

VESNA RADUSINOVIĆ
ISIDORA BJELICA

*Kada kume
kuvaju*

roman-kuvar

■ Laguna ■

Sadržaj

VESNA

Copyright © 2011, Vesna Radusinović i Isidora Bjelica
Copyright © 2011 ovog izdanja, LAGUNA

MENU I	11
meni uzaludnog čekanja onoga koji vam se sviđa	
MENU II	19
meni za uspavanog prasca	
MENU III	27
meni za bivše frajere	
MENU IV	37
meni za drage prijatelje, džetsetere koji ne žive ovde	
MENU V	47
meni za bivše devojke vašeg muža ili momka	
MENU VI	57
meni za zaljublјivanje uzet od kuvara restorana <i>Tajna Večera u Veroni</i>	
MENU VII	69
meni za bračnu ponudu koju želite da dobijete	
MENU VIII	81
meni za edipovce... kojima nema spasa	
MENU IX	89
meni za razvode i ristanke	



MENU X	99
meni hotela <i>Maestral</i> kojim su Milo i Lidija Đukanović oduševili za hranu profesionalno nezainteresovanu Klaudiju Šifer	
MENU XI	111
meni za moju sestru Tanju, koja je napustila nemačko nebo pod kojim živi muškarac koga je nekada volela... i odselila se u Meksiko	
MENU XII	123
meni za 30.000 evra, izgubljenih na ruletu, novac koji nije ni dospao u vaše ruke	
MENU XIII	133
meni za nepokondirene tikve koje ne žele da budu grofice u izgubljenoj zemlji i gradu kakav je ovaj	
MENU XIV	143
meni za neuke mlade kuvare, moje kumče Lava Grigorija i sina Vedrana, a za prvi ljubavni sastanak	
MENU XV	153
meni za sve velike tajne ljubavi i radosne preljubnike	



ISIDORA

MENU I	165
meni za udavače ili ovo bi trebalo da kuvate ako ste rešile da se udate	
MENU II	175
meni za tešenje... protiv svih ljubavnih jada	
MENU III	183
meni za niske strasti	
MENU IV	191
meni za razvedene	
MENU V	199
meni za promiskuitetne	
MENU VI	209
meni za odličan seks	
MENU VII	219
meni za depresivne i sklone suicidu zbog ljubavi	
MENU VIII	229
meni za prvu ljubav	
MENU IX	239
meni za najbolje ljubljenje	
MENU X	249
meni za ekstrabrzno mršavljenje u ljubavne svrhe	
MENU XI	259
meni seks i grad	
MENU XII	269
meni za zavođenje mirisima	
MENU XIII	279
špijunski meni	
MENU XIV	287
meni za hedoniste Markiza de Sada	
MENU XV	295
meni za pametne goste	



Vesna





MENU I

• *Meni* •
uzaludnog čekanja
onoga koji vam se
svida



Draga moja kumo, najdraža Isi...
Negde na kraju leta pozvala me dobra prijateljica...
grcajući i gušeći se u suzama...

I rekla mi kako On, eto, nije došao... negde se između zidina Citadele zaglavio sa društvom u kafiću do jutra, a Ona ga je uzaludno čekala... i spremila mu ljubavnu večeru... njihovu prvu... zajedničku, romantičnu... do koje, ovaj, nije ni došlo...

Stidim se što sam pomislila kako nije čudo što je zbrisao, jer je i meni muka od raštana, krtole, kastradine i ostalih lokalnih specijaliteta kada na njih i pomislim...

Prejaki su mi mirisi, a tek ukusi...

Moja je sramota rasla iz minuta u minut, kada mi je otkrila šta je sve te noći bilo na stolu, koji on nikada nije ni video...

Zato predlažem, draga kumo, da tu večeru zapišemo i ove-
kovečimo...



Pire od brokula s listićima badema

POTREBNO JE:

150 g maskarponea
150 g badema isečenog na listiće
2 dl pavlake za kuvanje
150 g gorgonzole
1 jaje
malo muskatnog oraščića
500 g brokule

PRIPREMA:

Od skuvane i izgnječene brokule napraviti pire i izmiksati ga s pavlakom, jajetom, malo muskatnog oraščića i na vrh noža soli.

Maslacem premazati jedan po jedan kalup, posuti ih sve listićima badema, staviti u rernu 40 minuta na 180°C, da sve lepo porumeni.

Malo pre vadenja kalupa iz rerne otopiti gorgonzolu i maskarponu i kremasto ih umutiti.

