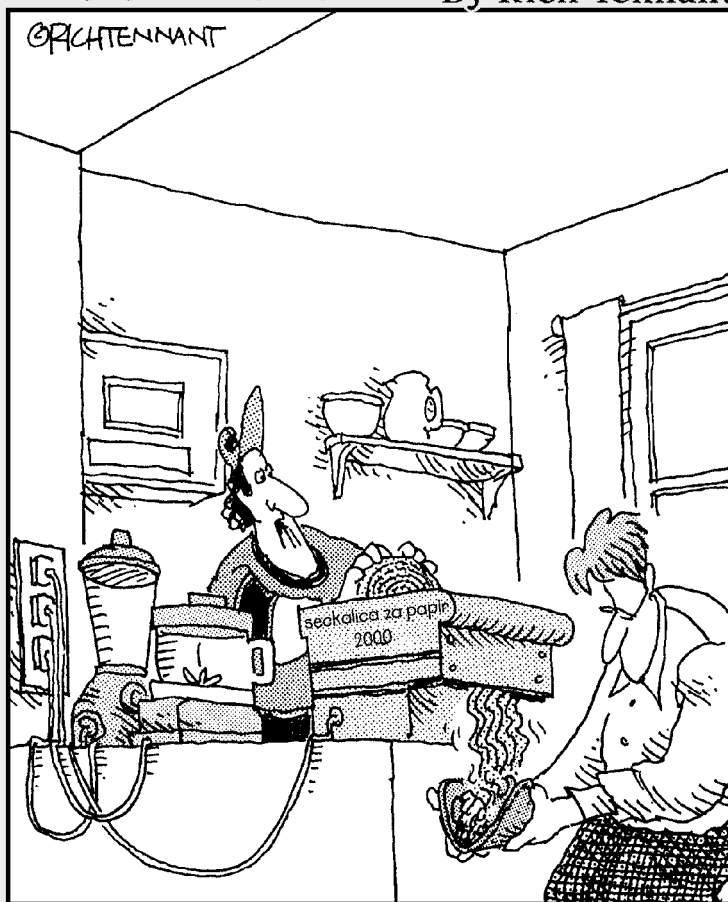


# Knjiga I

## Meksička kuhinja

The 5<sup>th</sup> Wave

By Rich Tennant



„Kaži mi kad ti je dovoljno kupusa  
na tom takosu.“

## ***U ovoj knjizi...***

**I** Aye caramba! Amerikanci obično misle da je meksička hrana isuviše pikantna, isuviše teška i da se isuviše teško priprema kod kuće. Ništa nije dalje od istine. Ukoliko ste spremni da predrasude ostavite po strani i kuvate ukusne, zdrave, meksičke obroke koji se lako spravljaју, onda ste se opredelili za pravi odeljak ove knjige. Dajemo vam pregled onoga što zaista ulazi u jedan izvanredno ukusan meksički obrok, pomažemo da ovladate tehnikama koje se primenjuju u meksičkom kuvanju i potom vas direktno „bacamo u vatru“ tj. pripremu recepata. Od izuzetnog gvakamolea do izvanrednog voćnog vodenog sladoleda Margarita, pomažemo vam da isplanirate savršenu meksičku gozbu!

## ***Kratak sadržaj***

Poglavlje 1: Upoznajte se sa meksičkom kuhinjom.....	7
Poglavlje 2: Sastojci za meksičku kuhinju .....	11
Poglavlje 3: Upoznajte nekoliko jednostavnih tehnika .....	27
Poglavlje 4: Predjela, zakuške i prilozi uz glavno jelo...31	
Poglavlje 5: Glavni događaj .....	71
Poglavlje 6: Slatkiši za kraj .....	85

## Poglavlje 1

# Upoznajte se sa meksičkom kuhinjom

### U ovom poglavlju

Rušenje uobičajenih zabluda o meksičkoj hrani

Kako da zavolite meksičku kuhinju

**P**reviše konzumirate testeninu? Zasićili ste se pilećeg belog mesa na roštilju i ostajete hladni pri pomisli na još jednu pljeskavicu od ćuretine? Spremni ste za kulinarsku avanturu punu cvrčanja i vreline, uzbudljivih začina, fantastičnih specijaliteta za prijeme i koktela svetske klase? Otvorite svoje srce, um i kuhinju za meksičku hranu, a vaši gosti i porodica biće vam zahvalni do neba.

