

O ZVEZDJE



ŠTEVILKA 7
2013

Ko gledam nazaj, na pot Zvezde od leta 1999 do danes, vidim, da sem se velikokrat vprašala, kaj me je vodilo pri odločitvi o odprtju kavarne Zvezda. Vztrajnost, znanje, pogum ali kaj tretjega? Danes vem, da je bil to na začetku predvsem pogum. In vem, da pogum ustvarja pozitivno energijo in da nas posledice, ki sledijo pogumnim odločitvam, delajo močnejše in bogatejše.

Pogum je vedno sopotnik začetkov. Za prve dojenčkove korake je potreben pogum, saj otrok ne more iz izkušenj vedeti, da bo obstal na nogah. Če bi zahtevali gotovost pred prvim korakom, ne bi nikoli shodili. Vidimo, da drugi hodijo in zmorejo. Ampak to, da drugi zmorejo, ni nikakršen dokaz, da to zmoremo tudi sami. Tisti, ki čakajo na potrdilo drugih, čakajo večno.

Modrost je sopotnik končevanja. »Če bi to prej vedel ...« so tipične izjave vseh nas, ki smo se nekaj naučili iz izkušenj. Vendar: ali bi se za to odločili, če bi bili toliko modri, da bi vnaprej poznali vse ovire? Mogoče modrejši res doživijo manj negativnih presenečenj, so pa zato tudi dovolj pametni, da se sprašujejo, zakaj se kdaj niso odločali z več poguma. Mogoče se sprašujejo, ali ni morebiti življenje odteklo mimo njih v ogledovanju in razmišljanju, a brez odločitev. Odločitve zahtevajo pogum. Vedno.

Pogum je povezan z našimi željami, strahovi, spremembami. Se bomo znali spoprijeti s posledicami sprememb? Tega nikoli ne moremo vedeti vnaprej. Za uresničitev želja potrebujemo precej poguma. Upati si, biti drzen pri svojih odločitvah, tistih seveda, v katere sami verjamemo ter jih čutimo kot osebne in ponotranjene, to mi zelo veliko pomeni. Odločitve, ki niso kreativne, ki ne vnašajo nekih sprememb, niso odločitve, so nepomembne. Verjamem, da ima prav vsak svoje poglede in misli ter da je vsak, ki se ne prepusti strahu pred odločitvijo, kreativen in da pečat temu svetu. Če bi se vsi odločali brez vnaprejšnjega strahu, kako bodo na naše odločitve in dejanja gledali drugi, bi bil svet veliko bolj pisan in vesel. Pa pri tem pogosto niti ni jasno, kaj drugi hočejo in želijo. Ustavlja nas naša lastna predstava o željah drugih. Ustavlja se sami.

Hvaležna sem, da lahko v Zvezdi izražam vse, kar čutim, mislim in sem v danem trenutku. Zato je v naši Zvezdini vitrini vedno nekaj novega. Lahko bi celo rekla, da se vsakič, ko sprejemem novo odločitev, ko dozori novo spoznanje v meni, zgodi in rodi nova mala zvezdica, ki jo ponudimo naprej. Včasih za to potrebujem kar nekaj poguma. Za Bistvo in Deli veliko. Vsaka nova zvezdica, na primer makroni ali sladoledni otok, potrebuje kar nekaj časa, da se varno umesti v svoj prostor, v tem času

pa zanj več kot skrbijo tudi vsi moji sodelavci.

Zato bi se želela ob koncu leta zahvaliti vsem, solastnikom za razumevanje in podporo, predvsem za dano svobodo odločanja in s tem možnosti za razvoj Zvezde, sodelavcem, ki sledijo mojim odločitvam in jih s predanostjo in vdanostjo podpirajo, ter navsezadnje vsem vam, dragi gostje za bivanje z nami.

V prihajajočem letu vam vsem želim predvsem obilo poguma, da storite stvari, o katerih že dolgo razmišljate, in se prepustite toku življenja. Ob tem naj vas spremljajo veselje, ljubezen in zdravje.

Urška Šefman Sojer
direktorica



Darilni program v Zvezdi

Prihaja čas obdarovanj in mnogi menijo, da veliko več sreče kot prejeto prinaša podarjeno darilo in da to v resnici bolj osreči tistega, ki ga podari. Darilo sporoča. Z darilom želimo nekoga osrečiti, mu sporočiti, da nam nekaj pomeni in da ga spoštujemo.

