Ustanova Petra Pavla Glavarja, kuharska delavnica, 4.2.2022 ob 18h – OČARLJIVO

Dober dan in dobrodošli na kuharski delavnici.

Ta večer se bomo v kuhinji igrali in predvsem na plan sprostili svojo ustvarjalno plat, da bodo jedi res očarljivega videza.

Namreč, pripravili bomo zmes za rumove kroglice, iz nje oblikovali za grižljaj velike kroglice, ko se bodo lepo ohladile in strdile, jih bomo še potopili v čokolado in nazadnje okrasili. Res bodo slastne te kroglice, za nameček tudi ekstra zdrave, vam zagotovim.

Da boste odslej znali pripraviti file lososa še kako drugače, ga bomo skupaj okrepili s špinačnim nadevom in vse ovili z listnatim testom. Seveda, tudi okrasili ga bomo, da bo nadvse privlačen. Losos v listnatem testu, ki ga morda poznate pod imenom Wellington, je samostojna in precej nasitna jed, čudovito primerna za večerjo ob koncu delovnega tedna.

Naj vas ne skrbi; skozi ves postopek vas bom vodila počasi in zanesljivo, da se boste ob koncu srečanja oblizovali na vso moč. Samo namignem, količine v receptih so prilagojene 4 članski družini.

Res se veselim, da bomo kuhali skupaj, in vam iz srca želim uspešno kuhanje ter dober tek!

Mojca Koman, univ.dipl.inž.živ.tehn.

**Losos v listnatem testu s špinačnim nadevom**

**(nekoliko prilagojen recept Annabel Karmel)**

zavitek svežega ali zamrznjenega **in vnaprej odtaljenega** listnatega testa (500 g)

4 kosi svežega lososa po 200-300 g ali en večji kos lososa v kosu za peko v celoti (npr. 800g), **vse brez kože in kosti**

150g zamrznjene špinače, **ki jo prej odtalimo** (ali podobna količina blanširane sveže špinače – navodila za blanširanje poiščite med opombami)

150 g skute

50 g parmezana

sesekljana manjša čebula

malo masla ali olja za praženje čebule

sol, poper

muškatni orešček

2 jajci

Priprava:

1. Sesekljano čebulo na maslu ali olju v ponvi na hitro svetlo popražimo. Odstavimo in prihranimo.
2. Posebej v posodi zmešamo skuto, nanjo naribamo parmezan, jo solimo, popramo, začinimo z muškatnim oreščkom.
3. Ohlajeno blanširano špinačo ali zgolj odtaljeno zamrznjeno zdaj ožamemo, jo po potrebi sesekljamo in vmešamo k skuti. Dodamo tudi mlačno prepraženo čebulo in nazadnje vmešamo jajce.
4. V posodici si razžvrkljamo jajce z žlico vode, to bomo imeli za premaz. Pečico vklopimo na 200 stopinj, pekač obložimo s papirjem za peko.
5. Listnato testo razvaljamo v pravokotnik ali ga zgolj razgrnemo na pomokano delovno površino, če imamo svežega. Razrežemo na dva dela, da dobimo dve polovici.
6. Vzamemo en kos testa. Na sredino testa položimo en kos lososa, ga solimo, popramo, nato nanj naložimo četrtino nadeva. Testo vsenaokrog premažemo z jajcem, nato ribo prekrijemo s testom: najprej vzamemo spodnji in zgornji kos testa, nato prekrijemo ribo še z leve in desne. Vse skupaj obrnemo na glavo, da sta stranska dela zdaj spodaj spodvihana. Paketek položimo na pekač s papirjem za peko.
7. Tako ponovimo s preostalimi tremi kosi lososa, da vse porabimo. V paketke na vrhu nežno zarežemo križemkraž skozi testo, da bomo dobili privlačen karo vzorec na pečeni jedi.
8. Z jajcem dobro premažemo testo paketkov in pekač postavimo na hladno do porabe ali postavimo takoj v pečico. (Priporočljivo je, da je pred peko testo res dobro ohlajeno, sicer se preveč izceja maščoba. To je odličen način, kadar imamo pogostitve, da si jedi že pripravimo vnaprej in tik pred postrežbo le še spečemo.)
9. Pečemo 25 – 30 minut, da testo lepo porjavi in iz pečice zaveje omamen ribji vonj.

