

KSENIJO BENEDETTI, ŠEFINJO DRŽAVNEGA PROTOKOLA

Užitkom se ne odreka!



Ksenija Benedetti je tista dama, ki poskrbi, da se tudi najvišji državniški gostje pri nas kar najbolje počutijo. In k brezmadežnemu poteku do zadnje minutke skrbno načrtovanega programa in uradnih pogоворov seveda sodijo tudi izbrani kulinarični užitki visokih gostov, protokolarna kosila in večerje na najvišji ravni – največkrat v katerem izmed naših protokolarnih objektov.

BESEDO: PETRA KANCER FOTO: ANA ČE



HLADNA PREDJED MOZZARELLA BUFFALO

250 g mocarele
10 g rukole
kalčki redkvice
listi luštreka
listi žajblja
10 g pinjol
10 g češnjevega paradižnika
peteršilj
sol, poper
žlička oljčnega olja
žlička balzamičnega kisa

Iz svežih zelišč aranžiramo posteljico in nanjo naložimo na tanko narezano mocarello, posujemo jo s kalčki redkvice in popečenimi pinjolami. Solimo, popramo, pokapamo z oljčnim oljem in balzamičnim kisom, okrasimo s paradižnikom.

Zraven postrežemo:
polsuho vino, sivi pinot 2003, Kranjc,
Ljutomersko ormoške votlice.

Nobena skrivnost ni, da je energična svetlolaska pobjlje spoznala in obedovala s številnimi visokokaravnimi politiki in kronanimi glavami, ki so v zadnjih letih obiskali Slovenijo – od Georgea Busha do Vladimirja Putina, švedske, danske in španske kraljice do monaškega kneza Alberta. In ko smo jo prosili, naj nam zaupa nekaj gostiteljskih in kulinarčnih skrivnosti, ni oklevala – povabila nas je v imenitno vilo Podrožnik in nam, skupaj z glavnim kuharjem Zmagom Udrihom, razkrila, kako se pripravljajo pogostitve tudi najbolj petičnih državnih gostov. Opazovati v elegantne uniforme – seveda z obveznimi belimi rokavicami! – odete mojstre protokolarnega servisa Brdo, kako pripravljajo ambijent za pogostitev, z imenitnim porcelanom, kristalom in dragoceno srebrino pogrinjajo mizo in hitro, spretno ter skoraj neslišno na mizo polagajo licično dekorirane krožnike, je res pravi užitek. In medtem ko opazujemo, kako se servira in razvaja najbolj zahtevne goste, poklepetaamo o tem, kako se sploh lotujejo priprave pogostitev na najvišji ravni. "V prejšnji službi kot vodja protokola v Metropoli sem nisem veliko vedela o hrani, njeni pripravi in serviranju, odkar sem pred šestimi leti postala definjija državnega protokola, pa sem se veliko naučila in nabralo se je veliko izkušenj. Pripraviti primeren jedilnik za pomembne državne goste, ni tako zelo preprosto, kot se morda komu zdi. Posebej ko imamo med tridnevнимi obiski pet obrokov, kjer se jedi in smejo ponavljati. Naše železno vodilo pri sestavljanju jedilnikov pa je, da gostom skušamo predstaviti ti-

pične slovenske jedi." Verjetno se vnaprej natančno pozanimajo o kulinarčnih preferencah tistih, ki jih gostijo? "Seveda, pozanimamo se, ali so morda gostje vegetarijanci, ali imajo kakšne drugačne posebne želje glede prehrane in ali jim je ljubše meso ali ribe. A bili bi presenečeni – teh posebnih želja je praviloma zelo, zelo malo in ponavadi je celo tako, da čim višji je gost, manj komplikira."

Predstavljamo si, da do potankosti poznate nemalo skrivnosti dobrega gostiteljstva, od tega, kako se sestavlja sedežni red prek dekoracije miz, do pravil obnašanja za mizo. "Res je, pri obedih so pomembni detajli. Morda se komu zdi, da gostom ni pomembno, na kakšnem krožniku je postrežena jed, samo da je dobra. Ne boste verjeli, kaj vse opazijo! Od cvetličnih aranžmajev, do svečnikov, pribora. V tem pogledu moram izredno pohvaliti osebje, kuharje in natakarje JGZ Brdo, ki so na tem področju naši nepogrešljivi sodelavci in ki znajo s svojo profesionalnostjo pozitivno presenetiti še tako zahtevnega gosta." Seveda pa je treba tudi za mizo upoštevati kar nekaj pravil. "Servieto je takoj, ko sedeš, treba dati na kolena (in ne za ovratnik srajce), četudi si še tako utrujen, komolcev ne smeš imeti na mizi, pribor se jemlje

od zunaj navznoter, jesti pa se začne šele, ko za pribor primeta gostitelj in glavni gost," o strogem protokolu razlagajo Benedettijeva in doda: "Tudi od mize se pred koncem obeda ne sme vstati (to je dovoljeno le šefu protokola). Tako je treba vse nujne stvari opraviti, preden sedeš za mizo, saj se ve, da se to zapusti šele, ko vstaneta gostitelj in častni gost."

