

DOLCEVITA

SLADKO ŽIVLJENJE

Hedonisti vseh dežel, združite se!

Oktober 2011, letnik III. številka 22

Tema

Dolenjska

Okultno

Tarok

Ko kitare treskajo

R.E.M.

Kva pa j' to tacga?

Boštjan Napotnik kuha kot

Grant Achatz!



Dolenjska

TOMAZ SIRŠEN
 ALES FEVZER
 IN TOMAZ SIRŠEN

Po številu šal, ki krožijo o prebivalcih različnih koncev Slovenije, imajo Gorenjci samo eno resno konkurenco – Dolenjce. Večina teh šal je hudomušno obarvanih in so tesno povezane s cvičkom, dolenjsko nacionalno pijačo. Pa so Dolenjci res takšni veseljaki, kot jih vidimo iz »centrale«? So res takšni, kot sam sebi po navadi obešnjaško reče 120-odstotni Dolenjec Sašo Hribar – »slaboumni«?

Ko pa vrag vzame šalo, je prizor popolnoma drugačen. So iskreni in odprti ljudje, ki rečejo bobu bob, so odlični gostinci in gostitelji. Ne glede na omikanost bo del njihovega srca vedno pri cvičku in zidanicah, v ljubezni do prelepe pokrajine, skozi katero se leno vije prelepa Krka, v suhih mesninah in doma pečenih kruhih, v iskrenem stisku roke z jasnim pogledom v očeh.

So ena redkih regij pri nas, ki jih je tajkunski tsunami samo oplazil in je ni opustošil; gospodarstvo je zdravo in ljudje so pridni.



Vovko od znotraj – a smo Dolenčiči a' nismo!



Vovkovi – cel trop jih je!



Čarobna juha iz detelje – restavracija Grad Otočec



Tudi na Otočcu ne gre brez kranjske klobase

naravi in moji glavi. Čisto in mirno so dihale zidanice, ko se je narava počasi prebujala. Ljudje pa so se igrali vsak v svojih sanjah. In zdaj, ko sem šel h Kosovi zidanici, je bila Trška gora nekaj povsem drugega. Ne zidanice, lepo urejene počitniške hišice so druga ob drugi in le preproge vinogradov se zlivajo po klancih. Nad vsem tem pa kraljuje cerkev Marijinega rojstva iz 17. stoletja, ki nemo priča o veličini stoletij življenja in veselja ljudi.

Kljub vsem tem lepotam pa ni vse v vinogradih in vinih. Če se odpravite v Kostanjevico, boste imeli kaj videti, saj vas tam čaka vedno živa Forma Viva, živa podoba, ena najbolj unikatnih umetniških razstav, ki je vse dni pod milim nebom. Od leta 1961, ko so s tem začeli, se je zvrstilo veliko umetnikov in še danes privablja goste iz vsega sveta. Na obrobju domuje legendarna gostilna Žolnir, kjer je za svojega življenja deloval znameniti učenjak Josef Ressel, ki je izumil ladijski vijak. Pred letom in pol je požar skoraj popolnoma uničil

gostinski del. Družina Sevšek je pridno obnovila in nadgradila uničeno in zdaj tako, kot da se ne bi zgodilo nič slabega, uspešno delujejo naprej. V bližini je tudi znana Kostanjeviška jama.

Ko se človek pelje proti njej, si ne more kaj, da mu ne bi zbudil pozornosti veliki bazeni ob Savi. Tam ima glavni del svojih ribnikov družina Goričar, ki ima verjetno največ gojenih rib pri nas. Čeprav je lokacija v nadgradnji in jo trenutno še širijo, je samo v teh ribnikih zdaj več kot milijon rib. Večina je postrvi (prodvsem šarenke), sledijo pa zlatovčice, sulci, aljaške postrvi (zaradi izjemne kakovosti jih gojijo samo za izvoz). »Moj oče je s tem začel daljnega leta 1978,« se spominja Dominik Goričar. »Do zdaj smo prehodili dolgo pot in glede na vizije in načrte lahko rečem, da imamo še veliko dela.«

