

# PANTARUL

*doma*



**PANTARUL\* DOMA**

{ feels  
like  
home }

Ana-Marija Bujić

\*imenica m.r. (reg) vilica, pribor za jelo kojim se nabada



## FEELS LIKE HOME



Ključna riječ: opušteno.

Tako smo priželjkivali, a i dalje priželjkujemo da se ljudi u Pantarulu osjećaju – da zaborave *dress code* i da uživaju. Naše je da se pobrinemo za to da hrana bude vrhunска, da goste poslužimo najbolje što znamo, da glazbom stvorimo ugodniji kakav mi sami volimo, a gostima prepuštamo samo da se pobrinu za ugodnu atmosferu za stolom. Naime, znanstveno je dokazano da je u dobrom društvu hrana ukusnija te da su raspoloženje i ambijent presudni faktori za našu percepciju jela. (Možete li se sjetiti najukusnijeg obroka u životu? Jeste li ga kojim slučajem pojeli dok ste bili na odmoru ili ludo zaljubljeni? Da, tako sam i mislila.)

Ako želiš dati svoj doprinos u bilo kojem području, najlakše je – a uglavnom i korisno – krenuti od sebe, odnosno napisati knjigu kakvu bi rado i sama pročitala, osmislići proizvod koji bi i sam koristio ili, u našem slučaju, otvoriti restoran u kakvom bismo i mi sami jeli (dapače – često poželimo pojesti večeru u Pantarulu, ali uz konstantno promatranje situacije za susjednim stolovima nije to to).

Što to znači u pantarulskoj praksi? Umjesto s brdom mesa koje pada s tanjura, najsretniji smo s mnoštvom različitih jela na stolu od kojih možemo probati od svega po malo. Još ako su poslužena na rasparenim, ručno rađenim tanjurima – sreću nema kraja. Jelovnik mijenjam tri puta godišnje: u travnju, srpanju i listopadu. Proljetni je pun divota kratka vijeka, ljetni je pravi odraz snage sunčanog Mediterana, a zimski hrani dušu tijekom hladnijeg dijela godine. U naletu

inspiracije nešto novo uvijek možemo uključiti na tapas menu koji dorađujemo svakog tjedna. Svaki dan pečemo domaći kruh i kolače te mjesimo tjesteninu.

Na stolovima (kojih je samo 13 da biste se mogli raskomotiti i da ne morate slušati više ili manje zanimljiv razgovor sa susjednog stola) nema stolnjaka jer volimo da stvari idu brzo i jednostavno. Na podmetačima su navedeni svi glavni sastojci jela jer smo se milijun puta uhvatili kako se pitamo: "Što je ono konobar rekao, što je ovo zeleno u salati?". Sva vina idu na čaše jer nam je najdraže krenuti s bijelim, nastaviti s crnim, a završiti desertnim vinom. Nismo nikada odbili na vratima zbog odjeće jer znamo da ljudi neplanirano ogladne, a u pozadini se gotovo na dnevnoj bazi čuju stari i novi hitovi grupe U2 jer nam se vrte po *playlistama* i kod kuće. Trudimo se postići energičnu, ali odmjerenu atmosferu i tako stvoriti poseban ugodniji koji će se osjetiti čim kročite u restoran. Nema pompoznih kreacija na tanjurima. Samo dobra hrana. Želimo da naši zaposlenici (a i mi sami) vode zdrav život pa smo ponedjeljkom, čak i na vrhuncu turističke sezone, zatvoreni. To znači da naš chef usred kolovoza može dva dana na otok.

Obožavamo naše stalne goste, znamo ih po imenu i smatramo ih najtočnijom mjerom kvalitete i uspjeha. Djeca su dobrodošla i čekaju ih Pantarulove bojanke, lutkice koje se mogu nataknuti na prste, slikovnice i bojice te visoke stolice jer tako stasaju mali budući gurmani. #FeelsLikeHome

## VRIJEME JE ZA POSTAVLJANJE STOLA

Postavljanje stola jedan mi je od omiljenih dijelova organizacije druženja, ali znam da to nije svakome prioritet. Ako volite da je sve jednostavno, svakako se toga i držite – kao što sam već rekla, nije bitno ono na stolu, nego ljudi oko njega.

No kako doista uživam u tom procesu, podijelit ću ponešto od svojih navika s vama. Ne morate se složiti sa mnom. Dapače, povedite se primjerom moje prijateljice Marijete koja mi je tijekom jedne večere rekla: "Ana-Marija, mislim da ja ne bih mogla živjeti s toliko različitih čaša u kući. Ja volim imati set." I to je sasvim u redu. Ako ste pobornik Marijetine škole, samo preskočite do dijela s cvijećem.

Za sam početak, prije nego što išta poduzmete, razmislite o prigodi, ljudima koji vam dolaze i atmosferi koju želite postići. Jasno je da lagana večerica sredinom kolovoza neće imati isto ozračje kao proslava Nove godine. S tim u vidu i u skladu s onim što imate, odaberite boje. Možete se baciti u šarenilo, no obično se bolje držati jedne ili dviju boja uz neutralne tonove – tako ćete postići elegantniji učinak. Ako se odlučite držati samo jedne boje (npr. samo bijele), upotrijebite više različitih tekstura kako stol ne bi izgledao sterilno. Toplinu će dodati i malo sjaja. Pribor za jelo obično je sasvim dovoljan, no svjetlost svijeća dodaje *ono nešto*.

### STOLNJACI I UBRUSI

Omiljeni su mi materijali – kako u ormaru, tako i na stolu – lan, pamuk i jeans. Ubrusi od žakarda dat će dozu finoće, a ako biste radile nešto opušteno, neporubljeni laneni ubrusi jednostavna su i praktična opcija. Lanene stolnjake i ubruse ne morate previše glaćati – pomalo zgužvan izgled doima se prirodno, domaće i opušteno i nadam se da će se taj trend dugo zadržati.

Želite li nešto sofisticiranije, razmislite o stolnjacima u više slojeva. Dodatni sloj(evi) tkanine prigušuju zvukove i čine stol mehanijim, a to su odlike koje ćete naći u otmjenim restoranima. Osim tog psihološkog elementa, stolnjaci u više slojeva mogu riješiti i praktičan problem: ako nemate točnu veličinu stolnjaka, iskombinirajte više njih i sve je riješeno i *chic*.

Iako su papirnati ubrusi najjednostavnije rješenje, meni su dragi platneni. Pomoću njih stol lako živne, a sa svim krajnje jednostavnim mogućnostima njihova slaganja, tko bi im odolio? Zavežite ih vrpcom, komadom užeta ili konopčićem, dodajte im cvijet ili grančicu ružmarina ili akrilnim sprejem obojite neko bilje u boju koja vam odgovara uz ostale elemente na stolu.



