

Astrocall

Branko Vuksanović

Astronomija & Gastronomija



ZBIRKA UPUTSTAVA I RECEPATA ZA PRIPREMU

JELA ISPOD SAČA-PEKE

www.traditionalcooking.com.au



Zašto Astronomija & Gastronomija?

Pa, osim što su to dva moja draga hobija, sigurno postoji neko mnogo ozbiljnije objašnjenje- kao: dok smo mladi oči i misli su nam usmjereni ka zvijezdama a kad se približavamo "zrelim" godinama ta se pažnja spušta ka stomaku...

A potpuno je razumljiva čovjekova težnja da upozna svijet oko sebe, tajne svemira čak do najudaljenijih iskrica svjetlosti koristeći sve savremenije instrumente i naučna dostignuća. Time ne samo da sagledava dinamična zbivanja u beskrajnom svemiru oko nas nego, posredno upoznaje i samog sebe. Uostalom, ako se pravilno budete pridržavali uputstava u ovoj knjižici - sigurno će vam pogled i odlutati ka zvijezdama dok budete uživali u proizvodima vašeg gastronomskog umijeća, okruženi svojim prijateljima, uz dosta vina i muzike. To i jeste smisao ove knjižice: da vam pomogne oko donošenja odluke šta da pripremite za vaše specijalne goste?

Ljudi su još od davnina uživali da se okupljaju oko vatre i trpeze jer se uz podmirenje jedne od iskonskih ljudskih potreba za hranom istovremeno stvaraju pogodni uslovi za prijatne razgovore, šalu i pjesmu...Stepen prijatnog raspoloženja u direktnoj je proporciji sa količinom i vrstom alkoholnih osvježavajućih napitaka pa preporučujem da o izboru i količini istih razmislite prilikom planiranja vaše fešte.

Vrlo često dobru atmosferu ne možete kupiti novcem niti vam je zagarantovano da će sve biti super samo zato što ste sate i sate posvetili planiranju. Spontano okupljanje je najčešće puni pogodak ali to ipak ne znači da se sve odigralo bez ikakvog plana. Kod planiranja ja mislim na **stvaranje uslova**. Da vam se ne desi da usred pripreme jela ostanete bez drva ili uglja ili da vam vjetar "oduva" svu toplinu potrebnu za pripremu jela ili da ostanete bez leda za alkoholne osvježavajuće napitke (aon) ili da sve aon popijete ili...

Prvo morate provjeriti da li vam je sač-peka čist i spreman za upotrebu, zatim provjeriti mjesto gdje će te ložiti vatru i pripremati hranu i na kraju: šta će te pripremati?. Tim redosljedom će mo i krenuti na ovo naše kratko putovanje u sfere malih tajni velikih majstora kulinarstva.

Možda ste već znali 99% stvari iz ovog uputstva ali se zbog tog 1% zaista isplati pročitati nekoliko narednih stranica.

Prijatno

Brisbane, April 2013.

Da se upoznamo: ja sam sač-peka

POKLOPAC - Glavni a često i jedini dio. U raznim krajevima ima naziv: sač, peka, gorenc ili črepnja.

OBRUČ - Služi da "pridrži" žar na poklopcu

TEPSIJA ZA HRANU - Najkvalitetnije su kovane tepsije a vrlo često se upotrebljavaju i bakarne jer veoma dobro provode toplotu ali sa unutrašnje strane moraju biti zaštićene slojem kalaja

MAŠA - Lopata za žar. Služi i za podizanje poklopca

SADŽAK-TRONOŽAC - Omogućava da se vatra i žar doziraju i "odozdo"



Čišćenje i održavanje

Sač-peku možete koristiti jako dugo ako se pridržavate nekoliko jednostavnih uputstava. Vodite računa da su svi djelovi (sač-peka, обруč, tepsija, sadžak-tronožac, maša-lopata za žar i mašice) kovani od gvoždja i zbog toga posebno osjetljivi na hrdju. To i nije problem za sadžak, обруč i mašu al' morate voditi računa o saču-peki i kovanoj tepsiji.

