

Rakija - kraljica svih pića

Voda života, vatrena voda, duh začina, i još mnogo drugih naziva vezani su za nju, rakiju.

Do 15. veka rakija se smatrala lekom, te su je proizvodili alhemičari i apotekari koji su verovali da rakija vraća starima mladost i da produžava život.

Za dobro jutro, laku noć, kao aperitiv, za obloge, skidanje temperature, flaša rakije je neizostavni deo u svakoj domaćinskoj kući.

Rakija od šljive, ili šljivovica je nacionalno srpsko obeležje i jedno od najsavršenijih alkoholnih pića

Rakiju od šljive uparujemo sa hranom I igramo na sigurno gde je hrana u idealanom spoju sa pićem nedozvoljavajući da hrana dominira nad pićem.

Rakije od kruške, dunje ili kajsije su lepršave I nežne, zbog toga ih kombinujemo pažljivo dopuštajući da nam ukusi polete ka prostorima koji nam mogu doneti doživljaj evropskog seoskog domaćinstva.

Vino je krv grozda

Vino je jedno od najpopularnijih alkoholnih pića koje se smatra jednim od najvažnijih sastojaka mnogih evropskih i mediteranskih kuhinja, odnosno kultura.

Nije poznato kada je čovek popio prvu čašu vina, ali jedno je sasvim sigurno – oduvek ga je smatrao pićem bogova i posebnim darom.

Prepustite se preporuci naših lokalnih vinskih eksperata i uživajte u svakom zalogaju kao da se gostite kod dobrog prijatelja.

Užitak ispijanja svakog gutljaja je neprocenljiv kada se opustimo.

Dozvolite sebi male trenutke radosti bašovde kod nas.

Uparivanje nije snobovski, to radite stalno

Nije snobovski želeći da ono što jedete i što pijete bude dobro zajedno.

Kao ljubitelji hrane, stalno razmišljamo o uparivanju. I tu se događa čudo.

Projekat 32

Uparivanje dosta zavisi od ličnog ukusa, neko je raspoložen za nesvakidašnje ideje, dok neko više uživa u onim sigurnim I opšte prihvatljivim kombinacijama.

Čulo ukusa je najsubjektivnije od svih čula.

Odličan spoj hrane i vina stvara ravnotežu izmedju komponenti jela i karakteristika vina.

Ono što jednoj osobi odgovara ne mora da bude izbor nekog drugog, jer se njihovo poimanje lepog, ukusnog, pitkog, dovoljno slatkog ili slanog razlikuje.

Sa druge strane ne postoje dve osobe koje će isto oceniti jelo i na identičan način identifikovati arome, ukuse, mirise i druge doživljaje.

Vino će doprineti punom uživanju kada se uz svako jelo sa puno pažnje i umeća odabere odgovarajuće. Ovo je sigurno i najveći izazov, koji zahteva veliko iskustvo u cilju ispravnog izbora odgovarajućeg vina uz ponudjenu hranu. Treba imati na umu da je zadatak vina da uzvisi gastronomski doživljaj. Ono nikako ne sme svojim karakteristikama da u potpunosti prekrije ukus hrane, a ni hrana ne sme da učini vino neprimetnim.

Uparivanje zasnovano na sličnostima ima za cilj da pojača ukus hrane, dok ono zasnovano na suprotnostima ima za cilj da očisti nepce i pripremi ga za novi zalogaj, koji bi trebalo da bude potpuno svež i istakne ukuse hrane.

Pivo je hrana koja "razveseli srce i ukloni brige."

Pivo je jedno od najstarijih I najčešće konzumiranih alkoholnih pića na svetu I treće najpopularnije piće posle vode I čaja.

Ako je vino napitak sa jakom duhovnom simbolikom, onda je pivo definitivno napitak svakodnevnog života, i opštenarodno piće.

Pivo nas je verno pratilo od prve civilizacije pa do danas, evoluirajući zajedno sa nama.

Pivo ima umirujuće dejstvo koje osvežava.

