

DOLCEVITA

sladko življenje

REVIJA ZA HEDONISTE IN SVETOVVLJANE

SKRITO ZAMEJSTVO
in dobrote štirih dolin

VINSKE ZGODBE

Kaj nam lahko
ponudi vino
iz leta 1922?

MOJCA MAVEC

**Potepanja po
Koromandiji**

BOŠTJAN NAPOTNIK

**Kuha kot najboljši
avstrijski kuhar!**

NOVA SLOVENSKA KULINARIKA

Gostilna Pri Danilu

TEORIJA ZAROTE

**Nateg o globalnem
segrevanju**

**BRANE
KASTELIC**

Erotikon

**+
4** ocene gostiln
in 45 ocen vin

oktober 2012 | leto IV
Številka 28 | cena 4,95 EUR



9 771855 768605

Welcome Home!



Romantičen hotel s čarom preteklosti

Secesijska arhitektura hotela Falkensteiner Therapia že več kot 120 let skrbi za lepšo podobo mesta Crikvenica. Lepota preteklosti se je ubrano združila z udobjem sedanjosti. In to v mestu, v katerem je pred mnogimi leti Habsburška kraljeva družina zaradi zdravilnega učinka morja, sonca in milega podnebja odkrila odličen kraj za oddih in sprostitev.

Uživanje v hrani in pijači je sestavni del Falkensteinerjeve filozofije oddiha. Za to skrbi glavni kuhar Leonardo Cosso, ki s svojo ekipo navdušuje goste in jim vsak dan znova priča vrhunsko gastronomsko doživetje. Gostje lahko uživajo v specialitetah italijansko-hrvaške kuhinje, ki so pripravljene iz svežih lokalnih živil. Kot pravi Italijan se bo Leonardo z vami rade volje pogovoril in vam odkril marsikatero skrivnost o izdelavi pravih domačih testenin ali pa vam priporočil katero od številnih vin s Hrvaške, iz Italije, Francije, Španije ali daljne Avstralije.

Poleg tega se lahko hotel Falkensteiner Therapia kot edini hotel na Jadranu pohvali z wellnessom s stoletno tradicijo. Že od leta 1895 ima hotel v svoji ponudbi ogrevan notranji bazen, leta 1897 pa so v njem odprli hidroterapevtski zavod, ki so ga opremili v skladu z najnovejšimi načeli fizioterapije in hidroterapije. Danes se v hotelu Falkensteiner Therapia na okrog 350 m² razprostira wellness, kjer vlada intimno vzdušje. Sprostite se v finski savni, zeliščni parni kopeli, Kneippovi kopeli za stopala, masažnem bazenu, sobi za sproščanje ter v notranjih in zunanjih bazenih. Preizkusite terapije Acquapura SPA, oblikovane ekskluzivno za hotele Falkensteiner. Pozabite na svoje vsakodnevne skrbi. Uravnovesite in umirite telo in duha, saj ste si to zaslužili! Dobrodošli v hotelu Falkensteiner Therapia.

www.therapia.falkensteiner.com

„ROMANTIKA NA MORJU“

od 157 €

na osobo v dvojložkovej izbi

*Falkensteiner Lifestyle Hotel Therapia**** – za vse, ki znate uživati v življenju! Ponudba vključuje: 3 nočitve s polpenzionom, penino dobrodošlice, romantično večerjo ob svečah v sobi, sladko čokoladno presenečenje in brezplačno uporabo wellness centra. Welcome home!*

Falkensteiner Hotel Therapia****

HR-51260 Crikvenica/HRVAŠKA

Tel. +385 / (0)51 / 209 700

therapia@falkensteiner.com



Znameniti česen
iz Rezije
Fotografija:
Tomaž Sršen

**Dolce vita, revija
za hedoniste in
svetovljane**

Izdaja:
Sršen & Sršen, k.d.,
Kidričeva 57, 1236
Trzin

Odgovorni urednik:
Tomaž Sršen

Namestnik
odgovornega
urednika:
P. M. de Molay

Avtorji:
Matjaž Ambrožič
Mateja Bevk
Vine Bešter
Bruno Gaberšek
Katja Groleger
Tamara Janežič
Peter Jazbec
Brane Kastelic
Mojca Mavec
Martin Medved
P. M. de Molay
Boštjan Napotnik
Marko Oblak
Rok Orel
Tina Pavlič
Barbara Sršen
Tomaž Sršen
Aleš Vovk
Spela Zupan

Fotografije:
Aleš Fevžer, zasebni
arhivi, Getty images,
Shutterstock,
Depositphotos

Lektorica:
Maja Nemec
Oblikovanje in
prelom: Quadral,
Ljubljana
Tisk: Set, d.o.o.,
Vevška 52,
1260 Polje
Za tiskarno:
Ivo Gulič

Kontakt:
revija@revija-
dolcevita.si
Marketing:
marketing@revija-
dolcevita.si

Facebook in sladka brezbržnost

Mark Zuckerberg si je Facebook izmislil zato, da bi se »maščeval« dekleto, ki ga je pustilo. Drugo je zgodovina. Vsekakor je ta medij v prvi vrsti zabaven, čeprav je marsikje (recimo v arabskih državah) močno politično orodje. Če tega socialnega omrežja ne bi bilo, se tudi zadnje arabske revolucije ne bi zgodile, saj so mladi nezaposleni intelektualci svoje ideje izmenjavali prav v tem mediju. No, žal so jim izplen (zamenjavo vodstva) ukradli generali in islamisti. Se pravi – Facebook je lahko tudi močno orodje za zelo resne stvari.

