

A top-down view of various fresh ingredients on a dark wooden surface. On the left side, there are potatoes, a green cucumber, green beans, red tomatoes, and carrots. In the bottom left corner, there is an onion and a sprig of basil. In the upper left quadrant, there are three small glass jars: one containing red powder, one containing white granules, and one containing mixed peppercorns. A sprig of fresh basil and a few bay leaves are scattered near the jars. In the top right corner, there is a glass bottle of yellow oil.

Novo ruho autohtonih jela



MARKO HERNAUT

„Kultura, tradicija i povijest jedne nacije vide se u tanjuru.“

– Marko Hernaut

Kao tek školovani slastičar sa završenim Ugostiteljsko-turističkim učilištem u Zagrebu, Marko Hernaut s nestrpljenjem je čekao da dobije priliku raditi s profesionalcima. Znanjem i upornošću uspijeva se probiti te kao mladi slastičar započinje svoju karijeru u eminentnim zagrebačkim slastičarnicama. Slastičarske vještine usavršio je u slastičarnicama Slatkiš, Zagreb i Vincek u kojima je naučio zanimljive recepture, tehnike dekoriranja, organizacije i poslovanja. Međutim, Marko nije želio stati samo na slastičarstvu te se odlučio proširiti svoja znanja i u kuharstvu. Dobiva priliku tako raditi kao kuhar u poznatom zagrebačkom restoranu Manu, uz bok chefu kuhinje Hrvoju Kroflinu.

Postavši predavač u Kulinarskom Institutu Kul IN, Marko odlazi na dodatnu specijalizaciju za mentora kulinarskih praktikuma na talijansku kulinarsku akademiju ALMA gdje uči od najboljih talijanskih kuhara kao što su Luciano Tona, Maoro Elli, Giovanni Ciresa i Michelle Magada. Danas kao stalni predavač Kul IN-a, polaznicima prenosi znanja i vještine kulinarske i slastičarske profesije.

Uz rad s polaznicima, Marko neprestano nastoji istraživati nove okuse i mogućnosti kulinarske profesije. Poseban su mu izazov upravo tradicionalni specijaliteti, za koje su se koristile vrlo jednostavne lokalne namirnice. Kako od nekada težačke hrane kreirati recepture koje odgovaraju životnim navikama današnjeg čovjeka dio je rješenja koje je Marko pokušao ponuditi svojim recepturama. U želji da vrati tradiciju na današnje trpeze, Marko je osmislio specijalitete s kojima ćete, sigurni smo, iznenaditi obitelj, prijatelje ili poslovne partnere.



BEZGLUTENSKI KUKURUZNI KRUH



10 osobe



25 h



★★★★☆

TIJESTO

- 500 g kukuruznog brašna
- 400 g vode
- 2 jaja
- 15 g soli
- 20 g šećera
- 10 g kvasca

PRIPREMA TIJESTA

Zakipite vodu i vrelu prelijte preko kukuruznog brašna. Smjesu dobro izmiješajte dok se tijesto ne ujednači. Pokrijte i pustite da se ohladi. U hladno tijesto umiješajte ostale sastojke i miješajte dok ne postane kompaktno. Kalupe za pečenje premažite maslacem i pobrašnite s kukuruznim brašnom. Napunite kalupe tijestom najviše do polovine kalupa, pokrijte sa prozirnom folijom i ostavite tijesto da odleži na sobnoj temperaturi 24 sata. Nakon 24 sata pecite kruh na 170°C, 15 minuta te ga nastavite peći još 1 ½ sat na 150°C.

SAVJET

Kukuruzno brašno trebalo bi biti u potpunosti rehidrirano kako bi škrob u kukuruzu što bolje vezao ostale elemente tijesta. Stoga je neophodno da se prelije s vrućom vodom te kad se ujednačeno izmiješaju sastojci dobiva se pravilno rehidrirana želatinasta masa pomalo plastične teksture. S obzirom da nema glutena, volumen kruha je puno manji, a tekstura je mnogo zbijenija nego li kod pšeničnih kruhova jer plinovi koje proizvodi kvasac se puno teže zadržavaju u tijestu. Također je vrlo bitno kruh prije konzumacije u potpunosti ohladiti, jer u procesu hlađenja dolazi do retrogradacije škroba prilikom koje se škrob iz želatinaste strukture vraća u kruto stanje.



