

Priča o peki iz Dalmatinskog sela

Najveći gastronomi, ali i pobornici modernih trendova u kuhinji, nikada ne odbijaju slasne specijalitete ispod peke. Pred njima će jednako pokleknuti i oni koji nisu veliki ljubitelji mesa, kao i oni koji ga - nezadovoljni svojim odrazom u ogledalu - izbjegavaju pod svaku cijenu... Osim kad svrate u Solarisovo Dalmatinsko selo i kušaju specijalitete pečene „pod pekom“

U srcu Solaris Resorta, u tradicionalno uređenom Dalmatinskom selu, posustaju i najveći karakteri! A, kako i ne bi, kada se u ovom atraktivnom etno-selu, uređenom baš onako kako je to bilo u dalmatinskim selima davnih dana, priprema doista najbolja peka na Jadranu, i to preventivno zahvaljujući velikom iskustvu Solarisovog chefa Antonia Skorića koji tvrdi da je za njenu kvalitetu potrebno najmanje dva sata pripreme.

Topi se u ustima...

Riječ je o tradicionalnom i možda najkonkretnijem dalmatinskom jelu, koje naoko izgleda jednostavno za pripremu, ali potrebno je mnogo znanja i truda za postizanje željenog okusa. Svaka priča o peki zapravo kreće od drva. U drvarnici Dalmatinskog sela čuva se suha grabovina idealna za specijalitete pod pekom. Na otvorenoj vatri na ognjištu najprije se zagrije saće (poklopac peke), dok se ne razvije temperatura između 150 i 180 °C. Kada se prikupi dovoljno žara, pripremljeno i začinjeno meso s povrćem (crvenim lukom, češnjakom, mrkvom i mladim krumpirom) posloženo u niskoj posudi, pokrije se užarenim poklopcem, stavi se na ognjište, prekrije lugom i žarom. Nakon četrdesetak minuta potrebno je okrenuti meso te nastaviti s pečenjem još pola sata. No, nakon toga peka još nije gotova. Chef Antonio Skorić tvrdi kako je za pravi okus potrebno još najmanje pola sata držati meso ispod saća bez žara zbog "izvlačenja", jer se jelo pripremljeno ispod peke doslovno mora rastapati u ustima, drugim riječima - ne smije biti žilavo! Kod ovakvog načina pripreme, hrana se zapravo istovremeno peče i kuha u svojim sokovima, pa su aroma i miris uistinu posebni.

Ako ste ljubitelj morskih specijaliteta, u Dalmatinskom selu svakako treba probati izvrsnu hobotnicu ispod peke (doista za prste polizati). Način pripreme ovog specijaliteta možda je malo kompliciraniji, točnije, razlikuje se u par varijacija na temu

i traje nekih pola sata dulje.

Strašna napast - meki vrući kruh

U Solarisovu Selu posebno je teško odoljeti svježem pečenom toplom kruhu iz krušne peći, pripremljenom od netom samljevenog brašna u stoljetnom vodenom mlinu pored glavnog ulaza u Dalmatinsko selo. Morate biti jako oprezni - kada vam konobar stavi topao kruh na stol pa ga probate i shvatite koliko je neodoljiv (kruh, ne konobar) - nemojte pretjerivati s čopkanjem mekog slasnog kruha jer nećete moći prestati i nećete više imati teka ni za što drugo.

I još nešto - za pravi "gušt" potrebno je i pravo vino! Iako je uz teletinu ispod peke odličan izbor npr. Krauthakerova Graševina, chef Antonio kaže kako uz teletinu ispod peke izvrsno paše Pošip, dok uz hobotnicu preporuča Vinoplodovo Mlado crno vino.

Ambijent koji će vas očarati

Osim zamamnim mirisima i vrhunskim okusima, Dalmatinsko selo Solaris Resorta, jednako privlači atraktivnim ambijentom - njegova kamenom popločana dvorišta i kamene kućice otkrivaju jedan posve novi svijet, danas gotovo zaboravljen. Vrata etno-sela otvorena su svima koji su željni kvalitetnog života i istinskih vrijednosti duboko ukorijenjenih u dalmatinsku tradiciju.

Brašno, iz kojeg se mijesi kruh, dobiva se iz pšenice samljevane u stotinu godina starom mlinu kojeg pokreće mala vodenica na početku sela. S druge strane sela u kamenoj pecari u dvjestolitarskom kotlu peče se dalmatinska rakija, koja je nezaobilazno piće dobrodošlice. Ljubitelji vina oduševit će se konobom, kojom se širi karakterističan miris drvenih bačava. Udaljena samo par koraka od konobe stoljetna je uljara s prešom u kojoj se i danas proizvodi maslinovo ulje iznimne kvalitete, dobiveno iz 1500 stabala maslina zasađenih na području Solaris Resorta, među kojima se ističu tisućljetna debla iz drevnog maslinika na obali ispred etno-sela.