

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

Oven

21. 3.–20. 4.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

Vsebina

Uvod

Ovnove tri zvezde	8
-----------------------------	---

Predjedi

Dimljena postrv v solati z belušno zeleno	18
Francoska zelenjavna plošča	20
Drobni grah z glavno solato	20
Glazirano korenje	21
Fižol s črnimi oljkami in koščki paradižnika	22
Oreščki za aperitiv	24
Omaka iz artičok naravnost iz ameriške gasilske postaje	25
<i>Pipérade</i>	26
Drobni krompir na žaru s kajensko mešanico začimb	27
<i>Potage crécy</i>	28
<i>Pâté en crôte de jambon</i>	30
Orehov kruh	34
Beneški škampi	35
Japonska solata z rezanci in pistacijami	36
Zrasla je zel za ovna	38
Pehtranov kis	38
Paradižnikova juha z baziliko	39
Tri barve: rdeča	40
Rdeča pesa s koriandrom	40
Pire s praženo rdečo papriko	40
Sladko-pikanten paradižnikov žele	41

Ječmenova juha z grškim jogurtom	42
<i>Mezebuffet</i> – vonj po Bližnjem vzhodu	44
<i>Hummus</i>	44
Poljnjeni listi vinske trte	45
<i>Falafel</i>	46
<i>Imam bayildi</i>	47

Glavne jedi

<i>Coq au vin</i> – kokoš v vinu	50
Angelskih laski s škampi – vaš recept za srečo	51
<i>Pasta Quicky</i> – Testenine na hitro – vaš recept za uspeh	52
Kokoš po maroško z oljkami v <i>tajine</i>	54
Pire iz sladkega krompirja	55
<i>Ratatouille</i> s kuskusom	56
Kuskus	57
Newyorški zrezek s hrenovo glazuro	58
Govedina s pariško fižolovo solato	59
Ščuka v slanem testu	60
Fondí s prefinjenimi prilogami	62
Juha	62
Jajčna solata	62
Brusnična marmelada	62
Solata s šampinjoni	63
Solata s toplim lososom in porom	64
Lososovi fileti z <i>beurre rouge</i> – rdečim maslom, topla leča in pire	66
Leča	67
Pire iz kostanja	67
Zavitki z mletim mesom po vzoru pekinške race	68
Špageti “Dama in potepuh”	70

Poobedki

Limonina pita	74
Šarkelj z rdečim vinom	75
Vaniljev sladoled s svežim kokosom	76
Pita iz hrušk	78
Tortice presenečenja z belim nadevom	79
Kolač “čokolade ni nikoli preveč” – vaš recept za ljubezen	80
Pomarančni kolački.	82
<i>Labne</i> s sadjem.	83
Superseksi piškotki	84
Piškotki z aromo pomaranče.	84
Elegantne pošasti iz drobtinic.	85

Ovnove posebne strani

Suši sendvič – recept za “stresti iz rokava”	88
Omaka <i>ponzu</i>	89
Ovnov meni za ljubezen	90
Ovnov meni za srečo	91
Ovnov meni za uspeh	92

Seznam

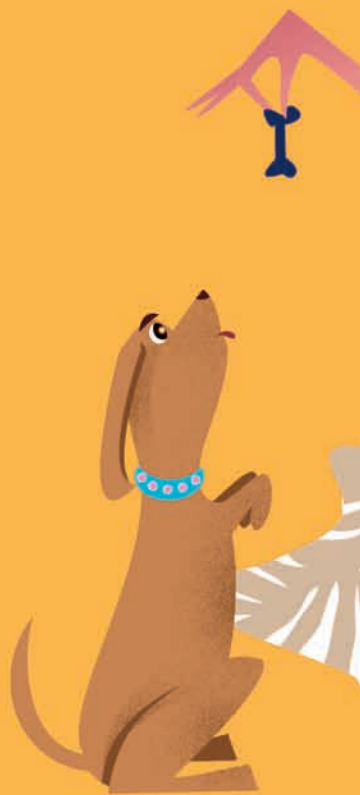


Ovnove tri zvezde

Niti malo nisem nevoščljiv zvezdnim znamenjem, ki se na nebu svetlikajo s svojim nerazumljivim prepletom zvezd, da lahko človek šele z leksikonom v roki razbere, da pravzaprav gleda – aha! – škorpionja ali – a tako! – kozoroga ali pa – ah, dajte no! – leva. Tri zvezde so čisto dovolj, hvala lepa. Kasiopeja, bela in svetleča, Cetus (Kit) in Perzej. Premočrtno, rahel zavoj. To je vse. Ne potrebujem nepregledne množice zvezd, da zapišem na nočno nebo svojo bistrost in svoj cilj, pridobiti moč nad materijo.

