

СПЕЦИЈАЛНИ ФОНД ХЛАДНЕ КУХИЊЕ

Аспик. Потребне намирнице (за 5 литара): 7 l воде, 500 g говеђег меса, 3 kg говеђих костију, 2 ловорова листа, 5 g бибера у зрну, 200 g шаргарепе, 100 g першун (корјен), 100 g целер (корјен), 100 g паштрнака, 100 g црног лука, 100 g парадајз – пире, 10 g соли.

За добијање и бистрење аспика потребно је: 50 g парадајз пиреа, 100 g свјежег парадајза, 2 ловорова листа, 5 g бијелог бибера у зрну, 10 бјеланаца, 5 литара фонда (свјежег), 5 g соли, 300 g желатина.

Начин припремања. Месо не смије да буде масно. Најпогодније месо је од бута или ребара. Месо од бута се употребљава у цијелом комаду а месо од ребара се сијече у виду трака. Опране цјевасте говеђе кости исећи. Букег – гарни (корјенасто поврће) опрати, ољуштити, поново опрати и сјећи на половине или четвртине. У посуду са топлом водом ставе се месо и кости да се полако кувају. Са површине течности покупити пену, а затим додати букег – гарни, очишћене главице црног лука и зачине. Кувати 2 – 3 сата, скинути са шпорета, залити са мало хладне воде и оставити да се таложи 10 – 15 минута. Проциједити и масноћу са површине покупити.

Припремање смесе за добијање и бистрење аспика. У ванглу одговарајуће запремине ставе се бјеланца и зачини: опран и на кришке исјечен парадајз, пире од парадајза, изломљено ловорово лишће, бибер у зрну. На крају се стави омекшао и добро оцијеђен желатин. Намирнице лагано измијешати са жицом за лупање, тако да бјеланца буду 30 % умућена. У измијешана бјеланца, односно у смјесу за добијање и бистрење аспика, веома пажљиво се у танком млазу сипа око 1 литар млаког фонда, при чему се непрестано мијеша. Овакву масу измијешати са једним дијелом готовог фонда и веома пажљиво се сипа у шерпу са остатком фонда, полако се измијеша и стави на шпорет. Током загријевања масу треба стално мијешати варјачом, и то по дну посуде. Овакво мијешање је неопходно да неистопљени желатин евентуално не би загорео. Кување на умјереној температури траје око 1 час.

Да би аспик имао свјетло жуту боју (боју старог злата), додаје му се током кувања одговарајућа количина парадајз – пиреа. По потреби, аспик се током кувања посоли. Посуду склонити са шпорета. Садржај се хлади 15 – 20 минута (талози) а затим се проциједи кроз газу преко цедаљке. Полако заватком сипати масу и циједити без притискивања. Лаганим цијеђењем аспик се неће замутити. Уколико се на површину појави масноћа треба је покупити папирном салветом. Оставити да се охлади. До употребе држати на хладном мјесту. У куварству се употребљава у хладном, чврстом или течном стању. Хладан аспик се користи за декорацију. У том случају аспик се исијече на коцке, различите величине и облика (што зависи од намјене). Исјеченом аспику може се додати мало воде и ситно сјечено першуново лишће. Течни хладни аспик се употребљава за премазивање хладних предјела од ме-