Izvaditi modlice iz rerne, okrenuti naopačke i preliti rastopljenim sirevima.

Služiti toplo!



Bifteč s ananasom

POTREBNO JE:

500 g bifteka (iseći ga na 6 manjih medaljona)
150 g pirinča
manja konzerva ananasa
3 zelene paprike
2 veze mladog luka
3 paradajza
paradajz-pire
1 kašika kukuruznog brašna
so, biber
bosiljak

PRIPREMA:

Ispeći na roštilju ili na ulju komade bifteka i odložiti u činiju.

Posebno izdinstati iseckanu papriku, mladi luk, paradajz, sve lepo zaliti pireom od paradajza i pustiti da se ukuva dodavši kašiku kukuruznog brašna. Soli i bibera po ukusu i malo bosiljka, najbolje svežeg.

Najpre na veliki oval skuvan i proceden pirinač poravnati kao tepih, zatim staviti pola od spremljenog bifteka, preko njega kolutove ananasa, pa zaliti sosom i pirjanim povrćem.

Ponoviti postupak: red bifteka pa ananasa, preliti povrćem i sosom.

Služiti toplo.

Čokoladne kuglice „Čežnja“

POTREBNO JE:

300 g crne čokolade
 300 g mlevenih oraha
 50 g maslaca
 kafena šoljica likera, bejlis ili amareto
 150 g samlevenih suvih smokava

PRIPREMA:

Rastopiti na maslacu čokoladu, dodati šoljicu amareta ili bejlisa pa umešati i 200 g mlevenih oraha i samlevene smokve. Kada se smesa ohladi, praviti kuglice i uvaljati ih u ostatak oraha i rendanu čokoladu.

Služiti hladno.



VESNA

Kumo draga, misliš li da bi došao da je kojim slučajem znao da ga ne čeka klasična kuhinja... ne mogu da živim u toj neizvesnosti... kaži mi, molim te...

A možda je i edipovac, jer ga Ona nije zvala i opominjala da će se sve ohladiti kao što čini njegova mama...

ISIDORA

Mila moja, svi su oni edipovci... Nikada se nisam palila na Penelopu... U čekanju ne vidim ama baš ništa seksepilno... I Beket mi je previše...

VESNA

Možda je pobjegao od listića badema... Znam mnogo muškaraca alergičnih na badem...

Kažu da je to strašna alergija...

A možda od nečeg drugog...

Kumo, znam da si vidovita... reci mi... please...

ISIDORA

Već sam i ja zabrinuta oko vidovitosti, kada bi znala šta ja sve vidim unapred... i... uh, kada bih ti rekla na šta sam ja sve alergična, na glupost, na osionost, na pretencioznost... zlo mi je, kumo...

VESNA

A da On nije ipak završio na kakvom štandu a la Leskovac azzuro, pored Iadranskog sajma... sa gurmanskom pljeskavicom

i urnebes salatom umotanom u papir koji se raspada od luka i kupusa...

Volela bih da jeste... ne zaslužuje bolje...

Kaži mi, kumo, da li se uopšte isplati kuvati za Montenegri-
ne... i to još na moru!

Eh... ☹

ISIDORA

Ne, mila, ne isplati se kuvati ni za koga... pa ni za Montenegrine... jedino ako isplativost nije metafizička kategorija...



MENU II

• *Meni* •
*Za uspavanog
prasca...*



Kumo najmilija, taman sam pomislila kako znam u čemu je poenta s tim muškarcima neprilagođenim na svetsku kuhinju.

Slušajući o iskustvima Francuskinja kojima mama čim stasaju objasni da životinju treba dobro nahraniti, kuvala sam jednom tipu za neki važan dejt... a šta drugo nego mesište s lukom, pekarski krompir na francuski način i, naravno, čokoladni mus...

Neslavno sam prošla, draga moja... iako je sve bilo savršeno...

Toliko se najeo da se najpre nije mogao pomeriti od stola, a onda se svalio na sofu i prespavao do jutra.

Ja sam se tešila ostacima čokoladnog musa... tačnije, grebala sam po dnu činije srebrnom kašičicom kao siročće...

A tako sam se i osećala...



