

LUIGI • BALLERINI

predstavlja



FANTASTIČNI SLAŠČIČARSKI TEČAJ

gospodične

EVFORBIJE



1851



Prevedla Mateja Gomboc

Luigi Ballerini

predstavlja

Fantastični slaščičarski tečaj gospodične Evforbije



Ilustracije in fotografije
Sara Benecino

Prevedla
Mateja Gomboc

1857
Celjska Mohorjeva družba
Prva slovenska založba

Tako, pa začnimo!

Vam lahko povem, kako srečna sem, da skupaj začenjamo ta slaščičarski tečaj?

Moje srce je naraslo kot kakšen suflé! In če še ne veste, kako narediti suflé, naj vas nič ne skrbi, kajti kmalu to – tako kot priprava številnih drugih slaščic – ne bo nobena skrivnost več.

Ah, naj vas ne preseneča, če vas bom vikala, spoštovana učenka, spoštovani učenec. Zavedam se, da to za nekoga, ki me ne pozna, zveni precej nenavadno. Nikakor ne gre za to, da bi želela ohranjati razdaljo, tega ne jemljite tako, lepo prosim! Gre samo za to, da svoje učence, ko pridejo na tečaj v mojo delavnico, vedno nagovarjam tako. Vedno jih vikam. Vzemite to kot znak spoštovanja. Veste, nikoli nisem razumela, zakaj odrasle vikamo, mlajše pa tikamo. So mar manj vredni? Nekoliko manj centimetrov merijo v višino in nekaj let manj imajo na svojih ramenih, to je res, vendar so to še vedno mlade ženske in mladi možje, polni želja, upanja in strasti. Res je, vi ste mladi možje in mlade ženske in zaslužite si največje spoštovanje.

Zato mi oprostite, če se vam morda to zdi nenavadno. Ne bodite v skrbeh, prepričana sem, da se vam bo tako zdelo samo prvih nekaj trenutkov. Kmalu se boste navadili, boste videli.

Torej, povedala sem vam, kako srečna sem. Dolgo časa sem čakala, da vas bom imela v svoji delavnici. Kolikokrat sem vas že videla, kako ste šli mimo izložbe Nove slaščičarne Evforbija! Včasih ste šli sami, včasih v družbi kakšnega prijatelja ali odraslega. Nekega popoldneva, ko sem bila tu z Marto in Matejem (Ju poznate? To sta dva učenca, ki sta mi zelo pri srcu, pravzaprav sta nekaj več kot samo učenca …), sem dobila občutek, da kar umirate od želje, da bi pritisnili na kljuko vrat in vstopili.

In jaz sem bila že pripravljena, da vas sprejmem, odeta v svoj zeleni predpasnik. Vendar se to ni zgodilo. Kakorkoli, saj ni važno, v življenju je dovolj časa za vse. Tudi za začetek slaščičarskega tečaja.

Pomembno je, da ste zdaj tukaj in da je prišel čas za to. Dovolite mi reči, da ste se odločili prav.

Kako čudovito! To je naravnost čudovito!
Če vprašate mene, sem pripravljena začeti.
Svoj predpasnik sem si že zavezala.

Tukaj najdete svojega. Takoj moramo nanj napisati ime. To je pomembno. Z imenom se predstavljamo svetu, po imenu nas pokličejo drugi in s svojim imenom zaznamujemo svoj »jaz«.

Zdaj pa nam ne preostane drugega, kot da začnemo s prvo lekcijo. Tako, pa začnimo!




ČAS
ŽELJA
ZBRANOST
SKRBNOST

Sestavine

(IN TO NE TISTE, NA KATERE STE POMISLILI)

1. lekcija

Sladkor, jajca, maslo, smetana, moka, kakav, mandlji, mleko … ne!

Ste res mislili, da so to tiste prave sestavine, ki jih uporabljamo slaščičarji?

Seveda so to sestavine, to prav dobro vem, in nekatere bomo prav kmalu videli napisane skupaj v receptu, vendar zdaj govorim o pravih sestavinah, tistih, ki resnično naredijo slaščico drugačno, tistih, ki ločijo *katerega-koli-izdelovalca-slaščic* od gospoda Slaščičarja.

