OKUSITE
RAZLIČNOSTI,
spoznajte nove
prijatelje
SLOVENIA
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021
FOOD
BLUZ
BTC

FOOD BLUZ

OKUSITE RAZLIČNOSTI,

spoznajte nove prijatelje

Izdal **BTC d.d.**

Odgovorna urednica Maja Oven
Uredniški odbor Damjan Glazer
Julijan Valerij Kocjančič
Polja Pretnar
Avtor besedil prof. dr. Janez Bogataj
Fotografije Tomo Jeseničnik
Oblikovanje jedi Sabina Penšek
Prevodi Mamblin d. o. o.
Oblikovanje Nicha d. o. o.
Tisk Evrografis d. o. o.
Naklada 1000

Ljubljana, 2018

Izvodi so brezplačni.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55(083.12)
640.4(497.4Ljubljana)

BOGATAJ, Janez, 1947-
Okusite različnosti, spoznajte nove prijatelje / [avtor besedil Janez Bogataj ; fotografije Tomo Jeseničnik ; prevodi Mamblin]. - Ljubljana : BTC, 2018

Vsebuje tudi angl. prevod, tiskan v obratni smeri: Taste varieties, meet new friends

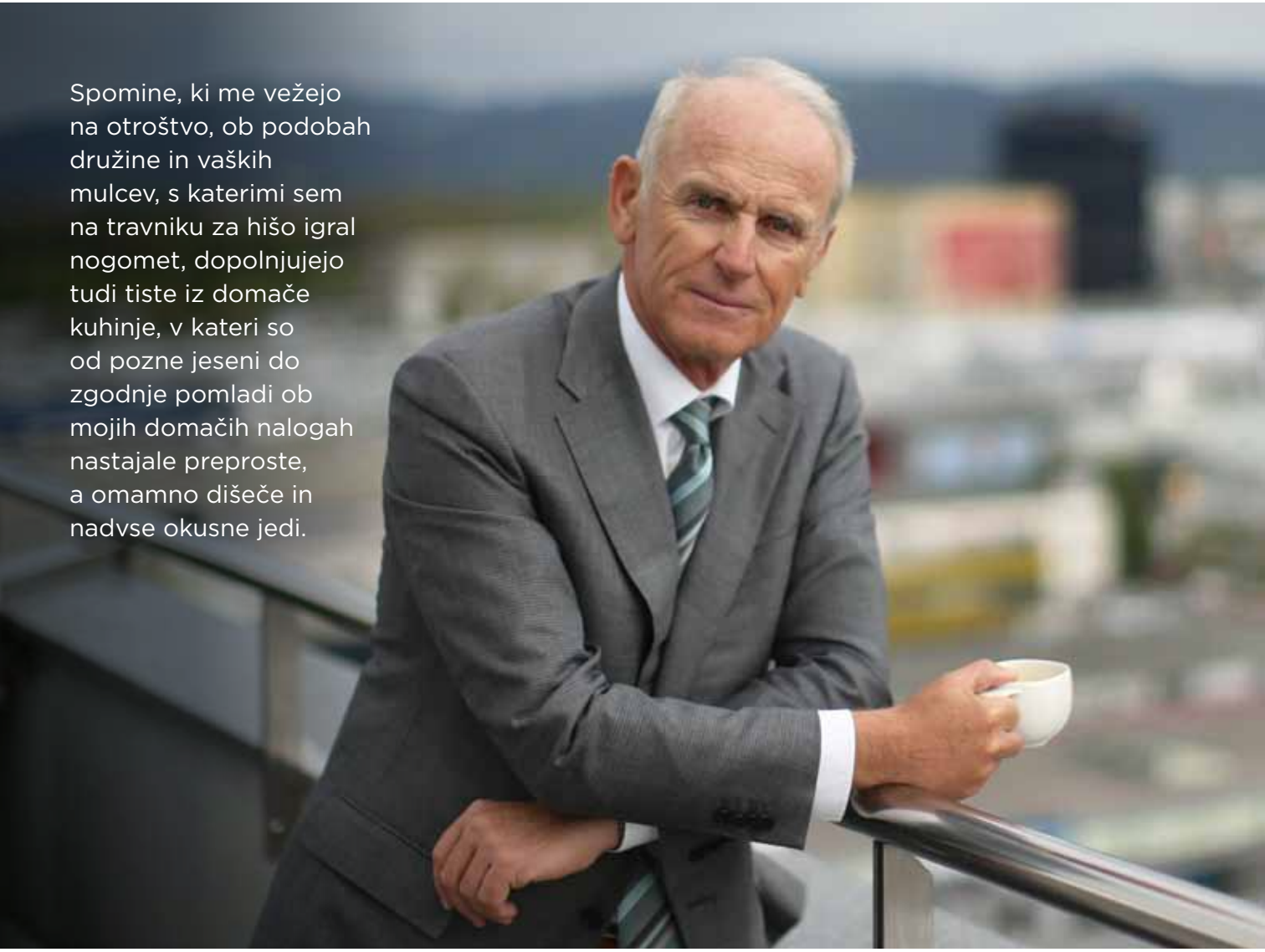
ISBN 978-961-288-811-4
1. Gl. stv. nasl. 2. Bogataj, Janez: Taste varieties, meet new friends
296924416

KAZALO

4 Nagovor: Jože Mermal
6 Nagovor: prof. dr. Janez Bogataj

8 Restavracija City
12 Pivovarna, pivnica, gostilna in (Con)fusion Kratochwill
16 Restavracija Konoba, ribarnica, ribja delikatesa
18 Škrnic´lj
20 Ošterija pri Oljki
22 Restavracija DiVino
24 Restavracija in pizzerija San Martino
26 Pizzerija in špageterija Al Capone
28 Gostinska ponudba v Vodnem mestu Atlantis
30 Pekarna Kovač
32 Soba'Room
34 Hot'Horse
36 Cojzla
38 Vegeposlaništvo Radha Govinda
42 Bollywood
46 Sarajevski grill Pavza
50 Subway
52 Španska vas
54 Steak House Argentino
56 Frks
58 Hood Burger
62 Tržnica BTC City
64 Trgovina Svilna pot
66 Rastoča jablana
67 Plodovi
68 Vita Care
70 Mesnica Loške mesnine
72 Kmetija in sirarna Bogataj
74 Kmetija Gnidica
76 Čebelarstvo Vasič
78 Dulcis Caffe 1
82 CCCCC Lounge Klub
83 Crystal Caffe
84 Bar Millenium
85 Cafe City
86 Playa, kavarna in koktajl bar
87 Hiša refoška

Ko zadiši po mestu, se odpre okno v svet.



Spomine, ki me vežejo na otroštvo, ob podobah družine in vaških mulcev, s katerimi sem na travniku za hišo igral nogomet, dopolnjujejo tudi tiste iz domače kuhinje, v kateri so od pozne jeseni do zgodnje pomladi ob mojih domačih nalogah nastajale preproste, a omamno dišeče in nadvse okusne jedi.

V prazničnih dneh, ko se testo za potico ni smelo »prehladiti«, je bil vstop v kuhinjo dovoljen le izjemoma, zato opaznejših kuharskih sposobnosti nisem razvil. Tudi pozneje ne, ko sem imel kot študent priložnost, da si kuham sam, saj sta bila študentska menza, nekdanji Daj Dam, in Maximarket restavracija v središču mesta vedno pri roki in zato mnogim študentom v potuho. Zaradi tega najbrž danes ne veljam za kuharja, ki bi znal spretno sukati nož in kuhalnico ter na domačem štedilniku uglašeno voditi cvrčeči in brbotajoči orkester, lahko pa se pohvalim z zglednim poznavanjem domače in tuje kulinarike, ki jo kot gostitelj ali kot gost domačih in tujih poslovnih partnerjev družbe BTC spoznavam skoraj štiri desetletja. Ob dobri hrani namreč tudi poslovna beseda boljše mesto najde, dober obed pa je lahko priložnost za zbliževanje mnenj, uspešno dogovarjanje in sklepanje poslov.

Nikakršna novost ni dejstvo, da je dobra kulinarična izkušnja torej tudi sredstvo na poti do zastavljenega cilja. Novo v naši zavesti pa je razmišljanje, da je dobra kulinarična izkušnja lahko tudi cilj sam in da smo zanj pripravljeni potovati daleč, v druge države, na druge kontinente. Danes ljudje ne potujejo več le zaradi posla, težko pričakovanih počitnic, zgodovinskih ali naravnih znamenitosti, danes potujejo – tako navajajo izsledki Svetovne turistične organizacije, ki že nekaj let zapored med razlogi za potovanja na prvo mesto umešča kulinarični turizem – predvsem zaradi gastronomskih užitkov. In v tej luči vidim tudi vlogo in del prihodnosti BTC Cityja, ki pod znamko Okusni bluz – Food Bluz že postaja kulinarična destinacija, inovativno »mesto okusov« na obrobju Ljubljane.

V lanskem letu je prestolnico obiskalo več kot 800.000 turistov, petina med njimi tudi BTC City Ljubljana. Ti so lahko v 70 gostinskih lokalih, med njimi tudi v kavarni »z razgledom« v 20. nadstropju Kristalne palače, preizkušali in okušali jedi iz vseh štiriindvajsetih gastronomskih regij, s katerimi se ponaša Slovenija. Verjamem, da so bili nad kulinarično ponudbo dežele, ki tudi na krožniku združuje poletne sape Sredozemlja s prostranimi panonskimi ravnicami, sprva presenečeni, ob zadnjem grižljaju – navdušeni. Da bi njim in vam, spoštovani bralci, predstavili ponudbo gostinskih lokalov na območju BTC Cityja, smo v pričujoči knjižici izbrali le najboljše. Upam, da vam bo ta pri izbiri malice, kosila ali pri nakupih na Tržnici BTC City v pomoč in v veselje.

In če se vrnem na začetek: četudi ne najbolj spreten v domači kuhinji, vas vabim, da v BTC Cityju skupaj odkrivamo okuse Ljubljane, Slovenije, Evrope in sveta.

Jože Mermal,
predsednik uprave družbe BTC

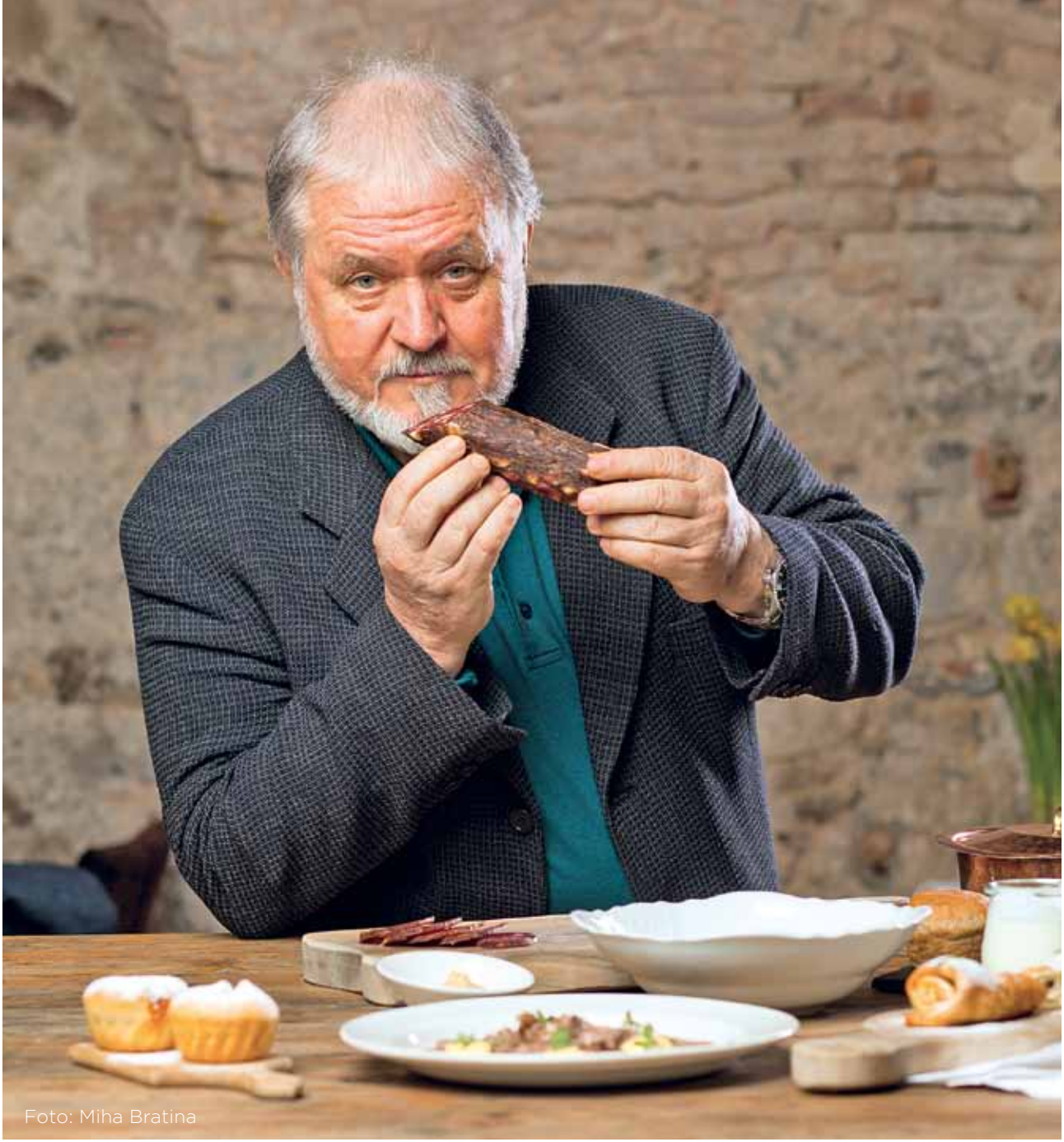


Foto: Miha Bratina

Okusi Slovenije in sveta v BTC Cityju

Naj začnem z nostalgičnimi spomini. Na delu območja današnjega BTC Cityja je bilo v času moje zgodnje mladosti travnato ljubljansko letališče. Fantje smo pogosto kolesarili iz drugega predela Ljubljane in opazovali športna letala, včasih pa smo imeli srečo in smo dočakali vzlet ali pristanek potniškega letala. Ne vem, zakaj so se mi pri pisanju uvoda za pričujočo knjigo, ki govori o kulinarični ponudbi v BTC Cityju, vrnili mladostni spomini na letališče. Morda pa je letališče kot motiv svojevrstno povezano tudi s sodobno prehransko kulturo. Poleg lokalnih in regionalnih živil ter jedi se danes globalni svet vedno bolj seznanja in prehranjuje tudi z živili in jedmi drugih, oddaljenih geografskih in kulturnih območij sveta.

Vse to poleg drugih načinov transporta omogoča tudi letalski prevoz. Letališče je delovalo od leta 1933 do leta 1963. Po koncu druge svetovne vojne je bilo leta 1954 ustanovljeno podjetje Centralna skladišča. Postopoma se je začela gradnja centralnih javnih skladišč, leta 1963 pa je bilo zgrajenih že nekaj več kot 68.000 kvadratnih metrov skladiščnih površin. Površine so se v naslednjih letih povečevale in leta 1990 se je podjetje Blagovno transportni center preimenovalo v BTC ali Blagovno trgovinski center. To leto sovpada tudi z odpiranjem prvih trgovin. Leta 1993 je bilo odprto prvo nakupovalno središče v Sloveniji. V tem letu sta začeli delovati mala pivovarna in pivnica Kratochwill. S prehransko ponudbo je povezana tudi Tržnica BTC City, ki je začela delovati leta 1995. Čez dve leti so postavili zasnovo sodobnega, evropsko primerljivega urbanega mesta nakupov z vrsto novih vsebin. Leta 2016 so odprli kulinarični park s ponudbo pozitivne ulične prehrane. Naslednje leto so prenovili Tržnico BTC City in Trg mladih, v tem letu je bila postavljena tudi nova skupna znamka za vso kulinarično ponudbo v BTC Cityju, in sicer »Okusni bluz – Food Bluz«. To je le bežen pregled razvoja BTC Cityja, predvsem z vidika kulinarične in gastronomske ponudbe. Sodobni BTC City seveda ni le urbano nakupovalno središče. To »mesto« ponuja celo vrsto ostalih vsebin in dogodkov, med njimi tudi paleto okusov Slovenije in sveta, ki jih združuje znamka »Okusni bluz – Food Bluz«.

