

# Posebne dobrote iz morja za posebne priložnosti ...

**Že dolgo nazaj, pravzaprav v mladosti mojega očeta, ki je mimogrede krivec za to, da sem se v morje dobesedno zaljubil, je bilo vsega v izobilju - rib, rakov, školjk, hobotnic, sip, lignjev ... Določene morske dobrote takrat niso bile tako cenjene kot danes. Tako je pri vseh stvareh - redkost dvigne ceno, odvrne tiste, ki tega niso pripravljani plačati, možnost pa daje tistim, ki želijo biti nekaj posebnega. Moje osebno mnenje je, da bi morali sproti »balansirati« potrebe ljudi in dejansko stanje pod morjem, seveda pa tudi stvari nad morjem, pri čemer bi morali določene ukrepe skozi zakonske akte še bolj poostriti. Govorim o izlovu določenih vrst rib (kaval, škarpna, kovač, romb idr.) in rakov (škampi, jastog, rarog, kuka, kozice idr.), ki bi ob pravem kolobarjenju še vedno bili na mizah preprostih družin.**

besedilo in foto **Robert Renninger**



**T**ako je na primer na Brionih rib v izobilju - hvala bogu imajo tamkajšnji »rangerji« dober nadzor in tako naj tudi ostane.

Podobno je s Korziko in Sardinijo, kjer imajo vsakih nekaj let v določenem predelu morja t. i. lovostaj - tam se ne sme loviti rib z nobenim ribolovnim priborom, še vedno pa imajo veliko rib. Tu je tudi vedno več nacionalnih parkov, kjer ribe raje »kažejo, kot pa jejo«. Razmišljati v pozitivno smer je seveda pravilno, vsak posameznik pa naj se zamisli tudi nad tem, kako bodo živeli naši otroci ali določene morske vrste, če bodo v knjigah prisotne le še kot endem.

Pa gremo mi raje na kulinarčni del naše zgodbe, ki je veliko bolj sproščen, namesto da rešujem svet, ki ga je vsaj v takšni obliki skoraj nemogoče rešiti.

Najbolj prestižen, ravno prav za 200. Val navtika, je seveda jadranski jastog. To je kralj med raki, to je delikacija, na katero mnogi čakajo dolgo, da pridejo do tega spoznanja.

Res je, da je poseben rak, je pa prav tako precenjen tudi glede okusa in cene na tržišču. Ko sem nabiral korale pred 12 leti, sem ga jedel dvakrat na dan, saj sem na dekompresiji vedno stlačil kakšnega v žep. Po tem obdobju ga vsako leto naredim le enkrat, le toliko, da zadovoljim nostalgije »tauharske« podvige. Jastog se na Jadranu dela predvsem na lešo s »pašto« in kot pečen na žaru. Meni osebno je pečen slabo izkoriščen, saj se največ dobrega okusa skriva prav ob kosteh, ob dušenju pa se izoblikuje v omaki. Najprej so za izdelavo dobre oma-



ke potrebni dobra čebula, maslo in živ jastog, potem vrhunsko vino, začimbe in čas, na koncu pa za piko na i še doma narejene testenine ali kupljene pri dobaviteljnih svežih testeninah. To je vsa umetnost, ni pa tako enostavno - jedel sem že »zmazke« v vrhunskih gostilnah in res prave umetnije starih babic po otokih. Sam rad dodam le beli poper, sol, konico čilija in manjšo konico (noževo) karija, na koncu pa še veliko seseklanega svežega peteršilja.

Le nekaj besed okoli jastoga in raroga. Jastog je na Hrva-

škem, kjer se ga pretežno lovi (morda je nekaj primerkov tudi v slovenskem morju, lahko bi jih sicer prešteli na prste ene roke), rak, ki nima klešč, rarog je rak s kleščami – pri nas je ravno obratno. Sam se vedno izrazim v hrvaškem jeziku, saj tam bivam, lovim in kuham ter sem pečen po dolgem in »počez«, kot pravi stari slogan.

