

Uroš Štefelin

JRE
JUNOS RESTAURACIJE

Uroš Štefelin

H
LINHART
Š
A

Foto: Mateja Jordović Potočnik in arhiv revije Jej zdravo

**NAJ BO HRANA
ZDRAVA,**
uravnotežena in okusna

Z Michelinovo zvezdico okronan kuharski chef Uroš Štefelin si je za poslanstvo zadal obuditi in reinterpretirati pozabljene tradicionalne slovenske jedi. Z velikim zanosom uporablja sezonske sestavine z domačega vrta in okoliških kmetij ter s sodobnimi tehnikami in ustvarjalnostjo pripravlja dovršene krožnike nove slovenske kuhinje.

»P«ri kulinariki je najbolj pomembno, da je hrana zdrava, uravnotežena in okusna. Ne glede na to, kaj je vrhunska kulinarika, še vedno mislim, da je bistvo vsega, da je ponujeno dobro. Na krožniku lahko zidaš piramide, a če to ni dobro, nisi naredil ničesar,« zavzeto razlaga chef, ki je znan kot prijazen in dobrovoljen, vedno pripravljen priskočiti na pomoč in deliti svoje kuharsko znanje – tudi otrokom.

V OSRČJU SLOVENSKE KULINARIKE

Uroš se je zapisal slovenski kuhariki. »Slovenska hrana mi je zelo zanimiva, imamo tri klimatske regije in kot kuharji posledično veliko možnosti in različnih surovin.« Poudari, da je pri kuharju zelo pomembno, da razvije svoj stil in mu sledi. Potem si lahko dober. »Delati moraš iz sebe, delati moraš tisto, v kar verjameš, da znaš dobro narediti. Tudi pri razlagi naše ocene v Michelinovem vodniku piše prav to - da imamo prave teksture, prave okuse, temperature in črpamo ideje za jedi iz tradicije. Da jedi izžarevajo mojo osebnost.«

Chef Uroš Štefelin se lahko pohvali z veliko prestižnimi lovorikami: gastronomski vodnik Gault&Millau Slovenija mu je podelil laskavi naziv »Chef tradicije 2020«, istega leta so njegovo virtuoznost (takrat še Vili Podvin) prvič prepoznali tudi Michelinovi ocenjevalci in mu dodelili prestižno Michelinovo zvezdico. A Uroš na starih uspehih ni počival in čas med korono izkoristil za nove podvige: rodil se je hotel in bistro Lin-

hart v starem jedru Radovljice, kjer Uroševa kulinarika filozofija pride še bolj do izraza. Kar so kaj hitro opazili tudi pri Michelinu in prislužil si je novo zvezdico, ki ponosno visi

na pročelju restavracije, zraven pa se sveti še Michelinova zvezdica za trajnost, na katero so še posebej ponosni. Pri Michelinu namreč pravijo, da je vsaka restavracija z zvezdico

Skrivnost uspeha se skriva v povezovanju

V središču Radovljice, kjer je družina Kolarič prenovila staro meščansko hišo v hotel z desetimi sobami, sta Marcela in Uroš po uspehu Vile Podvin videla nov izziv ter tik pred korono začela pisati zgodbo hotela in bistroja Linhart. V bistroju Linhart so povezali čisto vse, od medu in čokolade, po čemer je Radovljica znana, do kranjske klobase in drugih gorenjskih jedi. Zelo sledijo sezoni in pridelkom okoliških kmetov.

Urošu in Marceli je na kulinarinem področju zelo pomembno povezovanje. K temu je pripomogla tudi Podvinska tržnica, s katero sta kmete spodbudila, da so končno začeli sodelovati z gostinci, da so jih spoznali, sprejeli in začeli pridelovati tisto, kar potrebujejo. Ponosna sta tudi na svoj drugi projekt, Okuse Radol'ce, ki povezuje vse boljše restavracije v Radovljici z okolico. Zaveza vseh vključenih gostincev je, da kupujejo lokalno. Vsako leto imajo sestanke s kmeti, na katerih planirajo količino posameznega pridelka, Uroš pa neizmerno uživa v odkrivanju lokalnih živil, saj jih spozna do podrobnosti in kreira iz njih nove jedi popolnoma po svoje.





drugačna in da deluje na edinstven način, vse pa naredijo razliko za svet in delujejo za vzor.

