

# Sadržaj



ZELENA STRANICA

LABORATORIJ U KUHINJI



TRADICIJSKA KUHINJA

*Traditional cuisine*

DANAS KUHAMO S...

AUTOINTERVIEW



VINO I ...

*Wine Cellar's ID*

**10** *Raw food restaurant*

NADA ROCCO

Sirove strasti 2

**20** *Plava riba*

DARIJA VRANEŠIĆ BENDER

Plava riba

**22** *Sušeni ugor*

GORAN VUKOVIĆ, ŽELJKO ĆAPIN, ALBERT DONSKY

PRIJEVOD: GRAHAM MCMASTER

Gladna priča

**32** *Ribancem*

MARTA ŠTOOS

Ribaj me nježno

**36** *Damir Fabijanić*

DAMIR FABIJANIĆ

Moj intervju sa samim sobom

**42** *Osobna karta podruma*

JOSIPA ANDRIJANIĆ

PRIJEVOD: GRAHAM MCMASTER

Tomislav Bolfan

**48** *Vinske sorte*

EDI MALETIĆ

Vugava

## 48 recepata

### APERITIV

*Limoncello* 134

### PREDJELA / PRILOZI / SALATE

*Carpaccio* od krastavaca s mariniranim smokvama i kremom od indijskih oraščića 14

*Salata Yellowstone* 15

Špageti s umakom Alfredo 16

Punjeni klobučići 17

*Juha* od ugora 29

Čips od Sirelina Ribanca 33

Tortelini od janjetine, bučina krema s narančom i umak od porta 78

Špecle od sira 95

Koruške knedle 95

Prženi luk s krumpiom (*Gröstl*) 96

*Juha* od češnjaka 96

Marinirana jezerska zlatovčica s maslinovim uljem i palačinke od meda i senfa 98

Tortelini od gailtalskog sira (*gailtaler Almkäse*) s porilukom, bademima i umakom od frankovke 100

Pjenica od šunke sa salatom od radiča i rotkvice te majonezom od hrena 105

**Cikla** s narančnim sokom i cimetom 134

*Namaz liptauer* 134

*Kukuruzni kruh* 136

*Focaccia* 136

### GLAVNA JELA

*Raw empanadas* 15

Slani ugor ili *potrušeni* ugor na dalmatinski 30

Nabujak od brokule i Sirelina Ribanca 34

Svinjski odrezak u aromatičnim planinskim travama s raguom od vrganja i gratiniranim krumpirom 97

Dagnje i vongole na Edithin način 97

Janjetina s palentom i kupusom 104

Teleći biftek u umaku od istarske malvazije 108

Rebarca na azijski način s azijskom salatom od kupusa i mrkve te jasmin-rižom 112

Grah s keljom i komoračem 131

Lungić s radičem 131

Aromatični losos u vrećici 131

Junetina u crnom pivu 135

*Blini Demidoff* 143

### DESERTI

*Parfait duo* 18

*Torta* od jabuka i brusnica 18

Sirove palačinke s kremom od čokolade i preljevom od šumskog voća 18

*Kuglof* s brusnicama 95

*Carski drobljenac* s borovnicama 96

Knedle od jabuka s pjenom od čaja i sladoledom od meda sa začinskim biljem 98

Tortelini od sušenih krušaka s maslacem i medom 99

Sladoled, žeće i parfe od krušaka 99

Štrukle sa smokvenjakom i marunelom 116

*Beignet* 120

*Pinca* 125

*Kroštule* 126

*Cukerančići* 127

*Fritule* 128

*Baiser-rolada* 137

*Baba au rhum* 143



OKUSI PREKO GRANICE

**52 San Sebastián Gastronomika 2011**

VELIMIR CINDRIĆ

Novi svjetovi u San Sebastiánu



SLASTICE SVIJETA BY TEA

**102 Marina Sanguinetti**

ROSA BILIĆ

Marinina janjetina i šunka

REZERVIRAJTE

**106 Bon Appetit**

DONATELLA VERBANEC



SAMO ZA VAS

**130 Giuliano Hazan**

Recepti i savjeti talijanskog majstora kuhinje  
Povrće, meso, riba...

VOLIM KUHATI

**132 Ljerka Hrdjok i Danko Josić**

ALBERT DANSKY

Eksplozija bračnih okusa

PRIČE S DNA TANJURA

**138 Slatko dolazi nakon slanog**

MILANA VUKOVIĆ RUNJIĆ

I doista, šećer uvijek dolazi na kraju

KULINARSKA ZANOVIJETANJA

**140 Špek**

DARIO NALETILIĆ

Špek, šmek i dobar tek

TON, KAMERA... JEDE SE!

**142 Babettina gozba**

MARTA ŠTOOS

Što je Babette skuhala