Prvo čišćenje

Prije prve upotrebe potrebno je dobro očistiti sač-peku a posebno tepsiju jer se u njoj sprema hrana. Naložite vatru i kad se razgori stavite tepsiju na vatru da obgori (dvadesetak sekundi). Zatim je oprezno skinite sa vatre i utrljajte neku masnoću (slaninu ili neki loj) i vratite na plamen. Postupak ponovite nekoliko puta dok god ne budete zadovoljni rezultatom čišćenja.

Kada se tepsija ohladi, ubacite šaku grubog pijeska i sa nekom starom krpom utrljajte taj pijesak. Primjetit ćete kako pijesak mijenja boju jer skuplja ostatke masnoće. Ako je potrebno i ovaj postupak možete ponoviti. Na kraju prospite pijesak i tepsiju isperite vrelom vodom a zatim je posušite krpom.



Čišćenje prije upotrebe

Napunite tepsiju do pola sa vrelom vodom i ostavite par minuta. Zatim je očistite sa pijeskom kako je to prethodno opisano i poslije ispiranja i posušivanja, premažite je nekom masnoćom (slanina ili mast - posebno preporučujem **gušćiju mast**).

Čišćenje poslije upotrebe

Pečenje ispod sača-peke nije samo prosta priprema hrane. To je jedan kompleksan proces aktivnosti i osjećanja izazvanih prijatnim pucketanjem vatre, isijavanjem žara, zanosnim mirisima hrane koja se priprema, vedrim raspoloženjem društva koje se okupilo uz dobru atmosferu podgrijanu alkoholnim osvježavajućim napitcima... **i zadnja stvar koja vam pada na pamet je da nakon svega toga još morate provesti sat vremena čisteći sač-peku. NE!!!** - zato postoji ono planiranje iz Uvoda. Ako ste na kraju večeri pod uticajem pohvala na vaše kulinarske sposobnosti a možda i pod blagim dejstvom alkoholnih osvježavajućih napitaka - unaprijed zadužite nekoga da pokupi iz tepsije ostatke hrane (ako je nešto slučajno ostalo) **i da ništa ne dira do ujutru.**

Ujutro će te odstraniti masnoću i očistiti tepsiju kako je ranije opisano a na kraju je obavezno premazati čistom masnoćom (ne uljem!). Kod ovog čišćenja nije toliko važno da savršeno očistite tepsiju koliko je važno da je **zamastite** (pred slijedeću upotrebu ćete sigurno **detaljno** očistiti tepsiju).

Održavanje

Za razliku od ranijih vremena, kad su se sač-peka koristili gotovo svakodnevno, morate računati da kada odložite sač-peku poslije upotrebe da će do slijedeće prilike proći dani, sedmice a možda i mjeseci. Sač-peku, a naročito tepsiju dobro namažite masnoćom i čuvajte na suvom mjestu. U kući **nije** dobro mjesto jer će te biti oštro kritikovani zbog neprijatnog mirisa od masnoće pa zato predlažem garažu ili spremište u vrtu. Po mogućnosti stavite tepsiju u neku kartonsku kutiju.



Nije strašno: pripremite metalnu četku i masnoću, prvi rezultat neće biti fenomenalan (slika desno) al' sa malo upornosti... (slika dole desno).



Ako se i desi da vam rdja napadne sač-peku to i nije veliki problem. Očistite je grubom metalnom četkom i premažite masnoćom a zatim nekoliko puta ponovite radnje opisane kod **prvog** čišćenja. Vaš sač-peka izgledaće kao nov, a jedina šteta je što je izgubio nekoliko mikrona na debljini. To bi bio problem kad bi vam se to desilo pedeset puta al' sam siguran da će te nakon trećeg-četvrtog puta reći: "...e sad je dosta..." i nakon čišćenja i zamašćivanja odložiti sač-peku na neko **suvu mjesto.**