Zaboravite na dojučerašnje tanjire sa mešanim specijalitetima iz loših restorana, sa ogromnim količinama pirinča, pasulja i prženih namirnica. Naša meksička kuhinja je mnogo lakša, a može da bude onoliko ljuta i pikantna koliko želite. Izvanredne arome, jeftini sastojci, laka priprema i neformalno serviranje zapravo su suština meksičke kuhinje koju vam predlažemo.

Pre nego što se otisnete na putovanje u pravcu meksičke kuhinje, želeli bismo da vas obavestimo o nekoliko stvari koje će vam omogućiti da ga započnete na pravi način, uključujući rušenje nekih zabluda o meksičkoj kuhinji, i da vam damo nekoliko saveta o tome kako da pristupite ovoj sjajnoj kuhinji.

## Razbijanje zabluda o meksičkoj kuhinji

Mada se radi o jednoj od najomiljenijih kuhinja na svetu, meksička hrana ponekad je predmet veoma pogrešnog shvatanja i nemarnog tumačenja. Evo nekoliko zabluda koje možete slobodno da odbacite kada budete počeli da kuvate s nama.

- ✓ **Zabluda #1: Meksička hrana je previše začinjena.** Ako meksičku hranu posmatrate samo kao ljutu i pikantnu, to znači preterano pojednostavljenje složenog niza čulnih senzacija. Sjajni tradicionalni meksički specijaliteti predstavljaju složenu mešavinu slasnih i prostih aroma, sa sećkanim dodacima i pikantnim salsama koji se obično serviraju posebno kao začin i kao kontrast glavnom jelu.

Iz nekog razloga, možda zbog toga što se pojam ljutine lako objašnjava, pikantnost je postala prepoznatljiva karakteristika meksičke hrane. To jednostavno nije tačno.

- ✓ **Zabluda #2: Meksička hrana je previše teška.** Hrana u starinskim meksičko-američkim restoranima jeste teška. Prava meksička hrana i moderne varijante kojima dajemo prednost sadrže mnogo svežeg voća i povrća, priloga od začinskih trava, svežih seckanih salsa, pirinča, pasulja, tortilja i malu količinu mesa ili pileline. Moderna meksička kuhinja je laka i zdrava, i uz to veoma aromatična.

Sve one količine kisele pavlake i topljenog sira koje se dovode u vezu sa meksičkom hranom predstavljaju zapravo inovaciju uvedenu u američkim restoranima. Tipične kukuruzne i tortilja zakuske – na primer enčilada i ke-sadilja – zamišljene su kao delikatni, veoma hranljivi zalogajčići, a ne kao hrana „teška kao tuč“.

- ✓ **Zabluda #3: Meksička hrana se teško priprema.** Ironično je to što takav rustični, porodični način kuvanja izgleda zastrašujuće Amerikancima koji pripremaju hranu kod kuće. Za mnoge, ona ostaje hrana zbog koje se ide u restoran, a ne nešto što se sprema kod kuće. Jedan od razloga je možda to što strogi autori kuvara koje nećemo imenovati zahtevaju striktnu autentičnost.

Kada naučite da koristite nove, nepoznate sastojke i počnete da ih držite pri ruci, meksička kuhinja bi trebalo da se lepo uklopi u vaš već prenatrpan program. Meksička hrana koju volimo ima korene u domaćoj kuhinji i pijaci, bez ikakvih modernih tehnika za pripremu u poslednjem trenutku ili posebnih aparata za pripremu sjajnih specijaliteta „za dušu“.

## ***Meksička kuhinja – prvi koraci***

Priprema specijaliteta iz neke nove kuhinje, poput korišćenja nekog novog jezika, može da deluje zastrašujuće. Evo nekoliko saveta koji će vam pomoći da napravite nekoliko prvih nesigurnih koraka.

