

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

Kozorog

22. 12. – 20. 1.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

Vsebina

Uvod

Kozorog: Vsega tega ne verjamem 8

Predjedi

Sir z nadevom iz jurčkov in jabolki – vaš recept za uspeh.	18
Čarobna juha.	19
Bučna juha z aromo granatnih jabolk	20
<i>Pho</i> – vietnamska juha	22
Losos, prekajen s čajem, s solato	24
Sirove kroglice z zeleno solato	26
<i>Waldorfska</i> solata z orehovim kruhom in sirom	27
Zimska solata	28
Poletna solata	31
Milansko poslovno kosilo	32
Topla solata iz leče s sirom feta in baziliko	33
Indonezijski zelenjavni krožnik	34
<i>Crostini</i> – popečenci s pašteto iz piščančjih jeter.	36
<i>Capelli d'Angeli</i> – angelski laski z Jakobovimi pokrovačami in kosi artičoke	38
Gosja jetra (<i>foie gras</i>) s toastom.	40
Koščki listnatega testa	40
Goveji <i>carpaccio</i>	41
Losos s papriko in paradižnikom	42
Klasična pariška omleta s solato	44
Tuna v pikantni omaki s <i>hummusom</i>	46

Glavne jedi

Špageti s kozicami v pomarančni kremi	50
Zrezek z dušeno cikorijo	51
Kokoš <i>à la bouillabaisse</i> – vaš recept za srečo	52
Gratiniran krompir z jurčki.	54
Dimljen losos s krompirjevo solato	55
Mesne polpete s krompirjevo solato	56
Dunajska kuhana govedina s prilogami	58
Krompirjev praženec.	59
Hrenova omaka	59
Drobnjakova omaka	60
Beluši s pršutom in mladim krompirjem	62
Piščancji file z lisičkami na rižu	63
File morskega lista na posteljici iz leče	64
Testenine s paradižnikom, praženim v pečici in panceto	66
Jagnječje zarebrnice z višnjami in rižem	68

Poobedki

Žlahten čokoladni puding	72
Svež kozji sir z nektarinami, mandlji in pršutom	74
Viski banane	75
Pomarančni kolač	76
Pomarančna solata	78
Sirov kolač	80
<i>Financiers</i>	81
Hrepenenje po poletju	82
Kolač <i>banoffie</i> – vaš recept za ljubezen	84

Posebne strani kozoroga

Polenovka s koprovo špinačo, poširanim jajcem in krompirjevim pirejem – recept za “stresti iz rokava” .88	
Kozorogov meni za uspeh.	90
Kozorogov meni za ljubezen.	91
Kozorogov meni za srečo	92

Seznam



Kozorog: vsega tega ne verjamem ...

Če kakšen uporen Lunin vozal ali sentimentalni ascendent mojemu odločnemu značaju ne doda zame nenavadnega čustvenega, dobrovernega pridiha, ne vem, da sem sploh kozorog.

Sam seveda najbolj vem, da so vzdržljivost, stanovitnost, zgovornost, potrpljenje in toliko ambicioznosti, kolikor se je ravno še da prenašati, naše dobre lastnosti, da smo zato poklicno najbolj primerni za sodnike, odgovorne urednike, organizatorje dirk formule 1 in fizike, ki vztrajno pobirajo lovorike. Vem tudi, da imamo v sebi tisto vrsto odličnosti, ki se je ne da pridobiti, da po naravi delujemo imenitno in pogosto hodimo z dvignjeno glavo. V večini primerov so naše oči lepe, naša usta energična, a hkrati čutna, obraz tak, ki veliko pove, pri štiridesetih pa smo videti boljše, če ne celo mlajši, kot na pragu dvajsetih let.

Predjedi



Čarobna juha

Ta hitro pripravljena juha vsebuje veliko magnezija, zato je kot naročena za našega športnega kozoroga. Pa še hitro je zmanjka!

40 dag rdeče pese,
sesekljane
4 dl kokošje ali piščančje juhe
morska sol in mleti
črni poper *maestro*
3 cm ingverjeve
korenine, olupljene
in naribane, ali ingver
maestro
1 dl kisle smetane

Sesekljano rdečo peso (ki ste jo predtem skuhalo), kokošjo juho, sol, črni poper in naribano ingverjevo korenino dajte v lonec, pristavite na štedilnik in pustite, da zavre. Pokrito kuhajte na zmerni temperaturi 5 minut, da se arome med seboj povežejo. Nato z navadnim ali s paličnim mešalnikom premešajte, da se zgosti v pire. Postrezite s kisló smetano.



