

Zašpiljeno dobra monografija o kranjski klobasi

Založba Rokus Klett je ob praznovanju svoje 20-letnice izdala jubilejno monografijo, morda celo eno najbolj ambicioznih doslej, z naslovom Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije. Monografija je delo mednarodno uveljavljene in večkrat nagrajene avtorske ekipe, ki jo sestavljajo avtor prof. dr. Janez Bogataj, oblikovalec Žare Kerin in fotograf Janez Pukšič. Nešteto je receptov, mesnic in delikates, prireditelj, na katerih strežejo kranjske klobase, tekmovanj in ocenjevanj, ki na različne načine prikazujejo kranjsko klobaso. A njene korenine, rojstvo, odraščanje, padec in ponovni vzpon, skratka njeno pot, pa poznajo le redki. Monografija Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije zato na začetku razkriva pot kranjske klobase od njene »predzgodovine« do danes. Na koncu tega dela knjige so naštetni tudi vsi certificirani izdelovalci zaščitene kranjske klobase in gostinske hiše, kjer pripravljajo jedi s kranjsko kloba-

so. V nadaljevanju sledi paleta ustvarjalnih kulinaričnih mojstrov, ki so jih pripravili slovenski kuharji in kuharice v izbranih 16 gostinskih hišah - 46 izvirnih receptov s fotografijami 17 hladnih in toplih predjedi, 17 glavnih jedi in 12 sladic. Mi objavljamo dva recepta predjedi iz knjige (avtor fotografij je Janez Pukšič), ki sta ju pripravili Maruška Gašparin iz Restavracije Pikol (kranjska klobasa v juhici iz mladega graha) in Ana Roš iz Hiše Franko (mala terina kranjske klobase). Monografija v trdi vezavi je bralcem na voljo v slovenskem in angleškem jeziku, kot redna in razkošna (bibliofilska) izdaja. Razkošno izdajo poleg luksuznega ščitnega ovitka z zlatotiskom in zasekom, krasi tudi shranjevalni ovoj s špilo. Monografija je na Slovenskem knjižnem sejmu 2011 prejela nagrado za najlepšo slovensko knjigo. To je za Založbo Rokus Klett že deseta nagrada za najlepšo slovensko knjigo!



Kranjska klobasa v juhici iz mladega graha in rahlo prekajena sipa



Sestavine:

1 kranjska klobasa
200 g mladega graha
ščepec divjega janeža oz. koromača
2 stebli peteršilja
1 strok česna
400 g sipe
brinove vejice (za dimljenje sipe)
sol, sveže mleti poper

1. Kranjsko klobaso skuhamo v pol litra vode.
2. Vodo, v kateri smo kuhali kranjsko klobaso, uporabimo še za kuhanje mladega graha. Dodamo še sesekljan peteršilj, sesekljan česen in cvet divjega janeža ter skuhamo grahovo juho.
3. Sipo skuhamo do mehkega in ohladimo. Nato jo rahlo odimimo z brinovimi vejicami.
4. Sipo narežemo na tanke rezance in jih popečemo na oljčnem olju.
5. Krožnik sestavimo tako, da damo rezine kranjske klobase v grahovo juho in po vrhu potresemo dimljene in popečene sipine rezance.



Mala terina kranjske klobase s pirejem gomoljčaste zelene, črno gomoljiko, kapljami surove rdeče pese in sladoledom iz bučnega olja



Terina:

1 kranjska klobasa
100 g svežih svinjskih jeter
1 dl sladke smetane
100 g masla
50 g šalotke
2 stroka česna
sol, poper
oljčno olje
2 lista želatine
1 dl belega vina
1 šopek timijana

1. Kranjsko klobaso skuhamo, odstranimo črevo in jo nadrobimo.
2. V teflonski ponvi na malo oljčnega olja popražimo drobno narezano šalotko in cela stroka česna.
3. Česen odstranimo in dodamo narezana jetra ter timijan. Na vsaki strani pečemo dobro minuto in zalijemo z belim vinom. Pokuhamo, solimo in precej popramo.
4. Vse skupaj zelo dobro zmeljemo v mešalcu in dodamo želatino.
5. Počasi vmešamo zdrobljeno kranjsko klobaso, malo masla po potrebi in čisto na koncu še stepeno smetano.
6. Z zmesjo napolnimo model in ohladimo.
7. Terino narežemo na lepe pravilne kocke. Nanje naribamo nekaj koščkov črne gomoljike.

Pire gomoljčaste zelene:

500 g gomoljčaste zelene
0,3 dl smetane
sol, poper
maslo

1. Zeleno olupimo, očistimo in razrežemo na kocke.
2. Polijemo s smetano in jo pristavimo na nizek ogenj.
3. Kuhamo, dokler zelena ne absorbira smetane.
4. Zmešamo v mešalcu, dodamo maslo, sol in poper.

Sladoled iz bučnega olja:

4 rumenjaki
100 g bučnega olja
1 dl smetane
100 g sira mascarpone
sol, poper

1. V rumenjake med mešanjem po kapljah dodajamo bučno olje, sol in poper.
2. Dodamo smetano in sir mascarpone.
3. Zmes nalijemo v primerne lončke in zamrzujemo.

Kaplje sveže rdeče pese:

200 g rdeče pese
sol

1. Surovo rdečo peso olupimo in stisnemo v sokovniku.
2. Precedimo in začинimo.