KUHANA SVINJSKA KOLJENICA

S KORJENASTIM POVRĆEM



20 porcija



17 h



★★★★☆

HLADETINA:

- 1 kg svinjske koljenice
- 500 g korjenastog povrća (peršin, celer, mrkva...)
- Sol, papar u zrnu

HRSKAVA PLOČICA OD POVRĆA:

- 250 g glatkog brašna
- 2 jaja
- 50 g sitno mljevenog povrća (peršin list i korijen, celer stabljika i korijen, mrkva)
- 10 g ulja

PRIPREMA HLADETINE

Operite koljenicu i očistite je od komadića kosti i drugih nečistoća. Stavite koljenicu u visoku zdjelu zajedno sa očišćenim povrćem, soli i paprom. Ulijte vode dovoljno da prekrije meso i povrće. Kuhajte 5 sati na laganoj vatri uz redovno dolijevanje vode. Zadnjih pola sata pustite da se količina juhe smanji na pola kako bi se dobila gustoća hladetina. Kad se hladetina ohladila, a pri tome da juha još uvijek nije otvrdnula, izvadite povrće i meso, narežite ga na željene komadiće. Procijedite juhu i u procijedeni dio dodajte meso i povrće. Sve zajedno hladite 12 sati.

PRIPREMA HRSKAVE PLOČICE

Sve sastojke zajedno zamijesite u tijesto i ostavite da se hlade 30 minuta. Tijesto razvaljajte na 1 mm debljine, režite ga prema željenom obliku i pecite ga u pećnici na 240°C, oko 4 do 5 minuta dok ne dobije boju.

SAVJET

Kako bi se tekućina uspješno želirala potrebno je kuhati meso od mlade životinje i dijelova sa više hrskavice i tetiva, jer ti dijelovi sadrže visoku koncentraciju proteina kolagena koji je zaslužan za sjedinjenje tekućine u kompaktni žele. Ovo jelo je idealno za osobe s povećanim fizičkim naporom, trudnice i djecu u razvoju jer vrlo brzo i u velikoj količini nadopunjava potrebu za proteinima i mineralima.

SERVIRANJE

Kad je hladetina dovoljno odstajala servirajte ju na hrskavu pločicu i ukasite peršinom.



KUKURUZNA BEZGLUTENSKA PITA



10 porcija



40 min



★★★★☆

TIJESTO:

- 500 g kukuruznog brašna
- 3 jaja
- 1 l mlijeka
- 10 g soli
- 10 g praška za pecivo
- 150 g šećera
- 50 g maslaca

PRILOG:

- 200 g suhih šljiva
- 200 g meda
- 200 g mladog sira

PRIPREMA TIJESTA

Sastojke zajedno izmiješajte sve dok ne dobijete kremastu masu. Masu istresite u pobrašnjen i namašćen kalup te je pecite na temperaturi od 170°C, 25 minuta.

PRIPREMA PRILOGA

Suhe šljive narežite na kockice, pomiješajte s medom i mladim sirom. Hladnu ili mlaku balzamaču izrežite na željenu veličinu i servirajte s prilogom.

SAVJET

Ukoliko želite kompaktnije tijesto i manje rastresitu pitu, glatke i nježne teksture prelijte kukuruzno brašno sa kipućim mlijekom da bi se škrob u brašnu u potpunosti skuhaio i stvorio jednu želatinoznu kompaktnu smjesu. U takvu masu dodajte ostale sastojke. Time ćete također skratiti vrijeme pečenja za otprilike 5 minuta.

PRIJEDLOZI ZA SERVIRANJE

Pitu lako preradite u slano toplo ili hladno predjelo tako što ćete uz nju umjesto slatkog priloga servirati prženu slaninu, sir sa začinskim biljem, dinstani kiseli kupus i slično.



SALATA OD PASTRVE



15 porcija



20 min



★★★★☆

PATE BRISEE:

- 350 g brašna T-550
- 4 g soli
- 14 g šećera kristal
- 226 g maslaca
- 1 jaje
- 60 - 120 ml hladne vode

NADJEV:

- 500 g očišćene kuhane pastrve
- 100 g celera u stabljici
- 100 g rajčice
- 50 g paprike

DRESSING:

- 100 g bijelog vina
- 200 g vode
- 3 zvjezdasta anisa
- Papar u zrnu
- Sol
- 100 g ulja

PRIPREMA TIJESTA

Pate brisee je specifična vrsta tijesta koja svojom teksturom podsjeća na prhko tijesto međutim koristi se pretežno kao tanka podloga za košarice, pite i tarteve.

