

# Uvod

---

**P**ozivamo vas da se ukrccate na putovanje kroz neke od najfascinantnijih, najzanosnijih i najomiljenijih kuhinja na svetu. I nemojte brinuti ako niste ništa spakovali jer ćete sav potreban prtljag dobiti u bakalnici. Na brzinu prikupite nekoliko praktičnih sastojaka, osnovni kuhinjski pribor i avanturistički duh, i spremni ste za polazak.

Ova knjiga obuhvata osam manjih knjiga o osam najomiljenijih svetskih kuhinja: meksičkoj, italijanskoj, francuskoj, grčkoj i bliskoistočnoj, indijskoj, kineskoj, japanskoj i tajlandskoj. Za svaku kuhinju, pronaći ćete informacije o načinu konzumiranja hrane u tom regionu, uobičajenim sastojcima i tehnikama pripreme hrane, te posebnom priboru i načinu njegove upotrebe. Pronaći ćete i čitav niz recepata od kojih vam polazi voda na usta – od supa do glavnih jela i deserata – koji će vam omogućiti da pripremite kod kuće jela iz svog omiljenog restorana, pa čak možda i da probate nekoliko novih stvari.

## O ovoj knjizi

Mnogo knjiga recepata koje se prodaju na tržištu obrađuje jednu konkretnu kuhinju, bilo da se radi o japanskoj, portugalskoj ili ruskoj. Ali mi smatramo da ne žele svi kuvari da steknu podrobna saznanja o nekoj posebnoj vrsti hrane. U ovoj knjizi vam dajemo najomiljenije recepte iz mnogih regiona – one s kojima ste se verovatno upoznali obedujući u restoranima, ali o čijoj pripremi kod kuće možda ne znate mnogo.

## Konvencije korišćene u knjizi

Ovaj savet ste verovatno čuli milion puta, ali verujte nam: pročitajte recepte do kraja pre nego što započnete pripremu jela, i obraćajte pažnju na tekst u napomenama na početku i na kraju recepata. Tako ćete znati da li vam je potrebna posebna oprema, koliko vremena da odvojite i treba li vam još neki recept iz drugog dela knjige da biste upotpunili jelo.

Da bi spisak sastojaka u ovoj knjizi bio koncizan, pridržavali smo se određenih konvencija (izuzeci su navedeni u receptima):

- ✓ Mleko je punomasno.
- ✓ Puter je neslan.
- ✓ So je krupna košer so.
- ✓ Biber je sveže mleveni crni biber.
- ✓ Jaja su velika.
- ✓ Brašno je univerzalno.

- ✓ Maslinovo ulje je ekstra devičansko hladno cedeno.
- ✓ Začinske trave su sveže.
- ✓ Sokovi od agruma su sveže cedeni.

## Neobavezne pretpostavke

Svakako ne očekujemo da budete iskusan kuvar kako biste pratili recepte date u ovoj knjizi. Zapravo, čak i kuvari početnici ne bi trebalo da imaju nikakve probleme sa spravljanjem opisanih kulinarskih poslastica. Nijedna kulinarska tehnika ne zahteva ništa više od malo prakse da biste je usavršili. U svakom receptu se navodi vreme potrebno za njegovu pripremu i kuvanje.

## Kako je knjiga organizovana

Ovoj knjizi možete da pridete iz mnogo uglova, ali kada znate kako je organizovana, mnogo uspešnije ćete stići tamo gde ste naumili.

### Knjiga I: Meksička kuhinja

Ukoliko volite da jedete meksičku hranu, sigurno će vam se dopasti i da je pripremate. Ovaj neformalan stil kuvanja oslanja se na nekoliko sastojaka koji se lako pronalaze – paradajz, limeta, crni luk, silantro (korijander) i čili paprike – na jednostavne kućne tehnike kao što su pečenje i prženje, a što se tiče opreme, ni na šta komplikovanije od blendera. Ova knjiga, skraćeno izdanje knjige *Mexican Cooking For Dummies*, vodi vas na kratko putovanje kroz meksičku kuhinju i pokazuje vam kako da napravite njena najpoznatija jela.

### Knjiga II: Italijanska kuhinja

Ukoliko ste već jeli testeninu ili picu (a ko nije?), već znate nešto o italijanskoj kuhinji. Ali prava italijanska kuhinja, onakva kakvu je pripremaju domaćice u Italiji, često se prilično razlikuje od jela u kojima ste možda uživali u svojoj lokalnoj piceriji ili kantini u kojoj jedete testeninu. U ovoj knjizi, koja predstavlja izvod iz knjige *Italian Cooking For Dummies*, objašnjava se filozofija koja leži u osnovi velike italijanske kuhinje i opisuju se sastojci koji doprinose da italijanska kuhinja bude tako osobena.

