

Sadržaj

LABORATORIJ U KUHINJI

8 DARIJA VRANEŠIĆ BENDER
Neka nova ulja

TRADICIJSKA KUHINJA



Traditional cuisine

10 **Usoljene srdele**
JELENA IVANIŠEVIĆ CAPUT
PRIJEVOD: GRAHAM McMASTER
Slani život

DOSSIER

18 **Brodsko kuhinja**
DAMIR FABIJANIĆ
Kad si na brodu, dobro je da uvijek ima mora...

28 **Morska kuhinja**
ALBERT DONSKY
Iz mora u pjate

ODISEJA

44 **Vis**
VELJKO BARBIERI, DAMIR FABIJANIĆ
Priča o viškoj kuhinji

VINO I...



Wine Cellar's ID

70 **Portret vinara**
Agrolaguna

78 **Vinske sorte**
EDI MALETIĆ
Žilavka

82 **Kolumna Ivan Barbić**
IVAN BARBIĆ
Obitelj Guigal – staloženost i dosljednost
u proizvodnji vina

INTERVIEW

84 **Massimiliano Alajmo, Le Calandre**
VELIMIR CINDRIĆ
Chef fluidne kuhinje

60 recepata

PREDJELA / PRILOZI / SALATE

Slane srdele 16
Tortilje s minioslicima, *guacamole*,
kupus i hladni umak *burre blanc* 22
Tartar od kvarnerskih škampa
tropskih okusa 30
Morski vrt 31
Špageti *alla chitarra* sa škampima
u umaku od limuna 31
Crne *tagliatelle* s kvarnerskim škampima 33
Tartar od ribe lice 40
Crna pasta sa sipom 40
Pašteta od tunjevine 67
Rižoto od janjetine 111
Slani krafi s jelenjim pršutom 111
Frika 112
Juha od skute 112
Tolminska frika 112
Njoki s radičem i pršutom 113
Frtalja 113

Krem-maneštra od šparoga i badema 114
Bis od njoka s estragonom i ječmom s
pušinom 114
Cvjetača sa sirom i kimom 118
Salata od šparoga, *broccolinija* i mahuna
s preljevom od sezama i đumbira 121
Panzanella 125
Krumpir-salata s graškom i perzijskim
začinima 128

GLAVNA JELA

Škampi na saur s pireom od mrkve
i crnoga čaja 23
Školjke na pari i morskom kamenju 24
Kozice s vrhnjem, bučnim uljem i mini
krutonima prženim na maslinovu ulju 25
Poširana skuša u maslinovu ulju uz
divlje zelje, šparoge, cvjetove rukole
i pjenu od maslinova ulja 26

Jadranska hobotnica 32
Grdobina s palentom i cvjetačom
u umaku od naranče 34
Lignje, kapesanta i pralina od škampa
s pireom s okusom vanilije i salatoma
od mrkve 35
Volak 36
Sipa 37
Papinski brujet od srdela 1177. 38
Frigadura 39
Ljetni objed dunda Mata 41
Pojorski bronzenič 64
Brujet od jastoga 64
Artičoke s bobom i graškom 65
Hobotnica na gulaš 65
Artičoke s bobom i bižom 66
Pašta fažol na brujet 66
Gulaš s puževima 66
Gof s kaparima 67



OCJENJIVANJE RESTORANA

96 *The World's 50 Best Restaurant Awards 2015*

VELIMIR CINDRIĆ
Nova smjena i prijelomna godina

OKUSI PREKO GRANICE

104 **Slovenija**

DAMIR FABIJANIĆ
Najsočniji dio Slovenije

116 **Gourmand 2015**

TINA MILAN
20 godina *Gourmand World Cookbook Awarda*

PETRIN KOLAČ

132

TINA MILAN
Umjesto kupi i nosi, sada je sjedi i jedi

COFFEETELLING

138 **Kolumna o kavi**

NIK OROSI
Kofein i kava

KULINARSKA ZANOVIJETANJA

140 **TV-kuhinja**

DARIO NALETILIĆ
Ali nekih stvari ima, što ne govore se svima...

PRIČE S DNA TANJURA

142

MILANA VUKOVIĆ-RUNJIĆ
Da je višnja ko trešnja...

TON, KAMERA... JEDE SE!

143

Orson Welles
MARTA ŠTOOS
Za stolom s građaninom Wellesom

IN MEMORIAM

144

Pero Miladin
DAMIR FABIJANIĆ
Kod Pere

Hobotnica u crnom vinu **67**

Jastog na buzaru **67**

Pečenka sa začinskim biljem i senfom **122**

Sicilijanske srdele u ulju **126**

Začinjena dimljena piletina **127**

Ratatouille 130

Negroni-*sorbet* sa crvenom

narančom i narom **129**

Kolač od marelice **130**

Sfera od čokolade **134**

Pavlova Mnk **135**

Mascarpone / jogurt / borovnice **136**

DESERTI

Granita od mirte i đumbira, granita

od bosiljka i pjenušca, borovnice

i mirisno vrhnje **27**

Torta od rogača **65**

Ledene kriške s čokoladom **114**

Sladoled od zelenog čaja u čokoladnom

sendviču **119**

Torta od badema i griza posipana

šećerom od ružmarina i lavande **120**

Baklava s orasima **123**

Torta od banane **124**