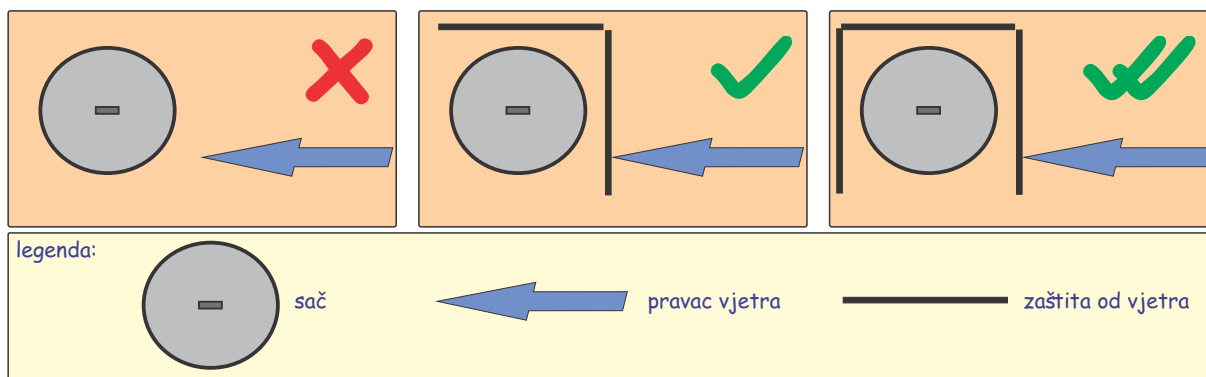
Odabiranje mjesta za vatru

Naizgled vrlo jednostavno - a ustvari **jako bitno**. Od toga vam zavisi konačan rezultat pa se nemojte nadati tituli "sač majstor" ako ovome ne posvetite maksimalnu pažnju. Sa vatrom se nije igrati i kada namjeravate ložiti istu morate pažljivo provjeriti: Koliko je **bezbjedno** ložiti vatru baš na tom mjestu? Da li će to smetati vašim susjedima ili nekim organima?(protivpožarnim, policijskim i sličnim), Koje mjere trebate poduzeti za zaštitu od vjetra i Koje uslove trebate obezbjediti da vam rad oko sača bude ugodan?

Znači, kada odaberete mjesto koje ne smeta pomenutim organima, provjerite koliko je bezbjedno da baš tu ložite. Rasčistite prostor od bilo kakvog drveća, pruća ili suve trave. Po mogućnosti, na zemlju stavite šljunak, poredajte cigle ili (najidealnije) postavite četiri ili više betonskih ploča koje se koriste u vrtu (pavers).

Crijevo sa vodom obavezno da vam je nadohvat ruke!

Zaštita od vjetra je vrlo važna, ne samo iz protupožarnih razloga već i iz kulinarskih! Ako vam vjetar oduva toplinu rezultat vašeg gastronomskog projekta neće biti na visokom nivou. Lagano strujanje zraka je veoma dobro da održava žar aktivnim ali vjetar je **no no!** Zaštitu možete i improvizovati (ploče lima ili još bolje cement fibro ploče) i postaviti na najmanje dvije strane - idealno na tri strane.

