

Sadržaj

KUHINJSKI HARDWARE

12 **Izložba *Fascinirani noževima***
Noževi, veoma poseban alat

S LJETNOG TANJURA

18 Što je istina o marinadama?
ROSA BILIĆ



TRADICIJSKA KUHINJA

Traditional cuisine

20 **Mlinci**
JELENA IVANIŠEVIĆ
PRIJEVOD: GRAHAM MCMASTER
Milostive ne mijese mlince... ali ih rado jedu

DANAS KUHAMO S... FETOM

26 **Blago iz Polifemove špilje**
TONČI MALEŠ

DOSSIER

30 **Brodaska kuhinja 2**
SANJA KRMPOTIĆ
Kako su kuhali naši nonići

34 **Zubatac *à la carte***
ALBERT DONSKY

42 **Jadranske gusarice**
SVAKOJE NEŠTODODO

52 **Anatomija i svojstva riba**
McGee on Food and Cooking
PRIJEVOD: JAGODA BUSH

68 **Osobna karta podruma**
FRANKO LUKEŽ
PRIJEVOD: GRAHAM MCMASTER
Vina Benvenuti

74 **Vinske sorte**
EDI MALETIĆ
Crljenak kaštelanski (*zinfandel*)

78 **Vinski podrumi**
ALBERT DONSKY
13. jul-Plantaže

INTERVIEW

82 **5 nordijskih kuhara**
VELIMIR CINDRIĆ
Gastrofilozofija sjevera

86 **Riccardo Illy**
VELIMIR CINDRIĆ
Espresso yourself

OKUSI PREKO GRANICE

96 **Kras**
TONI GOMIŠČEK
Gdje je *kralj* teran, a *kraljica* vitovska

ŠKOLA KUHANJA

114 **Marina Sanguinetti**
ROSA BILIĆ
Tarte tatin à la Marina

REZERVIRAJTE

118 **Palača Lešić Dimitri**
ALBERT DONSKY



30

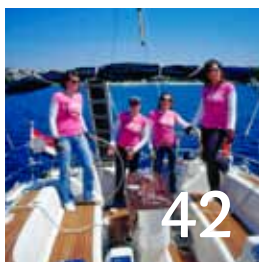
VINO I ...



Wine Cellar's ID



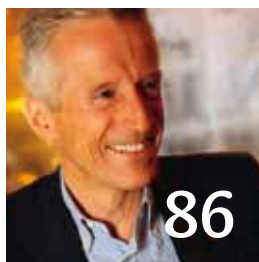
20



42



68



86

122 Restoran Monte

FRANKO LUKEŽ

VOLIM KUHATI

125 Ivan i Jacqueline Prtenjak

ALBERT DONSKY

O tempora, o mores...

DOSSIER

126 Maraska

JELENA IVANIŠEVIĆ, ALBERT DONSKY

Nestašnost Dalmacije u kapi rose

134 Maraska

ROSA BILIĆ

Cocktail, pr(a)vi hrvatski koktel

SLATKI ŽIVOT

138 Maraska

ALBERT DONSKY

5 slastica iz 5 bunara

PREDJELA / PRILOZI / SALATE

- Marinada za 1 kg mesa za roštilj **18**
- Mlinci **24**
- Nikšini mlinci **25**
- Juha od rajčica s jogurtom i Président Salakis feta sirom **27**
- Sezonsko povrće s Président Salakis feta sirom **28**
- Trokutaste pite od paprika **28**
- Marinada od srdelica **32**
- Rezanci s dagnjama, ovčjim sirom i ružmarinom **109**
- Slani incuni *na kriški način* **107**
- Pohani incuni **107**
- Flanci s dušom **108**
- Ječam s cvjetovima tikvica **108**
- Štrudla od skute i špinata **110**
- Povrtna fritaja **111**
- Njoki sa šljivama **111**
- Torteloni* sa svježim vrganjima u umaku od jamara (sira iz špilje) **112**
- Tarte tatin* od komorača **116**
- Tarte tatin* od rajčica **117**
- Brodet 2011 (reinterpretacija riblje juhe) **124**

GLAVNA JELA

- Pozdrav Lopudu **11**
- Gulaš s palentom (žgvacet) **32**
- Popara od dnevnog ulova **39**
- Poširani filet hame na posteljici od ljetnog povrća **40**
- Panna cotta* od hame na zapečenoj palenti s marmeladom od rajčice **40**
- Filet lososa na umaku od zelenih šparoga i filet bakalara na humusu od graška **85**
- Dimljeni losos s mladim kozjim sirom, ukiseljenim krastavcima i začinskim biljem **85**
- Tunjevina na roštilj-ploči **107**
- Kalandraka s finim mesom **108**
- Kalandraka **109**
- Bobići **109**
- Janjeća rebra gratinirana s pistacijama **110**
- Jota (varivo sa svježim kupusom) **111**
- Prsa od biserke s jabukom **111**
- Dan i noć **120**

DESERTI

- Biskvit s marmeladom (pandišpanja) **33**
- Preznic (kolač od lisnatog tijesta) **109**
- Polusmrznutna slastica s *vitovskom* **112**
- Pita Šinjinorina Maraška **139**
- Torta Pet bunara **140**
- Štrudel od maraške **141**
- Torta Šinjinorina Maraška **142**
- Torta rogačuša **143**