### POSUĐE

Kao što sam već spomenula, veliki sam ljubitelj rasparenog posuđa. Imam osnovne tanjure u bijeloj boji, kao i neke setove čaša, ali najčešće ću na stol staviti neku kombinaciju.

Za početak je najlakše krenuti sa setom bijelih tanjura pa potom odlučiti koje ćete ostale boje uključiti. Ako ste dosljedni pri odabiru boja, možete posude kupovati i na komade od keramičara ili u trgovinama, a i dalje pritom zadržati skladan dojam.

Što se tiče čaša za vino, ako tek počinjete, jedna će vrsta univerzalnih čaša za crveno i bijelo vino biti dovoljna. U trenutku kad poželite proširiti kolekciju, dodajte im i set velikih tzv. *Bordeaux* čaša za crveno vino ili plitke, široke čaše za pjenušac (ta je vrsta praktična jer se može koristiti i za kremaste deserte).

Zahvaljujući ljubavi prema fotografiranju i stiliziranju hrane fotogenično posuđe počela sam kupovati na vrlo

šarolikim mjestima, a buvljaci i eBay omiljeni su mi izvori. Ne bojte se *second hand* predmeta, no ako ih doista kanite koristiti (a ne samo fotografirati), pazite da budu upotrebljivi i da je konzumacija hrane iz njih sigurna. I svakako uživajte u potrazi jer se upravo na takvima mjestima nalaze najposebniji predmeti.

I još nešto – podmetači za vruće posude djelić su slagalice na koji obično zaboravimo. Bit će vam potrebni ako namjeravate hranu sa štednjaka ili iz pećnice staviti na sredinu stola tako da se svi mogu sami poslužiti. Meni su najdraži mjedeni, no podmetači mogu biti od bilo kojeg materijala, boje ili stila koji odgovara ostatku vašeg posuđa. Dajte si oduška.



#### DODACI S DUŠOM

Ima nešto posebno u onom trenutku kad sjednete za stol, a tamo piše baš vaše ime, no to prakticiram samo u vrlo posebnim prigodama jer je ujedno i pomalo formalno.

No ako vam baš ta doza formalnosti treba, mogućnosti za dekoraciju ima toliko da bi lako i same popunile cijelu knjigu. Najljepši su mi oni postavi stola koji uključuju i mali isprintani jelovnik (izbjegavajte obični bijeli papir i idite na finije, svilenkaste varijante ili pak na rustikalniji pak papir).

Najosobniji dojam postiže se, naravno, ako dodate nešto napisano rukom. Ako znate da će vas netko zasigurno pitati za recept onog vašeg genijalnog tarta od limuna, ispišite ga u kratkim crtama i ostavite gostima kao iznenađenje ispod tanjura. Istina, tu treba malo više truda, ali izmamit će im osmijeh svaki put kad na njega najdu u bilježnici s receptima.

#### CVIJEĆE

Ako imate tu sreću da vam je u blizini posebna **cvjecarnica**, svakako prepustite profesionalcima da rade svoj posao. Najbolje će vas savjetovati o girlandama, aranžmanima ili pojedinačnim cvjetovima koje možete staviti u različite vase.

No za one koji bi radile nešto po principu uradi sam, mogućnosti je također nebrojeno. Izadje u šetnju i **prikupite** dekorativno bilje – grane, grančice pa čak i osušeno bilje. Kad počnete obraćati pozornost na okolinu, svuda oko sebe vidjet ćete potencijalni materijal za dekoriranje. Primjerice, u jednoj jedinoj šetnji po svojem kvartu (koji ni izdaleka ne nalikuje botaničkom vrtu) prikupila sam dovoljno materijala za četiri do pet dekorativnih shema – malo ružmarina, grane s bobicama, više vrsta osušene trave, gole grane divlje loze itd.

Manje romantičan, ali vrlo praktičan mogući izvor cvijeća jest **supermarket**. Istina, ondje ćete gotovo

uvijek naći iste vrste cvijeća, ali ako to cvijeće kombinirate s nekim biljem koje ste našli u prirodi ili ako jedan buket razdvojite u više manjih vaza, postići ćete zanimljiviji učinak. Osim rezanog cvijeća, u supermarketima često ima i simpatičnih lončanica koje su također divan element za uređenje stola. Dajte si kreativnog oduška s teglama ili ih jednostavno zamotajte u papir kakav odgovara ostatku postava stola. Ako pak želite upotrijebiti više različitih vrsta cvijeća, nastojte se zadržati na nijansama iste boje.

Naposljetu, tu je i **suho cvijeće**. Osim što zna biti prekrasno, prednost mu je da ga možete koristiti više puta. Ako vam se čini da suhom cvijeću unutar vaše sheme nedostaje boje, uvijek ga možete malo oživjeti bojom u spreju.

Za koju se god opciju odlučite, pazite samo da cvijeće ne ometa komunikaciju – dvoje ljudi koji pokušava voditi razgovor preko divovskog kaktusa možda izgleda zabavno u komediji, ali u stvarnom su životu slične situacije vrlo iritantne.

#### ZA KRAJ

Naročito mi je dragoo koristiti **boce** umjesto vaza i imam cijelu malu kolekciju od kojih su neke iz različitih krajeva svijeta, a neke iz obližnje trgovine i s Pantarulova šanka: male boce vina, bočice od maslinova ulja ili balzamičnog octa i, najčešće, boce u kojima su bila žestoka pića (te su uglavnom i najdekorativnije). Jednom sam prilikom, kad sam s bratom putovala u Španjolsku, u jednom restoranu zamolila da mi daju jarkoplavu bocu u kojoj nam je na stol stigla voda. Konobarica se nasmiješila kao da je u pitanju najveća zavjera stoljeća i namignula mi da spremim bocu u torbu. Još je na mojoj polici s knjigama, a povremeno se pretvori i u vazu.

## CROSTINI S GLJIVAMA

Znate li razliku između *bruschetta* i *crostina*? Ne? Nisam je dugo znala ni ja, a ruku na srce, nisam o njoj baš mnogo ni razmišljala. No razlika postoji. *Bruschette* (tal. *bruscare*, "peći na ugljenu") tradicionalno se prave od većih i debljih komada kruha i obično se pripremaju na roštilju na ugljen te obilato prelijevaju maslinovim uljem. *Crostini* (tal. "mali tostovi") obično su manji (često se pripremaju od *baguettea*, tzv. francuza), griju se u pećnici i gotovo se nikad ne jedu bez dodataka po vrhu. Sad kad znamo teoriju, bacimo se na *crostine* u praksi!

