

sol in poper

Recept
za
paello

Sestavine:

1–2 veliki čebuli, česen, velika sveža rdeča in zelena paprika, grah, žafran, oljčno olje, vložena rdeča paprika, limone, narezano piščančje meso, 250 gramov malih škampovih repkov, 250 gramov manjših školjk, 250 gramov na kolobarje narezanih lignjev, nekaj celih klavpavic in škampov (2–3 kose na osebo), čista ribja ali piščančja juha, riž (za skodelico riža potrebujemo dve skodelici juhe).

Nevenka Gajšek, publicistka
finance@finance.si

Še posebej zanimivo in predvsem avtentično je, kadar svojo nacionalno kuhinjo predstavi domorodec ali domorodka te ali one dežele. Pa ne izumetničene visoke poklicne kulinarike, temveč vsakdanjo hrano, kakor jo pripravljajo doma. V okviru mednarodnega slovenskega združenja žena, znanega pod imenom Sila, potekajo različne dejavnosti, med katerimi je tudi kuharski klub Lesena žlica (Wooden Spoon). Obstaja in kuha že 14 let, zdaj je voditeljica te Siline dejavnosti Eiei Soe Sundstrom iz Mjanmara. Delovanje Lesene žlice v praksi pomeni, da ena izmed članic ob navzočnosti drugih članic pripravlja, kuha in skuha značilne jedi svoje dežele. Nato jih pokusijo oziroma skupaj pojedjo, jih komentirajo, sprašujejo to in ono, zapisujejo postopek priprave in recepte. Seveda gre predvsem za prijetno druženje, ki pa s kulinariko pogosto o posamezni deželi pove več kakor tisoč besed.

Prvo letošnje srečanje ob štedilniku

Prvo letošnje srečanje kluba Lesena žlica, kamor je bil ekskluzivno povabljen tudi Weekend, priloga časnika Finance, je bilo v znamenju Španije. Kuhali sta v Sloveniji živeči Španki, obe članici združenja Sila, Blanca San Juan in Nerea Cuesta Garcia. V Ljubljano sta prišli zaradi službe soprogov, in sicer Blanca, po poklicu psihologinja iz Madrida, pred letom in pol, Nerea, po poklicu oblikovalka, doma v Baskiji na severu Španije, pa julija lani. Obe sta zaradi zaposlitve mož skupaj z družinama že pred prihodom v Slovenijo veliko potovali in se selili; podobno so vandranja po svetu zaradi diplomatske ali katere druge mednarodne službe navajene tudi druge članice Sile. Na prvem letošnjem srečanju članic Lesene žlice sta Blanca San Juan in Nerea Cuesta Garcia pripravili pravo špansko pojedino z več značilnimi jedmi njune dežele. S svojo veliko in dobro opremljeno kuhinjo je priložnostni kuharici in druge članice gostila Piret Rammul iz Estonije.

Gospa Blanca in Nerea sta pripravili nekaj značilnih španskih jedi in potrpežljivo odgovarjali na številna vprašanja navzočih. Na španskem kulinaricnem druženju so bile na mizi naslednje, večinoma pred nami pripravljene jedi: gazpacho andaluz (hladna andaluzijska juha) in ajoblanco malagueño (bela mandljeva juha s česnom iz Malage), croquetas (ocvrtili krocketi), tortilla de patatas (krompirjeva omleta) in paella. Še zlasti zanimiva je bila močna bela mandljeva juha, a je ne priporočam tistim, ki ne marajo česna.

Dobra je bila tudi sangria, ki sta jo Španki pripravili iz suhega rdečega vina in sodavice, sladkorja, na koščke narezanih limon, limet in pomaranč ter cimeta. Pomembno je, da se pred pripravo sadje vsaj nekaj ur, še bolje pa čez noč, marinira v vinu, sodavica pa doda tik pred postrežbo. Sangria se pije ustrezno ohlajena, navadno v ohlajenih kozarcih. Za močnejšo sangrio se lahko omenjenim sestavinam dodajo še brendi, vodka in pomarančni liker (cointreau).

