

VEČERNJAKOV VINSKI VODIČ
pripremio **Vito Andrić**

Odlični crnjaci s dodirima mora

Puno, toplo, voćno i mineralno vino

Bogato, moćno vino, tipično sortno, tamno voće, suha šljivica. Zreli tanini.

Plavac mali Grgić

2007.

Grgić vina

Trstenik

Alkohol 15,1 %

(Vrutak)



Pitko, baršunasto, zaokruženo

Vrlo živo, svježe, meko, kompleksno. Crno voće, koža, kamen, čokolada.

Merlot Contarini

2007.

M. Degrassi

Bašanija

Alkohol 13,5 %

Cijena kn 92 kn

(Vrutak)



Komercijalno, bez osobnosti

Klasično dobar dingač, ali preobičan. Bez osobitosti, korektan, uredan, i to je sve.

Dingač

2006.

PZ Dingač

Potomje

alkohol 14,4%

Cijena 115 kn

(Vrutak)



Ekstremno čisti vinski okus

Raskošno. Vino posebnog stila, za zahtjevnije pilce. Kupaža više sorata. Jantarne boje.

Ottocento bijeli

2008.

G. Clai

Brajki, Buje

Alkohol 15,3 %

Cijena 120 kn

(Miva)



Vina je u hotelu Antunović ocjenjivao žiri u sastavu: Jelena Šimić, sommelierka, Boris Ivančić, vinski trgovac, Franjo Francem, predsjednik Hrvatskog društva enologa, Danijel Furčić, ugostitelj, domaćin, Željko Suhadolnik, specijalizirani novinar, Tomica Tomac, vinar i enolog i Vito Andrić (Večernji list). Vina su s tržišta. Opisi su zajednički. Vina je točilo K. Geto.

Barbieri

GASTRONOMSKE
BAJKE

Turci donijeli mljeveno meso

Veljko Barbieri

veljko.barbieri@vecernji.net

Stara balada o mljevenom mesu obično se vezuje uz cijeli niz istočnjačkih jela, kefta, kofta, balkanskih čufta, mesnih okruglica na Sredozemlju zvanih još i polpete, u raznim umacima ili na žaru, potom osmanskih kebaba i bosanskih, posebno sarajevskih ćevapčića, koji su dosegli kontinentalnu slavu kao najistaknutiji pripadnik skupine srpskih i bošnjačkih jela s roštilja poznatijih u Europi pod zbirnim i pomalo eufemističkim nazivom Balkan grill. Ili, pak, uz spljoštene pljeskavice od miješanih vrsta mesa na žaru, u novije vrijeme začinjene umiješanim sirom, ili preliveanim kajmakom. Podrijetlo svih tih jela je drevno i vuče svoje korijene iz maloazijske kolijevke prvih civilizacija, one sumerske, mezopotamske, asirske, perzijske, pa grčke i rimske, i konačno osmanlijske.

Turci su u svom pet stoljeća dugom prodoru na cijeli Balkan i u zapadnu Europu u valovima donosili i te bisere svoje velike kuhinje nastale na prokušanim gastronomskim iskustvima orijentalnih tisućljeća i snažno ih uglavili u europsku kuhinju.

Pa, iako se i mnoge gastronomske bajke vezuju upravo uz jela od miješanog mljevenog, struganog i sjeckanog mesa, poput one o perzijskom dobrom bogu Ataru i bijelom biku, turskih predaja o kraljeviću Rustamu, naj-

tužnija je svakako priča o Tračaninu Orfeju, budući da nikoga od smrtnika, junaka ili bogova nije pratila tako tužna i strašna kob kao tog mitskog svirca. Za sve Grke i Rimljane, ali i za nas današnje ljude, Orfej je oduvijek bio utjelovljenje nadahnuća, proročanskih moći i sposobnosti da se iz stvarnog prijeđe u nestvarno, u svijet iza granica mašte.

A bio je Orfej i sudionik mnogih slavni pothvata, kao jedan od važnijih članova posade Jazonova Arga, i on je zajedno s velikim junacima otplovio u potragu za zlatnim runom, omililo se na mnoge načine ljudima i bogovima, životinjama, biljkama i neživim bićima, no iako je bio tako svesrdno omiljen, njegov je život pratila nesreća i okončao ga je na strašan i jezovit način.

Ali, proveo je on i trenutke neopisive sreće u svom kratkom životu s voljenom Euridikom.

