



10 LET
EKSKLUZIVNIH
OKUSOV

**Linija Argeta Exclusive letos praznuje 10. obletnico ustvarjanja vrhunskih
kulinaričnih kreacij in ekskluzivnih gurmanskih trenutkov.**

V sodelovanju z vrhunskimi kuharskimi mojstri smo v tem kratkem času spisali izjemne zgodbe okusov in harmonij, v želji, da bi vrhunsko kulinariko približali vsem, ki cenijo kakovost, dobre okuse in se radi predajajo gurmanskim užitkom.

Premium linija Argeta Exclusive v svoji redni ponudbi skriva prefinjeno govejo pašteto s tartufi in bogato jelenovo pašteto z rožmarinom, vsako leto pa se jima pridruži nova omejena serija s podpisom priznanega chefa.

Na naši desetletni poti se nam je pridružilo že šest izjemnih regijskih chefov. Našo zgodbo povezovanja z vrhunsko kulinariko tega prostora smo začeli s Teom Fernetichem iz San Rocca, sledil je Tomaž Kavčič iz Gostilne pri Lojzetu na Zemonu, pa Alessandro Gavagna iz z Michelinovo zvezdico nagrajene La Subide v Krminu, Nikola Tadijanović iz restavracije Stari kaštel, Janez Bratovž iz ljubljanske restavracije JB, leta 2018 pa se je z Argeto Exclusive povezal Luka Košir iz Gostišča Grič. Vsaka zgodba se začne z obiskom kuharskega mojstra v naši tovarni in šele, ko se prepriča o najvišji kakovosti Argete Exclusive, se sklene sodelovanje.

S knjižico, ki smo jo za vas pripravili ob naši 10-letnici, vas vabimo na popotovanje skozi čas.

Predstavljamo vam osebne zgodbe chefov, ki so za vas pripravili tudi ekskluzivne recepte z njihovimi kreacijami, vrhunski sommelier pa je vsaki jedi premišljeno dodal tudi vinsko spremljavo.

**NAJ VAM PRIČARAJO
EKSKLUZIVNE
TRENUTKE UŽITKA!**







TEO FERNETICH

San Rocco

Nedaleč od slovenske meje in dobrih deset kilometrov od zahodne obale Istre, utrdbе množičnega turizma, leži vas Brtonigla, ki je pristna Istra v malem. Leta 2004 je družina Fernetich podedovala veliko staro hišo v središču vasice in se odločila, da si bo poskusila odrezati svoj kos pogače v turističnem poslu – z vrhunsko restavracijo in 12 sobami v butičnem hotelu.

Chef restavracije, ki se redno pojavlja na raznih seznamih najboljših na Hrvaškem, je Teo Fernetich, ki kot otrok ni sanjal o poklicu, ki ga opravlja danes. Ob vprašanju, kdaj je postal kuhar, se zamisli: *»Že od začetka sem bil v kuhinji, nisem pa se šolal za kuharja. Danes je svetovni trend, da kuharji niso šolani, ampak jih pri kuhanju in ustvarjanju vodijo strast, volja in želja. Kuhal sem vse več in v nekem trenutku postal chef.«*

Fernetichevi svoje goste v restavraciji že od začetka seznanjajo izključno s tradicionalno istrsko kuhinjo, sodobno interpretirano, z uporabo lokalnih surovin. *»Navdih seveda največkrat najdeš v tradiciji. Zelo pomembno pa je tudi, da spoštuješ surovine in ne znižuješ njihove kakovosti pri obdelavi in sodobnem načinu kuhanja.«*

Restavracija San Rocco je bila do danes oklicana za najboljšo hotelsko restavracijo v regiji Alpe–Jadran, že nekaj let je San Rocco najboljši hotel s tradicijo na Hrvaškem, njihovo oljčno olje pa je že nekaj let nepretrgoma v najpomembnejšem vodniku za oljčno olje na svetu, v italijanskem Flos Olei, ki ga ljubkovalno imenujejo tudi biblija oljčnega olja.

Se lahko pašteta Argeta Exclusive v restavraciji uporabi samo kot pozdrav iz kuhinje ali tudi kot sestavina za pripravo jedi?

