

22. 09. 2018 **Odpirka kuhinja**

Stran/Termin: 16

Naslov: Odkritja letošnje Sladke Istre

Naklada: 33.931,00

Avtor: Karina Cunder Reščič

Površina/Trajanje: 1.206,65

Rubrika/Oddaja: NA OBISKU

Žanr: POROČILO

Gesla: KOPRSKA OBČINA, SLADKA ISTRA





NA OBISKU 17

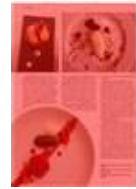
Tudi uredništvo OK je imelo svojega predstavnika v komisiji za prihajajoči praznik sladkosnedov, Sladko Istro. Zadnji vikend v septembru bodo ljubitelji sladkejših plati življenja drli v Koper, ki bo gostil največji festival sladic in sladkih izdelkov. Lahko pa vam že predstavimo sladice, ki so vzbudile največ pozornosti na ocenjevanju in sta jim komisiji priznali odličnost in izvirnost.

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE
KARINA CUNDER REŠČIČ

Levo: Darovi Istre. Prvo mesto po mnenju številčno močne žirije predstavnikov predvsem slaščičarske stroke pod vodstvom Ksenije Krajšek Mahorčič, pripravili pa so jo v kavarni Cafe Central v Portorožu. Slaba novica, najbrž: v četrtek, ko smo prilogo pošiljali v tiskarno, še ni bilo jasno, ali bo sladico mogoče na Sladki Istri poskusiti, vsekakor pa ne bi bila taka, kot je na fotografiji. Po svojem bistvu je namreč restavracijska sladica, ki bi jo bilo težko preliti v prigrizek za v roko.

Elegantno kreacijo si je zamislila ženska ekipa pod vodstvom Urše Dolinšek. »Beli kvadrček je narejen iz istrske ovčje albuminske skute, s sredico iz vijoličastih fig, dušenih v lastnem soku z nekaj konjaka,« pravi Dolinškova, ki jo utegneta poznati iz oddaje Pregreha brez greha. »Rumeni žličnik je pomarančni, pod njim pa sta dve vrsti meringe z rožmarinom: suha, ki je tudi praktična, da žličnik nikamor ne zdrsne, ter sveža, ki je bila zapečena kar na krožniku. Dodali smo še penico iz jajčne kreme, prav tako infuzirano z rožmarinom. Fige se pojavijo tudi v obliki čipsa, naravno sušenega v pečici, ter kot svež sadež, vakuumiran z refoškom, da se z njim prepoji. Kaviar je iz refoška, eksotična, a znana tehnika: kapljice tekočine z agar agarjem spuščamo v zelo hladno olje, seveda takšno, ki se pri nizki temperaturi ne strjuje.«





18 NA OBISKU



Ocenjevala pa je še ena komisija, sestavljena iz predstavnikov medijev, ki se ukvarjamo s področjem hrane. Ta je glasovala drugače. Najbolj izvirna sladica se nam je zdel »koromuch« (prejšnja stran, desno), ki ga je na tekmovanje, skupaj s še dvema drugim zanimivima sladicama, prijavila restavracija Admiral iz Kozine, avtor pa je Aleksandar Matić. Medtem ko so se drugi avtorji v letošnjem natečaju poigravali z bolj ali manj pričakovanimi značilnimi okusi, ki jih najdemo v tem

delu Slovenije, kar je, ne nazadnje, smisel tekmovanja, ki predstavlja sladko ustvarjanje Istre v vseh njenih delih, je Matić posegel po nepričakovanih sestavinah in kombinacijah. Bi vi pomislili, da se koromač v resnici dobro ujema s še eno zelo opojno začimbno, pehtranom? Da obema nekaj poskočnosti lahko doda zeleno jabolko, vse skupaj pa kremno poveže skuta? Za tako malo sestavin se nam je krožnik zdel zelo razgiban, po barvi celo preveč, vsi pa smo se spomnili, da smo v toplejših predelih pogosto videvali otoke divjega koromača, ki je prosto rasel v naravi, se pa redko uporab-

lja. To bi bila lahko zelo izvirna sestavina tudi širše.

»Idejo sem dobil že avgusta, ko sem iskal nekaj, kar bi simboliziralo pozno poletje in prehod v jesen,« pripoveduje vodja kuhinje v restavraciji Admiral, ki, zanimivo, sploh ne je sladica, opaža pa, da se zadnje čase najlažje izrazi prav z njimi. Je pa to geografsko območje z zaznavnim »okusom« po sadju, ki ga povezujemo z Brkini. Ker je hotel ustvariti sladico, ki bi bila aktualna vse leto, je okus zelenega jabolka »obtežil« s polnomastno skuto v cheesecake tortici, na vrhu pa ji je, za hrustljivost, dodal nekaj čipsa iz koromačevega debelega dela. Družbo skuti dela pehtran, na drugi strani pa se v zelenem žličniku družita jabolko in koromač, na posteljici iz drobljenca.

Pa še nekaj primerov sladice, ki vam jih prihodnji vikend tudi priporočamo v pokušino, ko se boste sprehajali med stojnicami Sladke Istre. Poiščite stojnico hotela Marina Izola, ne bo vam žal. Njihov slaščičar Vančo Čučukovski se je zelo izkazal s sladico po imenu Ta lepa naša Istra (zgoraj, desno), ki je v ospredje postavila oljčno olje in solni cvet – z obema bo treba biti pri serijski pripravi previden, kajti slovensko olje je znano po pikantnosti. Je pa isti slaščičar brez težav osvojil prvo mesto na tekmovanju za naj torto Sladke Istre: Slano doživetje, ena najbolj elegantnih izpeljav slane karamel, kar smo jih doživeli v zadnjem času.

Zgoraj, levo: Figova harmonija, Kavarna Triglav
Zgoraj, desno: Ta lepa naša Istra, hotel Marina Izola
Spodaj: Jagode genoveske, Restavracija Admiral

