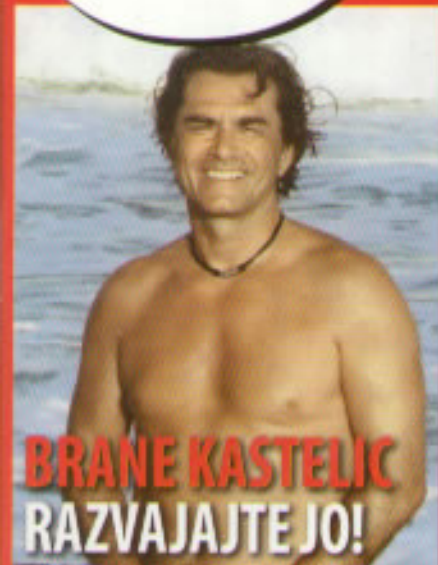


O**br**azi

Številka 48, 2,39 EUR
1. december 2011
www.revijaobrazi.si



**RYAN GOSLING
PLEJBOJ, KI
PODCENJUJE**



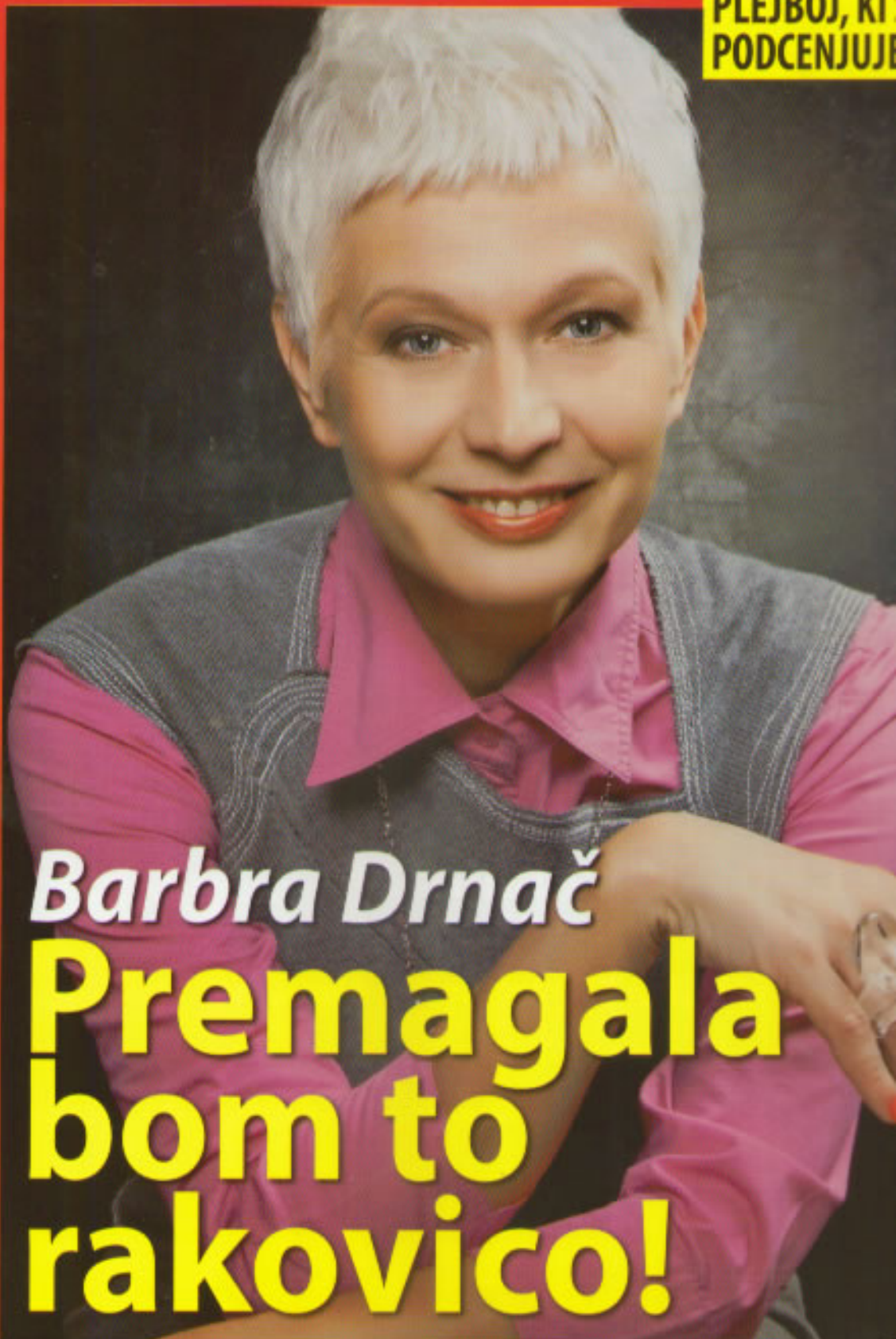
**BRANE KASTELIC
RAZVAJAJTE JO!**



**LILI ŽAGAR
HVALEŽNA
ZA DOBRE GENE**



**JAKICA JESIH
ČEZ ATLANTIK
PO NAKLJUČJU**



Barbra Drnač

**Premagala
bom to
rakovico!**

■ NA KOSILO Z AKIJEM IZ PARNEGA VALJKA ■ ESADA RASTODER: SEM NAZADNJAŠ
■ EVITA PERON NAŠEGA ČASA ■ VLASTA IN MATEJ V FINALU KMETIJE? ■ ZAVEC : HAN

Lili Žagar

Hvaležna za dobre gene

Nekateri imajo srečo, da jim kilogrami ne delajo težav, ne glede na to, kaj pojedjo. Ena med njimi je Lili Žagar, televizijska voditeljica, ki, kot pravi, se za to zahvaljuje svojim genom. S športom se ne ukvarja, tudi sladkarijam se ne izogiba, a ji kljub vsemu brez pretiranega truda uspe ohraniti vitek stas. Z njo smo se pogovarjali v odlični dolenjski Gostilni Vovko.

RECEPT: PETRA MAUER FOTO: IZTOK DIMC

ČOKOLADNA SPLETKA IZ BELE IN ČRNE ČOKOLADE Z GOZDNIMI SADEŽI

Sestavine (za 25 porcij):

- 8 dl sladke smetane
- 1,5 dl črne kave
- 2 dag želatine
- 0,5 kg črne čokolade, vsaj 70-odstotne
- 8 dl sladke smetane
- 1,5 dl 100-odstotnega pomarančnega soka
- 2 dag želatine
- 0,5 kg bele čokolade
- 250 g gozdnih sadežev
- sladkor

Priprava:

Črno čokolado in kavo stopimo nad paro in mešamo. Dodamo želatino. Premešamo in ohladimo. Dodamo stepeno sladko smetano. Nato vlijemo v model in počakamo, da se strdi.

Nato po istem postopku naredimo z belo čokolado, namesto kave dodamo pomarančni sok. Ko je masa zmešana, jo vlijemo na že strjeno črno čokolado.

Preliv:

Zraven postrežemo preliv iz gozdnih sadežev, ki jih prej pokuhamo s sladkorjem. V sezoni uporabimo sveže gozdne sadeže, lahko pa uporabimo tudi zamrznjene (približno 250 g). Sadeže pregnetemo, jih segrejemo na ognju in nato še pokuhamo s sladkorjem.



