

Kaj pomeni(jo) ...
pet sončkov nepozabno doživetje, najboljše v Sloveniji!
štirje sončki za najbolj zahtevne, odlično!
trije sončki ne bo vam žal, zelo dobro!
dva sončka našlo se bo kaj, dobro!
en sonček če ni boljšega, še kar!

Nedelo, 19. julija 2009

Nedelo izbira

27

Ratež

Vovko

Hm, težko vprašanje ... Kaj je slovenska kuhinja? Kaj so slovenske jedi? Kaj je slovensko? Če pa smo v minulih stoletjih imeli toliko gospodarjev, toliko držav, toliko vplivov. Nekaj smo dali mi njim, nekaj oni nam. Tako se je slovenska kuhinja ves čas spreminjala in dopolnjevala. Zato je del slovenske kuhinje že dolgo tudi – žar! Četudi se še vedno kregamo za meje, zapuščino, lastnino, je že dolgo dejstvo, da če smo kaj vzeli s seboj iz nekdanje države, je to prav roštilj. Slovenski žar, torej? Da! Preverite, če ne verjamete. Pri Vovku!

Pleterska penina, suha, v rangu vedno več slovenskih penin, ki so posebno všečne, ko jih piješ v njihovem domačem okolju. Čemažev namaz je (zunaj sezone) pričal o dobri letini v okoliških gozdovih, od koder so ravno med najinim obiskom potrkali sveži jurčki, med katerimi sta se znašla celo dva karžlja. Rdečkasto sta se svetila na krožniku, skupaj z večjimi gobami, ki so z rukolo spremljali Vovkov tradicionalni uvod z žara. Ko se oglje še greje za mesne kose, je že dovolj vroče za nežen mladi kravji sir, ki ga gospodar na rešetke položi ovitega v slanino, hrustančasto, kot se spodobi, zraven, da zacvrči, pa položi še polovico paradižnika. Ko mama na krožniku doda še list bazilike z domačega vrta, sin Rok pohiti do gostov in jim k jurčkom, karžljem ter siru ponudi oljčno olje Vanje Dujca. Edino, kar na Ratežu ni dolensko. Vovko je domača družinska gostilna, kakršne bi po slovenskem podežlju morali posejati kot bencinske črpalke ob avtocestah. Vsaj vsakih sto kilometrov.

Pogačka in ajda, kajmak in špehovka

Gostinska izba, z obokanim opečnatim stropom, je polna starin, med katerimi se najdejo celo oporne veje brajde, toda beli prtji, sveže cvetje, žganice na sodu in pridušena svetloba zaokrožijo prostor v domačnost, ki ji eleganco dodajajo pečljati vinski kozarci in valoviti krožniki. Toda ne, motite se, ni to spet ena od številnih gostiln, ki se dobrikajo z imitacijo patine in bahaštvom porcelana! Vovkovi krožniki so sicer nepravilnih oblik, toda vsebina na njih je pravilna. To je domača hrana, ki sicer nima slovenskih korenin, ima pa zagotovo slovensko tradicijo.

Hišna pašteta in kajmak s pogačko. Po slovensko se pogački reče, da prevedem, lepinja ... Četudi pogreta, sveže hrustlja in se nevarno trga. Po pogački je ob narezku iz hišnih



Stara slovenska gostilna, čeprav ima šele trideset let



Štrukljeva trojka: ajdovi, sirovi, drobnjakovi



Žar z vzorcem in vonjem: telečja jetra in svinjska riba



Uvod z žara: jurčki in mladi kravji sir

mesnin na mizi še hišni kruh, ajdov z orehi, beli in mešani, ves puhast. Med mesninami pa bi se prodal za tisto špehovko. Tanko je bila zrezana kot dih, da se je topila kot bela prozorna slanina, ki jo nekateri uvažajo iz Španije, nekateri pa iz Italije ...

Tudi **cviček** – le skozenj pogledaš in je svet takoj rožnat in lepši – je bil, seveda, hišni. Gospodarjev, pravzaprav. Njegova sta žar v kuhinji in vinograd na Tolstem Vrhu. Od lani je še večji, s tistimi trtami pod cerkvi. Tudi župnik je bil vesel, ker prejšnji lastnik je vse sam popil.

Goveja juha s hišnimi rezanci in žlikrofi. Očesa, čisto majhna, so ji dajala okus, rezanci, končno nepravilno z roko zrezani, so »hrustljali«, v ustih pa so se topili mesni žlikrofi. Tortelini, skrijte se! Slovenci imamo (Vovkove) žlikrofe, ki so dosti boljši!

Cvetačna juha. Nič moke, le na čebuli na hitro popražena cvetača,

zgoščena s krompirjem. Dovolj, da sem izgubil stavo. Meni je bil okus po prežganki. Po pozitivni prežganki. Slovenski prežganki. A njo pri Vovkovih kuhajo le za dva hkrati. Prihodnjič, torej.

Tris hišnih štrukljev s sirovo omako. Ajdovi, z bučnicami in sirom. Samo sirovi. In drobnjakovi. V tako hudi konkurenci so zmagali slednji. Pokusite še vi.

Tudi oglar, ne le mesar, ima ime

Klasiki se Vovko izogne tako, da ima sicer lososa na žaru, nadevane lignje s šunko in sirom ter lignje na žaru, toda kar tukaj plava, je le **zlatovščica**, pa tudi ona najraje na žaru. Pravzaprav na oglju. Toda na oglju s poreklom! Tri četrt slovenskih gostiln ima na jedilnem listu čevapčiče in mešano meso na žaru. Toda njihov žar je ravna električna plošča, na kateri skupaj zažigajo japonske lignje in madžarske kotle.