*Različica: Namesto v posameznih paketkih lahko lososa spečemo tudi v celoti, kot en sam, vendar večji kos. Tudi to je možno, količine so podobne, le listnatega testa ne potrebujemo tako veliko in morda bi v tem primeru zadoščal že en sam kos od celotnega 500 g zavitka.*

*Različica v okrasitvi: Če bi želeli paketke okrasiti s trakovi testa, potem postavimo kos ribe na testo, izmerimo približno za 2 prsta testa vsenakrog, višek pa obrežemo. Ovijemo, kot je opisano, obreznine pa narežemo na trakove in porabimo za okrasitev.*

*Opomba – kako blanširati špinačo: Svežo špinačo na hitro blanširamo v manjši količini vrele vode. To pomeni, da vodo zavremo, v krop stresemo vso očiščeno špinačo, počakamo, da voda znova zavre, počakamo minuto, nato špinačo odcedimo in vodo odlijemo. Špinačo hitro ohladimo, pravilno to naredimo tako, da blanširano in odcejeno položimo na led, s čimer takoj prekinemo toplotno obdelavo. Ta način priporočam pri blanširanju zelenjave pred zamrzovanjem, pri pripravi lososa v listnatem testu pa je led manj pomemben.*

**Rumove kroglice s kardamomom, čokoladnim oblivom in mandljevim posipom**

Sestavine za 40 kroglic:

150 g mletih maslenih piškotov ali piškotnih drobtin

150 g bučnega pireja (ali pireja kuhane rdeče pese, kuhanega korenja, kuhanega suhega sadja, npr. suhih sliv/jabolk/hrušk, datljev... navodilo v opombah)

25 g mletih bučnih semen (neslanih) ali drugih oreščkov/semen

50 g jedilne čokolade

50-75 g mletih mandljev

žlička mletega kardamoma

4 žlice ruma

Sestavine za obliv in okras:

100 g jedilne čokolade

100 g masla

100 g mletih mandljev

Priprava:

1. Jedilno čokolado raztopimo nad kopeljo ali v mikrovalovni pečici.
2. Rum posebej v kozici zavremo, nato odstavimo in prihranimo. Tako bodo kroglice primerne tudi za otroke.
3. Mlete piškote, mandlje in bučna semena stresemo v posodo. Dodamo kardamom, bučni pire, raztopljeno čokolado, prevret rum in vse dobro premešamo. Preverimo, če iz zmesi že lahko oblikujemo kroglice, sicer dodamo še nekaj bučnega pireja ali mandljev. Zmes pustimo na hladnem pol ure.
4. Nato oblikujemo 40 majhnih kroglic, malo manjših, kot je velikost oreha. Položimo jih na pladenj in pospravimo v hladilnik za pol ure.
5. Posebej raztopimo čokolado in maslo za obliv, ki naj bo toliko ohlajena, da je gosta, da ne steče prehitro s kroglice, ampak jo lepo oblije. Če prehitro steče, počakamo nekaj minut, da se dovolj ohladi.
6. Mandlje za posip grobo zmeljemo in si jih stresemo v globljo posodico, pripravimo tudi pladenj s papirjem za peko.
7. Kroglico najlaže oblijemo s čokolado, če jo nataknemo na (kitajsko) paličico ali slamico, na hitro povaljamo v čokoladi, nato stresemo s slamice v posodo z mandlji in posodico potresemo, da se mandlji oprimejo čokolade. Nato jo preložimo na pladenj. Na koncu damo kroglice še za vsaj pol ure na hladno, da se dobro učvrstijo.