Taka darilna sporočila smo v Zvezdi seveda začinili s tem, da so sladka in ne le sporočilna. Paketke smo sestavili z ljubeznijo. Ker v Zvezdi tako ali tako vse delamo ročno, smo toliko lažje sledili izročilu babic: ročno obdelamo stoo odstotno naravne sestavine, brez konzervansov in umetnih barvil.

Pravzaprav smo jih pripravili take, kot bi jih želeli narediti vi sami, a vam lahko pri teh dobrih namelih ponagaja čas ali preprosto nimate znanja in predanosti naših slaščičark.

Namesto vas tako pečemo piškote. Piškote Zvezdica, ki so lahko polnjeni z jagodno marmelado, obliti s čokolado ali brez vseh dodatkov. Pečemo navihane vaniljeve rogljičke, čokoladno-orehove piškote, kamutove z brusnicami, mačje jezike, lešnikove trikotnike in nostalgičnega domačega prijatelja.

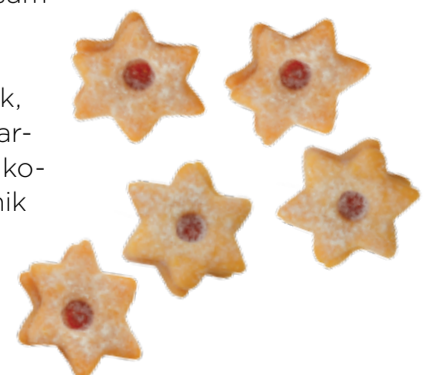
Namesto vas pečemo tudi potice. Narejene iz res kakovostne bele ali pirine moke in odličnega masla. Pri nadevu ne skoparimo in

uporabljamo vedno najboljše sestavine. Testo pustimo počivati dovolj dolgo in ga potem previdno razvaljamo ter po njem pravilno razporedimo nadev, da ga ni niti preveč niti premalo. Nadev je lahko orehov, mandljev ali pehtranov. Ko damo potico v model, jo obvezno premažemo z maslom in prelijemo s tekočo smetano.

V Zvezdini delavnici nastajajo tudi marmelade iz različnih vrst sadja, ravno prav gostljate, z okusi narave. V sodelovanju s čajnico Cha smo razvili tudi dišeči čaj Zvezda, katerega okusi izhajajo iz naše znane torte Zvezda in še zlasti prija v zimskih mesecih. Zeleni čaj s koščki kakavovca, čokolade in vaniljevega stroka, z dodano aromo divje češnje, vanilje in čokolade.

Pisano in veselo darilo so lahko tudi naši makroni. Poleg klasičnih, ki že kar nekaj časa krasijo izložbo Delija, razvijamo vedno znova nove in nove okuse. V tem mrzlem obdobju se še zlasti priležejo čokoladni s petimi dišavnicami, čokoladni s pomarančo ali najnovejši z okusom koktajla mohito, med prazniki pa boste lahko »nazdravili« tudi s šampanjskimi makroni.

Ni vsak dan praznik, če meriš čas koledarsko. Po Zvezdinem koledarju pa je praznik vsak dan, saj smo vedno pripravljene na sladko obdarovanje.



Sodobna brazilska kuhinja v Bistroyu

Brazilija pokriva skoraj polovico južne Amerike. Njeni prvotni prebivalci so bila številna nomadska plemena Indijancev, leta 1500 pa so jo Portugalci razglasili za svoje ozemlje. Brazilija je ostala portugalska kolonija vse do leta 1808 in je edina latinskoameriška država, v kateri je portugalsčina še vedno uradni jezik. Zaradi njene velikosti, geografske raznolikosti in razdeljenosti na številne regije, ki ohranjajo svoje kulturne značilnosti, ne moremo govoriti o nacionalni brazilski kuhinji. Brazilska kuhinja je zbir različnih regionalnih tradicij in tipičnih jedi, ki so izročilo ljudi, ki naseljujejo različne regije. V brazilskih jedeh se odlikavajo evropska in afriška tradicija ter raznolikost, ki izhaja iz mešanice in vplivov domačinov oziroma prvotnih naseljencev in priseljencev, ki so se skozi stoletja naseljevali v Braziliji.

