

STAR WARS™

ZVEZDANI RATOVI
GALAKTIČKI KUVAR



STAR WARS™

ZVEZDANI RATOVI *GALAKTIČKI KUVAR*

**ZVANIČNI KUVAR SLATKIH I SLANIH POSLASTICA
S TATUINA, HOTA I OSTALIH SVETOVA**

Čarobna knjiga

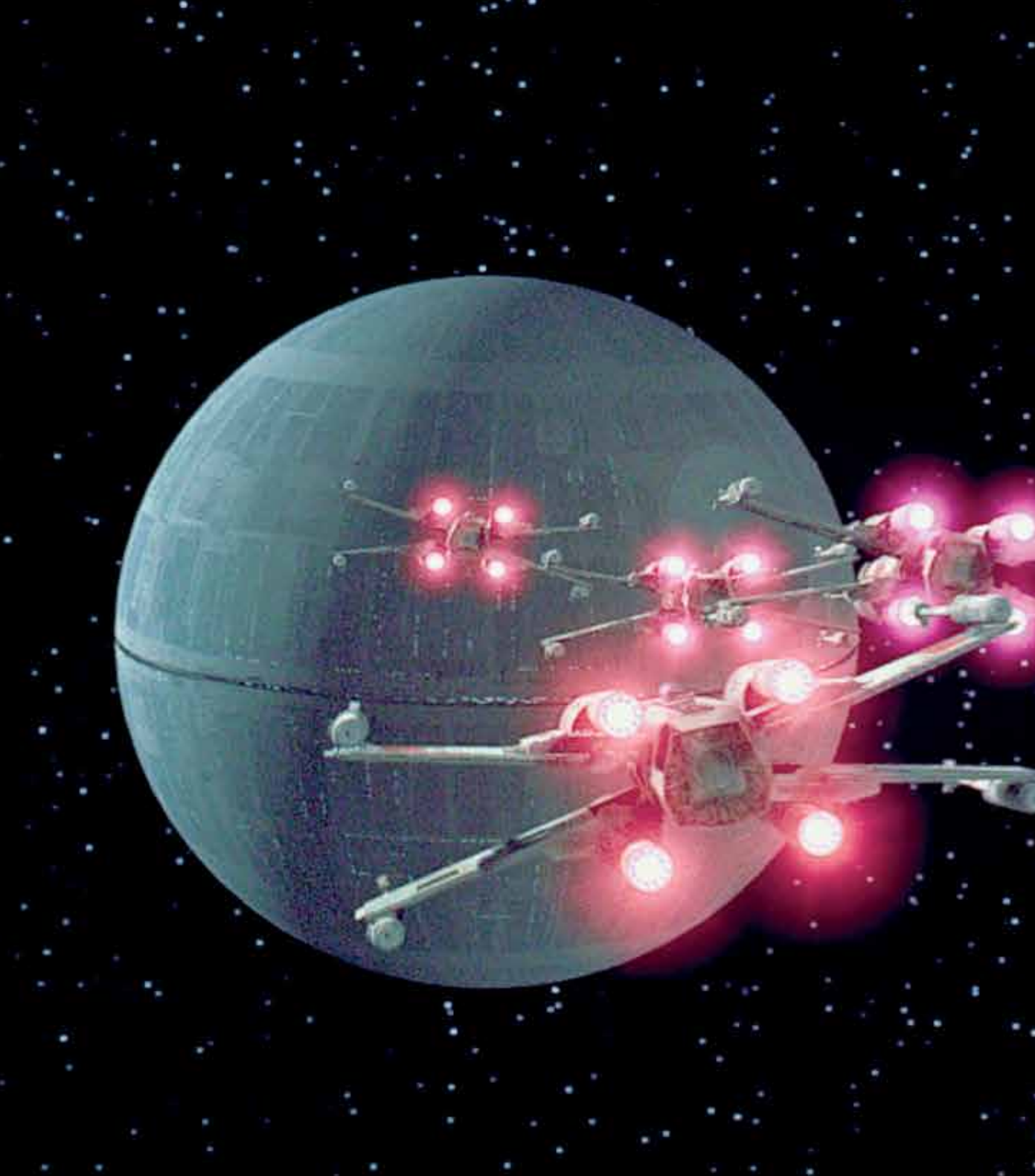






SADRŽAJ

UVOD	9	Hrskave pitice s mejlorunom	72
PRIBOR ZA KUVANJE	11	Kolač sa zelenim mlekom i čokoladnim prelivom	75
PUSTINJSKI SVETOV I	12	Rejini energetske zalogajčići za trening ☹	76
Sendvič-kolačići s bantinim plavim puterom	14	Lisnate punjene mini-pice	79
Poslastice sa otpada na Džakuu ☹	17	Kolač za Dan života	81
Tatuinski peskari	19	Biskviti sa Lotala ☹	82
Slatke kockice sreće	20	Sendvič sa sirom od falumpaseta	85
Rankorove kandže	24	Kešanska cimet-vekna	86
BB-8 mafini	27		
Kolačići sa Festivala predaka	28	GRADOVI I SVEMIRSKIE STANICE	89
Zalogajčići iz kantine Mos Ajslija ☹	32	Slezovi kolačići Grada u Oblacima ☹	91
Sitski keksići	35	Kroasani s Korusanta	94
Projice pod-trkača ☹	36	Imperijalni đavolji brauniji ☹	97
Mafini iz kantine Mos Ajslija	38	Protonska torpeda	100
		Karbonitske poslastice	103
LEDENI SVETOV I	40	Keksići čudovišta iz prese za smeće	104
Snežne puslice ☹	43	Integralne zemičke ☹	107
Hotske princes-krofne s toplim kakaom	44	Vitrina s pecivom iz Deksovog restorana	109
R2-D2 sladoled-torta	47		
TIE lovac sladoled-sendviči	50	MOČVARNI, VULKANSKI I MINERALNI SVETOV I	110
Kolačići džedajske kontrole uma	55	Slatko-slani karamel-mafini s Kraita	113
Poslastice vontauske tundre	57	Mustafarski lava-kolač ☹	115
Slatki keksići u raznim oblicima s kraljevskom glazurom princeze Leje	58	Močvarne puzavice ☹	119
		Jodine zemičke s korenastim povrćem ☹	120
BUJNI SVETOV I	60	Močvarna torta s Dagobe ☹	123
Opaki mesečevi biskviti	63		
Panj-torta endorske šume	64	INDEKS	125
Mala fokača Mon Motme ☹	68		
Proteinske pločice Pokreta otpora ☹	71		



UVOD

BEZ OBZIRA NA TO KAKO PUTUJEŠ GALAKSIJOM – U X-LETAČU,

zvezdanom razaraču ili letelici – najbolji način da upoznaš nove svetove je putem hrane.