Dvaindvajsetega julija 2012 sem na spletnem portalu BBC prebral šokantno novico, da imajo najpremožnejši ljudje tega planeta v davčnih oazah približno 21 trilijonov dolarjev nakradenega denarja. Koliko je to? Koliko ničel? Kakšna je to številka, da bi jo znal smrtnik prebrati? No, Anglosasi za milijardo že uporabljajo besedo »billion«, trilijon pa je po naše bilijon, kar pomeni tisoč milijard. Ta vsotica je 21 bilijonov dolarjev, v prostem prevodu 21 tisoč milijard dolarjev!!!

Toliko so lumpi pokradli, skrili in poneverili, da se planet potaplja. Med glavnimi akterji navajajo tudi banke, ki so zakrivile ves ta cirkus (UBS, Credit Suisse in Goldman Sachs), večina pa je posameznikov, ki so se tako ognili plačilu davkov do svojih držav, sicer pa tudi denar ni bil najbolj čist. Denar v davčne oaze menda spravljajo posebni profesionalci, ki poznajo vse skrivnosti utajevanja davkov. Kolateralna škoda je velikanska, ogrožene se cele države ...

Zame je bila ta novica takšen šok, da sem jo z neposredno povezavo objavil na Facebooku, kjer imam okrog 450 »prijateljev«. Ker vem, da se ljudje zganejo, če kdo objavi fotografijo jutranje klobase v stranišču, in to veselo »lajkajo«, sem mislil, da bo odziv s komentarji vred impresiven. Pa sem se hudo zmotil. Povezave ni kliknil niti eden in do dneva, ko to pišem (dober mesec po tej objavi), ni sprememb. Vem, da so ljudje utrujeni od vseh novic, ki jim zbijajo moralo in optimizem. Ampak da ni nihče niti pogledal članka (če bi ga kdo prebral, sklepam, da bi dobil vsaj en »lajk«), je kar neverjetno. Novico je na BBC-strežniku na dan objave tako ali drugače komentiralo okrog 1500 ljudi z vsega sveta ... Pri nas pa – razen spletnega portala siol.net, ki je vestno povzel BBC-novico, od naših medijev tega ni objavil nihče. Noben tiskani medij, niti TV o tem niso objavili niti besedice. Nič. Halo?! Pa kje živimo? Ali so kolegi uredniki

res tako brezbržni, da raje objavljajo jajca in razdiralne zgodbe majhnega naroda, da se bo še bolj sprl med seboj (če je to sploh še mogoče). A bi mogoče kdo vsaj opozoril na to ali moram to početi jaz, ki želim s čim večjim optimizmom pisati o prijetnih straneh življenja brez sporov? Zelo težko bi namreč kupil teorijo zarote, da so naši uredniki del te svetovne roparske združbe in novice zato niso objavili. So premajhne in preveč nepomembne ribe. To se jim preprosto ni zdelo pomembno.

Zürich, jesen 2007. Švicarskim bankirjem in njihovim kolegom smo predstavljali tekoče mojstrovine kmetije Batič iz Šempasa in bili so navdušeni nad iskrenostjo vin. Po uradnem delu in stoječih ovacijah smo za mizo po nekaj kozarčkah obtičali z dvema Švicarjema. Bila sta srečna. »Končno en večer, ko ni treba potovati in delati,« se je pridušal prvi, drugi pa mu je pritrdil. In kaj sta počela? Bila sta posebna posrednika, ki sta milijone (najmanjša številka je bila deset) posameznikov tako ali drugače nalagala na privatne račune v davčnih oazah! »Oh, tudi iz vaše države imamo nekaj klientov,« sta veselo razlagala in se pridušala čez naporno delo. »Vsak dan druga država, pa v letala in tam imajo slaba vina tudi v poslovnem razredu ...« so bile pripombe. Milijoni in milijarde pa so kopneli vsem nam pred nosovi in vse je bilo povsem legalno.

Če želimo spremeniti mišljenje in s tem tudi družbo, je najpomembnejši dvig ravni kritične zavesti. In pozitivno ozaveščeni ljudje tega planeta lahko to moč dobijo po elektronskih družbenih medijih, kjer poleg poceni zabave, kot na primer »jaz sem pa tukaj in počnem to«, lahko objavijo še marsikaj. Res je tudi, da tisti z utajenimi milijardami vsak trenutek lahko kupijo vse in vsakega, ki bo bevsknil proti njim (zdaj, v kriznem času, bo to še lažje in cenejše), in jim usta zaprejo z nekaj drobtinami. Razlika med vladarji in vladanimi, kot je bila v zadnjih stoletjih, pa je drugačna – vladani so tudi pametni in izobraženi, še vedno pa s(m)o v manjšini. Žal prevladujejo ovce, ki jim masovni mediji premeteno pod kožo vsadijo svoje ideje za nove potrebe, nove spore in za vse, kar odvrta pozornost od velikega ropa.



Tomaž Sršen,
odgovorni urednik

Najpremožnejši ljudje tega planeta v davčnih oazah imajo približno 21 trilijonov dolarjev nakradenega denarja. Koliko je to? Koliko ničel?



