

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

Tehcnica

23. 9.–23. 10.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

Vsebina

Uvod

Tehtnica: užitek s stilom 8

Predjedi

Račje prsi s figovo omako na motovilcu	
– vaš recept za uspeh	24
Zapeljiva zelenjava	26
Cvetačni zavitki s prelivom iz olja tartufov	26
Radičevi listi z nadevom iz belega fižola	27
Por z mandlji in s prelivom iz kisle smetane	28
Domači koprov kruh z jajčno solato	30
Dunajske klobasice s toplo krompirjevo solato	32
Papaja z nadevom <i>ceviche</i>	33
Kitajska piščančja juha z zelenjavno zakuho	34
Zajtrk po ameriško	36
Palačinke (<i>griddle cakes</i>) z javorovim sirupom	
in borovnicami	36
Klobasice v jutranji halji	38
Havajski kruh	39
Jabolčni <i>muffini</i> z oreščkovo skorjo	40
Jajčka na način <i>sunny side up</i>	41
Paradižnik v aspiku s kozicami	42
Juhica iz <i>topinamburja</i>	44
Bučna juha	45
<i>Fritata</i> iz bučk cuket	46

Vzpodbodite svoj gen za flirtanje: priredite	
koktajl zabavo	48
<i>Martini Extra Dry</i>	48
<i>Tequila Sunrise</i>	50
<i>Gimlet</i>	50
<i>Bloody Mary</i>	51
Prigrizki	52

Glavne jedi

Paradižnikova juha z domačimi krutoni	56
Lososov file z vinsko omako v gnezdu iz fižola <i>flageolet</i>	58
Umešana jajca s tartufi	60
Telečja pečenka s kruhovimi cmoki	62
Kruhovi cmoki	63
Brstični ohrovt z mesnimi trakci na riževi posteljici	64
Rizlingovo zelje s krompirjevo kašo in svinjsko ribico	66
Ohrovtovi zavitki	67
Rožnate testenine	68
Polnjene artičoke	70
Zrezek s <i>salsa pizzaiolo</i>	72

Poobedki

<i>Focaccia</i> s sirom	76
<i>Tarte Tatin</i> – pita z rdečo čebulo	77

Doma narejena marmelada iz breskev z vanilijevim sladoledom in sesekljanimi mandlji	78
<i>Gâteau Basque</i> – baskovski kolač	80
<i>Meringues</i> z nadevom iz malinove smetane	81
Jagodni kolaček	82
Koruzni kolaček	84
Kolač na “1-2-3-4” – vaš recept za srečo	85
Marelični kolaček – vaš recept za ljubezen	86

Posebne strani tehtnice

Mesne kroglice z artičokami in oljkami – recept za “stresti iz rokava”	90
Tehtničini meni za ljubezen	91
Tehtničini meni za uspeh	92
Tehtničini meni za srečo	93

Seznam

Tehtnica: užitek s stilom



Sedite, sprostiti se!

Ali ste si že ogledali najnovejši film z Orlandom Bloomom? Priznati moram, da je adaptacija tega literarnega dela res izredno lepo uspela. A tako, raje obiskujete koncerte. Nigel Kennedy? Oh, ali ste že slišali tisti očarljivi posnetek *Štirih letnih časov*? Ste? Res lepo, kajne? Pravkar pripravljam jasminov čaj. Bi se vam prilegel? K temu pa še limonin *muffin*?

Vidite, kako elegantno, sproščeno in prijateljsko bi se lahko začela cela zvezdna družčina, če bi pred 5000 leti astrologi na začetek postavili mene in ne tistega podivjanega ovna. Jaz pravim kašmir in ne karate, komunikacija in ne kričanje!

Predjedi

Tequila Sunrise

V posodo za mešanje koktajlov vsujte ledene kocke ter zmešajte tekilo in pomarančni sok. Prelijte v visok kozarec in ga napolnite z ledenimi kockami. Previdno dolijte grenadin sirup in nekaj časa počakajte, da se okusi prepletejo. Preden postrežete, malce premešajte – barva tako res spominja na sončni zahod.

0,5 dl tekile
0,4 dl pomarančnega soka
0,15 dl *grenadin* sirupa

Gimlet

V posodo za mešanje koktajlov vsujte ledene kocke in zmešajte sestavine. Prelijte v kozarce za koktajl.

