



10 GODINA
EKSKLUZIVNIH
OKUSA

Argeta Exclusive linija ove godine slavi 10. obljetnicu stvaranja vrhunskih kulinarskih kreacija i ekskluzivnih gurmanskih trenutaka.

U suradnji s vrhunskim kuharskim majstorima napisali smo izvanredne priče o okusima i harmoniji u ovom kratkom vremenu, pokušavajući približiti vrhunsku kuhinju svima koji cijene kvalitetu, dobre ukuse i uživaju u gurmanskim užicima.

Argeta Exclusive premium linija u svojoj redovnoj ponudi skriva sofisticiranu goveđu paštetu s tartufima i bogatu jelenju paštetu s ružmarinom, a svake godine pridružuje im se novo ograničeno izdanje s potpisom priznatog chefa.

Na našem desetogodišnjem putovanju pridružilo nam se već šest izvanrednih regionalnih chefova. Našu priču povezivanja s vrhunskom kuhinjom ovoga kraja započeli smo s Teom Fernetichem iz San Rocca, a slijedili su Tomaž Kavčič iz Gostilne pri Lojzetu na Zemonu, Alessandro Gavagna iz La Subide u Krminu, nagrađene Michelinovom zvjezdicom, Nikola Tadijanović iz restorana Stari kaštel, Janez Bratovž iz ljubljanskog restorana JB, a godine 2018. s Argetom Exclusive povezao se Luka Košir iz Gostišča Grič. Svaka priča započinje posjetom kuharskog majstora našoj tvornici i tek kada se uvjeri u najvišu kvalitetu Argete Exclusive, zaključuje se suradnja.

Uz knjižicu koju smo vam pripremili povodom naše 10-godišnjice, pozivamo vas na putovanje kroz vrijeme.

Predstavljamo vam osobne priče chefova koji su za vas također pripremili ekskluzivne recepte sa svojim kreacijama, a vrhunski sommelier promišljeno je dodao i vinsku pratnju svakom jelu.

**NEKA VAM DOČARAJU
EKSKLUZIVNE
TRENUTKE UŽITKA!**



2010

Argeta Exclusive tuna
s maslinovim uljem
i maslinama



2009
Argeta Exclusive
lovačka

2012

Argeta Exclusive
à la San Rocco,
goveđa pašteta sa šparogama



2013

Argeta Exclusive
à la Zemono, losos s
ružmarinom i anisom



2014

Argeta Exclusive
à la La Subida,
jelenja pašteta
s mediteranskim
pistacijama



2015

Argeta Exclusive
trio Subida-Zemono-
San Rocco



2016

Argeta Exclusive
à la Stari Kaštel,
dimljeni brancin s
kruškom i medom



2016

Lansiranje dva
redovita okusa Argete
Exclusive:
Goveđa s tartufima i
Jelenja s ružmarinom



2017

Argeta Exclusive
à la JB, pileća jetra s
kandiranom narančom i
konjakom



2018

Argeta Exclusive
à la chef Luka Kosir,
pačja s pečenim
lješnjacima i vanilijom



2019

Argeta Exclusive
à la Stari Kaštel, dimljeni brancin
s kruškom i medom te
à la JB, pileća jetra s kandiranom
narančom i konjakom





TEO FERNETICH

San Rocco

Nedaleko od slovenske granice i dobrih deset kilometara od zapadne obale Istre, tvrđave masovnog turizma, nalazi se selo Brtonigla, koje je autentična Istra u malom. 2004. godine obitelj Fernetich naslijedila je veliku staru kuću u srcu seoceta i odlučila je da će probati odsjeći svoj komad pogače u turističkom poslu – s vrhunskim restoranom i 12 soba u butik hotelu.

Chef restorana, koji se redovito pojavljuje na raznim listama najboljih u Hrvatskoj, je Teo Fernetich, koji kao dijete nije sanjao o profesiji kojom se danas bavi. Na pitanje kada je postao kuhar, zamisli se: *"Još otpočetak sam bio u kuhinji, ali nisam se školovao za kuhara. Danas je globalni trend da kuhari nisu obrazovani, već da ih pokreću strast, volja i želja prilikom kuhanja i stvaranja. Kuhao sam sve više i više i u nekom sam trenutku postao chef."*

Fernetichevi svoje goste u restoranu otpočetak upoznaju isključivo s tradicionalnom istarskom kuhinjom, moderno interpretiranom, koristeći lokalne sastojke. *„Naravno, inspiraciju najčešće nalazimo u tradiciji. Također je vrlo važno da poštuju sirovine i ne smanjujete njihovu kvalitetu pri obradi i modernom načinu kuhanja."*

Restoran San Rocco proglašen je najboljim hotelskim restoranom na području Alpe-Jadrana do danas, San Rocco je već nekoliko godina najbolji hotel s tradicijom u Hrvatskoj, a njihovo maslinovo ulje već je nekoliko godina neprekidno u najvažnijem vodiču za maslinovo ulje na svijetu, u talijanskom Flos Olei, kojeg srdačno nazivaju i biblijom maslinovog ulja.

