

Naslov: Šibenski arheolog i odvjetnik kuhali francuskim chefovima: dalmatinska peka i njima

Autor:

Rubrika/Emisija:

Žanr: Internetsko izvješće

Površina/Trajanje: 1,00

Naklada:

Ključne riječi: TASTE THE MEDITERRANEAN, ZVJEZDANI CHEFOVI POD ZVJEZDANIM

<http://www.slobodnadalmacija.hr/Mozaik/tabid/80/articleType/ArticleView/articleId/287277/Default.aspx>

Naslovnica • Digitalno izdanje • Arhiva • O nama • Mali oglasnik • Otvoreno more • Online trafika • Ostala izdanja • Impressum

Prijava • Registrirajte se

Učitavanje

RSS • 29.05.2015.

Pogledajte današnje članke

SLOBODNA DALMACIJAU TISKANOM
IZDANJU

NA UDARU PREVARANATA

Uzbuna za iznajmljivače apartmana
JOE BAŠIĆ OTVORENONa Ultru potrošimo 8 milijuna eura
PREDSJEDNICA S PAPOM FRANOM

Novosti

Dalmacija

Scena

Sila

Sport

Osmrtnice

Adrian

Misija

Maslina

Adrenalin

MOZAIK

Objavljeno 29.05.2015. u 11:43

VEČERA ZA ZVJEZDE GASTRONOMIJE

Šibenski arheolog i odvjetnik kuhali francuskim chefovima: dalmatinska peka i njima je atrakcija!

Svidi mi se Tweet



Trojici francuskih chefova zanosno je mirisalo...

Ako vam je meso staro i tvrdo, to je zato što je kuhar arheolog! – našalio se kolega fotoreporter uz izvrstan bob s maništrom, koji je u čast vrhunskih francuskih chefova, **Lionela Levya** i **Guillaumea Sourrieua**, ovjenčanih prestižnim Michelinovim zvjezdicama, skuhao **Željko Krnčević Pigo**, muzejski kustos i jedan od autora popularnog serijala "Gumanske čakule" na šibenskoj lokalnoj televiziji.

U takvom je raspoloženju s puno šuga i uz salve smijeha, u cmičkoj konobi obiteljske kuće **Šime Panjkote** neformalno započeo Drugi međunarodni gastronomski festival "**Okusi Mediteran**".

Nedostajao je, nažalost, treći zvjezdani chef, **San Degeimbre**, Belgijac korejskog porijekla, nositelj čak dvije Michelinove zvjezdice. On je dolazak u Šibenik morao odgoditi za dan poslije, objasnila je **Ingrid Badurina Danielsson**, organizatorica festivala.

Nemaju zvjezdice, al' imaju utakmice

No, kolegama se pridružio chef **Olivier Grouard**, glavni kuhar francuske ambasade u Ankaru, a s Ingrid Badurinom veže ga dugogodišnje prijateljstvo. Grouard ovaj put ne nastupa, no lani je otvorio festival i zajedno s učenicima Turističko-ugostiteljske škole pokazao kako od jeftinije ribe nastaje vrhunska gastronomija.

Upravo ono što želi afirmirati festival "**Okusi Mediteran**": filozofiju kuhanja u kojoj se tradicionalna jela oplemenjuju novim gastronomskim tehnikama.

U Crnici su **zvjezdanim chefovima** kuhali šibenski bonkulovići – sazeo je bit ovoga susreta odvjetnik



Najnovije Najčitanije Najkomentiranije

HAJDUČKE EURO-PREMIJE

- 11:43 Šibenski arheolog i odvjetnik kuhali francuskim chefovima
- 07:00 Kako osvojiti Volkswagen Move UP za jedan dan?
- 21:39 'Ništa nije pomoglo, s onda sam uzeo marihuanu...'
- 20:51 Šokantno je da se rak dojke sunovratno do tinejdžerske dobi
- 19:46 Što sve trebate znati kada vodite psa na plažu...

