

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

# Škorpijon

24. 10.–22. 11.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

# Vsebina

## Uvod

Škorpijon: Prodreti! . . . . . 8

## Predjedi

Špageti <i>aglio olio</i> . . . . .	20
Goveji <i>carpaccio</i> z grško <i>skordalijo</i> . . . . .	22
Kaviar iz jajčevcev na popečenem kruhu . . . . .	24
<i>Gazpacho</i> . . . . .	26
Bučna juha z japonskimi aromami . . . . .	27
Rimska solata s pikantinim prelivom, <i>krutoni</i> in orehi . . . . .	28
Irski kruh . . . . .	30
<i>Tapas</i> . . . . .	32
<i>Patatas bravas</i> . . . . .	32
<i>Garnele</i> v omaki iz šerija . . . . .	33
<i>Chorizo</i> v rdečem vinu. . . . .	33
<i>Albóndigas</i> . . . . .	34
Solata iz morskih sadežev . . . . .	36
Prave ameriške piščančje perutničke . . . . .	37
Limonin riž z indijskimi oreščki akažu in mangom. . . . .	38
<i>Gyoza</i> iz Japonske . . . . .	40

## Glavne jedi

<i>Jambalaya</i> – ljubezenski recept za moške . . . . .	46
Špageti <i>alla napoletana</i> – ljubezenski recept za ženske . . . . .	48
Račje prsi v poprovo-pomarančni omaki s krompirčkom Anna . . . . .	50
<i>Fajitas</i> . . . . .	52
<i>Blanquette de Veau</i> – vaš recept za uspeh . . . . .	56
Morska postrv s čemažem v slanem testu . . . . .	58
Ribja pašteta s solato iz leče . . . . .	60
Solata iz leča . . . . .	61
Puranji file v kremni gobovi omaki s krompirjevim pirejem . . . . .	62
<i>Tofuja pa ne</i> – vaš recept za srečo . . . . .	64
<i>Umeboshi</i> . . . . .	65
<i>Dashi</i> . . . . .	65
Švedske mesne kroglice s krompirjem . . . . .	66
Riba s <i>pernodom</i> in rižem . . . . .	68
Kitajska rebrca z brokolijem in dušenim rižem . . . . .	69
<i>Chili con carne</i> z vsem . . . . .	70

## Poobedki

Črno-belo-rdeče-zeleno . . . . .	74
Vinska krema z žlahtno čokolado . . . . .	76
Imeniten čokoladni kolač . . . . .	77
Doma pečen kruh <i>focaccia</i> z mletim črnim poprom . . . . .	78

<i>Brownieji</i> – rjavčki po izvirnem receptu	
Katharine Hepburn . . . . .	80
Pečen <i>camembert</i> s pikantnim jabolčnim nadevom . . . . .	81
Kolač z rožmarinom . . . . .	82
<i>Mille-feuilles</i> – Tisoč lističev . . . . .	84
Koruzni kruh s svežim žajbljem . . . . .	85
Jabolka “na horuk” . . . . .	86

## Posebne strani škorpijona

Pašta s tartufi, svežim grahom, smetano in šunko – recept za “stresti iz rokava” . . . . .	90
Škorpijonov meni za ljubezen . . . . .	91
Škorpijonov meni za uspeh . . . . .	92
Škorpijonov meni za srečo . . . . .	93

## Seznam

## Škorpion: Prodreti!

Ujamem jih s svojim pogledom!

Številnim ljudem je intenzivnost pogleda z mojimi svetlimi in svetlikajočimi se očmi neprijetna. Zato se po največ treh sekundah obrnejo stran in se pretvarjajo, kot da jih zanima na primer tapeta na steni. Vi, kot kaže, ne sodite v to skupino.

Morda ste sami škorpion (v tem primeru lahko ta odstavek kar preskočite) ali pa bi radi поблиže spoznali nekoga, rojenega v tem zvezdnem znamenju. Če velja slednje, se morate nečesa nujno zavedati: s svojim pogledom vas prikujem, ker želim biti popolnoma prepričan, da mi v celoti namenjate svojo pozornost in me resnično razumete – tudi če so moje teme za pogovor le redko tiste bolj splošne. Površno klepetanje raje prepuščam levom, kraljem zabav, in “šik” trendovskim strelcem. Ob tem vas vprašam – se lahko resno pogovarjamo o vetru ali dolžini krila? Je to resnično dobra tema za pogovor? Zame nikakor! Jaz želim govoriti o pomembnih stvareh.

Predvsem o ljubezni.

# Predjedi

# Prave ameriške piščančje perutničke

Jed, v katero škorpjon tako rad zagriže.