Može li se pašteta Argeta Exclusive u restoranu koristiti samo kao pozdrav iz kuhinje ili također kao sastojak za pripremu jela?

"Samo mašta vas može ograničiti." Pripremili smo vam dva topla predjela koja se mogu poslužiti u sklopu menija. Pašta s tartufom i paštetom veoma je dobro uspjela. Pašteta s palentom isto tako. To su dva cjelovita jela. Inače, pašteta se može koristiti svestrano - od pozdrava iz kuhinje, preko hladnih predjela do toplih. Pašteta može biti samo rubni sastojak tanjura, ali može biti i glavni. Sve je stvar mašte."



Savjet za posluživanje:

Zagrijte kremu od špinata i šparoga do najviše 70 stupnjeva Celzija i ravnomjerno ju rasporedite po dubokom tanjuru. Na sredinu tanjura stavite pogrijane kolutove palente. Ukrasite Argetinom paštetom, kapljicom maslinovog ulja i dva blanširana vrška šparoga.

**Možete također koristiti i Argeta Exclusive govedu paštetu s tartufima.*

PALENTA S DIVLJIM ŠPAROGAMA, MLADIM ŠPINATOM I ARGETA EXCLUSIVE PAŠTETOM À LA SAN ROCCO

ZA 4 OSOBE

1 pašteta Argeta Exclusive à la San Rocco*

- 400 g mladog špinata • 100 g divljih šparoga • 30 ml maslinovog ulja
- Palenta • Sol • Papar

1. Pripremite kremu od šparoga i mladog špinata tako što ćete očistiti mladi špinat (uklonite tvrdi dio lista) i divlje šparoge (svaku šparogu, počevši od vrha, lomite na male, otprilike centimetarske komade, sve do tvrdog dijela biljke, ostatak bacite).
2. Kuhajte špinat na pari na 70 Celzijevih stupnjeva 15 minuta, a zatim ga odmah stavite u posudu punu leda i vode kako biste zaustavili termičku obradu i zadržali živu zelenu boju. Popržite šparoge u tavi s maslinovim uljem. Šparoge i špinat stavite u stojeći mikser, dodajte maslinovo ulje, sol i papar po želji i miješajte dok ne dobijete glatku teksturu.
3. Skuhajte palentu u slanoj vodi, a zatim je izlijte u posudu dubine od jednog do dva centimetra i ostavite da se ohladi. Okruglim modelom promjera tri do četiri centimetra izrežite tri koluta za svaku porciju. Stavite paštetu Argeta à la San Rocco u najlonsku slastičarsku vrećicu i izvadite iz hladnjaka kako biste je ugrijali na sobnoj temperaturi (od 20 do 22 Celzijeva stupnja) i lakše oblikovali po želji na tanjuru.



VINSKA PRATNJA:

COLLES 2016, GROSS

Boja je nježnija, zlatnožuta. Cvijet je sazorio, prevladava menta, nalazimo mineralne note po kamenu kresivcu. Vino u ustima pokazuje svoju punu raskoš; suho je, intenzivnog ukusa, kompaktno, čvrsto. Širi se u ustima, gdje se potpuno razmiriše i traje. Izuzetan sauvignon koji pokazuje što Haloze mogu ponuditi u jednom od svojih najboljih izdanja. S vrlo dugim zatonom, u ustima ostaje dug mineralni ukus.

Foto: Mihaela Majerhold



Savjet za posluživanje:

Poslužite na tanjuru, dodajte grančicu aromatičnog bilja po želji i prelijte maslinovim uljem.

TJESTENINA S PAŠTETOM ARGETA EXCLUSIVE À LA SAN ROCCO

ZA 4 OSOBE

4 paštete Argeta Exclusive à la San Rocco*

- 320 g tjestenine po želji
- 50 ml maslinovog ulja
- Režanj češnjaka

1. Polako pržite režanj češnjaka na maslinovom ulju u tavi kako bi požutio, a zatim ga bacite. U tavu dodajte četiri cijele paštete Argeta Exclusive à la San Rocco i maslinovo ulje, miješajte dok se ne zagrije, a potom skinite s vatre.
2. Dodajte tjesteninu željenog oblika u kipuću i slanu vodu, kuhajte kako je navedeno na pakiranju. Dvije minute prije kraja maknite posudu s tjesteninom i protresite tjesteninu u tavi s prethodno pripremljenim umakom Argete. Snažno promiješajte da se tjestenina dobro povežu s umakom.

*Možete koristiti i Argeta Exclusive goveđu paštetu s tartufima.