Dobra alternativa jadranskemu jastogu je kanadski, ki je prav tako okusen, samo paziti moramo na datum izlova, da ne kupimo v kakšnem supermarketu dve leti staro surovino. Bolje je najti živega, ki se ga dobi v ribarnicah.

Kuka je prav tako cenjen rak v kulinariki, predvsem dalmatinski, na severnem Jadranu pa ga še nisem videl. To je rak, ki nima klešč, le nekako izoblikovane kratke tipalke, ki služijo za otip in zadržanje plena. Baba, kot je njeno drugo ime, ima hrapavo površino po skeletu, meso pa je prav tako okusno kot jastogovo.

Osebnost od vseh delicij najraje pripravim raka, ki je čedaje bolj cenjen, predvsem v Istri, kjer zadnje čase »operiram« (beri: se gibljem, delujem, se družim) – to je prava rakovica ali grancevola. Osebnost se mi zdi najboljše narejena na solato, samo na hitro kuhana, izkoščičena in prelita z omako drobovine. Zraven dodam še oljčno olje in velikooo malvazije – to je prava stvar! Zdravje in hrana, pa ima človek vse. Morda bi zraven dodal še Val navtiko, nepokošen travnik v notranjosti Istre, »dekco«, sončna očala in dobro družbo.

V soboto sva z Gabrielom, ki je že nekaj časa član posadke na Meringi, lovila na meji z mednarodnimi vodami, saj je tam v tem času največ tun. Ulovila in izpustila sva nekaj mor-

skih psov. Mimogrede, prav danes sem od kolega prebral, da so, če so majhni (najini so bili težki cca. 25 kg), samčki, posledično pa so okoli tudi malo večje mame, ki lahko tehtajo tudi do 200 kg. O tunah cel dan ni bilo ne duha ne sluha. Že večer prej sva naredila načrt, da po večernem izkrcaju gostov v Medulinu »pičiva« takoj na Unije. Pegan in Melanher sta že kličela na »home made from Unije« »pašto« iz grancevole. Ravno prav, sončni zahod! Parkirala sva barko na unijskem pomolu, ki je bil presenetljivo obiskan kar na soboto (30. maja). Očitno imajo Italijani praznik, sem ugotovil, potem ko sem se zamislil, da sem kar nekaj časa potreboval iz Italije in se mi nihče ni oglasil. Samo 100 m sprehoda sem potreboval do Martove rezidence Unije.si, kjer nas je čakala obljubljen rakovica. Kako so vse skupaj »spacali«, nisem spraševal, nas pa je pet odraslih pojedlo za vsaj deset oseb. S kruhom pomazano, so včasih pisali v kulinarčnih rubrikah Mladine.

Sledilo je hitro spanje, saj sva zjutraj v Ližnjanu pobrala druge goste in jih peljala na »pecanje« po plitvinah tu naokoli. Sam nase sem včasih ponosen, ko mi določena jed, ki sem si jo zamislil, vrhunsko uspe. To nedeljo je bila to kombinacija carpaccia iz tune (narejen le z limeto, s soljo in poprom), sipine solate na črno, avokada (le narezan top »quality avocado from Columbia«) in mariniranih rib. Sipino solato naredim tako, da sip ne čistim, zavrem jih v loncu vode in jušne zelenjave (ne dodajam gomoljne zelene, le ne preveč aromatično zelenjavo), skuham do mehkega, očistim in meso zrežem v solato, dodam le vrhunsko oljčno olje in morda rezino limone, za sladokusce še kapljico, ampak res samo ka-

Bine Volčič  
PRIPOROČA

*Bine Volčič*



## KORAČNO PEČENJE

Step by step  
V VEČ KORAKIH DO POPOLNE JEDI

Vsaka pečica Gorenje je majhna tovarna čudežev. Preko 60 let poglobljenih raziskav peke in kuhanja je pripeljalo do različnih rešitev, ki omogočajo edinstveno izkušnjo kulinaričnega ustvarjanja. Ker v Gorenju želimo našim uporabnikom omogočiti čim bolj preprosto pečenje z vrhunskimi rezultati, smo zapletene procese pečenja pretvorili v enostavne programe.