### Knjiga III: Francuska kuhinja

Ljudi imaju svakakve neobične predstave o francuskoj kuhinji: teško se priprema, oduzima mnogo vremena i suviše je elitistička. Pa, iskreno govoreći, takve predstave su potpuno pogrešne. Svakako, u francuskoj kuhinji se pojavljuju zastrašujuća jela kao što su, na primer, pate (paté) i bujabes (bouillabaisse), ali ona isto tako nudi jednostavna, elegantna jela koja mogu da pripreme kuvari različitog iskustva – od sosova do paprikaša i slatkiša. U ovoj knjizi se iznosi opšti pregled francuske kuhinje i nudi vam se niz impresivnih receptata za sve prilike.

## **Knjiga IV: Grčka i bliskoistočna kuhinja**

Toliko mnogo ljudi voli da posećuje grčke i bliskoistočne restorane, ali im nikada ne padne na pamet da pokušaju sami pripremiti takvu hranu. Uglavnom se radi o tome da se upoznate sa nekim nepoznatim začinima i naučite nešto o novim sastojcima i tehnikama. Iznenadiće vas koliko se lako na brzinu priprema humus ili izvanredno ukusno glavno jelo – sarmice od listova vinove loze. Jedini težak deo je izgovaranje naziva svih tih novih začina i sastojaka koje ćete koristiti!

## **Knjiga V: Indijska kuhinja**

Nemojte se zavaravati: indijska hrana ne spada u najlakše kuhinje u koje treba da proniknete. Treba da radite sa svim mogućim vrstama neobičnih i divnih začina koje jednostavno ne vidate u većini kuhinja na Zapadu. Ali kada se oslobodite početnog oklevanja i isprobate nekoliko recepata, sledi uživanje u jednoj od najprivlačnijih kuhinja na planeti. U ovoj knjizi, koja predstavlja recepte iz knjige *1,000 Indian Recipes* čiji je autor *Neelam Batra* (Wiley Publishing, Inc.) nalazi se letimičan uvid u ono što indijska kuhinja nudi – od osnovnih jela, na primer raznih vrsta hleba i pirinča, do grilovanog mesa, povrća prženog u dubokom ulju, paprikaša sa karijem, začinenog voća i mnogo drugih specijaliteta.

## **Knjiga VI: Kineska kuhinja**

Kineska kuhinja nudi znatno više od običnih jela koja se pripremeju u obližnjem kineskom restoranu za dostavu hrane na kućnu adresu. Ona predstavlja veličanje različitih načina kuvanja sa sve četiri strane Kine. U ovoj skraćenoj verziji knjige *Chinese Cooking For Dummies*, prikazujemo vam tehnike i objašnjavamo sastojke, tako da ćete, kada vam se sledeći put bude prijala kineska hrana pre posegnuti za svojim sopstvenim vocom nego za telefonom.

## **Knjiga VII: Japanska kuhinja**

Japanska kuhinja nudi mnogo više od sakea i sušija, čime nikako ne želimo da prigovorimo bilo šta sakeu ili sušiju. Od supa do tempure i glavnih jela, pa čak i sušija svih vrsta, ova knjiga vam približava arome, boje i teksture koje doprinose da japanska kuhinja predstavlja radost i za pripremanje i za konzumiranje.

## **Knjiga VIII: Tajlandska kuhinja**

Tajlandska hrana privlači egzotičnim začinima, izvanredno ukusnim sosovima i neobičnim načinima pripremanja. Ukoliko želite da pripremate tajlandsku hranu kod kuće, ova knjiga će vas povesti kroz iznenađujuće lak proces. Posle nekoliko propratnih informacija o tajlandskim sastojcima i metodama pripreme, otkrićete kako da napravite čitav niz tradicionalnih jela – od pilećeg satea do govedine u crvenom kariju.

## Sličice korišćene u knjizi

Da biste lakše koristili ovu knjigu, na margine smo stavili sličice koje privlače pažnju na naročito vredan materijal. Evo šta one znače:



Ističe savete kuvara, stručne tehnike i prečice koje vam štede vreme.



Ukazuje na koncepte koji se odnose na hranu ili kuvanje koje ne bi trebalo da zaboravite.



Pomaže da izbegnete potencijalno opasne nezgode.

## Mere

Potrebna količina pojedinih sastojaka navodi se u zapreminskim merama i u metričkim jedinica. Njihov odnos navodimo u ovoj tabeli:

| <b>Zapremina</b>        |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| <b>Zapreminske mere</b> | <b>Metričke jedinice</b> |
| ¼ kafene kašičice       | 1 ml                     |
| ½ kafene kašičice       | 2 ml                     |
| 1 kafena kašičica       | 5 ml                     |
| 1 supena kašika         | 15 ml                    |
| ¼ šolje                 | 60 ml                    |
| ⅓ šolje                 | 80 ml                    |
| ½ šolje                 | 125 ml                   |
| ⅔ šolje                 | 170 ml                   |
| ¾ šolje                 | 190 ml                   |
| 1 šolja                 | 250 ml                   |

## Kuda poći odavde

Na gastronomsko putovanje oko sveta možete krenuti odakle god želite. Odaберите jednu zemlju i probajte jelo ili dva, ili pripremite jedan obrok sačinjen od jela sa cele zemaljske kugle. Budite avanturističkog duha i zabavljajte se!