»Samo domišljija te lahko omejuje. Mi smo pripravili dve topli predjedi, ki se lahko servirata v okviru menija. Pašta s tartufom in pašteto je zelo lepo uspela. Pašteta s polento prav tako. To sta dve kompletni jedi. Sicer pa je pašteta vsestransko uporabna – od pozdrava iz kuhinje, prek hladnih predjedi do toplih. Pašteta je lahko le obrobna sestavina krožnika, lahko pa je tudi glavna. Vse je stvar domišljije.«



POLENTA Z DIVJIMI ŠPARGLJI, MLADO ŠPINAČO IN PAŠTETO ARGETA EXCLUSIVE À LA SAN ROCCO

ZA 4 OSEBE

1 pašteta Argeta Exclusive à la San Rocco*

- 400 g mlade špinače • 100 g divjih špargljev • 30 ml oljčnega olja
- Polenta • Sol • Poper

Nasvet za serviranje:

Segrejte kremo iz špinače in špargljev na največ 70 stopinj Celzija in jo enakomerno razporedite po globokem krožniku. Pogrete kolute polente položite na sredo krožnika. Dekorirajte z Argetino pašteto, kapljico oljčnega olja in dvema blanširanimi špargljevima vršičkoma.

*Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Exclusive Goveja s tartufi.

1. Kremo iz špargljev in mlade špinače pripravite tako, da očistite mlado špinačo (odstranite trdi del lista) in divje šparglje (lomite vsak špargelj, začeni z vrha, na majhne, približno centimetre kose, vse do trdega dela rastline, ostanek zavržite).
2. Špinačo kuhajte na pari pri 70 stopinjah Celzija 15 minut, takoj zatem jo položite v posodo, polno ledu in vode, da ustavite termično obdelavo in tako obdržite živo zeleno barvo. Šparglje popražite v ponvi z oljčnim oljem. Položite šparglje in špinačo v stoječi mešalnik, dodajte oljčno olje, sol in poper po želji ter miksajte, dokler ne dobite gladke teksture.
3. Polento skuhajte v slani vodi, potem jo prelijte v posodo globine od enega do dva centimetra in pustite, da se ohladi. Z okroglim modelom premera od tri do štiri centimetre narežite tri kolute za vsako porcijo. Položite pašteto Argeta Exclusive à la San Rocco v najlonsko slaščičarsko vrečko in jo vzemite iz hladilnika, da se ogreje na sobni temperaturi (od 20 do 22 stopinj Celzija), da jo lahko lažje oblikujete po želji na krožniku.



VINSKA SPREMLJAVA:

COLLES 2016, GROSS

Barva je nežnejša, zlatorumena. Cvetica je dozorela, prevladuje meta, najdemo mineralne note po kresilnem kamnu. V ustih vino pokaže svoje polno razkošje; je suho, intenzivnega okusa, kompaktno, čvrsto. Razširi se po ustih, kjer se popolnoma razdiši in vztraja, vztraja. Izjemen sauvignon, ki pokaže, kaj lahko ponudijo Haloze v eni svojih najboljših izdaj. Z zelo dolgim zatonom, v ustih ostane dolg mineralen pookus.

Foto: Mihaela Majerhold



Nasvet za serviranje:

Servirajte na krožnik, dodajte vejico aromatičnega zelišča po želji in poškopite z oljčnim oljem.

**Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Exclusive Goveja s tartufi.*

TESTENINE S PAŠTETO ARGETA EXCLUSIVE À LA SAN ROCCO

ZA 4 OSEBE

4 paštete Argeta Exclusive à la San Rocco*

- 320 g testenin po želji
- 50 ml oljčnega olja
- Strok česna

1. V ponvi na oljčnem olju počasi pražite strok česna, da porumeni, nato ga zavržite. V ponev dodajte štiri cele paštete Argeta Exclusive à la San Rocco in oljčno olje, mešajte, dokler se ne segreje, in potem umaknite z ognja.
2. Dodajte testenine zelene oblike v vrelo in osoljeno vodo, kuhajte, kot je označeno na embalaži. Odstranite lonec s testeninami dve minuti pred koncem in pretresite testenine v ponev s prej pripravljeno omako Argete. Mešajte energično, da se testenine dobro povežejo z omako.



VINSKA SPREMLJAVA:

MALVAZIJA 2017, KORENIKA & MOŠKON

Vino je srednje globoke zlatorumene barve. Cvetica je dozorela, srednje poudarjena, prijetno dišeča ter spominja na sivko, seno, med, sočne rumene sadeže in rožmarin. V ustih je suha, kisline so nižje. Četudi zaznamo kanček trpkosti, je tekstura prav lepo maslena.

Malvazija od srednjega do krepkega telesa, slana, okusna. Vino je pristnega, polnega okusa, mojstrsko pridelano. S karakterjem.

Foto: Mihaela Majerhold



ALESSANDRO GAVAGNA

La Subida

O posestvu La Subida na italijanski strani Goriških brd je bilo zaradi Joška Sirka, legendarnega gostinca, ki je vaško oštarijo svojih staršev preobrazil v kulinarčno institucijo z Michelinovo zvezdico, prelitega že ogromno črnila.

