

DA MI JE

NEŠTO

Slatko



HRANA I LIJEPE STVARI U ŽIVOTU

broj 3 / ožujak 2024.

IMPRESSUM

Urednica

Ana-Marija Bujić

Grafička urednica

Made Milićević, Linear Studio

Lektorica

Ivana Šakić

Suradnice

Anđela Đinđić

Lana Mačkovšek

Mirna Sentić

Kristina Skvrce

Izdavač

Pantarul d.o.o.

Put bana J. Jelačića 2a

20207 Mlini

OIB: 82861497403

Pretplata

www.damijenestolatko.nl

SADRŽAJ

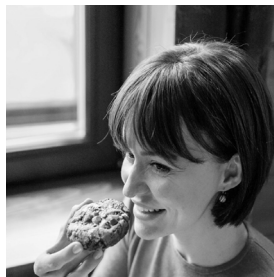
- 2. IMPRESSUM
- 4. SURADNICE
- 7. POJEDNOSTAVI
- 8. NA EKRANU
- 10. NA PAPIRU
- 12. ZA DJECU
- 14. INBOX O - DIGITALNO PROLJETNO ČIŠĆENJE
- 18. LANA MAČKOVŠEK - FLEKSIBILNI MINIMALIZAM
- 22. RAZGOVOR - PETRA JELENIĆ
- 30. ANDELA ĐINĐIĆ - CRNO-BIJELI SVIJET HRANE
- 34. KRISTINA SKVRCE - ZAČINSKO BILJE
- 38. MIRNA SENTIĆ - NUTRI POVEĆALO: PIZZA
- 42. RECEPTI : KUĆNA PIZZA
- 66. PUTNA ČAŠICA RAZGOVORA: ANITA DUJIĆ

SURADNICE



Made Milićević
[@mejd.m](https://www.instagram.com/mejd.m)

Grafička dizajnerica iz Studia Linear Studia ne samo s diplomom nego i s istančanim smislom za estetiku i posao koji radi. A ima i najbolji smisao za humor i u svaki projekt unosi dozu razuma i smirenosti. Suradnica od malih nogu – već se tad vidjelo da ćemo vrlo kreativno surađivati.



Anđela Dindić
[@lifestyle_psychology_](https://www.instagram.com/lifestyle_psychology_)

Anđela je doktorica znanosti psihologije, a u radu 1:1 najviše je usmjerena na poremećaje u prehrani i odnos s hranom te izlazak iz kruga pretjerivanja i restrikcija. Česta je gošća podcasta i organizira retreatove, a hrani pristupa holistički.



Mirna Sentić
[@mirna.nutrigurman](https://www.instagram.com/mirna.nutrigurman)

Mirna je magistra nutricionizma i predavačica gastronomije na Sveučilištu u Dubrovniku. Ima izrazit smisao za prenošenje znanja i nježan, prizemljen pristup prehrani i zdravlju. Svestrano, toplo biće koje gotovo nikad nećete sresti bez osmijeha na licu.



Kristina Skvrce
[@cvijetbykike](https://www.instagram.com/cvijetbykike)

Vlasnica dubrovačkog cvjetnog studija Cvijet by Kike i dekoraterka interijera pri Ambijent Studiju (dekoracija, fotografija i PR za apartmane, vile i hotele). Najljepši ćete rezultat dobiti ako joj prepustite odriježene ruke – tada nema stereotipa ni već viđenih kombinacija. Cvjetno oko sokolovo.



Lana Mačkovšek
[@bisous.living](https://www.instagram.com/bisous.living)

Lana Mačkovšek je coach i lifestyle blogger. Naglasak stavlja na cjelovito življenje, njegu i duha i tijela i to metodama malih koraka, svima dostupnih u užurbanoj svakodnevnici. U provođenju grupnih programa surađuje s američkom autoricom Lauren Zander, a njezine preporuke za knjige nikad ne razočaraju.



Ivana Šakić
[@ivanasakic](https://www.instagram.com/ivanasakic)

Ivana mi uvijek čuva jezikoslovna leđa (pomno je iščitala sve dosad izdane kuharice) i to s jednom lijepom mjerom – pedantno, ali dopuštajući poneki jezični izlet koji tekstu daje draž. Još jedna čiji smisao za humor ima poseban šarm. U 99 % slučajeva je poslušam, onih 1 % sam tvrdoglava pa ako i nađete neku pogrešku, vjerojatno je do mene.



