



Orhideje

Družina orhidej je najštevilčnejša skupina rastlin na Zemlji in ima približno 25.000 botaničnih vrst v 750 rodovih, kar je desetina vseh rastlin na planetu.

Orhideje rastejo na vseh kontinentih razen Antarktike. Še danes raziskovalci vsako leto odkrijejo približno 300 novih vrst orhidej.



SESTAVINE

1 l vode

200 g sladkorja

4 limone

2 stroka
vanilje

200 g rdeče
bazilike

Ledeni čaj vanilje in rdeče bazilike



Vodo in sladkor damo v lonec in prevremo, da se sladkor raztopi.

Baziliko in prerezana stroka vanilje damo v drugo posodo in vse skupaj prelijemo s prevretkom sladkorja in vode. Pustimo stati 10 do 15 minut. Nato vse skupaj precedimo v vrč za serviranje in dodamo iztisnjen sok 4 limon. Dobro premešamo in po želji dodamo še več vode, sladkorja ali limone.



TIC Moravske Toplice, Kranjčeva 3, SI-9226 Moravske Toplice, T: +386(0)2 538 15 20, +386 (0)40 829 870, E: info@moravske-toplice.com, I: www.moravske-toplice.com, založnik TIC Moravske Toplice - avtor receptov Boštjan Lačen - fotografije Maruša Puhek, Adobe Stock - oblikovanje Rene Antolin - grafična priprava in tisk Atelje za črko in sliko - 2019





SESTAVINE

300 g riža (*arborio*)

1,2 l zelenjavne
jušne osnove

1 velika čebula

300 g korenčka

300 g manga

100 g masla

sol (po okusu)

popper (po okusu)

strok vanilje

40 g parmezana

Vaniljeva rižota z mangom, korenčkom in parmezanom

Korenček in mango narežemo na kocke ter ju pet minut pražimo v ponvi. Po petih minutah polovico korenčka in manga damo v posodico in prihranimo za pozneje. Preostanek pa kuhamo tako dolgo, da vse skupaj postane dovolj mehko, da lahko piriramo.

Čebulo nasekljamo in jo damo skupaj z rižem pražit v novo kozico in ob konstantnem mešanju pražimo tako dolgo, da postekleni, nato pa počasi zalivamo z jušno osnovo. Riž za rižoto zalivamo vedno postopoma in ob konstantnem mešanju skrbimo, da nikoli ni na suhem ali da ne plava.

Ko nam ostane le še za zajemalko osnove, dodamo pire in sotirane kose manga in korenčka.

Ko je riž kuhan al dente, odstavimo kozico in dodamo vaniljo, maslo in polovično količino parmezana.

Preostali parmezan si shranimo za serviranje.

V Sloveniji raste okoli 80 vrst in podvrst orhidej, ki jih večina bolje pozna pod imenom kukavice. Med najbolj znanimi slovenskimi orhidejami sta Lepi čeveljc (*Cypripedium calceolus*) in Kamniška murka (*Nigritella lithopolitana*). Na Goričkem raste približno 16 vrst divjih orhidej – kukavičevk. Kukavičevke se pretežno pojavljajo na travnikih, nekaj rodov pa uspeva le na gozdnih robovih in v gozdovih. Vse vrste kukavičevk v Sloveniji so zavarovane in je njihovo trganje ali izkopavanje strogo prepovedano. V naši bližini – v naselju Ritkarovci nam učna pot Travniške orhideje predstavi divje, pri nas rastoče vrste travniških orhidej.



Azteki so fermentirane plodove orhideje vanilje vmešali v kašo iz zrn kakavovca in tako dobili napitek za Bogove, ki ga danes poznamo kot čokolado.



V naselju Dobrovnik v Pomurju podjetje Ocean Orchids že od leta 2005 proizvaja orhideje rodu falenopsis (*Phalaenopsis*). Za gojenje uporabljajo geotermalno energijo in proizvedejo okoli 2 milijona orhidej na leto. Pri njih deluje tudi tropski vrt, edinstven košček tropskega sveta z več kot 350 različnimi vrstami bolj ali manj znanih rastlin, kot so bananovci, papaja, mango, ananas, kavovec, poper ter zbirka drevesastih praproti in flamingovcev.



SESTAVINE

350 g piščančjih jetrc

150 g kuhane šunke

100 g masla

1 večja čebula

2 stroka vanilje

80 g praženih, grobo
sesekljanih lešnikov

sol (po okusu)

popper (po okusu)

timijan (po okusu)

Jetrna pašteta z vaniljo in lešniki



Piščančja jetra in kuhano šunko narežemo na majhne koščke. Jetra morajo biti lepo očiščena.

Nasekljamo čebulo in jo pražimo na majhni količini maščobe do zlate barve. Dodamo jetra in šunko in vse skupaj pražimo, da se jetra lepo termično obdelajo. Ko se sestavine ohladijo do sobne temperature, dodamo preostale sestavine razen vanilje in lešnikov.

Sestavine, zmiksamo v blenderju. Na koncu dodamo postrgana semena vanilje in lešnike ter vse skupaj lepo ročno premešamo.



VANILJA

Vanilja je dišavna začimba, ki jo dobimo iz orhidej vrste *Vanilla planifolia*; te izvirajo iz Mehike. Orhideja vanilje je ovijalka, ki se vzpenja po drevesih. Cvetenje traja približno mesec dni, posamezni cvetovi te orhideje pa cvetijo le nekaj ur. V tem kratkem času je treba cvetove ročno oprašiti. Stroke, ki so pravzaprav plodovi, oberejo, ko so še zeleni ali pričenjajo rumeneti na konicah.

Vanilja je nepogrešljiva v kuhinji. Najdemo jo v treh oblikah: v strokih, v prahu in kot ekstrakt. Uporabljamo jo pri pripravi sladkih jedi, kompotov, marmelad pa tudi v pijačah s čokolado. Kuharji jo danes dodajajo tudi mesnim jedem. Ujema se z belim mesom in ribami.



NASVETI



Rast in cvetenje falenopsisov je optimalno pri temperaturah med 18 in 28 °C.

Ne izpostavljajte jih direktni sončni svetlobi oken na jugu - veliko primernejša so okna na vzhodu ali zahodu, pa tudi tam, kjer ni sonca, če je okno dovolj veliko.

Bolje je zalivati manj oziroma redkeje kot pa prepogosto. Trenutek za zalivanje prepoznamo po koreninah - gledamo korenine v lončku in ko opazimo, da je večina korenin spremenila barvo iz zelene v sivo/srebrno, jih je treba zaliti. Poskrbimo, da je celotna vsebina lončka popolnoma premočena. To dosežemo s tuširanjem ali z namakanjem (v posodi ali pa v okrasni lonček nalijemo vodo do vrha). Vodo moramo po cca. 10 do 30 minutah odliti. V tem času namreč pride do popolne nasičenosti substrata in korenin z vodo. Uporablja se voda iz pipe.