

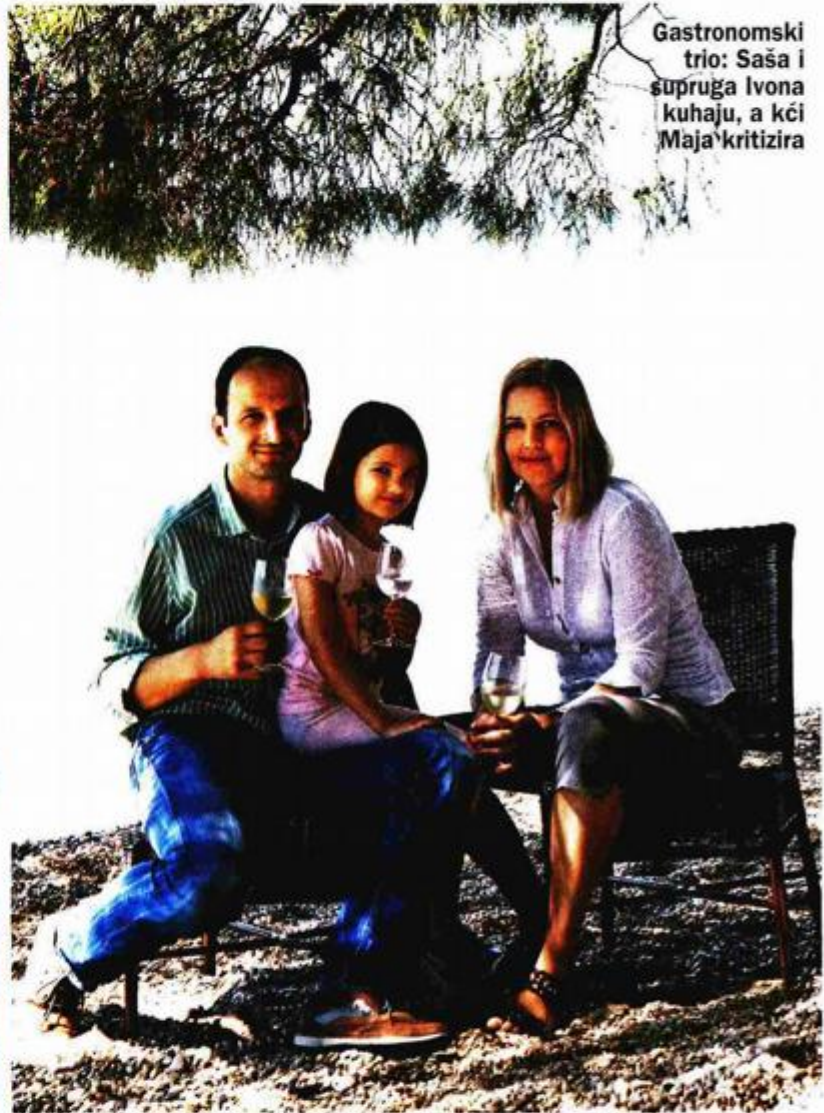


## KUHINJA SAŠE ŠPIRANCA

# Kritika vinskog uma

Snimljeno u restoranu **Gusari** u Tučepima

Blago začinjena juha s fileticima ribe i rižom



Gastronomski trio: Saša i supruga Ivona kuhaju, a kći Maja kritizira

Vinski kritičar kojem svake godine niz nepce klizne tri tisuće domaćih i svjetskih vina, odrastao je na zagorskoj kuhinji, no supruga, Kaštelanka Ivona, preodgojila ga je u ljubitelja dalmatinske spize - osobito pašticide u kombinaciji s plavcem malim