V družinski Gostilni Vovko, kjer se prepletajo tradicija, domačnost in gostoljubnost, so nas maksimalno razvajali. Popolnoma so se nam posvetili, nas razveselili z božanskimi jedmi, ki večinoma temeljijo na dolenski kuhinji, goste pa presenečajo tudi z odlično hrano, pripravljeno na pravem naravnem ognju. S tem najstarejšim načinom kuhe na svetu zadovoljijo želje še tako zahtevnim obiskovalcem, ki lahko ob kulinaricnih dobrotah preizkusijo izvrstna slovenska vina, tudi hišna, saj imajo Vovkovi lastno klet. Ko smo stopili skozi vrata gostilne, smo opazili, da Lili tam ni bila edini medijsko znan slovenski obraz. Gostilna je priljubljena, saj sta bila med našim obiskom na kosilu tudi igravec Pavle Ravnohrib in režiser Matjaž Berger, za drugo mizo pa je sedel nekdanji kolesar, zdaj športni direktor v Astani Gorazd Štangelj. Domača hrana, narejena z ljubeznijo, očitno privabi nešteto gostov od blizu in daleč. »To gostilno sem izbrala, ker se mi zdi daleč najboljša na Dolenjskem, kjer sem odrasla. Všeč so mi rustikalno okolje, prijaznost, ustrežljivost osebja in seveda jedi, nad katerimi sem vsakič znova prijetno presenečena!« navdušeno pripoveduje Lili in pojasnjuje, da ima prav pristno domačo hrano najraje od vsega. »Obožujem na primer krvavice, pečenice, zelje, matevž, štruklje, govejo juhu in podobno, le vampov ne maram,« pravi in dodaja, da se izogiba pretiranemu uživanju mesa. »Jem ga, vendar nisem njegova ljubiteljica. Povsem drugače pa je s testeninami, ki bi jih lahko jedla vsak dan. Nikoli se jih ne naveličam! Navdušena sem tudi nad sušjem. Vedno ko greva z Markom v avstrijski Gradec, si privoščiva kosilo v krasni japonski restavraciji. Žal je pri nas do sušija mogoče priti le v prestolnici,« potoži. Zaupa nam, da se je denimo kitajske hrane že naveličala, saj se v dolgih letih meniji niso prav nič spremenili in je vse bolj ali manj pripravljeno po enakem načelu. Slabe izkušnje ima tudi z nekaterimi mehiškimi restavracijami, kjer je hrana po njenem mnenju pod vsako kritiko.

