

Okusi, mirisi, boje, oblici i teksture hrane na tanjurima pred vama i vašim gostima, dovoljni su da izmame osmjeh na lice, uljuljaju vas u čisti gurmanski užitek, ali, dakako, i da probude čitav niz skrivenih i neočekivanih nijansi romantičnosti i senzualnosti.



Vjenčani jelovnik

Tekst: Zora Bjelousov; Fotografija: Maja Danica Pečanić

Dobra hrana izvanredan je začini ljubavi.", zapisala je to u „Afroditi“, svojoj slavnoj knjizi recepata i afrodivizjaka, velika latinoamerička spisateljica Isabel Allende. Jedna od najsenzualnijih i najerotičnijih knjiga recepata koja je ikad napisana (namjerno izbjegavam riječ kuharica, jer ne radi se o klasičnoj kuharici, već zbirci recepata povezanih u priče, poeziju u prozi i biografske zapise), „Afrodita“ bez greške daje do znanja koliko je u ljubavnoj priči gurmanski moment nezaobilazno važan, u svim povijesnim razdobljima i svim kutcima svijeta. Romantične večere, hedonističke gozbe, elegantni kokteli, dobre roštiljade..., to su uvijek mjesta užitka – u jelu i svim ostalim čulima, posebno ljubavno-erotskima. Tu se između slasnih zaloga, izmjenjuju zavodljivi pogledi, poneki dodir i poljubac, a nakon toga i mnogo više...

Magija okusa i mirisa

No osim u vašoj ljubavnoj predigri, moć hrane itekako će doći do izražaja u trenutku vašeg vjenčanja. Dobar izbor delicija i njihova profinjena prezentacija svakako će biti jedan od vrhunaca svadbene svečanosti. Jer, ne zavaravajte se, mnogi su gosti tu i kako bi se dobro najeli i uživali u finim zaloga. A bogata i slasna svadbena trpeza ujedno je i vaš poklon gostima, nešto nezaboravno što im darujete kao zahvalu što su uz vas i što s vama proslavljaju jedan od najljepših trenutaka vaše ljubavne priče. Okusi, mirisi, boje, oblici i teksture hrane na tanjurima pred vama i vašim gostima, dovoljni su da izmame osmijeh na lice, uljuljkaju vas u čisti gurmanski užitek, ali, dakako, i da probude čitav niz skrivenih i neočekivanih nijansi romantičnosti i senzualnosti.

Budimo iskreni, vjenčanje može biti vrhunski isplanirano, miniciozno pripremljeno i odlično realizirano u svakom aspektu, od vjenčanice, preko cvijeća, do glazbe, ali ako je jelovnik loš, to će sigurno narušiti atmosferu i biti zapamćeno. S druge strane, mnogo toga može poći krivo, biti kaotično i „s brda zdola“, ali ako je hrana dobra, vidjet ćete ispred sebe mnoga nasmijana i sretna lica, žlice, vilice, noževi i čaše veselo će zveckati, a gosti zadovoljno i sito uzdisati.

Gurmanske ideje

Osim osmišljavanja osnovne koncepcije vaše svadbene večere (ili ručka, zašto ne?), na vrijeme odlučite sve detalje o hrani koja će biti na vjenčanom jelovniku. Hoće li on biti pretežno riblji ili mesni? Jedno, dakako, ne isključuje drugo, ali sa chefom porazgovarajte o kompatibilnosti mesnih i ribljih jela. Hoće li to biti tradicionalna kuhinja neke hrvatske regije iz koje potječete vi, vaš budući suprug ili oboje? Ili će to možda biti moderan, urbani menu... Na raspolaganju vam je cijeli dijapazon maštovitih kulinarskih rješenja – mediteranska, francuska,

talijanska, tajlandska, kineska, grčka kuhinja... Ako ste poželjeli od svega pomalo, onda neka to svakako bude jedan dobar fusion cuisine. Kod fusiona, međutim, koji, pojednostavljeno rečeno, kombinira različite kulinarske stilove, miksajući karakteristike različitih regionalnih rješenja, morate imati stvarno dobrog i iskusnog kuhara koji izvanredno poznaje svjetske specijalitete i trendove.

Kako bi sve bilo u savršenom skladu, ne zaboravite uskladiti vina sa svojim jelovnikom. Mala sommelierska pomoć uvijek je dobro došla kako ne bi bilo zabuna. Pravo odabrano vino, kao što znate, može značajno uljepšati i uravnotežiti igru okusa na vašem nepcu. Koje vino ide uz koje plodove mora, koje ide uz pečeno meso, koje uz ribu, koje uz deserte... - razgovarajte sa stručnjakom, ako niste sigurni i ako želite da sve bude besprijetkorno. Plus, ne zaboravite pivopije. Vrhunsko pivo na svadbi, cijenit će mnogi zaljubljenici u tu zlaćanu tekućinu koja razgaljuje srca.