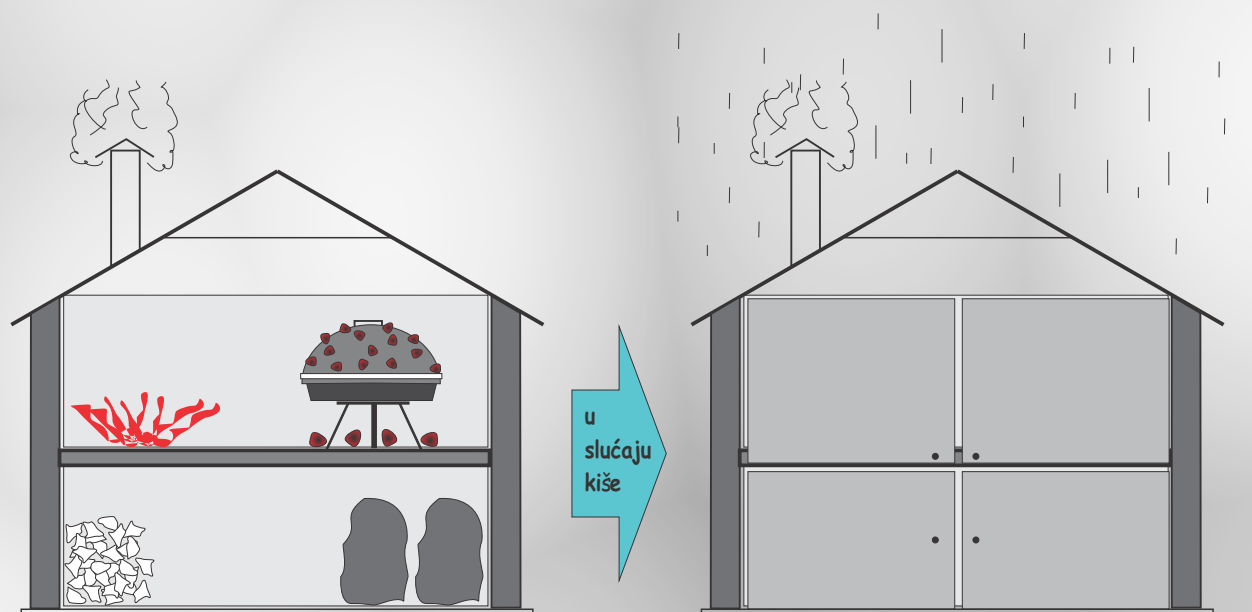


Pod geslom: "...bolja je bilo kakva zaštita nego nikakva...", na pješčanoj plaži s jedne strane brdo pješka a s druge strane komad nečijeg limenog krova - meso i krompiri su uživali potpunu zaštitu zahvaljujući snalažljivom izumu sač-majstora koji je svoju diplomu rizikovao da bi udovoljio svojim brojnim (i gladnim) prijateljima.

Nekada vam apsolutno ništa nije pri ruci da upotrebite kao zaštitu od vjetra. Tako je moj sin Marko (koji je tada položio za sač-majstora) sa društvom bio na pustoj pješćanoj plaži. Drva su imali napretek ali ništa što bi se moglo upotrebiti za zaštitu od vjetra. Iskopali su veliku rupu u pijesku, naložili vatru i kada se stvorio žar pola su natovarili (mašom) na sač a ostatak ostavili na dnu rupe. Sadžak (tronožac) su stavili preko žara, na njega kovanu tepsiju sa mesom i povrćem i sve poklopili sa sačem na kojem je već bio "natovaren" žar. Nakon par sati hrana je bila spremna i po pričanju očevidaca - fantastična!

Znaći u prirodi važi parola: *snadji se!* I u svom vrtu se čovjek može snaći ali pošto su vam vjerovatno namjere da drage goste ugostite češće, onda je red razmišljati o nečemu trajnijem i praktičnijem. Ako ste već odabrali mjesto, vodeći računa o ranije pomenutim organima i susjedima, predlažem da napravite nešto trajnije. Ne samo da će vam sač uvijek biti spreman za upotrebu nego će te uživati i poslije upotrebe (ne morate odmah čistiti pepeo i ostatke žara nego sutra-kad prebolite uticaj osvježavajućih alkoholnih napitaka)

Još jedna veoma značajna prednost - jednom kad podložite vatru nema te kiše koja vas može iznenaditi i pokvariti gastronomske planove. Sve je "pod krovom" i uvijek suvo, kad se ne koristi - nikom ne smeta. Vrata od cement fibra se zatvore i sve je pod kontrolom, nema opasnosti od oštih kritika znasevečkoga.



Šematski prikaz mogućeg prostora za korištenje sača. Zgrada je 2 metra široka, 1 metar duboka i 2,5 metara visoka tako da se ne ubraja u monumentalne gradjevine. Možete je obložiti iznutra šamotnim (vatrostalnim) ciglama ili pločama radi maksimalnog iskorištenja temperature. Kad se ne koristi za potrebe sača, možete je koristiti kao sušaru za sušenje mesa ali o tome u nekom narednom izdanju...

Donji dio "zgrade" može se koristiti kao spremište za drva i ugalj, mogu se predvidjeti posebna vrata za taj prostor - tako da je to uvijek uredno i nema opasnosti od oštih kritika znasevečkoga.

