

17.

FESTIVAL

Vrtnic



Zbirka receptov

jedi z vrtnicami

Tako kot postavite na mizo šopek vrtnic,  
bi morali postaviti vrtnice tudi na krožnik.  
Vaši gostje se bodo potem veselili  
ne samo vonja vrtnic,  
temveč tudi okusa po njih.

(Maurice Mességué)

**hit**  
universe of fun

  
**perla**  
hit universe of fun



Vrtnice so v kuhinji od nekdaj uporabljali številni narodi, predvsem za aromatiziranje različnih vrst peciva. Mojstri raznovrstnih rožnih sladici so bili predvsem Arabci in Francozi, ki že stoletja slovijo po dišečih rožnih sirupih, čajih, prelivih, marmeladah in še čem. Vrtnice so se že pred desetletji zavihtele tudi v slovensko kulinariko, kar dokazuje tudi ena prvih kuharic »Z okusom vrtnic«, ki jo je leta 2008 uredila Katja Kogej, v njej pa so zbrani recepti jedi z vrtnicami, ki jih je pripravila ekipa kuharjev iz družbe Hit. Že takrat je s svojimi idejami in znanjem, kot eden najspretnjših kuharjev, izstopal Matjaž Šinigoj, ki je za knjigo prispeval zanimive recepte glavnih mesnih jedi z vrtnicami. Od takrat se je marsikaj spremenilo, a vonji in okusi vrtnic ostajajo velik izziv.

Tudi v zbirki receptov, ki je nastala v času letošnjega Festivala vrtnic, je Matjaž Šinigoj v vlogo protagonistke spretno postavil rožo vseh rož. V poklon in kot prispevek k identiteti mesta vrtnic, Nove Gorice. S smelim pogledom na možnosti in priložnosti, ki jih ponujajo pridelki in živila iz širšega primorskega čezmejnega prostora. In kot korak več na poti trajnostnih praks, ki jih povezuje ideja projekta Glocal Gourmet. Z namenom ustvarjalnega povezovanja. Na vrtnice nas ne nazadnje vežejo lepi spomini, tudi taki za skupino mizo.

Naj vam tekne!



**Matjaž Šinigoj,**  
*vodja kuhinj v Hotelu Perla*



# Aperitiv

## Vrtnični ljubezenski napoj

- 3 cl virgina (brezalkoholni destilat)
- 2 cl limoninega soka
- 3 cl poparka vrtnic in hibiskusa
- 2 cl sladkornega sirupa
- led
- lističi vrtnic (sveži ali posladkorjeni)

*Za pripravo poparka uporabimo hibiskus in suhe vrtnične lističe. Oboje namočimo v vreli vodi in počakamo, da se ohladi. Precedimo in odstranimo lističe. Poparek, virgin, limonin sok, sladkorni sirup in led dobro zmešamo v mešalniku (blenderju). Serviramo v kozarcih, napitku dodamo posladkorjene lističe vrtnic.*

### **Posladkorjeni lističi vrtnic**

- neškropljeni lističi vrtnic
- 1 beljak
- sladkor

*Lističe ločimo od cveta in jih z mehkim čopičem na obeh stranem pomažemo z žvrkljanim beljakom. Nato jih povaljamo v sladkor in postavimo na pladenj, da se posušijo. Uporabimo jih lahko za razne kreme, sladolede, koktajle, dekoracije tort...*



## Sadne vrtnice za otroke

- 100 g jagod
- 100 g češenj
- 50 g malin
- 2 cl sladkornega sirupa
- nekaj kapljic vrtnične vode
- led

*Vse sestavine zmešamo v mešalniku (blenderju) in jih serviramo v ohlajenem kozarcu. Napitek okrasimo s posladkorjenimi lističi vrtnic.*



# Hladne predjedi

## Koprivina krema z oljem arome vrtnice, sojinim pripravkom in lešniki

### Aromatizirano olje z vrtnico

- 50 g suhih vrtnic
- 50 g svežih lističev vrtnic
- 200 g kakovostnega sončničnega olja

*Vse sestavine zmešamo in postavimo v kozarec za vlaganje. Kozarec dobro zapremo in ga postavimo v globok pekač oz. lonec, ki ga do polovice zalijemo z vodo. Kuhamo v kopeli (70 °C, 6 ur).*

### Koprivina krema

- 150 g blanširanih kopriv
- 100 g kuhanih ovsenih kosmičev
- sok polovice limete
- 50 g sončničnega olja, aromatiziranega z vrtnicami
- 30 g lešniki
- 1 žlica sojinega deserta (veganski pripravek)
- sol, rožnati poper