VINSKA PRATNJA:

MALVAZIJA 2017, KORENIKA & MOŠKON

Vino je srednje duboke zlatnožute boje. Cvijet je sazorio, srednje naglašen, ugodnog mirisa i podsjeća na lavandu, sijeno, med, sočno žuto voće i ružmarin. U ustima je suh, kiseline su niže. Iako osjećamo djelić gorčine, tekstura je fina poput maslaca. Malvazija od srednjeg do čvrstog tijela, slana, ukusna. Vino je autentičnog, punog ukusa, majstorski proizvedeno. S karakterom.

Foto: Mihaela Majerhold



ALESSANDRO GAVAGNA

La Subida

Mnogo je tinte već proliveno o imanju La Subida na talijanskoj strani regije Goriška Brda zbog Joška Sirka, legendarnog ugostitelja koji je seosku krčmu svojih roditelja pretvorio u kulinarsku ustanovu s Michelinovom zvjezdicom.

A u gostionici Al Cacciatore (Kod lovca), koja se Michelinkom kiti već 12 godina, netko mora kuhati, a to je Sirkov zet, Alessandro Gavagna. Htio je postati kuhar još od malih nogu, naglašavajući da je za to vjerojatno dijelom kriva genetika. *"Mama je Furlanka, iz Krmína. Otac je iz Emilije - Romanje. Sam sam rođen u Umbriji. Tako se u meni isprepliću tri velike kulinarske kulture."* objašnjava 47-godišnji Gavagna.

Nakon škole sticao je iskustvo i sa 23 godine put ga je odveo u Subidu. *"Došao sam zbog jedne strasti, a našao sam još jednu,"* nasmiješi se, jer tamo je upoznao Tanju, kćer Joška Sirka, kojom je danas oženjen. Uz malo sreće, znanja i volje, kaže, u četiri godine promaknut je u chefa.

Svoju kuhinju Gavagna definira kao evoluciju tradicije. *"Jednom nogom smo u korijenima, a drugom idemo u korak s vremenom, jer se navike i očekivanja ljudi mijenjaju. Najvažnije što smo razvili u posljednjem desetljeću je da smo tanjуре napravili lakšim. Dakle, zadržali smo stare okuse, ali nudimo ih u lakšoj verziji."* kaže talijanski chef.

Iako je kuharsku djelatnost učio kod poznatog Alaina Ducassa i raznih talijanskih velemajestora, ističe da je znanje koje je stekao kod domaćica u Furlaniji neprocjenjivo.

"Još uvijek ih posjećujem. Srećom, imam Ester, Joškovu sestru, koja je sjajna kuharica. Također preko njenih prijateljica i poznanica još uvijek dođem do nekog novog recepta. Problem s receptima žena iz Collija je jer su svi napravljeni odoka, otprilike. Svaka domaćica kaže, malo toga, malo onoga, a nijedna ne zna objasniti točne količine. Zato još uvijek, kad hodam okolo, nosim vagu, da "malo ovoga, malo onoga" izvažem."

Može li se pašteta Argeta Exclusive u restoranu koristiti samo kao pozdrav iz kuhinje ili također kao sastojak za pripremu jela?

"Upotreba može biti vrlo univerzalna. Pašteta može završiti u raviolima, tortelinima ... U svakom slučaju, može biti samostalno predjelo u kombinaciji s povrćem. A bez problema može biti i dodatak glavnom jelu, pored mesa."



Savjet za posluživanje:

Dodajte bijelu šparogu koju ste prethodno kuhali u kipućoj vodi s malo šećera.

**Također možete koristiti Argeta Exclusive Jelenju paštetu s ružmarinom.*

JELENJA KOCKICA S PAŠTETOM ARGETA EXCLUSIVE À LA SUBIDA I IKROM SOŠKE PASTRVE

ZA 4 OSOBE

- 100 g paštete Argeta Exclusive à La Subida*
• 200 g jelenjeg fileta • 4 žličice ikre
• 4 bijele šparoge • Vinski ocat • Slatka paprika
• Češnjak • Sol • Papar • Trunka maslinovog ulja

1. Izrežite jelenji file sa stvarno oštrim nožem na približno centimetar velike kocke. Pažljivo ih začinite svježe mljevenom solju, ne prejakim zrelim vinskim octom, slatkim paprikom, svježe mljevenim crnim paprom i trunkom ne previše intenzivnog maslinovog ulja.
2. Na popržen kruh namažite paštetu, obložite jelenjim kockicama i ikrom, najbolje soške pastreve.



VINSKA PRATNJA:

PENINA BRUT TERROR, BJANA

Boja je nježna limunasta, mjehurići su umjereno veliki, pjenjenje blistavo, a mjehurići česti. Cvijet je srednje naglašen, dobro sazorio i podsjeća na sijeno, krušnu koru i suho cvijeće. U ustima je vino vrlo suho, visoke kiselosti, jedro, s lijepom teksturom mjehurića i lakšeg tijela. Karakter se u ustima još malo raširi u odnosu na osjećaj na nosu. Ukusan, dulji pjenušac, proizveden samo od rebule, koji iznenađuje složenošću.