Slovenski vinarji dobrodelno za Američane

Letos spomladi je v Rochestru v zvezni državi New York potekalo 12. mednarodno vinsko tekmovanje Finger Lakes. Na vabilo Marina Beroviča in v organizaciji vinoteke Provin se je za sodelovanje odločilo enajst slovenskih vinarjev, ki so poslali na ocenjevanje 23 vin. Kar 20 od poslanih je prejelo tudi medalje, od tega veliko zlato medaljo vino Vaneja 2003 iz kleti Danila Steyerja. Zlato medaljo je prejelo vino Constantini 2006, srebrne medalje so prejele Malvazija 2009 in 2010 iz kleti Pucer iz Vrha, Bagueri chardonnay 2008 in Bagueri merlot 2007 iz Kleti Goriška brda, Cabernet franc barrique 2004 Dejana Peršolje, Silveri Brut in Silveri Brut rosé družine Gašparin, Vinakoprov cabernet sauvignon 2009, Santomasov refošk Antonius 2005 in MF (mezzo forte) 2009. Z bronastimi medaljami pa so bila nagrajena vina Modri pinot 2005 Dejana Peršolje, Gašparinov Silveri White, Sauvignon 2011 Vipave 1894, Merlot 2009 Marjana Jakončiča - Piro, Carolina penina 2007 in Privat 2010 Aljoše Jakončiča, Merlot 2006 Vinakoper ter Steyer Mark cuvee belo 2007 Danila Steyerja.



Da pa si je podelitev medalj v Ljubljani zaslužila navzočnost samega veleposlanika ZDA, g. Mussomelija, gre zasluga drugačni zasnovi tega ocenjevanja, saj je v celoti neprofitno, še več – izkupiček od prijavnin je namenjen dobrodelnosti, in sicer bližnjemu taboru, imenovanem Camp Good Days. In ker sta zavest in stopnja dobrodelnosti in prostovoljstva v ZDA ne samo ena najvišjih na svetu, ampak je to tudi ena od nalog vseh veleposlaništev ZDA po svetu, se je veleposlanik z veseljem odzval in podelil medalje našim vinarjem. **(BRUNO GABERŠEK)**

Pij rdeče vino in (s)hujšaj!

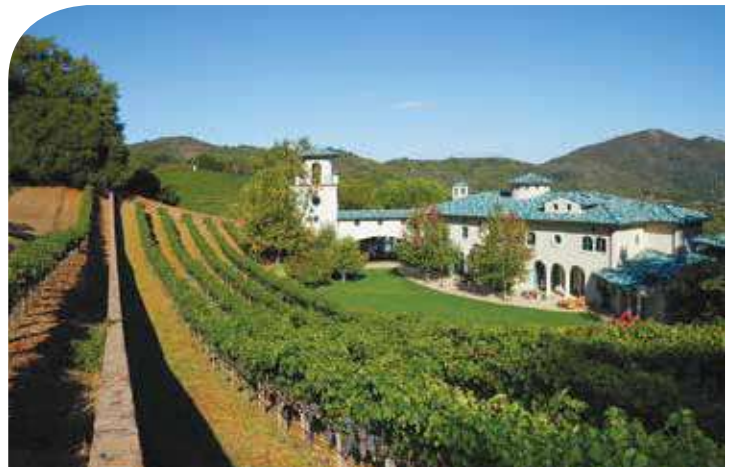
Rezultati raziskave, ki so jo pred kratkim opravili na ameriški univerzi Purdue, kažejo, da ob zmernem pitju rdečega vina (do 3 dl na dan) in uživanju nekaterih sadežev (predvsem brusnic in pasijonk) ljudje hitreje izgubljam telesno težo, saj ta kombinacija pripelje do tako imenovanih negativnih kalorij.

V naših telesih se pri tem tvori piceatanol, ki med drugim preprečuje staranje celic. V kombinaciji z resveratolom, ki je ena od najbolj znanih »pozitivnih« sestavin rdečega vina, tvori antioksidante, ki pomagajo pri rakastih obolenjih in boleznih srca in ožilja.



Novozelandci strmo navzgor

Nova Zelandija se je lani prebila na deseto mesto držav izvoznic vina, kar je izjemen uspeh. Prodajo so povečali za deset odstotkov, kar v številkah pomeni, da zdaj pridelajo in prodajo 242 milijonov litrov svojih vin. Največ vina izvozijo v bližnjo Avstralijo, sledijo pa Velika Britanija, ZDA in Kanada. Novozelandci so pred slabimi tremi desetletji kot popolni eksoti prišli na vinske trge s svojimi izvrstnimi sauvignoni, ki so do danes postali svetovna referenca. Na južnem otoku so potem začeli pridelovati odlične rizlinge in modre pinote, počasi pa osvajajo tudi z rdečimi zvrstmi.



Robin Williams prodaja svoj skromni domek

Eden najbolj popularnih hollywoodskih igralcev, Robin Williams (Dobro jutro Vietnam, Mrs. Doubtfire, Društvo mrtvih pesnikov ...), prodaja svojo vilo z vinogradom vred za 35 milijonov dolarjev. Posestvo se imenuje Villa Sorriso in leži v kalifornijski dolini Napa, ki je že dolga desetletja sinonim za najboljše lege kalifornijskih cabernet sauvignonov. Ob hiši s 700 m² je skoraj 10 ha vinogradov, kjer pridelujejo znameniti CS Mount Vedeer, ki ga je Robert Parker nagradil s 96 točkami. In kaj je še v hišici? Pet spalnic, domači kino, 20-metrski bazen, klimatizirana vinska klet in klet za umetnine, da o vrsti originalnih umetniških dekorativnih dodatkov niti ne govorimo. Slovenski tajkuni – to je nekaj za vas!

