

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

Vodnar

21. 1.–18. 2.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

Vsebina

Uvod

Štiri zvezde za vodnarja	8
------------------------------------	---

Predjedi

Vodni obrok s ptičjim gnezdrom	22
Ostrige z <i>guinnessom</i>	22
Irski sodin kruh	23
Rakovice, kolikor si jih poželi srce	23
Lepotke v prevretku	24
Ptičje gnezdo	25
Kruhek s sirom	26
<i>Kir</i> s kanapeji	28
<i>Kir</i>	28
<i>Kir Royal</i>	28
Nabodalo z gobicami	29
Račje prsi na korenini <i>taro</i>	30
Jajca prepelice v posteljici iz kreše ali rukvice	31
Škampi v remuladi <i>luisiana</i>	32
<i>Tapenada</i> s palčkami <i>ciabatta</i>	33
Glazirana paradižnikova juha	34
Juha <i>ne bom zbolel/a</i>	36
Grška solata z zêleno in oljkami	38

Glavne jedi

Škampi s kodrolistno endivjo, posuto z granatnimi jabolki	42
Narastek – <i>soufflé</i> – s sirom	44
<i>Gratin</i>	46
Morske ribe z <i>noilly prat</i>	49
<i>Caesarjeva</i> solata	50
<i>Boeuf bourguigon</i> – burgundski vinski golaž z zelenjavo.	52
Pire iz zêlene	53
Jasminov riž s kozicami, piščančjim mesom in ananasom	54
Enajst sestavin: ribja juha <i>cioppino</i> – vaš recept za srečo	56
V hladilniku.	58
Pečen piščanec	60
Mešana solata s pečeno papriko in pinjolami	61
<i>Fajitas</i>	62
Kvašen losos s prepeličjimi jajci v vinski omaki na riževi posteljici – vaš recept za uspeh	64
Vodnarjeva vegetarijanska plat.	68
Špinača s koprom	68
Pikanten kompot iz manga	68
<i>Samosas</i>	69
<i>Tacos</i>	70
Zelenjavni <i>tacos</i>	71

Poobedki

<i>Membrillate</i> s sirom <i>Manchego</i>	74
Lončki <i>de crème au chocolat</i> – čokoladna krema – vaš ljubezenski recept	75
Deteljni kruhki k sirni plošči	76
Štirje majhni angelčki	78
Ledene češnje in grozdje s sladoledom	80
<i>Mousse au citron</i>	81
<i>Madeleines</i> – magdalenice	82
<i>Soufflé</i> z aromo vanilje burbon	84
Sirov kolač	86
Domač malinov sladoled	87

Posebne strani vodnarja

Telečje zarebrnice in čebulni <i>confit</i> s pirejem – recept za “stresti iz rokava”	90
Vodnarjev meni za ljubezen	91
Vodnarjev meni za uspeh	92
Vodnarjev meni za srečo	93

Seznam

Štiri zvezde za vodnarja

Prisrčne čestitke! Vaša odločitev, da se boste ukvarjali z enajstim zvezdnim znamenjem, govori v prid vam in vašemu okusu oziroma milosti čudovitega termina rojstva, ki so ga za vas izbrale zvezde, vaša mati, usoda ali načrt inkarnacije – seveda če se lahko štejete med nas.

Nekoliko se mi mudi. Številne karitativne dolžnosti me zelo zaposlujejo, vendar se kljub želji po več prostega časa konec koncev vedno znova odločim, da bom pomagal v dobre namene, predano pletem socialno mrežo ter prispevam svoj *espri* in kreativnost v kaj velikega in pomembnega, pa čeprav to mnogim v spiritualnem smislu zveni strašno.



Predjedi

Juha ne bom zbolel/a

Vodnar obožuje močne arome. In včasih nam to tudi zelo pomaga, kot v tej različici provansalska *i'aigo buolido*, kuhana voda, ki jo južni Francozi skuhamo za vsako zdravstveno težavo. Recept je le za 1 osebo, saj uživamo juho, ko se počutimo zelo slabo. Takrat ima rad mir tudi sicer zelo družaben vodnar. Čeprav se moški pripadnik vodnarjev počuti neustavljivo privlačnega tudi z nahodnimi rdečimi očmi in nosom.

