

VESNA RADUSINOVIĆ  
ISIDORA BJELICA

*Kada kume  
kuvaju*

roman-kuvar

■ Laguna ■

# Sadržaj

## VESNA

Copyright © 2011, Vesna Radusinović i Isidora Bjelica  
Copyright © 2011 ovog izdanja, LAGUNA

<b>MENU I</b> .....	11
meni uzaludnog čekanja onoga koji vam se sviđa	
<b>MENU II</b> .....	19
meni za uspavanog prasca	
<b>MENU III</b> .....	27
meni za bivše frajere	
<b>MENU IV</b> .....	37
meni za drage prijatelje, džetsetere koji ne žive ovde	
<b>MENU V</b> .....	47
meni za bivše devojke vašeg muža ili momka	
<b>MENU VI</b> .....	57
meni za zaljublјivanje uzet od kuvara restorana <i>Tajna Večera u Veroni</i>	
<b>MENU VII</b> .....	69
meni za bračnu ponudu koju želite da dobijete	
<b>MENU VIII</b> .....	81
meni za edipovce... kojima nema spasa	
<b>MENU IX</b> .....	89
meni za razvode i ristanke	

<b>MENU X</b> .....	<b>99</b>
meni hotela <i>Maestral</i> kojim su Milo i Lidija Đukanović oduševili za hranu profesionalno nezainteresovanu Klaudiju Šifer	
<b>MENU XI</b> .....	<b>III</b>
meni za moju sestru Tanju, koja je napustila nemačko nebo pod kojim živi muškarac koga je nekada volela... i odselila se u Meksiko	
<b>MENU XII</b> .....	<b>123</b>
meni za 30.000 evra, izgubljenih na ruletu, novac koji nije ni dospao u vaše ruke	
<b>MENU XIII</b> .....	<b>133</b>
meni za nepokondirene tikve koje ne žele da budu grofice u izgubljenoj zemlji i gradu kakav je ovaj	
<b>MENU XIV</b> .....	<b>143</b>
meni za neuke mlade kuvare, moje kumče Lava Grigorija i sina Vedrana, a za prvi ljubavni sastanak	
<b>MENU XV</b> .....	<b>153</b>
meni za sve velike tajne ljubavi i radosne preljubnike	

## ISIDORA

<b>MENU I</b> .....	<b>165</b>
meni za udavače ili ovo bi trebalo da kuvate ako ste rešile da se udate	
<b>MENU II</b> .....	<b>175</b>
meni za tešenje... protiv svih ljubavnih jada	
<b>MENU III</b> .....	<b>183</b>
meni za niske strasti	
<b>MENU IV</b> .....	<b>191</b>
meni za razvedene	
<b>MENU V</b> .....	<b>199</b>
meni za promiskuitetne	
<b>MENU VI</b> .....	<b>209</b>
meni za odličan seks	
<b>MENU VII</b> .....	<b>219</b>
meni za depresivne i sklone suicidu zbog ljubavi	
<b>MENU VIII</b> .....	<b>229</b>
meni za prvu ljubav	
<b>MENU IX</b> .....	<b>239</b>
meni za najbolje ljubljenje	
<b>MENU X</b> .....	<b>249</b>
meni za ekstrabrzno mršavljenje u ljubavne svrhe	
<b>MENU XI</b> .....	<b>259</b>
meni seks i grad	
<b>MENU XII</b> .....	<b>269</b>
meni za zavođenje mirisima	
<b>MENU XIII</b> .....	<b>279</b>
špijunski meni	
<b>MENU XIV</b> .....	<b>287</b>
meni za hedoniste Markiza de Sada	
<b>MENU XV</b> .....	<b>295</b>
meni za pametne goste	

*Vesna*





MENU I

• *Meni* •  
*uzaludnog čekanja*  
*onoga koji vam se*  
*svida*



**D**raga moja kumo, najdraža Isi...  
Negde na kraju leta pozvala me dobra prijateljica...  
grcajući i gušeći se u suzama...

I rekla mi kako On, eto, nije došao... negde se između zidina Citadele zaglavio sa društvom u kafiću do jutra, a Ona ga je uzaludno čekala... i spremila mu ljubavnu večeru... njihovu prvu... zajedničku, romantičnu... do koje, ovaj, nije ni došlo...

Stidim se što sam pomislila kako nije čudo što je zbrisao, jer je i meni muka od raštana, krtole, kastradine i ostalih lokalnih specijaliteta kada na njih i pomislim...

Prejaki su mi mirisi, a tek ukusi...

Moja je sramota rasla iz minuta u minut, kada mi je otkrila šta je sve te noći bilo na stolu, koji on nikada nije ni video...

Zato predlažem, draga kumo, da tu večeru zapišemo i ove-  
kovečimo...