- ✓ **Izaberite specijalitete koji se lako spremaju.** Počnite skromno, s poznavanjem, pristupačnim specijalitetima, kao što su, na primer, tako ili marinirano i grilovano meso sa salsom. (U poglavlju 4, knjiga I, pronaći ćete recepte za razne vrste salse i takosa, a u poglavlju 5 recepte s mesom.) Složenija jela ostavite za kasnije kada imate ceo vikend da se posvetite kuhinji i da dugo stojite nad loncem paprikaša.
- ✓ **Eksperimentišite sa čilijem.** Dobro se upoznajte sa jednom ili dve vrste čilija – serano i poblano su dobri za početak. Pošto ste savladali svoj „čili za početnike“, predite i na druge, egzotičnije vrste čilija. Tehnike za pečenje, ljušćenje i čišćenje od semenki iste su, bez obzira na to s kojom vrstom čili paprika spremate jelo. U poglavlju 3, knjiga I, pronaći ćete sve vrste korisnih saveta za pripremu čili paprika.

- ✓ **Poslužite goste hranom u meksičkom stilu.** Ukoliko kuvate samo preko vikenda, povećajte svoju popularnost tako što ćete goste posluživati hranom u meksičkom stilu. Nikako ne možete da pogrešite sa čipsom, salsa- ma, gvakamolijem, dve-tri vrste takosa i bokalom punim margarite.
- ✓ **Neka vam um (i usta) uvek budu otvoreni za nova iskustva.** Budite smeli: probajte tako s kozjim mesom na tezgi sa etno hranom, smešajte neki napitak sa osušanim cvetovima hibiskusa i iznenadite prijatelje domaćim tamale- sima ili salsa- ma kada ste na odmoru. Meksička hrana upravo podrazumeva širenje vidika i beg od poznatih navika u ishrani – iz čiste zabave!

## U potrazi za sjajnim ukusima u Meksiku

Možda ste srećnik koji će putovati u Meksiko i doživeti sjajne arome te zemlje iz prve ruke. U tom slučaju, imamo za vas nekoliko saveta koji će vam pomoći da pronađete divne, autentične specijalitete.

Turizam igra tako veliku ulogu u privredi Meksika da su se neka mesta razvila upravo da bi se turisti osećali kao kod kuće, ili ne baš kao u Meksiku. Odredišta kao što su Akapulko, Puerto Valjarta, Baha, Kankun i Kozumel možda su odlična za davanje napojnica i pijuckanje margarite pored bazena; ali, ukoliko tražite kulinarsku avanturu, nema mnogo izgleda da ćete je pronaći na ovim dezinfikovanim, unapred upakovanim mestima. Na dvadeset minuta od grada, pak, situacija je potpuno drugačija.

Miris pravih regionalnih namirnica najbolje ćete osetiti ako posetite glavnu pijacu, koja se obično nalazi u blizini centra grada, tj. trga koji se zove *zokalo*. Na samoj pijaci i duž okolnih ulica, možete da pronađete prodavce na tezgama, s kolicima na točkovi- ma, ili stacionirane na čebetu na ulici, koji prodaju najbolje lokalne specijalitete spremljene kod kuće. Kolica mogu da budu neugledna i pohabana, ali dok god izgleda- ju čisto, ne treba da oklevate da kupite sve

što se na njima nudi. To će po svoj prilici biti veoma ukusno.

Ako želite divnu uličnu zakusku, ne možete da pogrešite sa pečenim kukuruzom bogato premazanim majonezom, sokom od limete i ljutom paprikom; hladnim mangom na štapiću; sokom od bilo kog voća ili likvadom; usoljenim semenkama indijske urme (tamarind); nautom pečenim u ljusci; i prelepo isečenim i začinjanim voćem.

Preporučujemo kuvar *A Cook's Tour of Mexico*, čiji je autor Nancy Zaslavsky (St. Martin's Press), onima koji su ozbiljno opsednuti hranom. Ova dama iz Los Anđelesa mnogo je putovala tokom 20 godina da bi upotpunila svoje istraživanje. Ona može da vam kaže gde treba da odete u svakom regionu kako biste pronašli najbolje pijace, prodavce, tezge s grickalicama i neformalne restorane u kojima ćete doživeti autentičan obed u Meksiku.

Naši omiljeni regionu sa autentičnom hranom su južna država Oahaka, sa drevnim receptima za mole i aktivnom zapotečkom kulturom, i Jukatan, koji se pruža duž karipske obale, sa izvanrednim specijalitetima od morskih plodova mariniranih u agrumima i lagano grilovanih namirnica.