Foto: Mihaela Majerhold



JELENJA PAŠTETA **ARGETA** **EXCLUSIVE À LA SUBIDA** NA OBLAČKU PALENTE S MAJONEZOM OD GORUŠICE

ZA 4 OSOBE

2 paštete Argeta Exclusive à La Subida* • 200 g palente

Za majonezu: • 60 g gorušice • 50 g maslinovog ulja • 20 g vode

Za pesto: • Pucavac • Češnjak • Maslinovo ulje

Emulzija divljeg češnjaka: • 1 divlji češnjak • 100 ml meda • 100 ml octa

1. Za oblačke prvo skuhaite palentu prema uputama. Izlijte ju u tepsiju, ohladite i narežite na kriške prikladne veličine. Ponovno pržite kriške palente. Za jedan tanjur pogodno su tri kriške palente, širine dva do tri centimetra i duge oko pet centimetara, na koje žlicom stavite godinu dana pravljenju paštetu Argetu Exclusive à La Subida.
2. Za pripremu majoneze brzim mikserom pomiješajte sve sastojke, tako što polako ulijete ulje u mješavinu gorušice i vode. Neka ne bude prejako da majoneza ne bi postala previše gorka.
3. Za klasični pesto od pucavca nasjeckajte ovu divlju biljku, iscijedite češnjak i prelijte maslinovim uljem. Sve zajedno izmiksajte u stajaćem mikseru da nastane gusta krema.
4. Umočite divlji češnjak u kipuću vodu i brzo ga izvadite. Zatim namočite list češnjaka u mješavinu od pola meda i pola octa. Ostavite da odstoji 24 sata. Kada list izvadite iz smjese, mora ostati emulzija, slatko-kisela želatinasta. Tako ćete malo ublažiti okus češnjaka i naglasiti zelenu boju.

Savjet za posluživanje:

Sve zajedno poslužite preliveno maslinovim uljem.

*Također možete koristiti Argetu Exclusive Jelenju paštetu s ružmarinom.



Foto: Mihaela Majerhold

VINSKA PRATNJA: REBULA 2017, ŠČUREK

Vino je nježne limunasto žute boje sa zlatnim nijansama.

Cvijet je prilično diskretan, miriše na limune, žute jabuke, poljsko cvijeće i smokve. Suho vino s lijepom mjerom zrelih kiselina i svježine u ustima, čak i malo masno. U ustima govori puno, punog je okusa s ugodnom svježinom. Prekrasno zrela rebula lijepog karaktera i duljeg zatona.



NIKOLA TADIJANOVIĆ

Stari Kaštel

Nikola Tadijanović jedan je od najperspektivnijih mladih hrvatskih chefova na svijetu, koji je još nedavno oduševljavao ljubitelje prirodnih okusa u restoranu Stari kaštel u naselju Kaštel na obroncima brda iznad Dragonje, točno uz slovensko-hrvatsku granicu.

Tadijanović dolazi iz Slavonije, iako bi mnogi pomislili da je iz Istre, jer njegove kulinarske kreacije pokazuju uglavnom strast prema istarskoj tradiciji i tamošnjim sirovinama. U srednjoj ugostiteljskoj školi u Vukovaru, kako kaže, naučio je pripremati takozvana klasična jela, od odrezaka do paniranih smuđeva, šarana i drugih riba koje su plivale Dunavom. Ako je želio svoje kuhinje premjestiti na višu razinu, bio je više nego prepušten samom sebi. *"Učio sam od svojih kolega, platilo sam si i nekoliko tečajeva, u Italiji sam učio kako napraviti čokoladu, na primjer, i slično. Ali najviše sam naučio u Istri, gdje mnogo više cijene dobre sirovine i gdje ih je važno koristiti svježe, u sezoni."*

Na najvišu stepenicu u svojoj dosadašnjoj kuharskoj karijeri stao je kada je postao chef u restoranu Stari kaštel. Došao je ubrzo nakon otvaranja, u siječnju 2014. Tamo je imao slobodne ruke za stvaranje. *"Imali smo različite degustacijske menije, koje smo prilagođavali godišnjem dobu. Meniji su uvijek uključivali samo sezonske sirovine, najčešće one ubrane odnosno ulovljene istog dana. Sami smo također brali šparoge kad smo imali slobodan dan,"* objašnjava sugovornik.

Tadijanović se u svojoj kuhinji uvijek oslanjao na tradiciju i trudio se da je predstavi na moderan način. Na pitanje kako bi definirao svoju kuhinju, odgovara da je trenutno fokusiran na organsku hranu.

Sada je u Norveškoj, gdje je otišao prije pola godine. Kaže da se na sjever uputio zbog novih izazova i da malo provjetri glavu. *"Trenutno radim u restoranu u Norveškoj, koji je vrlo posvećen organskoj hrani i konceptu kuhanja sa što manje otpada, odnosno međunarodno rečeno "zero-waste-cuisine","* objašnjava Tadijanović.