- 26.05.2015. Je suis Tina Katanić
- 29.04.2015. Pazite što jedete da ne budete neplodni
- 27.05.2015. Trinaestogodišnji Ante Bazina: Svi su plakali na moj sastav
- 26.05.2015. Tomislav Karamarko oženio Splićanku Anu Šarić
- 26.05.2015. Pas svaki dan piva u posjet svom prijatelju

- 26.05.2015. Je suis Tina Katanić
- 29.04.2015. Splićanka Jacine lovi divlje zvijeri i uspjesima se hvali
- 26.05.2015. Tomislav Karamarko oženio Splićanku Anu Šarić
- 04.05.2015. Oglasila se Splićanka koja voli loviti divlje životinje
- 03.05.2015. Oleg Maštruko: Zašto idem u najzabavniji dio svijeta?

Anketa

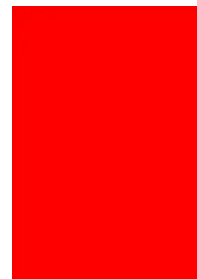
Seks skandali poznatim osobama u karijeri:

- Pomažu
- Odmažu
- Ne znam
- Ne zanima me

Pošalji

Rezultati

Jutarnji list



Zoran Petković Peko, koji je zajedno sa Šimom Panjkotom za drugi slijed priredio vrlo ukusnu teletinu i janjetinu s krumpirima pod pekom.

Grouardov palac gore za bob s maništrom i pršutom

Ovi šibenski kuhari, doduše, nemaju zvjezdica, ali imaju dovoljno utakmica oko vatre i štednjaka, jer nisu samo izješe, već i dokazani kuhari za društva poput ovoga, koje je sazvao **Dino Karadole**, direktor TZ Šibenik i suorganizator ovog festivala.

Tražili su repete

Ako su tvrdi šibenski muškardini imali tremu zato što kuhaju za tako znalačka nepca, ona se istopila nakon što su gosti tražili repete i na kraju se zaslادili osvježavajućom tortom od mladog sira i limuna s preljevom od šlaga, koju je znalački pripremila **Marina Baranović-Petković**, dajući nježni, ženski dodir "muškom" jelovniku te večeri.



- Večeras smo uistinu bili privilegirani dobrom, ukusnom hranom, odličnim vinima šibenskih vinara i mogućnošću da promatramo kako se kuhalo na otvorenoj vatri. Oduševljeni smo toplim gostoprimstvom i autentičnošću ambijenta, jer je i to sastavni dio dobre gastronomije - rekli su uglas francuski chefovi, a Ingrid Badurina najavila je ovakve susrete i na budućim festivalima.

PIŠE: BRANIMIR PERIŠA, FOTO: ANTE BARANIĆ/CROPIX

Recept za prste polizat

Za ovakva jela 'na žlicu', domaćin Panjkota ima posebnu posudu s čijom su se originalnošću gosti oduševili: to je prepiljena inox-bačva za pivo koja u prilagođenom obliku zaprema 15-ak litara. Za 15 ljudi, kogo Željko Krnčević u deset litara vode stavio je 4 kilograma očišćenog boba, 2 isjeckane glavice češnjaka, vezicu petrusimena i pešt izrađen od 20 dag pancete i isto toliko pršuta, s više slanine.

Napose je prokuhao nekoliko gnjata od pršuta, zatim odvojio meso izrezano na kockice dodao bobu da se zajedno zgotove. Potkraj je dolio dec-dva soka od pomidora, dva kučarina crvene paprike i tri kučarina crnog papra. Maništra, Barillini puži, dodana je na kraju, sve je prokuhalo 10 minuta i jednako toliko vremena se 'štanjavalo' skinuto s vatre prije posluživanja.

Ako vam se čini puno, varate se: ova spiza vadi se u pijat barem dvaput. U slast!

★ SCENA Pišite uredniku Pošaljite prijatelju Ispiši



Komentari

MORATE SE PRIJAVITI DA BISTE KOMENTIRALI ČLANAK.

Trenutno nema komentara!

PRIKAŽI JOŠ