0,25 dl limetinega ali limoninega soka
1 ščepec sladkorja v prahu
0,4 dl gina

Glavne Jedi



Rožnate testenine

Recept z naslovom, ki se izredno lepo ujema s tehtničnim smislom za ume-
tnost in prefinjenost ter z njenim temperamentom. Med zimskimi meseci
lahko namesto svežih paradižnikov uporabite paradižnike iz konzerve.

Testenine kuhajte v osoljeni vreli vodi po na-
vodilih na embalaži na način *al dente*. Medtem
z vilicami zmešajte paradižnik, sveži mehki sir
(skuto), česen, čilijeve kosmiče in origano. Te-
stenine odcedite in shranite 2 žlici vode, v kateri
so se kuhale. Med paradižnike primešajte vodo,
v kateri so se kuhale testenine, in ekstra deviško
oljčno olje. Po želji lahko testenine še posujete
z naribanim šmarskim trapistom.

40 dag dolgih testenin
morska sol
40 dag mehkih,
aromatičnih paradiž-
nikov, narezanih na
drobne kocke
20 dag mehkega sira
(skute)
1 strok strtega česna
ali česen *maestro*
1 noževa konica čilija
maestro
1 žlica origana *mae-
stro*
2 žlici ekstra deviške-
ga oljčnega olja
naribani sir šmarski
trapist (po želji)

Poobedki

Kolač na “1-2-3-4” – vaš recept za srečo



Veliko nacionalnih kuhinj pozna recept za tako imenovani peščen kolač, kjer lahko količino masla, moke, sladkorja in jajc odmerite po načelu 1-2-3-4 in sestavin ni potrebno tehtati. Dandanes lahko te izvirne in preproste kolačke oplemenitite z različnimi dodatki, bodisi s sveže nastrganim kokosom bodisi s sesekljanimi ali z mletimi orehi, lešniki, mandlji, rozinami, namočenimi v liker ... Uporabite tisto, kar vam je najljubše, in pustite domišljiji prosto pot. Dodatke lahko vgnete v testo ali pa jih posujete po kolaču.

15 dag mehkega masla
v koščkih + 1 žlička
masla
15 dag mletega slad-
korja
1 drobno naribana
lupina neškropljene
limone
4 jajca
1 žlička pecilnega
praška
1 ščepec morske soli
30 dag moke
10 dag dodatkov
(omenjeno v uvodniku
recepta)



Segrejte pečico na 160 °C. V posodi zmešajte ma-
slo in sladkor, da nastane
pena. Umešajte limonin
sok in limonino lupinico.
Jajca z mešalnikom dru-
go za drugim vdelažite v
testo. Zmešajte pecilni
prašek, sol in moko. Naj-
prej mešajte ročno z me-
tlicama za mešanje, nato
zmešajte testo še z elek-

tričnim mešalnikom. S preostankom masla nama-
stite model za kolač in ga obložite s papirjem za
peko. Napolnite ga s testom in z dodatki. Pecite
60 minut, nato naredite preizkus z zobotreb-
cem. Če na njem ni ostankov, ko ga izvlečete iz testa,
je kolač pečen in ga lahko vzamete iz modela.
Najbolj se prileže topel ali mlačen.

Posebne strani tehtnice

V zvezdni loteriji sem izvlekla sedmico in dobila za nagrado šarm, smisel za lepoto, strpnost, sožitje, zavidanja vredno inteligenco in prefinjenost. Najbolj blesteče poteze mojega značaja, zaradi katerih sem tako zaželena in ljubljena. Kdor ima srečo, da sem z njim sklenila prijateljstvo ali celo, da sem mu poklonila svoje srce, dobro ve, da v moji bližini ni prepira, nobenih slabih manir in še posebej ne dolgočasja. Niti kadar je beseda o kulinaričnih užitkih!



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

Avtorici: Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut

Ilustrirala: Josephine Warfelmann

Prevedel: Matej Makovec

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 objavljanje 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.
Tehtnica / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala
Josephine Warfelmann ; prevedel Matej Makovec ; slovensko izdajo
priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-39-8

1. Stahlhut, Karin
236172544

Spletna knjigarna
založbe DEBORA:

www.debora.si
www.najhrana.si