Postrv je eden zaščitnih znakov dolenjske kulinarike. Med drugim je tudi zaščitni znak enega najbolj posebnih kulinarčnih hramov

pri nas – domačije Novak iz Sadinje vasi pri Žužemberku. »Pri nas strežemo samo v Krki ulovljene postrvi,« razlaga Boris Novak, ki z ženo Mirjam skrbno bedi nad zares enkratno ponudbo. »Sledimo letnim časom in čistim, skorajda biološko pridelanim materialom. Naša kulinarika je odziv trenutka, našega razpoloženja in predvsem materialov, ki so na voljo. In prav za vsak element kateregakoli našega krožnika lahko povem, od kod izvira.« Tisti, ki je enkrat stopil v domačijo Novak, bo to še ponavljal. Je pa res, da to ni navadna gostilna. Odprejo le, če se gostje napovedo vnaprej. »Če bi hoteli sprejeti vse, ki želijo jesti pri nas, bi morali imeti verjetno odprto gostilno osem dni v tednu,« pravi Boris Novak.

Nekaj podobnega lahko najdete malce južneje, v gostilni Repovž v Šentjanžu. Medtem ko se Novak večinoma oskrbuje pri znanih in priznanih pridelovalcih, Repovž okrog 80 odstotkov materialov, ki jih gost dobi na mizo, pridelava doma. Imajo štiri hektare sadovnjakov in šest hektarov



družinska gostilna s tradicijo od leta 1778

Če človeka lakota premaga, najbolje Kukelj vam pomaga!

Gostilna Pri Kuklju

in mojstrovine kukljevine po receptih babice Lojze in mame Vane, dnevna nedeljska in praznična kosila, praznovanje obletnic...

Gostilna Pri Kuklju, Margareta Družina s.p., Dolenjske ceste 31, 1211 Vidno Laško, gostilna.kukljevina.si, www.prikuklja.si





Dejan Ravčič – prva graška kuharica



Nikoli se ne utudi – Boštjan «Ravonja» Rakar



obdelovalnih površin. Vsi pridelki imajo ekološki certifikat. Največ je jabolk topaz, iz katerih pridelujejo sokove, kis, jabolčne krljice, čežane in drugo. Na poljih imajo največ pira in ajde in ta moka je osnova številnih njihovih jedi. »Imamo tudi veliko zelenjave, vendar jo ponudimo le takrat, ko je optimalna – se pravi zrela in sveža,« pravi Grega, predstavnik nove generacije, vinski zanesenjak in sommelier. Kot pravi Dolenjeci gojijo tudi trto, vendar eviček ni v prvi bojni črti. Bolj stavijo na svojo rdečo zvrst, ki vsebuje modro frankinjo in modri pinot.

Piko na i pa daje majhno, skromno gostišče Dolinšek na Vrhu pri Boštanju, ki se vzdiguje nad Boštanjem nasproti Sevnice. Po vijugasti poti, ki se kar noče nehati, se gost pripelje na vrh prelepega hriba, kjer čista narava in višina ponujata sanjske poglede daleč naokrog. Dolinškovi so pred letom dni svojo ponudbo nadgradili tudi z nadstandardno opremljenimi sobami. Kulinarika je pristna in osebna nota Martina Dolinška je prisotna vsepovsod. Odlične

sube mesnine, doma pečeni kruh, juhe in divjačinske jedi so neprekosljive. Imajo tudi najbolj originalen recept za kozlička. Po navadi meso te živalice bolj izbirčnim »smrdijo«, Dolinški pa meso nekaj dni »spacajo« v mleku, da se vonj izgubi, in potem to mehko poslastico še panirajo in ocvrejo. Odlično!

Po brbončicah v nebo

Medtem ko vam prejšnji odstavek odkriva določene hiše dobrot, ki morda niso tako znane, so zdaj z nami bogate hiše tradicije, kjer se izročilo starih rodov prepleta z novimi prijemi.