DRAGOCENI RECEPTI STARE MAME

A vendar Uroš vsem zvezdicam navkljub ostaja z nogami trdno na tleh. »Sem domačin z Lancovega,« nam zaupa chef, ki kuha že od mladih nog. Prve kuharske izkušnje je dobil ob svoji stari mami, profesionalni kuharici. »Ne le v gostilni, tudi doma je odlično kuhala,« pravi: »Kar nekaj mojih značilnih jedi je narejenih po njenih osnovnih receptih.«

»Še danes se živo spomnim njene kuhinje, kjer sem preživel del svojega otroštva. Na krušni peči so se sušile tepke, na 'šporhetu' se je kuhala žonta, na mizi pa je ležala stara

zapackana kuharska knjiga avtorice Marije Remec Varčna kuharica, z vstavljenimi listi najrazličnejših oblik in velikosti, največkrat iztrganih iz kakšnega zvezka, na njih pa so bili z lepo pisavo stare mame zapisani recepti. Vesel sem, da so ti recepti zdaj moji. Velikokrat jih prelistam, zlasti takrat, ko potrebujem navdih za kakšno novo jed,« zaupa chef.

Tudi na Kropo, zibelko kovaštva, kjer je živela stara mama, ima lepe spomine. Za eno svojih najljubših jedi izpostavi žonto, to je nekakšen golaž iz telečjih jetrc, ki so ga gospodinje običajno pripravile ob nedeljah, ko se je družina vrnila od maše. Njegova stara mama je žonto pripravila že zjutraj, jo pristavila na 'šporhet', kjer je medtem, ko je bila družina pri maši, lepo počasi brbo-



tala. Po prihodu iz cerkve je družina že lahko sedla h kosilu. Žonta, pove Uroš, verjetno izvira še iz kovaških časov, ko so v Kropi kovači žeblje izdelovali v vigenjcih in je bilo ob odprtem ognju ravno dovolj prostora še za železno posodo, v kateri se je jed lahko kuhala več ur.

NOVA INTERPRETACIJA STARIH JEDI

»Zanimiva mi je interpretacija starih jedi, ker nočem, da se pozabijo. Slovenci imamo ogromno dobrih jedi, vendar jih danes ne morem servirati, kot so jih nekoč, ker to tudi energetsko ne gre več skozi. Včasih jih tako naredim, da so skoraj neprepoznavne, a imajo vse sestavine iz primarnega recepta. Kar je bistvo.« Uroš namreč nadvse uživa v tem, da na novo odkriva lokalna živila, jih spozna do podrobnosti in ustvari jedi na svoj edinstveni način.

V osrčju tradicije

Vse, ki jih je Uroševa zgodba navdušila, vabimo, da se pridružijo čarobnemu popotovanju po Gorenjski in odkrijejo zgodbe ter recepte, ki bodo obogatili življenje skozi knjigo Osrčje tradicije, ki je izšla pri založbi Chiara! Ta knjiga je namreč več kot le kulinarčni priročnik – je poklon tradiciji in ljudem, ki jo ohranjajo.





Rateški krapí po naše

HRENOVA OMAKA

Sestavine:

- 300 g pastinaka z Ekološke kmetije Šlibar
- 50 ml sladke smetane
- 20 g vložnega hrena
- 10 g masla
- sol (po okusu)

Postopek:

- Pastinak skuhamo v slani vodi, odcedimo in zmešamo s preostalimi sestavinami.

TESTO ZA 8 KRAPOV

Sestavine:

- 200 g ostre moke
- 100 g krompirja
- 1 jajce
- 20 g rjavega masla (segretega do rjave barve in precejenega)
- sol (po okusu)

Postopek:

- Vse sestavine zgnetemo v testo in ga vsaj dve uri pustimo počivati v hladilniku.

NADEV ZA 8 KRAPOV

Sestavine:

- 360 g polente trdinke s kmetije Pr' Mrkot
- 85 g kozjega sira s kmetije Pustotnik
- sol (po okusu)

Postopek:

1. Polento kuhamo eno uro v slanem kropu v trikratni količini vode glede na količino polente. Ko je kuhana, vanjo drobno naribamo sir in po potrebi solimo. Iz testa naredimo kroge, vsakega nadevamo s približno eno čajno žličko nadeva in oblikujemo

krapce. Te kuhamo v vreli vodi približno 5 minut.

ČEMAŽEVA MAJONEZA

Sestavine:

- 1 jajce
- 2 rumenjaka
- žlica gorčice
- 4 žlice jabolčnega kisa
- 8 g soli
- 90 g čemaževega pesta
- 4 dl olja

Postopek:

2. V multipraktik damo rumenjake, gorčico, sol, poper in malo olja, da se dobro pomešajo. Ko se začne delati emulzija, začnemo postopoma dodajati olje. Ves čas mešamo. Ko začne nastajati majoneza, dodamo čemažev pesto, nato še malo olja. Dobro premešamo, da dobimo kompaktno majonezo.