Sestavine, ki so jih prvotno v kuhinji uporabljali domorodci, so bile predvsem manioka, guarana iz porečja Amazonke ter danes po svojih zdravilnih učinkih zelo prepoznane jagode acai. Mnogi imigranti so prinesli s seboj svoje tipične jedi, ki so se počasi začele mešati z izvornimi brazilskimi sestavinami. Priseljenci iz Evrope, večinoma so bili to Portugalci, Italijani, Nemci, Španci in Poljaki, so prinesli v Brazilijo žita, vino in listnato zelenjavo. Ne glede na vse te razno-

vrstne vplive, ki so jih priseljenci vnesli v brazilsko kuhinjo, se še danes uporabljajo značilne lokalne sestavine, kot so različne vrste korenin-ske zelenjave, *yamu* in sadje, ki ga je v Braziliji v izobilju, papaja, guava, pasijonka, ananas itd. Izjemno priljubljena in ena najbolj osnovnih brazilskih jedi je še vedno »riž in fižol«. Pri kuhanju te jedi so včasih uporabljali maščobo iz svinjine, ki jo danes nadomeščajo z rastlinskimi maščobami in ji glede na regijo dodajajo čebulo, peter-

šilj ali sveži koriander. »Riž in fižol« danes vse pogosteje nadomeščajo testenine ali druge jedi s krompirjem ali manioko.

Salgadinhos so brazilski majhni slani prigrizki, podobni španskim tapasom, med katerimi so najbolj priljubljeni *pão de queijo*, majhne rulade, narejene iz moke manioka, jajc, mleka in sira, *coxinha*, kroketi iz piščanca, izjemno priljubljen je tudi *quibe*, ki izvira iz libanonskega *kibbeha*, in *esfiha*, majhne pite, polnjene z govedino ali ovčetino, sirom in zelenjavo.

Feijoada velja za nacionalno brazilsko jed. Pripravljajo jo iz fižola, največkrat uporabljajo črnega, soljenega svinjskega ali govejega repa, tačk in uhljev, slanine, dimljenih svinjskih reber ter najmanj dveh vrst dimljenih klobas in govejega jezika. K temu dodajo zelje, krompir, okro, buče in včasih tudi banane. Zelenjava je položena na vrh mesa ter se kuha v sopari nad mesom in fižolom. V severovzhodnih predelih Brazilije oziroma v Bahiji je najbolj prepoznavna jed *caruru*, ki je narejena iz okre, čebule, rakcev, palminega olja in oreščkov. Ob *caruru* postrežejo *acarajé*, ki so nekakšni cmoki, narejeni iz črnega fižola in ocvrti v palminem olju.

V Bistroyu, kjer bomo v februarju in marcu gostili brazilsko kuhinjo, vam seveda ne bomo postregli s takimi tradicionalnimi brazilskimi jedmi, kot je recimo *feijoada*. Ponuditi vam želimo vonje in okuse sodobne brazilske kuhinje, ki sicer temelji na tipskih sestavinah, a je prilagojena našemu okolju in prehrabnim navadam. Že zdaj pa lahko izdamo, da bomo med drugim za vas pripravili piščanca *vatapa*, in vam zagotavljamo, da vas bo zamikalo odpotovati v Brazilijo na pokušino izvornih receptov.

Judita in Mladen Treppo



Judita in Mladen Treppo sta par, ki slovenski prostor bogati z lepimi stvarmi, vsak na svoj način. Judita Treppo, ki spremlja modo že od otroških let, svoje delo kot kreativni vodja trgovine Wolfova V opravlja s popolno strastjo in slovenskim modnim navdušencem predstavlja konceptualno izbrane kreacije svetovno znanih modnih hiš. Mladen Treppo, ki je priznan arhitekt, na drugi strani s svojimi arhitekturnimi projekti navdušuje ljubitelje lepega. Zna povezati kulinarčne in ambientalne užitke in je arhitekt prostorov Zvezde.

Prepoznana sta kot ljubitelja lepote/estetike, pa naj gre za prostor ali modo. Vama Ljubljana omogoča življenje, ki je v skladu z vajinimi načeli?