Koračno pečenje ali Step by step je program, kjer uporabnik vnaprej določi več zaporednih korakov postopka peke. Ta način uporabe pečice je idealen pri peki kruha, piščanca ali lazanje, ko so potrebne temperature spremembe.

Bine Volčič za vrhunske kulinarične dosežke priporoča pečico s programom "Koračno pečenje".



pljico staranega »balzamika«. Potreben je še sveže sesekljan peteršilj in to je to.

Za glavno jed sem po nekajmesečnem premoru naredil špagete s tuno. Omako sem naredil iz rumene čebule, domače »šalše« paradižnika, dodal ogromno sveže bazilike, naredil do konca, dodal na 3 x 3 cm narezane koščke tune, petkrat premešal, odstavil in postregel s pokapljanim oljčnim oljem. Po želji je vsak dodal narezan peteršilj.

Ta vikend je bil dan odprtih vrat po istrskih kletah, kjer so obiskovalci lahko okušali dobro vino, jedli dobrote in se imeli fino. Osebnost sem nekaj vinarjev že obiskal, priznam pa, da si moram vzeti čas, po mojem bosta to jesen in zima, ko bom podrobno raziskal čim več istrskih koticov. Istro dojemam kot najlepšo pokrajino daleč okoli. Tomaz, Damjanic, Arman, Roxanich, Kozlovič in Coronica – gre le za nekaj imen, ki ponujajo vrhunski izbor, primeren za spremljavo morskih jedi. Omenjeni so le hrvaško istrski vinarji, imamo pa seveda tudi mi »Slovenčki« kar nekaj vrhunskih butelj – Gordia, Montis, Vinakoper, KlenArt in mnogi drugi. Pri slednjih lahko zopet naslednje leto, na isti dan, tj. 31. maja, ki je mimogrede Svetovni praznik vina, že 16. leto zapored poskusite vino kar direktno v vinskih kletah.

Škamp je majhen, navihan in okusen rakec, ki meša »štrene« v vrhunski kulinariki. Če vam iskreno povem, najraje kupujem manjše primerke, saj so boljše za buzaro, ki jo obožujem, ali pa za omako s šparglji. Navkljub najljubši jedi iz škampov sem ta vikend v Puli, v eni izmed preprostih oštarij v Premanturi, poskusil drugačne, vendar tako dobre škampe, pečene na žaru, ravno prav soljene, premazane z maslom, da se jih bom še dolgo spominjal. Tako na hitro sva po celodnevem ribolovu z Buljanom še skočila na kozarček rujnega in tatarski biftek iz tune, malo hladnih delicij pa nama je ravno dovolj ogrelo želodčke, da sva uživala še v škampih na žaru in v rižoti s kapesantami. To pa so perverzije. Priznam.

Pridružil se je še Crnbori, ki pridno skrbi, da ima vsa Big-game-fishing-Istra.com posadka vrhunsko ribolovno opremo. Brez te se lahko na barki samo praskamo. Letos že komaj čakamo odprtje lova na kapitalce, tune nad 100 kg, ki se bo predvidoma začel v juliju. Tako kot skrbim zase, skrbim tudi za goste na barki, ko grem lovit – na voljo so jim vrhunski ku-

linarika, dobra volja, dobra vina in sonce v duši.