Decanterjeve nagrade – regionalni šampion tokrat iz Bele krajine

Belokranjec Otmar Šturm že dolgo velja za enega najboljših slovenskih vinarjev. Na letošnjem ocenjevanju v sklopu revije Decanter je za leдено vino rumeni muškati 2007 dobil najprestižnejšo nagrado – regionalnega šampiona! Poleg tega je dobil tudi bronasto medaljo za metliško črnino, kar je za tak tip vina odličen dosežek. Na fotografiji s podelitve v Londonu (z leve) so: Otmar Šturm, predsednik ocenjevalcev Steven Spurrier, eden najbolj znanih piscev o vinih na svetu, in Lidija Šturm.



Vinakoper in novosti na Obali

Leta 2012

narava po Sloveniji ni bila prizanesljiva do kmetov. Istrskim vinogradnikom jo je najprej zagodla s pozebo, nato z burjo in točo, v vsem letu pa je padla zanemarljiva količina dežja. Vse to se bo najbolj poznalo pri količini pridelka, ki bo manjši za 40–60 odstotkov. V koprski kleti so prvi začeli obirati chardonnay – že ob koncu avgusta v vinogradu Ricorvo – in mošt »gre za med«, pravijo tržniki.

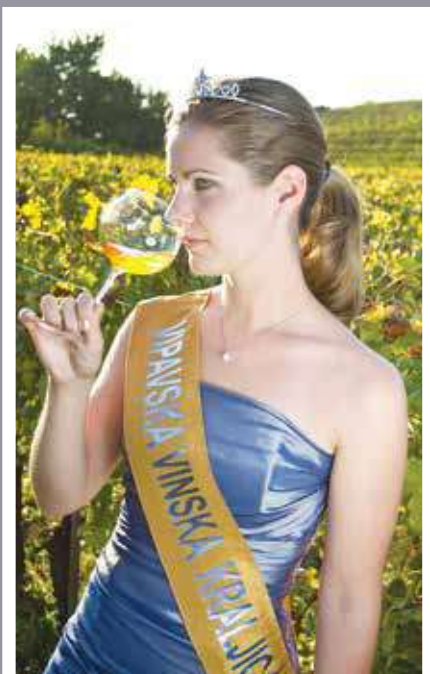
Sloviti enolog Iztok Klenar, ki je dolga leta vinom te kleti dajal osebni pečat, je zamenjal delodajalca in odšel v klet Brič, kjer je pred desetletjem svojo enološko kariero začel enolog Boštjan Zidar. Ta je vmes nekaj let uspešno deloval na posestvu Vinakras, zdaj pa je postal glavni enolog v koprski kleti, kjer so predstavili tudi novost na trgu – navojni zamašek – s katerim od zdaj zapirajo vina iz kakovostnega programa Okusi Istre. Navojni zamašek pa v vinih, ki se večinoma porabijo v dveh letih, ohranja tudi več sadnosti in svežine.



Vrhunski kuhar za Nescafe

Mauro Colagreco (na fotografiji), italijansko-argentinski kuhar, ki ima v Franciji (na Azurni obali v kraju Mirazur) restavracijo, ovenčano z dvema Michelinovima zvezdicama, je podpisal mamljivo pogodbo s svetovnim kofeinskim velikanom Nescafe. Za novo mešanico med mešanicami z zapeljivimi imeni (Dark Coco Zest, Velvet Pistachio, Oriental Perfume Espresso in Orange Refresher) je duhovito zmešal prvovrstne kave arabica iz Indonezije, Srednje in Južne Amerike. Skrivnost recepture je, da je kavna zrna pražil počasi in dolgo časa in jih ni preveč prepražil. Poznavalci pravijo, da je okus božanski!





Zgodbe iz Vipavske doline

Z dogodkom z zgornjim naslovom je na Ljubljanskem gradu v začetku meseca takrat še aktualna vipavska vinska kraljica Lea Mlečnik simbolično okronala svoje kraljevanje. Zgleda vreden je njen dosežek povezovanja, saj je pri organizaciji sodelovalo vseh šest občin iz Vipavske doline in tako rekoč vsi pomembnejši vipavski vinarji. Smelost in enotnost, prikazani na grajskem dogodku, bi morali biti za vzgled vsem v dolini, še posebej v časih, ko le redko slišimo ali preberemo kakšno veselo in pozitivno novico okoli vinogradništva in vinarstva od tam. Bravo, Lea! Naslednici si nakazala pravo pot.

(BRUNO GABERŠEK)

Kaj je pil Usain Bolt po vseh zmagah?

Šampanjec, kaj bi drugega! In to ne kar nekaj. V klubu Movinda londonske četrti Mayfair je v družbi znanih atletov naročil kar 15-litrsko steklenico (ta polnitev se imenuje Nebukanazir) prestižnega šampanjca Armand de Brignac. Do tu bi bilo še vse v redu, vendar je to eden najdražjih šampanjcev na svetu in Bolt je za ta približek odšel 80.000 angleških funtov, kar je okrog 90.000 evrov.