A v gostilni Al Cacciatore (Pri lovcu), ki se kiti z Michelinko že 12 let, mora nekdo kuhati, in to je Sirkov zet Alessandro Gavagna. Ta si je že od malega želel postati kuhar, pri čemer poudarja, da je za to delno najbrž kriva genetika. »Mama je Furlanka, iz Krmina. Oče je iz Emilije - Romanje. Sam pa sem rojen v Umbriji. Torej se v meni prepletajo tri velike kulinarčne kulture.« pojasni 47-letni Gavagna.

Po šolanju si je nabiral izkušnje in pri rosnih 23 letih ga je pot zanesla v Subido. »Prišel sem zaradi ene strasti, našel pa še eno,« se nasmehne, saj je tam spoznal Tanjo, hčerko Joška Sirka, s katero je danes poročen. Z malo sreče, znanja in volje, kot pravi, je v štirih letih napredoval v chefa.

Svojo kuhinjo Gavagna opredeljuje kot evolucijo tradicije. »Z eno nogo smo v koreninah, z drugo pa gremo v korak s časom, saj se spreminjajo navade in pričakovanja ljudi. Najpomembnejša stvar, ki smo jo razvili v zadnjem desetletju, je, da smo krožnike naredili lahkotnejše. Torej smo ohranili stare okuse, ampak jih ponujamo v lahkotnejši različici,« pove italijanski chef.

Čeprav se je kuharske obrti učil tudi pri slovitim Alainu Ducassu in raznih italijanskih vele mojstrih, poudarja, da je neprecenljivo znanje, ki si ga je nabral pri gospodinjah v Furlaniji.

»Še vedno jih obiskujem. Na srečo imam Ester, Joškovo sestro, ki je odlična kuharica. Tudi prek njenih prijateljev in znank še vedno pridem do kakega novega recepta. Težava receptov žensk iz Collia pa je, ker so vsi narejeni na oko, na približno. Vsaka gospodinja reče, malo tega, malo onega, nobena pa ne zna pojasniti natančnih količin. Zato še vedno, ko hodim naokrog, nosim s seboj tehniko, da 'malo tega, malo onega' stehtam.«

Se lahko pašteta Argeta Exclusive v restavraciji uporabi samo kot pozdrav iz kuhinje ali tudi kot sestavina za pripravo jedi?

»Uporaba je lahko zelo univerzalna. Pašteta lahko konča v raviolu, tortelinu ... V vsakem primeru je lahko samostojna predjed v kombinaciji z zelenjavo. In brez težav je lahko tudi dodatek glavni jedi, zraven mesa.«



JLENOVA KOCKICA S PAŠTETO ARGETA EXCLUSIVE À LA SUBIDA IN IKRAMI SOŠKE POSTRVI

ZA 4 OSEBE

- 100 g paštete Argeta Exclusive à La Subida*
 • 200 g jelenjega fileja • 4 kavne žličke iker
 • 4 beli šparglji • Vinski kis • Sladka paprika
 • Česen • Sol • Poper • Kanček oljčnega olja

Nasvet za serviranje:

Dodajte beli špargelj, ki ste ga pred tem skuhal v slanem kropu z malo sladkorja.

1. Jelenji file narežite z res ostrim nožem na približno centimeter velike kocke. Previdno jih začinite s sveže mleto soljo, ne premočnim staranim vinskim kisom, sladko papriko, sveže mletim črnim poprom in kančkom ne preveč intenzivnega oljčnega olja.
2. Na popečen kruh namažite pašteto, jo obložite z jelenovimi kockicami in ikrami, najbolje soške postrvi.

*Uporabite lahko tudi
pašteto Argeta Exclusive
Jelenova z rožmarinom.



VINSKA SPREMLJAVA:

PENINA BRUT TERROR, BJANA

Barva je nežna limonasta, mehurčki so zmerno veliki, penjenje iskriivo, mehurčki pa pogosti. Cvetica je srednje poudarjena, lepo dozorela ter spomni na seno, skorjo kruha in suho cvetje. V ustih je vino zelo suho, visokih kislin, odrezavo, z lepo teksturo mehurčkov in lažjega telesa. Karakter v ustih se še nekoliko razširi glede na zaznave na nosu. Okusna, daljša penina, pridelana le iz rebule, ki preseneti s kompleksnostjo.