*Opomba: Količina mandljev je odvisna od tega, katere piškote uporabimo. Nekateri krhki masleni piškoti popijejo neverjetno veliko tekočine, medtem ko drugi precej manj. Lahko dodajamo oz. odvzemamo piškote ali pa se igramo s koščki mandljev.*

*Opomba – Kako do bučnega/korenčkovega/pesinega pireja: Kose buče spečemo pri 200 stopinjah približno 30 minut, da se meso zmehča, nato odstranimo lupino in meso zmeljemo v mešalniku v pire. Ali, olupljene kose buče skuhamo v manjši količini vode, nato pretlačimo v pire in odcedimo, da dobimo čim gostejši pire. Podobno naredimo s korenjem. Za pesin pire rdečo peso skuhamo kot za solato v loncu na povišan pritisk, ohlajeno olupimo in nato zmeljemo v pire v mešalniku, kakor pečeno bučo.*

*Različica: Namesto bučnega pireja uporabimo pire iz suhega sadja. Zanj skuhamo suho sadje v manjši količini vode, da se zmehča. Nato pretlačimo v pire. Uporabimo lahko katerokoli suho sadje (jabolka, rozine, datlje, suhe slive, fige …).*

*Različica 2: Pri teh kroglicah se potapljanju v čokolado lahko izognemo in oblikovane kroglice nazadnje povaljamo zgolj v oreščkih (ali kokosu, kot je v navadi sicer). Takrat zmes nekoliko sladkamo, predlagam krepko žlico medu.*

**Seznam sestavin:**

* zavitek svežega ali zamrznjenega listnatega testa (500 g) - **prej ga obvezno odtalimo**
* 4 kosi svežega lososa po 200 -300 g ali en večji kos (npr. 800g) lososa v kosu za peko v celoti, **vse brez kože in kosti**
* 150g zamrznjene špinače, **ki jo prej odtalimo** (lahko uporabimo svežo, ki jo prej blanširamo)
* 150 g skute
* sol, poper
* 50 g parmezana
* sesekljana manjša čebula
* malo masla ali olja za praženje čebule
* muškatni orešček
* 2 jajci
* 150 g mletih maslenih piškotov ali piškotnih drobtin
* 150 g bučnega pireja (ali pireja kuhane rdeče pese, kuhanega korenja, kuhanega suhega sadja, npr. suhih sliv/jabolk/hrušk, datljev..)
* 25 g mletih bučnih semen ali drugih semen/oreščkov za kroglice
* 150 g jedilne čokolade (100 g lahko izpustite, če ne boste potapljali v čokolado - gl. recept)
* 150-175 g mletih mandljev (ali drugih oreščkov)
* žlička mletega kardamoma
* 4 žlice ruma; če bi se mu radi izognili, vzemite sok pomaranče/jabolčni sok ali katerikoli drugi sok
* 100 g masla (lahko se mu izognete, če ne boste potapljali v čokolado - gl. recept)

**Seznam opreme:**

* ponev za praženje čebule
* lopatica ali kuhalnica za mešanje med praženjem
* nož ali več nožev po potrebi
* pekač za peko lososovih paketkov
* list peki papirja
* valjar za valjanje listnatega testa (če boste imeli sveže testo, valjarja ne potrebujete)
* globok krožnik za nadev
* globok krožnik za mandlje, za kroglice
* čopič (če ga nimate, boste pač premazali kar s prsti, nobene težave)
* skodelica za jajce
* kozica za rum
* skodelica za topljenje čokolade v mikrovalovni pečici ali primerna skledica in lonec za vodno kopel
* skleda ali posoda za zmes kroglic
* pladenj za odlaganje oblikovanih kroglic (manjši, tak, ki gre lahko v hladilnik)
* več žličk, žlic za pokušanje in mešanje
* servirni pladnji
* (kitajska) paličica