Čeprav se ne brani preizkušanja novih jedi niti pri nas niti v tujini, se le redkokdaj prepusti daljšim kulinaricnim razvajanjem. »Na potovanju, recimo, je hrana zame navadno drugotnega pomena. Bolj se osredotočam na raziskovanje dežele, lakoto pa potešim s preprostimi prigrizki v lokalnih barih ali iz ulice, saj si daljšega posedanja v prestižnejših restavracijah ne privoščim.«

Lili priznava, da je v preteklosti večinoma kuhala mama, zato ji tega opravila ni bilo treba skorajda nikoli opravljati. »Siliti pa se nisem hotela,« se nasmešne zgovorna voditeljica in nadaljuje: »Potem pa – saj veste, kakšno je samsko in študentsko življenje. Špageti na tisoč in en način, veliko pogosteje sem jedla zunaj, za konkretno pripravljanje hrane je zmanjkovalo volje in časa. Sicer ob polnem hladilniku nisem bila nikoli lačna, ampak od mene ni bilo pričakovati kakšnih mojstrov. Šele ko sta se z Markom preselila v skupno stanovanje, je začela vrteti kuhalnico in se spoznavati z večjimi lonci. Ko je postala mama, pa je dobila zagon, pravo veselje do kuhanja, in začela ekspe-

rimentirati. »Kuharskih knjig nisem nikoli uporabljala, saj sem že od nekdaj uporabljala modernejši medij – internet. Na spletu sem torej našla recept, kaj dodala, kaj odzvela in ugotovila, da je nastalo nekaj odličnega.« Preproste jedi so postale čedalje bolj izpopolnjene, s finesami je izboljševala okus, z domišljijo ustvarjala nove, unikatne jedi. Še zlasti zaradi triletnega sina Tilna se še dandanes trudi, da družina čim pogosteje sede skupaj za mizo in poje vsaj en topel obrok na dan. »Na srečo ni nihče od nas izbirčen, tako da jemo rižote, mineštre, testenine, zelenjavo ...« razlaga, medtem ko trka na leseno mizo v gostilni Vovko. »Marko ima sicer raje meso kot jaz in bi si namesto sladice najraje še enkrat naročil meso, jaz pa sem izjemno sladkosneda. Ne odrečem se panakotam, tortam, pecivom ...« Tudi v Vovku so poleg predjedi, juh, glavnih jedi in solat njihov adut sladice, kar ni presenetljivo, sploh če vemo, da so v Nedelovem izboru 100 najboljših gostiln v Sloveniji Gostilno Vovko uvrstili med 20 najboljših

tradicionalnih slovenskih gostiln. Dober glas se očitno hitro širi, saj boste med njihovimi gosti vedno uzrli kakšen znan slovenski in tudi hrvaški obraz, pa naj bo iz politike, gospodarstva, športa, kulture ali mode. Tudi zato, ker je gostilna kot naročena za tiste, ki so na poti med Ljubljano in Zagrebom.

ZA ŠPORT NI ČASA

Lili se zaveda prednosti in slabosti moderne družbe, v kateri ljudje ves čas hitimo, norimo in smo v stresu. Ve, da nam trgovci olajšajo delo, saj nam omogočajo, da skuhamo kosilo v le nekaj minutah. »Toda ko vidim, koliko je v pripravljenih omakah ali konzervirani hrani dodatkov, se ji raje odpovem. Vse je umetno, nešteto je škodljivih E-jev, pa še vse preplača!« se jezi.