---

### Za 6 osoba

#### CROSTINI

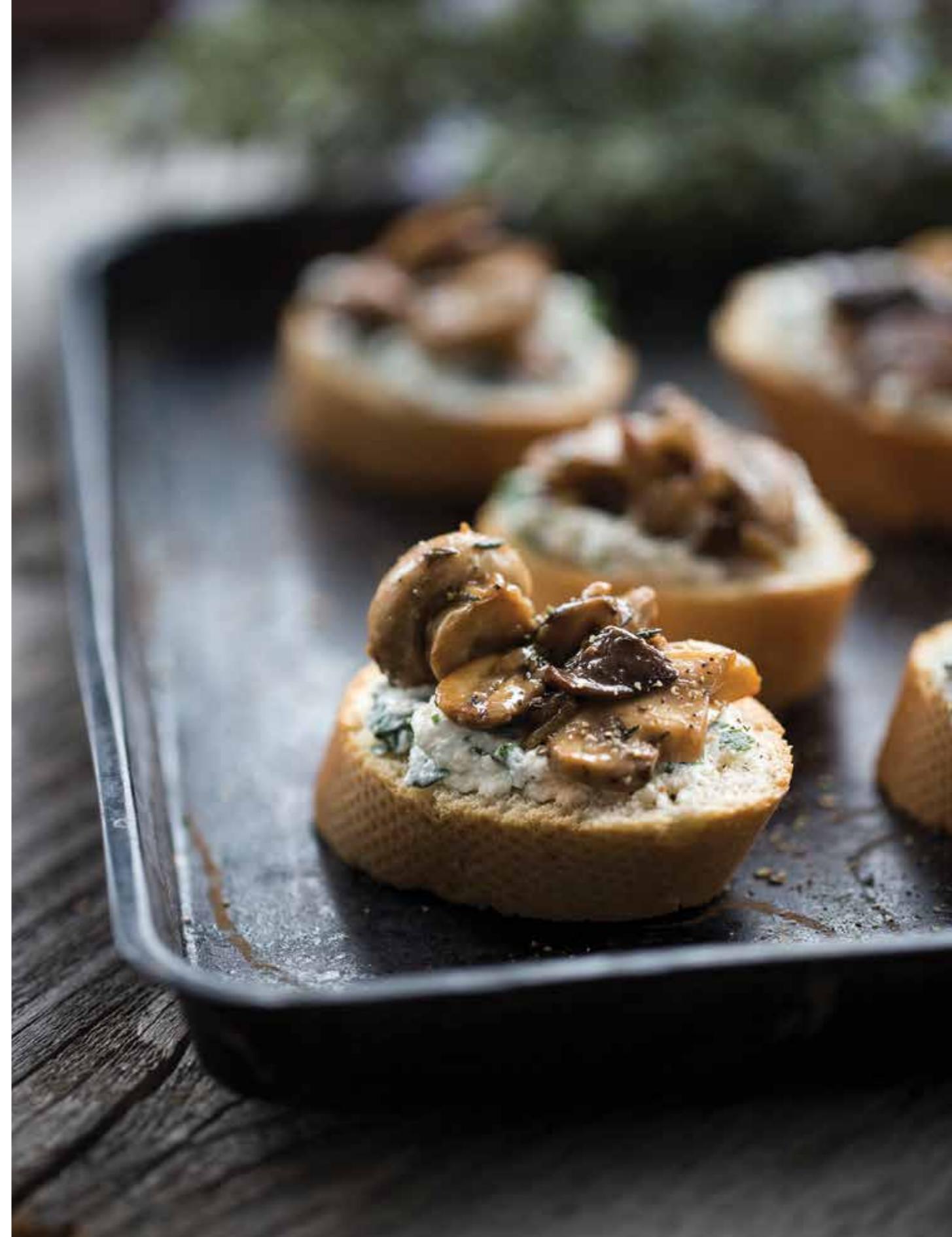
1 *baguette*, narezan na šnите  
debljine do 1 cm  
maslinovo ulje, za premazivanje  
1 češnjak, prepologljen

#### NADJEV

100 g krem sira  
1 ½ žlica sitno nasjeckanog  
svježeg ružmarina  
sol  
svježe mljeveni crni papar  
60 g maslaca  
3 sitno nasjeckane ljutike ili 1  
manji sitno nasjeckan crveni luk  
2 češnja češnjaka, sitno nasjeckana  
700 g šumskih gljiva ili  
šampinjona, krupno narezanih  
1 žličica listića svježe majčine  
dušice  
1 žličica limunova soka  
50 ml vermuta ili polusuhog  
bijelog vina

---

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Krem sir i *crostine* možete pripremiti do 3 dana prije i čuvati ih odvojeno u hermetički zatvorenim kutijama. *Crostine* možete podgrijati prije serviranja. Gljive možete pripremiti dan prije posluživanja, pokriti prozirnom folijom i čuvati u hladnjaku. Podgrijte ih, kušajte, po potrebi prilagodite začine i složite na *crostine* netom prije posluživanja.



## BRUSCHETTE NA PET NAČINA



Ovisno o pripremljenim količinama, odnosno broju *bruschetta* za koje se odlučite, od njih i salate možete pripremiti cijeli neformalni obrok za opušteno druženje s prijateljima, gledanje utakmice, filma ili ljetno čavrljanje na terasi. Ako je moguće, nakon što ga premažete maslinovim uljem i protrljate češnjakom, kruh za *bruschette* zapecite na roštilju. Ako ne, poslužit će i grill tava.

### BRUSCHETTE S RAJČICAMA I MARINIRANIM INĆUNIMA

**Za 4 osobe**

200 g cherry rajčica  
100 g mariniranih inćuna  
sol  
svježe mljeveni crni papar  
maslinovo ulje

Cherry rajčice narežite na četvrtine, a inćune na komadiće od  $\frac{1}{2}$  cm. Posolite ih i popaprite te prelijte maslinovim uljem i rasporedite po toplo zapečenom kruhu.

#### PRIPREMITE UNAPRIJED:

Mješavinu rajčica i inćuna možete pripremiti do 12 sati prije posluživanja.

### BRUSCHETTE S NAMAZOM OD PRŠUTA

komadići pršuta  
maslinovo ulje

U velikom loncu kuhatje komadiće pršuta sve dok ne omešaju. Duljina kuhanja ovisit će o tome koliko su komadići pršuta suhi, no svakako računajte na najmanje 1 sat. Izvadite komadiće iz lonca, prebacite ih u blender i miksaјte sve dok ne dobijete nešto nalik mrvicama. Zatim malo po malo ulijevajte maslinovo ulje i malo vode u kojoj se kuhao pršut. Miksaјte i kušajte sve dok ne dobijete mazivu smjesu.