Napisala **Jagoda Zamoda**  
Snimio **Mario Kučera**

**U** pripravu hrane uključen je naš obiteljski trio: supruga Ivona i ja kuhamo, a sedmogodišnja kći Maja kritizira - kaže 42-godišnji Varaždinac Saša Špiranec, čiji je posao, zapravo, kritika. Ali izvan kuće. On je, naime, vinski kritičar, pisac i ocjenjivač vina koji je uspio u onome o čemu mnogi sanjaju - hobi pretvoriti u posao. Pokrenuo

je festival Dalmacija Wine Expo, koji je nedavno održan treći put, i sukreator je projekta Dobri restorani. Njegova ljubav prema vinima započela je još u djetinjstvu, u djedovu vinogradu i podrumu u Banjšćini na Varaždin Bregu, a iskustva je stjecao kao trgovac vinima u rodnom gradu. Danas je vlasnik izdavačke kuće Vinart u Zagrebu, objavio je tri knjige i jedini je međunarodni sudac s ovih prostora na najvećem ocjenjivanju vina na svijetu, International Wine Challenge u Londonu, te trećem po veličini Concours Mondial de Bruxelles. Premda godišnje kuša oko tri tisuće različitih vina, a njegov

je "Vodič kroz vina Hrvatske" odavno rasprodan, u svojoj se kućnoj vinoteci katkad zatekne u nedoumici - koju od 400 boca odabrati za prijatelje kad mu dolaze na večeru.

- Najdraža su mi vina s izraženom mineralnošću, bez obzira bila crna ili bijela, koja im daje specifičan osvježavajući okus. Takvi su, primjerice, kutjevačka *graševina*, *rizling* s Plešivice, *malvazija* iz središnje i zapadne Istre, pa *dingač*, *babić*... Kako o vinima mogu govoriti satima, supruga me prizemljila i tu temu zabranila u društvu - "Žali" se Saša Špiranec, kojeg je supruga Ivona, ▶