## Pire od brokula s listićima badema

### POTREBNO JE:

150 g maskarponea  
150 g badema isečenog na listiće  
2 dl pavlake za kuvanje  
150 g gorgonzole  
1 jaje  
malo muskatnog oraščića  
500 g brokule

### PRIPREMA:

Od skuvane i izgnječene brokule napraviti pire i izmiksati ga s pavlakom, jajetom, malo muskatnog oraščića i na vrh noža soli.

Maslacem premazati jedan po jedan kalup, posuti ih sve listićima badema, staviti u rernu 40 minuta na 180°C, da sve lepo porumeni.

Malo pre vadenja kalupa iz rerne otopiti gorgonzolu i maskarponu i kremasto ih umutiti.

Izvaditi modlice iz rerne, okrenuti naopačke i preliti rastopljenim sirevima.

Služiti toplo!



## Bifteč s ananasom

### POTREBNO JE:

500 g bifteka (iseći ga na 6 manjih medaljona)  
150 g pirinča  
manja konzerva ananasa  
3 zelene paprike  
2 veze mladog luka  
3 paradajza  
paradajz-pire  
1 kašika kukuruznog brašna  
so, biber  
bosiljak

### PRIPREMA:

Ispeći na roštilju ili na ulju komade bifteka i odložiti u činiju.

Posebno izdinstati iseckanu papriku, mladi luk, paradajz, sve lepo zaliti pireom od paradajza i pustiti da se ukuva dodavši kašiku kukuruznog brašna. Soli i bibera po ukusu i malo bosiljka, najbolje svežeg.

Najpre na veliki oval skuvan i proceden pirinač poravnati kao tepih, zatim staviti pola od spremljenog bifteka, preko njega kolutove ananasa, pa zaliti sosom i pirjanim povrćem.

Ponoviti postupak: red bifteka pa ananasa, preliti povrćem i sosom.

Služiti toplo.

## Čokoladne kuglice „Čežnja“

### POTREBNO JE:

300 g crne čokolade  
300 g mlevenih oraha  
50 g maslaca  
kafena šoljica likera, bejlis ili amareto  
150 g samlevenih suvih smokava

### PRIPREMA:

Rastopiti na maslacu čokoladu, dodati šoljicu amareta ili bejlisa pa umešati i 200 g mlevenih oraha i samlevene smokve. Kada se smesa ohladi, praviti kuglice i uvaljati ih u ostatak oraha i rendanu čokoladu.

Služiti hladno.



### VESNA

Kumo draga, misliš li da bi došao da je kojim slučajem znao da ga ne čeka klasična kuhinja... ne mogu da živim u toj neizvesnosti... kaži mi, molim te...

A možda je i edipovac, jer ga Ona nije zvala i opominjala da će se sve ohladiti kao što čini njegova mama...

### ISIDORA

Mila moja, svi su oni edipovci... Nikada se nisam palila na Penelopu... U čekanju ne vidim ama baš ništa seksepilno... I Beket mi je previše...

### VESNA

Možda je pobjegao od listića badema... Znam mnogo muškaraca alergičnih na badem...

Kažu da je to strašna alergija...

A možda od nečeg drugog...

Kumo, znam da si vidovita... reci mi... please...

### ISIDORA

Već sam i ja zabrinuta oko vidovitosti, kada bi znala šta ja sve vidim unapred... i... uh, kada bih ti rekla na šta sam ja sve alergična, na glupost, na osionost, na pretencioznost... zlo mi je, kumo...

### VESNA

A da On nije ipak završio na kakvom štandu a la Leskovac azzuro, pored Iadranskog sajma... sa gurmanskom pljeskavicom



i urnebes salatom umotanom u papir koji se raspada od luka i kupusa...

Volela bih da jeste... ne zaslužuje bolje...

Kaži mi, kumo, da li se uopšte isplati kuvati za Montenegri-  
ne... i to još na moru!

Eh... ☹

#### ISIDORA

Ne, mila, ne isplati se kuvati ni za koga... pa ni za Montenegrine... jedino ako isplativost nije metafizička kategorija...



## MENU II

• *Meni* •  
*Za uspavanog  
prasca...*



**K**umo najmilija, taman sam pomislila kako znam u čemu je poenta s tim muškarcima neprilagođenim na svetsku kuhinju.

Slušajući o iskustvima Francuskinja kojima mama čim stasaju objasni da životinju treba dobro nahraniti, kuvala sam jednom tipu za neki važan dejt... a šta drugo nego mesište s lukom, pekarski krompir na francuski način i, naravno, čokoladni mus...

Neslavno sam prošla, draga moja... iako je sve bilo savršeno...

Toliko se najeo da se najpre nije mogao pomeriti od stola, a onda se svalio na sofu i prespavao do jutra.

Ja sam se tešila ostacima čokoladnog musa... tačnije, grebala sam po dnu činije srebrnom kašičicom kao siročće...

A tako sam se i osećala...



