

Recepti naših čitateljica; Zagrijte se mađarskom juhom od gljiva, pa zasladite sočnim kolačićima

Mađarska juha od gljiva i krumpira prema receptu čitateljice Marice Šerek

🔪 zahtjevnije ⌚ 50 minuta

SASTOJCI: 200 G ŠAMPINJONA SMEĐIH, KRUMPIR SREDNJE VELIK, VEĆI LUK, KOČKICA MASLACA, 2 ŠALICE PILEČEG TEMELJICA ILI KOČKA ZA JUHE, MLJEVENA CRVENA PAPIRIKA, 2 ŽLICE BRAŠNA, 1 ŠALICA MLJEKA, SOL, PAPA, ČILI PAPIRIČICE, ŽLICA SOVA SOSA, ŽLICA NASJEKANOG ILI SVJEŽEG KOPRA SUŠENI

PRIPREMA: Pripremite sastojke tako da narežete luk, očistite i narežite gljive, ogulite i narežete krumpir na kockice. Na srednje jakoj vatri otopite maslac. Dodajte nasjeckani luk i pirjajte oko 5 minuta. Nakon toga dodajte narezane gljive, umiješajte začine, kopar i mljevenu crvenu papriku pa dodajte krumpir, umak od soje i pileći temeljac. Prekrijte i kuhajte oko 15 minuta. U posebnoj zdjelici pomiješajte brašno i mljeveno. Dobivenu smjesu izlijte u juhu. Dobro promiješajte kako bi se svi sastojci povezali. Kuhajte uz povremeno miješanje. Po želji dodajte sol, mljeveni crni papar, nasjeckani pašun i kiselu vrhnje. Promiješajte i kuhajte na laganoj vatri još tri minute. Servirajte toplo, uz neki fini kruh.



NAGRADA 100 KUNA
ŠALITE SVOJE RECEPTE JER SVAKI OBJAVLJENI RECEPT OSVAJA 100 KUNA

Naše čitateljice šalju nove ideje za svečani meni. Probajte nešto drugačiju juhu za predjelo pa se upustite u čokoladnu avanturu uz brownieje

NAGRADA 100 KUNA
ŠALITE SVOJE RECEPTE JER SVAKI OBJAVLJENI RECEPT OSVAJA 100 KUNA



Sočni brownie prema receptu čitateljice Barbare Opačak

🔪 zahtjevnije ⌚ 60 minuta

SASTOJCI: 150 G ČOKOLADE ZA KUHANJE (MOŽE I MLJEČNA), 115 G MASLACA, 3 VEĆA JAJA, ČAJNA ŽLJICA EKSTRAKTA OD VANILJE (MOŽE I MALO VIŠE OD POLA VA NILIN ŠEĆERA), PRSTOHVAT SOLI, 200 G BIJELOG ŠEĆERA, 15 G KAKAO U PRAHU, 95 G BRAŠNA

PRIPREMA: Zagrijte pećnicu na 180°C. Manji lim za pečenje premažete maslacem i pobrašite ili stavite papir za pečenje. Na laganoj vatri otopite maslac i izlomljenu čokoladu. Budite oprezni da vam ne zagori. Nakon što otopite maslac i čokoladu, maknite s vatre te umiješate šećer i kakao. U drugu posudu stavite jaja, prstohvat soli i miksajte ih dok ne postanu blijedo žuta. Nakon što ste izmiksali dodajte vaniljin ekstrakt i malo po malo brašna. Kad ste gotovi, smjesu dobro izmiješajte s otopljenom čokoladom. Ako želite, možete dodati nasjeckane lješnjake, bademe, komade čokolade ili što već želite. Smjesu ravnomjerno izlijte u lim i pecite na 180°C oko 20 minuta. Kako biste provjerili je li gotovo, može te zabosti čačalicu u sredinu. Ako izđe malo vlažna s komadićima, znači da je gotovo. Prije služenja dobro ohladite, ako je moguće ostavite ih preko noći. Poslužiti ih možete uz čaj, kakao, kavu ili zagrijane uz kuglicu sladoleda.

crno-bijeli svijet



Vinari u okolici toskanskoga gradića Lucca nemaju velike vinograde niti su blizu velikih vinarija, pa se mogu usredotočiti na ekološku, a neki i na biodinamičku proizvodnju
Piše: Ivo Kozarčanin

Rosato se može i nakon crnog piti



Crnjak gasi žed poput bijelih vina

Od 12 lokalnih sorata (aleatico, colorino, canaiolo, malvasia nera...), Fabbrica di San Martino radi crnjak Arcipressi Rosso koji se pije relativno mlad i odlično gasi žed



Moćna ružica za fina mesna jela

Kad se rosé 2015. tek sprema na tržište, znači da je riječ o nečem posebnom. Fattoria Sardi crno i bijelo građe za Le Cicale zajedno preša, pa njeguje u drvenim bačvicama.