Može li se pašteta Argeta Exclusive u restoranu koristiti samo kao pozdrav iz kuhinje ili također kao sastojak za pripremu jela?

"Naravno, pašteta se može miješati u razna jela. Izvrсна je, primjerice, za punjene tjestenine. Može se koristiti kao dodatak nekim jelima, možemo pripremiti salatu. U svakom slučaju, pašteta nije samo za pozdrav iz kuhinje. S njom smo radili fuziju ribe i mesa, poput vitella tonnatoa, s brancinom i janjetinom."



Savjet za posluživanje:

Poslužite na tanjuru s kruškom mariniranom u medu, i svježim začinima po vašem izboru.

**Također možete koristiti Argeta paštetu od lososa.*

FAGOTTINI OD JEČMENOG BRAŠNA S DIMLJENIM BRANCINOM, SHIMEJI GLJIVAMA, MARINIRANOM KRUŠKOM I MEDOM

ZA 4 OSOBE

Za nadjev: • 800 g svježeg brancina • 100 g svježeg kravljeg skute • 100 g krem sira • Sol
• Papar u zr • Ekstra djevičansko maslinovo ulje • Suha grančica vinove loze/ružmarina

Za tijesto: • 4 jaja • 250 g oštrog brašna • 250 g ječmenog brašna • Žličica soli • Žlica maslinovog ulja

Za umak: • 1 pašteta Argeta Exclusive à la Stari Kaštel* • 500 ml ribljeg temeljca
• 30 g maslaca • Sol • Papar • Maslinovo ulje • 50 g shimeji gljiva • 1 kruška • Med

- Očistite ljuske brancina i uklonite iznutrice. Isfiletirajte brancina i uklonite mu kožu, posolite i popaprite. Od glave i kostiju skuhaite jušni temeljac. Pripremite drva za ogrjev, zapalite vatru i pričekajte da se vatra ugasi i da ostane samo žeravica. Filete brancina stavite u vatrostalnu tavu i stavite ju pokraj vatre. Na vatru stavite još grančicu vinove loze ili ružmarina. Zatvorite aluminijskom folijom i ostavite da se brancini zadime. Kad se brancin ohladi, sitno ga nasjeckajte i dodajte mu svježju kravlju skutu i svježji kravljji sir. Sve dobro promiješajte žlicom, posolite i popaprite po želji te dodajte žlicu maslinovog ulja.
- Pripremite tijesto od sastojaka u receptu, zamotajte u plastičnu foliju i ostavite da tijesto odmori u hladnjaku. Nakon 1 sata razvaljajte tijesto za fagottine na oko 1 mm. Tijesto narežite na kvadrate, veličine 8 x 8 cm, dodajte nadjev i spojite rubove. Kuhajte ih u slanoj kipućoj vodi oko 3 do 4 minute dok se ne skuhaaju.
- Na ulju lagano pržite shimeji gljive i dodajte riblji temeljac kojeg prokuhate te dodajte maslinovo ulje i maslac te papar i sol po želji. U umak umiješajte dvije žlice paštete Argete Exclusive à la Stari Kaštel. U umak dodajte još fagottine i kuhajte ih polako 2 do 3 minute.



VINSKA PRATNJA:

ALDEBARAN 2016, VINA KUPLJEN

Vino je srednje duboke zlatnožute boje prekrasnog sjaja. Cvijet je srednje naglašen, cvjetni i voćni, još uvijek prilično mladenački, suzdržan, u niskom startu.

Polako, lijeno se otvara i pokazuje sve veću raznolikost. U ustima je vino suho, punog okusa, s nevjerojatnim, zrelim kiselinama. Vino uljne teksture i ugodne mekoće.

Karakter u ustima je intenzivan, raznolik i polako, ali sigurno, širi se po cijeloj usnoj šupljini i nagrađuje nas dugim okusom.

Foto: Mihaela Majerhold



DIMLJENI BRANCIN S UMAKOM OD CVJETAČE I FERMENTIRANE SOJINE PASTE S PEČENOM CVJETAČOM I ŠPAROGAMA

ZA 4 OSOBE

1 pašteta Argeta Exclusive à la Stari Kaštel*

- 4 fileta brancina • 1 manja cvjetača • 50 g sojine paste
- Šaka svježih šparoga (cca. 16) • 200 ml punomasnog mlijeka
- 30 g maslaca • Sol • Papar • Svježe mlade klice po želji

1. Cvjetaču očistite i uklonite sve tvrde dijelove i kuhajte u slanoj vodi otprilike 10 minuta. Odložite nekoliko komada cvjetače na stranu i izrežite ih na polovice.
2. Izvadite ostatak cvjetače iz vode i namažite je sojinom pastom i brzo popržite u pećnici da dobije svijetlo smeđu boju. Kad je cvjetača kuhana, umutite kremasto štapnim mikserom zajedno s mlijekom, maslacem i jednom žlicom paštete Argete Exclusive à la Stari Kaštel i ostavite da se malo ohladi.
3. Filete brancina ispecite u posudi za pečenje s malo ulja, posolite i popaprite po želji. Izvadite pečene brancine iz posude i malo ih zadimite.
4. U posudi za pečenje sastavite pečene brancine, šparoge i nekoliko komada cvjetače, te polako pecite.