Odbrojavanje počelo: vatra

Vrlo je važno na koji ćete način proizvesti žar koji vam je potreban za sač. Najbrži je svakako da potpalite ugljene brikete i čim "posive" da ih poredate po poklopcu sača. To će sigurno "uraditi posao" ali nije to to! Cijeli postupak ne radimo samo da bismo pojeli spremljenu hranu! Miris drveta na vatri ili drvenog uglja su ono što cijelom procesu daje draž. Pucketanje vatre u predvečerje pruža nam misaonu konekciju sa bezbroj sličnih prilika kao i šansu da svoje oči i misli usmjerimo ka zvjezdanom nebu.

Zato i predlažem metod koji ja koristim u svom "Poguzija Worldu". O ovoj turističkoj atrakciji više riječi malo kasnije - sad smo usmjereni na stvaranje žara. Dakle, ja potpalim vatru koristeći što kvalitetnije drvo (ne ono sa gradjevine koje je već "zatrovano" raznim pesticidima). Upamtite jedno: dim od drveta koje ložite ulaziće pod sač i penetrirati hranu dajući joj onaj nezamjenjivi šmek i zato je važno da koristite što kvalitetnije drvo ili drveni ugalj.

Kad se vatra utiša i stvori se žar, kovanom lopatom - mašom se žar nabacuje na sač. Dešava se naravno da par komada žara padne sa sača, tj da ih obruč ne uspije zadržati. To je sasvim u redu jer nam i treba zagrijavanje tepsije "odozdo". Ja čak dodam dole nekoliko komada drveta koji još gori tako da pojačam toplinu kao i količinu dima. Ukus pripremljene hrane je najveća nagrada za sav vaš trud oko vatre!!!

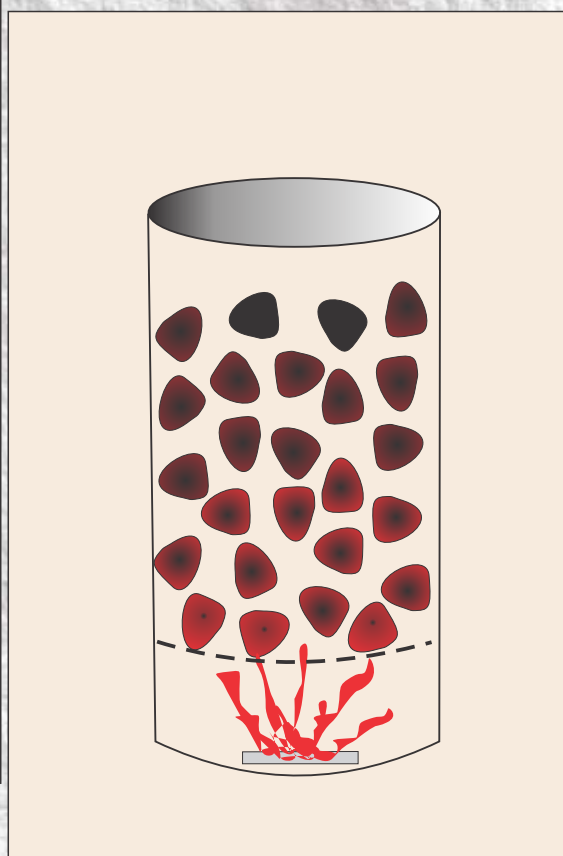


Kad iskoristim žar za pokrivanje sača, ja odmah "pristavim" novu vatru. Malo zbog ugodjaja, a malo i za svaki slučaj. Ponekad se ispostavi da bi bilo dobro pojačati temperaturu pred kraj pečenja. Ako se tada sjetite da vam treba još malo žara - onda je već pomalo kasno. Bolje je unaprijed sve predvidjeti nego da vam mala sitnica pokvari raspoloženje i da budete izloženi oštrim kritikama znasevečkoga.

Ako još niste sebi izgradili "Poguzija World" ili ako nemate adekvatno mjesto za loženje vatre, vrlo je praktično koristiti napravu koju ja zovem "Raspaljivač uglja". Moj stariji sin Ogi (koji još nije položio za sač-majstora al' ima zvanje Weber-velemajstor) je otkrio ovo čudo tehnike. Naspete drveni ugalj ili brikete i potpalite vatru, a nakon 30-tak minuta imate žar spreman za upotrebu.