Prave sestavine so tiste, ki jih dodate vi sami osebno, ne boste jih našli na policah trgovin niti v supermarketih. To so tiste, ki bodo vaše slaščice naredile resnično posebne, neponovljive in enkratne.

Ni jih veliko. Rekla bi, da so samo štiri, toda če mi bo v prihodnje padla na pamet še katera, jo bomo dodali. Ne bodite začudeni, ta tečaj bomo ustvarili skupaj, kot kakšno veličastno slaščico. Šele na koncu bomo videli, kako nam bo uspelo, podobno kot pri peki kakšne lepe torte. Toda mi bomo dali vse od sebe. Obljubim!

Torej, povedala sem vam, da so prave sestavine štiri. Takoj vam jih naštejem, to so:

ČAS – ŽELJA – ZBRANOST – SKRBNOST

ČAS

Čas! Nenavadno: ste že opazili, da se odrasli včasih pritožujejo nad časom? Rečejo, da ga je bodisi premalo bodisi preveč. Zdi se, da ga ni nikoli prav. Morda pa se to dogaja tudi mlajšim, morda celo vsem. Po drugi strani čas obstaja sam po sebi, merijo ga ure. Obstaja pa tudi čas, ki ga živimo mi in ga tudi sami merimo. Pet minut, ki jih preživimo s prijatelji in se zabavamo, ni enakih tistim, v katerih skušamo oskrbeti rano na kolenu, potem ko smo padli med vožnjo s kolesom. V prvem primeru pet minut mine bliskovito, v drugem se vlečejo. In vendar je to enakih pet minut.

Na splošno naglica nič ne pomaga, nasprotno, običajno povzroči težave. V kuhinji je celo sovražnica, v slaščičarni pa še toliko bolj, če se po naključju prikrade vanjo.

Če torej želimo izdelovati slaščice in ne težav, se čim bolj izogibajmo naglici.

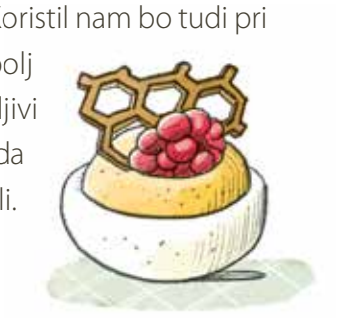
Recimo raje, da moramo za pripravo dobrih slaščic biti potrpežljivi in na voljo. Če se še tako trudimo, ne moremo skrajšati časa priprave, še manj pa časa pečenja. Če zvišamo temperaturo pečice, se torta ne peče hitreje, temveč se samo zažge. Če torej nismo pripravljeni čakati, kolikor časa je potrebno, se nam bolj splača kupiti že pripravljene slaščice.



Vendar pa je prav v tem čakanju vrednost. Jaz bi na vašem mestu dobro premislila, preden bi se temu odrekla. Kdo pa je rekel, da je čas, v katerem čakamo, da se slaščica speče, izgubljen čas? Poleg tega lahko med tem vedno počnemo kaj drugega, na primer pospravimo in očistimo delovni pult, kot bomo videli na koncu našega tečaja. Poseben užitek pa je v vnaprejšnjem okušanju tega, kar prihaja: skozi steklo na vratih pečice lahko gledamo, kako se torta med peko dviguje, občudujemo lahko, kako

se njena površina obarva zlato, lahko začnemo uživati v njenem vonju, ki nam napoveduje nastajajočo dobroto. Pomislite samo na jabolčno pito: se ne zdi tudi vam, da njen vonj hišo napolni s srečo? Kajti vonj pride do nas, še preden jo poskusimo, in to ravno v času pričakovanja.

Kdo ve, morda bomo med učenjem izdelovanja slaščic lahko odkrili ta poseben čas, ki mu pravimo čas pričakovanja. Koristil nam bo tudi pri prijateljih. Morda bomo postali bolj potrpežljivi, bolj sposobni počakati na njihovo pobudo, bolj spoštljivi do njihovega časa, in ne bomo od njih zahtevali, da naredijo vedno in takoj tisto, kar smo si mi zamislili.