Margareta Damjanič je gostilniški otrok, ki je zrasel med mizami in piskri v gostilni Pri Kuklju v Velikih Laščah. Čeprav je diplomirana arhitektka že pred leti uradno prevzela na svoja na pogled šibka ramena vso težo ene najbolj popularnih ljudskih gostiln v Sloveniji, ni sama. Njena mama Vanja je ena najbolj legendarnih slovenskih kuharic, ki je tradicijo gostilne, ustanovljene

leta 1778, pogumno peljala v novo tisočletje. »Oh, saj je uradno v pokoju, vendar še vedno neutrudno dela,« se v smehu hučuje Margareta. »Je pač ne moremo ustaviti. In tudi jaz si je ne znam predstavljati, da bi ležala in gledala televizijo!« Tipični in zelo redki dolenjski gluhi štruklji, »telerflajš« (sicer dunajskega izvora), gobova juha, cela legija potic, piškotov, flancatov in odličnih krofov, da o ocvirkov'ci niti ne govorimo, so del tradicije. Nadgradnja pa je Margaretina in skrivnost dobrot, ki jih boste dobili na krožnik, je povsem odvisna od letnega časa in njenega navdiha.

In potem do Otočca, mimo gradu, skozi gozd do vasice Ratež, kjer domujejo Vovkovi. Tone Vovko je pred štirinadesetimi leti sprejel prve goste in jih sprejema še zdaj, skupaj s sinom Rokom. Osnova njihove kulinarike je tradicionalna (med drugim so del nove organizacije Gostilna Slovenija), najbolj pa so ponosni na štruklje in avtohtone rateške žlikrofe. So ena redkih gostiln, ki ponujajo prežganko, saj je



Gorenje Ponikve 8,
8210 Trebnje
tel: +386 (0)7 34 66 190
faks: +386 (0)7 34 66 191
email: info@rakar.si
www.rakar.si



SAMO 25 MINUT VOŽNJE IZ LJUBLJANE
ODCEP TREBNJE - VZHOD.

NAGRADA - VRHUNSKA KULINARIKA
IN PREGREŠNA ZBIRKA VIN!



TEMA



Jelenov mešaljn s porovo zloženo – gostilna Rakar



Jernej Martinčič



Marko in Rok Cvetar – klet Bayraf

ta juha skorajda izginila s slovenskih miz. To je osnova, nadgradnjo pa uvaja Rok, ki je izprašani sommelier in umno dodaja novosti in se pogloblja v novo slovensko kulinariko. Po desni pa ta izročila in ideje stoično prehitava ata Tone, ki je eden največjih mojstrov za jedi z žara v Sloveniji. Ja, res je, pa čeprav se nekaterim zdi ponudba teh jedi

v gostilni, ki naj bi bila domača, bogokletna. Tone sam pripravlja meso, ga izbira in mase za pleskavice in čevapčiče ne zmelje v »pašteto«. »To meso mora dihati, sicer jed ni slastna,« pribije. Jasno, to poče na velikem odprtem žaru na oglje.

In hop – čez mali hrib skozi gozd na otok. Pravzaprav na Otočec, kjer domuje eden od

dveh slovenskih Relais & Chateaux dvorcev, Grad Otočec. Od nekdaj je bil Otočec simbol prestiža in od nekdaj so se lastniki trudili vanj umestiti vrhunsko kulinariko. Pred leti so glavno restavracijo popolnoma preuredili in so počasi, s pomočjo dobrih kuharjev, plezali proti tistemu, k čemur naj bi težila takšna restavracija: k izbrani

**HOTEL
OPARA**

☎ 07 304 4005
✉ hotelopara@siol.net
🌐 www.hotelopara.si



Hotel Opara

Hotel Opara je lociran v centru Trebnjega, ki je v osrčju dolenjske, deželje gričkov in vinogradov. Spočite si dušo in uživajte v darovih naših vinogradov ter prigrizkih naših kuharskih mojstrov. Posladkajte se z odličnimi sladicami iz domače slaščičarne ter nam zaupajte pripravo vaše sanjske torte.



Kulinarična zidanica Opara

Idilični kraj sredi dolenjskih gričev. Obeležite pomemben dan, leto ali samo trenutek v krogu svojih najbližjih. Razvajali vas bomo v izvrstni kulinaričnih specialitetah naših kuharskih mojstrov in odličnem izboru vin iz domače kleti.

☎ Rezervacije: Franci Opara: 041 646 646