Brašno, šećer i sol pomiješajte, dodajte maslac, jaje i lagano dodavajte vodu. Tijesto ostavite da odstoji sat vremena. Kad se tijesto odmori, razvaljajte ga na 1 mm debljine, režite krugove promjera 8 cm i pecite ih u kalupu za muffine kako bi dobili oblik košarice. Košarice pecite na 180°C do 7 minuta.

PRIPREMA NADJEVA

Pastrvu i povrće narežite na komadiće veličine 6x6 mm. Sve sastojke osim ulja kuhajte 10 minuta. Kad se ohlade na sobnoj temperaturi procijedite ih kroz fino sito i u blenderu povežite s uljem.

SAVJET

Po želji može se pastrva skuhati sa korjenastim povrćem i to tako da se prvo skuha povrće 50% i zatim doda očišćena pastrva. Pastrvu izvadite iz juhe i koristite ju za salatu, a juhu zakuhajte sa sitnom tjesteninom.

SERVIRANJE

Povežite dressing s povrćem i pastrvom te dobivenom smjesom punite pečene i ohlađene košarice. Može se koristiti ikra od pastrve i začinsko bilje za dekoraciju.



JASTUČIĆI SA ZELJEM I PASTOM SISCIA



7 porcija



70 min



★★★★☆

TJESTENINA ZA KRPICE:

- 500 g glatkog brašna
- 5 jaja
- 50 g ulja

NADJEV:

- ½ manje glavice kupusa
- ½ glavice luka
- 50 g slanine
- 100 g vode
- 50 g mladog sira
- Sol
- Papar

PASTA SISCIA:

- 50g očišćenog i opranog peršina
- 20 g tostiranih oraha
- 20g mladog sira
- 40-60g suncokretovog ulja
- Sol, papar

PRIPREMA TJESTENINE

Zamijesite glatko tijesto, zamotajte ga u foliju i ostavite da odmara sat vremena. Tjesteninu razvaljajte na 1 mm debljine. Na jedan kraj stavite nadjev od kupusa, a drugi kraj iskoristite kako biste preklopili jastučić te tako zatvorili nadjev. Odrežite višak tjestenine i pritisnite rubove jastučića da se zalijepe. Jastučiče pržite u vrućem ulju (170 °C).

PRIPREMA NADJEVA

Grubo naribajte kupus. Nasjeckajte luk na sitne kockice i narežite slaninu na kockice. Popržiti slaninu, dodajte luk i kupus te sve skupa zajedno popržite. Dodajte vodu, sol i papar te sve zajedno pržite dok voda ne ispari. Kada je nadjev gotov ostavite ga da se ohladi te naknadno dodajte sitne kockice sira.

PRIPREMA PASTE SISCIA

Sve sastojke zajedno izmiksajte u blenderu dok se ne pretvore u glatku pastu.

SAVJET

Kako bi tjestenina bila podatna za radit potrebno ju je 3 do 4 puta razvaljati i preklopiti prije završnog valjanja. Tijesto se dodatno miješa kako bi se u potpunosti razvio gluten koji je neophodan za kvalitetno povezivanje u kompaktnu masu. Ukoliko gluten nije dobro razvijen, tijesto prilikom kuhanja ili prženja, neće zadržavati svoj oblik i previše će upijati vodu i raspadati se.

SERVIRANJE

Jastučiče punjene nadjevom od zelja i slanine, servirajte s pastom od peršina.



PRHKE OREHNJAČE



15 porcija



60 min



★★★★☆

TIJESTO

- 30 g svježeg kvasca
- 400 g glatkog brašna
- 280 g maslaca
- 1 jaje
- 1 žutanjak
- 60 g šećera

NADJEV

- 350 g oraha
- 2 žlice meda
- 150 g šećera
- 150 - 200g mlijeka
- 70 g slatkog vrhnja

PRELJEV

- 1 paketić preljeva za voće
- 250 g vode
- 50 g šećera
- 50 g grožđica namočenih u rumu

PRIPREMA TIJESTA

Sve sastojke zajedno zamijesite u glatko tijesto i ostavite da stoje na sobnoj temperaturi oko pola sata. Razvaljajte tijesto na 1,5 mm debljine i preko cijele površine namažite nadjev. Zamotajte ga u salamu i režite ga na duljinu cca 3 cm. Orehnjaču pecite na 180°C oko 15 minuta.