Namen pričujoče knjige je večstranski. Najprej želi biti vodnik po izbrani ponudbi živil, jedi in pijač v BTC Cityju – priročnik, ki vas seznanja s podatki posameznih lokalov in prodajnih mest ter njihovo prehransko ponudbo. Ker pa že star pregovor pravi, da jemo zato, da živimo, a ne živimo zato, da bi le jedli, prinaša knjiga tudi informacije in zgodbe o živilih ter njihovih ponudnikih. V njej niso objavljeni vsi, ampak le njih izbor, saj se bo skupna znamka »Okusni bluz – Food Bluz« v naslednjih letih razvijala, ponudba se bo spreminjala in dopolnjevala, dogajanje v BTC Cityju bodo popestrile najrazličnejše kulinarične prireditve idr. Torej dovolj pestrih vsebin, ki bodo tudi v prihodnje lahko dopolnjevale prvo izdajo knjige. Sicer pa, če veš, kaj ješ in piješ, lahko veliko izveš o ljudeh ter naravnih in kulturnih okoljih, iz katerih prihajajo živila, jedi in pijače.

Prof. dr. Janez Bogataj

DOBRI OKUSI IN DOBER RAZGLED

Slovenske in mednarodne jedi

RESTAVRACIJA CITY

Značilnost ponudbe restavracije City so slovenske in mednarodne jedi, pripravljene iz popolnoma svežih sestavin, ki jih dobavitelji pripeljejo vsak drugi dan. Obiskovalcem restavracije pripravljajo poslovne zajtrke, malice, kosila, na voljo pa je tudi ponudba po naročilu. Vsak dan pripravijo tri vrste kosil, najpogosteje mesno, vegetarijansko in ribje kosilo. V solatnem baru si lahko gostje izberejo najrazličnejše solate, lahko pa jih tudi naročijo. Pripravijo jih s puranjim mesom, morskimi rakci idr.

Na vrhu poslovne stolpnice BTC lahko uživate v enem izmed najlepših razgledov na Ljubljano in okolico. Torej idealen prostor za restavracijo, ki nosi ime City. Ime je povezano z družbo BTC City in s pojmom mesta, ki ga lahko opazujemo skozi okna in s terase restavracije. Restavracijo City so odprli leta 2000. Eno leto je bila v najemu, sedaj jo upravlja BTC City, vodi pa Iztok Murn z ekipo dveh kuharjev in pomočnice ter dveh natakarjev.

Poleg vode in sokov je gostom na voljo od 20 do 30 vrst vrhunskih slovenskih vin in 2 do 3 vrste tujih buteljčnih vin. Poleg teh ponujajo tudi gostilniško-restavracijsko »klasiko«, in sicer vina cviček, refošk ter haložan. Nekoliko podrobnejši pogled v dnevne jedilnike pokaže, da pripravljajo najrazličnejše enolončnice, kot so jota, mineštra, bograč, segedinski golaž idr. V poletnem obdobju so zelo priljubljene nadevane paprike s krompirjevim pirejem, tudi mesne kroglice ali čufti in mešano meso na žaru. Tradicija so petkovi ocvrti puranji zrezki, v jesenskem času, zlasti v obdobju martinovega, pa postrežejo z značilnimi jedmi, kot sta pečena raca ali gos, rdeče zelje, mlinci, kostanj. V obdobju od martinovega do prehoda v zimo so pogoste koline z različnimi klobasami in pečenko, za prilogo pa matevž in zelje. Restavracija slovi po odličnem sladkem zavitku ali štrudlju, ki ga pripravljajo z različnimi nadevi, povezanimi z letnimi časi, npr. jabolčni, skutni, marelični, breskov, skutno-višnjev, jabolčni z gozdnimi sadeži, borovničev in drugi. Od ostalih sladic pripravljajo čokoladne ježke, čokoladne rezine in palačinke.

Restavracija City
Vodja restavracije: Iztok Murn
BTC City Ljubljana
Poslovna stolpnica BTC City
T: +386 1 585 19 97
+386 1 585 13 44
+386 41 413 669
E: iztok.murn@btc.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Solatni krožnik

približno 1 kg različne očiščene listnate sezonske solate

približno 0,40 dag kuhane koruze

3 na rezine narezani paradižniki

približno 0,50 dag naribanega mladega belega sira

približno 0,50 dag kozic ali gamberov, pečenih na žaru in začinjenih z oljčnim oljem, česnom in peteršiljem

poljubna sveža zelenjava, narezana na rezine in pečena na žaru

solatni preliv iz bučnega olja balzamičnega kisa, soli in popra

1. Oprano solatno mešanico razdelimo na 4 krožnike in jo začinimo s solatnim prelivom.
2. Na sredino položimo kuhano koruzo in beli sir, po robovih obložimo z rezinami paradižnika.
3. Dodamo nekaj rezin poljubno pečene zelenjave in nanjo položimo kozice, pečene na žaru in začinjene z oljčnim oljem, česnom in peteršiljem.

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Zavitek (»štrudelj«) s skuto in višnjami ali gozdnimi sadeži

Testo

25 dag mehke moke
ščepec soli
2 dag olja
1,5 dl mlačne vode
čajna žlička kisa

Nadev

70 dag skute
3 jajca
15 dag sladkorja
vaniljin sladkor
limonina lupina
2 žlici kisle smetane
20 dag višenj ali gozdnih sadežev

Premaz testa

15 dag masla
kisla smetana ali stepeno jajce

1. V presejano moko naredimo jamico, vanjo vlijemo olje, sol, kis in mlačno vodo. Testo na hitro pregnetemo in naredimo hlebček. Položimo ga na pomokan krožnik, premažemo z oljem, pokrijemo in ga pustimo počivati pol ure.
2. Ko testo počiva, pripravimo nadev. Skuto zmešamo v mešalniku in dodamo sladkor, vaniljin sladkor, kislo smetano in limonino lupino.
3. Na pomokan prt položimo testo in ga malo razvaljamo, nato pa z rokami razvlečemo.
4. Na tretjino razvlečenega testa položimo skutni nadev in ga potresemo z višnjami ali gozdnimi sadeži. Ostalo testo pokapamo z raztopljenim maslom in ga s pomočjo prta zvijemo v zvitek.
5. Zvitek položimo v namaščen pekač, premažemo s kislo smetano ali stepenim jajcem in ga pečemo v pečici 35 minut na 176 °C.

Pivo Kratochwill ni rado samo

Slovenske in mednarodne jedi ter nefiltrirana kvasna piva

PIVOVARNA, PIVNICA, GOSTILNA IN (CON)FUSION KRATOCHWILL

Na enem mestu torej pet lokalov oz. dejavnosti, ki so ena od velikih kulinaričnih atrakcij BTC Cityja. Marko in Mile Kratochwill s svojo pivovarsko in gostinsko ekipo predstavljata pravo paleto ponudbe jedi in piv, ki je izrazito sezonska. Poleg številnih jedi po naročilu ponujajo dnevna kosila, med katerimi je tudi značilno kosilo Ljubljančanov, ki še danes označuje ta družinski prehranski obrok, predvsem ob sobotah ali nedeljah. Sestavljajo ga goveja juha, kuhana govedina iz juhe (bočnik), pražen krompir, hren in solata. Obseg ponudbe jedi na jedilnem listu je zares velik, zato bomo navedli le nekaj izbranih. Kuhajo okusne skutne štruklje, ki jih zabelijo z drobtinami, prepraženimi na maslu, ali dodajo jurčkovo omako. Med mesnimi jedmi so telečji medaljoni, telečja jetra, razni bifteki ali zrezek Le Cordon Bleu, ki je po koncu druge svetovne vojne v Ljubljani dobil naziv ljubljanski zrezek. Pri Kratochwillu ga pripravijo iz puranjega mesa in ga nadevajo s sirom in šunko. Imajo tudi več vrst burgerjev, razne vrste piščančjih filejev in seveda klasiko za pivopivce, tj. izvrsten goveji golaž, pa tudi vampe in pivsko klobaso na bavarski način. Velika je izbira testenin, solat ter morskih rib, med katerimi prevladujejo na različne načine pripravljeni kalamari. V piceriji pečejo v krušni peči preko 20 različnih vrst pic z najboljšimi sestavinami od moke in sira do ostalih oblog. Med sladicami omenimo sladke skutne štruklje, jabolčni zavitek ali štrudelj, palačinke, zavitke s sezonskim sadjem, panna cotto z gozdnimi sadeži in seveda sladoled. V novi restavraciji pozitivne ulične prehrane (Con)Fusion pred gosti pripravljajo azijske jedi (zlasti tajske in indijske), razne burgerje, rebrca, hot doge, tapase in k njim prilegajoče se pijače – od piva do vina in gina s tonikom. Glavna pijača v Kratochwillu je pivo. Pravzaprav več vrst piva. Varijo namreč nefiltrirana kvasna piva spodnjega vrenja. To so svetli pilsner lager, temni porter in pivo s kostanjevim medom. Varijo tudi pivo vrst ale in ipa. Piva točijo na vrčke, gostje pa jih lahko odnesejo tudi domov v 0,75- in 2-litrskih steklenicah. Zakaj? Ker je že W. Shakespeare zapisal, da je bokal piva hrana kraljev!

Pivovarna Kratochwill je bila ustanovljena leta 1992 kot družinsko podjetje, ki nadaljuje bogato tradicijo srednjeevropskega družinskega obrtnega pivovarstva. Poleg mini pivovarne delujejo v BTC Cityju od leta 1993 tudi pivnica, gostilna in picerija, od leta 2017 pa lokal (Con)Fusion, ki sodi v okvire t. i. pozitivne ulične prehrane, vendar s to razliko, da se nahaja v stavbi in ne na ulici.

Kratochwill
BTC City Ljubljana
T: +386 1 585 27 56
E: btckratochwill@gmail.com

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Pad Thai s piščancem in soft pale ale Kratochwill

riževi rezanci
tamarind omaka
piščančji file
rdeče in rumeno korenje
por
neslani arašidi
jajce
tofu
hišna omaka Kratochwill
sezamovo olje

1. V voku na sezamovem olju pražimo rezance, na tanko narezano zelenjavo in kose piščančjega fileja.
2. Na koncu dodamo še jajce, tofu in hišno omako. Postrežemo s pivom Soft Pale Ale Kratochwill.

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Pečen piščanec z mandlji, pečen krompir, nefiltrirano pivo pils Kratochwill

piščančji file

bela moka

stepeno jajce

mleti mandlji

1. Piščančji file narežemo na trakove.
2. Pripravimo moko, stepeno jajce in mlete mandlje za panado.
3. Trakove fileja povaljamo v moki, nato v jajcu in končno še v mletih mandljih ter jih ocvremo na 180 °C ogretem sončničnem olju. Postrežemo s pečenim krompirjem in kozarcem nefiltriranega pilsa Kratochwill.

IZ MORJA NA MIZO

Sveže ribe iz rek, jezer in morja ter ribje jedi

RESTAVRACIJA KONOBA, RIBARNICA, RIBJA DELIKATESA

Podjetje Rival Trade, ustanovljeno leta 1992 v Trzinu, prodaja sveže morske in sladkovodne ribe na Tržnici v BTC Cityju od leta 1995. Marca 1997 so razširili ponudbo še z ribjo delikateso, restavracija Konoba pa razvaja goste od leta 2009. Podjetje ima proizvodnjo v Trzinu, kjer sami dimijo sveže lososе, izdelujejo namaz iz polenovke ali bakala na belo in razne ribje delikatesne izdelke.

Bili so prvi v Sloveniji, ki so začeli uvažati sveže lososе. Tudi sicer so osnova njihove ponudbe vse ribje jedi, ki temeljijo na svežem ulovu. V restavraciji Konoba postrežejo gostom s številnimi ribami in ribjimi jedmi. V prijetnem vzdušju jih pečejo na žaru (gradeli) ali pod črepnjo oz. pek(v)o, tudi v pečici. Gostom so na voljo ribje solate, testenine z ribami in morskimi sadeži, dimljene postrvi, tunin ali lososov burger.

Rival Trade
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 1 585 17 69
+386 1 585 17 72
E: rival@rivaltrade.si
www.rivaltrade.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Dimljena hobotnica z jajcem

8 dimljenih hobotničinih lovk ali ok. 400 g dimljene hobotnice

4 jajca

sol, poper

rukola ali zelena solata

olje ali maslo

1. Dimljeno hobotnico nekaj minut pokuhamo. Po želji jo lahko tudi še nekoliko popečemo na oljčnem olju ali maslu.
2. Na oljčnem olju ali maslu ocvremo jajca na oko.
3. Na vsak krožnik položimo nekaj solate ali rukole, na njo položimo ocvrto jajce. Priložimo še pokuhano (in popečeno) hobotnico, solimo, popramo ter vse pokapamo z oljčnim oljem.

SEZONSKO IN NA ŽLICO

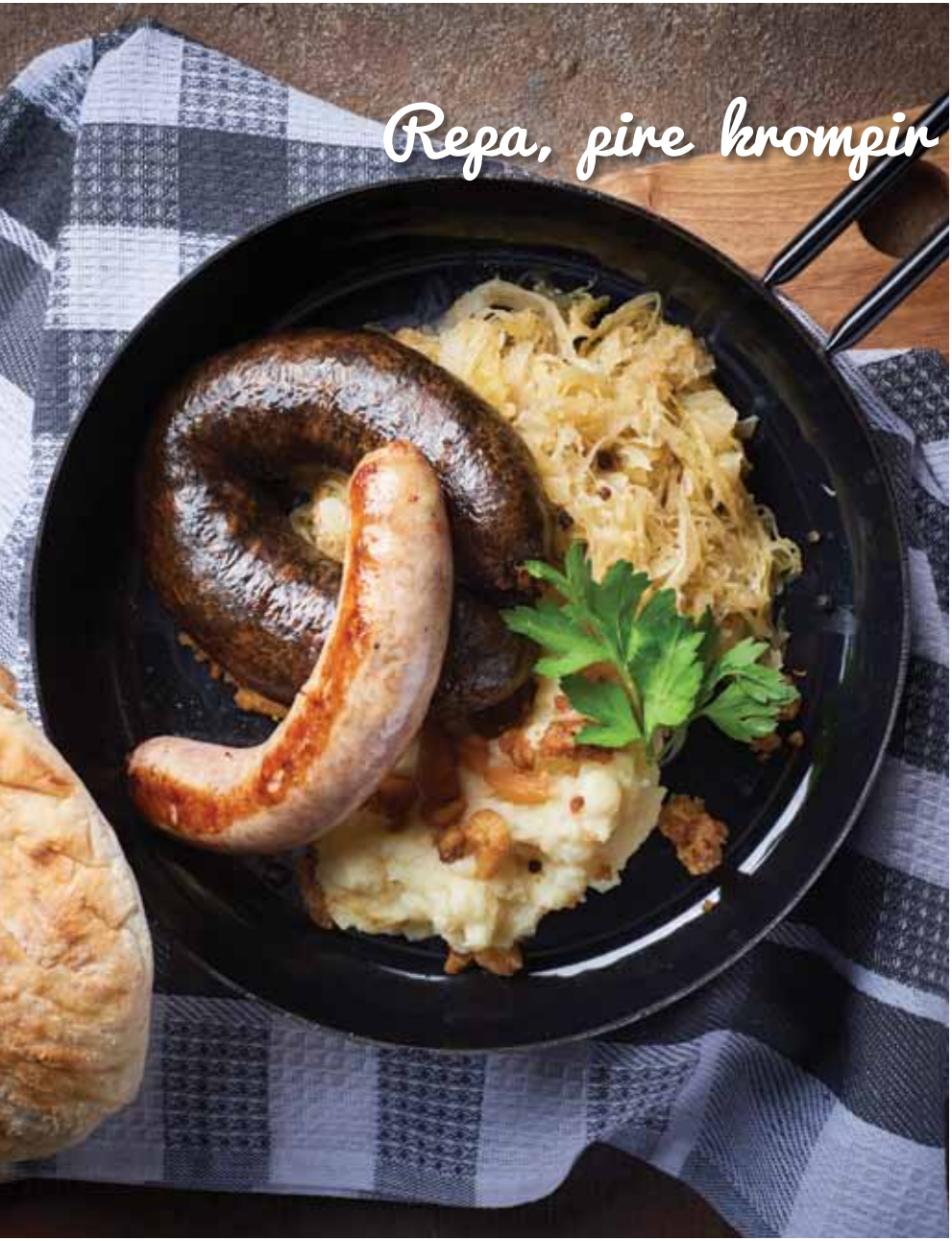
Slovenija, malo Balkana in sveta

ŠKRNIC´LJ

Na južnem, »sončnem« delu Tržnice BTC City od avgusta 2014 goste razvaja Andrej Belovič, kuhar z veliko kilometrine v številnih gostinskih hišah v Sloveniji in tujini. Bistvo svojega poslanstva sedaj razvija v lastni restavraciji Škrnic´lj. Ime je sicer priljubljena popačenka za (papirnato) vrečko, kar je logično, saj razmeroma veliko število gostov okusne jedi odnaša domov ali na delovno mesto. Seveda pa jih največ okuša jedi neposredno v restavraciji, kjer imajo nekaj prehranskih stalnic. Na letnem pregledu jedi ali jedilniku, ki visi na steni, imajo s ščipalkami za obešanje perila označene jedi, ki so gostom na voljo na določen dan. Ko določene jedi zmanjka, odstranijo z jedilnika tudi ščipalko.

