

#POMALO

MINI UVOD U
NO-STRESS DRUŽENJA ZA STOLOM

Da mi je nešto slatko... x Pantarul



ANA-MARIJA BUJIĆ

FILM PRIJE NEGO ŠTO GOSTI POKUCAJU? ZAŠTO NE?

Prošle smo se subote navečer družili: i odrasli, i djeca, svi onako hrpimice i baš sam bila sretna što sam tog popodneva bila dovoljno opuštena da... Pogledam film!

Da, actually pogledam c.i.j.e.l.i film na Netflixu. Čak i dok sam pisala knjigu Pantarul doma koja se i vrti oko te ideje da opušteno dočekate goste, nisam mislila da ću do doći do ove razine igrice. But well... here we are.

I doista i vama želim to isto.



S vremenom sam naučila ključnu stvar:

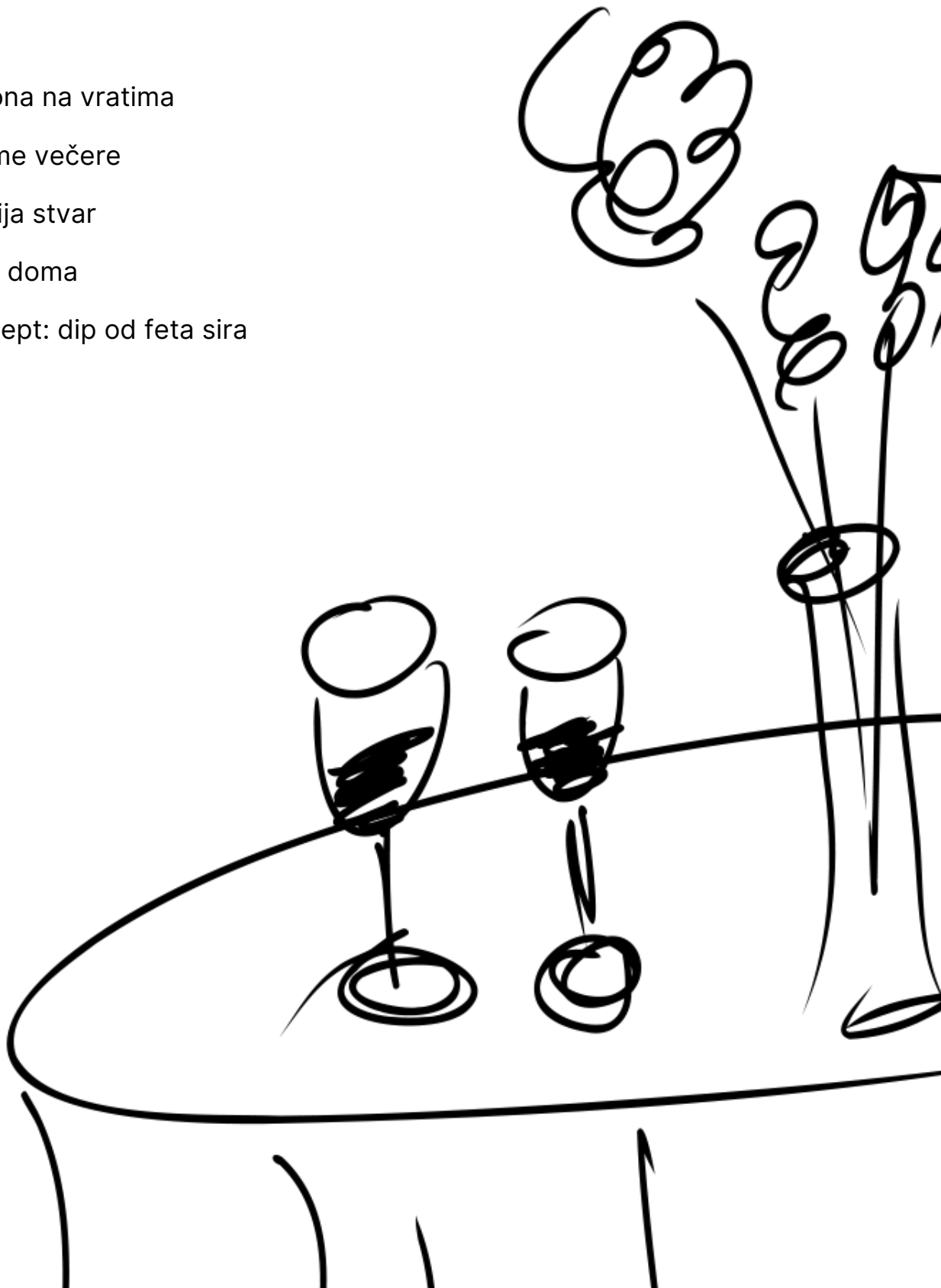
Nitko se ne sjeća savršenog stola.