Recepti u ovoj knjizi služe za zabavu i druženje s porodicom uz poslastice koje su inspirisali svetovi *Zvezdanih ratova*. Proputovaćeš pustinjским planetama Tatuin, Džaku i Pasana; snegom prekrivenim svetovima Hota i baze *Zvezdoubica*; bujnim prostranstvima Endora, Nabua, Ahč-Toa i Adžan Klosa; svemirskim stanicama i metropolama poput Grada u Oblacima; pa čak i negostoljubivim oblastima Dagobe i Mustafara.

Ispeci turu sendvič-kolačića s bantinim plavim puterom (strana 14) za rođendansku zabavu. Napravi projice pod-trkača (strana 36) ili lisnate punjene mini-pice (strana 79) za goste koji će prenoćiti kod tebe ili za filmsko veče. Prigrli snagu mračne strane uz sitske keksiće (strana 35) ili zadivi svoje prijatelje čokoladnom panj-tortom endorske šume (64). Bilo da si padavan ili vitez džedaj u kuhinji, pronaći ćeš nešto što će te nadahnuti i odvesti na putovanje u daleku, daleku galaksiju.

Trebalo bi da znaš nekoliko stvari pre nego što kreneš: neki recepti imaju sledeće simbole:



BRZINSKI RECEPTI

Ovo znači da je vreme pripreme oko 30 minuta ili kraće.



RECEPTI MRAČNE STRANE

Ovo su izuzetno bogate i zasitne poslastice.



RECEPTI SVETLE STRANE

Ovo su zdravija jela, bilo zbog integralnih žitarica, bilo zbog toga što imaju manje šećera, kalorija ili masnoća u odnosu na druge recepte.

Stoga, spremi jaja mandalorskog nosoroga i plavo mleko i baci se na kuvanje. Neka Sila – i brašno – budu uz tebe!





PRIBOR ZA KUVANJE

POSUDE ZA PEČENJE, posebno one s debljim dnom, pomažu da se kolači ravnomerno peku.

MODLE ZA SEČENJE se mogu naći u raznim oblicima – čak i s likovima iz *Zvezdanih ratova* (strana 58) – ali ključno je imati nekoliko okruglih modli raznih veličina.

MALE SPATULE ZA GLAZURU, s ravnim ili zaobljenim ivicama, služe za lakše premazivanje kolača i mafina glazurom.

KESA ZA FILOVANJE s NASTAVKOM je neophodna za sve vrste pekarskih poslastica. Nastavci se prave u raznim oblicima, ali za ove recepte je najbolje imati one obične u raznim veličinama.

RUKAVICE ZA RERNU ili silikonske hvataljke štite šake od vrućeg posuđa, pregrada u rernama, kalupa i vruće lave!