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Namaz možete čuvati pokriven u hladnjaku do 1 tjedan.

### BRUSCHETTE S DIMLJENIM LOSOSOM I MAJONEZOM S KOPROM

**Za 4 osobe**

4 žlice majoneze  
2 žlice sitno nasjeckanog svježeg kopra  
1 žlica limunova soka  
korica 1 limuna  
100 g dimljenog lososa

Pomiješajte majonezu, kopar, limunov sok i koricu. Na kruh rasporedite dimljeni losos i pripremljenu majonezu. Ukrasite grančicom svježeg kopra.

#### PRIPREMITE UNAPRIJED:

Aromatiziranu majonezu možete pripremiti do 12 sati prije posluživanja i čuvati u staklenici u hladnjaku.

### BRUSCHETTE S MASCARPONEOM, PRŠUTOM I SUHIM SMOKVAMA

**Za 4 do 6 osoba**

150 g pršuta  
50 g suhih smokava  
200 g mascarponea  
4 žlice sitno nasjeckanog vlasca

Nascjeckajte pršut i suhe smokve na sitne kockice pa ih pomiješajte s mascarponeom. Dodajte i vlasac, kušajte te po potrebi posolite i popaprite.

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Namaz možete pripremiti 2 dana prije posluživanja, pokriti ga prozirnom folijom i čuvati u hladnjaku.

### BRUSCHETTE S NAMAZOM OD PATLIDŽANA

**Za 4 osobe**

1 veći patlidžan (400 do 500 g)  
1 češanj češnjaka, sitno nasjeckan  
 $\frac{1}{2}$  žličice dimljene slatke paprike  
1 žlica limunova soka  
2 žlice sitno nasjeckanog svježeg peršina  
maslinovo ulje  
sol  
svježe mljeveni crni papar

Zagrijte pećnicu na 200 °C i obložite pleh papirom za pečenje. Patlidžan operite, osušite, stavite u pleh i pecite dok posve ne omeša, a kora mu ne potamni.

Pečeni patlidžan izvadite iz pećnice i pustite da se ohladi. Patlidžan prerežite na pola pa žlicom sastružite mekanu unutrašnjost, a koru bacite.

U zdjelici vilicom pomiješajte patlidžan i češnjak, papriku, limunov sok tako da ostane i nešto krupnijih komada patlidžana. Posolite i popaprite prema ukusu.

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Namaz od patlidžana možete pripremiti 2 dana prije posluživanja, pokriti ga i čuvati u hladnjaku.

## KOMIŠKE POGAČICE

Neko su vrijeme ove pogačice bile jedino što sam u restoranu jela. I inače mi je komiška draga, ali ova verzija s mekanim toplim tjestom izaziva pravu ovisnost. Prednost pogačica u tome je što nema rezanja i što sve izgleda vrlo uredno, no u startu se morate potruditi malo više nego oko standardne, velike pogače. Ako vam je draža klasika, možete preskočiti oblikovanje pogačica i napraviti uobičajenu veliku pogaču koja se reže na komade. Za što god se odlučili, čaša crnog vina je neizostavna.

### Za 12 do 16 pogačica

#### TIJESTO

- 500 ml mlake vode  
20 g ( $\frac{1}{2}$  kocke) svježeg kvasca  
1 žlica meda  
1 kg oštrog brašna  
1 žlica soli  
100 ml maslinova ulja

#### NADJEV

- maslinovo ulje  
3 velika crvena luka, narezana na  
tanke ploške  
10 češnjeva češnjaka, sitno  
nasjeckanih  
400 g pelata  
 $\frac{1}{2}$  žlice listića svježe majčine  
dušice  
 $\frac{1}{2}$  žlice nasjeckanog svježeg  
ružmarina  
svežanj peršina, sitno nasjeckan  
svježe mljeveni crni papar  
12 - 16 (otprilike 90 g) slanih  
inćuna  
24 - 32 (otprilike 180 g) marinirana  
inćuna
- Odvojite 100 ml mlake vode u čašu i pomiješajte je s medom. Dodajte zatim izmrvljeni svježi kvasac i ostavite 10-ak minuta da se kvasac pretvori u pjenicu.
- Pomiješajte dobivenu pjenicu i sve ostale sastojke za tjesto u zdjeli, a zatim mijesite tjesto 10-ak minuta na pobrašnjenoj radnoj površini.
- Tjesto stavite u veliku zdjelu, prekrijte plastičnom folijom i ostavite u hladnjaku nekoliko sati ili preko noći, dok ne udvostruči volumen.
- U međuvremenu pripremite nadjev. U širokoj tavi zagrijte maslinovo ulje pa dodajte luk i pržite ga na laganoj vatri dok posve ne omekša. Zatim dodajte češnjak, pelate, majčinu dušicu i ružmarin pa kuhatje dok tekućina malo ne ispari, otprilike 10 minuta na srednje jakoj vatri. Maknite nadjev s vatre, dodajte mu peršin i obilato popaprite.
- Pećnicu zagrijte na 180 °C, a pleh obložite papirom za pečenje.
- Tjesto podijelite na kuglice težine 80 g. Svaku razvaljavajte valjkom za tjesto na pobrašnjenoj površini pa je napunite žlicom nadjeva. Na nadjev stavite dva marinirana inćuna i jedan slani pa zagladite kuglice pazeci da vam ne ostanu pukotine na dnu jer će kroz njih nadjev iscuriti. Složite ih na pleh glatkom stranom prema gore, premažite maslinovim uljem i ostavite da se dižu još 30 do 45 minuta.
- Pecite ih 20-ak minuta na 180 °C.

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Komiške pogačice možete ispeći 2 dana prije posluživanja, pustiti ih da se ohlade te čvrsto omotati prozirnom folijom i čuvati u hladnjaku. Prije posluživanja zagrijte ih 6 - 10 minuta na 200 °C.



## PLAVAC OBITELJI MILOŠ

“Uspjeh se svodi na puno truda i rada i malo promišljanja”, rekao nam je Ivan dok smo se u kamionetu koji nema niti jednu jedinu ogrebotinu provlačili strmim i uskim stazama Miloševih vinograda, a te su mi riječi kao jeka odzvanjale u glavi još danima poslije, iskrene i točne – jer baš bi tako trebalo biti.

