

KO KUHANJE POSTANE UMETNOST



■ Kolač s peso in kozjim sirom je sveža predjed.



■ File pljučne pečenke za tournedos rossini



■ Tournedos rossini z gratiniranim krompirjem in lisičkami s smetano



■ Flan (pečena jajčna krema) s korenjem

F NEVENKA GAJŠEK
finance@finance.si

V erjetno ni slavnije kuhinje na svetu, kakor je francoska. Je sinonim za visoko kulinariko in izvrstne jedi. Francoski kuharji so tisti, ki so prvi povzdignili pripravo jedi na raven umetniškega ustvarjanja. Za to so seveda imeli vse možnosti: bogate dvore, kralje in plemstvo, ki je želelo uživati v razkošnih pojedinah in slastnih specialitetah. Tudi kulinarika je namreč odsev časa in prostora, v katerem je nastala, zgodovinskih razmer, zemljepisnih značilnosti ter verskih in drugih prepričanj. Nikakor ni naključje, da je jezik mednarodne visoke kuhinje francosčina, uradno poimenovanje jedi visoke kuhinje pa vedno v francoščini, s čimer se izognejo nesporazumom, podobno kakor v naravoslovju z latinskimi imeni za rastline in živali.

Moderno francosko kuhinjo na tradicionalnih temeljih svoje dežele je za Finance Weekend predstavila Aurore Breton, mlada Parižanka, ki se je pred tremi meseci zaradi moževе službe z družino preselila v Slovenijo. Ljubljana ji je še posebej všeč, ker je tako blizu Italije, Avstrije in Hrvaške: prva za nakupovanje in dobro hrano, druga za smučanje in tretja za poletne počitnice, pove navdušeno. V združenje SILA (Slovensko mednarodno združenje žena) se je vključila takoj po prihodu.

Rdeče vino za vitkost

Bretonova z veliko strastjo dela in živi, vedno je dobre volje in poskuša stvari jemati takšne, kot so, preprosto, brez nepotrebnega zapletanja, saj je tako življenje lepše in lažje. Enak pristop ima tudi v kuhinji. Čeprav ni kuharica, rada pripravlja hrano za otroke, družino in prijatelje. Zelo ceni dobro hrano, rada ima dobro vino in rada dobro je. Naj pripomnimo, da je pravi primer za tako imenovani francoski paradoks: kljub mastnim jedem so Francozinje vitke, na splošno pa imajo Francozi najmanj srčnih obolenj. To dejstvo nekateri pripisujejo rdečemu vinu, ki ga pijejo ob obroku, ker vsebuje pomemben antioksidant resveratrol. Ko so v devetdesetih letih prejšnjega stoletja objavili izsledke te študije, sta prodaja in poraba rdečega vina precej narasli.

Tudi gospa Aurore je zelo vitka, čeprav rada dobro je. Vitkost, ne le svojo, ampak celotne populacije, pripisuje francoskemu izobraževalnemu sistemu. Kajti že otroke v šoli seznanjajo z zdravim prehranjevanjem, predvsem jih učijo, da je treba jesti raznovrstno hrano, vse po malem in se nikoli prenajedati. To je po njenem tudi vsa skrivnost vitkosti. Gospa Aurore ni nikoli na dieti, vse pokusi, a že v šoli se je naučila, da je treba za dobro zdravje pojesti najmanj pet enot zele-



Francozi so tisti, ki so prvi povzdignili pripravo raven umetniškega ustvarjanja

njave in sadja na dan. Prav tako ne pijejo sadnega soka ob kosilu, malici ali večerji, ampak vedno vodo. Po drugi strani se ne odrekajo sladkim domačim sladicam in tudi v jogurt dodajo sladkor.

Adijo pravila za praznike

Prav nič pa ne upoštevajo smernic in pravil zdravega prehranjevanja pri slavnostnih obedih, na primer za božično večerjo. Na značilnem prazničnem jedilniku so tako polži s česnovim maslom, gosja jetra in različni morski sadeži s kruhom, pečen puran z orehi, različni siri, božično deblo (podolgovato božično pecivo), vino, šampanjec ... Naj dodamo, da popolni klasični francoski jedilnik slavnostnega kosila ali večerje vse-

buje 15 hodov oziroma jedi, skrčeni francoski jedilnik pa sedem.

Bretonova pravi, da njena francoska kuhinja ni nič posebnega ali izjemnega, ampak preprosta in zabavna - in kot tako nam jo je tudi želela predstaviti. Večinoma gre za družinske jedi, ki so hitro pripravljene in preproste, a privlačne in okusne, kakršna sta pesin kolač ter krompir s sirom in smetano, pečen v pečici (gratin dauphinois). Najraje ima sladice - ne le da jih rada pripravlja, ampak jih tudi rada je. Glavna razlika med francosko in slovensko kuhinjo je po njenem mnenju v sestavinah, saj Francozi uporabljajo bolj zapletene sestavine, zlasti pa veliko pozornost namenjajo tudi videzu jedi in njihovi predstavitvi.



■ Za nas je kuhala mlada
Parižanka Aurore Breton.

FOTOGRAFIJE: NEVENKA GAJŠEK



**Kljub mastnim jedem
so Francozinje vitke, na
splošno pa imajo Francozi
najmanj srčnih obolenj. To
dejstvo nekateri pripisujejo
rdečemu vinu, ki ga pijejo
ob obroku, ker vsebuje
pomemben antioksidant
resveratrol.**

■ Hrani se je dobro podalo
rdeče bordojsko vino Château
Clarendelle, letnik 2005.



ovzdignili pripravo jedi na anja.