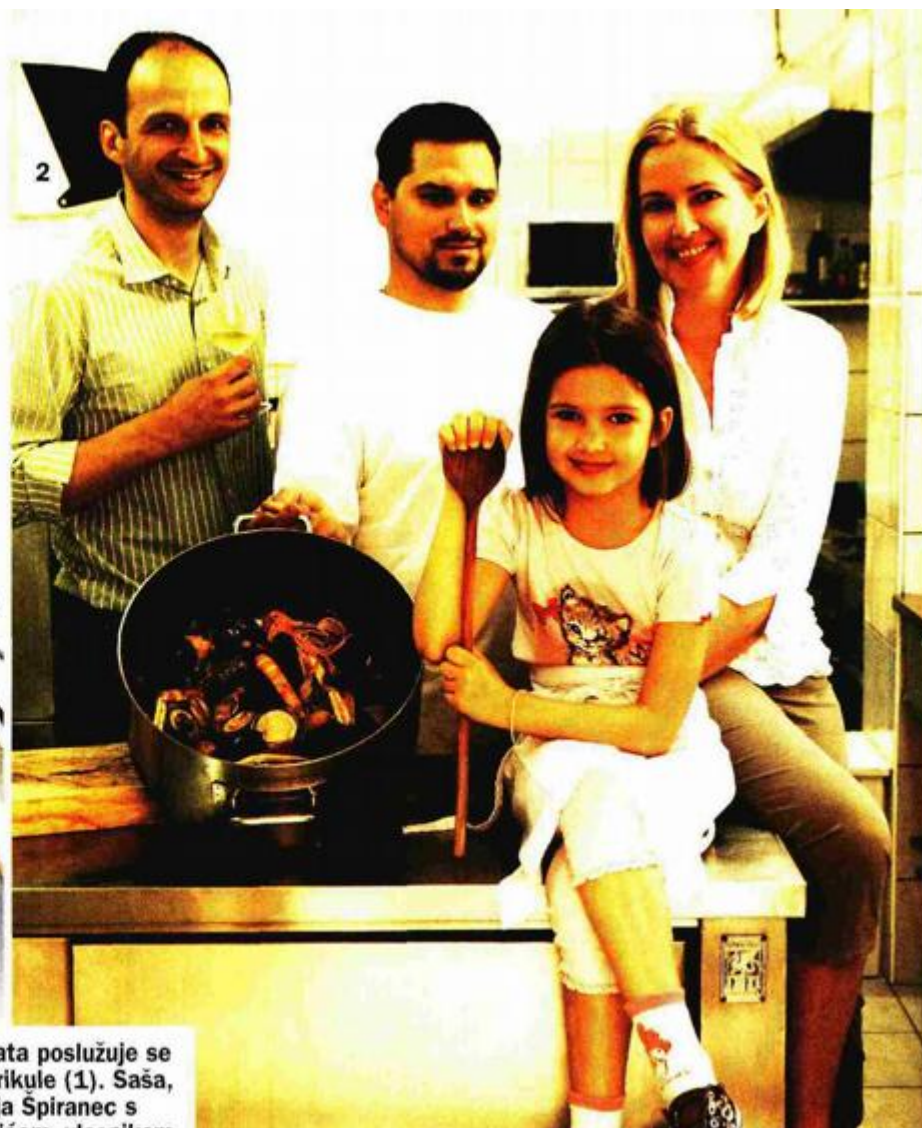


### Miješana buzara

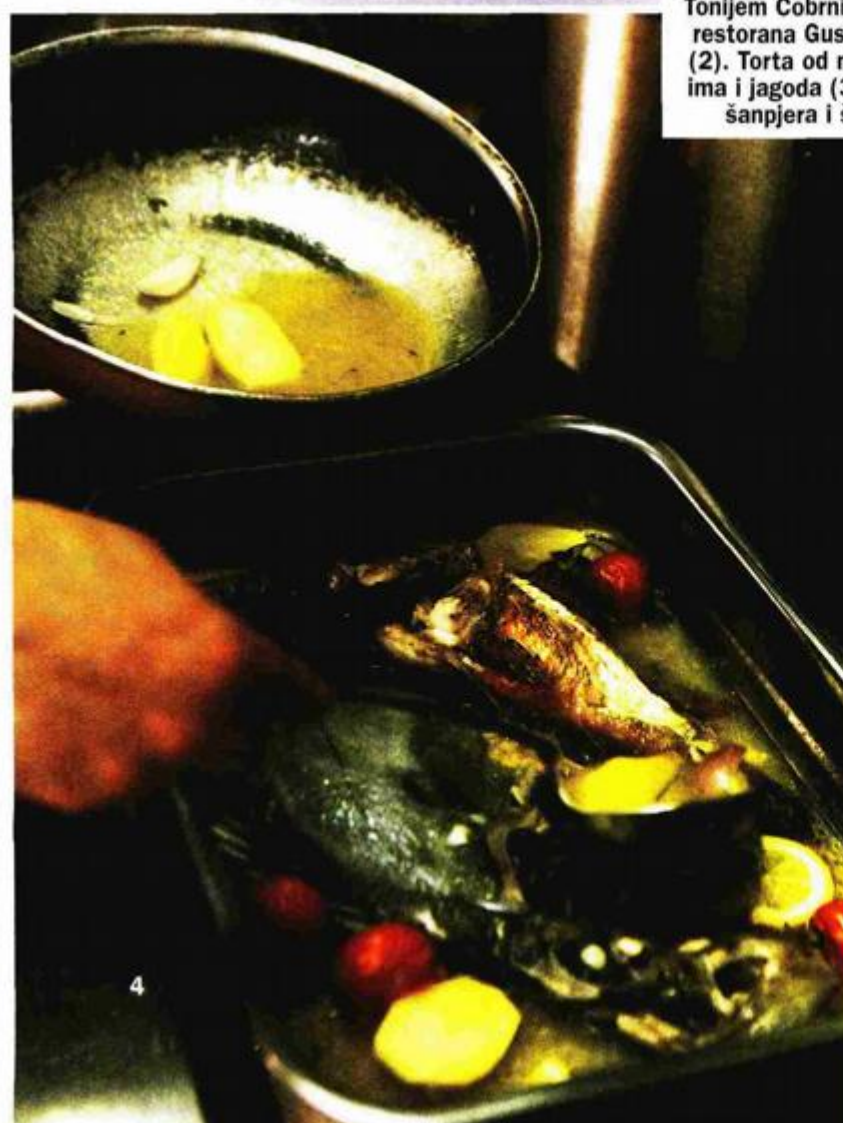
Sastojci (za 4 osobe): 60 dag daqnji,  
60 dag brbavica, 60 dag škampa,  
2 glavice češnjaka, 1 vezica peršina,  
1 žlica krušnih mrvica, 1,5 dl  
maslinovog ulja, 2 dl bijelog vina,  
1 dl pasirane rajčice, malo papra

Priprava: U širokom nižem loncu, na vrućem maslinovom ulju lagano popržiti češnjak i dodati škampe, uz povremeno miješanje. Istodobno, u drugi lonac staviti školjke da se lagano otvaraju. U škampe polagano dodavati krušne mrvice i podlijevati bijelim vinom, potom dodati pasirane rajčice i peršin, uz miješanje dok se umak malo ne zgusne. Zatim dodati otvorene školjke i uliti malo mora koje je izišlo iz školjaka kod otvaranja, ali oprezno, uz kušanje umaka, do željene slanoće. Stalno miješati, poklopiti nekoliko minuta i poslužiti toplo.