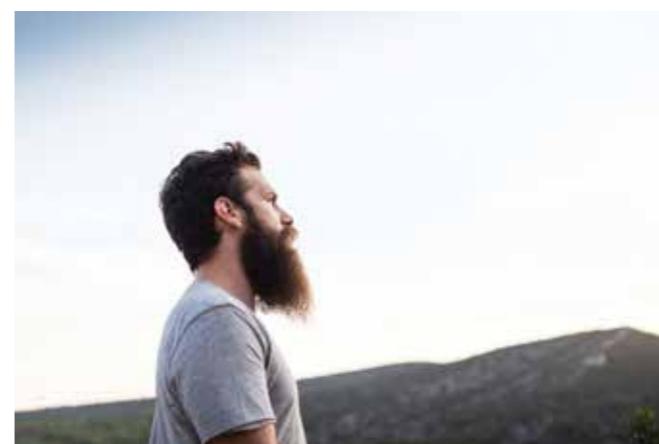
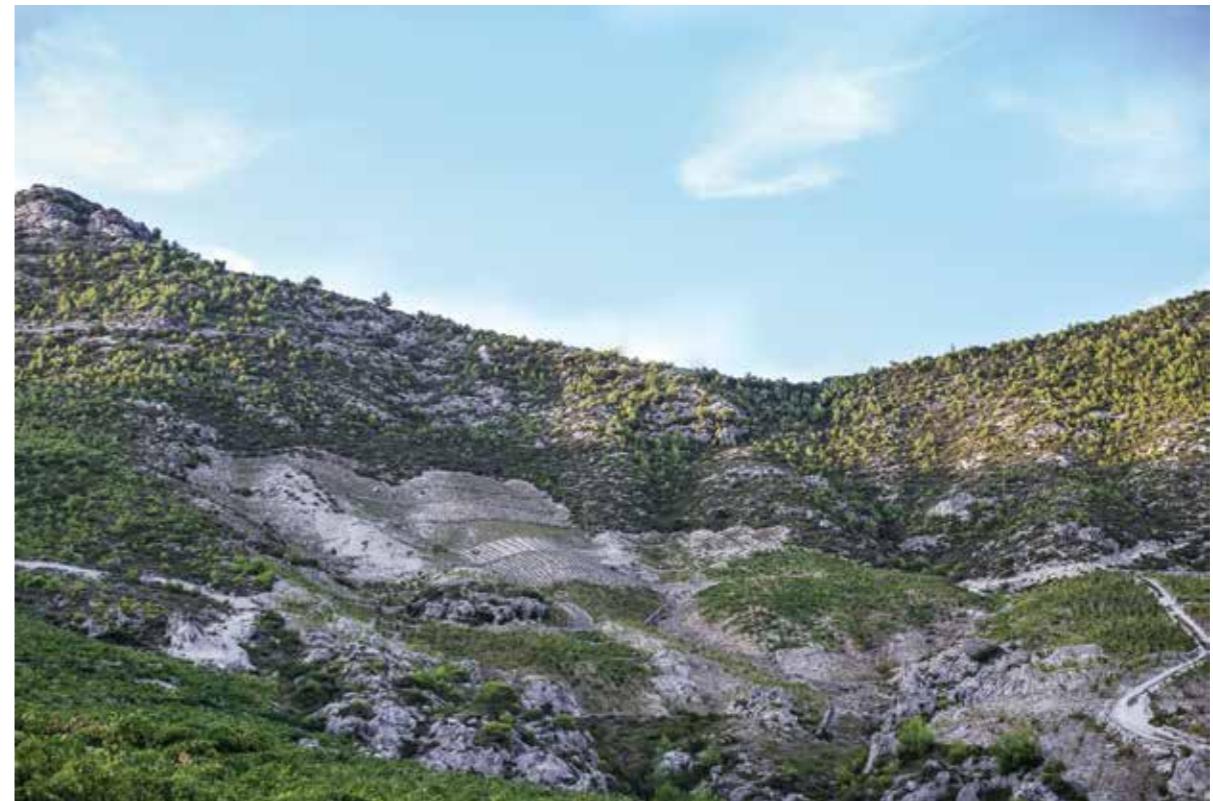
Pokazao nam je škrto tlo iz kojeg loza vješto crpi ono najbolje. Pokazao nam je tu i tamo koju vlat korova koji se u vinogradu koji nikad nije okusio herbicide trijebi ručno. Pokazao nam je razlike između starih i novih trsova. Pokazao nam je i prekrasno živo zelenilo loze na čijoj se boji već na prvi pogled vidi da nije tretirana nepoželjnim kemikalijama. “Inspektorima je sve jasno čim vide ovu nijansu.” Pokazao nam je i obronke na kojima obitelj Miloš uzgaja bilje za čajeve i one druge, suncem okupane, o kojima Frano Miloš, Ivanov otac i začetnik te bajkovite vinske priče, tek sanjari kako ih dovesti pod svoje.

Šetajući se vinogradom usred berbe koja je 2018. počela rekordno rano, već 10. kolovoza, pojeli smo šaku plavca, onako ravno s loze, a pokoji grozd odnijeli i doma malenoj. Ivan ga je od srca ubrao, a Karmen jednako tako srčano pojela. Grožđe za koje si siguran da je proizvedeno po najvišim ekološkim standardima bez brige daješ djetetu da jede koliko želi, a vino proizvedeno od njega s jednakim takvim povjerenjem točiš gostima u čaše.

I Milošev se plavac uz konkretnija jela u Pantarulu već godinama toči, mnoge su se čaše i boce ispile – decilitar po decilitar u našem ga se restoranu popilo more.

U Pantarulovoj vinskoj karti sitnim slovima ispod naziva piše: *autohtona sorta, kompleksno, začini, koža, dobre taninske strukture*. A to lijepo zaokruženo i mekano vino moglo bi se okititi još cijelim nizom epiteta. No najvažnije je ono što ne piše, ali što se u vinu itekako osjeti – briga za svaki pa i najsitniji detalj, ljubav prema poslu koji se radi, obiteljska predanost zajedničkoj viziji. Kad točimo čašu Miloša, sve nabrojeno slijeva se gostu u čašu.