Don't talk unless you can improve the silence.
Borges

gourmet
healthy bowls and
cold-pressed juices
something sweet
specialty coffee



healthy bowls and salads
cold-pressed juices
something sweet
specialty coffee

POJEDNOSTAVI

Sve je krenulo od kamena za pečenje pizze, tj. od keramičkog pizza stonea.

Dobila sam ga na dar i probudila se ona želja koja valjda čuči u 99 % nas – napraviti doooooobru kućnu pizzu. Pizza je u planetarnu slavu uplovila kao jednostavno jelo – malo tijesta, rajčice i sira. Ako imaš krušnu peć, jednostavnije ne može.

Ali za nas obične smrtnike s običnim pećnicama stvar se malo komplicira pa su se tako recepti za ovaj broj magazina isprobavali tri mjeseca. Nismo ispekli ništa što bi odobrio ijedan napuljski pizzaiolo koji drži do sebe, ali smo se zato nauživali i – mislim – izvukli maksimum s onim što imamo.

Iako smo priču s pizzom zakomplicirali, kao tema broja svidjela mi se jednostavnost. Mislim da nam nje često nedostaje.

Kako pojednostaviti dom, inboxe, odnose s ostalima i sa samom sobom? To su teme kojima se ovaj broj bavi. Osim toga, i razgovori koje ćete moći pročitati vrte se oko istog *leitmotiva*. Ako itko zna kako dopustiti jednostavnim namirnicama da zablistaju u punom sjaju, onda je to Petra Jelenić. S njom sam razgovarala o Salu na Dolcu, ali o nekim konstantama u njezinom profesionalnom životu. Anita Dujčić me pak privlači svojom jednostavnom, a tako elegantnom estetikom i nakitom. Sretna sam da razgovor koji sam bila zamislila kao kratak, brzi “putni” na kraju ima toliko štofa.

Broj koji doista ima glavu i rep ne može se složiti baš za pet minuta pa sam se brinula što ću i kako ću i kako da vam bude na vrijeme u inboxu, a da ja ne moram probdjeti tri noći zaredom i onda sam sama sebi rekla – poslušaj vlastiti savjet i... pojednostavi. Neće propasti svijet ako ga ljudi otvore u utorak umjesto u nedjelju i, evo, izgleda da ima u tome i istine. Kazaljke na satu se vrte i sve izgleda kao i inače.

U ovim radnim danima koji slijede nakon uskrasnih blagdana svakako bih vam savjetovala da i vi – pojednostavite. Bit će sve ok.



TARTE FLAMBÉE

Jedini recept za nadjev u ovoj kolekciji. Dijelom zato što uistinu volim jednostavne pizze koje nisu nakrcane svim i svačim, a dijelom zato što sam uvjerena da ako nešto volite, znate to i sami pobacati po vrhu pizze.

Ali za alzaški tarte flambée činim iznimku jer je turbojednostavan i turobukusan. Više je zimski nego ljetni i ona je vrsta pizze koju rado pojedem uz čašu vina. Davnih blogerskih dana (kad sam se još dala nagovoriti na koješta) *tarte flambée* bio je dio mog prvog *cooking showa* na Sajmu hrane i vina. U međuvremenu sam zaključila da najviše volim kuhati u svoja četiri zida i kuhanje pred publikom prepuštam drugima, ali ovu francusku verziju pizze i dalje obožavam.

Ovdje je dakle ključ u nadjevu. Sparite ga s bilo kojom podlogom za koju imate vremena i volje.

dva manja crvena luka

2 žlice maslinova ulja

4 žlice milerama

100 g naribanog sira (neki topiv kao što je gouda ili gruyère)

crni papar

muškatni oraščić

50 - 100 g sitno nasjeckane buđole ili pancete

Zagrijte pećnicu na 220 °C. Luk nasjeckajte na kolutove i propržite ga na ulju dok ne omekša. Tanko razvaljajte tijesto. U luk dodajte mileram, sir, papar i muškatni oraščić pa tom smjesom premažite tijesto. Sve pospite komadićima buđole i pecite 10-ak min ili dok ne poprimi zlatnu boju.





PRETPLATA NA MAGAZIN

www.damijenestoslatko.nl