*Blanširane koprive dobro odcedimo in premešamo s kuhanimi ovsenimi kosmiči. Solimo, dodamo žličko soka limete in gladko zmiksamo. Med mešanjem počasi dodajamo z vrtnicami aromatizirano olje.*

***Maso napolnimo v košarico iz testa, dodamo sojin desert, pražene lešnike in potresemo z olupki rožnatega popra.***

## Vrtnična želatina z dimljeno račko

### Vrtnična želatina

- 200 g jabolk
- 60 g lističev vrtnic
- sok 1 limone
- 250 g sladkorja
- 40 g vode
- nekaj kapljic vrtnične vode
- 1 g ostrega feferona

*Jabolka olupimo, jih narežemo na majhne kocke, dodamo limonin sok in vodo. Vse skupaj zavremo in dodamo sladkor. Med miksanjem dodamo nekaj kapljic vrtnične vode in ostri feferon. Prelijemo v kozarec in vmešamo lističe vrtnic.*

***Dimljeno račko narežemo na tanke rezine, jih postavimo na opečeno rezino kruha in na vrhu dodamo žličko vrtnične želatine.***



# Češnjeva marmelada z vrtnicami in sirova krema na hrustavčku iz polente

## Češnjeva marmelada z vrtnicami in mandlji

- 500 g razkošičičenih češenj
- 250 g sladkorja
- 50 g sesekljanih neolupljenih mandljev
- sok 1 limone
- želirno sredstvo za marmelade
- suhi lističi vrtnic

*Češnje pomešamo s 125 g sladkorja in limoninim sokom. Pustimo marinirati 6 ur v hladilniku, da oddajo vodo. Nato jih precedimo, češnje prihranimo, v vodo pa dodamo mlete suhe lističe vrtnic. Zavremo in reduciramo zmes do polovice. Dodamo še 125 g sladkorja, ki smo ga premešali z želirnim sredstvom. Pokuhamo še 5 minut in na koncu dodamo češnje. Napolnimo kozarec za vlaganje, med polnjenem dodajamo sesekljane mandlje. Zapremo kozarec in ohladimo.*

## Sirova krema

- 80 g kremnega sira
- 80 g sirarske skute
- 50 g jogurta
- 20 g oljčnega olja
- sol in rožnati poper

*Skuto spasiramo in ročno umešamo vse sestavine.*





## **Polentin hrustavček**

- 100 g koruznega zdroba
- 400 g vode
- sol
- olje za cvrtje

*V vreli slani vodi zakuhamo koruzni zдроб. Kuhamo ga cca 45minut, na majhnem ognju in večkrat pomešamo. Ko je polenta kuhana, jo na tanko (2 do 3 mm) raztegnemo na peki papir in na pladnju postavimo v pečico na sušenje (60 °C za cca 12-14 ur). Pečeno polento nalomimo in posamezni kos za par sekund potopimo v vrelo olje (190 °C). Polentine hrustavčke odcedimo na peki papirju.*

***Sirkovo kremo postrežemo na polentinem hrustavčku, na vrh dodamo žličko češnjeve marmelade z vrtnicami.***



# Tatar škampov, mariniranih z limeto in roza poprom, majoneza z vrtnično vodo in pena jagod

## **Tatar škampov**

- 1 kg škampov
- sok 1 limete
- 10 g riževega kisa
- rožnati poper, sol, olivno olje

*Sveže škampe zamrznemo (-20 °C za 24 ur) in nato odstranimo repke. Dodamo sok limete, rižev kis, sol, par zdrobljenih zrn rožnatega popra, malo olja, dobro premešamo in pustimo počivati 4 ure. Nato škampe sesekljam.*

## **Majoneza z rožno vodo**

- 220 g sončničnega olja
- 2 rumenjaka
- 10 g rožne vode
- 10 g soka limete
- posušeni in zmleti cvetni listi vrtnice
- sol, rožnati poper

*V rumenjaka dodamo par kapljic limete, med mešanjem počasi dodajamo olje. Preden vmešamo vse olje, dodamo še malo soka limete, mlete cvetne liste vrtnic, sol in poper ter z mešanjem zaključimo pripravo majoneze.*



## **Penajagod**

- 500 g jagod
- 1 g soja lecitin

*Jagode dobro zmiksamo in jih fino precedimo. V jagodno vodo vmešamo sojin lecitin. S paličnim mešalnikom mešamo pod kotom, da nastane pena. Peno z žlico poberemo in jo skupaj z majonezo dodamo škampom.*