Ali svi se sjećaju jesu li se nasmijali i jesu li uživali.

I zato, za Pantarulov 12. rođendan šaljem vam nešto poput uvoda u « Pantarul doma », jedan mini vodič za one koji vole imati ljude za stolom, ali ne vole sav stres koji druženjima često prethodi. Sve što je ovdje napisano isprobano je i naučeno na puno pogrešaka u mojoj kuhinji, za našim stolom, a i tijekom 12 godina – srećom s puno manje pogrešaka! – u Panturulu.

#Pomalo

1. Stol
2. Jelovnik
3. Piće
4. Prije zvona na vratima
5. Za vrijeme večere
6. Najvažnija stvar
7. Pantarul doma
8. Novi recept: dip od feta sira



Stol

Savršen stol postoji jedinom magazinskim editorijalima. Čim se pojede prvi zalogaj, savršena kompozicija pada u vodu. Potrudite se, ali ne histerizirajte. Bit će ok.

Stolnjak i salvete

...ne moraju biti besprijekorno uglačani. Volim misliti da prirodni nabori platna (naročito lana!) daju toplinu koju uglancani ne mogu. Ako je situacija baš zgužvano-kritična, izvadite peglu, ali s vremena na vrijeme probajte si progledati kroz prste. *Voilà !*

Cvijeće

...koje izgleda kao da ste ga ubrali (iako je možda iz cvjećare!), ne savršen aranžman nego hrpa. Nekoliko grana u vrču ili grančica ružmarina. Opušteni šarm prirode. Iako je moderno razbacano voće i slične stvari po stolu, u realnim životnim situacijama ionako na stolu nema dovoljno mjesta pa mislim da neka random kruška neće prodonijeti ugođaju nego će više smetati. Uvijek tražimo onaj fini balans između estetike i funkcionalnosti.

Čaše

...koje nisu sve iste ne vidim kao kaos nego kao nešto što daje stolu karakter, ne kaos. I ako tako postavite stvari, nije smak svijeta ako se slomi jedna od šest.

Svijeće

...uvijek, ali naročito zimi. Nisu romantika, nego toplina. Svjetlo svjećica čini svakoga ljepšim i svaki razgovor intimnijim. Tu ne dam da prevlada praktičar u meni (ili još gore – u mom mužu!) i uvijek se trudim naći načina da barem dio svijeća koje sam zamislila doista i ostane na stolu.



Jelovnik

Tajna dobrog jelovnika za goste nije u broju jela ni u tome koliko su egzotična. Važnije je koliko ste vi sami mirni kad ih servirate.

Možete vi naći i neku izmišljenu manu kao moja baba kad nešto stavlja na stol pa kaže da joj danas X, Y ili Z "nije baš", ali bitno je da ste zapravo sretni onim što je u teći. Zvuči kao floskula, ali to se osjeti.

Zlatno pravilo: kad gosti dođu na vrata, kuhanje mora biti gotovo.

Što to znači u praksi?

Birajte jela koja se mogu pripremiti dan ranije kao namazi, salate koje mogu čekati u hladnjaku, kolači, marinirana jela. Kuharica Pantarul doma ih ima 120.

"Grickalice za večeru

...su podcijenjene. Umjesto jednog glavnog jela i priloga, ekeftnije je nekoliko manjih jela za dijeljenje. Gosti dijele, dodaju jedni drugima, razgovaraju. Stol postaje meeting point.

Posluživanje

...na sredinu stola. Ako pak želite jedno veliko glavno jelo (što također može biti jako praktično i zasitno) - svatko si uzima sam. Osim što je vama tako puno lakše, jelo dulje ostaje toplo, a to zna biti važno ako su se gosti dali u neku žustru raspravu!

Jedno jelo koje je vaš zaštitni znak

Nešto što svi znaju da će dobiti kod vas. Ne mora biti komplicirano. Mora biti vaše. Prigrbite to kao svoj trademark i pola posla je riješeno!



Piće

Pojednostavite.

Jedna vrsta vina. Nemojte ga birati u skladu s godišnjim dobom nego u odnosu na ono što će biti na tanjurima.