PAPIR ZA PEČENJE sprečava da se poslastice zalepe za posude i olakšavaju čišćenje. Ako nemaš papir za pečenje, možeš koristiti biljno ulje, puter uz malo brašna, ili pak sredstva za podmazivanje u spreju.

RUČNI MIKSER olakšava mućenje testa i glazure, belanaca ili krema i ostalog. Umesto njega možeš koristiti posudu za mešanje i drvenu kašiku ili mutilicu – i snagu svojih mišića!

SILIKONSKA SPATULA je korisna za sjedinjavanje sastojaka ili prebacivanje testa u posude.

KALUP ZA PEČENJE poseduje kopču pomoću koje se stranice posude mogu olabaviti i ukloniti nakon pečenja.





RZ-DZ SLADOLED-TORTA

Ova torta za posebne prilike je prava bomba! (Tako poslastičari nazivaju torte od patišpanja i sladoleda koje su kalotastog oblika.) Iziskuje malo truda, ali svaki poslastičar koji drži do sebe gaji naklonost prema prkosnom malom droidu avanturističkog duha po kojem je i dobila ime.

VREME PRIPREME 1 SAT I 30 MINUTA UKUPNO VREME 4 SATA I 30 MINUTA DOVOLJNO ZA 1 TORTU (12 PARČIĆA)

3 velika jajeta
Biljno ulje za podmazivanje pleha
⅓ šolje višenamenskog brašna
½ kafene kašičice praška za pecivo
½ kafene kašičice ekstrakta vanile
¼ šolje + ⅓ šolje šećera (odvojeno)
Šećer u prahu
1 sprej plave jestive boje
1 sprej sive jestive boje
1 pakovanje sladoleda od vanile, smekšan
1 čokoladni keksić kružnog oblika (nije obavezno)
1 crvena gumena bombona (nije obavezno)
Siva glazura (nije obavezno)
Srebrne dražeje (nije obavezno)

- 1.** Odvoj belanca i žumanca. Ostavi ih na sobnoj temperaturi 30 minuta. U međuvremenu podmaži pleh veličine 32 × 22 cm. Obloži dno papirom za pečenje i podmaži papir. Ostavi sa strane. U srednjoj činiji pomešaj brašno i prašak za pecivo, pa ostavi sa strane.
- 2.** Zagrej rernu na 190°C. U činiji srednje veličine ručnim mikserom na najvećoj brzini muti žumanca i vanilu oko 5 minuta da bude gusto i boje limuna. Postepeno umuti ¼ šolje šećera dok se potpuno ne rastopi.
- 3.** Detaljno operi metlice miksera. U drugoj činiji umuti belanca da budu kao čvrsta pena. Pažljivo dodaj mešavinu sa žumancima i promešaj spatulom. Lagano dodaj mešavinu s brašnom i mešaj dok se ne sjedini. Ravnomerno sipaj mešavinu u pripremljeni pleh.
- 4.** Peci 12 do 15 minuta, ili dok testo ne bude elastično na dodir. Odmah odlepi ivice od pleha i prevrni patišpanj na krpu posutu šećerom u prahu. Ukloni papir za pečenje i pusti da se potpuno ohladi.

nastavlja se na strani 48

nastavak sa strane 47

5. Za pripremu torte, obloži činiju odgovarajuće veličine i zaobljenog dna plastičnom folijom. Polovinu patišpanja iseci na trouglove stranice 7,5 cm. Ostatak iseci na osam kvadrata. Trouglove oboj plavim sprejom, a kvadrate sivim. Poređaj trouglove na dno činije tako da su špicasti delovi ka dnu a obojene strane ka spolja. Dobićeš kružni oblik, ako je potrebno neka se ivice malo preklapaju. Potom na ivice činije poređaj kvadrate, tako da budu stisnuti jedan uz drugi. Iskroj delove ukoliko je potrebno, da se uklupe. Staviti u zamrzivač najmanje na sat vremena.
 6. Preko patišpanja dodaj jedan sloj plastične folije. Ravnomerno dodaj omekšali sladoled preko folije i blago pritisni da ne bude nikakvih šupljina. Poklopi i stavi u zamrzivač na dva sata da se potpuno stegne.
 7. Kada sladoled bude čvrst, izvuci ga s folijom iz činije i ukloni foliju s njega. Vрати sladoled na patišpanj u činiji.
 8. Blago pritisni sladoled na tortu. Pažljivo okreni činiju na tanjir. Ukloni foliju s torte. Ako želiš, moraš brzo dodati sivu glazuru kao ukras tamo gde se spajaju trouglovi i kvadrati, kao i oko dna torte. Koristeći preostalu glazuru, dodaj i čokoladni keks, gumene bombone i srebrne dražeje da dobiješ izgled droida.
- ZA ČUVANJE:** Tortu drži u zamrzivaču dok ne bude vreme za serviranje.