***Škampe zabelimo s soljo, poprom in oljem, dodamo žličko vrtnične majoneze in jed zaključimo z žlico jagodne pene.***



# Topla predjed

## Ječmen z vrtnicami in cvetovi čemaža

### Kislo maslo z aromo vrtnice

- 200 g masla
- 180 g riževega kisa
- 50 g neškropljenih lističev vrtnic
- 70 g šalotke
- vrtnična voda

*Šalotko narežemo na lističe in jo popražimo na 30 g masla. Dodamo kis, v katerem smo 2 uri macerirali lističe vrtnic. Omako reduciramo, jo precedimo in dodamo vrtnično vodo. Ohladimo.*

*Maslo na sobni temperaturi penasto zmešamo in postopoma dodajamo omako. Maslo z aromo vrtnice shranimo v hladilniku.*

### Macerirano vino z vrtnicami

- 200 g suhega rosé vina
- 50 g sesekljanih lističev vrtnic

*Vrtnice 24 ur maceriramo v vinu in nato precedimo.*

### Piščančja osnova

- 200 g piščančjih kril
- 200 g piščančjih kosti
- 150 g mlade čebule (samo zeleni del, narezan na lističe)
- 50 g na kocke narezanega korenčka
- 50 g peteršilja (samo stebela)
- 1 lovorjev list
- sol, poper, olje
- 2 g suhih vrtnic

*Piščančje peruti in kosti najprej blanširamo za par minut v vreli slani vodi. Nato jih postavimo na pekač, jih naoljimo in na 190 °C pečemo v pečici približno 20 minut. Zelenjavo prepražimo na olju, dodamo pečene peruti in kosti, premešamo, dodamo led, mrzlo vodo, sol, poper in lovorjev list.*

*Počakamo, da osnova zavre in jo nato na nizkem ognju kuhamo še pol ure. Ves čas kuhanja odstranjujemo pene, na koncu precedimo in z zajemalko odstranimo maščobo. Dodamo posušene vrtnice in pustimo, da počiva.*

### **Za pripravo ječmena**

- 360 g ječmenove kaše (mini ječmen)
- 20 g mlade čebule, narezane na kockice
- 40 g vina, maceriranega z vrtnicami
- 1,2 l piščančjega fonda
- 80 g masla z vrtnicami
- 50 g parmezana
- 20 g vino macerirano z vrtnicami
- cvetovi in popki čemaža in vrtnic

*V kozico damo maslo in narezano čebulo, ki jo prepražimo. Ko ostekleni, jo zalijemo z vinom. Posebej v suhi kozici prepražimo ječmenovo kašo. Ko je prepražena, jo zalijemo s toplo piščančjo osnovo in dodamo praženo čebulo. Dušimo, stalno mešamo in prilivamo piščančjo osnovo. Ko je ječmen še na zob dušen, ugasnemo in dodamo vino, maslo, parmezan in nekaj cvetov in popkov čemaža in vrtnic. Energično mešamo, da dodamo čim več zraku, tako bo ječmen še bolj rahel.*

***Na krožnik postavimo ječmenovo rižoto, na njo dodamo preostanek cvetov in popkov čemaža in vrtnic. Vse skupaj pokapamo z oljem in okrasimo s praženimi lističi mandljev.***



# Glavna jed

File postrvi, kuhane na nizki temperaturi, pinjenec z aromatičnim oljem »špargljev«

## File postrvi

- 480 g fileja postrvi
- 40 g masla
- 30 g oljčnega olja
- 1 g mletih suhih cvetov vrtnice
- olupek biološke limone
- sol, poper

*Fileje postrvi očistimo: poberemo kosti, odstranimo kožo in zrežemo na posamezne porcije. Solimo, popravo, naribamo limonin olupek in potresemo z mletimi suhimi cvetovi vrtnice. Vse skupaj postavimo v vrečko za vakumiranje, dodamo maslo in oljčno olje. Iz vrečke iztisnemo zrak in jo damo kuhat v vodo na 63 °C, za cca 20minut. Odpremo vrečko, file odcedimo. Vodo in olje, ki je ostalo, prihranimo za pripravo omake iz pinjenca.*

## Omaka iz pinjenca

- 80 g pinjenca
- 65 g čvrstega jogurta
- 60 g mleka
- 1 žlička limoninega soka



- 20 g vode od kuhanja postrvi
- pire polovice malega kuhanega krompirja
- oljčno olje