Ako pak imate šarolika jela, onda možete slijediti klasično pravilo: dobro rashlađeno bijelo ili *rosé* u toplijem, a crno u hladnijem dijelu godine. Obavezno voda i jedna bezalkoholna opcija.

Ako su u priči i djeca, onda dvije bezalkoholne opcije: nešto gazirano i nešto negazirano. Toliko.

Postavite piće i čaše na jedno mjesto i neka si gosti sami toče. Primijetili ste dosad već da jako volim uradi-sam pristup. Ne vidim ga kao znak lijenosti nego kao signal ljudima koji su došli da se mogu osjećati slobodno i uzeti ono što žele.



Prije zvona

Priprema je pola posla.

Zvono na vratima je nešto kao zvono u školi.

Što nije gotovo, nije gotovo. Važnije je da ste vi mirni nego da je na stolu jelo više. Iznimka su samo stvari koje su u pećnici ili se dugo krčkaju bez vašeg aktivnog sudjelovanja.

Upalite glazbu dok još pripremate/raspripremate.

To instant mijenja raspoloženje. Ne kuhate, pripremate večer(u). Ne smijem vam reći koju je pjesmu Karmen upalila dok smo pripremale grickalice prošlu subotu, srušilo bi mi image, ali skakale smo po kuhinji i udijelila mi je kompliment « lude mame ». Voljela bih da više pamti naše spontane plesove nego zadaće iz matematike.

Dočekajte goste s pićem u ruci

...i neka vam prvo piće za njih bude spremno, pri ruci. Nakon toga – kud koji, mili moji. Šalim se, ali super je ako se gosti mogu sami poslužiti, a ne čekati vas (vidi gore).



Za vrijeme večere

Sjednite, odahnite, uživajte.

Vaš “posao” za stolom je: biti tu.

Ekipa nije došla čak ni zbog onog signature jela koje sam spominjala prije par stranica nego zbog vas.

Pusti nek' traje...

Otpjevao bi vam Aki nekad davno. Nije cilj završiti brzo i počistiti. Cilj je da se gosti ne žele dići. Neki tijekom večere ne čiste ništa, ali z anas koji živimo u manjim prostorima protok stvari na stolu je ključan tako da ne spadam u strogu školu koja kaže da je bilo kakvo pospremanje nepristojno i da time šaljete signal gostima da vam je svega dosta. Dapače, raščišćavanjem i organizacijom, stvarate uvjete da i potraje. Jedino što ne bih preporučila je raščistiti sve i ostaviti prazan stol – e to je već vrlo jasan signal za fajrunt!