Savjet za posluživanje:

Na tanjur stavite kremu od cvjetače, šparoge i brancin. Sa strane dodajte nekoliko komada cvjetače i svježe mlade klice.

**Također možete koristiti Argeta paštetu od lososa.*



VINSKA PRATNJA:

CHARDONNAY BREG 2016, MAROF

Vino je srednje duboke zlatnožute boje. Cvijet je naglašen, miriše na maslac, karamelu, kvasac, samo trunku na kavu i novo drvo. U ustima je vino suho, jakog tijela, veće kiselosti, lijepe uljne teksture. Unatoč svojoj čvrstoći i punoći, zbog kiseline djeluje prilično živahno i pokretno. Okus u ustima je intenzivan, raznolik i široko se rasprostranjuje. Dug, izvrstan, slan.

Foto: Mihaela Majerhold



JANEZ BRATOVŽ

JB

Kuharski velemajstor Janez Bratovž iz uglednog ljubljanskog restorana JB, koji se također smatra pioninom suvremene slovenske kuhinje, obučavao se za kuharske osnove u ugostiteljsko-hotelijskoj školi u Ljubljani, bio je vježbenik u hotelu Turist, a praksu je napravio u portoroškom hotelu Slovenija.

Kasnije je kuhao u kantini Energetike i 1987. trbuhom za kruhom otišao u Austriju. Tamo se zaposlio u restoranu Der Tschebull pokraj Baškog jezera, koji se tada smatrao jednim od najboljih u Austriji. Iako je unaprijeđen u šefa kuhinje, vratio se kući nakon pet godina.

Tako je prije 26 godina otvorio legendarnu gostionicu JB u Domžalama, u zanemarenom malom bifeu u koji su uglavnom išle lokalne barabe, kako i sam kaže. Majstor iz Trzina svoju kuhinju teško može klasificirati. „U životu sam pokušao sve živo, uključujući i molekularnu kuhinju. Ali shvatio sam da to nije prirodna kuhinja, pa sam je postupno napustio. Na kraju sam shvatio da je sve najbolje ujedno i najjednostavnije.“

Janez Bratovž bio je i jedan od prvih u našoj zemlji koji je počeo naglašavati važnost kvalitetnih sastojaka, a ljubljanska tržnica već je 20 godina njegova svakodnevna jutarnja stanica. „Zašto je mnogi ugostitelji ne posjećuju? Jer je tržnica skupa. Ali ja odlazim jer tamo mogu odabrati najbolje sastojke“, objasnio je Bratovž.

Osnovni sastojak mu je najvažniji. „Ako imate dobar sastojak, ne morate koristiti različite tehnike kuhanja. Zato je moja hrana jednostavna. Volim čiste, prirodne okuse. Najviše volim čuti kad netko kaže kako je kod mene jeo mrkvu koja ima okus kao prije 40 godina,“ kaže sugovornik, koji je sa svojim restoranom JB stigao do svjetskog vrha.

Nakon što ga je San Pellegrino 2010. godine uvrstio na 89. mjesto među svim svjetskim restoranima, sada čeka – kao vječni prvi slovenski kandidat – na prvu Michelinovu zvjezdicu.

Može li se pašteta Argeta Exclusive koristiti u restoranu samo kao pozdrav iz kuhinje ili također kao sastojak za pripremanje jela?

„Naravno, pašteta se uvijek može poslužiti kao hladno predjelo, ali može se staviti u tijesto i peći kao brioš. Oni koji su služili vojni rok još u JNA, dobro znaju kako smo zagrijavali paštetu u tavi i pored umiješali umućena jaja. Bilo je nevjerojatno dobro. Pašteta ni blizu nije samo pozdrav iz kuhinje, može se koristiti u mnogim jelima kao vrlo važan dodatak. Samo morate imati maštu.“



Savjet za posluživanje:

Na tanjur namažite paštetu u željenom obliku, naribajte tartufe i dodajte kremu od naranče.

**Također možete koristiti Argeta jetrenu paštetu.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA JB S KREMOM OD NARANČE I TARTUFIMA

ZA 2 OSOBE

1 pašteta Argeta Exclusive à la JB*

- 50 g šećera • 1 žličica pektina
- 1 naranča • Tartufi

1. U vrućoj vodi kuhajte cijelu naranču do mekanog, oko 45 minuta. Naranču ohladite, prepolovite i izvadite sjemenke. Zatim je u stajaćem mikseru izmiksajte dok ne postane glatka.
2. U ovu smjesu dodajte šećer i pektin te kuhajte još pola sata kako biste dobili laganu kremu.