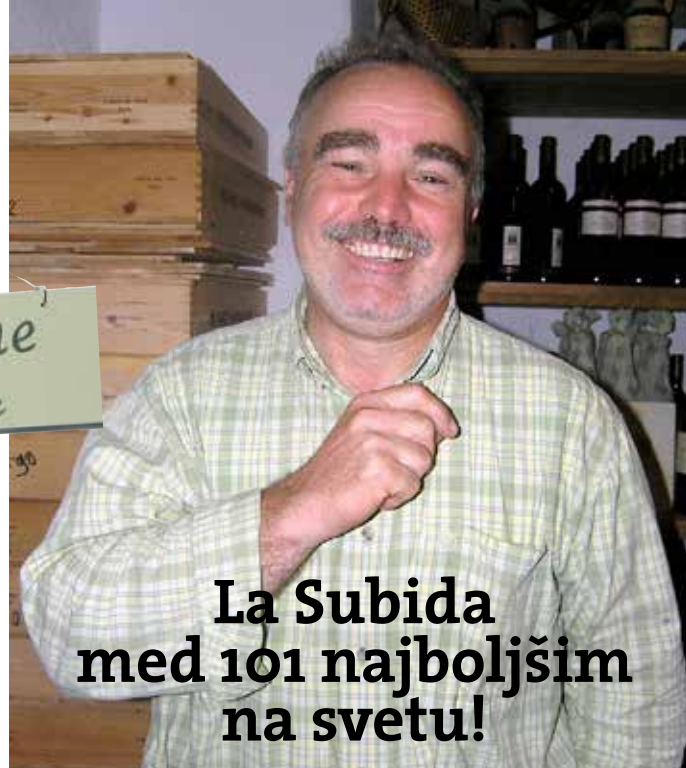
Žalostni Francozi

Letošnje poletje je bilo vse prej kot naklonjeno pridelovalcem šampanjca v pokrajini Šampanji. Vinogradi so doživeli skoraj vse – točo, nevihte, sušo in katastrofalen dež. Pravijo, da utegnejo pridelati od tretjine do celo polovice grozdja manj. Pa ravno jim je »zalaufalo« na Kitajskem! To za seboj potegne še slabšo novico – cene letnika 2012 bodo šle zelo, zelo gor!



Jezni Francozi

V zadnjih nekaj letih so bogati Kitajci pokupili kar nekaj znanih vinskih posestev iz prestižne francoske regije Burgundije. Nedavno je neki milijonar za osem milijonov dolarjev kupil Chateau de Gevrey-Chambertin, kjer vino pridelujejo že od 12. stoletja, in za milijon dolarjev »premagal« ponudbo konzorcija bližnjih sosedov tega posestva, ki so želeli, da bi ostalo v francoski lasti, in so obenem zatrjevali, da ni vredno več kot tri milijone. »To je tako, kot bi Evropejci kupovali po deset ali dvajset metrov kitajskega Velikega zidu,« se je pridušal eden od sosedov. Nekateri se šaljijo, da so zdaj Kitajci začeli kupovati posesti v Burgundiji, ker so v Bordeauxu tako ali tako že vse pokupili.



La Subida med 101 najboljšim na svetu!

Posestvo se sicer imenuje La Subida in restavracija Al Cacciatore (Pri lovcu), vendar jo dobrojedci iz Italije, Slovenije in Avstrije, ki so glavni gosti restavracije Joška Sirka v bližini Krmina (Cormonsa) v italijanskih Brdih, vsi imenujemo La Subida. Pod tem imenom jo je ocenila tudi Lidia Bastianich, sodelavka ameriške revije Newsweek, v kateri so izbirali 101 najboljšo svetovno restavracijo. Italijani imajo v tej družini kar sedem restavracij in ena od teh je La Subida, se opravičujem – Al Cacciatore. Bravo, Joško!



In memoriam – Patrick Richard

V 67. letu starosti je zaradi srčnega infarkta umrl Patrick Richard (na fotografiji), eden od ustanoviteljev imperija Pernod Richard, ki je eden največjih na svetu med prodajalci alkoholnih pijač. Leta 1967 je prevzel podjetje od svojega očeta, ki ga je ustanovil leta 1937. Podjetje ima poslovalnice po vsem svetu (tudi pri nas), v katerih je zaposlenih 18.000 ljudi. Lani so naredili za 7,6 milijarde evrov prometa, med njihove blagovne znamke pa spadajo tako vina kot žgane pijače: šampanjca Mumm in Perrier-Jouet, španski kleti Campo Viejo in Ysios, toskanci Ruffino, avstralski velikan Jacob's Creek, čilenci Concha y Toro ter petnajst distilerij škotskih viskijev, Absolut vodka, konjaki Martel, Chivas Regal in še in še.



Božična zabava

Praznujte svojo božično zabavo v naših izjemnih prostorih - Vinski kleti, Damskem salonu ali restavraciji Sophia in prejmite posebno ponudbo:

- * Meni s tremi hodi a la chef od 39 € na osebo
- * Brezplačen sprejem za dobrodošlico (kozarec penečega vina na osebo)
- * Za večerje rezervirane za več kot 15 oseb, bo vsaka 16. večerja brezplačna
- * Posebne cene nočitev že od 119 € na noč za eno ali dve osebi
- * 30 % popusta na Rose SPA masaže
- * 30 % popusta na dnevno karto za Golf Klub v Trstu od ponedeljka do petka

Naredite vaš večer prijetnejši z našim posebnim izborom aperitivov in cigar, ki so na voljo na zahtevo v Bubbles baru.