LJEPJE ŽENE O LJEPŠIM VINIMA O STRASTI BEZ NOJE SE U FATTORIA (FARMA) SARDI GIUSTINIANI NE MOŽE, GOŠĆI NA ŠTANU OBAŠNAVA MINA GIUSTINIANI



NAPOLEONOVA SESTRA
Francuske crne sorte merlot i syrah te bijeli sauvignon u Luccu je donijela Elisa Bonaparte, kojoj je brat Napoleon 1805. godine dao da vlada tim gradićem



Da Rudolf Steiner živi danas, odmah bi se preselio u Luccu

Grad opasan bedemom, okolica zasadena vinovom lozom, vina posebna... Mogao bi to biti Ston, koji se diči jednim od najdužih zidova oko grada u Europi, a Pelješac je doista zasaden vinovom lozom koja daje posebna vina. Mogao bi to biti i Dubrovnik, čije su zidine vjerojatno najposjećenije u Europi, a susjedne Konavle su jedno od najperspektivnijih vinorodnih područja kod nas. I vina su posebna. No opisan grad je Lucca u Toscani, središte vinorodnog područja Colline Lucchesi sa zaštićenom oznakom izvornosti čiji su se vinari posvetili ekološkoj, a gotovo polovina i biodinamičkoj proizvodnji. I to se, više sam puta napisao, na vinima osjeti.

- Posebno je vino. Je li riječ o družiljoj tehnologiji - pitao sam kušajući Arcipressi Rosso 2015. u Firenci na senzacionalnoj priredbi Antepreme di Toscana na kojoj lokalni konzorciji, kako tamo zovu udruge proizvođača, predstavljaju

vina koja će ove godine na tržište. Predstavili su se i svjetski slavni Brunello di Montalcino, Nobile di Montalcino te Chianti Classico, a osmodnevni boravak u tom vinskome rajnu počeo je s manjim i manje poznatima, kakav je meni bio Consorzio Colline Lucchesi. - Nema tu tehnologije. Zemlja, sunce, grožđe, podrum, vino... Ali da, to je biodinamička proizvodnja - odgovorili su iz vinarije Fattoria di San Martino. Ovo crno vino je mješavina više od 12 lokalnih sorata (aleatico, colorino, canaiolo, malvasia nera...) iz vinograda starog 60-ak godina. Stilom je svježe, ali ne i banalno te ga je užitak piti. Toliko lagano klizi i ne opterećuje snagom, težinom ili gustoćom da se i nakon njega, iako je crnjak, lako popije ružičasto vino. Ali Rosato Le Cicale 2015. Fattorie (farme) Sardi Giustiniani nije običan rosé. Mješavina je to toskanskog ponosa sangiovesea i bijelih sorata, a odležao je osam

mjeseci na kvascima u drvenoj bačvi. To mu je zadržalo svježinu, ali dalo i punoću kojom je nadjačao Arcipressi Rosso. Nije biodinamičko, nego "samo" biološko, kako Talijani nazivaju prirodno proizvedena vina. No kušanje vina iz okolice Luce počelo je biodinamikom. Vermignon Tenute Lenzi je mješavina lokalne i francuske sorte u kojoj je domaći vermentino iznenađujuće mirisom nadbadao aromatični sauvignon blanc pa je Francuz vinu dao samo ugodnu gerkoću po kojoj je također poznat. Lucca je predivan gradić, a okolica je još ljepša. Tko može, čak i ako nije ljubitelj vina, svakako ga treba posjetiti. Posebno ako poštuje život i rad po biodinamičkim načelima. Uostalom, da je živ, osnivač biodinamičke poljoprivrede Rudolf Steiner, koji je rođen u Medimurju, sigurno bi se preselio u ovaj dio Toskane.