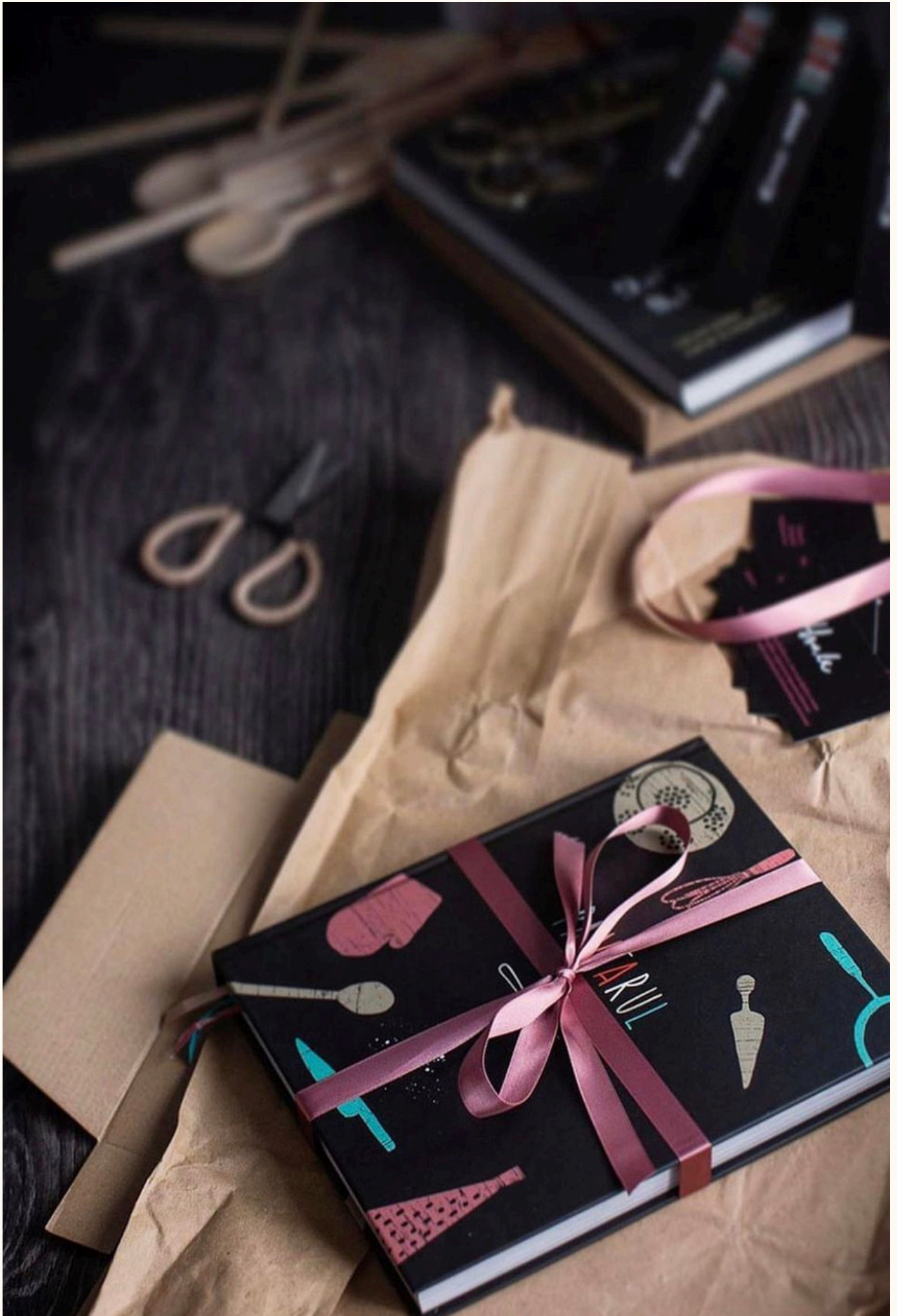


Najvažnija stvar...

Raspoloženje domaćice, domaćina i... kombinacije domaćice i domaćina (nemojte se ni slučajno pola sata prije večere posvađati jer je netko zaboravio kupiti led! Ne pitajte me otkud ovaj savjet) određuje smjer za cijelu večer(u).

Kad ste vi zadovoljni, i gosti su. Ako ste vi napeti, svi to osjete (čak i ako ne znaju zašto).





Kuharica baš za ovakve večeri...

Pantarul doma kuharica je sa 110 recepata od kojih se *svaki* može pripremiti unaprijed. Nastala je iz istog uvjerenja koje je nit vodilja ovog vodiča: dobra večera ne smije biti izvor stresa (čuvajte živce i ako ćete se zbog večere stresirati, radije preskočite cijelu tu večeru i gledajte Netflix).

U njoj su jela za sve prilike, od neformalnog ručka za dvoje do jela prikladnih za veće grupe gostiju. Recepti su prilagođeni stvarnim kuhinjama i stvarnim ljudima koji imaju posla, obavezna, a svejedno žele sjesti s ekipom za stol i opustiti se.

Sve što je u ovoj kuharici, možete napraviti dan ranije, staviti na sredinu stola i pustiti goste da se posluže. Jer to je i cijela filozofija Panturula i Da mi je nešto slatko...: hrana je samo povod. Važni su ljudi za stolom.

Pantarul doma možete naručiti ovdje.

A na sljedećoj vas stranici čeka jedan novi recept kojeg u kuharici nema, ali sjajno se uklapa u cijelu priču i u zadnje ga vrijeme rado viđamo na stolu.

Namaz od feta sira

Priprema se unaprijed, a sa stola nestane za pet minuta. A ne treba vam ni više od pet minuta da ovo pripremite. Odlično se slaže s bobom, ali može poslužiti i kao dip za tortilja čips ili tost. Voli biti i u društvu maslina i cherry rajčica.

300 g feta sira

150 – 200 g grčkog jogurta

2 žlice maslinovog ulja

1 žlica limunova soka

1 češanj češnjaka, protisnut ili ½ žličice češnjaka u prahu – po želji

Pomiješajte sve sastojke u multipraktiku ili blenderu i miksajte dok smjesa ne postane glatka. Ako je tekstura pregusta, dodajte po 1 čajnu žličicu vode dok ne postignete željenu gustoću.

Prebacite u zdjelicu za posluživanje i do posluživanja čuvajte u hladnjaku. Netom prije posluživanja prelijte s malo maslinovog ulja.





PANTARUL DM
N &

www.damijenestoslakko.com/newsletter