Ovo čudo od tehnike radi na principu:
"zapališ vatru - dobiješ žar!!!"



U metalnu posudu (koja je prikazana na šematskom crtežu) uspete malo špirita ili druge zapaljive tečnosti i prekrijete cilindrom u kojem je naslagan ugalj (mreža od žice ga drži iznad plamena). Kada se sav ugalj upali, a to ce te znati po boji i temperaturi, pažljivo ga prospite po saču. Što padne preko obruča iskoristite za zagrijavanje tepsije odozdo.

U principu, sač ne treba otvarati do kraja pečenja jer svakim otvaranjem se gubi vrela para i primamljiva aroma. No, sasvim je razumljivo da barem jednom (nakon 60-90 minuta) dignete poklopac, okrenete meso ako je potrebno i dodate (toplu) vodu. Tad možete provjeriti da li je potrebno da pojačate zagrijavanje ispod tepsije i sl...

Ako ste ozbiljni u ovom svom novom hobiju, prije ili kasnije doći će te do zaključka da bez dobrih "uslova za rad" nema ni uživanja u poslu... Znači, izvršite potrebna mjerenja i isplanirajte materijal koji će te koristiti za izgradnju vašeg vlastitog "Poguzija Worlda". Sem materijala, jako važan je izbor saradnika: ljudi koji će vam davati milion savjeta, bodriti vas, možda i zanovijetati a eventualno i pridržati pojedinu alatku (ako nije teža od 2kg).



Prilikom izbora saradnika na projektu "Poguzija World" vodite računa da odaberete prave ljude za moralnu podršku (Zijah Sokolović, Željko Gojković, Ljubiša Vlačić, Dragan Jelačić i Zoran Ilić) kao i ljude koji bi vam mogli biti od ogromne pomoći prilikom "uništavanja" vaših gastronomskih čarolija. Jedini uslov: vedar duh i veliki apetit. Po tim kriterijima u mom životu su se plasirali na visoko mjesto: Želimir Par, Zoran Marković, Šraj Martin, Ivan Bekjarev i mnogi drugi čije slike nemam al' znam da se neće naljutiti kao što se i ovi nabrojani ne ljute što sam im sliku objavio u priručniku za upotrebu sača-peke. Štos je u tome što smo proveli bezbrojne sate zajedno uz alkoholne osvježavajuće napitke i izvrsnu hranu.



Recepti - praktični savjeti za pripremu jela ispod sača - peke

Nekoliko praktičnih savjeta koji bi vam mogli pomoći da za kratko vrijeme postanete pravi sač - majstor. Naravno, diplomu vam izdaju prijatelji i rodbina koje će te počastiti vašim specijalitetima. Ovi recepti su bazirani na mom iskustvu prilikom pripreme navedenih jela. Sastojke koje će te koristiti kao i način i vrijeme pripreme prilagodite vašim konkretnim uslovima i ukusima.

Isto jelo se može pripremiti za duplo manje vremena uz korištenje mnogo više žara - ukus hrane će biti vjerovatno sličan, ali... U svakom poslu i u svemu čime se ljudi bave postoje sitne razlike, nijanse. Zbog tih nijansi ljudi vas cijene više ili manje.

Generalno, moj savjet u vezi jačine žara je slijedeći: kad "natovarite" žar na sač - peku na početku pečenja, postavite dlan vaše ruke 30cm udaljen od žara. Ako ste u stanju da izdržite oko 3 sekunde onda znači da žar nije prejak, kao i da ne trebate dodavati žara u tom momentu. Isti test ponovite nakon kontrole jela (60-90 minuta nakon početka pečenja). Vjerovatno žar neće biti toliko jak pa preporučujem da dodate izvjesnu količinu, kako na poklopac sača-peke tako i ispod tepsije. Već ranije je napomenuto da je jako dobro da ispod tepsije stavite komade kvalitetnog drveta koje još odgorjeva i najvažnije - dimi! Ukus (šmek) tog dima je lako prepoznatljiv i sigurno će vam donijeti nekoliko dragocjenih bodova prilikom ocjenjivanja vašeg kulinarskog umijeća.