



GASTRO

- Nisam od onih koji biraju neko posebno omiljeno jelo, najviše volim slatko, a putujući po svijetu, kušao sam svakakve vrste hrane - kaže Hrvoje Somun



• TREND PREPORUČUJE •

Zapečena
pileća krilca
u umaku
od soje



SASTOJCI
(ZA ČETIRI OSOBE)

16 komada pilećih krilca
2 dl umaka od soje
1 dl narančina soka
2 žlice meda
žlica đumbira
sol



HRVOJE SOMUN

VOLIM KAD ME JELO IZNENADI

HRVOJE SOMUN, PREDSEDNIK UPRAVE APISA IT, NAJRADIJE OBJEDUJE U ZAGREBAČKIM RESTORANIMA KOJI NUDE SVJETSKI UGOĐAJ I KVALITETNU HRANU
 NAPISALA KATA PRANIĆ / SNIMIO RATKO MAVAR

Poslovne sastanke Hrvoje Somun, predsjednik Uprave Apisa IT, često održava u ležernom ugođaju restorana Lari&Penati u središtu Zagreba. Razlozi su brojni: ne želi gubiti vrijeme odlazeći s poslovnim partnerima u udaljene elitne restorane pa još jedan sat potrošiti samo na proučavanje jelovnika i narudžbu, ali i taj što kao predsjednik uprave državne agencije želi promicati skromnost i urbanost.

NEOBIČNO-OBIČNA JELA

Budući da se restoran poznaje po kuhinji, tako je i hrana ono zbog čega Somun u njega učestalo svraća. Slatkim okusima; tortom od čokolade i pitom od šljiva, mami ga uvijek iznova, ali i svim onim neobično-običnim jelima poput zapečenih pilećih krilca u umaku od soje, izvrsnih za brz, lagan i ukusan objed.

- Na prvi pogled riječ je o običnoj hrani, ali svaki dan slijedi neko novo iznenađenje. Najčešće posjećujem Lari&Penati zbog ambijenta pogodnog za kraće i ležernije poslovne sastanke i zato što ondje partnere mogu počastiti vrlo kvalitetnom hranom. Hrana je probrana i kakva god je kombinacija na tanjuru, jamči zadovoljstvo za nepce. Ima nekoliko mjesta u Zagrebu koja izgledaju kao da ste ih uzeli iz nekih inozemnih gradova i 'zapiknuli' tu, a jedno takvo je i ovo - kaže Somun. Iznimno cijeni još nekoliko sličnih restorana u Zagrebu koji ga ponudom i ugođajem podsjećaju na iskustva s brojnih svjetskih

putovanja po Europi, SAD-u, Južnoj Americi, Sibiru, Mongoliji i ostatku Azije.

VEČER ZA UŽIVANJE U OKUSIMA

Hrvoje Šalković, Somunov prijatelj s kojim je 'osvajao' svijet, opisao ih je u svojim knjigama. No baš kad se Somun spremao 'prokrstariti' Afrikom, zauzeo je čelno mjesto u tvrtki pa će zasad taj plan pričekati. Kušao je raznovrsne specijalitete razolikih svjetskih kuhinja, no kad je u Zagrebu, uživa u okusima i mirisima domaćeg podneblja. - Nisam od onih koji biraju neko posebno omiljeno jelo, najviše volim slatko, no putujući po svijetu, kušao sam svakakve vrste hrane. Katkad biram složenija jela, drugi put jednostavna, primjerice jednom medimursku gibanicu, drugi put neko mediteransko jelo. Volim mješavinu domaće hrane iz svih hrvatskih regija, pomalo ekstravagantno osuvremenjene - kaže Somun koji se gastroužicima prepušta u večernjim satima kad završi radni dan i kad ima dovoljno vremena za odabir hrane i pića. Kada bira vina, usklađuje ih s vrstom hrane, ali i trenutačnim raspoloženjem.

- Uvijek je pametno posavjetovati se s vlasnikom restorana, ali na kraju ja odlučim - kaže Somun kojemu je najveći užitek opustiti se uvečer i neograničeno razmišljati što pojesti i koje vino popiti. Katkad i sam kuha jednostavna, ali posebna jela kojima želi iznenaditi svoju djevojku. Pritom napominje da to čini dovoljno rijetko da joj budu veliko iznenađenje i užitek. Da je ne razmazi. ☺

PRIPREMA

Za obrok za četiri osobe nabavite 16 komada pilećih krila. Dobro ih operite, ocijedite i pospite solju. U dva decilitra umaka od soje dodajte dva decilitra soka svježe iscijedene naranče.

U smjesu umiješajte žlicu meda i žlicu đumbira pa miješajte dok se svi sastojci dobro ne prožmu. Pileća krilca uvaljajte u

umak i ostavite ih da u njemu stoje od 15 do 50 minuta.

Zagrijte pećnicu na 170 stupnjeva Celzijevih pa u nju stavite pileća krilca i pecite ih dok ne dobiju tamnu boju.

Uza zapečena krilca u umaku od soje i đumbira možete poslužiti jednostavnu salatu od rikole.

Pričaj mi o... Đumbir

Začin oštra, prodorna mirisa i pikantna okusa podrijetlom je iz Kine, poznat više od tri tisuće godina i uobičajen u jelima azijske kuhinje. Najviše đumbira proizvodi se u Indiji gdje je jedan od najvažnijih začina, no poseban okus daje i jelima raznih svjetskih kuhinja. Važno mjesto zauzeo je i u hrvatskoj kuhinji gdje se vrlo dobro slaže s mediteranskim začinima. Korijen đumbira bogat je izvor kalija, bakra, magnezija i mangana, a sadrži i vitamin C, vitamine B skupine, pantenonsku kiselinu i niacin. Kao začin rabi se i u slanim i slatkim jelima, ali i kao ljekovita biljka. Svjež i sušen đumbir razlikuju se po sastavu pa se, ovisno o tegobama, upotrebljava jedan ili drugi.



PIĆE MJESECA

Ines u bijelom

Vino romantična imena 'Ines u bijelom' iz podruma je istarske vinarije Roxanich, čija su vina višestruko nagrađivana na domaćim i inozemnim izložbama, a proizvodi ga vinar Mladen Roxanich miješajući sedam vrsta grožđa. To bijelo, suho i gusto vino, boje starog zlata, ime je dobilo po Roxanichevoj supruzi Ines, a od berbe grožđa do kada dođe na stolove vinoljubaca prođe nekoliko godina. 'Ines u bijelom' aromom podsjeća na voće, med, orašaste plodove i začinsko bilje, svježije je i intenzivna okusa.