ŽELJA

Kako lepa beseda je želja, prav obožujem jo. Imeti željo, da bi kaj ustvarili, je prečudovito: navdušimo se, prepustimo se idejam, odkrijemo energijo, za katero sploh nismo vedeli, da jo imamo, prevzamemo pobudo in vse skupaj pripeljemo do konca. Lahko gre za sestanek, zmenek, nalogo, igro ali branje. In zakaj ne tudi za slaščico?

V našem primeru naša želja ni usmerjena samo v to, da slaščico pojemo, temveč tudi v samo pripravo. To je kot potovanje, na katerem nas ne zanima samo cilj, temveč tudi pot do njega. Saj veste, so potovanja, pri katerih moramo pač potrpeti, da pridemo do cilja, škoda se nam zdi časa, ki ga za pot porabimo, saj nas zanima samo cilj. In so takšna, v katerih uživamo že v sami poti do tja. Ta potovanja minejo hitreje, čeprav so morda daljša, ker je zanimiv vsak trenutek na poti. Zato se pripravimo, da skupaj naredimo to čudovito kulinarično potovanje, kjer so cilj naše slaščice, pot pa številni najrazličnejši koraki, ki jih bomo naredili, da bodo nazadnje pristale na naši mizi. Če bomo naredili vse, da dosežemo ta cilj, bomo uživali v vsakem posameznem trenutku, ki nas bo pripeljal do tja.

Maskarponejeva krema

MALO-JE-DOVOLJ,-DA-SMO-ZADOVOLJNI

Običajno nas maskarponejeva krema spominja na božični čas, tako zaradi svoje kaloričnosti kot zaradi odličnega ujemanja s koščkom panetona, božičnega kruha.

Tako okusna je, da bi bilo škoda, če je ne bi uživali vse leto: vanjo lahko pomakamo piškote ali pa jo postrežemo skupaj z enostavnim kolačem.

Zagotovo boste prepoznali kremo, s katero pripravljamo tiramisu …



Popolna je, ko:

- želimo kaj sladkega, vendar nimamo veliko časa za pripravo,
- potrebujemo dodaten zalogaj energije,
- želimo razveseliti svoje prijatelje, ne da bi uporabili pečico.

SESTAVINE

- 220 g maskarponeja
- 220 g smetane
- 190 g sladkorja
- 5 rumenjakov

PRIPOMOČKI

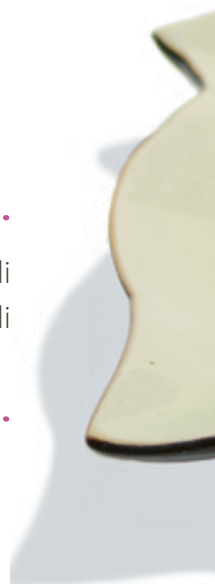
- kuhinjski termometer
- metlica ali električni mešalnik
- modelčki ali kozarci



POSTOPEK

1. V kozici segrejte vodo in sladkor na 120 °C. Medtem z električnim mešalnikom stepite rumenjake.
2. Rumenjakom postopoma dodajajte sladkorni sirup, medtem ko mešalnik še vedno dela. Pazite, da sirupa ne vlivate na metlice mešalnika. Bodite res pozorni, saj se lahko opečete. Priporočam, da vam pri tem pomaga kdo od odraslih. Nadaljujte s stepanjem, dokler mešanica ni hladna. Pripravili ste osnovno pasterizirano zmes za tiramisu, s katero vam je zagotovljeno varno uživanje surovih jajc.
3. Dodajte maskarpone s pomočjo ročne metlice.
4. Stepite svežo smetano in jo s pomočjo lopatke dodajte mešanici.

Krema je pripravljena. Zdaj jo lahko vlijete v posamezne modelčke ali kozarce, lahko pa ji dodate sadje (jagode, borovnice, maline …) in/ali zdrobljene piškote.



