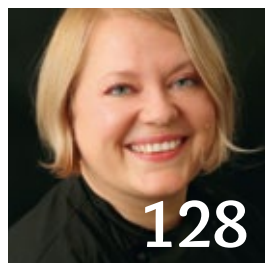
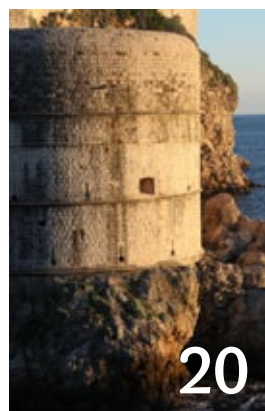




Sadržaj



| | | |
|--|-----|--|
| FEFERON | 16 | DAMIR FABIJANIĆ Strategija stihije |
| LABORATORIJ U KUHINJI | 18 | DARIJA VRANEŠIĆ BENDER Limun |
| NOVE DUBROVAČKE KNJIŽEVNE PRIČE | 20 | Mato Đurović ŽELJKO ŽUTELIJA Tko to kuha Mati? |
| TRADICIJSKA KUHINJA | 26 | Sušene buče JELENA IVANIŠEVIĆ / PRIJEVOD: GRAHAM McMASTER Kostajničke pletenice |
|  <i>Traditional cuisine</i> | | |
| ZELENA STRANICA | 32 | IRENA ŠVENDA Kombiniranje namirnica kroz oči <i>ayurvede</i> |
| SURVIVAL GOURMET | 34 | Janez Bratovž HRVOJE PETRIĆ SG – JB |
| VINAREVI SLJEDOVI | 50 | Damir Josić DAMIR FABIJANIĆ Vino zove ribu |
| VINO I... | 66 | Vodič Istarski vinski podrumi DAMIR FABIJANIĆ / PRIJEVOD: GRAHAM McMASTER Vinarija Medea |
|  <i>Wine Cellar's ID</i> | | |
| | 70 | Vinske sorte EDI MALETIĆ Muškat bijeli (žuti) |
| | 76 | Kolumna Ivan Barbić IVAN BARBIĆ Apulija – novi dom crljenka kaštelanskog |
| INTERVIEW | 78 | Yoshihiro Narisawa VELIMIR CINDRIĆ Priroda na tanjuru |
| OKUSI PREKO GRANICE | 90 | San Sebastián Gastronomika 2016 VELIMIR CINDRIĆ Pet kontinenta u San Sebastiánu |
| NOVE KNJIGE | 120 | Casa Solla. Pepe Solla. VELIMIR CINDRIĆ <i>Keep on rocking: baština i vječnost</i> |



26

IZ SVJETSKIH KUCHARICA **124**

TINA MILAN
Hungarian Dessert Book

PETRIN KOLAČ **128**

DAMIR FABIJANIĆ
Kolači potpisani osmijehom

SLATKI I SLANI ŽIVOT **134**

Blagdanski kolačići
DAMIR FABIJANIĆ
Što je ispekla teta Peklić?

KULINARSKA ZANOVIJETANJA **142**

DARIO NALETILIĆ
Štos za dobar sos

TON, KAMERA... JEDE SE! **144**

MARTA ŠTOOS
Reci to čokoladom



34

38 recepata

PREDJELA / PRILOZI

Tripice 9
Carpaccio od jastoga s okusom naranče i pjenom od mandarina 22
Fregola sarda sa škampima i vrganjima 23
Kostajničke pletenice ili salata od buče 30
Smoothie koji probava voli 33
Palenta s lukom i skutom 46
Žumanjak sa čvarcima 47
Ravioli s pistacijama i skutom 48
Tripice na galićijski 122

GLAVNA JELA

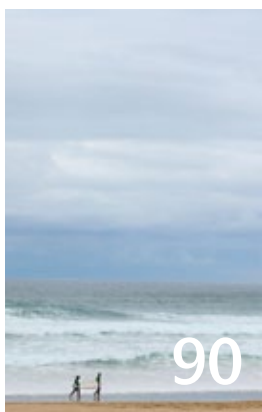
Filet brancina s đumbirom na krostonu od krumpira i gamberi (kozice) u agrumima sa salsom od crvenog papra 15
Fileti skuše u vlastitom umaku s maslinovim uljem i tempurom 44
Teleća terina s mješavinom bučina i suncokretova ulja 45
Polako pečena janjetina s umakom, teleća brizla s kruhom u svinjskoj maramici, krema od kruške i glazirana mrkva 49
Fiš (riblji paprikaš) 62
Filet štuke sa salatnom od matovilca i cikle premliven umakom od hrena i jogurta, uz pečeni krumpir 63
Filet babuške pržen u svinjskoj masti s pireom od cvjetače, keljem i mariniranim jabukama 64
Hrskavi žablji kraci na *brunoise*-povrću u umaku od kuhane rajčice i traminca 65
Oslić s pireom od korjenastoga povrća i *ajada* 121

DESERTI

Tart s agrumima 24
Nabujak Solla, desert mojih roditelja 120
Torta od cimeta 124
Kuglice od kokosa 125
Kolač sa žara (*kürtös kalács*) 126
Bouce de Noel od kestena, naranče i klinčića 130
Cubo 2 131
Makaron XXL 132
Kuglica od bijele čokolade i naranče / Gel od crvene naranče /
Biskvit od mrkve i badema 133
Vanilin-kiflice 136
Mjeseci od marcipana 136
Medena štruga 137
Pita od čokolade 137
Fine oblatne 138
Kuglice od smokava 138
Salama od oblatne 139
Rolada od oraha 139
Kokos-rolada 140
London-štangle ili londonerice 141
Petrobarska srca ili zvjezdice 141



78



90