Judita: Navezana sva na svoj intimni univerzum, ki bi si ga težko predstavljala v drugem okolju, na dom in vrt, na vonj po domači kuhinji, ki naju za mizo povezuje vsak dan, navezana sva na malo veselje Wolfove z vsemi obrazi dobrih znancev, ki prijazno obarvajo delavnik. Kot stalnica Ozvezdja, med prijatelji, se počutiva odlično. **Mladen:** Strinjam se, v mikrolokacijah se počutiva odlično. Širše bi si pa oba želela več dobre energije in občutka s strani mesta in uporabnikov. Center prestolnice spominja na kolesarsko-pešaški prostor za zabavo, dopušča pa premalo zraka za vitalne mestne programe, ki bi oblikovali podobo in ponudbo po meri meščanov.

Najljubši kulinarčni pobegi. Se zanje odločata in kam vaju zanesejo?

Mladen: Najbolje je(m) doma, brez pobegov.

Judita: Do Zvezdice, do Michelinovih zvezd... Uživava doma in v svojem okolju, potovanja povezujeva s spoznavanjem okusov, včasih ti usmerjajo najine poti. Kot poje nepozabna pesem Cola Porterja, ljubiva »Pariz, ko ta brbota« od življenja na ulicah, na bulvarjih in v loncih. Enako nepozabni so prvinski užitki ob sesanju velikanskih mozgovih dimnikov v zakotnem pariškem bistroyu kot položena haute cuisine na kulinaricnem parketu. Ob mamljivih izložbah pekarnic, slaščičarn, delikates, Fauchona, Ladurée, kjer se vijejo vrste čakajočih na makrone, se pasejo oči do onemoglosti. Strmela bi lahko ure in ure. Ne razumem, da v Ljubljani skoraj ni kulinarčne izložbene kulture, Deli bi bil lahko vzor in izziv.

Kaj vodi arhitekta pri snovanju prostorov, kot so Kavarna in Bistro Zvezda in navezadnje tudi Deli?

Mladen: Med moje ljubše projekte sodijo: snovanje prostorov kulinarike, ker to zajame vse čute, zbudi kulinarčne spomine, asociacije. Vodilo v arhitekturnem razmišljanju je vsebina, ko vključimo še funkcionalnost in videz, se z dodano idejo oblikuje prostor. Z izborom materialov, barv in drugih elementov opreme se opredeljuje tudi v odnosu do trendov v svetu. Vsebinsko določajo tudi lokacija, zunanji prostor, vrt, zgradba sama, pretok ljudi: Kavarna Zvezda kot pasaža ali arкаде, Deli kot njen podaljšek za vogalom, Bistro kot dnevna soba s pogledom na park.

Če bi se morali odločiti med strogo funkcionalnostjo prostora in njegovo lepoto, čemu bi dajali prednost?

Mladen: Estetika prostora, skupaj z njegovo funkcionalnostjo, ki je v arhitekturni umetnosti imperativ, oba elementa se med seboj enakovredno navezujeta in dopolnjujeta. Ideavno v harmoniji s ponudbo in podobo na krožniku.

Visoka moda in visoka kulinarika? So kakšne stične točke in katere?

Judita: Haute couture ali haute cuisine, genialni jastog na obleki Else Schiaparelli ali brezhibno poširan lupinar na popolnem krožniku s podpisom vrhunskega chefa ... Oboje je sad vrhunskih obrti, ki kreacijo s popolnostjo znanja, z vizijo in strastjo povzdigneta nad banalnost uporabnega in nedaleč od kriterija umetnosti, da se ta dotakne naših čustev, naših misli. In podobno nam tudi v vsakdanjem življenju, ko se ne oblačimo in ne jemo le iz bioloških potreb, kreativna kulinarika in moda kot del običajnega »l'art de vivre« polpešata dan.

Nekoč ste priznali, da je kuhanje za vas eno ljubših ustvarjanj. Ali ustvarjate črno-belo hrano ali barvito?

Judita: Črno-belo ali barvito, kamor ponese zgodba. O videzu krožnikov rada razmišljam slikarsko. Popoln izziv – belina »un diner blanc« v slogu Maison Martin Margiela.