PRIPREMA NADJEVA

Mlijeko, šećer i med pomiješajte zajedno i zakipite. Prelijte preko mljevenih oraha i dobro povežite. Kad se ohladi po potrebi dodajte slatko vrhnje. Nadjev treba biti kremast i lako maziv.

PRIPREMA PRELJEVA

Skuhajte preljev sa šećerom i vodom i u vruću smjesu dodajte grožđice. Sve zajedno samljete u blenderu i premažite preko ohlađenih orahnjača.

SAVJET

Kako bi izbjegli razdvajanje slojeva nadjeva od tijesta, treba paziti da prilikom namatanja tijesto sa nadjevom nema tragove brašna zaljepljenog na tijesto jer se prilikom pečenja to brašno neće povezati s ostatkom kolača i stvoriti će sloj između tijesta i nadjeva koji uzrokuje odvajanje, a ponekad i tvrdu i žilavu strukturu. Vrlo je bitno da prije pečenja na namotanom kolaču izbušite nekoliko rupica s nožem i to skroz do dna kako bi se spriječilo stvaranje džepova plina koji mogu razdvojiti slojeve.

SERVIRANJE

Poslužite orehnjače hladne i narezane na šnite dužine 3 cm. Po želji orehnjače možete preliti čokoladom.



VOĆNE SAVIJAČE



8 porcija



60 min



★★★★☆

TIJESTO

- 250 g glatkog brašna
- 250 g oštrog brašna
- 275 g mlake vode
- 50 g ulja

NADJEV

- 750 g svježe marelice
- Svježa menta
- 50 g pšeničnog škroba
- 100 g šećera

Zamijesite tijesto i ostavite da odmori 30 minuta. Kod vučenog tijesta je vrlo bitan dobar razvoj glutena kako bi tijesto bilo pogodno za razvlačenje. Koristite brašno sa najmanje 12% proteina i po potrebi dodavajte još vode da tijesto ne bi bilo pretvrdo te da ne bi pucalo prilikom razvlačenja. Rubne ostatke tijesta (ukoliko nisu zaprljani sa nadjevom) možete premijesiti, ali nakon toga se moraju odmarati najmanje 2h da bi se ponovo opustile glutenske veze.

Očistite marelice i nasjeckajte ih na kockice željene veličine, dodajte sjeckanu mentu, pšenični škrob i šećer. Odmoreno tijesto razvucite na stolu prekrivenim stolnjakom. Uklonite rubni višak tijesta i podjednako rasporedite nadjev po cijeloj površini tijesta. Zamotajte tijesto tako da dobijete veliku roladu. Stavite savijaču u namašćeni pleh za pečenje i pecite ju na 180°C oko 30 minuta. Pečenu savijaču prekrите s mokrom krpom i pustite je da se ohladi. Hladnu režite na željenu veličinu.

SERVIRANJE

Servirajte toplo sa omiljenim sladoledom ili samo pospite sa šećerom u prahu.



1. Bezglutenski kukuruzni kruh
Prijedlog vina: Chardonnay Florijanović 2009

Iznimna godina za Chardonnay, vruće ljeto podarilo je ovom vinu dozu slatkoće koja će iznimno parirati notama kukuruza.

2. Kuhana svinjska koljenica s korjenastim povrćem
Prijedlog vina: Rajnski Riesling Košutić 2013

Odležani riesling razvija sekundarne herbalne arome koje će se vrlo dobro sljubiti uz korjenasto povrće u hladetini.

3. Kukuruzna bezglutenska pita
Prijedlog vina: Traminac Trdenić 2015

Prekrasno odrađeno vino će svoje cvjetne ružine note odlično sljubiti s paletom začina kojima je pita dekorirana.

4. Salata od pastrve
Prijedlog vina: Škrlet "Eko" Miklaužić 2015

Uz ribu se uobičajeno pariraju mlada vina no u ovom slučaju bi-ram odležaniju varijantu s dozom slatkoga u sebi kako bi što bolje popratilo termički obrađeno povrće.

5. Jastučići sa zeljem i pastom siscia
Prijedlog vina: Škrlet Marinčić 2016

U narodu najčešći način pariranja upravo je onaj tradicionalni. Zato uz ovo jelo idealno odgovara mlado vino koje je prepuno primarnih aroma i odlično će pasati uz ovo jednostavno jelo.