VLOŽENI ČEMAŽEVI VRŠIČKI

(vložimo na zalogo)

Sestavine:

- 500 g čemaževih vršičkov
- 300 ml jabolčnega kisa
- 200 ml vode
- 100 g sladkorja

Postopek:

3. Čemaževe vršičke položimo v kozarec za vlaganje. Kis, vodo in sladkor zavremo in pomešamo, da se sladkor stopi. Z vročo tekočino zalijemo vršičke, zapremo kozarec in hranimo pri temperaturi do 15 stopinj Celzija.

4. Serviramo tako, da del krožnika premažemo s hrenovo omako, nanjo položimo krap, ki ga okrasimo s čemaževimi vršički, poleg pa postrežemo še čemaževo majonezo.





Glorenjski zajtrk

KROMPIRJEVA PENA

Sestavine:

- 125 g krompirja
- 50 ml vode, ki ostane pri kuhanju krompirja
- 62 ml sladke smetane
- 25 ml oljčnega olja
- sol (po okusu)

Priprava:

1. Krompir skuhamo v slani vodi, ga odcedimo, nekaj vode prihranimo. Kuhan krompir miksamo in počasi dolivamo mešanico vode, ki nam je ostala pri kuhanju, sladke smetane in oljčnega olja. Maso solimo in vlijemo v sifon ter pritrdimo dve bombici. Če sifona nimamo, lahko kot nadomestek krompirjeve pene uporabimo krompirjev pire.

RUMENJAKI

- 4 rumenjaki

2. Rumenjake položimo v hladno olje in jih pol ure segrevamo v ogreti pečici na 61 °C.

OCVIRKI

- 50 g ocvirkov iz Mesarije Štajnbirt

3. Ocvirke pogrejemo.

POLENTA

- 150 g polente trdinke s kmetije Pr' Mrkot
- sol (po okusu)

4. Polento trdinko kuhamo eno uro v vodi v razmerju 1 : 3. Ko je kuhana, jo po okusu solimo.

5. Jed serviramo tako, da na krožnik položimo polento, dodamo rumenjaka in ocvirke, po vrhu pa nabrizgamo krompirjevo peno.

Tepkov lonecs proseno kašo in sladoledom

TEPKOV KOMPOT

Sestavine:

- 100 g suhih ali svežih tepk
- 5 g medu Čebelarstva Erik Luznar
- 6 g tepkovca s kmetije Terseglav
- 6 ml ruma
- 1 cimetova palčka
- 1 zvezdasti janež
- 1 g cimeta v prahu
- 10 ml jabolčnega kisa
- 5 ml limoninega soka
- 100 ml vode
- 100 g rjavega sladkorja
- 1500 ml vode

Priprava:

1. Tepke kuhamo skupaj z vsemi sestavinami do vretja. Nato jih shranimo tako, da jih položimo

v kozarec in čez posujemo plast rjavega sladkorja (na ta način zlagamo plasti do konca). kozarce do vrha napolnimo s tekočino od kuhanja (kompotom).

REZANCI

Sestavine:

- 45 g prosene kaše z Ekološke kmetije Šlibar
- 50 ml mleka
- 100 ml sladke smetane
- 1 g soli
- 4 g vanilje
- ½ g cimeta v prahu
- ½ g muškatnega oreščka

Priprava:

2. Vse sestavine kuhamo približno 1 uro na srednjem ognju in večkrat

premešamo, da se lepo povežejo. Proseno kašo odstavimo in odstranimo cimetovo palčko.

TEPKOV SLADOLED

Sestavine:

- 100 g tepkovega pireja
- 10 g sladkorja
- 5 ml vode
- 2 ml limoninega soka
- 1 cimetova palčka

Priprava:

3. Sestavine kuhamo do vretja, dokler se ves sladkor ne stopi. Odstranimo cimetovo palčko in vse skupaj zmiksamo. Ohlajeno maso damo v strojček za sladoled. Tepke lahko nadomestimo s slivami ali marelicami.



Koleraba v zosu s krompirjem, vložena šalotka in čips kodrolistnega ohrovta z ocvirki

KOLERABA V ZOSU

Sestavine:

- 1 kg nadzemne kolerabe (olupljene in narezane na 0,5 cm debele rezine) z Ekološke kmetije Šlibar
- 500 g krompirja, narezanega na rezine
- 100 g listov nadzemne kolerabe
- 50 g listov rdeče pese
- 3 sesekljanke šalotke s kmetije Pr' Mrkot
- 50 g ocvirkov iz Mesarije Štajnbirt
- žlica sesekljanega česna
- sol in beli poper (po okusu)

Priprava:

1. Rezone kolerabe in krompirja skuhamo v slani vodi. Narezane

liste rdeče pese in kolerabe prepražimo na šalotki, dodamo sesekljan česen in solimo. Dodamo odcejeno in kuhano kolerabo in krompir. Vse skupaj hitro prepražimo, solimo in popramo. Pustimo, da se ohladi do mlačnega, nato pa grobo zmiksamo. Jed lahko nadgradimo s toplimi ocvirki.