Temeljno vodilo Škrnic´lja so sveže sezonske jedi in t. i. jedi na žlico, kar je sicer splošna oznaka za enolončnice. To so npr. vampi, telečje obare, golaž, ričet, morska in gobova juha (ki jo zaradi enolončniške gostljatosti imenujejo čorba), zelenjavni lonec in jote. Kuharski mojster s štirimi zaposlenimi pripravi tudi značilni balkanski pasulj ali mehiški lonec. Sicer se jedilniki spreminjajo tudi glede na dneve in letne čase. Tako imajo kot osrednjo jed v ponedeljek ali torek makaronovo meso, tudi mesne kroglice ali balkanske čufte ter nadevano papriko, ki je značilna za jesensko obdobje. Ob sredah skuhajo odlične rižote, ki jih v jesensko-zimskem obdobju zamenjajo s kolinami, tj. krvavicami in pečenicami s prilogami, kot so matevž, krompirjev pire ali zelje. Četrtki so rezervirani za telečja pražena jetra, ki so imenitna poslastica. Ob petkih so na jedilniku ribe (npr. file kovača), v času gobje sezone pa lisičke in jurčki z jajci, tudi s piro, ajdovo kašo ali ovsom. Ob sobotah in nedeljah imajo pri Škrnic´lju zaprto. Pri navajanju nekaterih značilnih jedi smo pozabili poudariti tudi sladice, saj slovijo po različnih sezonskih sadnih pogačah ali pitah, jabolčni zavitek ali štrudelj pa pripravijo osladkan le z medom, torej brez sladkorja. Omeniti velja še sladko zloženko ali grmado iz otroških piškotov, sadja, vanilje in domače sladke smetane. Poudarimo lahko, da so vse sestavine naravne, brez industrijskih prehranskih dodatkov in konzervansov. Ker se tukaj prehranjuje zlasti poslovni svet in obiskovalci BTC Cityja, je glavna pijača seveda voda, ponudijo pa tudi vina, kot so cviček, refošk ali malvazija. Na gostinski mizi so gostom vsak dan na voljo svež kruh in ocvirki ter pečeni čebula in koruza. Najbolj pomembno pa je, da so na voljo brezplačno – gostje si jih postrežejo sami in v poljubnih količinah.

Škrnic´lj
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, jug
T: +386 40 537 343
E: info@skrniclj.si



• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Repa, pire krompir in krvavica

50 dag kisle repe
1 čebula
3 glavice česna
manjši por
50 dag krompirja
2 rumena korena
15 dag ocvirkov brez masti
mast
sol
krvavica mesarstva Blatnik

1. Repo skuhamo.
2. Krompir narežemo na kocke in ga skuhamo v slani vodi. Vodo odlijemo in kocke pretlačimo v pire. Vanj vmešamo polovico ocvirkov.
3. Nasekljana čebulo in česen prepražimo na masti in takoj dodamo naribana korenje ter por. Dodamo še kuhano repo in vse skupaj podušimo.
4. Na rahlo vmešamo pire in postrežemo s krvavico ter preostalimi ocvirki. V pire lahko dodamo še skuhan in pretlačen fižol v zrnju ter tako dobimo vrsto matevža.

OKUSI BRIŠKE KUHINJE

Od hišnega kruha, pršuta, briških in primorskih jedi ... do grozdja in vina

OŠTERIJA PRI OLJKI

Umeščenost Ošterije pri Oljki v nakupovalno središče je kot nalašč za vse tiste, ki si po zaključenih nakupih ali zgolj potepanju med ponudbo zaželijo pojesti nekaj okusnega in sezonskega iz severnega dela Primorske oz. iz Goriških Brd. Poleg okusnih jedi pritegne tudi svojevrstna notranja ureditev lokala. Vse to omogoči, da pozabimo na pogosta brezglava hitenja in stres ter se umirimo ob doživljanju palete sredozemskih okusov.

Ošterija pri Oljki je eden izmed gostinskih lokalov tržne znamke Dulcis Gourmet. Pri Oljki ponujajo značilne briške mesne omake ali *toče*, npr. klobasnega ali fižolovega, pa tudi okusne enolončnice, kot so jota, mineštre, bobiči, golaž in najrazličnejše testenine (svedri, peresniki, njoki) z omakami iz briških prehranskih sestavin in seveda začinjene z gomoljikami ali tartufi, prav tako pa tudi okusne rižote, morske jedi in solate. Imajo lasten, torej hišni pršut in druge suhomesnate briške izdelke.
K njim ponudijo različne vrste hišnega kruha, med katerimi sta prava klasika kruh s pršutom ali olivami. V pomladno-poletnem času ponujajo jajčne omlete ali *frtalje* s pršutom, šparglji, zelišči ter klobasami. Ste že pokusili okisano hišno briško salamo? Ljubiteljem mesnih jedi bo v spominu ostal okusni *ombolo* ali pečena svinjska zarebrnica s pršutom, v času kolin ponudijo tudi paleto izdelkov iz mesa slovenskega kralja živali. Poleg lastne proizvodnje in izdelave večine živil v Brdih ponudijo gostom odlična briška vina s Huma. Med njimi je tri leta v morju zorjena penina Mare Santo, na voljo pa imajo tudi odlično breskovo vino.

250 g svinjske vratovine
25 g pršuta
2,5 dl olja iz grozdnih pečk

Bela polenta

½ čajnega lončka bele polente
ščepec soli
čajna žlička masla
poper
0,05 kg tolminske skute
0,05 l olja

Okrasitev

0,02 kg sveže rukole
0,1 kg češnjevih paradižnikov

Ošterija pri Oljki
Citypark
T: +386 1 541 00 36
+386 30 714 804
E: info@oljka.si
www.oljka.si

Sočna vratovina s hišnim oljem grozdnih pečk in hišnim pršutom Igor ter popečena bela polenta s skuto

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

1. Svinjsko vratovino narežemo na centimeter debelo. V hladno ponev damo oljčno olje, da pokrije ponev (ne preveč olja, ker maščobo nudi že vratovina), in pristavimo na srednje močan ogenj. V ponev položimo meso in ga spečemo na obeh straneh do rahlo rjave barve, da ostane sočno. Meso nekoliko solimo, vendar ne preveč, ker bomo kasneje dodali pršut, ki je tudi slan.

2. Za belo polento najprej zavremo vodo ter dodamo maslo in sol. Nato počasi dodajamo belo polento in s kuhalnico neprestano mešamo, dokler voda povsem ne izpari oz. toliko časa, da polenta začne delati mehurčke. Kuhamo na zelo šibkem ognju še kakšnih 40–50 minut ob neprestanem mešanju. Potem posodo odstavimo s štedilnika, dodamo skuto in dobro premešamo, da se skuta in polenta zmešata. Že pred kuhanjem si pripravimo z oljem ali maslom namazan pekač, kamor vlijemo kuhano polento. Ko se ohladi, jo narežemo na poljubno velike kose, najbolje trikotne oblike. Tako narezane kose polente v pekaču zapečemo do lepe, rjave barve.

3. Odrežemo tri tanke rezine pršuta in jih položimo na pečeno meso, da se pršut stopi.

4. Jed postrežemo v ponvi. Meso tudi pokapamo z oljem grozdnih pečk. Za okrasitev lahko po želji dodamo kandiran paradižnik in rukolo ali treviški radič, lahko pa tudi katerokoli drugo zelenjavo z domačega vrta.

BOŽANSKO IN Z VINOM

Najboljše, kar ponuja znamka in skupina Dulcis Gourmet

RESTAVRACIJA DIVINO

Restavracija diVino združuje tradicionalno kulinariko Brd in Sredozemlja s sodobnimi, inovativnimi trendi v kulinariki.

To pomeni izvirna živila in spoštovanje sezonske ponudbe. V okviru skupine Dulcis Gourmet je to prestižna restavracija z vrhunskim kuharskim mojstrom Matjažem Cotičem, imajo pa tudi hišnega vinskega svetovalca oziroma sommeliera. Mojster Matjaž Cotič je deloval v slovenski kuharski reprezentanci, ponaša pa se tudi z uglednimi domačimi in mednarodnimi priznanji. Med slednjimi še posebej izstopata naziv Italian Culinary Masterchef in naziv svetovnega podprvaka v pripravi testenin, ki ga podeljuje Barilla. Cotič, ki je svoje znanje nabiral in izpopolnjeval v številnih vrhunskih svetovnih kuhinjah (Milano, Nica, Pariz, Chicago, Basel), skrbi in usmerja kulinarično ponudbo v vseh lokalih skupine Dulcis Gourmet.

Restavracija diVino s svojim sodobnim vzdušjem deluje od leta 2011. V pritličju je prostor dnevnega bara in trgovine z briškimi živili ter prehranskimi izdelki znamke Dulcis Gourmet. V dnevnem baru ni prostora le za jutranjo kavo s prigrizkom, ampak tudi za slastno poslovno kosilo. V prvem nadstropju, ki je tudi po opremi razpoznavno sredozemsko, je restavracija z 80 do 150 sedišči, ki pa jo lahko prilagajajo tudi raznim manjšim skupinam in intimnim družbam ali pa spremenijo v prostor za zabavo do 300 oseb. Na strehi restavracije je še zunanja terasa, ki se spogleduje z zelenicami in ob toplih večerih z zvezdnatim nebom nad Ljubljano. Skupina Dulcis Gourmet poskrbi za izvirne briške prehranske sestavine ter živila lastne pridelave in proizvodnje. To so npr. suhe briške mesnine, kruh iz lastne pekarne, hišna žganja ter mirna in peneča vina, med katerimi so breskovo vino, oljčni liker in penina iz Huma v Brdih, ki jo tri leta zorijo v globinah Jadranskega morja. Vpogled v jedilni list odkrije paleto možnosti. Med hladnimi predjedmi so različne tanke mesne in ribje rezine, ki jih v Sloveniji na splošno imenujejo carpaccio, čeprav ta jed pomeni le tanke sveže goveje rezine, ki so jih prvič pripravili po koncu druge svetovne vojne v restavraciji hotela Cipriani v Benetkah po odprtju velike razstave beneškega slikarja Vittoreja Carpaccia. Med vodilnimi hladnimi predjedmi so hišni briški pršut in druge suhe mesnine, ki jih postrežejo z okisanimi prilogami. Božanskost imena restavracije potrjujejo rižote, kaše in testenine, pestra je tudi izbira solatnih krožnikov. Posebnost mesnih jedi je v pripravi na vulkanskem žaru in v izbiri najkakovostnejših vrst mesa, med drugim tudi govedine angus iz Avstralije. Gostje lahko prav tako izbirajo med ribjimi jedmi in izvrstnimi sladicami hišnih slaščičarjev.

Restavracija diVino
BTC City Ljubljana
Nakupovalna galerija Kristalne palače
T: +386 1 585 22 81
+386 31 768 062
E: julija.krenker@dulcis-gourmet.si
info@divino.si
www.divino.si

Fuži po istrsko

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

320 g testenin
200 g špargljev
120 g istrskega pršuta
40 g tartufate
120 g pora
40 g parmezana
4 g črnih tartufov ali gomoljik
4 žlice smetane za kuhanje
4 žlice masla
zelenjavna osnova

Omaka
Pršut narežemo na trakce, ga popražimo na maslu ter dodamo narezane šparglje in sesekljan por. Vse skupaj zalijemo z zelenjavno osnovo in dodamo eno žlico smetane za kuhanje.

Testenine
Testenine skuhamo in jih odcedimo.

Postrežba
Testenine damo v omako, dodamo tartufato in eno žlico masla. Vse premešamo in kuhamo 2 minuti. Odstavimo z ognja, dodamo parmezan in serviramo. Okrasimo z naribanim črnim tartufom.

NEBEŠKO DOBRA HRANA

Sredozemske jedi in pice iz krušne peči

RESTAVRACIJA IN PIZZERIJA SAN MARTINO

Ime restavracije in picerije je povezano s sv. Martinom, enim od pomembnih zavetnikov vina in vinske trte. Njegov praznik – 11. november – predstavlja po celi Sloveniji eno najmnožičnejših posvetnih praznovanj (ali martinovanj) obdobja, ko se po starem ljudskem prepričanju vsakoletni grozdni mošt spremeni v vino. Sodobna praznovanja so ustvarila najrazličnejše nove oblike t. i. izumljenih tradicij, le v vinorodni deželi Primorski so ohranili bolj trden, oprijemljiv zgodovinski spomin z dediščino martinovanja. Tako še vedno na ta praznik ponekod naredijo »martinca«, ko v jabolko zataknejo različna zelišča in ga postavijo na sod. Če se v naslednjih tednih jabolko enakomerno posuši, je to znamenje naslednje dobre letine. Prav tako je še znana šega o obešanju »trcenta« ali »šperonca« v kleti ali na pipo soda. To je neke vrste rožni venec iz 13 trtnih rozg. Število se ujema s številom v prošnjem obrazcu »Martin, varuj ga!« Opisani drobci so le delček vsebin, ki jih sporoča naziv restavracije San Martino, ki v BTC Cityju obratuje od leta 2009. Za razliko od drugih restavracij v sistemu Dulcis Gourmet je v San Martinu večji poudarek na mesnih jedeh, od suhih mesnin do raznih zarebrnic in mesnih jedi, ki so značilne za širši sredozemski prostor. Med njimi so npr. tanki goveji mesni rezanci (it. *tagliata*) na motovilcu ali na žaru pečen mariniran goveji zrezek med dvema rebroma, tudi goveja zarebrnica (florentinec ali it. *bistecca alla fiorentina*), kar postrežejo na motovilcu ali z jurčki na žaru. Svinjsko ribico pripravljajo po kraško, kar pomeni, da jo zavijejo v pršut, prelijejo s hišnim vinom in dodajo belo polento. Imajo bogat nabor različnih solatnih krožnikov, v krušni peči pa spečejo preko 30 različnih vrst pic. Med morskimi jedmi prevladujejo na različne načine pripravljeni kalamari in fileji brancina. Gostom sta v poletnem času na voljo dve terasi, imajo pa tudi kadilnico.

Naslov za predstavitev restavracije in picerije San Martino smo si sposodili iz njihovega slogana, ki spremlja znak restavracije zraven SiTi Teatra v BTC Cityju. Restavracija je del gostinske tržne znamke Dulcis Gourmet, ki ustvarja svojo ponudbo na značilnih primorskih, še zlasti briških jedeh.

Restavracija in pizzerija San Martino
BTC City Ljubljana
Poslovna stavba Mercurius
T: +386 1 585 22 70
+386 51 642 962
E: info@sanmartino.si
www.sanmartino.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Svinjska ribica po kraško

220 g svinjske ribice
40 g pršuta
20 g masla
0,5 dl rdečega vina
30 g suhih paradižnikov
20 g češnjevih paradižnikov
50 g bele polente
0,3 dl olja
2 g soli
20 g rukole
0,3 dl paradižnikove mezge

1. Za omako raztopimo maslo na zmernem ognju. Prilijemo paradižnikovo mezgo. Dolijemo in vmešamo vino ter dodamo suh in češnjev paradižnik ter vse skupaj začinimo po okusu.
2. Svinjsko ribico ovijemo v pršut in jo na hitro popečemo na žaru ter položimo v omako.
3. Jed postrežemo tako, da rukolo položimo na krožnik, nanjo pa položimo nekaj češnjevih paradižnikov. Ob to zelenjavo položimo polento, svinjsko ribico in prilijemo omako.

DEVETI FEBRUAR JE SVETOVNI DAN PICE

Pice, solate, testenine, rižote in tudi kaj morskega

PIZZERIJA IN ŠPAGETERIJA AL CAPONE

V zgornjem nadstropju nakupovalnega središča Citypark se nahaja picerija in špageterija, ki nosi ime po enem največjih zločincev 20. stoletja, Američanu z italijanskimi koreninami Alphonsu Gabrielu (Alu) Caponu (1899–1947). Tudi ena od številnih pic, ki jih pečejo v tej piceriji, nosi njegovo ime.

Tanko testo je obloženo s paradižnikovimi pelati, sirom, salamo, gobami in olivami, začinjeno pa je z origanom. Danes so številne pice obložene s paradižniki, a viri navajajo, da naj bi prvo pico s tako oblogo pripravili šele leta 1750. Seveda ima današnja pica bogato zgodovino. Njej podobne jedi, torej vrste kruha z raznimi oblogami, pečene na vročem kamnu, segajo vse do stare Grčije. Testo so oblagali tudi z mesom in sadjem, jed so poznali Feničani, Egipčani in Babilonci. Do pice, kakršno poznamo danes, je bila torej dolga razvojna pot. Šele leta 1830 so odprli najstarejšo picerijo Port´ Alba v Neaplju, leta 1889 pa je pekarski mojster Raffedo Esposido ustvaril še danes najbolj razširjeno pico margerito. Ime je dobila po soprogi italijanskega kralja Umberta I. Obloga te pice je bila sestavljena iz svežih rdečih paradižnikov, belega sira mozzarella in zelenih oliv ter bazilike, barvno pa je bila podobna italijanski zastavi. Svetovni pohod in slavo je pica doživela zlasti po koncu druge svetovne vojne in danes velja za drugo najbolj razširjeno jed na svetu.