Mediterska dieta, značilnost španske kuhinje

Ob kuhanju in druženju sta Blanca in Nerea predstavili špansko kuhinjo, ki je zaradi velike kulturne in zemljepisne raznolikosti Španije v različnih regijah seveda zelo različna. A čeprav so podnebje, pokrajina, sestavine in celo ljudje te velike sredozemske dežele na posameznih območjih povsem drugačni, je skupna značilnost španske kuhinje prava mediteranska dieta z veliko sveže zelenjave in sadja odlične kakovosti, veliko oljčnega olja, rib in morskih sadežev iz španskega morja ter različnih vrst mesa iz notranjosti dežele.

V vroči in suhi Andaluziji na jugu Španije, na primer, pripravljajo hladne juhe (gazpacho, salmorejo, ajoblanco), jedo veliko rib, škampov in lignjev ter pršut (jamón ibérico) in pijejo vino šeri.

Na severni obali (Asturias, Baskija, Cantabria), ki je deževno, zato pa zeleno in hladnejše območje Španije, so značilne bogate jedi na žlico, nekakšne obare, kakršni sta fabada asturiana in marmitako s tunom. Značilna katalonska jed so butifarras (vrsta klobasic), katalonska krema, nekakšna španska različica crème

Paella

pove več kot

V vroči in suhi Andaluziji na jugu Španije pripravljajo hladne juhe (gazpacho, salmorejo, ajoblanco), jedo veliko rib, škampov in lignjev ter pršut (jamón ibérico) in pijejo vino šeri.



brulée, pa popečen kruh s česnom, paradižnikom in oljčnim oljem kot osnova za tapas.

V Galiciji (ob severnoatlantski obali) jedo polenovke, hobotnice ter torto iz mandljev in limone (tarta de Santiago), v Valencii in povsod na vzhodni španski obali pa znamenito paello (z mesom in zelenjavo) ter veliko drugih jedi z rižem in morskimi sadeži, ribami in jajcem. Znana španska vina so z območij Rioja, Ribera del Duero in tudi od drugod.

A nedvomno so najbolj znane in prav po vsej Španiji razširjene narodne jedi krompirjeva omleta (tortilla de patata, tortilla española ali le tortilla), različne vrste klobas in klobasic (embutidos, chorizo, morcil-

la), španski pršut (jamón ibérico in jamón serrano), različne vrste sira in seveda znamenita paella. Ker so to najbolj značilne jedi, ki jih jedo po vsej Španiji, sta jih Blanca in Nerea pripravili tudi za članice Sile in za Weekend.

Nazadnje se kuha v lastni toploti

Pri pripravi paele z zelenjavo, piščančjim mesom in morskimi sadeži smo opazovali gospo Blanco San Juan. Riž mora biti čim bolj škrobnat, da vpije veliko tekočine, vendar se ne sme razkuhati in postati lepljiv. Nič pa ni narobe, če se na dnu posode hrustljivo zapeče, to je celo priporočljivo, saj karamelizira in ustvari skorjo, ki ji pravijo socarrat. Lepo rumeno barvo paella dobi zaradi žafrana, s

Nič ni narobe, če se riž za paello na dnu posode hrustljivo zapeče, to je celo priporočljivo, saj karamelizira in ustvari skorjo, ki ji pravijo socarrat.

Petek, 15. februaria 2013, št. 7 • www.finance.si

Priprava

Na oljčnem olju prepražimo čebulo in česen, nato dodamo in prepražimo meso in zelenjavo. Priložimo riž in žafran in vse sestavine dobro premešamo. Dodamo še vrelo čisto juho in kuhamo 20 minut, mešanje ni več potrebno. Proti koncu dodamo vloženo rdečo papriko, cele škampe, na četrtnine narezane kose limone in klapavice. Ko je riž kuhan, posodo

odstavimo z ognja in pokrijemo z laneno krpo. Počakamo, da riž vpije preostalo tekočino. Pomembno je, da je juha močna in okusna, da je riž kratkozrnat (Španci za paello navadno uporabijo riž vrste bomba ali calasparra), da uporabimo pravi španski žafran in da je ogenj na začetku zelo močan, nato pa ga postopoma zmanjšujemo. Idealna paella se pripravi nad pravim, lesenim ognjem.

