

Moja planeta, moja pravila *Đakonije Filipa Ćirića u Satu za našu planetu*

Možete ga videti u emisiji na TV B92 *Moja kuhinja – moja pravila*. Već 20 godina gradi svoje iskustvo u raznim poznatim restoranima Srbije..... Ako ste ikada bili u restoranu *Homa* na Dorćolu, gde je šef i vlasnik, sigurno ste se zapitali ko je genije koji stoji iza svih delacija u vašem tanjiru. U pitanju je Filip Ćirić, trenutno najaktuelniji kuvar u regionu.

Strast prema kivanju, kako kaže Filip, datira još od detinjstva. Iako se nije obrazovao u "skupim, inostranim školama za kuvare", njegovi recepti, uglavnom nastali iz glave, apsolutno pariraju onima iz opusa najpoznatijih svetskih kuvara.

Kažu da su ruke dobrog kuvara baš kao i ruke umetnika. Kuvarsko umeće često se poredi sa umetnošću, a umetnici su oni koji nam skreću pažnju na stvari i pojave o kojima ne razmišljamo.

Baš zbog toga, Filip Ćirić je ovogodišnji ambasador akcije *Sat za našu planetu*, koju će u Srbiji 29. marta s početkom u 20.30h na sat vremena, po šesti put, organizovati *WWF – Svetski fond za prirodu*.

Ambasador ovogodišnjeg *Sata za našu planetu* smatra da svaki pojedinac može učiniti mnogo: „Svi možemo dati mali doprinos planeti. Počnite od sitnih, svakodnevnih navika – od smanjenja upotreba kesa, pa do kupovine hrane od lokalnih uzgajivača.

U našem restoranu često odgovaramo upitima za hranu bez mesa. Gostima se sviđa ideja da pored osnovne ponude u meniju mogu imati savršeno ukusan obrok i bez mesa, kao i da sirova hrana nudi poseban doživljaj obroka.“

U okviru akcije *Sat za našu planetu*, restoran *Homa* na Dorćolu, organizovaće romantičnu večeru uz sveće. Kao i obično, najlepše stvari se dešavaju u mraku!

Za romantične duše koje žele da se priključe akciji iz svog doma, Filip predlaže recept za *salatu sa homoljskim sirom*. Prijatno!

###

RECEPT

“Škripavac”- zapečen koziji sir na krostinima sa senfom i medom u mix salati sa orasima i groždicama

Odaberite što više različitih vrsta salata.

Napravite krem od senfa i meda: 2 kašike senfa, 1 kašika meda, par kapi vinskog sirćeta, so i biber po ukusu.

Za dresing za salatu je potrebna supena kašika slatkog aceta iz Modene i 2 kašike maslinovog ulja, so i biber po ukusu. Umešati sve žicom za mučenje da bi postigli kremasti preliv.

20 grama oraha isušiti u rerni na 80 stepeni – peći 5 minuta. Suvo grožđe potopiti u slatkom kivanom vinu sa karanfilićem na par minuta da nabubri.

Dodatne informacije:

Aleksandra Stamenković, WWF Communications Officer, 069 10 30 260, astamenkovic@wwfdcp.org

WWF-Svetski fond za prirodu:

WWF je jedna od najvećih, širom sveta priznatih, nezavisnih organizacija, koja se bavi zaštitom prirode i ima skoro 5 miliona pristalica i aktivnu globalnu mrežu u više od 100 zemalja. Misija WWF-a je da zaustavi uništavanje životne sredine i da stvori budućnost u kojoj ljudi žive u skladu sa prirodom putem očuvanja svetske biološke raznovrsnosti, održivog korišćenja prirodnih resursa i smanjenja zagađenja i preterane potrošnje. www.panda.org/serbia