

Tradicionalna slovenska kuhinja je bila raznovrstna in zelo bogata. Velika večina jedi je 'izumrla', ker so zaradi takšnih ali drugačnih razlogov ljudje začeli jesti drugačno hrano. Namen te rubrike je oživljanje starih receptur, vendar z dotikom svežine, lahkotnosti in manjših porcij. Torej primerno času, v katerem živimo.

Restavracija Primorka – Strunjan

BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN
FOTOGRAFIJE: ALEŠ FEVŽER

Več kot dve desetletji je ta restavracija ena izmed najbolj odličnih obmorskih slovenskih kulinarčnih destinacij. Dolga leta jo je vodil zdaj že legendarni Zvone Curk in s svojim poznavalskim in doslednim delom vsa ta leta ostajal v samem vrhu. Sama restavracija sicer lastniško spada pod hotele Krka, zato nikoli ni bila na prodaj. V turističnem delu pa je nekaj let zelo uspešno delal Gregor Kocjan-

čič, ki mu je bila kuharija vedno velik izziv. Ker se je vedno videl v vlogi gostilničarja, je pogumno skočil v gostinske vode in več kot uspešno zaplaval. S seboj je vzel svojega brata Petra in ženo Gordano, ki je mojstrica priprave sladice. Ekipe je odlično začela, ko pa se jim je pridružil še kuhar Boštjan Gergeta, se je formiral kulinarčni ekvivalent filma Fantastični štirje.





Za bralce Dolce Vite so pripravili tri recepte:



BRANCINOV KARPAČO S STRUNJANSKIM KAKIJEM

KOLIČINE ZA 4 OSEBE:

SESTAVINE:

600 g brancina,
1/4 granatnega jabolka,
10 g solate berivke,
5 cl olivnega olja Primorka
(ki ga pridelal kmetija Milok
iz sort: buga, leccino in
belica),
črni poper, solni cvet,
kostanjev med,
1 zelo zrel kaki

PRIPRAVA:

brancina očistimo in fileje narežemo na tanke rezine, ki jih previdno zložimo na krožnik na berivko, posujemo z zrni granatnega jabolka in solnim cvetom. Nameljemo malo črnega popra, čez polijemo nekaj kapljic limoninega in pomarančnega soka ter zalijemo z olivnim oljem. Na koncu dodamo rezino ali žličko popolno umedenega strunjanskega kakija ter kostanjev med.



PLJUKANCI Z RAKOVICO IN OCVRTIM RADIČEM

KOLIČINE ZA 4 OSEBE:

SESTAVINE ZA TESTENINE:

200 g bele moke, 1 jajce, ščepec soli,
čajna žlička olivnega olja

OMAKA:

240 g očiščene rakovice, 10 g šalotke, 1 strok česna,
25 cl ribjega fonda, 10 cl malvazije, 5 cl olivnega olja

PRIPRAVA: zamesimo testo za testenine, ga pustimo, da odleži, in z rokami oblikujemo pljukance, ki jih skuhamo v slanem kropu. Šalotko in česen drobno sesekljamo, prepražimo na olivnem olju, dodamo rakovico in zalijemo z vinom, prilijemo ribjo osnovo ter dušimo nekaj minut. Dodamo kuhane pljukance in podušimo, da se omaka poveže s testeninami. Ob serviranju dodamo malo ocvrtega radiča.





JADRANSKI JASTOG S ČRNIMI REZANCI

ZA 4 OSEBE

SESTAVINE:

1,5 kg jadranskega jastoga, 20 g čebule, 1 strok česna, 5 g peteršilja, 10 cl malvazije, 5 cl olivnega olja, 50 cl rakovega fonda, sol, poper, 400 g črnih rezancev, žlica masla, vinjak za flambiranje

PRIPRAVA: jastogov rep narežemo na kolobarje, klešče s škarjami rahlo odpremo in popečemo na vročem olivnem olju ter flambiramo z vinjakom. Dodamo popraženo čebulo in česen, rakov fond in malvazijo. Dušimo, začiniemo ter dodamo kuhane črne rezance. Pred serviranjem dodamo malo masla.

RAKOV FOND: za 0,5 litra rakovega fonda

SESTAVINE: 2 l vode, 2 kg škampovih in jastogovih oklepov (glav, klešč), 0,6 kg pražene jušne zelenjave

PRIPRAVA: vse sestavine kuhamo dobre 4 ure, da dobimo zgoščen rakov fond.

ČRNI REZANCI:

Postopek priprave je enak kot za bele testenine (glej prej recept za pljukance), le da v zmes dodamo žličko sipinega črnila.