6. Prhke orahnjače
Prijedlog vina: Muškat Voštinić Klasnić 2015

Tipičan predstavnik muškatkog svijeta vina, vrlo dobro će popratiti svaki desert.

7. Voćne savijače
Prijedlog vina: Crni Pinot Mikša 2015

Fantastična izvedba crnog pinota u režiji mladog vinara Mikše svakako će pomoći da ne stanemo samo na desertu.

LOVRO MIKLAUŽIĆ

Magistar inženjer agronomije, smjer vinogradarstvo i vinarstvo

“Vino je uvod u dobro društvo.”

Odrastavši u obiteljskoj vinariji Miklaužić smještenoj na obroncima moslavačkih vinogorja u Lovri se znatiželja prema vinu razvijala još od malih nogu. Prateći oca Marka Miklaužića i pomažući u svim procesima uzgoja vinove loze te proizvodnje vina naučio se prepoznavati i cijeniti kvalitetna vina. Kako vino u obitelji Miklaužić ima neraskidivu vezu sa svim članovima Lovro se nije puno pitao u kojem će smjeru nastaviti svoje školovanje. Na Agronomskom fakultetu u Zagrebu završio je smjer Vinogradarstvo i vinarstvo. U sklopu studija imao je prilike vidjeti pokušajista Agronomskog fakulteta koja se nalaze po cijeloj Hrvatskoj te sudjelovati u klonskim selekcijama raznih autohtonih sorti. Na fakultetu su mu mentori bili: profesori Edo Maletić, Ivan Pejić, Jasminka Karoglan Kontić te docenti i viši asistenti Silvio Šimon, Darko Preiner i Zvezdana Marković.

Nakon završenog magisterija Lovro 2010. godine odlazi na specijalizaciju u Sjedinjene Američke Države u vinariju Opolo smještenu u regiji Paso Robles u plodnoj Kalifornijskoj Napa Valley. Vlasnici vinarije Rick Quinn i Dave Nicholas zajedno su otvorili obiteljsku vinariju u kojoj proizvode jednu od najpoznatijih sorata Sjeverne Amerike, Zinfandel. Zinfandel porijeklom dolazi od autohtone hrvatske sorte Crljenak Kaštelanski.

U vinariji Opolo, Lovro je najviše imao prilike učiti od suvlasnika Rick Quinna i podrumara Jamesa Schreiner. U vinogradu radni dan kreće vrlo rano, Lovro je sa svojim radnim timom prvo skupljao uzorke grožđa koje bi kasnije u laboratoriju analizirao s ciljem utvrđivanja optimalnog trenutka berbe, nakon čega se kreće u sve ostale pripremne aktivnosti od radova u vinogradu do podruma.

Po povratku u Hrvatsku Lovro se vraća na svoje moslavačke brege sa željom da se posveti obiteljskoj vinariji. Danas, obitelj Miklaužić na 40 ha vinograda proizvodi autohtone sorte Škrlet, Frankovku, pjenušava vina, rose-a itd. Zajedno s ocem Markom, Lovro je bio angažiran oko klonske selekcije autohtone moslavačke vinske sorte Škrlet koja je posljednjih nekoliko godina postala tržišno sve više prepoznatljiva i cijenjena. Za svoja vina dobili su također prestižne nagrade: drugo mjesto za sortu Škrlet na International Wine Challenge u Londonu te drugo mjesto za pjenušac na Drinks Industry / Russian Wine Fair u Moskvi.

Kao mladi perspektivni enolog, vinogradar, sommelier Lovro je voditelj programa enologije u kušanju vina u Kulinarskom Institutu Kul IN. U sklopu svojih predavanja se nada da će kod mladih generacija kuhara i slastičara uspjeti stvoriti temeljna znanja o vinskoj kulturi i tradiciji te ih kao buduće gastronome potaknuti na neprestano istraživanje i uživanje u ljepotama novih i starih vina.



SISAK

GRADSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA

www.sisakturist.com



www.muzej-sisak.hr



www.kulinst.hr



www.turizam-smz.hr



Runner up

NAKLADNIK: Turistička zajednica grada Siska
ZA NAKLADNIKA: Milijana Borojević
TEKSTOVE PRIREDILI: Kulin
LEKTURA: Kulin
FOTOGRAFIJE: Kulin
OBLIKOVANJE: Color Unit