Pri Vovku pa vedo celo, kako je ogljarju ime. Žagar iz Jagodnika.

Telečja jetra, ocvrti tanki kolobarji čebule, tanka, sočna, polna jetra. Solata, seveda, domača, volovsko srce, mehko, rdeče, sladko, in debel stročji fižol, žal že malo nitast. **Svinjska ribica**, ki jo ata, seveda, kliče vešalica. Njena glavna odlika, poleg kakovostnega in uležanega mesa? Debelina! Ne lotevajte se žara, če ste pri rezanju svinjskega mesa brez maščobe škrti! In če nimate dobrega kajmaka! Drugače pojdite raje k Vovku.

Goveji biftek je bil klasika, toda mladi gospodar je priznal, da je ramstek premalo uležen. Meso brezhibno pečeno, z okusom po dimu, ki ga daje le oglje. Zeliščno maslo je bilo res zeliščno. Zato je meso začinilo, ne le glaziralo. Katera zelišča? »Z vrta, pač vse, kar trenutno je ...« Čigavo pa je meso? »Svojega mesarja imamo. Meso pa pustimo uležati sami. Tako vemo, kdaj je najboljše.«

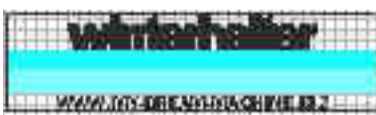
V kozarcu je bila **modra frankinja**. Le še nekaj litrov je imajo, zato pohitite. Najprej v starem sodu, potem v kovinskem. Jabolčni razkis in borovnice, črni ribez, tudi tobak in celo kardamom. In to kot četrtinka, točena torej!

Pri Vovku sva pustila le barvni okrask na krožniku. Rezini kumare, s kolobarjem korenja in vejicama drobnjaka. Pa še ta je zrasel za hišo.

Zakaj obiskati?

Vovko ne preseneča. Vovko ne odkriva. Vovko ne eksperimentira. Vovko le kuha in peče tisto, kar imamo vsi radi. Bolje kot vsi drugi.

Uroš Mencinger
www.rad-dobrojem.si



naslov Ratež 48, Brusnice, blizu Otočca ob Krki

telefon 07/308 5603

splet www.gostilna-vovko.si;
anton.vovko@siol.net

odprto od torka do petka med 10. in 22. uro, v soboto med 11. in 22. uro, nedelja in prazniki med 11. in 16. uro, zaprto imajo v ponedeljek in vsako zadnjo nedeljo v mesecu

cene hladne predjedi 3,50 do 6,50, juhe 2,20 do 3, tople predjedi in hišne testenine 5,90 do 7,90, glavne jedi 7,50 do 16,50, sladice 2,50 do 3,50; opisano kosilo za dva je z vini stalo 57,90 €

kdo Rok Vovko je hišni somelje, oče Anton Vovko je šef za žar, mama Marina glavna v kuhinji

jedi jedi z žara na oglje, štruklji, žlikrofi, krače, divjačina

vina domače vino in najboljše dolenske buteljke

posebnost prenočišča

Prihodnjič: Batelina, Banjole, Hrvaška

Kratki kulinarčni

Še debelejša rasa?

Heston Blumenthal bo prihodnje leto v Londonu odprl novo restavracijo, v kateri bo trikrat več sedežev kot v njegovi sloviti, s tremi Michelinovimi zvezdicami ovenčani Debeli raci v Brayu v Berkshiru. Novi lokal v Mandarin Oriental Hotelu v Hyde Parku bo lahko sprejel 140 gostov,



s čimer se bo Heston postavil ob bok tako znanima lastnikoma več restavracij, kot sta Gordon Ramsay in Jamie Oliver. Kajpada pa bo tudi poslovno tvegala, kot kaže primer njegovega kolega Marca Pierra Whita, ki je vrsto let uspešno vodil odlično restavracijo, po širitvi pa je zašel v težave. Kakšen bo jedilni list v novem Blumenthalovem lokalu, še ni znano, gotovo pa bo v duhu njegove slovite molekularne kuhinje.

Solate mastnejše od big maca

Nedavna raziskava 20 vrst solat, ki so naprodaj v britanskih supermarketih, je pokazala, da nekatere vsebujejo več maščob kot zloglasna hamburger in ocvrti krompirček iz McDonalda. Neodvisna potrošniška skupina Which je odkrila solato z atlantskimi rakci, ki ima kar 855 kalorij in 66,3 grama maščobe ali 70 odstotkov maščobe, ki bi je človek smel



pojesti na dan. Za primerjavo: v big macu in srednji porciji krompirčka je 820 kalorij in 40 gramov maščobe. Za presenetljivo veliko vsebnost kalorij in maščobe so krive predvsem kremaste omake in majoneze, ugotavlja poročilo in hkrati opozarja na pomanjkljive oznake na embalaži, zaradi katerih kupec včasih težko razbere, kako mastno je njegovo kosilo.



DELO FT

AGENCIJA ZA PROMOTIVNE VEŠTINE

PONEDELJKOVA PRILOGA DELA

V TEJ ŠTEVILKI

- Aktualno: Koliko nas stane toča
- Intervju: Iztoč Seljak, korporacija Hidria. Pa knjižna Hidria soka milija vsak deset let novi vrtarabli v Evropi
- FT-tema: Turizem

Svež format je v Delu