

PRESTIGE
Simončič

VRHUNSKI BALZAMIČNI IN
NARAVNO STARANI VINSKI KIS



PRESTIGE
Simončič

Zgodba o
Kisca

je zgodba o družini,
tradiciji,
ljubezni in
strasti.

V času avstro-ogrske monarhije so v osrčju Slovenskih goric obrodila najboljša jabolka, s katerimi so sadjarji navduševali cesarski Dunaj.

Leta 1980 je ded Peter, vestni gospodar domače zemlje, posadil prve jabolane visokodebelnih starih odpornih sort jabol. Iz njih je nekaj let kasneje začel pridelovati jabolčnik in z njim obogatel kisarne blizu in daleč.

Danes na družinski kmetiji živimo tri generacije, ki se s strastjo in ljubeznijo brezpogojno predajamo pridelavi naravnih domačih kisov.

“Balzamični kis je eno tistih živil, ki bi jih morali vedno imeti v kuhinji. Je kot sol, poper in olivno olje – preprosto ga morate imeti.”

Anthony Bourdain

PRESTIGE
Simončič

Balzamični kis se pridobiva iz dolgotrajno kuhanega in fermentiranega grozdnega soka. Znan je po sestavljenem okusu, ki združuje sladke, kisle, začimbne in lesne note. Uporablja se predvsem v italijanski kuhinji za izboljšanje okusa solat, marinad, omak in celo sladice. Balzamični kis je temne barve, odtenek pa je odvisen od stopnje staranja. Odlikuje se po visoki kakovosti in tradicionalni pridelavi.

Naravno starani vinski kis nastane s fermentacijo vina, ki se naravno stara v lesenih sodih. Zaznamuje ga oster in preprost okus, ki je odvisen od vrste uporabljenega vina. Ta vrsta kisa, ki je pogosto svetlejša, je rumenkaste ali zlate barve, se uporablja pri pripravi omak, marinad in solat. Čeprav je naravno starani vinski kis manj kompleksen v primerjavi z balzamičnim kisom, je v kuhinji priljubljen zaradi vsestranskosti.



PRESTIGE
Siano



Balzamični Kis

oblikuje značaj jedi ...

Balzamični kis je skrivnosten. Proces pridelave lahko traja več let. Kis dozori v lesenih sodih, v katerih se razvijajo zapletene arome, barva in viskoznost. Vsak sod, v katerem zori balzamični kis, ima svojo zgodbo in vsak kis ima svojo unikatno sestavo. Uporaba balzamičnega kisa v kuhinji je skoraj neomejena: od solat do mesnih jedi in sladic. Balzamični kis je kot čarobna sestavina, ki preoblikuje okus jedi.

Solatka z balzamičnim kisom

mešana zelena solata
paradižnik
kuhana jajca
kruh (po želji)
oljčno olje
balzamični kis
sol in poper

Na krožniku pripravite posteljico iz mešane zelene solate. Nekaj paradižnikov narežite na polovice ali četrtine in jih položite na solato. Nanje enakomerno porazdelite na koščke narezana kuhana jajca. Kruh narežite na kocke in jih v ponvi na malo oljčnega olja popražite do zlato rjave barve. Kruhove kocke potresite po solati. Vse skupaj pokapljajte z balzamičnim kisom in oljčnim oljem ter po okusu posolite in popoprajte.

"Balzamični kis je bogastvo okusa, ki ga ni mogoče nadomestiti. Je nekaj posebnega, česar ni mogoče posnemati, doda globino in ravnovesje jedem, ki jih pripravljamo." Mario Batali

PRESTIGE
Simončič



Naravno starani

vinski kis kot poklon naravi ...

Naravno starani vinski kis je kot čarovnija, v kateri nastajajo zapeljivi okusi in vonjave. Gre za mojstrovino narave, ki kisu z leti postopnega staranja v lesenih sodih podarja šarmanten in zapeljiv značaj.

Skrivnost njegove lepote je v popolni harmoniji vseh elementov – lesa, temperature in vlage – ter izbranega vina, ki se uporablja za pridobivanje kisa. To harmonijo je mogoče doseči le z naravnim procesom fermentacije, brez dodajanja kemikalij ali drugih umetnih pospeševalcev. Naravna fermentacija omogoča, da se ohrani prvobitnost narave, ki jo ima kis v sebi.

Marinirani zrezki

4 zrezki

1/4 skodelice naravno staranega vinskega kisa

2 žlici oljčnega olja

2 stroka česna

1 žlica medu

sol in poper po okusu

sveža zelišča po okusu (npr. peteršilj, rožmarin, timijan)

Iz kisa, olja, nasekljanega česna, medu, soli, popra in zelišč pripravite marinado. Vanjo položite zrezke in vse skupaj dobro premešajte, da se meso enakomerno prepoji z marinado. Marinira naj se vsaj 30 minut, za boljši okus pa lahko tudi čez noč. V ponvi segrejte malo olja in zrezke na hitro popecite na obeh straneh, da postanejo zlato rjavi. Preden jih postrežete, jih lahko prelijete z malo naravno staranega vinskega kisa. Postrezite s prilogo po izbiri. Namesto mesa lahko uporabite tudi nekaj kosov sira, primerne za peko, na primer sir za peko na žaru.

Ta preprosti recept je popoln za hitro in okusno kosilo ali večerjo. Naravno starani vinski kis bo jedi dodal edinstven okus in vonj, ki vas bo navdušil.

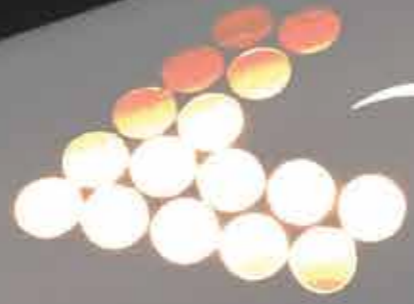
“Vinski kis, naravno staran v lesenih sodih, je kot pozabljen zaklad, ki ohranja svojo lepoto in skrivnosti. Naravno starani kis nas navdušuje z zapeljivo aromo in okusom.”

NARAVNI
STARAN
VINSKI KIS



Sidonik
PRESTIGE

BALZAMIČNI
KIS



Sidonik
PRESTIGE



Sidonik
PRESTIGE

VRHUNSKI BALZAMIČNI IN
NARAVNO STARAN VINSKI KIS



PRIDELAVA KISA SIMONIČ
Zgornja Ščavnica 17
Sv. Ana v Slovenskih goricah

+386 (0)2 703 21 24
evgen.simonic@gmail.com