Glavne Jedi



Špageti s kozicami v pomarančni kremi

Kozorog je pogosteje kot druga znamenja zaskrbljen, zapade lahko celo v depresijo. Pomaranče pa izboljšujejo počutje.

Špagete v slanem kropu skuhajte *al dente*. Medtem stisnite pomarančo, jo olupite in na drobno zrežite. Olupek poparite s kropom in pustite stati 2 minuti. V ponvi raztopite maslo, vanj denite kozice in kuhajte 2 minuti, dokler ne spremenijo barve. Prelijte jih s sokom pomaranče. Vmešajte *crème double*. Pomarančni olupek odcedite in vmešajte. Pikantno začinite s poprom. Špagete preložite v posodo z omako, dobro premešajte in takoj postrezite.

40 dag špagetov
morska sol
1 bio pomaranča
2 žlici masla
40 dag kozic, očiščenih in olupljenih
2 dl *crème double**
2 žlici zrn rdečega popra, zdrobljenega

* *Crème double* je bolj gosta smetana (sladka ali kisla) z več maščobe.



Poobedki

Pomarančna solata

Žal kozorog ni kot rojen za to, da bi znal poskrbeti za dobro vzdušje, čeprav ima pogosto hitro pri roki predrzno šalo. Kozorogi imajo včasih kar težave s tem, kako ravnati z drugimi ljudmi. Morda bo na pomoč priskočil tale zimski poobedek makedonskega porekla, bogat z vitamini.

Pomarančne krlje razporedite po velikem pladnju. Najprej jih prelijte z rožno vodo, nato potresite s sladkorjem v prahu. Previdno pokrijte in za več ur postavite v hladilnik. Preden postrežete, potresite z nastrgano čokolado.

3 pomaranče, sredica
krljev odstranjena iz
belih lupinic
2 žlici rožne vode*
4 žlice sladkorja v
prahu
8 dag nastrgane te-
mne čokolade
(70 % kakava)

* *Rožna voda* je stranski proizvod pri pridobivanju rožnega olja iz vrtnic. Rožno vodo lahko kupimo v trgovinah z bio izdelki in lekarnah.

Posebne strani kozoroga

Priznam, da se kot kozorog čutim kar nekoliko polaskane-ga, da ste prišli do zadnje strani in si očitno še vedno priza-devate, da o meni izveste več. Zato vam zaupam še zadnjo skrivnost.

Kot dobro vino postajamo z leti vse boljši. Čas, ki je dru-gim sovražnik, dela v našo korist. Starejši ko smo, večje razpoke nastajajo v trdem oklepu obvladovanja telesa, na-gonov in želja za dosego duhovnih ciljev ter čistihlepja; postajamo namreč nežnejši, bolj sproščeni in hladnokrvni. Dobra napoved za prihodnost, kajne?



KOZOROG. Astrorecepti. Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo.

Avtorici: Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut
Ilustrirala: Josephine Warfelmann

Prevedla: Dora Debeljak
Slovensko izdajo priredil: Janislav Peter Tacol

Izdala in založila: DEBORA, Ljubljana
Za založbo: Janislav Peter Tacol
Grafična priprava: DEBORA, Ljubljana
Tisk in vezava: SCHWARZ, Ljubljana

© 2005 Neuer Umschau Buchverlag GmbH, Neustadt an der Weinstraße
© 2006 Debora, Ljubljana za izdajo v slovenskem jeziku

Avtorici in založba so nasvete v tej knjigi skrbno preučili in preverili, vendar za vsebino knjige ne jamčijo. Avtorici in založba ne odgovarjajo za telesne poškodbe ter osebno, materialno in premoženjsko škodo.

Vse pravice, še posebno pravici razmnoževanja in prevajanja, so pridržane. Noben del te knjige se brez pisnega dovoljenja založbe (lastnice avtorskih pravic za slovensko izdajo) ne glede na odločitev avtorjev izvirnika ne sme v nobeni obliki reproducirati (s fotokopiranjem, z mikrofilmanjem ali drugim postopkom) ali z uporabo elektronskih sistemov predelovati, kopirati, tiskati, razmnožiti, ali razširjati. Brez pisnega dovoljenja založbe (lastnice avtorskih pravic za slovensko izdajo) je prepovedano javno objavlanje knjige ali njenih delov, distribuiranje in dajanje v najem.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:133.52(083.12)

GUGETZER, Gabriele-Sabine

Astrorecepti : kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo.
Kozorog / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala Josephine Warfelmann ; prevedla Dora Debeljak ; slovensko izdajo priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-42-8
1. Stahlhut, Karin
236173824

Spletna knjigarna
založbe DEBORA:

www.debora.si
www.najhrana.si