Katero pa je bilo doslej vaše najbolj nepozabno kulinarčno doživetje? "V večnem spominu mi bo ostal zajtrk, ki sem ga doživel ob uradnem obisku predsednika Kučana v Jordaniji, pri kralju Abdulahu in njegovi lepi ženi, kraljici Raniji. Pripravili so nam ga v njihovi rezidenci, ki je resnično spominjala na pravljico o Tisoč in eni noči. Miza je bila dolga kar pet metrov, na njej pa orientalsko navdihnen žlahni porcelan, čarobni ročno izdelani kristalni kozarci z zlatimi aplikacijami in bohotno cvetje, kakršno vidis le redko kje. Miza pa se je kar šibila pod težo dobro, posebej me je navdušilo tisoč vrst sadja, mnogo eksotičnih sadežev, narezanih in dekoriranih kot prave umetnine. To je bil res popoln užitek za vse čute: okus, vonj in zelo močno tudi vid."

Toliko o službenih užitkih, povezanih s hrano. Seveda pa nas je zanimalo, ali se šefinja protokola ku-

"O, ja, seveda tudi jaz nisem imuna na majhne grehe. Pri meni je v grešnih trenutkih nesporna zmagovalka Nutella, in to z žlico. Katastrofa!"



TOPLA PREDJED GOBARSKA RIŽOTA NA PEČENEM JAJCÉVCU S PARADIŽNIKOVIM CONCASSÉJEM IN KALČKI KREŠE

600 g gob	40 g čebule
20 g čebule	60 g kerša kalčkov
10 g česna	1 dl olja
peteršilj	40 g parmezana
sol, poper	10 g listov zelene
1 l juhe	1 dl belega vina
150 g riža	rožmarin, lovor, šetrnjak, žajbelj,
300 g jajčevcev	timjan
600 g paradižnika	

Gobe očistimo in blanširamo v slanem kropu. Ohlajene narežemo na tanke lističe. Sekljano čebulo popražimo, dodamo strt česen in rezane gobe, dušimo deset minut, začinimo, zalijemo s pol juhe in dušimo še deset minut. Paradižnik oparimo, olupimo, očistimo semen in zrežemo na drobne kocke. Dodamo jih na praženo čebulo, zalijemo z odišavljenim vinom (v njem smo zavreli zelišča, nato pa precedili), solimo, popramo. Jajčevci operemo in zrežemo na tanke rezine, zložimo na peki papir in pečemo približno pol ure na 110 stopinj Celzija.

Riž dušimo ali skuhamo. Liste zelene nasekljam.

Pečene jajčevce zložimo na krožnik, riž vmešamo in vrele gobe. Potrebi dolijemo juho, umešamo sir, sekljano zeleno in zložimo na jajčevce. Poleg rižote dodamo paradižnikov concassé, ki ga posušemo s kalčki kreše.

Zraven postrežemo:

suho vino zeleni silvanec 2005, Frelih, Belokrajski vinorodni okoliš.

linaričnemu razvajanju rada preda tudi zasebno ali je doma bolj asketski tip? "Ah, to pa ne!" se glasno zasmeji. "Sem uživač po srcu in duši. Kadar le utegnem, se rada prepustim dobrimi hrani, res pa je, da sem kar izbirčna (smeh). Ne jem mesa, ne maram tudi zelenjave, pri sadju sem tudi kar izbirčna. Težko pa se uprem sladicam, vsem vrstam testenin, njoškov, krompirja ... Prejšnja leta sem se, tudi zaradi sile dinamičnega in stresnega dela, prehranjevala precej nezdravo, zadnje leto pa poskušam uvesti v svoj urnik malce reda pri prehranjevanju. Skušam slediti Montignacovim nasvetom in ločevati hранo ter jesti ob določenih urah. Dan začnem z zajtrkom, in sicer najprej z malce sadja, nato sledi domač polnozrnat kruh, ki ga peče mama, z domačo marmelado, ki je tudi mamina mojstrovina. Spijem še čaj z im-

GLAVNA JED

FILE MORSKEGA LISTA Z VINSKO OMAKO IN GARNELAMI TER PIREJEM S ČRNIMI OLIVAMI

250 do 300 g morskega lista (na osebo)	0,50 dl ribje osnove
15 g masla	žlica moke
oljčno olje	peteršilj
sol, poper	limona
20 g čebule	45 g surovega masla ali
50 g garnela	0,5 dl smetane
0,25 dl belega vina	

List očistimo in filiramo. Fileje začinimo in zvijemo. Segrejemo oljčno olje z maslom in fileje opečemo, nato jih damo na toplo. Na maščobi popražimo čebulo, dodamo očiščene garnele, pražimo tri do pet minut. Pomokamo, zalijemo z ribjo osnovno, prevremo, dolijemo vino. Prevremo, vstavimo popečene zvitke, dušimo pet minut. Zvitke in garnele zložimo na krožnik, omako zgostimo s hladnim survim maslom ali sметano in jo prelijemo.