Pizzerija in špageterija Al Capone
Citypark
T: +386 1 541 00 61
+386 51 60 16 27
E: info@al-capone.si
www.al-capone.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Pizza Al Capone

Sestavine za testo in oblogo

227 g moke
9 ml sončničnega olja
9 g soli
1 g kvasa
30 g oliv
120 ml omake za pico
150 g sira
80 g šampinjonov
50 g pršuta
50 g suhe salame

JE PLAVANJE LAHKO TUDI OKUSNO?

Vsak dan različna kosila in tedenske enolončnice

GOSTINSKA PONUDBA V VODNEM MESTU ATLANTIS

Družba BTC je 22. aprila 2005 odprla enega največjih vodnih parkov v Evropi, ki upravičeno nosi naziv Vodno mesto in predstavlja eno glavnih športnih, razvedrilnih in sprostitvenih središč v Sloveniji. Sestavlja ga več vsebinskih sklopov, kot so Svet doživetij, Termalni tempelj, Dežela savn, Strokovni center zdravja in Center azijskih masaž. Ta pestra ponudba Vodnega mesta ima tudi pestro kulinarično ponudbo, ki jo obiskovalci lahko okušajo na štirih različnih lokacijah v Vodnem mestu. Devet zaposlenih v kuhinji pripravlja vrsto jedi z jedilnika, na katerem so tudi sveže solate. Poleg stalne ponudbe jedi na jedilniku imajo vsak dan različna kosila (npr. testenine, dunajski zrezek idr.) in enkrat tedensko enolončnice, kot so npr. razne vrste golaža, vampi, srbski fižol ali pasulj, obare, čili z mesom (*chilli con carne*), jote, mineštre (testenine, fižol) in tako naprej. Gastronomska dediščina Slovenije pozna celo vrsto enolončnic, ki so predhodnice juh. Predvsem so dokaz iznajdljivosti in kuharskega znanja nekdanjih kuharic, ki so iz enostavnih prehranskih sestavin znale pripraviti okusne enolončnice. Na jedilniku so obiskovalcem Atlantisa vsak dan na voljo testenine in rižote, morske jedi, solate in pice. Od enolončnic ne ponujajo le slovenskih, ampak kot rečeno tudi čili z mesom, značilno tradicionalno jed mehiških in nekoliko pozneje še teksaških farmarjev, za katero se je ohranil najstarejši recept iz 50-tih let 19. stoletja. Prvotno so jo pripravljali tudi iz posušenih čilijev in posušene govedine, kar je omogočalo, da so mešanico za pripravo v obliki kock nosili s seboj na potovanja in si tako pripravljali okusno jed. Najprej je zaslovela v ZDA, k njeni priljubljenosti pa je veliko pripomogla ponudba na veliki kolumbijski razstavi v Chicagu leta 1893. Še danes je to uradna in najbolj prepoznavna jed zvezne države Teksas. Poleg govedine in čili paprik dodajo v jed čebulo in kumino, nekateri pa tudi fižol. Iz ZDA se je jed razširila tudi po Evropi.

Platon, znameniti grški filozof, je omenjal tudi otok Atlantis na območju gibraltarskih vrat. Vendar so znanstveniki dognali, da je to le izmišljotina. Kljub temu je na območju BTC Cityja zrasel pravi sodobni Atlantis.

Vodno mesto Atlantis
BTC City Ljubljana
T: +386 1 585 21 31
E: kuhinjavma@btc.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Solatni krožnik Atlantis s piščancem in opečencem (toastom)

1. Na krožnik položimo žlico nacho sira in čezenj ocvrto tortiljo.
2. Na majhne kose narezane piščančje prsi rahlo zapečemo in med pečenjem pripravimo preliv iz majoneze, provansalskih zelišč, kisa in začimb ter ga umešamo k zeleni solati.
3. Solato položimo na tortiljo in po celotni površini krožnika. Na vrhu razporedimo popečeno piščančje meso. Ob straneh priložimo opečenec in svež paradižnik. Dodamo še na kocke narezan pečen kruh in potresemo s parmezanom.

NE NAREDI KRUHA MOKA, AMPAK ROKA

Kruh in pekovsko pecivo – vse naravno

PEKARNA KOVAČ

Na pokritem delu Tržnice BTC City vsak dan zadiši po kruhu, ki ga že več kot 30 let pečejo v Pekarni Kovač na Brezovici pri Ljubljani. Prvotno prodajalno so imeli tudi v Zalogu, od decembra 2017 pa prodajajo kruh in druge pekovske izdelke tudi v BTC Cityju.

Nadaljujejo tradicijo klasične peke, tj. brez uporabe aditivov in brez zamrzovanja za dopeko. Na policah so ajdov, koruzni, beli, pirin in polnozrnati kruh različnih velikosti ter oblik. Pestra je tudi ponudba pekovskega peciva, kot so žemlje, razne štručke, rogljički idr. Specializirali so se tudi za peko krušnih skodelic, ki jih nekateri gostinci uporabljajo za postrežbo juh, enolončnic in omak. Prodajajo tudi potice, torte in priljubljene kremne rezine ali »kremšnite«.

Pekarna Kovač
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 41 680 704
+386 40 872 294
+386 1 33 07 279
E: prodaja@pekarnakovac.si
www.pekarnakovac.si

METIJSTVO MANCEK

UŽIVATI KOT NA KAVČU V DNEVNI SOBI

Bistro s ponudbo dobrot iz konjskega mesa in pijač

SOBA'ROOM

Ta zelena soba je seveda značilen bistro, katerega ponudba temelji na izdelkih in jedeh iz konjskega mesa.

Podjetje Hot Horse je nekdanji lokal na Trgu mladih prenovilo leta 2017. Že prvotni lokal je od leta 2007 poleg svoje ponudbe slovel po notranji opremi, ki je spominjala na dnevno sobo. Nova ureditev lokala je še bolj usmerjena v zeleno, torej lahko govorimo o zeleni sobi Ljubljane.

To ne preseneča, saj ima podjetje Hot Horse že od leta 1993 uspešno pozitivno ulično prodajo jedi iz konjskega mesa v ljubljanskem Tivoliju. V zeleni Sobi'Room ponujajo predvsem prigrizke in sendviče, v katerih okušamo konjski mesni sir, konjski pršut, konjsko meso v preostalih oblikah in z opečencem. Obiskovalcem lokala so na voljo kava, sokovi, vina, žgane pijače, naravni sadni sokovi in torte.

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Prigrizek z mesnim sirom, prigrizek s konjskim pršutom in trikotnik opečenca

1. Za prigrizek s konjskim mesnim sirom v prerezano polnozrnato štručko naložimo mesni sir, paradižnikovo mezgo, gorčico in majonezo.
2. Za prigrizek s konjskim pršutom v prerezano polnozrnato štručko naložimo rezino konjskega pršuta, gorčico, sirni namaz in rukolo.
3. Med rezini opečenca položimo rezino šunke žrebeta in kravji sir.

Soba'Room
BTC City Ljubljana
Trg mladih
T: +386 51 303 332
E: sasa.zura@hot-horse.si
www.hot-horse.si

ZAJAHAJTE OKUSE!

Zdrava ulična prehrana iz konjskega mesa

HOT´HORSE

Leta 2003 so s to ponudbo pričeli še v BTC Cityju v sodobno oblikovanem kiosku na Trgu mladih. Poleg tega imajo še delikatesno prodajalno Hot´Horse Deli na tržnici v ljubljanskih Kosezah, kjer prodajajo že pripravljene jedi. Kiosk v BTC Cityju je pravo »svetišče« konjskega mesa. Poleg burgerjev ali bombic, pečenega konjskega mesnega sira in konjskih klobas v štručkah postrežejo gostom tudi konjske pivske klobase, konjske zrezke in konjski golaž. Poleg teh imajo v ponudbi izjemno obsežen nabor svežih solat, ki jih tudi razvažajo po mestu. K jedem iz konjskega mesa gostom postrežejo vina iz vinske kleti Zajc ter točeno pivo Maister male pivovarne iz Kamnika. Ime lokala Hot´Horse je nastalo kot izpeljanka v slovenskem jeziku že desetletja uveljavljenega izraza hot dog, za katerega so si jezikoslovci sicer prizadevali, da bi ga imenovali vroča hrenovka.

Podjetje Hot Horse se je v prehransko ponudbo Ljubljane vključilo že leta 1993 v Tivoliju z jedmi iz konjskega mesa.

Uživanje konjskega mesa se je začelo obsežneje uveljavljati šele ob koncu 19. stoletja, ko so tudi za to živilo uredili zakonodajo. Surovo konjsko meso je bilo prepoznano kot varno in zdravo za prehrano. Pred tem je bilo uživanje konjskega mesa marsikje prepovedano. V virih zasledimo podatek, da so npr. Napoleonovi vojaki na svojih vojnih pohodih pogosto preživeli tudi tako, da so uživali konjsko meso. Danes v svetu konjsko meso odločno zavračata predvsem Velika Britanija in ZDA.

Hot´Horse
BTC City Ljubljana
Trg mladih
T: +386 51 375 001
E: info@hot-horse.si
www.hot-horse.si
Za naročila solat iz solatnega bara:
www.solatni-bar.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Žrebičkov golaž

2 kg konjskega mesa (bočnik, pleče, lica)

2 kg čebule

30 g soli

7–8 strokov česna

ščepec mlete kumine

60 g mlete paprike

3 dl rdečega vina (refošk)

2 dl vode

4 lovorovi listi

1. Nasekljano čebulo pražimo, da postekleni. Nato dodamo meso, narezano na kocke, in ga rahlo popečemo. Dodamo nasekljan česen.
2. Med mešanjem dušimo toliko časa, da tekočina iz mesa izhlapi.
3. Zalijemo z vinom in vodo, dodamo začimbe.
4. Kuhamo na zmerni temperaturi, da meso postane mehko.

ZAČINJENO IN BREZ GLUTENA

100-odstotno brezglutenske jedi

COJZLA

Leta 1816 je tudi v naše kraje zaneslo obsežen oblak pepela po velikem izbruhu vulkana Tambora v Indoneziji, kar je povzročilo slabo letino in posledično veliko lakoto. Žigi Zoisu so na Češkem predstavili posebno vrsto ajde, t. i. tatarko, ki je dobro uspevala tudi v slabih razmerah in ni potrebovala zunanjih opraševalcev, npr. čebel. Uspevala je tudi na visokih nadmorskih višinah in bila enostavna za pridelavo. Seme tatarske ajde je Zois tako prinesel v Slovenijo oz. na Kranjsko in ga razširil med kmete. Ti so to sorto ajde dobro sprejeli in jo po prinašalcu poimenovali *cojzla*. Ko so se razmere z lakoto spet uredile, so to sorto začeli tudi opuščati, danes pa je spet v veljavi zaradi številnih pozitivnih lastnosti in pomena v prehrani.

Tisto, kar najprej pritegne pozornost, je ime restavracije – Cojzla. Verjetno je zelo malo tistih, ki poznajo izvor te besede. To je namreč ljudsko poimenovanje za tatarsko ajdo, ki jo je v naše kraje pripeljal baron Žiga Zois (1747–1819).

Glavni kuhar Igor Mihelič, lastnik restavracije Cojzla, je z njenim poimenovanjem torej obudil spomin na zanimivo zgodbo o tej vrsti ajde, ki botanično gledano sicer ni žito, a jo iz praktičnih razlogov pogosto uvrščamo med žita. V restavraciji Cojzla od decembra 2015 kuhajo brezglutenske jedi iz ekološko pridelanih, kakovostnih in zdravih živil. Torej njihova ponudba ni primerna le za vegane, ampak za vse, ki prisegajo na zdravo prehranjevanje. Gostom je na voljo paleta najrazličnejših jedi, med njimi npr. brezglutenski burgerji, za katere uporabljajo izključno slovensko govedino, na pari kuhan falafel s kaljeno čičeriko, fermentirane slane in sladke ajdove palačinke, ajdovi rezanci, veganske zelenjavne juhe in drugo.

Cojzla
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, jug
T: +386 41 388 750
E: info@cojzla.si

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Rdeca leča s chia semeni in indijskim trpotcem

250 g namočene, kaljene in zmlete rdeče leče

150 g kuhane in naribane rdeče pese

6 g soli

50 g mešane naribane zelenjave (por, buča, korenje, koleraba)

poper, timijan, kumina, koriander, muškatni cvet, indijski trpotec

chia semena

sok rdeče pese (po potrebi)

1. Vse sestavine enakomerno zmešamo in oblikujemo.
2. Kuhamo na pari približno 30 minut.
3. Kuhano rdečo lečo postrežemo na hitro pokuhani sezonski zelenjavi.

»VEGI« ZA VSAKOGAR!

Tradicionalna indijska vedska kuhinja

VEGEPOSLANIŠTVO RADHA GOVINDA

Mitja Bitenc, direktor Vegeposlaništva Radha Govinda, pravi, da pri njih lahko skuhajo vse, a brez mesa! Matično vegetarijansko restavracijo Radha Govinda ima od leta 2008 v ljubljanski Šiški, na kulinarični tržnici v BTC Cityju pa od leta 2016 dobro obiskan kulinarični kiosk, ki vzbudi zanimanje obiskovalcev že z imenom. Radha hindujsko pomeni kravjo pastirico in poosebitev božje ljubezni, ki jo je izkazovala do Krišne. Od njega se je najprej ločila in se potem z njim ponovno združila. Tako simbolizira odnose posameznika do boga. Radha pomeni tudi izvrstno kuharico, ki nikoli ne skuha iste jedi ter je spremljevalka Govinde; ta je kravji pastir in zaščitnik krav ter drugih živali. Predvsem pomeni nekoga, ki omogoča zadovoljstvo naših čutov.

V Vegeposlaništvu kuhajo vegetarijanske in veganske jedi. Izhajajo iz stare vedske kuhinje, ki temelji na začimbah in izjemnih kuharskih tehnikah ter različnih kombinacijah živil. Razvili so tudi svojo linijo testenin. Glavni kuhar ali »vegeposlanik« je Saša Žervanov, v ekipi so še štirje zaposleni, ki razvajajo s številnimi mojstrovinami.

Med njimi so npr. dunajski zrezki iz »pšeničnega mesa«, izvrstne zloženke ali lazanje, tradicionalne indijske jedi sabži, med delikatesami zelenjavni žepki ali samose, razne zelenjavne rižote ali khitri, sladice brez jajc in osvežilni napitki iz jogurta in manga ali mango lassi ter drugo.

Vegeposlaništvo Radha Govinda
BTC City Ljubljana
Kulinarični park
T: +386 51 308 725
E: info@radhagovinda.si
restavracija@radhagovinda.si
www.radhagovinda.si

Lassi ali osvežilni napitek iz jogurta in manga

1 l jogurta

180 g sladkorja

2 žlički vaniljinega sladkorja

3 l vode

1 svež mango

Vse sestavine zmešamo v električnem mešalniku ali s paličnim mešalnikom. Napitek je zelo osvežilen.

Samose ali žepki iz polnozrnatega testa z nadevom

Testo

6 dl moke TIP 1100

2 dl polnozrnate moke

60 g masla

2 žlički soli

2 dl vode

Zmešamo moko in sol, dodamo maslo in ga vgnetemo v moko. Dolijemo vodo in zgnetemo v trše testo. Iz testa oblikujemo okoli 30 kroglic.

Nadev

skuta iz 4 l polnomastnega mleka

1 žlička asafetide

80 g oliv

1 žlička soli

oljčno olje

80 g koruze v zrnju

Vse sestavine zmešamo in rahlo posolimo. Pri soljenju upoštevamo slanost oliv.

1. Testene kroglice razvaljamo v ovalne oblike.
2. Na zgornji del razvaljanih ovalnih krpic testa polagamo kepice nadeva. Spodnje dele testa prepognemo tako, da dobimo polkrožne žepke, iz katerih iztisnemo zrak v smeri proti robovom. Polkrožne robove stisnemo, nato samose ocvremo v vročem olju. Med cvrenjem jih neprestano potapljamo in obračamo, da se zapečejo na obeh straneh enakomerno.