Iskoristimo privilegiju blizine zanatske pivare, osvežite se uz umirujuće dejstvo domaćeg zanatskog piva od prirodnih sastojaka.

Bakine slane gurabije - Omiljen tradicionalni slani zalogaj pripremljen od jednostavnih sastojaka za zadravicu

Domaći začinjeni puter - Sa par sastojaka i u samo dva jednostavna koraka dodajemo obilje ukusa za slasni deo dobrodošlice

Tart sa gorgonzolom i orasima - Ako niste još probali ovu kombinaciju, a ljubitelj ste budjavog sira eto prilike da probate. Uživanje je neopisivo.

Pašteta od pileće džigerice - Pravi gurmanski namaz idealan za malo probirljivije goste

Selekcija sireva - "Selekcija sireva" na srpskom jeziku znači izbor sireva ili kombinacija sireva, a obično se koristi u kontekstu jelovnika za mešavinu različitih vrsta sireva koja se nudi na jednom tanjiru.

Selekcija sušenih mesnih proizvoda – selekcija nastaje odabirom najfinije preradjenog mesa koji se pripremaju u skladu sa tradicijom, jer dobre stvari ne treba menjati.

Selekcija domaćeg peciva - Domaće pecivo se ručno pravi po najboljim bakinim receptima.

Riblji čvarci - delikates kojem je teško odoljeti. Ovo je zapravo vrlo jednostavno jelo, koje može da se jede kao predjelo, a može i kao dodatak glavnom jelu, zavisi koliko je ko gladan, a dobar ukus je zagarantovan.

Marinirana riba – deda Mikin specijalitet, šnicle soma u marinadi sa zelenim papirkama

Riblji paprikaš – Riblji paprikaš je najomiljeniji riblji specijalitet. Kuvamo ga u serviramo ga tako da svim opojnim mirisom izmami osmeh pre nego stigne do tanjira.

Riba na roštilju - Istorija ribe na roštilju duga je koliko i sama ljudska civilizacija. Uživajmo u drevnom načinu pripremljene ribe.

Južnj vetar : predjelo i meso sa roštilja - Hrana od koje ključa krv i pritisak skače. Kuhinja Južne Srbije je interesantna, jaka i kompleksna, u njoj se mašaju povrće, mlečni

proizvodi i meso, te ako želite istinski da tokom jednog obroka shvatite svu južnjačku vrelinu i temperament, ali i njihov specifičan gastronomski genetski kod, uzmite sled tradicionalnih jela koja će činiti dug obrok i krenite na put neslućenog hedonizma

Severac : predjelo, sporo pečeno meso i perkelet - Vodimo vas u čarobni svet hrane i pića. Dozvolite sebi neki zaogaj više i ostite mešavinu različitih uticaja naroda koji su vekovima živeli na ovom prostoru ostavivši uticaj i na trpezu.