Neumoljiva sudbina zadesila ga je kad je najmanje očekivao. U času kad je nošena glazbom Euridika u zanosu zaplesala na nekom cvjetnom proplanku, ugrize je otrovna guja i nesretnica umre u trenu. Orfeju se učinilo da je čitavom svijetu došao kraj i ništa nije moglo ublažiti njegovu razdiruću bol.

Pa dok je tako neutješno ridao, smilila se na njega boginja plodnosti Demetra i uputila tužnog Orfeja kako da siđe u carstvo mrtvih i od Hada izmoli novi život za svoju Euridiku. I doista,

sišao je Orfej u Hadove dvore, rasplakao ga svojim tužnim napjevima i u boga umrlih ishodio dopuštenje da se zajedno sa svojom ljubljenu vratiti među žive. Ali jao! Iako mu je bilo strogo zapovijedeno da se ne osvrće za Euridikom prije nego što izađu iz podzemlja na danje svjetlo, okrenuo se nesmotreno, pa njegove voljene tog trena nestane. Pretvorila se u sjenu i vratila svijetu umrlih. Tako je dva puta Orfej izgubio Euridiku, a uskoro je na još strašniji način izgubio i vlastiti život. Dok je Zeus bio zabavljen nekim važnim poslom rastrgale su ga Dionizove Meneade, bijesne i vječno zanesene nimfe, a njegovo meso sasjekle u sitne komadiće samo stoga što je Orfej više volio Apolona, zaštitnika glazbe, nego njihovog vinjenog boga. Skončao je tako jadni Orfej na jeziv način. Pa ipak, uspomena na tračkog svirca preživjela je među svim smrtnim i besmrtnim bićima, a Grci i Rimljani u njegovu su čast početkom proljeća izjedali svoje bogate jelovnike od kosanog i mljevenog mesa, sve odreda još starijeg maloazijskog podrijetla, koje će ono mnogo kasnije Osmanlije i njihovi podanici razviti do kulinarskih vrhunaca.

Uvjereni da će tim činom uspjeti sastaviti Orfejeve raščetvorene udove i možda potaknuti Zeusa da nesretniku i njegovoj Euridiki opet vrati život. Pa makar to bio život smrtnih ljudi koji su ipak i takvi često sretniji nego neumoljivi bogovi.

Podrijetlo ovih jela vuče korijene iz maloazijske kolijevke prvih civilizacija - asirske, perzijske, pa grčke i rimske, i konačno, osmanlijske

Čufte

Od ¾ kg miješanog junećeg i svinjskog mesa, mljevenog ukupno s 10 dekagrama pancete, i u koje ste umijesili 1 jaje, 1/2 sjeckana crvena luka, sol i papar. Tako pripremljenu smjesu oblikujte u male okruglice, promjera od oko 2 cm. Uvaljajte ih blago u brašno, malo ih zazlatite sa svih strana na 1 dl miješanoga ulja, a

onda ubacite u posudu već gotov umak, umak od rajčice, dodajte ½ žlice Vegete natur, i kuhajte sve zajedno podlijevajući mesnim temeljcem i s ½ dl bijelog vina dok umak sasvim ne ugusti. Nakon što se jelo kuhalo i pirjalo oko ½ sata, služite vruće, najbolje s pireom od krumpira.

Srpski recept



Šiš kebab

Krupno sameljite ¾ kg junećeg mesa od buta i ¼ janjetine.

U mljeveno meso umiješajte sol, papar, pa ostavite da tako pripremljena smjesa mesa odstoji na hladnom mjestu oko dva sata. Opet ga tada premijesite i oblikujte rukama u izdužene šiš kebabe.

Svaki šiš kebab nabodite na drveni ražnjic te ih pecite na gradelama dok ne dobiju zlatnu boju s obje strane, a meso se ispeče tako da u sredini ostane blago ružičaste boje. Služite odmah čim ste kebabe skinuli s roštilja.

Turski recept maloazijskog podrijetla



Ćevapčići od veprovine

Oko ¾ kg mljevena veprova mesa posolite i poaparite, dodajte 10 dag sitno mljevene pancete i 1 žličicu sode bikarbone, pa sve umijesite u smjesu. Pustite da se hladi u hladnjaku oko 1 sat. Tada opet premijesajte smjesu i oblikujte dlanovima deblje

ćevapčiće koje pecite na roštilju ili na ploči. Prije služenja podlijte ćevapčiće sa 1 dl vrhnja za kuhanje. Promijesajte ih rukama i služite vruće s pečenim krumpirom.

Po receptu Seoskog domaćinstva Kezele u šumećanima



Preporuča: *Veljko Barbieri*