Foto: Mihaela Majerhold

VINSKA PRATNJA:

RENSKI RIZLING 2017, JOANNES PROTNER

Boja je srednje duboko zlatnožuta, a cvijet je naglašen. Nudi kako mladenačke tako i zrele note, postoje mnoge mineralne note koje podsjećaju na lapor i mokri kamen. U ustima je vino slađe, srednjeg tijela, lijepo se uklapa s umjereno visokom kiselinom, koja uz blago uljnu teksturu i miris marelica i breskvi, govori da je grožđe ubrano prilično kasno. Intenzivnijeg ukusa, pojedinačnog karaktera koji nesumnjivo ostaje renski.



Savjet za posluživanje:

Kuhanu breskvu s marmeladom od luka servirajte na tanjuru, dodajte trunku smjese od suhih marelica i Argeta Exclusive paštetu a la JB. Ukrasite sezonskim zelenilom.

**Također možete koristiti Argeta jetrenu paštetu.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA JB S BRESKVOM, MARMELADOM OD LUKA I KREMOM OD SUŠENIH MARELICA

ZA 4 OSOBE

*Pašteta Argeta Exclusive à la JB**

- 1 breskva • 200 g šećera
- 1 crveni luk • balzamični ocat
- 200 g suhih marelica • 100 ml bijelog vina
- 200 ml vode

1. Kuhajte cijelu breskvu dok ne omekša, zatim izvadite košticu i narežite na četvrtine. Luk narežite na trakice. U međuvremenu karamelizirajte šećer kojem ste dodali narezani luk i prelijte s malo balzamičnog octa. Kuhajte na laganoj vatri dok se luk ne otopi, smjesa ne zgusne i postane marmelada od luka.
2. Kuhajte suhe marelice, bijelo vino i vodu oko 20 minuta da marelice omekšaju, pa sve zajedno pomiješajte u stajaćem mikseru.



VINSKA PRATNJA:

SAUVIGNON V 2011, DVERI PAX

Vino je srednje duboke zlatnožute boje. Cvijet je naglašen i unatoč sedam godina starosti u izvrsnom je obliku. Prepliću se mirisi koji podsjećaju na zrele vinogradske breskve, bazgu, dim, misni tamjan i marakuju. U ustima je vino suho, puno, snažnog tijela i intenzivnog okusa, koje se širi po usnoj šupljini gdje dugo traje. Unatoč toploj godini, kiseline su visoke, zrele. Beskompromisan, zreo sauvignon.

Foto: Mihaela Majerhold



LUKA KOŠIR
Grič

Jedan od najprodornijih slovenskih chefova nove generacije, Luka Košir iz restorana Grič, dospio je u kuhinju nakon spleta zanimljivih okolnosti. Obiteljski lokal otvorili su samo zato što otac Hinko sa svojim prijateljima nije imao gdje na pivo i sjedio je besposleno ispred trgovine.

Otvorili su pizzeriju, a sina poslali u kuhare. Nakon završetka kuharske škole, Lukina majka odvela je sina kao vježbenika ravno u restoran JB kod Janeza Bratovža. Tamo je naučio mnoge tehnike, upoznao molekularnu kuhinju i stekao potpuno drugačiju perspektivu o kuhinji. Kad se 2009. godine inspiriran novim idejama vratio u domaću kuhinju, otvorilo se novo poglavlje.

Slijedio je nordijsku filozofiju i počeo tražiti lokalne i sezonske sirovine. *"Naša kuhinja još uvijek uključuje puno branja, svaki dan idemo u šumu, na travnjak, na njivu i sakupljamo"*, kaže Košir, otac četvero djece, koji također sakuplja mrave.

Iako je meso nekad bilo njegova glavna sirovina, danas nudi degustacijske menije u kojima meso, riba i povrće imaju potpuno isti značaj. *"Zapravo želim da povrće dođe do izražaja. Puno stvaram potpuno povrtna jela, to me jako zanima jer nije lako"*, otkriva mladi chef. Imaju dvije farme koje opskrbljuju gostionicu i sami proizvode gotovo svo povrće. *"Imamo dvije veće njive i dvije šumske njive na kojima rastu topinambur, divlji poriluk, shiitake, bukovače i slično"*, objašnjava sugovornik.

Posebno poglavlje su patke. Uzgaja ih po organskim principima i za vlastitu upotrebu sa šveđaninom Peterom Blombergssonom. Zapravo, to je sada zooški vrt s više od 240 pataka, a ubuduće bi uz butički uzgoj trebali opskrbljivati i bolje gostionice kod kuće i u inozemstvu.

Može li se pašteta Argeta Exclusive koristiti u restoranu samo kao pozdrav iz kuhinje ili također kao sastojak za pripremanje jela?