Kako so gospe tujke, ki žive v Ljubljani ter jih povezujeta združenji Sila in Lesena žlica, za prilogo Weekend in seveda zase skuhale nekaj najznamenitejših španskih jedi.

tisoč besed



katerim jo je začinila tudi Blanca, nekateri pa dodajo še posebno mešanico začimb (paellero marinera), a Blanca se ji je izognila, saj pri kuhanju raje uporablja le naravne sestavine. Zadnjih nekaj minut se paella kuha brez ognja, in sicer le v lastni toploti, pokrita s čisto laneno krpo.

Ta španska narodna jed izvira iz pokrajine Valencia, kjer so jo izumili v 19. stoletju. Pripravljali so jo na odprtem v veliki posodi paelleri, iz katere so jo tudi jedli. Ogenj za paello so pripravljali moški, ponavadi ob nedeljah ali drugih praznikih, saj so bile, vsaj nekoč, njene sestavine razkošje za družino. Še zdaj je priprava paelle marsikje moško opravilo. Danes jo večinoma opisujejo kot

nekakšno špansko rižoto, čeprav to ni, je pa jed iz riža z mesom, morskimi sadeži in zelenjavo. Po glavni sestavini se paella tudi imenuje: z morskimi sadeži je paella de mariscos, z zajčjim mesom paella con carne de conejo, s perutnino je paella con pollo. V Valencii vsako leto priredijo tekmovanje v pripravljanju paelle.

Pri paelli sta Blanca in Nerea še posebej poudarili pomen sveže kuhanega riža, saj je razlika med pravkar kuhanim rižem v paelli in takim, ki že nekaj časa stoji, velikanska in neprimerljiva. Pomembna sta tudi kakovost riža in žafrana, ki mora biti španski. To začimbo Španci veliko uporabljajo, dodajajo ga tudi v juhe.

Še zdaj je priprava paelle marsikje moško opravilo. Danes jo večinoma opisujejo kot nekakšno špansko rižoto, čeprav to ni, je pa jed iz riža z mesom, morskimi sadeži in zelenjavo.

Tuje restavracije v domači Ljubljani

Če pomislim na paello za turiste v restavracijah, nisem prepričana, da je to temeljno načelo vedno upoštevano. V času globalizacije je namreč povsod po svetu, tudi v Sloveniji, mogoče okusiti hrano iz tujih dežel, bodisi zaradi dobro založenih trgovin bodisi zaradi številnih restavracij s ponudbo jedi nacionalnih kuhinj sveta. Tako se zdi, kakor da ni več treba na pot, da bi lahko pokušali značilne jedi bolj ali manj oddaljenih dežel. V tujini je ponudba različnih nacionalnih restavracij seveda neprijemno večja in v evropskih mestih je mogoče jesti večkulturno in raznoliko. Včasih je v turističnih predelih glavnih mest skoraj težje najti pravo domačo gostilno z značilnimi jedmi dežele gostiteljece kakor tujo eksotično hrano. Tudi v Ljubljani, ki sicer ni kakšno posebno gastronomsko središče, imamo na primer indijsko, kitajsko, mehiško, turško, egipčansko in še kakšno restavracijo, če naštejemo le nekatere. Kaj vse je mogoče kot pristno in kakovostno ponuditi povprečnemu Evropejcu v slovenski azijski restavraciji, je podobno vprašanje, kot kaj vse je mogoče tujcem ponuditi kot izvirno specialiteto v jugoslovanski restavraciji v središču Bruslja. Vsekakor je domačinu pogosto težko presojati, ali je ponujena specialiteta res takšna, kakršna naj bi bila oziroma izvirno mora biti. Turistom je mogoče kot pristno prodati prav vse. ●