2 kg piščančjih perutničk s kožo

1,5 l maslenega mleka (pinjenca)

2 dl navadnega mleka

1 žlička *tabasco*

4 žlice morske soli

15 dag koruzne moke  
mleti črni poper *maestro*

Piščančje perutničke operite pod tekočo mrzlo vodo in jih položite v veliko skledo. Dobro premešajte obe vrsti mleka, *tabasco* in sol ter s tem prelivom polijte meso, tako da je to popolnoma prekrito. Čez noč pustite v hladilniku. Naslednji dan pečico ogrejte na 200 °C. Meso vzemite iz marinade. Na velikem krožniku pripravite koruzno moko, ki ste ji dodali poper, in povaljajte meso v mešanici. Vsako perutničko naj bi obdajal tanek, enakomeren sloj moke. Perutničke nato eno zraven druge položite v pekač in pecite 25 minut.

# Glavne Jedi



# Kitajska rebrca z brokolijem in dušenim rižem

Čeprav na Kitajskem veljajo druga zvezdna znamenja, je tudi tam zagotovo nekaj milijonov škorpionov, saj obstajajo Kitajci, ki prav tako radi grizljajo hrustljivo hrano kot vi.

2 stisnjena stroka česna ali česen <i>maestro</i>	<i>hoisin</i> * za žar	narezanih svinjskih ali telečjih rebrc
3 cm olupljene in drobno nasekljane korenine ingverja ali mleti ingver <i>maestro</i>	1 žlica medu	telečjih rebrc
0,5 dl bio sojine omake	pol žličke mešanice petih začimb (nadmestite jo lahko z mešanico mletih začimb za <i>maestro</i> )	1 kg brokolija (cvetove ločite, stebelca pa olupite)
0,5 dl kitajske omake	1 kg že pri mesarju	morska sol
		20 dag jasmínovega riža

Pečico segrejte na 200 °C. Česen, ingver, sojino omako, kitajsko omako, med in mešanico začimb zamešajte v marinado. S polovico omake premažite rebrca na eni strani. Rebrca s premazano stranjo navzgor položite na ploskev za žar, spodaj pa postavite dodatno posodo, v kateri naj bo za prst vroče vode, ki bo kuhala meso od spodaj. Vse skupaj postavite v pečico in pecite 25 minut. Vmes rebrca obrnite in ne pozabite še druge polovice namazati z omako. Medtem v slani vodi 10 minut kuhajte brokolijeve cvetove, nato pa v vodo vrzite nekaj kock ledu. Hkrati v nekaj slane vode 10–12 minut mehko kuhajte jasmínov riž, ki ga lahko postrežete zraven rebrc.

\* Kitajska omaka *hoisin* je podobna sojini omaki, le da vsebuje še česen, kis in papriko čili.

# Poobedki



## Imenitni čokoladni kolač

“No, sladka punčka?” Malo verjetno je, da so vas kot škorpionko takšni pokloni spremljali na vaši prizadrevni poti v svet odraslih. In za moške škorpione so take besede manj uporabne za osvajanje predstavnic nasprotnega spola ..., to je pod njihovim nivojem. Prav zato ta čokoladni kolač nima sladkega, ampak grenkosladki priokus.

15 dag masla v koščkih  
+ 1 žlica masla  
5 jajc (ločite beljake  
in rumenjake)  
10 dag rjavega slad-  
korja  
15 dag stopljene gren-  
ke (temne) čokolade  
(85 % kakava)  
15 dag mletih mand-  
ljev  
1 žlička pomarančne-  
ga koncentrata  
5 dag drobno mletega  
okrasnega sladkorja

Pečico ogrejte na 150 °C. Stepite beljak in ga shranite za pozneje. V drugi posodici z mešalnikom penasto umešajte maslo in sladkor in nato dodajajte rumenjake. Vmešajte še stopljeno čokolado, mandlje in pomarančni koncentrat. Nato v maso previdno zamešajte stepene beljake. Medtem pekač namastite s preostalim maslom in vanj zlijte pripravljeno testo. Pecite 40 minut in nato naredite test – v kolač zapičite zobotrebek in ga spet potegnite ven. Če na njem ni sledi testa, je kolač pečen. Kolač stresite iz modela in ga, še preden se ohladi, posujte z okrasnim sladkorjem.

## Posebne strani škorpijona

Komur je všeč mlačno, temu zagotovo nisem všeč. Vse ostale prisrčno pozdravljam v svojem svetu silovitih čustev. Seveda je moje neprestano iskanje globlje resnice in smisla življenja včasih malce naporno. Večkrat pa tudi moja večna strast in ognjevitost moč priključeta marsikatero znojno kapljo na čelo. Vendar ... prek izzivov rastemo, celo prek tistih, ki se skrivajo v moji kuhinji ...



## ŠKORPIJON. Astrorecepti. Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo.

Avtorici: Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut

Ilustrirala: Josephine Warfelmann

Prevedla: Špela Kunej

Slovensko izdajo priredil: Janislav Peter Tacol

Lektorirala: Tina Kralj

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 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.  
Škorpion / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala  
Josephine Warfelmann ; prevedla Špela Kunej ; slovensko izdajo  
priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-35-0

1. Stahlhut, Karin  
236171264

Spletna knjigarna  
založbe DEBORA:

[www.debora.si](http://www.debora.si)  
[www.najhrana.si](http://www.najhrana.si)