Medeno obdobje pred vrati

Prihaja zima in z njo čas uživanja medu in drugih čebeljih izdelkov. Z njimi se bomo branili pred različnimi infekcijami ali si lajšali zdravstvene tegobe, ki so sestavni del tega deževnega, zasneženega in hladnega letnega časa. Čebele so že tisoče let povezane s človekom, saj so že stari Indijanci v svojo »knjigo življenja« zapisali, da se dolžina življenja podaljšuje, če vsakodnevno uživamo med, slike v jamah blizu Valencie, ki so nastale pred 16.000 leti, pa že prikazujejo človeka, ki nabira satje in ga obkrožajo čebele. Pridne in skromne čebele od zgodnje pomladi do pozne jeseni nabirajo nektar in cvetni prah ter ju predelujejo v med in shranjujejo v celice satja. Vsaka je v enem od svojih poletov obiskala od petdeset do sto cvetov in v svojem medenem želodčku prinesla od 50 do 60 miligramov medicinske. Čebelar se moramo torej zahvaliti, da se pozimi sladkamo z medom in se z njim bojujemo proti okužbam. Med ima namreč zaradi smole v propolisu, s katerim čebele varujejo med pred škodljivimi vplivi mikroorganizmov, razkuževalno moč in protibakterijsko delovanje, vsaka njegova kapljica pa vsebuje več kot sto različnih snovi, pomembnih za ohranjanje zdravja. Med nas torej varuje, pomirja, celi rane in nas napolni z energijo. Zato spomladi namenimo čebelicam hvaležen pogled.



Medeno testo za piškote, ki lahko postanejo okraski



Za pripravo medenega testa potrebujete:

- 375 g medu
- 375 g rjavega sladkorja Muscovado
- 75 g masla
- 750 g moke
- 15 g pecilnega praška
- 15 g sode bikarbone
- 10 g kakava v prahu
- 5 g mletega cimeta
- 5 g mletega muškatanega oreščka
- 5 g mletih klinčkov
- 2 g soli
- 2 jajci

V posodi stopite maslo, da je skoraj tekoče, dodajte tekoči med, sladkor in jajci ter zmešajte. V drugi posodi zmešajte vse ostale sestavine in dodajte mešanico iz prve posode. Dobro zgetite, zavijte v prozorno folijo in dajte za 2 do 3 ure v hladilnik.

Z moko rahlo posujte delovno površino in razvaljajte na želeno debelino. Vzemite modelčke in z njimi izrežite smrekice, jelenčke, snežene može ... ali pa se prepustite domišljiji in piškote oblikujte sami. Pečico segrejte na 160 stopinj Celzija in piškote pecite od 15 do 20 minut do medene barve.

Urška se spominja ...

»Popolnoma krivično se mi je zdelo, ko sem sredi zime bolna skozi okno opazovala snežinke, čakale so me sanke ali smučič, kepanje s prijatelji, postavljanje sneženega moža. Jaz pa sem kašljala, kihala, smrkala, težko dihala ... Toda ta bolezen je imela eno svetlo točko: domače zdravlilo, ki mi ga je pripravil oče. Vzel je veliko črno redkev, jo izdolbel, njen spodnji del preluknjal in jo napolnil z medom. Potem sem morala počakati, da je čez noč skozi luknjo počasi tekel med, obogaten s sokovi redkve, ki sem ga pila po žličkah. To preizkušeno domače zdravlilo je bilo okusno in zdravilno in je vedno pomagalo.«



Zvezdine penine

Če je še pred kratkim veljalo, da s penino nazdravljamo le ob prazničnih trenutkih, si je ta skozi čas po tihem izborila popolnoma drugačno mesto. Penina postaja naša stalna spremljevalka ob klepetu s prijatelji, ob hrani ali preprosto takrat, ko želimo uživati ob njeni svežini in nagajivih mehurčkih.

Zato smo v Zvezdi skupaj z Radgonsko kletjo razvili dve penini Zvezda. Obe sta narejeni iz grozdja chardonnay, ki raste na peščeno-ilovnatih tleh, kar vpliva na aromo in značaj penine. Grozdje je iz integrirane predelave in ročno trgano. Obe penini sta pridelani po klasični metodi in sta letnik 2007. Tudi za penine velja, da imajo vsaka svoj krog ljubiteljev, tako suhe in tudi pol-

suhe z nekoliko več nepovretega sladkorja. S penino Zvezda smo ustregli obojim.

Suha penina Zvezda (brut) je odličen aperitiv ali spremljevalka k testeninam s sirmimi prelivi in jedem iz piščančjega mesa. Polsuha penina Zvezda (sec) pa se bo podala predvsem k slastnim Zvezdinim sladicam in sadju. Obe odlikuje značilna zlato rumena barva, vonj in okus pa prinašata prijetne sadne note, obogatene s cvetličnimi pridihi.