200 g mung dhala – rumene ali cele leče

250 g srednje- ali dolgozrnatega riža

4 srednje veliki krompirji, oprani, olupljeni in narezani na kocke

½ oprane in na majhne kose narezane cvetače

4 srednje veliki paradižniki, vsak narezan na 4 kose

3 žlice topljenega ali kuhanega masla (žonte) ali rastlinskega olja

2 žlički kumine

2 sveža in drobno sesekljana čilija brez semen

2 žlički nastrganega svežega ingverja

1 žlička mletega koriandra

½ žličke asafetide

1–2 l vode

2 žlički kurkume

3 žličke limoninega soka

2 žlički masla

½ žličke mletega črnega popra

2 žlički soli

Khitri ali rižota z rumeno mung dhal lečo in zelenjavo

1. Mung dhal preberemo in ga operemo skupaj z rižem. Odcedimo.
2. Operemo, očistimo in narežemo vso zelenjavo.
3. V kozici segrejemo topljeno maslo ali rastlinsko olje ter na njem prepražimo kumino, čili in ingver. Čez minuto dodamo mlet koriander in asafetido. Čez nekaj sekund dodamo še narezan krompir in cvetačo ter 4–5 minut mešamo z žlico, da koščki dobijo rjavkaste madeže.
4. Dodamo odcejen dhal in riž ter med stalnim mešanjem pražimo eno minuto. Nato prilijemo vodo, dodamo kurkumo in paradižnik ter na močnem ognju zavremo. Nato ogenj zmanjšamo.
5. Na šibkem ognju kuhamo 30–40 minut deloma pokrito. Mungova zrna kuhamo nekoliko dlje kot lečo. Kuhamo toliko časa, da se dhal zmehča in povsem skuha. Na začetku enkrat ali dvakrat premešamo, da se riž ne prismodi.
6. Na koncu khitri prelijemo z limoninim sokom, dodamo maslo in kuhamo na šibkem ognju, dokler ne vpije vse tekočine.
7. Začinimo s poprom in soljo. Vse sestavine na rahlo, vendar na hitro premešamo z vilicami. Khitri serviramo s hišnim jogurtom.
8. Čas priprave je 45 minut.

ČILI, DA BOSTE ČILI!

Hitre indijske jedi

BOLLYWOOD

Preseneti že ime in marsikdo najprej pomisli na indijsko filmsko industrijo s sedežem v Mumbaju, nekdanjem Bombaju. In zares, ta lokal z značilno indijsko hitro prehrano se dejansko imenuje po tem hindujskem filmskem fenomenu, ki je od leta 1970 del vseindijske filmske industrije Indywood s številnimi produkcijskimi središči, ki snemajo filme v različnih indijskih jezikih. Bollywood je seveda največji producent med njimi, poznan tudi v Sloveniji, kjer so že snemali nekatere filme. Ljubomir Petrović je odprl lokal septembra 2016 skupaj z glavnim kuharjem, Indijcem Puthuveettilom Nishabudheenom, in dvema pomočnikoma. Med številnimi variacijami indijskih jedi izstopa jed Chicken 65 iz mesa piščančjega stegna, posebne marinade, zelenjave in pekoče omake. Poleg izjemnih okusov te jedi preseneča tudi njeno ime. O njem kroži cela vrsta razlag, vendar pa je ena najbolj pravilnih verjetno tista, ki pravi, da so jed začeli prvi pripravljati leta 1965 v slavni restavraciji hotela Buhari v kraju Chennai, lastnika A. M. Buharija, enega pionirjev južnoindijske kulinarične industrije. Zgodbo o tej jedi seveda sooblikujejo še številne druge razlage. Tako pravijo, da vsi indijski vojaki, ki so služili v Chennaiju, niso razumeli tamilščine. Zato so to jed v njihovi vojaški kantini označili s številko 65. Po neki drugi razlagi naj bi bilo za pripravo te jedi potrebnih kar 65 dni.

Pravijo tudi, da je za njo potrebnih 65 čilijev, da morajo biti piščanci ob zakolu stari 65 dni, da mora biti piščančje meso razrezano na 65 kosov, da je bila jed uvrščena kot 65. na jedilniku hotela Buhari, in še bi lahko naštevali. Pomembno je predvsem dejstvo, da lahko to okusno jed okušamo tudi v ljubljanskem BTC Cityju.

Bollywood
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, jug
T: +386 70 161 144
www.bollywood.si

Chicken 65

Olje za cvrtje

Marinada

250 g izkoščičenega piščančjega mesa

1,5 čajne žličke (okoli 7,5 ml) čilijeve omake

1,5 čajne žličke sojine omake

¼ čajne žličke mletega popra

2–3 jedilne žlice koruzne moke

2–3 jedilne žlice navadne moke (po želji)

¼ čajne žličke mletega rdečega čilija

malo soli

Začimbe

1,5 čajne žličke sojine omake

1 čajna žlička (okoli 5 ml) čilijeve omake (nadomestimo jo lahko s kečapom)

½ čajne žličke mletega rdečega čilija (po želji)

¾–1 čajna žlička kisa

½ čajne žličke sladkorja

Zelenjava

1 srednje velika čebula, narezana na tanke rezine ali kocke

2 jedilni žlici nasekljanega česna

60–120 ml rdeče paprike, nasekljane na kocke

1–2 zelena, narezana čilija z odstranjenimi semeni

1 nasekljana mlada čebula (po želji)

4–5 listov nasekljane stebelne zelene (po želji)

mlade čebule za okrasitev

1. Narezano piščančje meso mariniramo s čilijevo in sojino omako ter mletim poprom, najbolje 2 uri. Medtem narežemo in nasekljamo zelenjavo in pripravimo začimbno omako.
2. Meso povaljamo v koruzni (po želji tudi navadni) moki, solimo in dobro premešamo. Dodamo mlet čili in dobro premešamo.
3. V skledi pripravimo omako iz sojine in čilijeve omake, mletega rdečega čilija, kisa, polovice čajne žličke sladkorja in dobro premešamo.
4. Olje postopoma segrejemo v posodi (v plitvi ali globoki ponvi) in meso zlato opečemo, nato ga položimo na papirnat prtič.

5. Preostalo olje odlijemo iz ponve in dodamo vanjo 2 žlici svežega olja. Dodamo še česen in pražimo približno minuto. Nato dodamo še čebulo, rdečo papriko, mlado čebulo, zeleno, zelene čilije in cvremo približno minuto.
6. Dolijemo omako, opisano pod točko 3, ki naj dobro prevre.
7. Dodamo opečene kose piščančjega mesa in dobro premešamo. Če jed deluje suho, dolijemo malo vode. Pokuhamo na močnem ognju 2 do 3 minute.
8. Postrežemo toplo kot predjed ali glavno jed z rižem ali rezanci.

Z ŽARA NA LESNO OGLJE

Izbor bosanskih jedi brez svinjine

SARAJEVSKI GRILL PAVZA

Sarajevski grill PAVZA s kuharji (mojstri žara), pomočnicami in osebjem v strežbi od leta 2014 ponuja izbrane jedi z žara.

Vplivi balkanske in s tem tudi bosanske kuhinje na prehransko kulturo Slovenije so postali intenzivnejši po drugi svetovni vojni in so povezani z ekonomskimi migracijami prebivalstva ter vojaštva v okviru nekdanje socialistične Jugoslavije. Nekaj manjših vplivov je bilo pred tem tudi v okvirih nekdanje kraljevine (npr. nadevane paprike, sarme). V južnem delu Dvorane A v BTC Cityju obratuje restavracija, ki obiskovalce razvaja z izbranimi posebnostmi sarajevske oz. bosanske kuhinje.

Čevapčiče ponudijo na pet različnih načinov, in sicer kot *petko* (pet čevapčičev v lepinji in s čebulo), *desetko* (deset čevapčičev), *pol–pol* (pet čevapčičev in polovica pikantne klobase), *špikane* (5 čevapčičev, nabodenih s sirom) in *šiš* (trije pikantni čevapčiči na nabodalu). Tudi mesne polpete ali *pleskavice* pripravijo na klasični način, prav tako pa *špikane* in po receptu hiše, zato jih imenujejo *pavza*. Na žaru pripravljajo še piščančje in telečje krpice (marinirano meso, narezano na trakce), piščančja nabodala in pikantne klobase. Poleg žara pripravljajo kuhane jedi in jedi v pečici, solate in sladice. V sezoni so odlične sarme v listih kislega zelja, zapečen fižol ali *prebranac*, na žlico sta tudi dnevna juha in telečja *čorba* z zelenjavo. Sami tudi izdelujejo vlečeno testo za pite, za kar uporabljajo valjar (*klagija*). Gostom so na voljo pite s krompirjem (*krompiruše*), zeljem (*kupus pite*), špinačo (*pite zeljanice*) in s sirom (*sirnice*). Slednje smo v Sloveniji krstili za burek, čeprav je pravi burek samo mesni. Tudi pregovor pravi, da »*su sve pite pite, samo je burek pitac*!«* Burek je stalna ponudba v restavraciji Pavza vsako sredo. Med sladicami naj omenimo *baklavo*, *tufahijo* in palačinke z različnimi sladkimi nadevi. Ne pozabimo tudi na pravo sarajevsko pivo in za aperitiv slivovko (*rakijo*). Če želite pravo turško kavo iz bakrene džezve, ki jo popijete iz pravega fildžana, vam jo bodo skuhali kadarkoli.

* Vse pite so pite, samo burek je pitec!

Sarajevski grill Pavza
BTC City Ljubljana
Dvorana A, jug
T: +386 1 585 25 50
E: gd12gostinstvo@gmail.com

Deset čevapčičev

280 g govejega in jagnječjega sesekljanega mesa v razmerju 9:1

5 g česna

8 g soli

začimbe po okusu žar mojstra

1. Vse sestavine dobro premešamo in oblikujemo čevapčiče v obliki svaljkov. Pečemo jih na žaru, za katerega uporabimo lesno oglje.
2. Postrežemo s pravo bosansko lepinjo in prilogo po želji.

Sarme

2 glavi kislega zelja

1 kg sesekljanega govejega mesa

350 g riža

2 korena

1 manjša čebula

1 žlička Vegete

1 žlička rdeče paprike

poper

sol

1. V vsak list kislega zelja skrbno zavijemo zmes iz prepražene govedine, riža, nasekljane zelenjave in začimb.
2. Tako pripravljene sarme prelijemo z vodo in kuhamo na majhnem ognju približno 3 ure v glineni posodi, kar jim da še poseben okus.
Po želji lahko pripravimo podmet in začinimo z rdečo papriko ali paradižnikovo mezgo.

JEJMO SVEŽE!

Sendviči na hišnem kruhu

SUBWAY

Zgodba o največjem ameriškem »franšizingu«, ki ima okoli 44.000 restavracij v 100 državah sveta, se je začela avgusta leta 1965 v Bridgeportu (Connecticut, ZDA). Fred DeLuca ni vedel, kako bi pridobil nekaj denarja za študij medicine. Družinski prijatelj dr. Peter Buck mu je svetoval, da odpre restavracijo s podolgovatimi (angl. submarine, tudi sub) sendviči in tako sta postala partnerja. V prvih desetih letih sta odprla v ZDA že 32 restavracij na tržno zanimivih lokacijah, predvsem pa s kakovostno ponudbo svežih podolgovatih sendvičev in solat, odlično postrežbo in cenovno sprejemljivostjo.

Z rastjo mreže restavracij se je podjetje preoblikovalo v »franšizing« in se močno razširilo v ZDA in po svetu. V Ljubljani je ena od restavracij na Dunajski cesti od leta 2013, v BTC Cityju pa od 2017. Obe vodi Iztok Levac, ki je tudi razvojni agent blagovne znamke Subway. V restavraciji ali »sendvičeriji« v BTC Cityju je 12 zaposlenih, poleg njih pa še 6 študentov. Bistvo ponudbe je v tem, da vsak gost poljubno izbira sestavine svojega sendviča. Tako izbirajo najprej med petimi vrstami hišnega kruha, ki ga pečejo sami iz najboljših sestavin. Nadalje izbirajo med 15 mesnimi kombinacijami in tremi siri. Sendvič nato zaposleni popečejo, gostje pa zatem izbirajo še med 8 vrstami zelenjave in 9 različnimi omakami. Vsak sendvič lahko pripravijo kot solato ali kot nadevan testeni žepek (*wrap*, tortilja). Pri takem načinu ponudbe in postrežbe lahko gostje sestavljajo zares pestre okuse sendvičev. Najpriljubljenejši med njimi je sendvič teriyaki piščanec s sojino omako, prav tako pogosto naročajo club sendvič (šunka, puranje in goveje meso) in sendvič melt (puran, šunka in slanina). K sendvičem ponudijo razne vrste kave, od katerih je zelo priljubljena ledena, tudi sokove in gazirane pijače. Za sladkosnede pa poskrbijo različni in predvsem odlični piškoti. Ob ponudbi v restavraciji razvijajo tudi ponudbo »keteringa« sendvičev, solat in piškotov.

Subway
BTC City Ljubljana
Dvorana A, sever
T: +386 1 810 91 91
E: levac_i@subway.com
www.subway.com

Sendvič teriyaki

1. Izberemo vrsto kruha.
2. Dodamo kose narezanega piščančjega mesa v teriyaki omaki.
3. Izberemo vrsto sira.
4. Meso in sir naložimo med kruh ter sendvič popečemo.
5. Izberemo ustrezno zelenjavo (paradižnik, solata, kumare, paprika, čebula, olive).
6. Izberemo ustrezno omako (npr. chipotle, omaka za žar idr.).

NAJ VAM DOBRA HRANA NE BO ŠPANSKA VAS! DOBRA HRANA JE V ŠPANSKI VASI!

Španske jedi na ulični način

ŠPANSKA VAS

Španska vas ponuja španско usmerjeno ponudbo v uličnem bistroju na tržnici z dnevno svežimi jedmi in živili, izmed katerih so nekatera pripeljana prav s španskega podeželja (npr. olive, suhe mesnine, zorjeni siri, vina).

Jaka Peterca je začel uvažati španske mesnine in sire leta 2012, leta 2016 pa je skupaj s poslovnim partnerjem odprl še bistro. Kuhinjo vodi glavna kuharica Šejla Okanovič in še šest zaposlenih. Za goste pripravljajo značilne španske prigrizke ali *tapase*, razne vroče štručke (*bocadillos*) z vratovino Loških mesnin, piščancem ptujske Perutnine in filejem morskih rib. Vroča hrustljava štručka zgolj s filejem bele ribe, pečene na žaru, in z avokadovo omako (*salsa*) guacamole, rukolo ter paradižnikom Lušt se imenuje *ribica* Ibiza. Tudi vse ostale jedi so ne le po sestavinah, ampak tudi po nazivih povezane s Španijo, npr. *piščanec Toledo*, *vratovina Granada* ali *kalamari po andaluzijsko*. *Vratovina Granada* je obrok v hrustljavi štručki, z marinirano in uležano svinjsko vratovino, ki jo spečejo na žaru. V štručko dodajo še hišno španско omako *aïoli*, zorjeni španski sir, ščepec rdečega popra, paradižnik in kitajsko zelje. Pri pripravi jedi uporabljajo poleg španskih tudi nekatera živila iz slovenskih vasi – ponudba torej temelji na simbiozi španskih in slovenskih živil. Ponujajo npr. tri različne tortilje pod skupnim imenom *la pomleta*. *Atletico* je z mleto govedino in šampinjoni, *Barca* s piščancem in Mocarello ter *Sevilla* z bučkami, papriko in mocarello. Sveže solate imajo imena po Madridu, Barceloni in *Valenciji*. Svežo berivko iz ljubljanskega obrobja mešajo z ribjim filejem, tudi s piščančjim mesom in z ajdovo kašo. V zimskem obdobju, ko ni sveže ljubljanske berivke, nadomestijo solate z enolončnicami po receptih španskih babic. Za sladice nudijo španske miške z različnimi sladkimi omakami. Tradicionalna in stalna sestavina poletne ponudbe Španske vasi je vsak četrtek *paella*, ki jo pripravljajo v veliki ponvi na prostem. Gostom postrežejo z osvežujočo *sangrio*, španskimi vini in pivom. Morda ne bo odveč, če opozorimo, da dobrote Španske vasi ponujajo tudi na spletni strani.

Španska vas
BTC City Ljubljana
Kulinarični park
T: +386 41 502 342
E: info@spanskavas.si
www.spanskavas.si

Vratovina Granada v štručki

250 g svinjskega vratu, mariniranega v soli, popru, olju in mešanici začimb Španska vas

2 rezini polno zorjenega mešanega sira (ovčji, kravji, kozji) s spletne tržnice Španska vas (opcijsko)

2 rezini paradižnika

sveže kitajsko zelje (v jesenskem času ga lahko nadomestimo s slovenskim zeljem)

španska omaka aïoli

1. Rezine dva dni mariniranega svinjskega vratu popečemo na žaru do zlatorjave barve. Malo pred koncem pečenja dodamo na žar še rezini paradižnika in ju začinimo s soljo in poprom.
2. Sveže pečeno polnozrnato štručko vzdolžno prerežemo in na hitro opečemo na žaru. Nato polovico štručke namažemo s špansko omako aïoli.
3. Štručko obložimo s kitajskim zeljem ter rezinama paradižnika. Po površini prereza štručke položimo vročo, na trakce narezano vratovino in nanjo še rezine sira, da se nekoliko stopijo.
4. Štručko pokrijemo z zgornjo polovico in prebodemo z leseno palčko. Po želji lahko potresemo še z rdečim poprom.