VLOŽENA ŠALOTKA

Sestavine:

- 8 šalotk s kmetije Pr' Mrkot
- 150 ml jabolčnega kisa
- 100 ml vode
- 50 g sladkorja

Priprava:

2. Olupljene šalotke razlistamo, jih 10 minut kuhamo v vodi in naložimo v kozarec za vlaganje. Kis, vodo in sladkor zavremo, da se sladkor stopi. Z vročo tekočino zalijemo šalotke, zapremo kozarec in hranimo pri temperaturi do 15 stopinj Celzija.

OHROVTOV ČIPS

Sestavine:

- 4 listi kodrolistnega ohrovta s Kmetije Vegerila
- 300 ml olja
- sol (po okusu)

Priprava:

3. Liste kodrolistnega ohrovta na hitro ocvremo v vročem olju in jih na koncu solimo.



Piščančja obara

PIŠČANČJA DVOJNO

MOČNA JUHA

Sestavine za 1. del:

- 1500 g piščančjih kosti z Vrtnarije in kmetije Šlibar (Pr' Baron)
- 500 g korenja
- 500 g gomoljne zelene z Ekološke kmetije Šlibar
- 500 g pora s Kmetije Vegerila
- 200 g čebule s kmetije Pr' Mrkot
- 200 g gomoljne kolerabe z Ekološke kmetije Pr' Tonejčk
- 8 l vode
- cel poper, lovor, sol (po okusu)

Priprava:

1. Piščančje kosti spečemo in ohladimo. Zelenjavo začinimo in kuhamo do vretja, nato ji dodamo piščančje kosti in vse skupaj pustimo počasi vreti tri ure in pol. Juho ohladimo.

Sestavine za 2. del:

- 300 g piščančjega fileja
- 200 g beljakov
- 300 g korenja
- 300 g gomoljne zelene z Ekološke kmetije Šlibar
- 100 g pora s Kmetije Vegerila
- 100 g nadzemne kolerabe z Ekološke kmetije Šlibar
- cel poper (po okusu)

Priprava:

2. Polovico zelenjave zmiksamo in zmešamo z beljaki, drugo polovico pa zalijemo z juho iz prvega dela recepta in počasi kuhamo. Dodamo ji zmiksano zelenjavo z beljaki in mešamo, dokler ne zavre in na površje ne priplava mešanica zelenjave z beljaki. Juho kuhamo tako dolgo, dokler polovica ne povre.



REZANCI

Sestavine:

- 85 g rumenjakov
- 125 g ostre moke
- 1 čajna žlica olja
- sol (po okusu)
-

Priprava:

3. Testo zgnetemo in pustimo dve uri počivati v hladilniku. Nato ga zvaljamo na dolge tanke trakove in narežemo v rezance, ki jih skuhamo v vreli slani vodi.

PIŠČANEC ZA V JUHO

Sestavine:

- 600 g piščančjih prsi iz Vrtnarije in kmetije Šlibar (Pr' Baron)
- 40 g masla
- sol in beli poper (po okusu)

Priprava:

4. Meso, ki smo ga solili in poprali, kuhamo 90 minut skupaj z maslom v vakuumu. Kuhano meso pustimo v vrečki, obtežimo in postavimo v

hladilnik, da se ohladi. Ohlajenega narežemo na štiri kose.

OCVRTA ZELENJAVA

Sestavine:

- 40 g paprike z Ekološke kmetije Pr' Tonejčk
- 40 g šalotke s kmetije Pr' Mrkot
- 40 g čebule
- 150 ml oljčnega olja

Priprava:

5. Zelenjavo narežemo na tanke rezance in jih v vročem olju na hitro ocvremo ter ohladimo na papirju. Zelenjavo konzerviramo v oljčnem olju in shranimo v steklenih kozarcih.

6. Prepeličja jajca ocvremo.

7. Piščančjo obaro serviramo tako, da damo na krožnik najprej rezance, nanje nato položimo piščanca za v juho, kuhanega v vakuumu. Na piščanca položimo ocvrto zelenjavo in ocvrto prepeličje jajce. Vse skupaj zalijemo še z juho.