Veseli smo, da lahko skupaj z najuglednejšimi slovenskimi ponudniki hrane in pijač razvijamo skupne zgodbe, ki bodo razveseljevale naše goste.



V PRESTIŽNI DRUŽBI

Zvezda postala članica prestižne mreže »Artisti del Gelato«

»Artisti del Gelato« je mreža ustvarjalcev sladoleda, ki morajo sicer dosledno upoštevati stroga pravila priprave sladoleda, znotraj katerih pa je dobrodošla vsaka kreativnost za doseganje odličnosti sladolediv. Mrežo je vzpostavilo priznано italijansko podjetje Agrimontana, ki člane mreže izbira po najstrožjih merilih. Prestižno članstvo pridobijo tisti, ki dokazujejo, da pri pripravi sladoleda uporabljajo samo naravne in najboljše sestavine, ki so na voljo na svetovnem trgu, ter pri tem izkazujejo najvišjo kakovost. Zvezda je s svojimi sladoledi postala del te ekskluzivne mreže letos novembra.



PRAZNIČNI DELI

PentljaByGoga in Zvezda

Izložbo Delija že nekaj časa krasi čudovit nakit PentljaByGoga priznane oblikovalke Goge Štifter. Za prihajajoče praznične dni je za Zvezdo pripravila unikatne kose nakita, v katerih se nizajo sladki medenjaki, nagajivi obeski za torbice ali ključke ter brezčasne in glamurozne ogrlice iz poldragih kamnov.



ZVEZDINI GOSTJE

Antony Fernandez v Zvezdi

V Zvezdi je ustvarjal še en poznani francoski slašičarski mojster Antony Fernandez. Skupaj smo pripravili nekaj sladice, ki so postale stalni del našega sladkega programa. Torta L'Amelie je narejena iz krhkega in mandljevega testa, med njima sta krema iz odišavljenega manga in crème brûlée iz gozdnih sadežev, na vrhu pa sledi premaz iz gozdičevja. Tropicana je košarica, v katero je položena jajčna krema s pasijonko in mangom ter dodan vaniljev kompot. Za mlade sladkosnede smo pripravili domače marshmallow v različnih oblikah in barvah, za nekoliko starejše pa nugat rezine, ki so sestavljene iz lešnikov, hrustljavih pralinejev, kremne mlečne čokolade, limonine kreme, čokoladnega chantillyja. Posute so s pravim zlatom.



Za nami je leto polno sprememb, padcev in vzponov. Leto, v katerem smo lahko odkrili svojo notranjo moč in pogum. Zato pogumno vstopimo v novo leto, vzemimo z nami izkušnje starega in jih uporabimo za dobro nas in naših bližnjih. Želimo vam, da boste v letu 2014 uresničili svoje cilje, dajali in prejeli ljubezen, našli moč, da boste lahko živeli svoje vrednote.

Use dobro in obilo zdravja v novem letu, Vaša Zvezda

NAŠE OZVEZDJE



Wolfova 14
T: 01 421 90 90
Odprto:
ponedeljek-sobota
od 7.00 do 23.00
nedelja
od 10.00 do 20.00



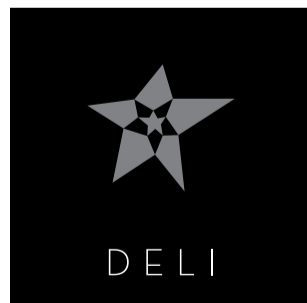
**Slovenska cesta 34
(Hotel Slon)**
T: 01 470 11 46
Odprto:
ponedeljek-sobota
od 8.00 do 22.00
nedelja
od 10.00 do 20.00



**Šmartinska 152
(BTC, Hala 12)**
T: 01 585 20 95
Odprto:
ponedeljek-sobota
od 8.00 do 22.00
nedelja
od 10.00 do 20.00



Kongresni trg 3
T: 01 421 90 91
Odprto:
ponedeljek-petek
od 11.00 do 23.00
sobota
od 10.00 do 23.00
nedelja
od 10.00 do 16.00



Wolfova 12
T: 01 256 61 92
Odprto:
ponedeljek-sobota
od 7.00 do 23.00
nedelja
od 10.00 do 20.00

www.zvezdaljubljana.si



www.facebook.com/zvezdaljubljana