Ponudimo pire krompir, v katerega smo umešali sekljano meso črnih oliv in peteršilj.

Zraven postrežemo:

suho vino, chardonnay 2002, Mović, Goriška brda.



**SLADICA
CRÈME BRÛLÉE**

5 rumenjakov
10 dag sladkorja v prahu
3,75 skodelice sladke smetane
1,25 skodelice mleka
pol stroka vanilije
rjav sladkor

Rumenjake in sladkor razmešamo, da postanejo belkasti. Nato zalijemo z zavretim mlekom in smetano, v katerem se je kuhal strok vanilije. Kremo precedimo in nalijemmo v dele za crème brûlée. Polne modele damo v vodno kopel in jih pečemo v pečici na 120 stopinj 40 minut. Kuhane ohladimo v hladilniku, pred serviranjem jih posujemo z rjavim sladkorjem, ki ga karmeliziramo v pečici, samo z zgornjim gretjem na približno 250 stopinj.

Zraven postrežemo:
sladko vino, rdeči pikolit 2000, Vipavska klet, Vipavska dolina.

**Glavni kuhar Vile Podrožnik,
Zmago Udrih**



nom 'Operacija', ki ga je pripravljala že moja nona, sedaj pa to rastlino ravno v tem času nabira mama – in potem imamo dovolj čaja za vse leto. Tako ime so mu nadeli v Brkinih, saj ta čaj pozdravi vrsto bolezni in prežene neprijetnosti v želodcu. Brez kave pa tudi ne gre..."

Pa sama pogosto poprime za kuhalnico, nas še zanima. "Žal nimam dovolj časa, da bi vsakodnevno kuhalala sama. Kadar pa zaidem v kuhinjo, rada pripravim kakšne testenine, možu Sandru pa so posebej ljubi moj tiramisu in piškotki po starih družinskih receptih." Pa najljubša jed in pijača? "Nič kaj posebnega, palačinke in njoki, lahko samo na maslu, s siri ali pa sladki, z marelicami," se zasmeji Benedettijeva in razkrije še, da je njena najljubša pijača sveži sok iz rdeče pomaranče. Vino pa pije redko, rada ima kakšno dobro rdeče, teran ali refošk, pa tudi kakšno dobro ledeno vino.

Glede na to, da domuje na Obali, v pravljični hiški, se ponuja vprašanje, ali doma na vrtu tudi kaj sama goji? "Žal ne. Vrt imamo, a na njem so le rožice. Imamo pa nekaj zemlje v Brkinih, kjer kar same rastejo bio slive in bio jabolka, ki so mi v slast.

Tudi moj tast ima vrt, zato imamo privilegij in pridno jemo njegove pridelke, solato, radič, paradižnik, jajčevce ..."

Pa so tipična slovenska družina, ki stavi na tradicionalna nedeljska kosila? "Niti ne, pogosto se na obed povabimo k tastu ali mami. Moram pa priznati, da so mi družinska kosila zelo, zelo všeč. Če bi imela drugačno službo, bi gotovo več časa preživelila v kuhinji in z družino za mizo. Tako pa je to žal bolj izjema kot pravilo." Seveda ne gre tudi brez vprašanja o majhnih grehih, ki si jih sploh ženske rade privoščimo ... "O, ja, seveda tudi jaz nisem imuna na te. Pri meni je v grešnih trenutkih nespororna zmagovalka Nutella, in to z žlico. Katastrofa!"

In kje po užitkarskem kulinaricnem razvajanju porabi odvečne kalorije? "Zadnja leta sem si zaradi premalo gibanja nabrala kak kilogram viška, zato letos bolj pazim na prehrano. Od februarja dalje pa greva z očetom redno vsak vikend – z izjemo po-

letnih počitnic, ko sem lenarila ob morju – v hribe. Ne delava sicer alpinističnih podvigov: začela sva še v snegu, s Slavnikom, zadnje čase greva raje na Nanos, zadnjo nedeljo pa sva šla na Snežnik, naslednji vikend pa morda na Krn. V načrtu imam tudi Triglav, najbrž drugo leto. Nekaj časa sem hodila na fitness, a poleti sem na to kar malce pozabilo. Ravnodanes pa me je moja 'tršica' fitnessa pobrala, kdaj spet začneva trenirati. Pri svojem delu namreč potrebujem dobro kondicijo, ki še kako pomaga tudi pri premagovanju stresa."

Obrazi