ZA GOVEJE MESO ARGENTINA IN SLOVENIJA NISTA ODDALJENI

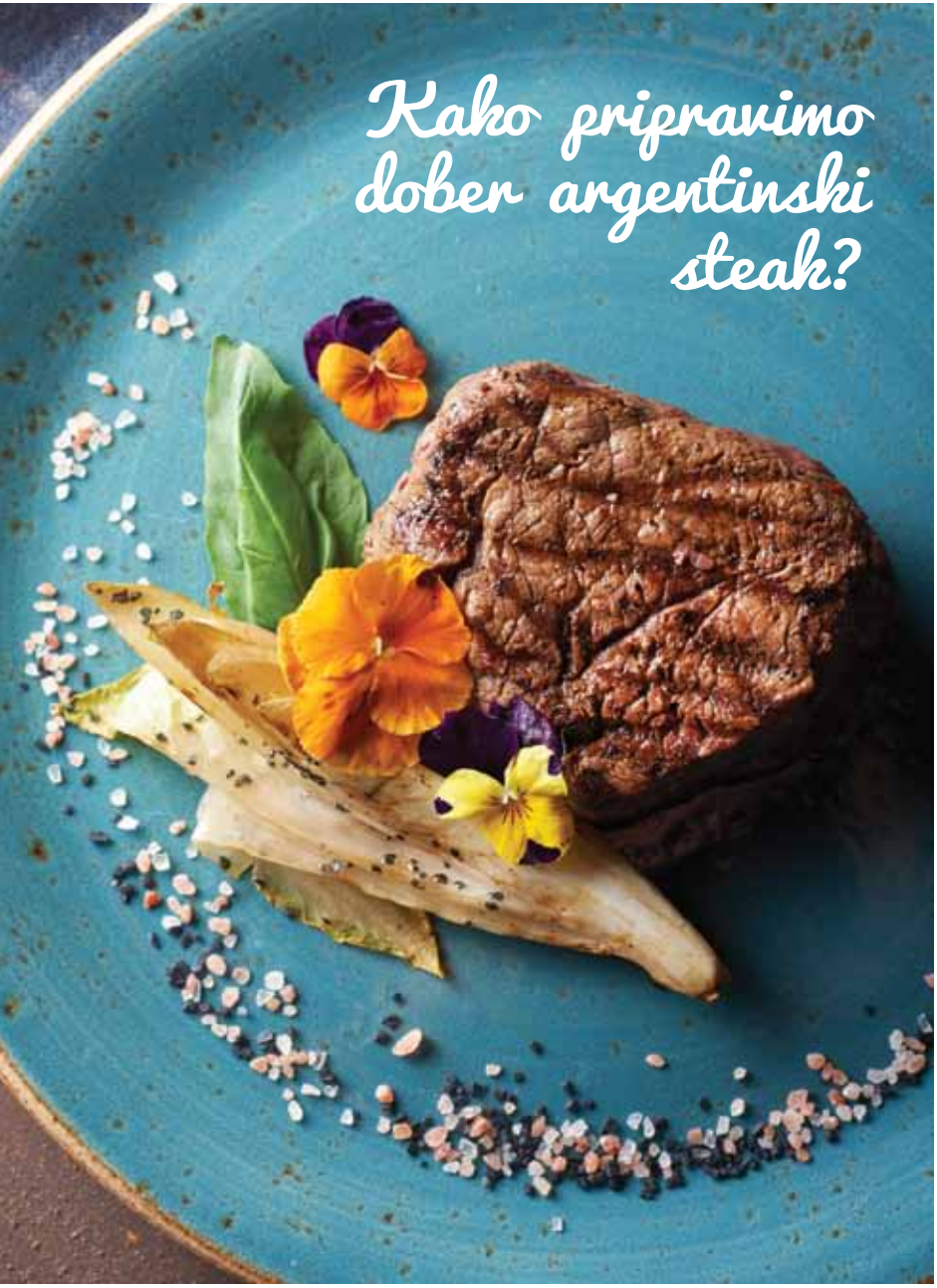
Steak House, Lounge in Caffe Club

STEAK HOUSE ARGENTINO

Med restavracijami iz drugih gastronomskih regij sveta je v BTC Cityju tudi argentinska. Od leta 2005 deluje Steak House s ponudbo različnih kosov sveže zorjene argentinske mlade govedine z renomiranih argentinskih govejih farm.

Leta 2015 so dejavnost razširili še s Caffe Clubom s posebno ponudbo brazilske, perujske in bolivijske kavne mešanice Tiera s certifikatom Rainforest Alliance, kav iz manjših pražarn z najvišjimi standardi pridelave kavnih zrn in največjim izborom konjakov, viskijev ter drugih žganih pijač in kakovostnih slovenskih ter argentinskih vin. Ponudbo dopolnjujejo še različni prigrizki in sladice. Od leta 2017 je na voljo še Lounge s ponudbo dnevnih jedi iz manjših kosov govedine, zrezkov, burgerjev, testenin, solat, raznih prigrizkov ter koktajlov in drugih pijač. Z angleško besedo *steak* sicer označujemo različne kose govejega (tudi telečjega) mesa, pečenega na žaru, ki ga Argentinci imenujejo *asado*. Steak je lahko debelejši zrezek iz govejega stegna, lahko tudi ledveni kos s kostjo ob strani ali iz pljučnega fileja. Steak je lahko tudi iz dela hrbta s kostjo, pri katerem je eno del rostbifa (*roast beef*), drugo pa pljučni file. Američani so »izumili« posebno poimenovanje T-bone Steak, ker ima kos mesa kost v obliki črke T. K steakom prištevajo še florentince in ramsteke (*rump steak*). V Steak House Argentino imajo najbolj popolno ponudbo jedi iz argentinske govedine v Ljubljani in tudi v Sloveniji. Jedi so poimenovane z izvirnimi argentinskimi imeni. Tako *bife de lomo* pomeni pljučni file, *churrasco de lomo* je pečen pljučni file, ki ga narežejo na rezine in dodajo marinado iz česna, peteršilja ter oljčnega olja, *bife de chorizo* je sočen rump steak s plastjo maščobe ob strani, izjemna je *picania*, tj. vrhnji del stegna, narezan na tanke rezine, in drugi. K steakom ponudijo omake in marinade. Kulturo argentinske kulinarike dopolnjujejo tudi druge predjedi in glavne jedi. Med predjedmi so značilni argentinski zavitki oz. testeni žepki *empanadas* z različnimi nadevi, ki po obliki spominjajo na slovenske »krape«. Užitek so tudi edine prave, torej tanke goveje rezine ali *carpaccio*, in *picada*, kar je argentinski narezek. Med predjedmi in glavnimi jedmi so poleg govedine zastopani tudi jagnjetina, svinjina in žrebičkovo meso, od rib pa losos. Pripravljajo sveže solate, in sicer solato pampa (popečene rezine govedine, zelenjava), la Plata (hobotnica in morski sadeži, zelenjava) in argentino (izbor zelene solate, paprika, paradižnik, čebula). Po vsem, kar ponujajo v tem argentinskem kulinaričnem »svetišču«, še en konjak! Teh imajo preko petdeset vrst!

Steak House Argentino
BTC City Ljubljana
T: +386 1 523 36 30, +386 31 600 900
E: info@argentino.si
www.argentino.si



Kako pripravimo dober argentinski steak?

1. Meso vzamemo iz hladilnika približno eno uro pred peko, da se segreje na sobno temperaturo.
2. Steak pečemo, zato moramo rešetko žara močno razgreti. Enako velja, če steak pečemo v ponvi. Poleg tega mora imeti ponev debelo dno.
3. Stopnjo pečenosti mesa najbolje preverimo s prsti. Še surovo meso se ob dotiku takoj vda, dobro zapečeno pa se bolj upira. Pri takem načinu preverjanja so potrebne izkušnje.
4. Med peko na žaru mesa ne obračamo po nepotrebnem. Tako bi namreč izgubilo dragocene sokove. Prav tako ga ne prebadamo z vilicami in ga ne poskušamo na silo odstraniti z rešetk. Če počakamo, bo samo odstopilo in ga bomo brez težav obrnili.
5. Za peko debelejših kosov mesa (več kot 3 cm) lahko uporabimo kuhinjski termometer. Malo zapečen kos mesa mora imeti v središču 49 °C, srednje zapečen pa vsaj 55 °C.
6. Meso med pečenjem posolimo z grobo soljo.
7. Kakovostno meso ne potrebuje nobenih dodatnih začimb. Uporabimo le sol in poper.
8. Tradicionalna argentinska priloga mesu je v olupku pečen krompir, ki ga prerežemo in nadevamo s kislo smetano, začinjeno po želji.

KLJUB »FRKI« S ČASOM – ČAS ZA OKUSE

Tortilje, burgerji, solate

FRKS

Od leta 2011 na Kongresnem trgu 6 v Ljubljani deluje miniaturni lokal z ulično prehrano. Od maja 2015 je tak lokal tudi na odprtem delu Tržnice BTC City. Poleg ponudbe pritegne pozornost že samo ime obeh lokalov – Frks. Lastnik razloži, da je ime lokala povezano najprej z besedo »frka«, ki v uličnem pogovornem jeziku pomeni stisko s časom. Če si v »frki« s časom, prideš do prodajnega mesta Frks in si takoj postrežen! Drug pomen imena lokala pa je povezan z glagolom »frkati« ali »sfrkati«, kar pomeni kodrati, skodrati, tudi naviti, kar je povezano s ponudbo tortilj. Te značilne mehiške nadevane palačinke so preganjene, zavite, torej »sfrkane«. Pri Frksu pripravljajo vse jedi po željah strank, ki si same izbirajo sestavine. Pri tortiljah lahko izbirajo med devetimi okusi (npr. tajski, mehiški, grški, slovenski z ocvirki in hrenom idr.).

Za burgerje uporabljajo 100-odstotno slovensko govedino, vse omake pripravljajo sami, meso in zelenjavo pečejo na topljenem maslu. Med tortiljami je popularna Top Slovenija z nadevom iz svinjine, bučnih semen, zelja, solate, bučnega olja, hrena in ocvirkov, med burgerji Top Amerika (omaka za žar, pražena čebula, mleti arašidi, solata, sir in slanina), od solat pa Top Italy s piščancem. V zimskem času postrežejo slivov čaj z medom, topli hišni čaj, sicer pa hišni ledeni čaj ali hišno limonado.

Frks
BTC City Ljubljana
Kulinarični park
E: tomi@frks.si, dean@frks.si, info@frks.si
www.frks.si

Solata Top Italy

Solato sestavimo iz pečenega piščančjega mesa, narezanega na koščke, arašidov, paradižnika češnjevca, svežega zelja, parmezana, zelene solate in dveh polovic tortilje, kamor položimo košček sira.

Burger Top Amerika

Za burger potrebujemo bombeto s sezamom, v katero nadevamo slanino, sir, omako za žar, arašide, zeleno solato in praženo rdečo čebulo.

Tortilja Top Slovenija

Nadev za tortiljo sestavljajo na trakove narezano in pečeno svinjsko meso, sveže zelje, korenje (prepraženo s svinjino), zelena solata, hrenov hišni preliv, bučno olje in bučna semena.

TAKO ENOSTAVNO, PA TAKO DOBRO!

Burgerji, krompirček, limonada in čaj

HOOD BURGER

Burgerji ali hamburgerji (sl. bombice) so že nekaj časa del globalne prehrane. Vendar pa se okoli izvora in razvoja te jedi pojavlja cela vrsta različnih interpretacij. Korenine segajo v 18. in 19. stoletje. Tako viri navajajo, da so v newyorškem pristanišču že v 18. stoletju pripravljali goveje zarebrnice na hamburški način, torej način, ki so ga mornarji spoznali v pristanišču v Hamburgu. Goveji sesekljani zrezek, ki so ga jedli med rezinama belega kruha v Hamburgu, so nemški izseljenci prinesli v ZDA že v prvi polovici 19. stoletja. Leta 1844 so začeli pripravljati hamburško zarebrnico s čebulo, nekaj več kot sto let pred tem pa se v kuharski knjigi že pojavi recept za hamburško klobaso. Iz teh in še nekaterih osnov je nastal burger ali hamburger.

Obstaja več razlag o tem, kdo je bil njegov izumitelj in kje so ga začeli najprej pripravljati. Najpogosteje ga pripisujejo petim Američanom. Kraj Athens v Teksasu naj bi bil rojstni kraj hamburgerja, saj naj bi ga prvi pripravil Fletcher Davis v 80. letih 19. stoletja. Drugi viri spet navajajo mesto Seymour in »izumitelja« Charlieja Nagreena, ki je prvi burger naredil leta 1885. Potem sta tukaj še brata Frank in Charles Menches, ki sta prvi burger sendvič postregla leta 1885 na sejmu v New Yorku, in Louis Lassen, ki naj bi v New Havnu v Connecticutu okoli leta 1900 prav tako ponudil prvi burger v lokalu Louis Lunch. Še danes v tem lokalu pečejo mesne polpete na isti način kot na začetku in tudi burger ostaja v takratni obliki. Je zelo enostaven, a z obilico okusov tudi zelo dober. V lokalu visi znak, kjer je prečrtana steklenica s kečapom, saj legenda pravi, da gosta, ki želi v ta burger dodati kečap, ne postrežejo in ga odslovijo iz lokala. Od začetka 40. let 20. stoletja traja zgodba pravega imperija lokalov z burgerji in ostalo hitro prehrano McDonald´s. Danes so burgerji značilnost globalne hitre prehrane, vendar so nekateri v Sloveniji posebnost zaradi izvirnih in kakovostnih sestavin. To velja za burgerje, ki sta jih začela uspešno razvijati Til Pleterski in Klemen Ptičak, lastnika podjetja Hood Burger. Eno izmed njunih vodil je »*Keep it simple.*« Pri razvijanju okusov novih burgerjev torej sledita pravilu, da je vsak burger enostaven in sestavljen iz 3 do 5 prehranskih sestavin poleg mesa in kruha. Hitro sta ugotovila, da je manj več in da v tem razmerju posamezne sestavine ter njihovi okusi pridejo do polnega izraza, hkrati pa lahko vsak

Hood Burger
BTC City Ljubljana
Kulinarični park
T: +386 40 540 411
E: til.pleterski@hoodburger.si
order.hoodburger.si

nov okus v celoti povežeta v nekaj več. Na splošno v Hood Burgerju verjamejo, da so enostavnejše rešitve običajno tudi najboljše. Zanje uporabljajo 100-odstotno slovensko govedino. Živali se pasejo na planotah Nanosa. Tudi krompirček je izključno slovenskega porekla in ga sami pripravljajo. Slovensko »burger revolucijo« so leta 2012 začeli s Classic Burgerjem, ki je do danes dobil številne inačice svojih »sorodnikov«. Imajo mednarodna imena, po večini v angleščini in v raznih jezikovnih izpeljankah, kot so npr. Le Brie, Jake ´n´ Jay, Hood Steak, Hoodi Nagci, Louis Lunch, Billy Bob Bacon, Rocky Balboa, John Goat, Von Duck, Fatboy Slim, De la Boca, Der Würstmeister idr. Od pijač imajo v ponudbi pivo in briško vino, sami pa pripravljajo limonado in ledeni čaj.

• RECEPT ZA 4 OSEBE •

Louis Lunch burger

600 g sveže mlete govedine (Lahko si tudi sami naredimo mešanico iz različnih kosov. Pazimo, da bo meso pred mletjem razrezano na kocke in premešano. Po mletju mesa več ne mešamo, ne gnetemo ipd. Pri Hood Burgerju meljejo različne kose, vendar uporabljajo samo cele mišice, ki so bolj marmorirane. Mesu ne dodajajo dodatne maščobe, saj ta spremeni okus polpeta. Goveji vrat in rebra v razmerju 7:3 so npr. dobra izbira.)

8 rezin opečenca (toast) 10 cm x 10 cm

sirni namaz (v Hood Burgerju uporabljajo Creme d´ Emmental znamke President)

1 paradižnik, narezan na 4 debelejše kolobarje

2 žlici topljenega masla

olje

bela čebula, narezana na tanjše kolobarje

sol (če je le možno cela, groba morska sol, zmleta v mlinčku. V Hood Burgerju uporabljajo tradicionalno morsko sol iz Piranskih solin)

poper – priporočljiva so cela zrna, mleta v mlinčku

Pripomočki

ponev za peko

čopič za kuho

lesena ali plastična lopatica s čim bolj ostrim robom (V Hood Burgerju pečejo s tehniko na stisk. Tako kar najbolj povečajo karamelizacijo mesa, saj je polpet zapečen po celotni površini lepo rjavo, enakomerno, znotraj pa poljubno)

če si »Hood«: manjša ponev

če si »Hood«: papir za peko

1. Meso z rokami rahlo stisnemo in oblikujemo v 150-gramske kroglice. V Hood Burgerju si pomagamo z večjo žlico za sladoled.

2. V ponvi na srednji jakosti segrejemo olje in na njem pražimo čebulo. Vmes dodamo sol in poper, čebulo pa pražimo na ¾ jakosti, približno 5–7 min. Odstavimo in čebulo preložimo na krožnik.