Biftek s lukom

POTREBNO JE:

3 kašike prošeka
 1/2 kašičice sekanog belog luka
 2 kašike soja-sosa
 1 dl ulja
 1 kašika šećera
 2 glavice crnog luka
 1 kašičica ulja
 500 g bifteka
 na vrh noža praška za pecivo

PRIPREMA:

Napraviti marinadu od prošeka, soja-sosa, praška za pecivo, soli i belog luka. Biftek iseći na tanke šnicle i staviti u marinadu da stoji oko dva sata. Ulje jako zagrejati i ubaciti luk isečen na što tanje kolutove i ispržiti ga do zlatno žute boje. Prženi luk izvaditi iz tiganja tako da što više ulja ostane u njemu. Meso iz marinade ispržiti s obe strane i servirati preko luka.



Pekarski krompir na francuski način

POTREBNO JE:

500 g krompira
 1 slatka pavlaka
 1 kisela pavlaka
 crni biber
 beli biber
 2 jaja
 150 g pančete iseckane na kockice

PRIPREMA:

Krompir isečen na ploške s kockicama pančete staviti da se skuva, pa procediti kada je napola kuvan i sipati ga u vatrostalnu posudu. Umutiti penasto jaja sa 1 kiselom pavlakom i pola slatke pavlake, malo soli i bibera. Preliti preko krompira i pančete i peći 10 minuta u jako zagrejanoj rerni.



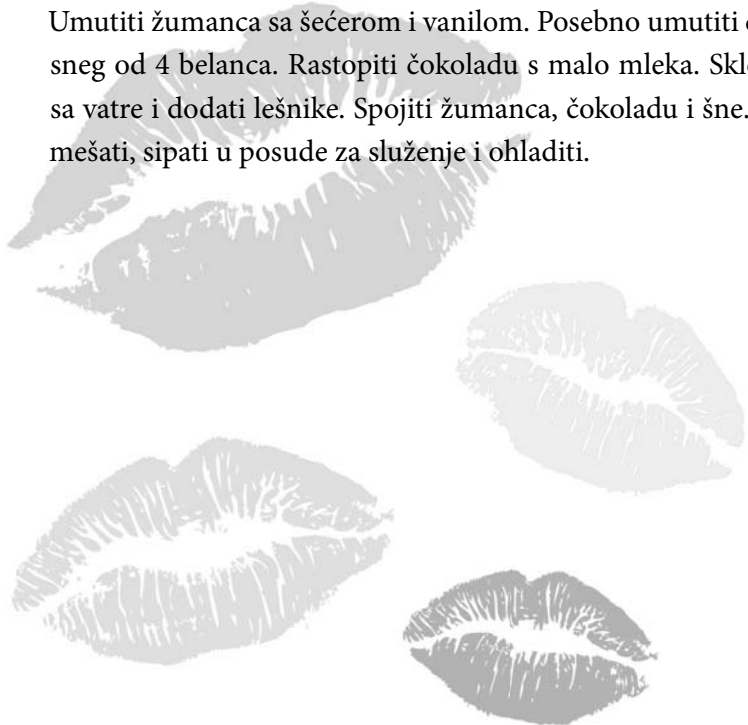
Čokoladni mus

POTREBNO JE:

4 jajeta
 4 kašike šećera
 250 g čokolade
 1 vanilin šećer
 šaka prepečenih i krupno seckanih lešnika
 malo mleka

PRIPREMA:

Umutiti žumanca sa šećerom i vanilom. Posebno umutiti čvrst sneg od 4 belanca. Rastopiti čokoladu s malo mleka. Skloniti sa vatre i dodati lešnike. Spojiti žumanca, čokoladu i šne. Promešati, sipati u posude za služenje i ohladiti.



VESNA

Eto, mila Isi, teška srca zaboravih na tropske voćke i stavih običan luk na biftek, iako više volim mešavinu slatkog, slanog i ljutog. Dobar je on dasa inače, ali kao što rekoh, zaspa kao klada. Ma, napamet mu nije palo da me poljubi... A da nije zbog luka?!

ISIDORA

Luk, luk definitivno, luk ima tajna hipnotička dejstva...

VESNA

Možda ipak nisam smela da pomešam proteine, ugljene hidrate i šećer.

Ibt, mogla sam da ga ubijem.

Ali ne od kombinacije hrane, nego od besa.

Da li se i tebi to dešava, kumo draga... ☹

ISIDORA

Ja sam shvatila da je miksanje emocija i određene hrane fatalno, stvarno niko nije o tome napravio priručnik, šta ne sme da se jede uz bes, ljutnju, nadrdnanost, Balinežani o tome imaju priručnik...

VESNA

E, da li mi veruješ da je olizao dno činije od čokoladnog musa... bez blama...

Pa šta mu to znači... liže čovek, ej... dno.

Kumo, očajna sam... Gde si sada, opet si na krstarenju, cenim...