

PET ZVEZDIC

REVIJA ZA UMETNOST KUHANJA IN UŽIVANJA OB HRANI IN PIJAČI • LETNIK 2019 • ISSN 1318-2889 • Cena: 4,10 EUR

TEREZA POLJANIČ O VEGANSKI HRANI

str. **11** Brezmesne jedi za lahkoten
in razstrupljajoč začetek leta

VEČER V MAXIMU

str. **30** Chefa Peter Kovač in Ippei Uemura
- ko se srečata zahod in vzhod

KURJE JUHICE NA 6 NAČINOV

str. **38** Od klasične do eksotične
in pikantne

KULINARIČNA AVSTRALIJA

str. **24** Na obisku pri najbolj
priljubljenem chefu

PODALJŠANA PRIPRAVA KRUHA

str. **50** 10 korakov za lepši, slasten
in lažje prebavljiv kruh

NAGRAJENE PENINE

str. **62** Ocenjevanje »The World
Finest Glass of Bubbly«

1
2019
JANUAR



PODJETJA se predstavljajo:

Alpeks d.o.o.	35
gostinska oprema in drobni gostinski inventar	
Barone d.o.o.	35
proizvodnja testenin	
Bonopan d.o.o.	52
pekovski kvas Fala ter ostali izdelki za pekarsko obrt	
DSP d.o.o.	2
profesionalni pomivalni stroji Wexiodisk	
Elmont Bled d.d.	21
profesionalni gostinski aparati, zastopstvo za Pavin Caffè	
Engrotuš d.o.o.	61
podjetje za trgovino	
Gostilna Ribič	61
gostinstvo	
Kmetija Čarga	29
vinogradništvo / vinarstvo	
Kotanyi d.o.o.	22, 23
trgovina z začimbami	
Kremeniti d.o.o.	49
profesionalna kuhinjska oprema, prodaja, vzdrževanje	
Naser Gashi s.p., La Ganache	36
slastičarske delavnice in izobraževanje	
Peterka Bojan s.p.	9
servis in prodaja gostinske opreme	
Planinski orel d.o.o.	61
gostilna s prenočišči "Pri planinskem Orlu"	
POS Elektronček d.o.o.	61
razvoj, prodaja in vzdrževanje programske opreme	
Primorski sejem d.o.o.	37
vabilo na sejem GastExpo 2019	
Radomir Stojanovič s.p.	65
vabilo na dogodek Salon penecih vin 2019	
Rams d.o.o.	29
surovine in stroji za pekarstvo, slastičarstvo in gastronomijo	
Slorational d.o.o.	68
oprema velikih profesionalnih kuhinj	
Winterhalter gastronom d.o.o.	67
profesionalni pomivalni stroji in sistemi	

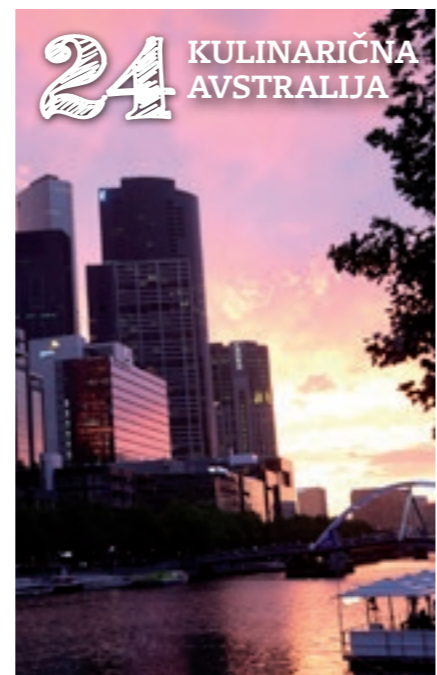
VSEBINA

- 3 UVODNIK**
- 6 ALI STE VEDELI?**
- 8 JED Z ZGODBO**
Prof. dr. Janez Bogataj
SKUŠNJA JE VELIK UČENIK
- 11 PREDSTAVITEV VEGANSKO**
S TEREZO POLJANIČ
z zdravo pametjo
in ne kar tja v en dan
- 15 Zelena socca s skutnim namazom**
- 16 Pesni tartar**
- 17 Pesna ričota s pesnimi listi**
- 18 Veganski čokoladni mousse**
- 19 Veganski crème brûlée**
- 22 KUHINJE SVETA MEHIŠKA KUHINJA**
- 22 Riž s salso in koruznim čipsom**
- 23 Piščančji burrito z avokadom**
- 24 POTUJEM, JEM IN PLEM**
Mira Šemič predstavlja...
RESTAVRACIJA EZARD,
MELBOURNE
Avstralski chef,
ki ga navdihuje Azija