3. Za peko mesa uporabimo ponev, v kateri smo pražili čebulo, in jo segrejemo na srednje visoko temperaturo. Primemo kroglico mletega mesa in zgornjo površino premažemo s topljenim maslom; za to uporabimo čopič. Premazan del solimo in popramo.

4. V ponev damo zvrhano (oz. po želji) čajno žlico pečene čebule, jo malce razporedimo po površini in nanjo položimo kroglico mletega mesa, s premazanim delom navzdol. Na meso položimo papir za peko, na papir pa manjšo ponev, tako da je dno posode na papirju. Ročaj posode držimo z eno roko, z drugo se opremo na notranji del – tako uporabimo silo in meso sploščimo do približne debeline 1 cm. Čebula se bo pri tem vtisnila v meso. Celoten postopek naj bo dokaj hiter, saj mora biti meso stisnjeno najkasneje v 20 sekundah po tem, ko smo ga položili v ponev. Kasneje lahko pride do izgube sočnosti, saj se je meso v tem času že nekoliko zapeklo in bi ga s stiskanjem pretrgali ter ustvarili luknje za odtekanje soka.

5. Meso pečemo približno 2 min, nato ga z lopatico odlepimo, da zajamemo celoten polpet. Pravi mojstri naredijo to z eno potezo. Najlažje je priti pod polpet s krajšimi gibi pod kotom z vseh strani, da skorja ostane nedotaknjena. Postopek, ki je zelo enostaven, je podoben odstranjevanju barve z lopatico.

6. Meso nato obrnemo in ga na drugi strani pečemo še približno 2 minuti, da je srednje pečeno. Če hočemo bolj zapečeno meso, ga pečemo dalj časa. Pomembno: ko meso odlepimo z žara, ga več ne stiskamo, niti ga ne prebadamo, da bi videli kakšna je stopnja pečenosti.

7. Pečen polpet odložimo na krožnik, da si malo oddahne, in se posvetimo peki opečencev (toast).

8. Opečence premažemo z maslom in jih popečemo v ponvi do rahlo zlate barve. Postopek ponovimo na drugi strani opečencev.

9. Sledi zlaganje burgerja. Opečenec po celotni površini premažemo s sirnim namazom. Na rezino premazanega toasta položimo polpet s čebulo, nanj položimo rezino paradižnika. Burger zaključimo z drugo rezino premazanega opečenca. Burger po diagonali prerežemo na dva trikotnika, ki ju zatem serviramo.

VITAMINI NA STOJNICAH

Od zelenjave do sadja ... in še kaj

TRŽNICA BTC CITY

Tržnico bi lahko imenovali srce gastronomije v BTC Cityju. Sestavljata jo pokriti in odprti del. Slednjemu je namenjenih teh nekaj vrstic. Na tem delu tržnice so ob dolgem hodniku na obeh njegovih straneh nanizane stojnice z zelenjavo in sadjem. Na južni strani se hodnik nadaljuje še v cvetlični trg. Podrobnejši pogled na stojnice z zelenjavo odkrije še veliko več. Številni pridelovalci zelenjave ponujajo tudi vložnine, kislo zelje in repo, različne vrste hišnega kisa in olja, vino ter ostala živila, ki jih pridelujejo in predelujejo na kmetijah. Stojnice s sadjem ponujajo poleg sezonskega slovenskega sadja širok izbor globalne sadne ponudbe. Sprehod med stojnicami z zelenjavo je pravzaprav podoba prizadevnega kmetovanja na obrobjih glavnega mesta Slovenije.

KOT NA AZIJSKEM BAZARJU

Živila in prehranski izdelki za pripravo azijskih jedi

TRGOVINA SVILNA POT

To, kar v Sloveniji imenujemo sejem, semenj ali tržnica, v nekaterih drugih jezikih npr. balkanskih ali turškem itd. imenujejo pazar ali bazar. Beseda je perzijskega izvora in pomeni javno tržnico. Izvor besede ne preseneča, saj je bila tudi Perzija na območju sistema trgovskih poti, ki ga od leta 1877 imenujemo Svilna pot (ali cesta).

Tega leta je namreč nemški geograf Ferdinand von Richthofen tako poimenoval območje dobičkonosnega trgovanja s kitajsko svilo, začimbami in ostalim blagom, ki je povezovalo trgovske poti Azije s Sredozemljem, severno in severozahodno Afriko in Evropo. Na teh preko 6500 km dolgih poteh so več kot 3000 let potovali trgovci, popotniki, misijonarji, vojaki in drugi. Od leta 2014 je Svilna pot vpisana na Unescovem seznamu kulturne dediščine človeštva. Svilna pot se imenuje tudi trgovina Gregorja Puglja na pokritem delu Tržnice BTC City in že s svojim imenom sporoča, kaj od leta 2011 ponuja na trgovskih policah. Najprej pestro paleto začimb in drugih prehranskih sestavin za pripravo azijskih jedi. Posebnost ponudbe predstavlja tehtanje začimb kot na tržnicah Svilne poti. Tehtajo tudi turške, japonske, zelene, sadne, zeliščne, črne in druge čaje, razne vrste kave pa meljejo za različne potrebe in predvsem okuse. Ponujajo več vrst riža (npr. basmati Tilda), različne vrste moke (riževa, čičerikina idr.), rezancev (ajdovi, tapiokini, riževi idr.), korejskih in japonskih žlinkrofov, pestro izbiro leče in bližnjevzhodne sezamove paste (*tahini*) za pripravo humusa. Ponujajo uspešnico korejske kulinarične diplomacije *kimchi*, tj. začinjeno fermentirano zelenjavo. Zelo bogat je nabor azijskih omak, npr. japonske *miso* omake, tofu omake, sojine omake, čilijeve in ribje omake, ponujajo več vrst čatnijev, indijskih past za karije in najrazličnejša olja. Med ponudbo sladkih prehranskih izdelkov prav gotovo izstopajo prave turške baklave, ki jih za njih tedensko peče turški pek v Zagrebu. V trgovini najdemo tudi lokum, halvo, iranske medene datlje in razne japonske riževe sladice. Iz Južne Koreje je soju, kupcem pa so na voljo tudi japonski sakeji in razna azijska piva.

Trgovina Svilna pot
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, jug
T: +386 1 810 90 31
E: info@svilnapot.com
www.svilnapot.com (*tudi spletna trgovina*)

SVEŽE
TURŠKE
BAKLAVE
BAKLAVE
DATES
DATES
DATES
DATES
SARAY

VRAČANJE OKUSOV

Ekološka živila

RASTOČA JABLANA

Ime Ekošara predstavlja ekološko košaro ali butično trgovino z ekološkimi prehranskimi proizvodi in živili. Temeljni slogan podjetja pravi »Ekološko ne sme biti privilegij.«

Podjetje s štirimi poslovnimi enotami deluje od leta 2013 in posreduje izključno ekološke izdelke in živila slovenskih ter tujih dobaviteljev. Z izbiro izdelkov pravijo, da »vračajo ljudem okuse«, ki so jih že pozabili ali jih sploh niso poznali. Kupcem tako ponujajo najrazličnejša semena, oreščke, maslo, mleko, marmelade, salame in ostale mesne izdelke, olja, kise, tudi kozmetiko in vina. Slednja samo tista, ki se ponašajo z oznako Demeter, kar pomeni, da so ekološko pridelana.

Rastoča jablana
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 41 654 693
E: pe-btc@ekosara.si
www.ekosara.si

ŠE VEVERICE BI UŽIVALE (!)

Orehi, oreščki, suhi plodovi, žita in še kaj

PLODOVI

Milenko Novaković ima prodajalno Plodovi na Tržnici BTC City pri vhodu številka 1. Od leta 2006 razvija to prodajno nišo in z dvema prodajalkama ponuja vse suhe plodove in suho sadje, orehe, oreščke, žita, posušene gozdne sadeže in razna olja iz konoplje, lanu, sezama itd.

Vsa živila so ekološka, po poreklu pa so iz Slovenije, zlasti žita, Avstrije, Madžarske in Hrvaške. Nekatere posebne vrste oreščkov uvaža iz Indije, južne Afrike in Južne Amerike.

Plodovi, Milenko Novaković
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 40 680 618
E: plodovi.si@gmail.com

ZDRAVO PREHRANJEVANJE JE SKRB ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Ekološki prehranski izdelki in restavracija

VITA CARE

Od leta 2008 v BTC Cityju obratuje pravi »bio market« Vita Care, trgovina podjetij Vita Care iz Podnarta in Farma Care z Jesenic. Trgovine imajo tudi v Kranju, Kopru in Novi Gorici. V ponudbi so predvsem ekološko pridelana in predelana živila in prehranski izdelki, nekaj popolnoma naravne, ekološke kozmetike in čistila.

Poleg raznih dobaviteljev so razvili tudi lastno tržno znamko Organic Day. Z njo označujejo prehranska dopolnila in ekološka živila lastne proizvodnje. Poleg pestre ponudbe v trgovini je zraven še manjša restavracija, kjer kuhar pripravlja dnevno ponudbo svežih zelenjavnih juh, svežih smoothiejev, bio sendvičev in ostalih dobrot.

Vita Care
BTC City Ljubljana
Dvorana A, jug
T: +386 1 541 60 60
E: btc.vodja@vitacare.si
www.vitacare.si

aravni napitki
Bio tržnica
PALEO
PROTEIN

PO STARIH RECEPTURAH IN VSE ROČNO

Sveže meso, mesni izdelki in izdelki kmetij iz Poljanske ter Selške doline

MESNICA LOŠKE MESNINE, DELIKATESA ARVAJ IN KRAVJI BUTIK

Kadar poudarjamo tradicijo, to oznako upravičeno uporabimo za Loške mesnine Loške zadruge. Znamka s sedežem v Škofji Loki se pod različnimi imeni uporablja že od leta 1906. Prvotno se je imenovala Družba Klavnica Škofja Loka.

Z letom 2011 so poleg zakola živine uvedli tudi ponudbo svežega mesa. Naslednje leto je sledila uvedba programa za žar in raženj ter leta 2013 še ponudba lastnih mesnih izdelkov. Leta 2012 so uvedli prodajno mrežo z lastnimi maloprodajnimi enotami. So tudi lastniki znamke Mesnine Bohinja in od leta 2016 znamke Arvaj. V BTC Cityju imajo tri prodajna mesta na pokritem delu Tržnice BTC City: Mesnico Loške mesnine, Delikateso Arvaj in Kravji butik. Kupcem ponujajo 100-odstotno kakovostno slovensko govedino znamke Izbrana kakovost, tudi svinjino in teletino. Pod znamko Mesnine Bohinja ponujajo vrhunske lokalne bohinjske mesne izdelke, ki se ponašajo tudi z znamko Bohinjsko – From Bohinj. To so npr. suhe klobase v zaseki in izjemna prekajena bohinjska zaseka. Vsi ti proizvodi so izdelani izključno ročno po starih recepturah in prekajeni v dimu pravih bukovih drv. Za začimbe uporabljajo le lovorove liste in sol. Pestra je ponudba na prodajnem mestu Delikatese Arvaj, kjer so kupcem na voljo Kranjska klobasa – zaspiljeno dobra od leta 1896, zaseka, vedno svež tatarski biftek, prekajeni gorenjski želodec in drugi izdelki. V Mesnici Loške mesnine predstavljajo poleg vse ostale mesne ponudbe veliko posebnost prehranski izdelki kmetij iz Selške in Poljanske doline. Na tem prodajnem mestu dnevno pečejo svinjska rebra in svinjske krače, občasno tudi mesni sir.

Mesnica Loške mesnine
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 70 513 723
E: btc@loske-mesnine.si
www.loske-mesnine.si

NARAVA DAJE, KAR JI VRAČAMO

Mleko, siri in drugi mlečni izdelki

KMETIJA IN SIRARNA BOGATAJ

V Gorenji vasi sredi idilične Poljanske doline na Loškem deluje živinorejska kmetija in sirarna Bogataj ali po domače pri Leskovc. Gospodar Alojz, njegova soproga Tilka, otroci Jerneja, Matej, Mojca in Ajda ter snaha Tanja nadaljujejo tradicijo naprednega kmetovanja, ki ga je uvajal že gospodarjev ded z ustanovitvijo Mlekarske zadruge Blegoš na Hotavljah leta 1932.

Ta zadruga je slovela zlasti po čajnem maslu Blegoš, ki so ga uspešno prodajali tudi zunaj lokalnega okolja. Družina Bogataj s še tremi zaposlenimi za potrebe sirarske dejavnosti redi 40 molznic, poleg tega od sorodnikov odkupijo nekaj kravjega mleka, kozje mleko pa v celoti. Izdelujejo vsaj 10 osnovnih vrst sira, kar je posledica 25-letnega znanja in izkušenj. Siri imajo različna imena. Tako se sir Pretovč imenuje po hribu nad vasjo. Hlebi tega sira dosegajo težo tudi do 20 kilogramov. Potem so tu še siri Janez, Kmečki, Travnik in Mali Lojzek. Sir Tilen ima zanimivo zgodbo, saj so mu dali ime po zavetniku cerkve na Javorjah, kjer sta se gospodar Alojz in njegova soproga Tilka poročila. Iz njihove sirarne prihaja še mnogo okusnih, odličnih in predvsem naravnih mlečnih izdelkov: jogurti več vrst in okusov, skuta in skutni namazi s sestavinami, ki so skladne z letnimi časi, maslo, pinjenec, sirotka, kislo mleko, siri za peko v ponvi ali na žaru in kajmak. Temeljna surovina je seveda sveže mleko, ki je popolnoma naravno, brez dodatkov. Sedaj uvajajo novost s senenim mlekom, kar pomeni, da bodo krave uživale zgolj seno in nič silažne krme. Za mleko in mlečne izdelke je kmetija Bogataj prejela številna priznanja za kakovost, zlasti na osrednjem slovenskem ocenjevanju kakovosti Dobrote slovenskih kmetij, ki vsako leto poteka na Ptuju.

Kmetija in sirarna Bogataj
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 4 51 81 382
+386 40 246 660
E: sirarnabogataj@gmail.com
www.sirarnabogataj.si

JOGURT
KISLO MLEKO
JOGURT
SLADKA SMETANA
KISLA SMETANA
SKUTA
KOZJE MLEKO
GOZDNI SADEŽ
TILEN
KOZJA SKUTA
MLADI SIR
BOGATAJ

DOBROTE IZ POSAVJA

Predelava mesa, peka kruha in pogač na tradicionalni način

KMETIJA GNIDICA

Na kmetiji Gnidica v Lončarjevem Dolu, na levem bregu Save med Sevnico in Blanco, ustvarjajo okusne dobrote, ki jih ob petkih in sobotah od leta 2009 prodajajo na pokritem zunanjem delu Tržnice BTC City. Gospodar kmetije Jože, njegova soproga Branka, hči Petra in sin Urban ter oče Tone in mama Jožica od leta 2008 izdelujejo paleto mesnih izdelkov in pečejo kruh ter razne pogače, oboje v krušni peči. Glavni kmetijski dejavnosti sta konjereja in prašičereja. Pri slednji je treba poudariti rejo prašičev pasme mangulica (srbsko) ali mangalica (madžarsko). Z izvorom te odlične pasme z debelo plastjo slanine se hvalijo tako Srbi kot Madžari. Srbi so mangulici postavili celo javni spomenik v Sremski Mitrovici, pri katerem poteka tudi del poročnega obreda. Nevesta mora zajahati spomenik in upodobljenega merjasca prijeti za njegove testise. Ljudsko praznoverje pravi, da božanje levega testisa prinese deklico, desnega pa fanta. Če pa zagrabi oba, bo rodila dvojčka ... Na kmetiji Gnidica iz mesa prašiča mangulice izdelujejo slanino, pršut, suhe klobase, suha ledja, salame in mast. Iz mesa drugih pasem prašičev pa izdelujejo krvavice, jetrnice, pečenice, pikantne ali vražje klobase ter tlačenke, prekajujejo kose mesa, z okusnimi ocvirki pa nadevajo potice špehovke ali ocvirkovke. Pripomorejo tudi k veliki priljubljenosti izdelovanja salam v Posavju in izdelujejo klasične suhe salame, tudi divjačinske, konjske, papricirane, pa tudi nadevane s špehom ali *špehovke*. Tudi ocvirkov izdelujejo več vrst (mleti in zaliti z mastjo, rezani suhi, suhi mesnati ali po srbsko *čvarci*). Med izdelki iz prašičev sta tudi zaseka, zaseka s papriko in jetrna pašteta. Naslednjo skupino dobrot kmetije Gnidica predstavljajo kruh in pogače.

V krušni peči na drva pečejo več vrst kruha (beli, polbeli, polnozrnati, črni, koruzni, ajdov, ovsen, pirin in ržen s kumino), značilne posavske prosjače ali pršjače, obložene z ocvirki, skuto ali bučami, zloženke, imenovane potratne potice, in seveda prave potice (orehove, orehove z rozinami, skutne, skutne z rozinami, pehtranove, makove, rožičeve in potice s pregreto smetano). Za večje cerkvene (božič, velika noč) in posvetne (pust) praznike je ponudba še toliko bolj usmerjena k značilnim jedem. Izdelujejo in pečejo še razne druge pekovske izdelke, hišne piškote in mlince.