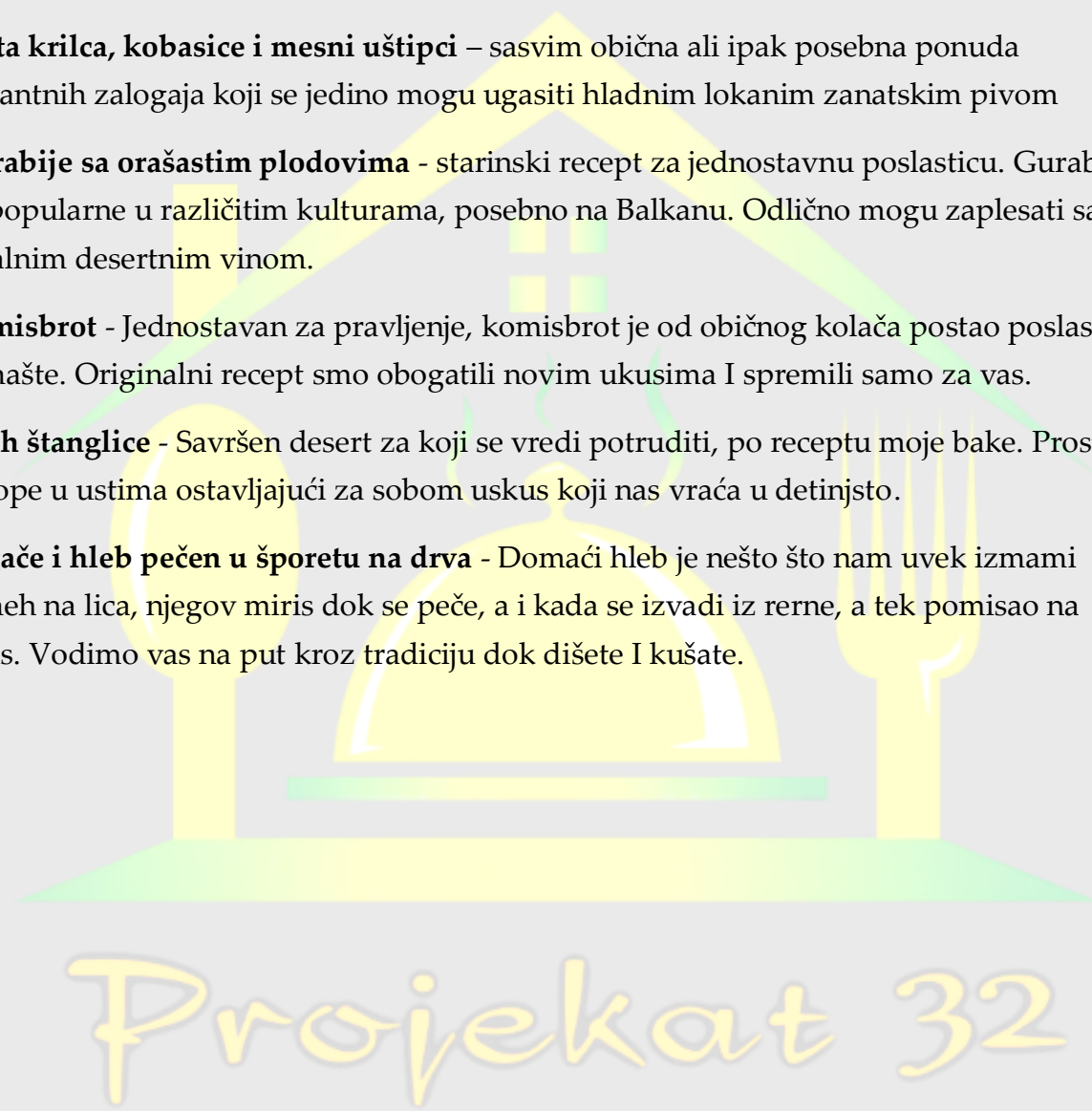
Ljuta krilca, kobasice i mesni uštipci – sasvim obična ali ipak posebna ponuda pokantnih zalogaja koji se jedino mogu ugasiti hladnim lokanim zanatskim pivom

Gurabije sa orašastim plodovima - starinski recept za jednostavnu poslasticu. Gurabije su popularne u različitim kulturama, posebno na Balkanu. Odlično mogu zaplesati sa lokalnim desertnim vinom.

Komisbrot - Jednostavan za pravljenje, komisbrot je od običnog kolača postao poslastica iz mašte. Originalni recept smo obogatili novim ukusima I spremili samo za vas.

Orah štanglice - Savršen desert za koji se vredi potruditi, po receptu moje bake. Prosto se tope u ustima ostavljajući za sobom uskus koji nas vraća u detinjsto.

Pogače i hleb pečen u šporetu na drva - Domaći hleb je nešto što nam uvek izmami osmeh na lica, njegov miris dok se peče, a i kada se izvadi iz rerne, a tek pomisao na ukus. Vodimo vas na put kroz tradiciju dok dišete I kušate.



Projekat 32