

Kam gredo jest tuji veleposlaniki v Sloveniji, ko jih zgrabi domotožje?



»Kadar pogrešam Brazilijo, se običajno odpravim v ljubljansko restavracijo Rodizio do Brasil, ki je specializirana za jedi na žaru.«



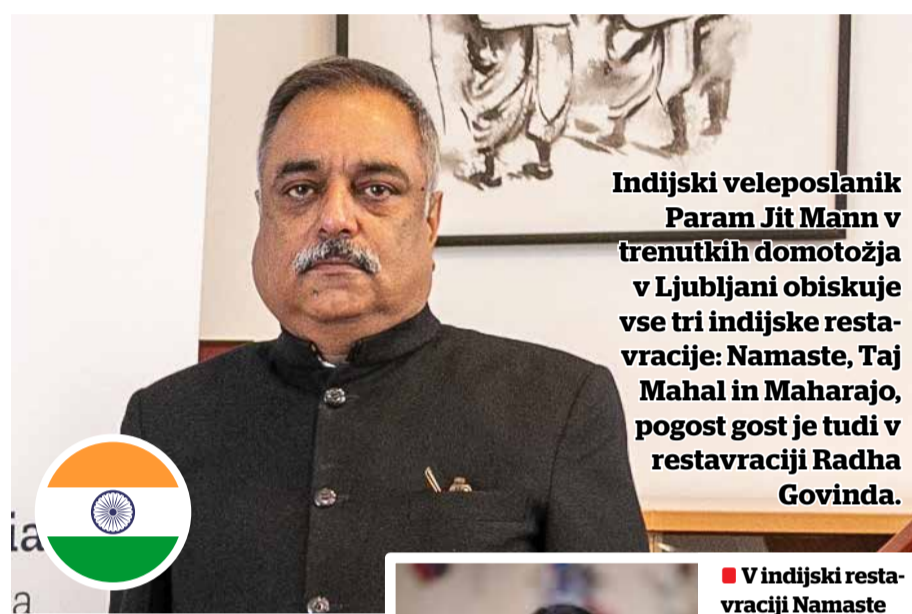
BRAZILIJA, Renato Mosca de Souza

»Kadar pogrešam Brazilijo, se običajno odpravim v ljubljansko restavracijo Rodizio do Brasil, ki je specializirana za jedi na žaru.« nam je povedal Renato Mosca de Souza, brazilski veleposlanik. »Brazilija je res velika država in vsaka regija ima svoj slog kuhinje. A jedi z žara dobro predstavljajo Brazilijo kot celoto, najdete jih namreč povsod po državi.« Veleposlaniku so v brazilski restavraciji najljubše govedina na žaru in tipične brazilске priloge, kot so riž, fižol in manioka.



■ **Brazilski kuhar Edmilson Santana se v restavraciji Rodizio do Brasil takole loti peke goveje grbe (»picanho«), natakne na sablji, ki jo nato speče na žaru.**

■ **V brazilski restavraciji vam poleg mesnih jedi pripravijo še tipične priloge, kot so riž s peteršiljem, farofa (zmes iz koruze), fižolada (kuhana govedina in fižol), košinja (kroketi s piščancem), ocvrta polenta, omaka čimičuri (peteršilj, česen, čebula ...).**



Indijski veleposlanik Param Jit Mann v trenutkih domotožja v Ljubljani obiskuje vse tri indijske restavracije: Namaste, Taj Mahal in Maharajo, pogost gost je tudi v restavraciji Radha Govinda.



INDIJA, Param Jit Mann

Indijski veleposlanik Param Jit Mann, ki se je slovenskemu zunanjemu ministrstvu pridružil že pred 32 leti, v Ljubljani rad obiskuje vse tri indijske restavracije: Namaste, Taj Mahal in Maharajo. »Pogosto obiščem tudi Radho Govindo, vegetarijansko restavracijo z vplivi indijske kuhinje,« nam je zaupal. Na njegovem krožniku se največkrat znajde tipična indijska sladica gulab džamun, saj jo je doma zelo težko odlično pripraviti, je pojasnil.

In res je, v indijski restavraciji Namaste so nam povedali, da je priprava te sladice precej zapletena, malokatera gospodinja jo sama pripravi doma. Kroglice so namreč narejene iz sesirjenega mleka, imenovane »khoya«, ki mu dodajo še obilico sladkorja, žafran, kardamom, za konec pa kroglice še ocvrejo in namočijo v sirup.



■ **V indijski restavraciji Namaste nas je sprejela lastnica Vesna Nisha Dolinar, ki je restavracijo prevzela od svojih staršev, ki prihajajo iz Indije.**

■ **Na fotografiji je tipična indijska sladica gulab džamun, ki jo je, kot je povedal indijski veleposlanik, res težko pripraviti doma. Pripravo sladice otežuje postopek priprave sesirjenega mleka, ki se ga dobi s postopnim izparevanjem tekočine. Gulab džamun poleg mleka vsebuje še sladkor, žafran, kardamom, na koncu pa sladico še ocvrejo in postrežejo na krožniku z vaniljevim sladoledom.**



»V Ljubljani sta mi najbolj všeč Valvas'or in Julija, ki sicer ponujata jedi bolj z italijanskim pridihom.«



Velika Britanija, Sophie Honey

Britanska veleposlanica Sophie Honey najraje kuha kar doma, občasno pa obišče tudi kakšno ljubljansko restavracijo, ki ponuja slovensko hrano. Na primer? »V Ljubljani sta mi najbolj všeč Valvas'or in Julija, ki sicer ponujata jedi bolj z italijanskim pridihom. V Juliji največkrat naročim rižoto z rakci.« Obe restavraciji sta v lasti istega lastnika, ta vodi še restavracijo Robba.



Veleposlanica pa si zaželi tudi čevapčičev in kajmaka, takrat obišče gostilno Čad. »Na splošno lahko rečem, da ima Slovenija visoko kakovostne in raznolike restavracije.«

V Ljubljani Honeyjeva najraje nakupuje sadje in zelenjavo na ljubljanski tržnici, ki je po njenem mnenju izjemna. Odpravi se tudi v Čajno hišo, kjer je našla najboljši izbor čajev. »Ko se bom vrnila v London, se bom morala resno potruditi, da bom našla tako izjemno čajnico.«

Doma pa si veleposlanica pripravi pečenega piščanca, jabolčni drobljenec, Viktorijino torto, pecivo s smetano. »Najljubša jed, ki jo pripravljam skupaj z otrokoma, so palačinke. Vsako soboto jih pečemo za zajtrk. Najrajši jih pripravimo z jajci in špinacem ali s čokoladno omako iz Zvezde. To ni najbolj britansko. Ampak saj veste, Britanci ljubimo globalno hrano.«

■ **Rižota z rakci je najljubša jed britanske veleposlanice v restavraciji Julija.**