Kmetija Gnidica
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City
T: +386 31 618 729
E: info@kmetija-gnidica.com
www.kmetija-gnidica.com

S ČEBELAMI PO ZDRAVJE

Dan se začne z žlico medu

ČEBELARSTVO VASIČ

Damjana Jasna Tošić nadaljuje bogato družinsko tradicijo čebelarstva. Njena mama je imela prodajalno medu že od leta 1952 na ljubljanski tržnici, na Tržnici BTC City pa je prisotna od leta 1994. Široka paleta ponudbe temelji v veliki večini na družinski čebelarski tradiciji. Stacionarni čebelnjak imajo v naravnem okolju Kočevskega Roga, sicer pa razvijajo pašno čebelarstvo v panjih na tovornjakih po celi Sloveniji. Tako nadaljujejo bogato kulturno dediščino čebelarstva, ki ni povezano le z avtohtono čebelo kranjsko sivko, ampak tudi s številnimi čebeljimi izdelki, ki so nepogrešljivi pri zagotavljanju zdravja in dobrega počutja.

Nabor izdelkov ponuja tudi njihova stojnica, kjer najdete vse vrste medu, cvetni prah, matični mleček, propolis in druge čebelje ter medene izdelke, pogosto v kombinaciji z zelišči. Kupcem so na voljo tudi medena mila in razne zeliščno-medene kreme. Posebnost so nekatere alkoholne pijače, ki so osladkane z medom: orehovec, borovec, žganje z medom in borovničevec.

Čebelarstvo Vasič
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 41 209 332
E: kalista.cebelarstvo@gmail.com

Čebelarstvo Vasič
DOMAČI SLOVENSKI MED, MATIČNI MLEČEK,
CVETNI PRAH, PROPOLIS, SATJE, SVEČE,
MEDENI SIRUPI, NARAVNA DARILA
Bimed
ČEBELARSTVO S TRADICIJO
MEDENI IN JABOLČNI KIS, TINKTURE,
ZELIŠČNE KAPLJICE, ZELIŠČNA MAZILA,
MASAŽNA OLJA, PREHRANSKI DODATKI

SLADKOSTI ŽIVLJENJA

Slaščičarna in kavarna

DULCIS CAFFE 1

Kadar govorimo o tortah, govorimo o veliki kulturi kulinaričnega mojstrstva. Pomemben del tega sladkega bogastva od leta 2010 ponuja slaščičarna in kavarna Dulcis, ki jo vodi Robi Avšič. Vrhunski slaščičarski mojster Naser Gashi je usmeril slaščičarsko ponudbo in razvil različne torte ter tako prenesel kulturo izdelovanja francoskih slaščic tudi v BTC City.

Temeljna usmeritev je priprava zdravih in vrhunskih slaščic iz naravnih sestavin, ki sledijo razvoju tega kulinaričnega področja v svetu. Posamezne torte so kombinacije različnih pen (fr. *mousse*) in biskvitov z dodatki oreščkov in masla. Najobsežnejša je ponudba tort, med katerimi so npr. *prestige ganache* (iz mešanice pomarančne kreme crème brûlée, čokoladne pene in mandljevega biskvita), torta Paris (iz francoske vaniljine kreme z jagodno marmelado in krhkim biskvitom), *čokoladna strast* (iz čokoladnega biskvita, čokoladne sredice in pene), pa *nutellina torta z banano, torta harmonija, borovničeva torta, pasijonka* in *grešnica*. Od tortnih klasik sta v ponudbi *schwarzwaldska* in *sacher torta*. Slednja je znamenita dunajska slaščica iz čokoladnega biskvita, marelične marmelade in čokoladnega preliva. Posebno interpretacijo te torte predstavlja njena presna izvedba, ki je v ponudbi poleg ostalih petih presnih tort, in sicer iz limonine trave z mangom, čokolade, banane in kakava, borovnice in kokosa. V vitrini slaščičarne so še sladice v čašah (*čokolatrio, tiramisu, simfonija, jorika*), razne pite, sladke rezine ter muffini, poljubčki (fr. *macaron*, nem. *die Makrone*), sladice za otroke ali madagaskarji, ježki in indijančki. S tem pa ponudba slaščičarne še ni zaključena. Okusite lahko tudi blejsko kremno rezino in grmado, pa kralja med sladicami – jabolčni zavitek – ter gibanico in krhke rogljičke z različnimi nadevi. Kot se za pravo slaščičarno spodobi, nudijo tudi različne vrste sladoleda in sladolednih napitkov. Gostom, ki se ne odločijo za sladka razvajanja, ponudijo opečenec (toast) in sendviče. Pestra je paleta brezalkoholnih in alkoholnih pijač, kav in čajev. Tistemu, ki si zaželi uživati sladke trenutke med stenami svojega doma, izbrane torte pripravijo tudi za domov.

Slaščičarna in kavarna
Dulcis Caffe 1
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, sever
T: +386 41 632 376
E: info@dulciscaffe1.si

• RECEPT •

Torta pasijonka

Torto pasijonko sestavljajo dekorativni biskvit iz maka, mandljev biskvit, žele pasijonke in gozdnih sadežev, skutna pena (*mousse*), preliv pasijonke in ribez ter borovnice za dekoracijo.

Dekorativni biskvit iz maka

25 g masla

25 g sladkorja v prahu

25 g beljakov

25 g maka

25 g moke

Maslo raztopimo, nato vse navedene sestavine zmešamo. Dobljeno zmes položimo v dekorativni silikonski model. Položimo v hladilnik, da se zmes strdi.

Mandljev biskvit

150 g mandljev

35 g moke

4 jajčne rumenjake s 150 g sladkorja

135 g beljakov s 75 g sladkorja

30 g masla

Mandlje, jajčne rumenjake, sladkor in moko stepamo 15 minut. Nato še 15 minut stepamo beljake in sladkor, obe masi zmešamo ter dodamo topljeno maslo. Dobljeno maso položimo in na tanko namažemo na dekorativno makovo zmes. Preostalo maso zlijemo v silikonski model in pečemo 12 minut na 170 °C.

Žele pasijonke

75 g vode

60 g sladkorja

120 g pireja pasijonke

5 g želatine

Vodo, sladkor in pire pasijonke segrejemo ter dodamo želatino. Zmes vlijemo v silikonski model in na hitro zamrznemo (šokiramo).

Žele iz gozdnih sadežev

200 g pireja gozdnih sadežev

35 g sladkorja

5 g želatine

Postopek je enak kot pri pripravi želeja pasijonke. Ko je ta na hitro ohlajen, vlijemo nanj še žele gozdnih sadežev in vse skupaj ponovno na hitro zamrznemo.
Ko so mandljev biskvit in obe vrsti želeja pripravljeni, naredimo še skutno peno.

Skutna pena (mousse)

105 g sladkorja

30 g vode

53 g rumenjakov

8 g želatine

300 g skute

300 g sladke smetane

Skuto prepasiramo, smetano stepemo, sladkor in vodo pa skuhamo na 120 °C. Nato vlijemo k rumenjakom ter stepamo. Dodamo želatino, ohladimo, potem pa dodamo še skuto in smetano.

Sledi sestavljanje torte. Tortni model obdamo z dekorativnim biskvitom. Na dno modela položimo mandljev biskvit, do polovice naložimo skutno peno in dodamo žele pasijonke ter gozdnih sadežev. Nato do vrha naložimo še preostalo skutno peno in torto na hitro zamrznemo. Pripravimo še preliv iz pasijonke in ga prelijemo čez torto. Torto pred postrežbo odtalimo v hladilniku. Okrasimo jo z ribezom in borovnicami.

KDOR VIDI PET C-JEV, TA DOBRO VIDI!

Od cigar in čokolade ... do konjaka

CCCCC LOUNGE KLUB

Optika Clarus Tihomirja Krstića je v Dvorani 9 v BTC Cityju ustvarila posebno vzdušje s Klubom, ki ga označuje pet C-jev. Vsak od njih sporoča tudi temeljno usmeritev ter ponudbo Kluba. Prvi C pomeni Club oz. Klub kot prostor druženja in uživanja.

Drugi označuje ponudbo cigar, katerih največja izbira je shranjena v največjem »walk-in homidorju« v tem delu Evrope. Tretji C je povezan s ponudbo preko 50 različnih konjakov. Poleg teh nudijo še 250 vrst viskijev. Četrti C sporoča ponudbo kave, peti pa čokoladnih izdelkov tržne znamke Choco Me znamenitega podjetja Louis Vuitton. Klub predstavlja seštevek dveh temeljnih dejavnosti oz. ponudb: trgovine in gostinske ponudbe. Dejavnost je bila od leta 2009 omejena najprej na gostinski lokal, od leta 2015 pa sta tukaj še trgovina in Klub. Poleg navedenega prodajajo v Klubu CCCCC tudi odlična vina, gostom pa so na voljo kave, sokovi, opečenci in narezki.

CCCCC Lounge Klub
BTC City Ljubljana
Dvorana 9
T: +386 1 200 09 18
E: ccccc@clarus.si
www.ccccc-stran.clarus.si

RAZGLED S PRIGRIZKI IN POŽIRKI

Dnevni in nočni lokal na vrhu Kristalne palače

CRYSTAL CAFFE

Kristalna palača je najvišja poslovna stavba v Ljubljani, v njenem dvajsetem nadstropju pa je februarja 2018 odprl svoja vrata Crystal Caffe. Že na odprtju, ki je trajalo kar dva dni, se je zbralo več kot 2000 gostov, kar dokazuje vsaj dvoje: da se gostje radi zadržujejo v lokalih z lepim dnevnim in nočnim razgledom in da mora lokal imeti poleg lepega razgleda tudi pestro ter kakovostno ponudbo.

Dnevni in nočni lokal v 20. nadstropju Kristalne palače je od ponedeljka do četrtka odprt od 8. do 21. ure, ob petkih in sobotah do 24., ob nedeljah in praznikih pa lokal ne obratuje. Osupljiv razgled zajame kar dobršen del Slovenije, med drugim seže tudi do Triglava.

Lokal ima značilno barsko ponudbo z vrhunskimi kavami ter alkoholnimi in brezalkoholnimi pijačami. Ponujajo tudi slane in sladke prigrizke, sveže rogljičke in tortice. Nočne ure zapolnjujejo tematski in drugi posebni večeri z živo in elektronsko glasbo.

Crystal Caffe Ljubljana
BTC City Ljubljana
Kristalna palača
T: +386 31 757 969
+386 31 741 866
E: crystal.caffe@handler.si

PO TENISU NA KLOBASO

Kranjske in suhe klobase, preste, sendviči, napitki

BAR MILLENIUM

V okviru centra Millenium s teniškimi igrišči, fitnesom, savnami in plesnim studiem od septembra 1999 deluje bar Millenium, ki ga od leta 2009 vodi Andrej Robida. Lokal obratuje sezonsko v povezavi z igranjem tenisa v dvoranah, torej od sredine avgusta do sredine maja naslednjega leta.

Obiskovalcem rekreativnih programov postrežejo kranjske in suhe klobase s kruhom (postrežejo jih na lesenih deskah), preste, sendviče, pice in opečenec (toast). Ponudijo jim alkoholne in brezalkoholne pijače ter kavne in proteinske napitke. V času dvoranske teniške sezone točijo češko pivo Staropramen. Izven sezone je to pivo sicer na voljo v steklenicah. Začetki proizvodnje piva Staropramen segajo v drugo polovico 19. stoletja, ko sta Jan Kohout in Vilem Pick v Pragi (Smíchov) začela variti kakovostno pivo. Korporacijo so ustanovili leta 1869, zgradili so največjo češko pivovarno in tako se je začela razvijati zgodba tega piva, ki ga cenijo tudi obiskovalci bara Millenium.

Bar Millenium
BTC City Ljubljana
Športni center Millenium
T: +386 1 585 14 21
E: tenis.set@gmail.com

NA SENDVIČ IN KAVO V UPRAVNO STAVBO BTC CITY

Pijače, sendviči, rogljički

CAFE CITY

Od odprtja upravne stavbe BTC leta 2001 je v njenem pritličju kavarna, ki jo ima od aprila leta 2017 v najemu Uroš Keršič. To je kavarna značilnega slovenskega tipa, s poudarkom predvsem na brezalkoholnih in alkoholnih pijačah, kavi in čajih ter na prigrizkih, kot so sendviči (s španskimi sestavinami), opečenec in rogljički.

Poleg piva so gostom na voljo nekatera vina hišnih vinarjev, kot sta Dušan Kristančič (sivi pinot, cabernet sauvignon) in družina Jakončič (cabernet sauvignon, piro), oba iz Brd. Postrežejo tudi s cvičkom, penino iz kleti PF Jeruzalem Ormož, prosekarjem (prosecco) in spritzem z okusi manga, jagode itd.

Cafe City
BTC City Ljubljana
Poslovna stolpnica BTC City
Tel.: +386 41 608 560

SPROSTITEV NA PLAŽI

Kavarna in koktajl bar

PLAYA

Ime lokala prevzema špansko besedo za plažo. Temu sledi tudi zasnova lokala z akvariji, valovanjem sten, ki spominja na valove, in lestencem, ki z obliko spominja na alge. Lokal deluje od decembra 2008, uradno odprtje pa je bilo spomladi 2009. Njegova lastnika sta pevec Jan Plestenjak in lastnik glasbene založbe Boštjan Menart.

Obsežno ponudbo sestavljajo vrhunska, pretežno slovenska vina, piva, zdravi sadni napitki ali smoothieji in proteinski napitki, sveže pripravljeni sokovi, hišne limonade in ledeni čaji, koktajli, spritzi ter široka izbira alkoholnih pijač. Poleg klasičnih kav ponujajo tudi brezkofeinske in ječmenove. Nudijo brezalkoholne in alkoholne vroče čokolade, kakav, črne, zelene, bele, afriške in ayurvedske čaje ter razne brezalkoholne pijače. Obsežna je ponudba palačink, ki jih skladno z imenom lokala imenujejo »playačinke«. Gostom so na voljo številne sladke in proteinske palačinke iz 100-odstotne kamutove moke, z dodatkom vaniljinih proteinov in brez dodanega sladkorja.

Playa, kavarna in koktajl bar
BTC City Ljubljana
Dvorana Emporium, sever
T: +386 40 152 515
E: playablaz@gmail.com

ZARADI REFOŠKA JE SLOVENIJA LAHKO TUDI KRALJEVINA!

Vrhunska vina Slovenske Istre

HIŠA REFOŠKA

Zakaj ob refošku pomislimo na kraljevino? Ker njegovo ime izhaja iz latinskega rex, regis (kralj) in fuscus (temen, črnkast). Seveda tudi zato, ker je to odlično vino, pridelano v Slovenski Istri iz grozdja vinogradov kleti Vinakoper. Sedež podjetja je v Kopru, prodajalno in vinoteko Hiša refoška imajo od leta 2013 tudi na južnem, pokritem delu Tržnice BTC City v Ljubljani.

Refošk uvrščajo med izvirne primorske vrste rdečega vina. Poznajo ga tudi v sosednji Hrvaški in v Italiji. V Slovenski Istri so za rast te sorte zelo ugodne razmere – od talnih do podnebnih ter vpliva morske klime. V Hiši refoška so poleg refoška zastopana vsa vrhunska prestižna vina Slovenske Istre: merlot, cabernet sauvignon in shiraz.

Oboževalci belih suhih vin lahko uživajo v malvaziji, chardonnayu in sivemu pinotu najboljših letnikov. Premium vina znamke Capris so namenjena ljubiteljem, ki pričakujejo visoko kakovost in zmerno ceno. Prestižna vina Capo d'Istria so vina najvišje kakovosti, namenjena najzahtevnejšim okusom. Tu je še prefinjena zvrst Sixty, ki navdušuje v vseh pogledih. Polnjena je v posebno magnum steklenico (1,5 l), ki npr. v prazničnem času zadostuje pogostitvi večjega števila zbranih za mizo. Od preverjenih klasičnih uspešnic je tukaj še sladki muškat. Ponujajo celotno paleto Capris penin od Capris belega in Capris roseja do Capris muškata in rdeče posebne penine Capris refošk. Obiskovalci Hiše refoška si lahko natočijo tudi odprta vina refošk, merlot, malvazija in chardonnay.

Hiša refoška
BTC City Ljubljana
Tržnica BTC City, jug
T: +386 1 528 48 68
E: btc@vinakoper.si
www.vinakoper.si

A wide pallet of world flavours in BTC City.
Paleta svetovnih okusov v BTC Cityju.
FOOD BLUZ
BTC
AR
CH
MX
US
IN
TH
BA
IT
RS
IS

IE CZ DE BE IE JP VN AT ES IR GB