V vseh letih se ji okus ni spremenil. Še med nosečnostjo je le enkrat občutila pretirano željo po mešanju različnih okusov, zato je pojedla najprej nekaj slanega, nato sladkega in še kislega povr-

hu. »Tako daleč ni šlo, da bi kumarice namakala v marmelado, res pa je, da sem, še posebno dva meseca pred porodom, ko sem morala doma počivati in mirovati, pojedla vse, kar so postavili predme.« Vitko postavijo ji je po Tilnovem rojstvu uspelo ohraniti z redno telovadbo, trikrat na teden, toda kmalu ji je za rekreacijo zmanjkalo časa. »Ko sem dala Tilna spat, sem bila tako utrujena, da mi še na misel ni prišlo, da bi šla na vadbo. Če bi se bolje organizirala, bi tudi šport vključila v dnevni urnik, a za zdaj mi to še ni uspelo,« iskreno priznava.

Nasvetov strokovnjakov za prehrano ne upošteva, saj skoraj nikoli ne je petih obrokov na dan. »Z zajtrkom, ki naj bi bil najpomembnejši in najobilnejši, imam odnos ljubi-sovraži. Skušam ga jesti, ampak ... Ali nimam doma svežega kruha ali si ne vzamem dovolj časa, skratka, razlogov, zakaj zjutraj ne jem, najdem precej. Običajno pojem kosmiče ali popijem kavo, se na pot v službo ustavim in si kupim rogljiček, ravno toliko, da dam kaj v usta. Do poznega kosila potem ne jem ničesar, za večerjo pa si včasih privoščim samo piškote.«

Voditeljica resničnosti oddaje Kmetija išče lastnika nam na koncu našega druženja razkrije, da so člani družine na kmetiji kuhali izjemno dobro. Ko je gledala, kako so pripravljali domač kruh, marmelado, sir, so se ji cedile sline. »Če bi živela na kmetiji, bi mi takšna hrana zelo ustrezala. Priznam, da bi bile počitnice v tako mirnem koncu dežele, v objemu narave in ob takšnih dobrotah zame odlična sprostitev, toda selitve na kmetijo si z družino ne predstavljam. Pogrešala bi civilizacijo, družbo. Toda kdo ve, morda pa bom na stara leta razmišljala drugače.« **[S. B. B. B.]**



PODGORJANSKI ŽLINKROFI Z JURČKI

Sestavine:

Testo:

- 1 jajce, 5 dag moke

Nadev za žlinkrofe za 4 osebe:

- 5 dag telečjega in govejega mletega mesa
- 2 dag jušne zelenjave in pora
- 1 jajce

Priprava:

Iz moke in jajca zamesimo testo in ga na tanko razvaljamo. Premažemo ga z jajcem in za

prst narazen polagamo nadev iz prepražene ga mesa, jušne zelenjave in pora. Testo z na devom razrežemo na kvadratke in vsakega zvijemo. Žlinkrofe v krofu kuhamo, dokler ne priplavajo na vrh.

Omaka:

- 20 dag jurčkov
- sol, poper, lovorov list
- 5 dag pora

Jurčke prepražimo na poru, zalijemo z vodo in dodamo začimbe. Na koncu po želji dodamo malo smetane.

DUŠENO SRNINO STEGNO V DIVJAČINSKI OMAKI S HIŠNIMI ŠTRUKLJI

Sestavine:

- 1 kg srninega stegna
- 10 dag slanine
- 10 dag jušne zelenjave
- sol
- poper, začimbe

Štruklji:

- 0,5 kg moke
- 2 jajci
- 1 žlica olja

Nadev:

- 70 dag skute
- 30 dag pregrete domače smetane
- sol
- maslo in drobtine

Štrukljev lahko dodamo različne začimbe (pehtran, drobnjak ...).

Priprava:

Zamesimo vlečeno testo in ga pustimo počivati pol ure. Nato ga na pomokanem prtu razvaljamo, namažemo z oljem in razvlečemo. Za nadev v posodi zdrobimo skuto in ji dodamo smetano; skuto malce solimo. Skuto namažemo na testo ter ga zvijemo v štrukelj, zavijemo v prtič in kuhamo v slanem kropu približno 20 minut. Kuhan štrukelj razvijemo narežemo na kose ter zabelimo z maslom in drobtinami.

Srnino stegno pretaknemo s slanino ter jo mariniramo z rožmarinom, lovrom, timijanom in brinovimi jagodami, potem dodamo jušno zelenjavo.

Naslednji dan stegno dušimo z zelenjavo. Ko nehamo dušiti, stegno vzamemo iz lonca, omako pa pretlačimo. Pri serviranju smetane in štrukljev lahko na krožnik dodamo še po žlice džema iz brusnic in nekaj semen prepraženih pinjol.