Vinograd smo napustili u sumrak, slijeva nam je sunce poput vatrenе kugle obasjalo pelješko nebo, a mi smo se u Ponikvama zavukli u vinariju, među bačve od kojih su neke stare i više od sto godina. Miloševi vole stare bačve koje plavcu dopuštaju da zasja u svoj svojoj čistoći, bez ikakvih aromatskih primjesa. I baš nam je među tim bačvama bilo kao i u Pantarulu – uz ugodan razgovor vrijeme leti i sve ti je kao doma – *feels like home*. Obišli su nas poslije i Ivanova sestra Franica i njegov brat Josip. Nasmijani i samozatajni, svi su oni uključeni u život i rad vinograda i vinarije pa tata Frano može mirno spavati – njegova je vizija u sigurnim rukama.





namazi i paštete

## LABNEH

“Dobro, i dalje?” reče meni svekrrva pažljivo slušajući s kemijskom u ruci. “Nema dalje, to je to”, kažem ja, a moja Zora gleda i ne može vjerovati. *Labneh* je najjednostavniji namaz koji možete zamisliti i toliko je svestran da bi se samo o njemu mogla napisati cijela kuharica. Važno je jedino da prilikom kupnje obratite pozornost i odaberete čvrsti ili pak grčki jogurt jer je onaj tekući nemoguće cijediti na ovaj način. A jednom kad je *labneh* gotov, možete od njega napraviti kuglice pa ih uvaljati u najrazličitije začine, začinsko bilje ili mljevene orašaste plodove. Možete ga koristiti kao što biste i kiselo vrhnje ili krem sir. U njega možete dodati povrće ili začine pa napraviti neki svoj namaz, koristiti ga kao dodatak sendvičima ili čak kao bazu za *cheesecake*! Obično ga oblikujem u kuglice i pospem svježim začinskim biljem i prelijem maslinovim uljem i poslužim s pečenim rajčicama i patlidžanima (str. 186).

---

**Za 20-ak kuglica** Stavite jogurt u zdjelu pa ga posolite i dobro promiješajte.

1 kg čvrstog jogurta (minimalno 3,2 % mlijecne masti)

½ žličice soli

Na cjedilo stavite vrlo gustu gazu u više slojeva ili čistu kuhinjsku krpu.

Zatim jogurt stavite na gazu i iscijedite svu sirutku koju možete.

Zavežljaj ostavite na cjedilu pa sve stavite na još jednu zdjelu, u koju će se cijediti tekućina. Tako namještene posude ostavite u hladnjaku tijekom noći.

Dobiveni cijedeni jogurt dlanovima oblikujte u kuglice ili poslužite u zdjelici kao namaz.

---

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** *Labneh* možete pripremiti 3 dana prije posluživanja, a ako kuglice marinirate u maslinovu ulju, tako mogu stajati i do tjedan dana.



## MIRKO MATIĆ

### KLICOGRAD NA ILIJINOJ GLAVICI

*“U jednom vrtu među cvije-e-e-ćem, sićušan grad se sakri-o... U njemu žive mala bića, kažu da Graškograd je to...”*

Svi koji su, poput mene, 90-ih željno iščekivali crtice na TV-u sigurno se sjećaju Graškograda – crtane serije u kojoj zrna graška nesmetano žive skrivena od ljudskog pogleda i smisljavaju nepodopštine, a sve to uz vesele djeće rime.

Čim smo tog vrućeg nedjeljnog jutra ušli u Mirkov vrt, skrivenu zelenu oazu kakvoj se ne biste nadali prolazeći srcem Dubrovnika, na Ilijinoj glavici, zaplesala mi je pred očima slika malenog graškića. Zapravo i ne znam je li “vrt” prikladna riječ jer kod Mirka priroda vlada i u kući, i na taraci, i u improviziranom stakleniku, jednako kao u vrtu.

A najprije smo se upoznali upravo sa staklenikom u kojem Mirko uzgaja klice različitih vrsta. Baš kao i ljudi, i klice su najbolje raspoložene kad su nahranjene, napojene, kad se kupaju u svjetlosti i kad se sve to odvija na ugodnoj sobnoj temperaturi. Hranjive tvari, voda i svjetlost relativno su jednostavan zadatak, no održavanje optimalne temperature u vrućim ljetnim mjesecima nije nimalo lak zadatak pa stoga klice imaju vlastitu klimu i ventilatore.

“Pojam održivosti već je prevladan – umjesto njega ključan je pojam permakulture i samodostatnosti.” Kako je “permakultura” (permanentna + agrikultura) pojam koji zburjuje mnoge, zamolila sam Mirka da se malo zadržimo na toj temi. Objasnio nam je da je riječ o sveobuhvatnoj ideji koja se tiče urbanog vrtlarstva,

ali pripada i mnogo širem pojmu javnog prostora. Poanta je u tome da se s ciljem samoodrživosti planski i svjesno oblikuje sve što je potrebno za život (hrana, energija, smještaj i ostale potrebe) te da se pritom koriste resursi koji su dostupni lokalno i tako stvara zajednica ljudi koji dijele iste vrijednosti i principe.

U Dubrovniku, meki zagušenoj gostima s kruzera, to zvuči gotovo utopijski, no Mirko je toga sasvim svjestan jer se neko vrijeme i sam bavio turizmom, doduše opet na svoj i originalan način: mogli ste ga vidjeti kako odjeven u povijesni kostim (u kojem mu sigurno nije bilo ugodno kao što je njegovim klicama pod povjetarcem s ventilatora) kao da lebdi Stradunom i prodaje replike povijesnih zemljovidova. “Radio sam puno manje, a zarađivao više, ali posao kojim se sada bavim ima sasvim drukčiji smisao.”

I to je sasvim razumljivo – naime u “klicogradu” na Ilijinoj glavici Mirko radi zajedno sa suprugom Lanom u društvu dvoje veselih dječice koja imaju privilegij koji je gradskoj djeci obično uskraćen: boravak u vlastitom vrtu prepunom biljaka, zelenila i kutaka za igru i maštanje. Bolje ne može.

A to se zadovoljstvo – kao i uvijek – osjeti i na krajnjem proizvodu. Klice i jestivo cvijeće koje nam Mirko donosi u restoran uvijek su savršeno svježe, ukusne i šarene, baš kakve trebaju biti za onu dozu instantnog šarma koji daju svakom jelu.