Foto: Mihaela Majerhold



JELENJA PAŠTETA ARGETA EXCLUSIVE À LA SUBIDA NA OBLAČKU POLENTE Z GORČIČNO MAJONEZO

ZA 4 OSEBE

2 pašteti Argeta Exclusive à La Subida* • 200 g polente

Za majonezo: • 60 g gorčice • 50 g oljčnega olja • 20 g vode

Za pesto: • Pokalica • Česen • Oljčno olje

Emulzija divjega česna: • 1 divji česen • 100 ml medu • 100 ml kisa

1. Za oblačke najprej po navodilih skuhamo polento. Vlijemo jo v pekač, ohladimo in narežemo na rezine primerne velikosti. Rezone polente spet ocvrto. Za en krožnik so primerne tri rezine polente, široke od dva do tri in dolge okoli pet centimetrov, na katere z žličko položimo leto oblikovano pašteto Argeta Exclusive à La Subida.
2. Za pripravo majoneze s hitrim mešalnikom zmešamo vse sestavine, tako da v zmes gorčice in vode počasi vlijemo olje. To naj ne bo premočno, da majoneza ne bi preveč zagrenila.
3. Za klasični pesto iz pokalice nasekljamo to divje zelišče, stisnemo česen in prelijemo z oljčnim oljem. Vse skupaj v stoječem mešalniku zmešamo, da nastane gosta krema.
4. Divji česen potopimo v vrelo vodo in ga hitro vzemimo ven. Nato list česna namočimo v zmes iz polovice medu in polovice kisa. Vse skupaj pustimo stati 24 ur. Ko iz zmesi vzamemo list, mora ostati emulzija, sladko-kisla želatinasta. S tem nekoliko ublažimo okus česna in poudarimo zeleno barvo.

Nasvet za serviranje:

Vse skupaj postrežemo prelito z oljčnim oljem.

*Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Exclusive Jelenova z rožmarinom.



Foto: Mihaela Majerhold

VINSKA SPREMLJAVA: REBULA 2017, ŠČUREK

Vino je nežne limonasto rumene barve z zlatimi odtenki. Cvetica je dokaj diskretna, diši po limonah, rumenih jabolkih, poljskem cvetju in smokvah. Suho vino z lepo mero zrelih kislin in svežino v ustih, celo malce oljnato. V ustih pokaže veliko, je polnega okusa s prijetno svežino. Lepo zrela rebula z lepim značajem in daljšim zatonom.



NIKOLA TADIJANOVIĆ
Stari Kaštel

Nikola Tadijanović je eden najbolj obetavnih mladih hrvaških chefov, ki je še pred kratkim razveseljeval ljubitelje naravnih okusov v restavraciji Stari kaštel v naselju Kaštel na obronkih hriba nad Dragonjo tik ob slovensko-hrvaški meji.

Tadijanović prihaja iz Slavonije, čeprav bi marsikdo pomislil, da iz Istre, saj njegove kulinarčne kreacije izkazujejo predvsem strast do istrske tradicije in tamkajšnjih surovin. Na srednji gostinski šoli v Vukovaru se je, kot pravi, naučil priprave tako imenovanih klasičnih jedi, od zrezkov do paniranih smučev, krapov in drugih rib, ki so plavale v Donavi. Če je želel svojo kuharijo predstaviti na višjo raven, je bil bolj kot ne prepuščen sam sebi. »Učil sem se od kolegov, plačal sem si tudi nekaj tečajev, v Italiji sem se učil, kako se pripravljajo čokolada, na primer, in podobno. Največ pa sem se naučil v Istri, kjer veliko bolj cenijo dobre surovine in kjer je pomembno, da se uporabljajo sveže, v sezoni.«

Na najvišjo stopničko v svoji dosedanji kuharski karieri pa je stopil, ko je postal chef v restavraciji Stari kaštel. Prišel je malo po odprtju, januarja 2014. Tam je imel proste roke za ustvarjanje. »Imeli smo različne degustacijske menije, ki smo jih prilagajali letnemu času. V menije smo vedno vključevali le sezonske surovine, največkrat take, ki so bile nabrane oziroma ulovljene isti dan. Tudi sami smo nabirali šparglje, ko smo imeli prost dan,« pojasni sogovornik.

Tadijanović se je v svoji kuhinji vedno naslanjal na tradicijo in jo poskušal predstaviti sodobno. Na vprašanje, kako bi definiral svojo kuhinjo, odvrne, da je trenutno osredotočen na organsko hrano.

Zdaj je na Norveškem, kamor se je odpravil pred pol leta. Pravi, da se je na sever podal zaradi novih izzivov in da malo prevetri glavo. »Trenutno delam v restavraciji na Norveškem, ki se zelo posveča organski hrani in konceptu kuhanja s čim manj odpada oziroma mednarodno rečeno 'zero-waste-cuisine',« pojasni Tadijanović.

Se lahko pašteta Argeta Exclusive v restavraciji uporabi samo kot pozdrav iz kuhinje ali tudi kot sestavina za pripravo jedi?

»Seveda se lahko pašteta meša v razne jedi. Odlična je na primer za polnjene testenine. Lahko se jo izkoristi kot dodatek nekaterim jedem, lahko pripravimo solato. Vsekakor pašteta ni samo za pozdrav iz kuhinje. Mi smo delali z njo fuzijo ribe in mesa, kot je vitello tonnato, z brancinom in jagnjetino.«



Nasvet za serviranje:

Ponudite na krožniku s hruško, marinirano v medu, in s svežimi začimbami po lastnem izboru.