Gostiteljica je za Finance Weekend pripravila sedem jedi, in sicer dve hladni in eno toplo predjed, glavno jed in tri sladice. Ob jedeh je ponudila rdeče bordojsko vino, ob sladica pa vodo. Povedala je, da so vse predstavljene jedi preproste za pripravo in da zanje ni treba v kuhinji preživeti veliko časa. Za hladno predjed smo pokusili znano francosko jed quiche lorraine (lorenski kiš). S pripravo se je zamudila le deset minut, saj je uporabila že pripravljeno listnato testo, pri čemer seveda ni upoštevan čas pečenja v pečici (55 minut). Kiš je mogoče pripraviti z različnimi sestavinami, gospa Aurore ga je pripravila s slanino in naribanim sirom gruyère. S slanino in šunko je nadevala listnato te-

sto, ki ga je dala v namaščen pekač, in vse prelila s stepenimi jajci, smetano in mlekomo ter začinila s soljo in poprom. Pred postrežbo je kiš narezala na majhne kose, lahko pa se je topel ali hladen. Druga predjed je bil flan (v pečici pečena jajčna krema) s korenjem (flan aux carottes). Naj dodamo, da izraz flan izhaja iz stare latinske besede flado, ki pomeni nizek ploščat kolač. Delajo jih že stoletja in o njih so pisali že rimski pesniki. V Franciji in Španiji flan navadno pomeni jajčno kremo.

Ni jagodna torta, a je fantastičen
Čeprav so bile vse jedi odlične in lepe, je največji vtis naredila topla predjed. Na prvi pogled je kazalo, da je sladica, podobna jagodni tor-

ti. Po barvi in obliki sicer res spominja na torto, čeprav je iz pečene govedine, kozjega sira, rdeče pese in jabolka. V francoščini se jed imenuje millefeuille de betterave au fromage de chèvre, kar bi v prevodu pomenilo pesin kolač v plasteh s kozjim sirom. Pesa je primešana kozjemu siru, od tod barva, ki spominja na sadno torto. Sestavine so namreč naložene v plasteh, lepo rdečo barvo jedi da rdeča pesa, svežino pa predvsem jabolka in kozji sir. Vsaka plast je začinjena z orehovim oljem, soljo, poprom, origanom in drobnjakom. Jed ni le izjemno okusna, ampak tudi prava paša za oči, še posebej lepa barvna kombinacija rdeče in zelene pa je nastala, ker je pesin kolač s kozjim sirom gospa Aurore položila na motovilec z orehi. Kljub izjemnemu učinku je po besedah gospe Aurore jed zelo preprosta za pripravo, če le upoštevamo vrstni red posameznih slojev oziroma plasti. Prva je plast govejega mesa, nato kozjega sira in tretja plast so jabolka, nato je treba začeti sestavine nalagati spet od začetka. Preden jed ponudimo, jo za najmanj tri ure postavimo v hladilnik, da se strdi.

Priljubljena jed iz Alp

Za glavno jed je gostiteljica pripravila tournedos rossini, znano jed s filejem pljučne pečenke in svežimi račjimi ali gosjimi jetri (foie gras). Aurore je meso spekla pred nami, prav tako v posebni ponvi račja jetra, ki jih je nato naložila na pečeno meso. Pri postrežbi je na sredino krožnika dala na maslu pražene lisičke s smetano, na gobe pa položila meso z jetri. Jed je začinila s črno havajsko soljo. Priloga k mesu je bil gratiniran krompir s sirom in smetano (gratin dauphinois, pri čemer gratin pomeni, da gre za zlato rumeno, hrustljivo zapečeno jed, v tem primeru krompir). To je priljubljena jed z območja francoskih Alp. Na tanke rezine narezani krompir zalijejo z mlekom ter posolijo. Polovico količine krompirja naložijo v ognjevarno posodo oziroma pekač in nanj potresejo nariban sir gruyère, zalijejo s smetano in poprajo. Nato dodajo drugo polovico krompirja in postopek ponovijo. Po želji se lahko doda tudi strt česen. V pečici tako pripravljene krompir pečejo eno uro, jed je gotova, ko je zlato rjavo zapečena in hrustljava. Zraven se dobro poda rdeči bordojec. Gospa Aurore je ponudila Château Clarendelle, letnik 2005.

Za desert je gostiteljica pripravila tri sladice: francosko jabolčno pito (tarte aux pommes), ki je njena najljubša sladica in je najboljša topla, snežne kepe (iz beljakov) v jajčni kremi oziroma île flotante (plavajoči otok) ter male mehke penaste čokoladne tortice (petits fondants au chocolat) brez moke. Vse sladice so bile v celoti narejene doma, skupaj s testom, izvedeli pa smo tudi, da jih vedno peče s slanim maslom. A po francoski navadi so bili pred sladicami na jedilniku siri. Ni namreč pravega francoskega obeda brez sira. Najboljši imajo najmočnejši vonj, mi smo poskusili francoski mehki sir brie iz kravjega mleka, kozji sir s poprom in kravji sir pont-l'èveque iz Normandije. Zraven je po francoskem običaju ponudila francosko štruco (baguette). Francoski kruh je pravzaprav tudi edino, kar v Sloveniji pogreša, saj pri nas prave francoske bagete (baguette) ne dobi, prav tako pa ne pravega francoskega rogljička (croissant). Pri nas so francoska le imena.



■ Značilne francoske sladice



■ Plavajoči otok



■ Mehke penaste čokoladne tortice



■ Jabolčna pita



■ Krožnik francoskih sirov