

Piše Alenka JURIČIĆ * alenka.juricic@novilist.hr

KUHINJA

DAVOR FORNAŽAR, KUHAR RESTORANA VELI ŽAL U MALOM LOŠINJU, PREDLAŽE RECEPTE S DAHOM PROLJEĆA

BUM MLADOG DIVLJEG BILJA



Pokoju o divljem bilju u kuhinji doznali smo ovog puta na otoku čiji biljni pokrov broji više od tisuću i sto različitih miomirisnih vrsta što imaju svoje mjesto u gastroponudi uz, neizostavni, dio menija koji stiže iz mora

Krenuo je pravi bum! Onaj prirodni. Sve se probudilo iz zimskog sna, bilje probujalo... Ima li boljeg vremena za kušanje jestivih biljaka »s livade i iz šume«. Kadulja, mirisan koromač, ali i mlada kopriva samo su dio onoga što priroda trenutno nudi. Ako još ima koja suha smokva iz zalaha – sjajno! »Koju« o divljem bilju u kuhinji doznali smo ovog puta u malološinskom restoranu »Veli žal« Jadranka hotela (u Sunčanoj uvali) od mladog kuhara Davora Fornadžara. Lošinj je, naime, poznat po svojoj blagotvornoj ljekovitoj klimi te bogatom biljnom pokrovu koji broji preko tisuću i sto različitih, miomirisnih vrsta. Gastronomska ponuda koja se bazira na namirnicama iz mora ili lokalnog uzgoja te kvalitetnom maslinovom ulju, jedinstvena je, zdrava i ukusna, ističu na miomirisnom otoku. Mirisni ružmarin i lovor nezaobilazni su začini u jelima pripravljenim od ribe ili mesa, ali isto tako u slasticama poput prhkih kolačića od ružmarina koje su lošinjke nevjeste pripremale svojim muževima na mo-

ru, dok je lovor neizostavan sastojak smokvenjaka. Divlje šparoge i lošinjki luk obično najavljuju dolazak Uskrsa i prirodna su delicatosa. Luk je pronašao poznati lošinjki prirodoslovac Ambroz Haračić na otočiću Karbarus, a kasnije i na drugim obalnim predjelima Lošinja, te ustvrdio kako se radi o novoj vrsti divljeg luka. Upotrebljava se za varivo ili se koristi kao začini, a može se dodavati i salatama. Mlada biljka bogata je i vitaminom C. Mladi kuhar nam je otkrio i kako napraviti – nikad bolje palačinke.

– Smjesa za tijesto je ona klasična, no nadjev možete napraviti tako da karamelizirate šećer, dodate mu nasjeckane suhe smokve, kratko popržite pa zalijete s malo vode i soka od naranče. Začinite rumom i cimetom, još kratko prokuhajte pa ostavite da se ohladi. Tako hladno pomiješajte s mascarponeom, rekao je ovaj majstor kuhače.

Što drugo nego savjet poslušati, stoga kuhače u ruke i aromatični vam dobar tek!



Savijača od suhих smokava i jabuka

Potrebno:

50 dag lisnatog tijesta
30 dag jabuka
50 dag suhих smokava
10 dag šećera kristal
3 dag šećera u prahu
5 dag mljevenih kekisa (petit)
1 jaje
5 dag pinjola
cimet, korica limuna; rum

Priprema: jabeke naribati, smokve narezati na kockice, dodati kristal šećer, cimet, pinjole, malo ruma, naribane limunove korice, mrvice kekisa te sve zajedno izmiješati. Lisnato tijesto razvaljati na oko 3 do 4 milimetra debljine te po sredini rasporediti nadjev. Jednom stranom tijesta prekriti nadjev i namazati razmučenim jajem. Prekriti drugom stranom tijesta pa opet namazati razmučenim jajem. Na više mjesta izbozi vilicom te peći u zagrijanoj pećnici na 175 stupnjeva oko 25 minuta. Savijača se može poslužiti toplu ili hladnu, posuta šećerom u prahu.

Riblji ražnjići s ružmarinom

Potrebno:

(za 4 osobe)
1 kg filea bijele ribe
1,5 kg krumpira
1,6 kg blitve
2 režnja češnjaka
maslinovo ulje
limunov sok
5 dag cherry rajčica
sol, papar, grančice ružmarina

Priprema: grančicama ružmarina (trebale bi biti duge oko 25 centimetara) odstraniti listiće i koru, ali ostaviti dio listova pri vrhu. Filete ribe izrezati na trake i nabosti na pripremljene grančice, posoliti, popapriti, nakapati maslinovim uljem i ostaviti da odstoje pola sata. Ražnjiće peći na gradelama ili na tavi, na jačoj vatri. Poslužiti uz blitvu i kuhani krumpir, preliveno maslinovim uljem, ukrašeno kriškom limuna i cherry rajčicom.



Janjeći kotleti u soku od kadulje

Potrebno:

(za 4 osobe)
1,2 kg janječih kottleta
1,2 kg krumpira
10 dag kapule maslinovo ulje
4 dl mesnog temeljca
0,5 dl bijelog vina
5 dag pelata
kadulja
sol; papar

Priprema: janjeće kottlete potući, posoliti, popapriti, nakapati maslinovim uljem i ostaviti da se mariniraju pola sata. Krumpir dobro oprati i narezati na ploške debljine oko centimetar i pol pa posoliti i nakapati maslinovim uljem. Kapulu na sitno isjeckati, popržiti na vrelom maslinovom ulju, dodati listove kadulje, kratko popržiti. Potom dodati narezane pelate i sve zajedno propirjati. Zatim zaliti mesnim temeljcem, začiniti i kuhati dok umak ne zgusne te pri kraju dodati bijelo vino pa još kratko prokuhati. Ploške krumpira peći na gradelama da omekušaju i dobiju lijepu zlatnosmeđu boju. Kottlete peći na gradelama ili na tavi pa dodati u već pripremljen umak i kuhati nekoliko minuta. Poslužiti uz krumpir pečen na gradelama, ukrašeno grančicama kadulje.