1 2  
Marinirana ušata poslužuje se na podlozi od rikule (1). Saša, Ivona i Maja Spiranec s Tonijem Čobrićem, vlasnikom restorana Gusari u Tučepima (2). Torta od mendula u kojoj ima i jagoda (3). Lešadura od šanpjera i škarpine (4)





menadžerica u banci, inače rođena Kaštelanka, u petnaest godina braka preodgojila pa je prešao na klasičnu dalmatinsku spizu. Od ribe na lešo ili u škrovađi (u pećnici prekrivena folijom), uz kuhanu blitvu, špinat, mišanciju, brokule, karfiol, do rižota od plodova mora koje, kaže Saša, njegova supruga priprema najbolje na svijetu. Zavolio je i maslinovo ulje, koje se u njegovu roditeljskom domu nije uopće upotrebljavalo iako mu je mama Nada Splićanka. Odrastao je na zagorskim jelima, koja još pripravlja njegova majka, umirovljena liječnica, koja se udajom za Sašinu oca Vladimira, profesora tehničkih znanosti u Varaždinu, sasvim prilagodila kontinentalnoj kuhinji.

### Kombinacije iz snova

- Repu s grahom volim i danas, a kelj koji kao dijete nisam mogao smisliti, sad obožavam. No, kako supruga i kći ne jedu ćušpajze, rijetko ih kuham. Kći mi je donedavno bila saveznica u omiljenim mi juhama od junetine, ali više joj se ne sviđa ju i prestao sam ih kuhati - kaže Saša Špiranec ko-

ji, osim jušnih jela koja se dugo kuhaju, preferira bazične okuse, što sirovije i izvornije. Na njegovoj top-listi najdražih jela nalaze se riblja *carpaccia* i školjke za predjelo, termički obrađena plava riba, a bijela riba na lešo, *sushi* i *sashimi*, patka, te kuhana junetina i govedina.

- Šteta je hranu konzumirati bez vina, no ne treba biti rob njihova spajanja i tražiti uvijek idealno vino za pojedino jelo. To je, zapravo, dodatni doživljaj i uspije li se fina hrana spojiti s finim vinom, dobiva se treća dimenzija, jedna hedonistička kategorije više. Takva je kombinacija iz snova *steak* od tune s crnim *pinotom*, rižoto sa škampima s *grafevinom* ili mineralnom *malvazijom*, savršena kombinacija je i *cabernet merlot* s odležanim i slabo termički obrađenim biftekom. A idealna kombinacija svih vremena su ipak paštica i *plavac mali* - veli vinski stručnjak Saša Špiranec koji uživa i u sirovom voću, te orasima i prženim bademima, a nijedan dan ne prođe mu bez čokolade. Dulje bi mogao, priznaje u šali, izdržati bez vina negoli bez čokolade.

### Marinirana ušata

Sastojci (za 4 osobe): 1 kg ušate, 3 dl suncokretovog ulja, 1 dl maslinovog ulja, 1 čaša razblaženog octa, nekoliko zrna papra, sok od jednog limuna, grančica ružmarina, vrećica rikule, malo soli, balzamični ocat i sveži papar.

Priprava: Ušate očistiti, otkoštiti i otkoštiti te istilitirati. Zatim ih slagati u prikladnu posudu, dodati listiće ružmarina, zrna papra, razblaženi ocat i suncokretovo ulje. Blago posoliti, doliti sok od limuna i staviti na neko vrijeme u hladnjak. Tako pripremljenu marinadu prije posluživanja ocijediti i staviti na podlogu od rikule prethodno blago začinjenu maslinovim uljem, balzamičnim octom i soli. Na kraju dodati još samo malo svježe samljevenog papra i maslinovo ulje.