## KLICE ZA POČETNIKE

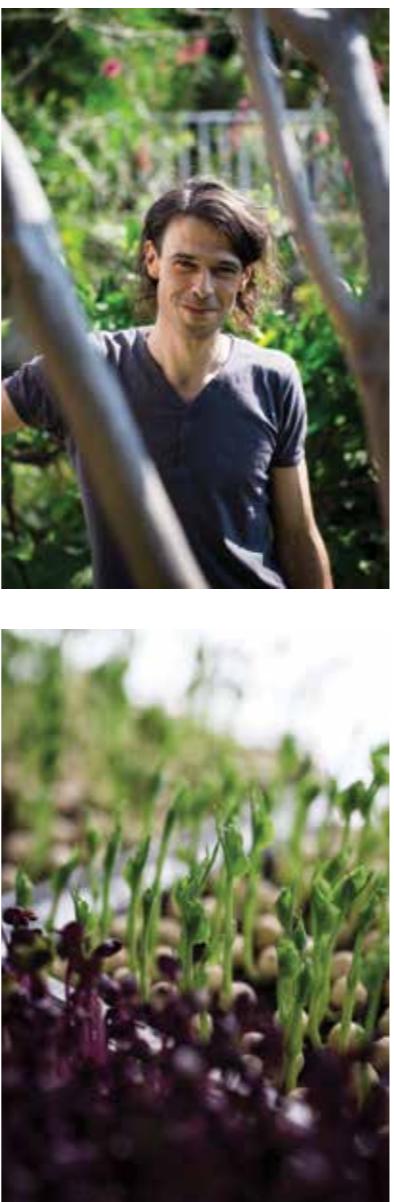
Sitne, ali dinamitne! Iako su naizgled sićune i krhke, klice obiluju elementima važima za naš organizam – vlaknima, vitaminima, masnim kiselinama i enzimima, a odličan su izvor minerala.

Jednako tako, često su i vrlo bogate okusom pa ih ne treba promatrati samo kao zgodan dodatak koji će zašareniti jelo. Naprotiv, klice će dodati vlastitu teksturu i okus pa zato treba biti oprezan pri njihovu korištenju. Primjerice, klice rotkvice, kopra, gorušice, celera i peršina ljutog su okusa pa su prikladnije kao začin nego kao osnovni sastojak.

Jasno je, dakle, da “možda šaka ovih ljubičastih?” nije metoda koju bih vam preporučila. Najprije kušajte klice, provjerite odgovara li okus ostalim sastojcima u jelu te ih štedljivo dodajte na kraju pripreme. Katkada su i dvije-tri nježne vlati kontrastne boje sasvim dovoljne da jelo vizualno živne.

Klice uvijek čuvajte u hladnjaku te prije konzumiranja isperite vodom. Što su manje odstajale, to su ukusnije i bogatije hrnjivim tvarima pa je idealno koristiti ih netom nakon što su ubrane.

Za početak ih pokušajte dodati u salate, sendviče i omlete, a odlično se snalaze i u jelima od mlijecnih proizvoda, juhama ili *smoothiejima*.



## PARMIGIANA

*Parmigiana* je već godinama jedno od Pantarulovih najpopularnijih bezmesnih ljetnih jela – raskošnog je okusa, zasitna i zapravo sama za sebe obrok. Ne štedite na siru – zahvaljujući njemu ovo je jelo čista ljetna sreća. Poslužite uz vama omiljenu osvježavajuću zelenu salatu.

### Za 6 osoba

#### UMAK

3 žlice maslinova ulja  
1 veliki crveni luk, nasjeckan  
3 češnja češnjaka, sitno nasjeckana  
3 fileta slanih inčuna  
1 do 2 peperoncina  
800 g pelata  
sol

#### PATLIDŽANI

2 velika neoguljena patlidžana, oprana i narezana na ploške  
debeline 1 cm  
sol  
120 g brašna  
100 ml maslinova ulja  
svježe mljeveni crni papar  
6 - 8 ocijedenih, nasjeckanih  
sušenih rajčica iz ulja  
300 - 400 g naribane mozzarelle  
100 g sitno naribanog parmezana  
šaka svježih listića bosiljka

Da biste napravili umak, u većoj širokoj tavi zagrijte maslinovo ulje na srednje jakoj vatri pa dodajte luk i pržite ga dok ne postane staklast,

otprilike 4 minute. Zatim dodajte češnjak, *peperoncine* i inčune te kuhajte dok se inčuni ne raspadnu i dok češnjak ne porumeni. Dodajte pelate i malo ih usitnite kuhačom. Začinite prema ukusu i kuhajte umak dok se ne zgusne, 20-ak minuta.

Lagano posolite šnite patlidžana. U duboki tanjur stavite brašno pa u njega uvaljavajte narezani patlidžan. Otresite višak brašna.

Zagrijte maslinovo ulje u širokoj tavi pa prepržite patlidžane s obje strane na laganoj vatri, tako da dobiju tanku koricu. Prebacite patlidžan na papirnate ručnike koji će upiti višak ulja. Ponavljajte proceduru sve dok ne iskoristite sav patlidžan. Kušajte i po potrebi još posolite.

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Na dno posude za pečenje promjera 25 cm rasporedite 2 do 3 žlice umaka. Složite sloj patlidžana pa pospite  $\frac{1}{2}$  mozzarelli i  $\frac{1}{2}$  sušenih rajčica. Malo popaprite. Ponovite proceduru još dva puta, dok ne upotrijebite sve sastojke. Po vrhu pospite mozzarellu i parmezan.

Pecite otprilike 1 sat.

Pustite *parmigianu* da odstoji 30 minuta i pospite je listićima svježeg bosiljka prije posluživanja.

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** *Parmigianu* možete napraviti do 2 dana unaprijed. Pustite je da se posve ohladi, pokrijte folijom i stavite u hladnjak. Podgrijte je u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Gotova je kad se sa strane na rubovima stvaraju mjehuri.



## ZEBRASTI KOLAČ

E, ovdje imamo pravi kolač za crveni tepih. Za zebrašti uzorak potrebno je mrvicu strpljenja, ali kad ga napravite, možete biti sigurni da će tema za stolom svakako skrenuti u smjeru slastičarstva. Zebrašti smo kolač imali u sklopu jednog posebnog menija i morali smo ga testirati nekoliko puta kako bi bio baš kako treba. Pošlo nam je za rukom, a s vama dijelimo rezultat.

Ako se pitate ima li ovaj kolač kakav bonus, ima: ne peče se.

### Za kalup promjera 25 cm / Za 10 do 12 osoba

Obložite dno kalupa s odvojivim dnom promjera 25 cm papirom za pečenje. Premažite stijenke kalupa maslacem te ga ostavite po strani.

#### PODLOGA

250 g digestive keksa  
60 g maslaca, plus dodatni maslac za premazivanje kalupa  
2 žlice prosijanog kakaa u prahu  
1 žlica vanilin šećera

U blender stavite kekse te ih fino sameljite. Rastopite maslac pa ga u zdjeli pomiješajte s mljevenim keksima, kakaom i vanilin šećerom. Dobivenu mješavinu prebacite u kalup pa je prstima čvrsto utisnite u dno tako da podloga bude ravna i ujednačene debljine. Možete koristiti i stražnju stranu žlice.

#### BAZA ZA NADJEV

500 ml vrhnja za šlag  
600 g grčkog jogurta  
2 žlice ekstrakta vanilije  
150 g šećera u prahu

Listiće želatine za bijeli nadjev namočite u Bailey'su, a listiće za tamni nadjev u drugoj zdjelici u vodi. Listići trebaju biti u tekućini sve dok potpuno ne omekšaju.