Vodo pustimo, da na nizki temperaturi vre 10 minut. Dodamo sol, česen in lovorjev list, kuhamo. V teflonski ponvi na nizki temperaturi v oljčnem olju pečemo kruh 5 minut, da postane hrustljiv. Primešamo sok limete ali limone. Lonec odstavimo s štedilnika. Jajce ubijemo na krožniček in primešamo v juho. Lonec pokrijemo, kuhamo 3 minute. Zelišča pripravimo v skodelici za juho, prelijemo z juho in poširanim jajcem, po želji potresemo s kockami kruha in z zmečkanim česnom. Jed najbolj tekne še vroča.

3 dl vode
1 žlička morske soli
5 strokov česna, olupljenih, ali česen *maestro*
1 lovorjev list *maestro*
1–2 rezini najljubšega kruha, narezanega na kocke
2 žlici ekstra deviškega oljčnega olja
sok 1 limete ali limone
1 jajce
1 pest peteršilja/koriandra, ali peteršilj/koriander *maestro*

Glavne Jedi



Morske ribe z *noilly prat*

Saj niste presenečeni, da prištevamo morske ribe k vodnarjevi zdravi prehrani? Tako kot kozorogi obožujejo gobe, ljubijo vodnarji ribe. Tako pač je. Lepo, da so nekatere stvari v življenju vodnarja tako preproste.

60 dag fileja morske ribe po želji (npr. losos, škarpena, tuna, oslič, morski list ...)

3 žlice masla

1 žlička morske soli

1 žlička kopra *maestro*

2 dl ribje osnove

(končni izdelek)

2 dl suhega vermuta
noilly prat

2 dl soka rdečih pomaranč

2 dl kisle smetane

pol žličke gorčičnega praha

morska sol in črni poper *maestro*

Pečico ogrejemo na 180 °C. Ribو oplaknemo s hladno vodo in osušimo. Položimo jo na velik kos alu folije. Posujemo z maslom, soljo in koprom. Alu folijo dobro zapremo. Ribو pečemo v pečici 20 minut.

Medtem v loncu prevremo ribji fond in *noilly prat*, tako da povre polovica tekočine. Dolijemo sok pomaranče in pri nizki temperaturi počasi kuhamo, da se razvije močna aroma. Dolijemo kisko smetano in kuhamo, dokler riba ni kuhana. Omako odstavimo s štedilnika, posujemo z gorčičnim prahom, soljo in poprom, po potrebi še dodatno začинimo. Polijemo jo po ribi in postrežemo.

Poobedki

Madeleines – magdalenice

Sanjsko: le v 15 minutah lahko grizljamo nežno pecivo. To ugaja vodnarkam in vodnarjem ter aromatizira kuhinjo po francosko.

Pečico segrejemo na 180 °C. V skledi penasto umešamo jajci in sladkor. Primešamo 10 dag masla, ki smo ga raztopili. Primešamo moko in pomarančno lupino. S polovico preostalega masla natančno namažemo model za *madeleines* (tudi robove). Polovico testa vlijemo v model. V pečici pečemo 13–15 minut, da dobijo zlato rjavo barvo; takoj jih vzamemo iz modela. Preostalo maslo ponovno uporabimo za model, nato na enak način kot prej spečemo še preostalo maso.

2 jajc
10 dag sladkorja
11 dag masla
10 dag ostre moke
lupina 1 pomaranče
(biološko pridelane)

* *Madeleines* (magdalenice) so majhni, školjkasti francoski piškotki.

Posebne strani vodnarja

Na svet privekam, ko začne vse v zemeljskem kraljestvu oživljati in se korenine, čebulice rastlin in mikrobi pripravljajo na upor proti zimi – od tega vzdušja, ko se po tiho pripravlja preobrat, imam dobiček celo življenje. Kjerkoli že uporabim svojo iznajdljivost, dinamičnost, intelekt in altruizem, vselej se bom posvetil/a novemu, prav tako pa bom obnavljal/a staro. Tudi v kulinarinem pogledu!



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

Avtorici: Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut
Ilustrirala: Josephine Warfelmann

Prevedla: Mojca Žvajker
Slovensko izdajo priredil: Janislav Peter Tacol
Lektorirala: mag. Breda Sivec

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 odločitve 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 objavljati 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.
Vodnar / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala Josephine Warfelmann ; prevedla Mojca Žvajker ; slovensko izdajo priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-40-4
1. Stahlhut, Karin
236173056

Spletna knjigarna
založbe DEBORA:

www.debora.si
www.najhrana.si