### Riblja juha

Sastojci (za 4 osobe): 1 kg ribe (Škrpinu, patku, batovinu, lastavicu), 1 dl maslinovog ulja, 1 vezica peršina, 1 manja glavica luka, nekoliko rezanja češnjaka, šaka riže, soli i papar.

Priprava: Očišćenu ribu staviti u lonac i naliti vodu da prekrije ribu. Dodati maslinovo ulje, peršin, luk, češnjak, sol i papar te kuhati desetak minuta. Veći komad ribe izvaditi iz lonca i filetirati da se dobije čisto meso bez kosti, koje ostavimo sa strane, a ostatak vratiti u lonac. U drugi lonac staviti rižu i kuhati do pola. Nakon jednog sata laganog kuhanja procijediti sadržaj prvog lonca, dodati rižu i začine po želji, te pustiti da kuha još nekoliko minuta. Na kraju dodati filetiće ribe.

### Torta od mendula

Sastojci: za biskvit: 4 jaja, 12 dag maslaca, 20 dag šećera, 1 vrećica vanilin šećera, 15 dag brašna, 1 žličica praška za pecivo, 4 ml mlijeka, prstohvat soli, 6 dag listića mendula

za kremu: 50 dag jagoda, 7,5 dl punomasnog kiselog vrhnja, malo limunova soka, 3 žlice šećera, 5 listića želatine, žlica šećera u prahu

Priprava: Namastiti okrugli lim za pečenje, odvojiti žumanca od bjelancina. Maslac, šećer i vanilin šećer pjenasto umutiti te polako dodavati žumanca. Brašno i prašak za pecivo dodati u tijesto i zalijevati mlijekom. Pola tijesta staviti na dno posude. Bjelancima dodati prstohvat soli, istući snijeg i dodati šećer. Pola snijese od bjelancina rasporediti po tijestu, posuti mendulama i peći na 170° C oko 20 minuta. Tijesto izvaditi i ohladiti. Zatim ispeći ostatak tijesta na isti način i ohladiti. Oprane jagode izrezati na manje komade. Pomiješati vrhnje, limunov sok i šećer. U hladnoj vodi namočiti želatinu, ocijediti, zagrijati uz stalno miješanje dok se ne otopi, te umiješati u smjesu od vrhnja. Na jedan dio tijesta staviti jagode i nadjev, na vrh staviti ostatak tijesta i za kraj posuti šećerom u prahu.

### Lešadura u tisku

Sastojci (za 4 osobe): oko 1,5 kg šarpijera i škrpine, 50 dag ribe od kamena (škrpinu, batovinu, patku), 40 dag krumpira, 1 manja glavica luka, 1/2 glavice češnjaka, nekoliko cherry rajčica, 1 vezica peršina, 1 dl bijelog maslinovog ulja, soli i papar po potrebi

Priprava: U manji lonac staviti ribu od kamena s oko litru vode i lagano kuhati, što će poslužiti kao temeljac koji će se protisnuti kroz sito. U prikladnu usku posudu za kuhanje, da riba u tisku stane, položiti šarpijera i škrpinu, a oko njih ploške krumpira izrezane na oko prst debljine. Posuti narezanim lukom, cherry rajčicama, sitno sjeckanim češnjakom i peršinom, zaliti maslinovim uljem i vodom tek toliko da prekrije ribu. Pošto je zakuhalo, dodati riblji temeljac, popapriti i posoliti ako je potrebno. Nakon 25 minuta lešadura je gotova.

## Bez toga se ne može...

### ČUVAR OKUSA

Maslinovo ulje se nekad čuvalo u čupovima, a danas za to može poslužiti keramički vrč (105,90 kn, Home Sweet Home)



### RIBLJE DELICIJE

Ribica od rostfaja - korisno pomagalo za čišćenje morske ribe (79,90 kn Staklana Diona)



### RAJSKI UMAK

Podravkina pasirana rajčica proizvedena je od svježih plodova bez dodatka konzervansa, a neizostavan je dodatak za buzaru (6,99 kn, Konzum)



### SLATKI DIO OBJEDA

Keramička posuda Kuchenprofi ima dvostruku namjenu - služi za pečenje kolača i kao podloga za tortu (119 kn, Bella Forma)