Določila in pogoji: Ponudba velja od 15. novembra do 28. decembra 2012 glede na povpraševanje in razpoložljivost za najmanj 15 oseb.

Rezervacije:
T +386 5 692 7660
F +386 5 692 7950
meetings.portoroz@kempinski.com
www.kempinski.com/portoroz

Ponudba za oddih v dvoje

Razvajajte se z našo posebno ponudbo in odkrijte luksuzno udobje hotela Kempinski Palace Portorož!

od 145 € na sobo na noč, ki vključuje:

- * nočitev v Superior dvoposteljni sobi s pogledom na park
- * razkošni samopostrežni zajtrk v prečudoviti Kristalni plesni dvorani do 12. ure
- * vstop v Rose SPA (savne, bazen in fitnes)
- * brezplačno brezžično internetno povezavo
- * davek
- * 30 % popust na masaže
- * 30 % popust na dnevno karto za Golf Klub v Trstu od ponedeljka do petka

Turistična taksa 1,01 € na osebo na dan in parkiranje v garaži 18 € na avtomobil na dan nista vključena v ceno nočitve. Ponudba je veljavna za rezervacijo minimalno dveh noči, glede na povpraševanje in razpoložljivost do 20.01.2013 (Novo Leto ni vključeno).

Rezervacije:
T +386 5 692 7070
F +386 5 692 7950
reservations.portoroz@kempinski.com
www.kempinski.com/portoroz



Skrita Slovenija in njene dobrote

*Rezija
Kanalska dolina
Terska dolina
Nadiška dolina*

Reka Wöda

Nekje v zadnjem možganskem režnju imamo v glavnem samo spomin za izraze Beneška Slovenija, Rezija, Kanalska dolina ... Morda se komu prižgejo lučke ob omembi knjige in televizijskih priredb pravljič Zverinice iz Rezije, kje pa naj bi ta dežela bila, pa ve le malokdo. Tisti malo bolj posvečeni vedo povedati o velikih posebnostih narečja, ki ga tam govorijo, in s tem se naše (ne)poznavanje tematike konča.

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: TOMAŽ SRŠEN



Ste vedeli, da je rezijansko narečje eno od najbolj posebnih na svetu? Rezijánščina (rozajanski langač ali lengač) je slovensko narečje, ki ga uvrščajo med slovanske mikrojezike. Zvokovno je nekje med slovenščino s prekmursko melodijo (veliko besed z ö in ü) in italijanskimi izrazi.

Toda – ko človek obiše te čarobne kraje, se sreča s srčnimi ljudmi, okusi njihovo bogato kulinariko in osupne nad neprecenljivimi naravnimi lepotami – je začaran. Za vedno. In tu je zgodba o štirih slovenskih dolinah.

Ko sem dobil vabilo za štiridnevno popotovanje na rob Furlanije - Julijske krajine (glej zemljevid), so šle vse te misli hitro skozi moje možgane. Kam sploh grem? Kaj bom spoznal? Res, še nikoli se na novinarsko pot nisem odpravil s tako malo predznanja! ✚





Kanin in potok Rezija



Ste vedeli, da je na pokopališču pod Višarjami kot duhovnik pokopan Jure Prešeren, brat največjega slovenskega pesnika?



Beneška Slovenija, znana tudi pod imenom Benečija, je del italijanske regije Friuli Venezia Giulia (Furlanija - Julijska krajina). Ime je ostalo od leta 1422, ko so si območje pripojili Benečani in vladali tem krajem. Sestavljena je iz štirih dolin: Kanalske, Rezijske, Terske in Nadiške. Zanimivo je, da gre za izključno gorate predele, in takoj ko ozemlje preide v nižino, ni več slovenskega prebivalstva.

Višarje in kanalska dolina

Smučarji Višarje dobro poznajo. Viška gora nad Trbižem ima odlične terene, ki so ravno prav strmi, da se človek živahno razmiga. Veliko tistih, ki so pozimi v Kranjski Gori, gre raje smučat na Višarje, saj je gneča manjša, tereni pa so odlični. Po dru-

gi strani pa Monte Lussari, kot jih imenujejo Italijani, že stoletja velja za »svetišče treh narodov«, saj je vrh s cerkvico že šest stoletij središče romarskih poti Italijanov, Avstrijcev in Slovencev, pa tudi duhovniki opravljajo maše v vseh treh jezikih.

In kaj si lahko lačni smučar ali pohodnik po urah rekreacije zaželi lepšega kot iskreno dobrodoščilo v maternem jeziku v gostilni Al Convento (Pri samostanu)? Ime je sicer italijansko, vendar vas bo Jure Prešeren, ki jo vodi, s svojo ekipo sprejel odprtih rok. »Višarje nimajo mrtve sezone,« pravi živahni možakar. »Zato smo pri nas vedno pripravljeni na različne goste. Res je, da prevladujejo pohodniki in romarji, ki se zadovoljijo z manjšimi obroki ali malicami, vedno več pa je takšnih, ki se nam prepustijo in uživajo v degustacijskem meniju, ki ga pripravi naš kuhar, moj bratranec Igor Oitzinger.« Jedi te restavracije, ki je visoko cenjena tudi med izbirčnimi sladokusci, so avtohtone in tudi glavne sestavine so iz okoliških krajev. »Skušamo se držati tradicionalne kulinarike, saj je v bližini veliko takšnih, ki ponujajo lignje in bolj na hitro pripravljeno hrano,« je dodal Igor. In še pogled na vinsko karto – več kot navdušujoče, predvsem iz treh razlogov: več kot pestra izbira tekočih mojstevin iz vse Italije, zelo zmerne cene in vse to na skoraj 2.000 metrih nadmorske višine!