Kazalo



3 Tako, pa začnimo!

7 1. lekcija **Sestavine**
(in to ne tiste, na katere ste pomislili)



15 2. lekcija **Sestavine**
(končno tiste, na katere ste pomislili)



29 3. lekcija **Pripomočki v slaščičarstvu**



43 4. lekcija **Osnovni recepti**
(opomba: izdelke lahko kupite tudi vnaprej pripravljene)



45 Krhko testo
48 Biskvitno testo
51 Slaščičarska ali vaniljeva krema
54 Vaniljeva omaka ali angleška krema
56 Krema Chantilly ali smetanova krema
57 Diplomatska krema
58 Španski vetrci ali meringe

63 5. lekcija Klasične sladice
SLADICE NA ŽLICO

64 Panakota 

66 Čokoladni mousse 

69 Tiramisu 

73 Bavarska strjenka 

76 Strjenka s karamelno kremo 

79 Vaniljev suflé 

83 Maskarponejeva krema 

85 Češnjev clafoutis 

88 Medeni drobljenec 

TORTE

93 Torta marjetica



96 Pita z marmelado



99 Babičina torta



102 Čokoladna torta



105 Cheesecake



109 Rižev kolač



112 Zdrobov kolač



115 6. lekcija Moje slaščice
... PRAVZAPRAV EVFORBIJINE

116 Mousse petih začimb 

118 Tortica z dvojno čokolado in pomarančnim cvetom 

120 Poslastica z mangom in smetano 

123 Diplomatska rezina z ... diplomatsko kremo! 

126 Pavlova s sladoledom, jagodami in gozdnimi sadeži 

128 Krema iz temne čokolade, mete in bele čokolade 

131 Mousse s španskim bezgom 

134 Panpepato



137 Tisočlistna torta s skutino kremo in kandiranim kostanjem



140 Žepek iz krhkega testa s sivkino slaščičarsko kremo



143 7. lekcija Pospravimo za sabo!



147 Prišel je čas slovesa

151 Opomba avtorja

Luigi Ballerini
FANTASTIČNI SLAŠČIČARSKI TEČAJ GOSPODIČNE EVFORBIJE

© Celjska Mohorjeva družba, 2024
Vse pravice pridržane.

Izvirnik: Il favoloso corso di pasticceria della signorina Euforbia
© 2022 Edizioni San Paolo s.r.l.
Piazza Soncino 5 – 20092 Cinisello Balsamo (Milano) – ITALIA
www.edizionisanpaolo.it

Ilustracije in fotografije: Sara Benecino
Prevedla: Mateja Gomboc
Urednica: dr. Meta Lenart Perger
Korekturno branje: Mag. phil. Barbara Žnideršič
Oprema in prelom: Sara Pančur

Izdala in založila:
Društvo Mohorjeva družba in Celjska Mohorjeva družba, d. o. o.
Za založbo:
predsednik Lojze Kozar in ravnateljica dr. Tanja Ozvatič

Celjska Mohorjeva družba, Prešernova ulica 23, 3000 Celje, Slovenija
www.mohorjeva.org

Natisnila tiskarna Dravski tisk v 600 izvodih.
Celje 2024



JAK
Knjižno delo je izšlo v okviru knjižnega programa, ki ga sofinancira
JAVNA AGENCIJA ZA KNJIGO RS

Knjiga je izšla s finančno podporo italijanskega Ministrstva za zunanje zadeve in mednarodno sodelovanje.

Questo libro è stato tradotto grazie a un contributo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Italiano.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

821.131.1-93-311.2

BALLERINI, Luigi
Fantastični slaščičarski tečaj gospodične Evforbije / Luigi Ballerini ; ilustracije in fotografije Sara Benecino ; prevedla Mateja Gomboc. - Celje : Društvo Mohorjeva družba : Celjska Mohorjeva družba, 2024

Prevod dela: Il favoloso corso di pasticceria della signorina Euforbia
ISBN 978-961-278-738-7
COBISS.SI-ID 215295747