„Općenito, pašteta se može koristiti za mnoge stvari. Mnogo, naravno, ovisi o tome koliko je čovjek inovativan i koliko "jaja" ima. U svim jelima nailazimo na paste, nadjeve, emulzije i na kraju paštete koje namjenski pripremimo i uključimo u određeno jelo. A ako si maštovit, paštete ti nude puno prostora za igru. Čak i u toplim jelima.“



**Savjet za
posluživanje:**

Jelo sastavite tako da paštetu i pire ravnomjerno istisnete na tanjur, dodate listove kestena i pospete svježim biljem.

**Možete koristiti i Argeta Exclusive govedu paštetu s tartufima.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA CHEF LUKA KOŠIR S HOKKAIDO BUNDEVOM I KESTENIMA

ZA 4 OSOBE

*Pašteta Argeta Exclusive à la Chef Luka Košir**

- 50 g kesten pirea • 50 g kozjeg mlijeka
- 200 g hokkaido bundeve s korom • 20 g crème fraîche
- 20 g smeđeg maslaca • Sol

1. U zdjeli pomiješajte pire od kestena i mlijeko, nanesite smjesu debljine tri milimetra na papir za pečenje i sušite u pećnici na 50 stupnjeva oko 12 sati kako bi dobili suhe, hrskave listove.
2. Hokkaido bundevu narežite krupno i pecite na 162 stupnja Celzija dok ne omekša. Još vruću je premjestite u stajaći mikser i prelijte smeđim maslacem. Miješajte u mikseru dok smjesa ne postane gladak pire. Po želji, pire možete izgnječiti kroz fino cjedilo. Ohladite pire i stavite ga u vrećicu za ukrašavanje.



VINSKA PRATNJA:

TRAMINEC 2013, ŠTURM

Traminac se proizvodi samo u najboljim godinama, od savršeno zdravog i pomalo prezrelog grožđa. Boja je očekivano i duboko jantarna, a cvijet je vrlo naglašen, vrlo čist i lijepo raznolik, što može biti neočekivano za vino koje je zrelo više godina. Podsjeća na balzamične note, hrast, miris pečenja. U ustima je vino suho, jako, blago tanično, s diskretnom notom ruže, s lijepom zreloom kiselinom.

Foto: Mihaela Majerhold



Savjet za posluživanje:

Na list tijesta istisnite patlidžan, na njega stavite sljedeći listić tijesta, na njega istisnite paštetu, a između stavite tanke kriške tartufa. Zatim sve to stavite u male stupce "millefeuille". U jelo možete dodati svježe bilje poput mišjakinje ili konice.

**Možete koristiti i Argeta Exclusive govedu paštetu s tartufima.*

ARGETA EXCLUSIVE À LA CHEF LUKA KOŠIR S MILLE-FEUILLE I CRNIM TARTUFIMA

ZA 4 OSOBE

*Pašteta Argeta Exclusive à la Chef Luka Košir**

- 200 g lisnatog tijesta • 1 mladi patlidžan
- 30 ml ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 30 g proljetnih crnih tartufa • Sol

1. Stavite patlidžan u vrući ugljen. Okrećite ga toliko vremena dok se ljuska ne ispeče ravnomjerno, a zatim ga umotajte u aluminijsku foliju oko 20 minuta. Dok čekate da se patlidžan ohladi, zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva i ispecite lisnato tijesto koje ste prethodno razvaljali na tri milimetra, pecite 15 do 20 minuta.
2. Kad se ispeče, izrežite ga na kvadratne komade, velike približno tri puta šest centimetara. Patlidžan raspolovite, pažljivo izvadite meso pazeći da izbjegnute pougljene djelove. Stavite meso patlidžana u stajaći mikser i pri velikoj brzini dodajte maslinovo ulje kako biste dobili kremastu emulziju. Solite po ukusu.



VINSKA PRATNJA:

ZAKAJ 2016, BORUT KOCIJANČIČ

Sauvignonasse, nekadašnji furlanski tokaj, slamnato je vino žute boje sa zelenim odrazima. Cvijet je srednje naglašen, pomalo zreo, kompaktan. Osjeti suhog cvijeća, suhih začina, limete i još mnogo toga lijepo se isprepliću u jedinstveni cvijet. U ustima je vino suho, umjerenih kiselina. Nižu razinu kiselina uspješno zamjenjuju intenzitet okusa i blago slani naboj. Okus vina je intenzivan, svjež, a opet punog tijela, a zaključuje se u dužem, postojanom okusu.

Foto: Mihaela Majerhold



Nadamo se da će vas ova knjižica inspirirati u izradi vlastitih kulinarskih specijaliteta,
onako kako vi svakodnevno inspirirate nas.

Zahvaljujemo svim vrhunskim chefovima na suradnji i doprinosu u širenju
gurmanskih užitaka, bez kojih naš uspjeh ne bi bio moguć.

Hvala, chef Teo Fernetich, chef Tomaz Kavčič, chef Alessandro
Gavagna, chef Nikola Tadijanović, chef Janez Bratovž i chef Luka Košir.

ZA JOŠ BEZBROJ EKSLUZIVNIH TRENUTAKA UŽITKA!