11 TEREZINI VEGANSKI RECEPTI

- 30 ODLIČNA GOSTINSKA PONUDBA**
RESTAVRACIJA MAXIM,
LJUBLJANA
Kulinarični večer
dveh chefov in dveh svetov -
Ippei Uemura in Peter Kovač
- 38 ČAS JE ZA KOKOŠJO JUHO**
- 39 Kremna kokošja in porova juha s hrustljivo kurjo kožo**
- 40 Krepka kokošja juha s tortelini**
- 41 Kokošja juha z zeljem in hrustljivo skorjico**
- 42 »Tom kha gai« dišeča tajska kurja juha s kokosom**
- 43 Pikantna kurja juha s paradižnikom in lečo**
- 44 Dišeča juha z jasmninovim rižem in čilijem**
- DOGODKI**
- 28 VSŠGT Maribor - uspehi v preteklem letu navdih za naprej**
- 29 V Bruslju dišalo po slovenskih dobrotah**
- 34 VSŠ Bled - blejski študenti na poti do zvezd**
- 36 Obrtnica leta 2018 gostinka Mojca Trnovec!**
- 45 Slovenija bo naslednja kulinarična destinacija**
- 46 Umetnost surovega - pet chefov, pet karpčev!**
- 49 Tretje ocenjevanje kruha iz krušne peči**
- 60 Posvet o gastronomiji v Državnem zboru**



24 KULINARIČNA AVSTRALIJA

- SLAŠČIČARSTVO, PEKARSTVO**
- 50 10 KORAKOV PODALJŠANE PRIPRAVE KRUHA**
- 50 Beli kruh**
- 56 BIC LJUBLJANA**
Nove slastičarske delavnice
in nagrajeni zavitki
- 57 Zavitek z jabolki in bučkami**
- 58 Kvašen zavitek s skuto, orehi in hruško**
- 59 Pomarančna krema v kozarčku**
- 59 Mandljeve zvezdice s čokolado**

55 NAGRADNA IGRA NAJBOLJŠE SLOVENSKE RESTAVRACIJE



38 Čas je za kokošjo juho



NAŠE PENINE NAGRAJENE V LONDONU 62

- 62 V SVETU PIAČ**
- 62 V Londonu izjemen uspeh naših penin**
- 64 Vinakoper - novi penini in rekordna dobrodelna licitacija**

- 65 Večer penin, slajših vin in Grajskih mesnin v Sevnici**
- 66 Barmani na 40. pokalu Bleda**



50 PODALJŠANA PRIPRAVA KRUHA



30 Večer v Maximu



Želiš spoznavati svet kulinarike in pijač? Naroči se na revijo PET ZVEZDIC

Izpolni spletno naročilnico na www.petzvezdic.si/narocilnica.



Poskeniraj kodo za dostop do naročilnice

W: www.petzvezdic.si/narocilnica
E: info@umami.si
T: 041 / 892 859

Cena izvoda v prosti prodaji je 4,10 eur, cena izvoda za naročnike je 3,50 eur. Fizične osebe poravnajo naročnino po položnici v dveh zneskih po 21 eur na pol leta, pravne osebe (podjetja) pa v enkratnem znesku 42 eur (upoštevajo se koledarsko leto). Naročnina se sklene za nedoločen čas ter obdobje najmanj enega leta (12 števil, poletna je dvojna). Velja do pisnega preklica, odjavite pa se lahko najmanj 15 dni pred izidom naslednje številke.



Naročnina na revijo Pet zvezdic je lahko tudi lepo darilo!