Kar je torej zapisano v nebesnem svodu (da, večč sem jezika poezije), se v svoji človeški ustreznici udejanji v vseh, ki imajo to srečo, da luč sveta prvikrat uzrejo med 21. marcem in 20. aprilom. Mnogi napoveste svoj prihod s predirljivim kričanjem. Nič hudega, s tem samo opozorite okolico, da ste pripravljeni na boj, s katerim se boste v naslednjih letih soočali v hiši.

Predjedi



Imam bayildi

1 kg svežih jajčevcev, razpolovljenih po dolgem (meso izdolbite in ga rahlo posolite, lupino shranite)

1 dl ekstra deviškega oljčnega olja

2 čebuli, narezani na drobne kolobarje

2 strta stroka česna ali česen *maestro*

1 šopek drobno sesekljanega peteršilja ali peteršilj *maestro*

4 paradižniki z odstranjeno sredico in sesekljani na drobne koščke

morska sol in mleti črni poper *maestro*

1 žlička medu

sok 1 limone

1 dl paradižnikovega soka

Segrejte pečico na 180 °C. Nasoljeno meso jajčevca pustite stati 30 minut, nato sol sperite. Medtem segrejte v ponvi 3 žlice olja na nizki temperaturi in dodajte čebulo, česen, peteršilj in paradižnike. Kuhajte do mehkega. Jajčevce osušite in jih drugega poleg drugega razporedite v pekač. Zmešajte meso jajčevca in nadev ter ju pikantno začinite. Jajčevce napolnite z nadevom. Zmešajte preostalo olje z limoninim sokom, medom in paradižnikovim sokom ter prelijte po jajčevcih. Po potrebi prelijte z vodo, da so jajčevci popolnoma prekriti. Kuhajte jih na nizki temperaturi in v zaprti posodi 60–70 minut, da se zmehčajo.

* *Imam bayildi* je turška jed iz jajčevcev. Ime je dobila pa muslimanskem duhovniku, ki se je onesvestil, ko je zaužil to jed. Eden od razlogov za to naj bi bil, da je izvedel, koliko dragega oljčnega olja so za to jed porabili.

Glavne Jedi





Pasta-Quicky – Testenine na hitro – vaš recept za srečo

Hitrič. Seks na hitro. Testenine na hitro. Ovnom je to pisano na kožo.

Špagete skuhamte v vreli vodi po navodilih na embalaži na način *al dente*. Medtem popecite na ponvi pinjole na nizki temperaturi brez dodane maščobe, da dobijo rahel rjav odtenek. Raztopite maslo, umešajte naribani trdi sir in *mascarpone* ter ju na zmerni temperaturi zmeščajte. Špagetov ne odcejajte, temveč jih s prijemalko prenesite neposredno v ponev. Tako ostane del vode na špagetih in doda omaki potrebno gostoto. Narejeno pašto servirajte na krožnike, okrasite z baziliko in takoj postrezite.

40 dag špagetov
morska sol
10 dag pinjol
3 žlice masla
10 dag sira
*mascarpone**
10 dag naribanega
trdega sira
pol šopka grobo
natrgane bazilike ali
bazilike *maestro*

* *Mascarpone* je svež, mehak in masten sir, narejen iz *crème fraîche* in smetane.

Poobedki

Vaniljev sladoled s svežim kokosom

Za lenobnega ovna, oprostite, za ovna, ki je že dosegel stanje poduhovljene zavesti in ki se ne zmeni več za naglico vsakdanjega življenja. Dve sestavini, ena poezija.

Segrejte pečico na 160 °C. Tako imenovana kokosova očesa prebodite z izvijačem in odlijte tekočino iz kokosovega oreha. Kokosov oreh pecite v pečici 20 minut. Nato ga položite na kuhinjski prt in ga obdelajte s kladivom. Z njim boste zdrobili trdo zunanjo lupino in osvobodili slastno meso. Največji kos drobno naribajte, nekaj kosov pa nastrgajte z nožem za sir. Enakomerno razdelite sladoled na krožničke. Posujte s kokosom in okrasite s kokosovimi ostružki.

1 kokosov oreh
5 dl kakovostnega vaniljevega sladoleda z okusom burbona

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

ISBN 978-961-6525-37-4

1. Stahlhut, Karin

236172032

Spletna knjigarna
založbe DEBORA:

www.debora.si

www.najhrana.si