Zanimivo je, da so Višarje šele na začetku Kanalske doline, ki se potem vije do svojega »izteka« v Furlanijo. Ime je dolina dobila po rodbini Von Kanal, ki je to ozemlje upravljala nekaj stoletij, o tem pričajo napisi v cerkvi v Naborjetu (Malborghettu). Ob tej cerkvi stoji dominantna beneška

palača, v kateri je danes etnografski muzej, ki je vsako leto prizorišče enega največjih enogastronomskih festivalov z imenom Ein Prosit. Obisk tega festivala toplo priporočam iz enostavnega razloga – ni prevelik in obiskovalec res lahko okusi (skoraj) vse: od vin iz Italije, Slovenije in Avstrije in kulinarčnih posebnosti teh držav do vinsko-kuharskih delavnic, ki na prijeten način širijo poznavanje vedno zanimivih tem. Več o letošnjem dogodku na www.einprosit.org/2012.

Pušja vas (Venezia)

Slovensko ime tega mesta v Furlaniji, tik pred vrati v Kanalsko dolino in Rezijsko, ponazarja vreme, kajti prav tam se križajo poti štirih različnih vetrov iz štirih dolin in seveda »puši« – piha. To je tudi vse, kar je povezano s slovenstvom, kajti kraj je popolnoma italijanski. Leta 1976 je stari del mesta skoraj popolnoma porušil katastrofalni potres (ki smo ga takrat čutili pri nas in je za vedno spremenil tudi Breginje), vendar so naredili nekaj, kar jemlje sapo – povsem so ga obnovili, in to tako, da sploh ni bilo moč opaziti, da je bilo razrušeno! Ker so bile vse kamnite stavbe v mestu tolikokrat fotografirane, so restavradorji po fotografijah zbrali vse kamne in jih tako kot kocke sestavili



Jure Prešern (levo) in kuhar Igor Oitzinger iz gostilne Al Convento na Višarjah



Mumije iz Venzona



**Očitno imajo pričevanja
pastirčkov in pastiric veliko
težo za Rimskokatoliško cerkev.
Višarje so postale romarsko
središče leta 1380, ko je
pastirček iskal izgubljene ovce
in jih našel, ko so se klanjale
kipu Marije na vrhu gore. Res,
zelo prikladna zgodba!**

nazaj. Še več – lastnikom hiš in stanovanj v mestu so to naredili brezplačno, vendar pod pogojem, da so zunanji profili stavb takšni, kot so bili pred nesrečo! Prava mojstrovina pa je na novo postavljena in obnovljena katedrala, saj jim je uspelo sestaviti tudi večino kamnov z deli fresk na notranji strani. Zraven pa je še ena atrakcija – kapela svete Mihaele, v kateri ležijo edine mumije v Evropi. Pravzaprav gre za trupla ene od plemiških družin, ki so jih pokopali v cerkvi, tam pa se je razvila neka posebna plesen, ki je izsušila kožo pokojnikov in jih vrhunsko ohranila do današnjih dni.

Sicer pa so politiki in ekonomisti vedeli, zakaj so v obnovo tega mesta vložili toliko denarja – Venzone je središče raznih turistično-gastronomskih prireditev v severni Italiji in vsak konec tedna privabijo na tisoče ljudi. Glavni dogodek je konec oktobra in se imenuje Festival buč. Takrat se Venzone za dva dni spremeni v popolnoma srednjeveško mesto, kjer si lahko poleg okušanja vseh možnih jedi iz buč ogledate še množico srednjeveških predstav, koncertov, ročnih spretnosti in še česa. Mesto z dobrimi 2000 prebivalci obišče 30.000 ljudi.

Ena najbolj zanimivih gostiln v mestu se imenuje Locanda al Municipio, vodita pa jo »domorodka« Giordana in njen mož Mauro Gallinaro, ki je prišel iz Parme. Je zelo inventiven kuhar, ki je združil kulinarčno

tradicijo Furlanije s pridihom štirih slovenskih dolin in znanje iz Parme.

V Reziji

Glavno mesto zverinic iz Rezije je Ravanca (Prato di Resia), kjer je osrednja točka Informacijsko središče naravnega parka Julijskih Predalp. Tako kot Terska dolina tudi Rezija nima izhoda na vzhod, proti Sloveniji (Nadiška in Kanalska dolina ga imata). Glavna posebnost je tukaj kultura, podprta z bogato zgodovino.

Zaradi svojih jezikovnih in kulturno-zgodovinskih posebnosti je bila Rezija od nekdaj v središču slovenske znanosti, saj so bili proučevalci narečja dolgo časa edini turisti, ki so v ta del sploh hodili. Številna kulturna društva se imajo prav temu zahvaliti za svoj obstoj, kajti precej sredstev so dobivali in še dobivajo od slovenske vlade, kot manjšina pa prav tako tudi od italijanske. Dolga leta predanega dela so sicer obrodila sadove, saj so za jezik in kulturo zares lepo poskrbeli, vendar je gospodarstvo še vedno močno vezano na Furlanijo v nižini. Zato se vedno več ljudi izseljuje, čeprav slikovite vasi ne delujejo zapuščeno – nasprotno, hiše in vrtovi so lepo urejeni.