*V jogurt dodamo mleko in premešamo. Nato dodamo limonin sok, pustimo 10 minut in precedimo. Pinjenec stepemo s pirejem krompirja in postopoma dodajamo vodo, ki je ostala od kuhanje postrvi. Na koncu dodamo par kapljic olja in po potrebi solimo.*

### **Hrustljavi listek**

- 50 g masla
- 50 g sladkorja
- 50 g moke
- 50 g beljaka
- 5 g sipinega črnila
- ščepec soli

*Maslo na pol stopimo, dodamo vse sestavine in gladko zmešamo. Zmes ohladimo, namažemo v modelčke in zapečemo v pečici (160 °C, 6-7 minut).*

### **Šparglji**

- 400 g »špargljev« (zeleni beluši)
- 80 g masla
- 20 g orehov
- 15 g kaper izpod soli
- oljčno olje
- sol, sladkor, rožnati poper

*Očistimo šparglje in odstranimo trde dele. Z lupilcem za krompir olupimo spodnjo polovico šparglja. Nato jih blanširamo v vreli slani vodi, ki smo ji dodali malček sladkorja. Takoj nato jih ohladimo v mrzli vodi in ledu. Pred serviranjem šparglje po dolgem prerežemo in jih sotiramo v ponvi z maslom, soljo in poprom. Na koncu jih potresemo s praženimi sesekljanimi orehi ter z razsoljenimi in zmečkanimi kaprami.*

***Na dno krožnika postavimo file postrvi, zraven prilijemo omako iz pinjenca, dodamo šparglje z orehi in kaprami, kalčke hibiskusa in vse skupaj pokapamo z oljem aromatizirani z vrtnico.***

# Sladica

## Vrtnični vrt

*Mus burbonske vanilje in bele čokolade, jagodno-vrtnični insert z vrtnico, mandljev joconde biskvit, kakavova glazura z rube čokolado, suhe vrtnice in jagodni gel*

### Jagodno-vrtnični insert

- 300 g pireja jagod
- 50 g sladkorja
- 10 g paste vrtnice
- 2 lista želatine

*Jagodni pire segrejemo in v njem stopimo namočeno želatino. Dodamo sladkor in vrtnično pasto.*

### Jagodni gel

- 250 g pireja jagod
- 3 g agar agar

*Pire in agar agar zavremo, ohladimo in zmiksamo s paličnim mešalnikom, da dobimo gladek in svetleč gel.*

### Mandljev joconde biskvit

- 8 jajc
- 300 g mandljev
- strok vanilje
- 450 g sladkorja
- 80 g moko
- 300 g beljakov
- 80 g masla

*Beljake in sladkor stepemo v sneg. Moko, mandlje, vaniljo in jajca zmešamo v homogeno maso, ki ji dodamo stopljeno maslo in stepen beljak. Biskvit pečemo 8 minut na 180 °C.*



## **Meringa s prahom vrtnic in suhih jagod**

- 8 beljakov
- 500 g sladkorja v prahu
- posušeni listi vrtnic
- posušene jagode

*Beljake in sladkor stepemo v čvrst sneg. Zmes damo v dresirno vrečko ter nabrizgamo poljubne oblike na silikonsko podlogo za peko (silpat). Po vrhu posujemo s prahom posušenih listov vrtnic in suhih jagod. Meringe postavimo v peč in na temperaturi 90 °C sušimo 1 uro.*

## **Mus vanilje in bele čokolade**

- 500 ml mleka
- 100 g sladkorja
- 500 g stepene smetane
- 4 rumenjake
- 4 liste želatine
- 250 g bele čokolade
- Strok burbonske vanilje
- 10 g glukoze

*Mleko s sladkorjem, vaniljo in glukozo zavremo. Dodamo sladkor in premešamo, da se sladkor stopi. V zmes ulijemo rumenjake ter dodamo čokolado. Dodamo namočeno želatino in počakamo da se masa ohladi. Dodamo še stepeno smetano in ulijemo v modele. Zamrzujemo.*



## Kakavova glazura

- 200 g čokolade rube
- 200 g kakavovega masla

Čokolado in maslo stopimo, pazimo da zmes ne preseže 40 °C. Ohladimo na 33 °C stopinj, ulijemo v napravo za razprševanje (airbrush pištola) in razpršimo po zamrznjenem musu.

Avtor recepta: **Erik Črnigoj**, vodja slaščičarne v Hotelu Perla







**Perla, Resort & Entertainment**  
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

[www.perla-novagorica.com](http://www.perla-novagorica.com) | [www.hit.si](http://www.hit.si)