**Uporabite lahko tudi pasto Argeta Losos.*

FAGOTINI IZ JEČMENOVE MOKE Z DIMLJENIM BRANČINOM, ŠIMEJI GOBAMI, MARINIRANO HRUŠKO IN MEDOM

ZA 4 OSEBE

Za nadev: • 800 g svežega brancina • 100 g sveže kravje skute • 100 g kremnega sira • Sol
• Poper v zrnu • Ekstra deviško oljčno olje • Suha vejica trte/rožmarina

Za testo: • 4 jajca • 250 g ostre moke • 250 g ječmenove moke • Žlička soli • Žlica oljčnega olja

Za omako: • 1 pašteta Argeta Exclusive à la Stari Kaštel* • 500 ml ribje osnove
• 30 g masla • Sol • Poper • Oljčno olje • 50 g šimeji gob • 1 hruška • Med

- Očistite luske brancina in mu odstranite drobovino. Sfilirajte brancina in mu odstranite kožo, posolite in popoprajte. Iz glave in kosti skuhamte jušno osnovo. Pripravite drva za ogenj, zakurite in počakajte, da ogenj ugasne in ostane samo žerjavica. V ognjevarno posodo zložite fileje brancina in posodo postavite poleg žara. Na žar položite še vejico trte ali rožmarina. Zaprite z aluminijasto folijo in pustite, da se brancini zadimijo. Ko se brancin ohladi, ga na drobno nasekljajte ter mu dodajte svežo kravjo skuto in sveži kravji sir. Vse dobro zmešajte z žlico, solite in poprajte po želji ter dodajte žlico oljčnega olja.
- Iz sestavin v receptu pripravite testo, zavijte v plastično folijo in pustite naj testo počiva v hladilniku. Po 1 uri testo za fagotine razvaljajte na približno 1 mm. Testo narežite na kvadrate, velike 8 x 8 cm, dodajte nadev in spojite robove. Kuhajte jih v slani kipeči vodi približno 3 do 4 minute, dokler niso kuhani.
- Šimejo gobe na rahlo ocvrite na olju in dodajte ribjo osnovo, ki jo prekuhate ter ji dodate oljčno olje in maslo ter poper in sol po želji. V omako vmešajte dve žlici paštete Argeta Exclusive à la Stari Kaštel. V omako dodajte še fagotine in jih počasi kuhajte od 2 do 3 minute.



Foto: Mihaela Majerhold

VINSKA SPREMLJAVA: ALDEBARAN 2016, VINA KUPLJEN

Vino je srednje globoke zlatorumene barve z lepim leskom. Cvetica je srednje poudarjena, cvetna in sadna, še precej mladostna, zadržana, v nizkem startu. Počasi, lenobno se odpira in kaže vse večjo pestrost. V ustih je vino suho, precej na lažji strani, z neverjetnimi, zreli kislinami. Postreže nam z oljnato teksturo in prijetno mehkobo. Karakter v ustih je intenziven, pester in se počasi, a zanesljivo razširi po vsej ustni votlini, kjer vztraja in nas nagradi z dolgim pookusom.



DIMLJENI BRANCIN Z OMAKO IZ CVETAČE IN FERMENTIRANE SOJINE PASTE S PEČENO CVETAČO IN ŠPARGLJI

ZA 4 OSEBE

1 pašteta Argeta Exclusive à la Stari Kaštel*

- 4 fileji brancina • 1 manjša cvetača • 50 g sojine paste
- Pest svežih špargljev (pribl. 16) • 200 ml polnomastnega mleka
- 30 g masla • Sol • Poper • Sveži mladi kalčki po želji

1. Očistite cvetačo in ji odstranite vse trde dele ter jo kuhajte v slani vodi približno 10 minut. Nekaj kosov cvetače položite na stran in jih narežite na polovice.
2. Iz vode vzemite preostanek cvetače in jo namažite s sojino pasto ter jo na hitro popecite v pečici, da dobi svetlo rjavo barvo. Ko je cvetača kuhana, jo skupaj z mlekom, maslom in eno žlico paštete Argeta Exclusive à la Stari Kaštel s paličnim mešalnikom pretlačite v kremo ter pustite, da se malo ohladi.
3. Fileje brancina specite v posodi za peko z malo olja, solite in poprajte po želji. Pečene brancine vzemite iz posode in jih malo zadimite.
4. V posodi za peko združite pečene brancine, šparglje in nekaj kosov cvetače ter vse počasi pecite.

Nasvet za serviranje:

Na krožnik položite cvetačno kremo, šparglje ter brancina. Ob strani dodajte nekaj kosov cvetače ter sveže mlade kalčke.

*Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Losos.



VINSKA SPREMLJAVA:

CHARDONNAY BREG 2016, MAROF

Vino je srednje globoke zlatorumene barve. Cvetica je poudarjena, diši po maslu, karameli, kvasu, le kanček po kavi in novem lesu. V ustih je vino suho, krepkega telesa, višjih kislin, z lepo oljnato teksturo. Kljub krepkosti in polnosti zaradi kisline deluje dokaj živahno in gibljivo. Okus v ustih je intenziven, pester in se široko razprostire. Dolg, odličen, slan.

Foto: Mihaela Majerhold



JANEZ BRATOVŽ

JB

Kuharski vele mojster Janez Bratovž iz prestižne ljubljanske restavracije JB, ki velja tudi za pionirja sodobne slovenske kulinarike, se je kuharskih osnov izučil na gostinski in hotelirski šoli v Ljubljani, bil je vajenec v hotelu Turist, prakso pa je opravil v portoroškem hotelu Slovenija.

Pozneje je kuhal v menzi Energetike, leta 1987 pa odšel s trebuhom za kruhom v Avstrijo. Tam se je zaposlil v restavraciji Der Tschbull ob Baškem jezeru, ki je tedaj veljala za eno najboljših v Avstriji. Čeprav je napredoval v šefa kuhinje, se je po petih letih vrnil domov.

Tako je pred 26 leti v Domžalah, v zanikrnem malem bifeju, kamor so zahajale večinoma lokalne barabe, kot sam pove, odprl legendarno gostilno JB. Mojster iz Trzina svojo kuhinjo težko popredalčka. »V življenju sem poskusil vse živo, tudi molekularno kuhinjo. A ugotovil sem, da to ni naravna kuhinja, zato sem jo postopoma opustil. Na koncu sem ugotovil, da je vse najboljše tudi najbolj enostavno.«

Janez Bratovž je bil tudi eden prvih pri nas, ki je začel poudarjati pomen kakovostnih sestavin, in ljubljanska tržnica je že 20 let njegova vsakodnevna jutranja postojanka. »Zakaj marsikateri od gostincev ne hodi? Ker je tržnica draga. A sam hodim zato, ker lahko tam izberem najboljše sestavine« je razložil Bratovž.

Osnovna sestavina je zanj najpomembnejša. »Če imaš dobro sestavino, ni treba uporabljati raznih kuharskih tehnik. Zato je moja hrana enostavna. Rad imam čiste, naravne okuse. Najraje slišim, da nekdo reče, da je pri meni jedel korenje, ki ima okus kot pred 40 leti,« pove sogovornik, ki je s svojo restavracijo JB dosegel svetovni vrh.

Potem ko ga je leta 2010 San Pellegrino uvrstil na 89. mesto med vsemi restavracijami na svetu, zdaj čaka – kot večni prvi slovenski kandidat – na prvo Michelinovo zvezdico.

Se lahko pašteta Argeta Exclusive v restavraciji uporabi samo kot pozdrav iz kuhinje ali tudi kot sestavina za pripravo jedi?

»Seveda lahko pašteto vedno serviramo kot hladno predjed, lahko pa se vkomponira v testo in speče kot brioš. Tisti, ki so služili vojaški rok še v JLA, dobro vedo, kako smo na ponvi segrevali pašteto in zraven vmešali žvrkljana jajca. Bilo je neznansko dobro. Pašteta še zdaleč ni samo za pozdrav iz kuhinje, uporabna je lahko v marsikateri jedi kot zelo pomemben dodatek. Samo domišljijo je treba imeti.«



ARGETA EXCLUSIVE À LA JB S POMARANČNO KREMO IN TARTUFI

ZA 2 OSEBI

1 pašteta Argeta Exclusive à la JB*

- 50 g sladkorja • 1 žlička pektina
- 1 pomaranča • Tartufi

1. V vreli vodi celo pomarančo kuhajte do mehkega, približno 45 minut. Pomarančo ohladite, jo prepolovite in ji odstranite peške. Nato jo do gladkega zmiksajte v stoječem mešalniku.

2. Tej zmesi dodajte sladkor in pektin ter kuhajte še pol ure, da dobite rahlo kremo.

Nasvet za serviranje:

Na krožnik namažite pašteto v obliko, kakršno želite, naribajte tartufe in priložite pomarančno kremo.

*Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Jetrna.



Foto: Mihaela Majerhold

VINSKA SPREMLJAVA:

RENSKI RIZLING 2017, JOANNES PROTNER

Barva je srednje globoka zlatorumena, cvetica pa poudarjena. Ponudi tako mladostne kot zorjene note, precej je že mineralnih not, ki spominjajo na lapor in mokri kamen. V ustih je vino slajše, srednjega telesa, lepo se ujame z zmerno visoko kislino, ki skupaj z malce oljnato teksturo ter vonjem po marelicah in breskvah pove, da je bilo grozdje dokaj pozno trgano. Intenzivnejšega okusa, samosvojega značaja, ki pa ostaja nedvomno renski.



