter pri tem pazimo, da se izstisnjenemu soku ne primeša koža z olesenelimi deli mesa. Čaka nas še zeliščna sol – v možnarju natreemo grobo morsko soljo skupaj z zrnč črnega popra in koriandrovimi semeni. Vse skupaj spsiramo s paličnim mešalcem, za večjo mazljivost dodamo tri žlice oljčnega olja.

VIJOLA

pesa za barvo, hren za nos

Od zimskih dni je ostalo še nekaj gomoljev pese. Ne gre v promet, morda se nam je zamerila v vrtcu ali šoli, kislá, razkuhana in bogato posuta s kuminovimi semeni.

Pa ni čisto nič narobe z njo. Če ulovimo kvalitetno sorto, ki še ni spustila vseh življenjskih tekočin nebu, je pesa sladka, nežna, polna po okusu. Še posebej, če jo spečemo v alu foliji, ko se v bistvu zduši še v lastnem soku. Potem nam manjka le še dodatek ali dva, pa multipraktik za spremembo agregatnega stanja, in že imamo vibranten namaz, v katerega se oko rado zapiči.

Alora, dajmo zdaj še peso spremeniti v namaz. To naredimo iz sledečih sestavin:

3 srednje velike pese
pest sončničnih semen
za dva prsta dolžine tanjšega korena hrena
2 čajni žlici majoneze
ščepec soli

Če smo fini in sofisticirani, bomo pese spekli/dušili v pečici, če se nam mudi, jih bomo enostavno skuhali. Skratka, zavijemo opran in z vrhovi ter dnom odrezan tris pes v alu folijo. Vsako posebej in kar natančno, da nam nič mesa ne štrli ven (želimo imeti zaprt, ne odprt sistem, kjer para ne bo uhajala). Pese z občutkom posolimo, preden jih zatesnimo s folijo, nato jih denemo v segreto pečico na srednjo višino rešetke, ter jih približno 45 minut pečemo pri temperaturi 180 oC.

Nato jih vzamemo iz pečice, pustimo, da se nekoliko ohladijo, odstranimo folijo in jih z rokama olupimo. Narežemo jih na manjše trakove in preložimo v posodo za pasiranje.

Medtem v mlinčku za kavo zmeljemo sončnična semena, skupaj z drobno narezanim hrenom, ki smo ga prej seveda olupili. Zmletek pristavimo pesi, dodamo čajni žlici majoneze, še kanec soli in vse skupaj spasiramo v namaz. Zgostil se nam bo v hladilniku, ker sončnična semena vsrkavajo pesino tekočini postopoma.

NUTO

končno nekaj sladkega

Sledili bomo okusu severne Italije in iz slastnih lešnikovih jedrc naredili domačo verzijo nutelle, lešnikovega namaza. Seveda z manj sladkorja in več lešniki. Kaj reči o namazu? Otroci ga bodo oboževali, nam pa bo toplo pri srcu, ker vemo, da smo dali vanj le dobre, kaj dobre, odlične sestavine.

Dosti debate, lotimo se nuta! Zanj potrebujemo:

2 skodelici surovih lešnikovih jedrc
½ skodelica rjavega sladkorja
¼ skodelice vode
¼ skodelice grenkega kakava v prahu
čajna žlička vanilijevega sladkorja
ščepec soli

Segrejmo pečico na 180 oC, da bomo v njej popekli lešnikova jedrca. Medtem, ko se pečica ogreva, pripravimo karamelo. V manjši lonec z debelim dnom vsujemo sladkor in ga prelijemo z vodo. Segrevamo na nizkem ognju in nežno mešamo z leseno kuhalnico. Opazujemo in se čudimo topljenju sladkornih kristalov in tokrat brez kuhalnico čakamo, da bo vse bolj tekoča in gostljata zmes dobila temno rjavo jantarno barvo. Sirup prelijemo v pekač in ga pustimo, da se ohladi in s tem strdi. Dobili smo karamelo.

Sedaj se spravimo na lešnike. Stresemo jih na pekač in zapečemo v pečici na zgornji poziciji, približno deset, petnajst minut, da se zlatorjavo zapečejo. Vmes jih le večkrat pretresemo, da enakorno porjavijo. Zavijemo jih v krpo in dobro podrgnemo, da jim čim bolj odstranimo rjavo in grenko luščinico.

Pa spet nazaj h karameli. Dobro ohlajeno nalomimo na manjše koščke in zmeljemo v mlinčku za kavo. Lešnike med dvema krpama nadrobimo z valjarjem ali kar s steklenico in jih skupaj s karamelnim prahom spasiramo v multupraktiku na najvišjih vrtljajih. Dobili bomo nekoliko tekočo zmes (lešniki vsebujejo olja), ki ji dodamo zmlet vanilijev sladkor, kakav v prahu in ščepec soli. Še enkrat dobro spasiramo, nato prestavimo temno kremo v posodo, posodo pa v hladilnik. Sedaj potrebujemo le še topel domač kruh in v hišo se bo vsaj za čas zajtrka, malice ali večerje prikradla spokojnost.

namaz bo v hladilniku tehnično zdržal vsaj en mesec

