Electrolux + Šime Suši?

Electrolux je uveselio nas par blogerica pozivom na posljednju ovogodišnju radionicu zdrave hrane koju organizira sa prošlogodišnjim pobjednikom Masterchefa Šimom.

U divnom prostoru opremljenom najboljim Electroluxovim proizvodima dan smo zapo?ele upoznavanjem sa ?itateljima Ve?ernjeg lista koji su se prijavili za sudjelovanje u radionici, te dva promatra?a. Od blogerica tu su bile Pamela (http://www.charmpam.com/), Lana (http://lecheflja.dobrahrana.jutarnji.hr/) i Tadeja (http://doubletkitchen.blogspot.com/). Falila nam je jedino još Tamara sa Bite my cake pa se nadamo da se na sljede?oj vidimo ;)

Pripremali smo ribu i janjetinu na više na?ina. ?itatelji i Šime su bili glavni akteri a mi blogerice smo malo pomogle :) Pamela na janjetini, ja na ribi :) I moram re?i da sam bila pozitivno iznena?ena vidjevši koliko naš MC Šime zapravo voli hranu, poštuje hranu te koliko znanja ima!

Najbolje da pogledate po fotkama :)

dolazi?
Electrolux
PODRAVKA
www.podravka.com
Electrolux
Electrolux
VEGETA

?itateljice u akciji :) Šime u objašnjavanju razlike izme?u morke ma?ke i psa :)

Anamaria pripremila je ribu pe?enu u soli. Zanimljiva tehnika u kojoj se riba zapravo "kuha" ispod debelog sloja soli. Ova riba imala je pola kile te na tu težinu ide kila krupne soli pomiješana sa snijegom od 4 bjelanjka. Osim soli ribu smo posolili iznutra i izvana, popaprili te prekrili limunom. Pekla se cca 18-20 minuta na 200 stupnjeva.

Mene je zapalo ra?enje "pudinga" od kukuruza. Smrznuti kukuruz se najprije dobro izblenda te se nakon toga kuha dok ne zgusne. Ukoliko je potrebno, u me?evremenu se i propasira da se makne višak ljuskica.

Ovje možte vidjeti kako je izgledao puding od kukuruza, file ribe na špinatu i pudingu.

Objašnjenje namirnica i recepata.

Pamela se uhvatila janjetine :)

Curke režu sastojke za gustu juhz od peršina i povr?a.

Blogerice na okupu + Tadeja kojoj sam predala svoj foti? da mogu pomno promatrati što se pe?e i degustira :) To je rezultiralo sa 240 fotografija radionice :D

Nisam veliki ljubitelj janjetine, ali sad znam i zbog ?ega. Zbog na?ina pripreme. Radili smo janjetinu sa kardamomom i razli?itim za?inima npr. Kajenskim paprom. Ta janjetina je bila više slatkastog okuse te me je oduševila.

Hokaido tikva pe?ena sa sezamom i ?umbirom!

Pe?ena riba u soli!

Tikvica + koštice za juhu od peršina :)

Juhica + janjetina sa hokaido tikvom i pole od ljubi?astog krumpira.

Šime kao veliki ljubitelj ribe objasnio nam je razliku izme?u divlje i uzgojene orade (divlja je zdepasta, sviejtlija te uz škrge ima naran?aste pruge) te kako koristiti razli?ita ulja kao npr. sezamovo ili pistacijino ulje koje odli?no ide u juhu od peršina!

Na kraju dana smo jednoglasno odlu?ili da je riblja pašteta bila zvijezda dana te vam zato donosimo i recept!

Ukusna i fina doma?a pašteta od osli?a

SASTOJCI:

2 žutanjka,

limunov sok,

žlica senfa,

biljno ulje (za majonezu)

osli?i, povr?e, peršin, ?ešnjak, sol i papar

Priprema:

Najpogodnija riba za riblju paštetu je osli? jer ima mekano meso i nema puno kostiju. Osli?e skuhati na laganoj vatri s malo korjenastog povr?a, procijediti i pustiti da se ohlade. Meso što preciznije o?istiti od kostiju. Napraviti majonezu po receptu naših baka: dva žutanjka pomiješati s malo limunova soka i žlicom senfa. Miksati smjesu i lagano dodavati biljno ulje dok ne dobijete strukturu majoneze. Ubaciti usitnjenu i otkoštenu ribu, sol, papar, sitno sjeckani peršin i ?ešnjak, maslinovo ulje i sok limuna. Sve dobro promiješati da se okusu prožmu. Ostaviti u hladnjaku da se ohladi te jesti s tostiranim kruhom.

Uz paštetu sljubili smo Silvanac zeleni, Nespeš, nježno vino diskretne fino oblikovane sortne arome i svježine, te skladna okusa i ?vrstoga karaktera.

Nisam bila upoznata da je priprema riblje paštete ovako lagana a da je rezultat prefin. Kod

posluživanja poškropite malo malsinovim uljem i limunovim sokom i savršen obrok ili predjelo je tu!

Za desert na kraju Šime nas je iznenadio home-made sladoledom. Ra?en je na bazi vanilije mahune i limunovog soka u koji se dodaje korica limuna i naran?e i mljeveni bademi :) Yum, yum!

Puno hvala Electroluxu na pozivu i nadam se daljnjoj suradnji sljede?e godine. Ve?ernji list radi sa Electroluxom ve? 9 godina na radionicama zdrave hrane te prijave možete na?i u Ve?ernjem listu. Za ovu godinu radionice su završile a za sljede?u planiraju mnogo zanimljivih stavri pa ?emo pratiti a možda i sudjelovati.