Mikserom istucite vrhnje tako da dobijete šlag. Dodajte šećer u prahu i nastavite tući. Zatim ručno pomiješajte tučeno vrhnje s grčkim jogurtom i ekstraktom vanilije te podijelite dobivenu kremu na dva jednakata dijela. Ostavite ih po strani dok pripremite čokoladu.

#### NADJEV OD BIJELE ČOKOLADE

4 listića želatine  
120 g bijele čokolade  
125 ml likera Bailey's ili mlijeka

U jednu zdjelu stavite tamnu čokoladu, kakaо i smeđi šećer, a u drugu bijelu čokoladu pa ih jednu po jednu otopite ili na pari ili u mikrovalnoj pećnici.

#### NADJEV OD TAMNE ČOKOLADE

4 listića želatine  
100 g tamne čokolade  
2 žlice prosijanog kakaa u prahu  
50 g smeđeg, muscovado šećera  
125 ml mlijeka

Iscijedite listiće želatine i u odvojenim lončićima ugrijte preostali Bailey's i mlijeko – obje bi tekućine trebale biti tople, no ne smiju prokuhati kako želatina ne bi izgubila svojstvo želiranja. Uklonite lončice s vatre i dok su Bailey's i mlijeko mlaki, vratite u njih želatinu pa je umiješajte kako bi se otopila.

Za bijeli dio kreme u polovicu kreme od tučenog vrhnja umiješajte rastopljenu bijelu čokoladu te Bailey's sa želatinom. Za tamni dio kreme u odvojenoj zdjeli pomiješajte drugu polovicu kreme od tučenog vrhnja s rastopljenom tamnom čokoladom i želatinom otopljenom u mlijeku.

Pripremite dvije zaimače ili veće žlice, jednu za bijelu, drugu za tamnu kremu.

Na sredinu podloge prvo stavite 100 ml bijele kreme pa na sredinu te kreme ulijte malo tamne i tako naizmjence dok ne potrošite i tamnu i bijelu smjesu. Imajte na umu da će i visina s koje izljevate kremu utjecati na uzorak. Ako vam krema posve potone na dno, lijevajte sporije, nježnije i bliže površini. Ako pak ostane plivati na vrhu i ne stvara uzorak, lijevajte s veće visine.

Kolač ostavite preko noći u hladnjaku da se stisne u kalupu pokrivenom prozirnom folijom. Prije posluživanja tankim nožićem odvojite kolač od stijenke kalupa pa ga preselite na prikladan tanjur.

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Zebrašti kolač možete napraviti 3 dana unaprijed i držati ga pokrivenog u hladnjaku.



## ZAPEČENE SUHE SMOKVE S DIMLJENIM SIROM I PRŠUTOM

Ovo su prave okusne bombice – svi sastojci pršte onim *mmmm*. Zbog doze slatkoće nisu prikladne za predjelo, no bit će vrlo rado viđene na stolu pred kraj obroka, naročito kod onih koji ne vole klasične kolače, ali otvoreni su za eksperimente koji se dobro ljube s vinom.

Umjesto prošeka možete upotrijebiti porto ili neko drugo slatko ili poluslatko vino.

---

### Za 4 osobe

12 većih suhih smokava

100 ml prošeka

50 – 70 g dimljenog sira,  
narezanog na 12 kockica

6 šnita pršuta

Nožićem napravite prorez od 1 cm na svakoj smokvi. Zatim smokve stavite u posudicu, prelijte prošekom i kuhatje dok vino ne provri i dok smokve ne omekšaju.

Izvadite smokve i u svaku utisnite po kockicu sira. Zagrijte pećnicu na 200 °C.

Šnite pršuta prepоловите po dužini pa po jednu polovicu omotajte oko smokve. Učvrstite čačkalicom.

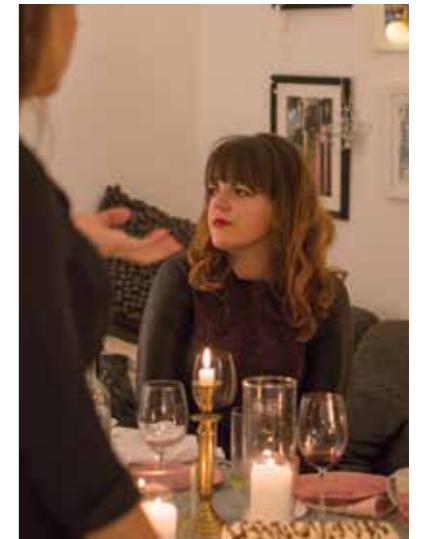
Složite smokve na pleh i zapecite pod gornjim grijачem dok se sir ne rastopi.

Reducirajte ostatak prošeka: kuhatje ga dok polovice ne ispari pa vruće smokve poslužite prelivene dobivenom redukcijom. Po želji uklonite čačkalice.

---

**PRIPREMITE UNAPRIJED:** Smokve možete skuhati, napuniti te omotati pršutom dan unaprijed pa čuvati u hladnjaku u hermetički zatvorenoj kutiji. Zapecite ih neposredno prije posluživanja. Reducirani prošek također možete čuvati u hladnjaku i podgrijati prije posluživanja.









## RECEPT ZA DRUŽENJE BEZ STRESA

**Korak br. 1** Pripremite neočekivano dobra jela dan do dva prije.

Postavite stol nekoliko sati prije dolaska gostiju pa uronite u pjenušavu kupku s omiljenim časopisom.

**Korak br. 2** Gostima otvorite opušteno i bez panike, zaboravite lonce i tave, natočite svima piće, iznesite onu divnu hranu na stol, uživajte i smijte se kao da ste u omiljenom restoranu, a ne na metar ili dva od vlastite kuhinje.

---

Uz Pantarulovih 110 detaljno objašnjenih recepata prikladnih za pripremu dan do dva unaprijed te dobro razrađen plan ovaj je recept izvediv čak i početnicima. A dok savladavate vještine opuštenog druženja uz hranu, otkrijte i ponešto o restoranskom životu i ljudima koji čine Pantarulovu svakodnevnicu.

Ana-Marija Bujić autorica je jednog od najdugovječnijih hrvatskih gastro blogova

*Da mi je nešto slatko....*, autorica kuvarice *What's Cooking in Dubrovnik* te suvlasnica nagradivanog dubrovačkog restorana Pantarul koji vodi zajedno sa suprugom Milanom Vasićem i partnerom Đurom Šiljugom.



ISBN 978-953-57984-1-5