Vsake toliko malo »zalutam«, ampak rdeča nit je še vedno vrhunska hrana. Brez tega pri meni ne gre. Že ko se zbudim, mislim na carpaccio, »home made« tunino pašteto, marinirane inčune, solatko hobotnice, pedoče s čilijem in na marinirane trilje z rdečo čebulo. To vse so delicije, ki jih rad pripravljam za prijatelje, znance, goste, včasih tudi za mimo-idoče, odvisno kako čutim. Tako kot pravi moja prijateljica Ana, (»not me, we«), ne jaz, ampak mi. Velikokrat raje naredim dobrote za ljudi okoli sebe kot pa sam zase. Ko sem sam, ocvrem jajca z domačo salamo, popečen kos ajdovega kruha in morda še kaj. To, da osrečujem druge, me veseli, hkrati pa malo utruja, ker včasih pozabim nase.

Gremo mi na ribe, seveda, ribe mi hodijo po glavi »non stop«. Danes sem cel dan čistil ulov prejšnjega večera, ko smo z ližnjansko »bando« lovili na potopljeni barki pri Albanežu. Polna luna, čista bonaca, rahla glasba, dobro »vince«, siti, toplo oblečeni, dobre volje, »nabriti« za celonočni ribolov, pa kaj človek potrebuje še kaj več? Aja, lignje na šporko. Dobro, potem danes ni sladice.

Ujeli smo cel kup trlj, batoglavcev, skuš, bukev, šarunov ter nekaj lepih škarpen in ogromnega cca. štirikilogramskega romba. Preprost trnek, lignja, »klizno olovo« in 50 m laksa, mala palica in veliko volje – to so pogoji za to, da se naslednji dan zakuri ogenj. Mimogrede smo ulovili še tri morske pse, ki pa smo jih izpustili. Plavi morski pes ali modrulj je zaščiten vrsta v Jadranu, hkrati pa tako lep, da ga najraje le »po-božam«, previdno iztaknem trnek in pomaham, ko zopet odplava v modrino. Najraje bi šel za minuto ali dve za njim, tako lepa je ta modrina, tako me sprosti, da ob takih trenutkih prav napolnim baterije, ki se ne spraznijo kar tako.

Male ribe mariniram v limoni, soli, popru, rožmarinu in maslu, spečem le na hitro na gradelah, polijem z oljčnim oljem, dodam na maslu hitro prepraženo rdečo čebulo, vinski kis, kapre, vino in vodo. Pustim v hladilniku za dve uri. Med tem ko delamo peko iz romba, je lažje čakati ob marinirani ribi, privlačni malvaziji in prasketanju ognja.

Romba pod peko naredim tako, da najprej pol ure pečem čebulo, krompir, korenje, potem pa dodam nasoljeno ribo, ki zaradi specifičnega okusa ne potrebuje nič dodatkov, zalijem z dvema dl vina in vode ter štirikilogramsko ribo pečem še naslednjih 60 minut. Za pol manjšo bi potreboval 15 minut manj. Romb je dovolj masten, da zadrži sočnost v sebi, zato je primeren za brodete, pečen v pečici in na lešo (kuhan). Podobno je s škarpeno, tudi ta ima namreč mastno kožo in prav zaradi tega je prava delicija v pečici s krompirjem. Ob naročilu take hrane je povsod potrebno imeti dovolj dobro zalogo vin – na barki, vikendu ali doma.

Skratka, poletna sezona se je začela, rib je dovolj, da se ob večerih »palijo« gradele, zato vsi tisti, ki bi se radi kdaj pridružili na ribolovu, podnevi ali ponoči, najdite me. Mimogrede, sladice na barki ne pripravljam oziroma jih naredim le takrat, ko resnično nimam kaj početi, to pa se zgodi redko, zato raje spečem svežega lignja na šporko, pa še zob ni potrebno po tem oprati. No, pa saj jih tudi ob zgodnjih odhajanjih na plivarice, kjer kupujemo sardelo za lov tune, ni potrebno, vedno je pri roki domača viljamovka.

Valovi ekipi ob jubileju, 200. reviji, želim, da še dolgo ne bi šla v »penzijo« – razvajajte nas z zgodbami, da potem ne spimo po cel mesec, ko komaj čakamo na novo številko ...

Srečno!