Posebna priča su deserti i svadbena torta. Hoćete li imati fontane tekuće čokolade, raskošne kremaste „planine“, nekoliko katova parfea okićenoga cvijećem..., sve je to, dakako, stvar vašeg ukusa. Ono na što morate paziti jest da svadbena torta do izlaganja i konzumiranja bude savršeno skladištena, na suhom i hladnom mjestu. Reći ćete, to se samo po sebi razumije... Možda, ali nije zgorega to još jednom naglasiti vašem chefu ili catering majstoru. Sve u svemu, želimo vam da uživajte u magiji okusa i mirisa koje ste osmislili za sebe i svoje goste. Poput Proustovih petite madeleine kolačića, to su okusi i mirisi koji će vam cijeli život buditi najljepše uspomene i asocijacije. Bon appétit!

Što vi volite jesti, a što vaši gosti?

Vjenčanje je apoteoza egocentrizma svakog ljubavnog para (ne u lošem, nego u dobrom smislu), jer svadbeni je dan njihov dan, pa sve, naravno, mora biti onako kako su oni zamislili, u njihovom stilu i s njihovim osobnim pečatom – od odjeće do ubrusa. Naravno, i hrane. Prisustvovala sam svadbi dvojice prijatelja koji su makrobiotičari, pa je i hrana bila u tom stilu. Moram priznati da sam oko ponoći otišla na hamburger... Dakle, jasno je da ćete jelovnik osmisliti u skladu sa svojim kulinarskim ukusima i željama, ali ipak nemojte zaboraviti kakav je profil vaših gostiju. Jer tko bolje od vas, poznaje svoje goste. Prije nego krenete s osmišljavanjem vjenčanog jelovnika, dobro izanalizirajte popis uzvanika – tko je okorjeli mesojed, tko vegetarijanac, tko makrobiotičar... Pokušajte namiriti sve njih, nije to tako komplicirano.

Takoder, ovisno o atmosferi i koncepciji čitavog vjenčanja, imate nekoliko mogućih načina osmišljavanja i prezentacije vjenčanog jelovnika.

Klasična večera

Klasično vjenčanje u restoranu ili hotelskoj restoranskoj dvorani najčešće iziskuje klasičnu večeru sa sjedenjem za stolom i nekoliko sljedova jela koje poslužuju konobari. Cijela stvar se odvija sporo, po određenom ritmu, sa stankama tijekom kojih se pleše i zabavlja. Važno je da sa chefom kuhinje dogovorite sve detalje jelovnika i dinamiku posluživanja – hladna predjela, topla predjela, juhe, glavno jelo, desert, tortu, vina i druge napitke te odstupanja od glavnog jela (za vegetarijance ili neke od gostiju koji su vam eksplicitno rekli da su na stanovite namirnice alergični). Cijene klasične večere ne moraju biti uvijek puno više od cijene švedskog stola, jer u ovom slučaju chefovi iz iskustva znaju količinu hrane koja je potrebna i serviraju se obroci određene veličine (o kojima se također možete dogovoriti).





Švedski stol

Raznoliki švedski stol ima nekoliko prednosti – gosti sami kreiraju svoj tanjur i jedu koliko žele (izjelice se neće žaliti da su porcije male, a vitke prijateljice neće ostavljati nepojedenu hranu na tanjuru). Također, svatko jede kada želi, po vlastitoj logici i redoslijedu. No švedski stol nikako nije idealno rješenje za velike svadbe sa 100 i više gostiju – pred stolovima se stvaraju preveliki redovi, gurkanje i mogući kaos. U slučaju da ste se odlučili za švedski stol, svakako precizno riješite sa chefom kuhinje ili majstorom cateringa osnovnu stvar koliko će dugo hrana stajati izložena. Ne bi bilo dobro duže od 2 i pol do 3 sata, i zbog okusa koji se počnu mijenjati, ali i zbog zdravstvenih razloga (u mnogim se delicijama vrlo brzo na zraku počinju množiti bakterije). Također, ne zaboravite dogovoriti način uklanjanja prljavih tanjura i beštaka te donošenje novoga.



Koktel party ili roštiljad a?

Za one jako šik, moderne i trendi, idealno je rješenje koktel-party koji pruža dinamičnu atmosferu s puno muvinga, razgovora i plesanja, bez velikih formalnosti. Precizno se dogovorite s catering službom oko količine hrane, jer na koktel-partyjima će, pogotovo oni koji vole puno jesti, neminovno imati osjećaj da je hrane malo. No česta izlaženja konobara s maštovitim kanapeima i ukusnim finger foodom sigurno će zainteresirati vaše goste. S druge strane, roštiljada u prirodi, za one je potpuno neopterećene i ležerne i, dakako, one koji imaju puno prijatelji i članova obitelji kojima se to sviđa i koji su mesojedi (ili vole ribu s roštilja). Za vegetarijance pripremite barem povrće pečeno na roštilju. I, molite Boga, da baš taj dan ne pada kiša.

Ove prekrasne delicije koje smo predstavili na našim stranicama priredio je šef kuhinje Jeffrey James Vella Hotela The Regent Esplanade Zagreb / Maslinovo ulje s zlatnim listićima