Nasvet za serviranje:

Na krožniku postrezite kuhano breskev s čebulno marmelado, priložite kanček zmesi iz suhih marelic in pašteto Argeta Exclusive à la JB. Okrasite s sezonskim zelenjem.

**Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Jetrna.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA JB Z BRESKVIJO, ČEBULNO MARMELADO IN KREMO IZ SUŠENIH MARELIC

ZA 4 OSEBE

*Pašteta Argeta Exclusive à la JB**

- 1 breskev • 200 g sladkorja
- 1 rdeča čebula • balzamični kis
- 200 g suhih marelic • 100 ml belega vina
- 200 ml vode

1. Celo breskev skuhajte do mehkega, nato jo razkoščičite in narežite na četrtine. Čebulo narežite na trakce. Medtem karamelizirajte sladkor, ki mu dodate narezano čebulo, in malo zalijte z balzamičnim kisom. Na šibkem ognju kuhajte tako dolgo, da se čebula razpusti, zmes zgosti in postane čebulna marmelada.
2. Suhe marelice, belo vino in vodo skupaj kuhajte približno 20 minut, da se marelice zmehčajo, nato pa vse skupaj zmešajte v stoječem mešalniku.



Foto: Mihaela Majerhold

VINSKA SPREMLJAVA: SAUVIGNON V 2011, DVERI PAX

Vino je srednje globoke zlatorumene barve. Cvetica je poudarjena in kljub sedmim letom starosti v odlični formi. Prepletajo se vonjave, ki spominjajo na zrele vinogradniške breskve, bezeg, dim, mašna kadila in pasijonko.

V ustih je vino suho, polno, krepkega telesa in intenzivnega okusa, ki se razbohoti po vsej ustni votlini, kjer vztraja. Kljub toplemu letniku so kisline visoke, zrele. Brezkompromisen, zrel sauvignon.



LUKA KOŠIR

Grič

Eden najprodornejših slovenskih chefov nove generacije Luka Košir iz restavracije Grič je v kuharji pristal po spletu zanimivih okoliščin. Družinski lokal so odprli samo zato, ker oče Hinko s svojimi pajdaši ni imel kam na pivo in je posedal pred trgovino.

Odprli so picerijo, sina pa poslali za kuharja. Po končani kuharski šoli je namreč Lukova mama sina peljala za vajenca naravnost v restavracijo JB k Janezu Bratovžu. Tam se je seznanil s številnimi tehnikami, spoznal molekularno kuhinjo in pridobil čisto drugačen pogled na kulinariko. Ko se je namazan z vsemi žavbami leta 2009 vrnil v domačo kuhinjo, pa se je odprlo novo poglavje.

Sledil je nordijski filozofiji in začel iskati lokalne in sezone surovine. »Naša kuhinja še vedno vključuje tudi veliko nabiralništva, vsak dan gremo v gozd, na travnik, njivo in nabiramo,« pove Košir, oče štirih otrok, ki nabira tudi mravlje.

Čeprav je bilo meso nekoč njegova osnovna surovina, danes ponuja degustacijske menije, v katerih imajo meso, riba in zelenjava povsem enak pomen. »Pravzaprav želim, da pride zelenjava v ospredje. Veliko kreiram povsem zelenjavne jedi, to me zelo zanima, ker ni preprosto,« ugotavlja mladi chef. Za oskrbovanje gostilne imajo dve kmetiji in skoraj vso zelenjavo pridelajo sami. »Imamo dve večji njivi in dve gozdni njivi, kjer rastejo topinambur, divji por, šitake, ostrigarji in podobno,« razlaga sogovornik.

Posebno poglavje pa so race. S Švedom Petrom Blombergssonom jih vzrejata po ekoloških načelih in za lastno uporabo. Pravzaprav gre za zdaj še za živalski vrt z več kot 240 racami, v prihodnje pa naj bi z butično vzrejo zalagala tudi boljše oštarije doma in na tujem.

Se lahko pašteta Argeta Exclusive v restavraciji uporabi samo kot pozdrav iz kuhinje ali tudi kot sestavina za pripravo jedi?

»V splošnem se lahko pašteta uporabi za marsikaj. Veliko pa je seveda odvisno od tega, koliko je človek inovativen in koliko 'jajc' ima. Pri vseh jedeh se srečujemo s pastami, nadevi, emulzijami in nazadnje tudi s paštetami, ki jih namensko pripravimo in vključimo v določeno jed. In če si domiselni, ti ponujajo paštete veliko prostora za igro. Tudi v toplih jedeh.«



Nasvet za serviranje:

Jed sestavite tako, da pašteto in pire enakomerno nabrizgate na krožnik, ji dodate kostanjeve liste in posujete s svežimi zelišči.

**Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Exclusive Goveja s tartufi.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA CHEF LUKA KOŠIR S HOKAIDI BUČO IN KOSTANJI

ZA 4 OSEBE

*Pašteta Argeta Exclusive à la Chef Luka Košir**

- 50 g kostanjevega pireja • 50 g kozjega mleka
- 200 g buče hokaido z lupino • 20 g crème fraîche
- 20 g rjavega masla • Sol

1. V skledi zmešajte kostanjev pire in mleko, zmes v debelini treh milimetrov nanesite na peki papir in sušite v pečici pri 50 stopinjah približno 12 ur, da dobite suhe, hrustljave liste.
2. Bučo hokaido na grobo narežite in pecite pri 162 stopinjah Celzija do mehkega. Še vročo jo preložite v stoječi mešalnik in prelijte z rjavim maslom. V mešalniku mešajte, dokler zmes ne postane gladek pire. Po želji lahko pire pretlačite skozi fino cedilo. Pire ohladite in preložite v dresirno vrečko.



VINSKA SPREMLJAVA:

TRAMINEC 2013, ŠTURM

Traminec je pridelan samo v najboljših letnikih, iz popolnoma zdravega in rahlo prezrelega grozdja. Barva je pričakovano in globoko jantarna, cvetica pa izrazito poudarjena, zelo čista ter čudovito sortna, kar je lahko nepričakovano za več let zorjeno vino. Spomni na balzamične note, hrast, vonj po praženem. V ustih je vino suho, krepko, malce tanično, z diskretno noto vrtnice, z lepo zrelo kislinco.

Foto: Mihaela Majerhold



Nasvet za serviranje:

Na list testa nabrizgajte jajčevce, nanj položite naslednji listič testa, nanj nabrizgajte pašteto, vmes pa položite tanke rezine tartufa. Nato vse skupaj postavite v stolpiče »mille-feuille«. Jedi lahko dodate sveža zelišča, na primer zvezdnico ali rogovilček.

**Uporabite lahko tudi pašteto Argeta Exclusive Goveja s tartufi.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA CHEF LUKA KOŠIR Z MILLE-FEUILLE IN ČRNIMI TARTUFI

ZA 4 OSEBE

*Pašteta Argeta Exclusive à la Chef Luka Košir**

- 200 g listnatega testa • 1 mladi jajčevcec
- 30 ml ekstra deviškega oljčnega olja
- 30 g spomladanskih črnih tartufov • Sol

1. V vroče oglje položite jajčevce. Obračajte ga toliko časa, da se lupina enakomerno ožge, nato ga zavijte v alu folijo za približno 20 minut. Medtem ko čakate, da se jajčevcec ohladi, segrejte pečico na 200 stopinj in v njej specite listnato testo, ki ste ga prej razvaljali na tri milimetre, pecite od 15 do 20 minut.
2. Ko je pečeno, ga zrežite na kvadratne kose, velike približno tri krat šest centimetrov. Jajčevcec razpolovite, previdno odstranite meso, pri tem pa pazite, da se izognete zогlenelim delcem. Meso jajčevca preložite v stoječi mešalnik in mu pri visoki hitrosti dodajte oljčno olje tako, da dobite kremasto emulzijo. Solite po okusu.



VINSKA SPREMLJAVA:

ZAKAJ 2016, BORUT KOCIJANČIČ

Sauvignonasse, nekdanji furlanski tokaj, je vino slamnato rumene barve z zelenimi odsevi. Cvetica je srednje poudarjena, nekoliko dozorela, kompaktna. Zaznave po suhem cvetju, suhih začimbah, limeti in še čem so lepo prepletene v enovito cvetico. V ustih je vino suho, zmernih kislin. Nižjo stopnjo kislin uspešno nadomestita intenzivnost okusa in nekoliko slani naboj. V okusu je vino intenzivno, sveže, a polnega telesa, sklene pa se v daljšem, obstojnem pookusu.

Foto: Mihaela Majerhold



Iskreno upamo, da je ta knjižica navdihnila vaša kulinarična ustvarjanja tako, kot nas vsak dan navdihujete vi.

Za sodelovanje in prispevek pri širjenju gurmanskih užitkov pa se zahvaljujemo vsem
vrhunskim chefom, brez katerih naš uspeh ne bi bil mogoč.

Hvala, chef Teo Fernetich, chef Tomaž Kavčič, chef Alessandro Gavagna,
chef Nikola Tadijanović, chef Janez Bratovž in chef Luka Košir.

NA ŠE NEŠTETO EKSKLUZIVNIH TRENUTKOV UŽITKA!