## Biftek s lukom

### POTREBNO JE:

- 3 kašike prošeka
  - 1/2 kašičice sekanog belog luka
  - 2 kašike soja-sosa
  - 1 dl ulja
  - 1 kašika šećera
  - 2 glavice crnog luka
  - 1 kašičica ulja
  - 500 g bifteka
- na vrh noža praška za pecivo

### PRIPREMA:

Napraviti marinadu od prošeka, soja-sosa, praška za pecivo, soli i belog luka. Biftek iseći na tanke šnicle i staviti u marinadu da stoji oko dva sata. Ulje jako zagrejati i ubaciti luk isečen na što tanje kolutove i ispržiti ga do zlatno žute boje. Prženi luk izvaditi iz tiganja tako da što više ulja ostane u njemu. Meso iz marinade ispržiti s obe strane i servirati preko luka.



## Pekarski krompir na francuski način

### POTREBNO JE:

- 500 g krompira
- 1 slatka pavlaka
- 1 kisela pavlaka
- crni biber
- beli biber
- 2 jaja
- 150 g pančete iseckane na kockice

### PRIPREMA:

Krompir isečen na ploške s kockicama pančete staviti da se skuva, pa procediti kada je napola kuvan i sipati ga u vatrostanu posudu. Umutiti penasto jaja sa 1 kiselom pavlakom i pola slatke pavlake, malo soli i bibera. Preliti preko krompira i pančete i peći 10 minuta u jako zagrejanoj rerni.



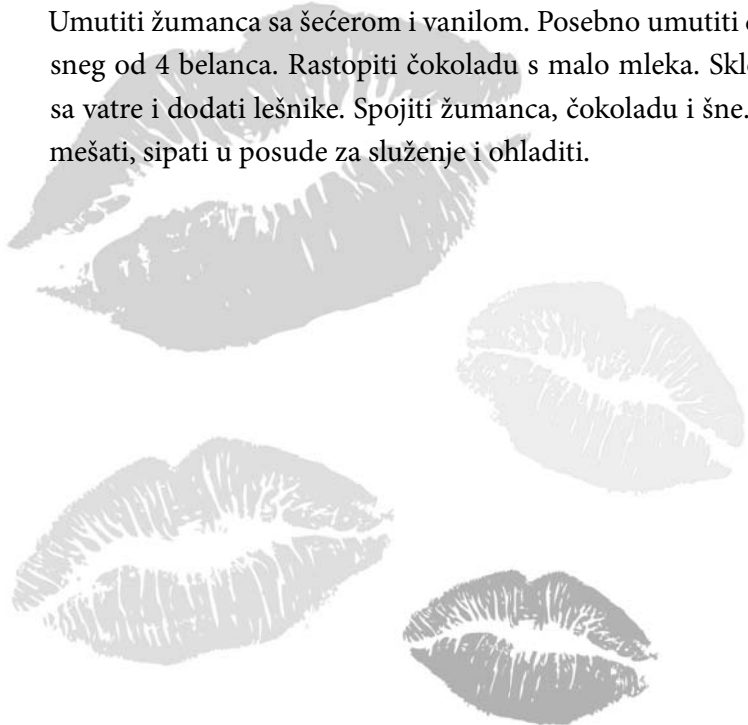
## Čokoladni mus

### POTREBNO JE:

4 jajeta  
4 kašike šećera  
250 g čokolade  
1 vanilin šećer  
šaka prepečenih i krupno seckanih lešnika  
malo mleka

### PRIPREMA:

Umutiti žumanca sa šećerom i vanilom. Posebno umutiti čvrst sneg od 4 belanca. Rastopiti čokoladu s malo mleka. Skloniti sa vatre i dodati lešnike. Spojiti žumanca, čokoladu i šne. Promešati, sipati u posude za služenje i ohladiti.



### VESNA

Eto, mila Isi, teška srca zaboravih na tropske voćke i stavih običan luk na biftek, iako više volim mešavinu slatkog, slanog i ljutog. Dobar je on dasa inače, ali kao što rekoh, zaspa kao klada. Ma, napamet mu nije palo da me poljubi... A da nije zbog luka?!

### ISIDORA

Luk, luk definitivno, luk ima tajna hipnotička dejstva...

### VESNA

Možda ipak nisam smela da pomešam proteine, ugljene hidrate i šećer.

Ibt, mogla sam da ga ubijem.

Ali ne od kombinacije hrane, nego od besa.

Da li se i tebi to dešava, kumo draga... ☹

### ISIDORA

Ja sam shvatila da je miksanje emocija i određene hrane fatalno, stvarno niko nije o tome napravio priručnik, šta ne sme da se jede uz bes, ljutnju, nadrdnanost, Balinežani o tome imaju priručnik...

### VESNA

E, da li mi veruješ da je olizao dno činije od čokoladnog musa... bez blama...

Pa šta mu to znači... liže čovek, ej... dno.

Kumo, očajna sam... Gde si sada, opet si na krstarenju, cenim...