Tukaj je pokrajina tista, ki jemlje dih – deviško čisto in kar pravljичno divje. Strma pobočja nepreglednih gozdov so bila še pred desetletji njive in travniki, zdaj pa so vse to prekrili gozdovi, ki že bolj spominjajo na džunglo. Po drugi strani so nekateri pogledi tako prvinski, da obiskovalcu zastaja dih. Reka Wöda (velika fotografija na straneh 8 in 9) je ena najlepših v svoji neomadeževani divjosti, izliva se v večjo reko z imenom Bela. Ušesa in pljuča se spočijejo, pravi užitek je tako očistiti telo in um. Ko bodo tukaj previdno stopili na pot trženja turizma, imajo velike možnosti, da postanejo ena od oaz miru in meditacije v tem delu Evrope.

Rezijanci so bili skromni, delavni in bolj revni kot ne. Po vsem avstro-ogrskem cesarstvu so sloveli kot najboljši brusilci



Frika malo drugače

Degustacijski meni Locanda al Municipio

Cena: 27 € na osebo brez vin

- ✦ Hladna predjed: bresaola (goveji pršut), polnjena z montasiom (tipičnim sirom – po naše tolminec), zeliščni kipnik z montasiem (mehkobno, slastno, sočno) in nekaj vrhunskega italijanskega pršuta San Daniele
- ✦ Topla predjed: tris – široki rezanci z lisičkami in s koščki mlettega mesa (prefinjeno, slastno, čista gobja aroma); rižota z jurčki – okus odličen, riž rahlo preveč kuhan; tortelini z bučkami, preliti z drobtinami na maslu z dodatkom cimeta – sanjsko!
- ✦ Druga topla predjed: furlanska frika – pečena brez olja, ker popečejo samo čebulo, dodajo kuhan in narezan krompir, panceto in sir montasio – mehko in slastno, lepo pečeno in tudi hrustljivo. Edina težava je, da je bila jed zelooo nasitna!
- ✦ Glavna jed: pečena teletina v omaki – meso je bilo čudovito mehko, omaka pa izdatno preslana zaradi dvojne redukcije.
- ✦ Sladica: tiramisu iz breskev – dovršeno, kremasto hrustajoče, ker breskve niso preveč zrele, in sploh ne presladko!

nožev in popraviljavci dežnikov, bili so tisti, ki so znali najboljšo »zaflikati« preluknjane lonce in kozice. Delo je bilo težko. Obiskovalec brusaškega muzeja – ki ga tako kot vas nesebično pomaga urejati Giuliano Fiorini – vidi na lutkah, ki ponazarjajo brusače, da so ti prepešali vso



Poganske slikarije iz Landarske jame



Dorina in Gigino di Biasio, gostilna Alla Speranza



Živi fosil - vinograd rdeče tintorie

Avstro-Ogrsko s 25-kilogramskimi pripravami na hrbtih! V muzeju v kraju Solbica (Stolvizza) hranijo zemljevid Evrope izpred stotih let, na katerem zastavice označujejo evropske prestolnice z rezijanskimi servisi! Večino denarja so pošiljali domov in tako izboljševali življenje svojim bližnjim. Največ so darovali Cerkvi, zato je v teh krajih zares veliko božjih hramov.

Čeprav so jedli skromno, so iz dokaj enoličnih, toda zelo kakovostnih živil znali

skuhati odlične jedi, ki še danes vabijo v dolino vse tiste, ki cenijo originalne okuse.

Največja posebnost pa je njihov česen (na naslovnici naše revije), ki so ga kot veliko redkost pred izumrtjem rešili rezijanski kmetovalci v sodelovanju z gibanjem »Slow Food«. Zdaj rezijanski česen ponosno nosi oznako Presidia, kar pomeni, da gre za sam vrh avtohtonosti in geografskega porekla. Pred sto in več leti je bil znamenje prestiža, prodajali so ga tako na tržnicah v Ljubljani kot na Dunaju. Okus ni tako zelo pikanten in oster, je precej nežen, in brez velikih težav ga priporočam v kombinaciji z maslom in ajdovim kruhom. Smo ga okušali in nihče ni spustil solze ...

Alla Speranza (Pri upanju) se imenuje ena najbolj avtohtonih gostiln v Reziji, vodita pa jo brat in sestra, Dorina in Gigino di Biasio (Blaževi)! Vedeti moramo, da so leta 1420 ti kraji pripadli Beneški republiki in počasi so se začeli priimki spreminjati. Seveda oba di Biasia odlično govorita rezijansko, slovensko pa ne. Tam sem jedel eno najboljših česnovih juh in tako skozi revijo Dolce vita sporočam Francozom, naj pridejo pogledat, kaj je supersonična česnova juha! Še eno posebnost smo okusili pred

odhodom: to so čalčuni, ki so bili včasih pomembna praznična jed (recept objavljamo na strani 15). Gre za žlikrofe, polnjene z rozinami, skuto in zelišči (v tem primeru z divjo špinačo). Jed je zelo okusna, kremasta okusa in precej nasitna.

Ramandolo in neodkriti zakladi

Italijani so mojstri zaščite tako kmetijskih pridelkov kot vin iz posebno označenih okolišev (DOCG). Okoliš Ramandolo, ki leži ob izteku Rezijske doline v Furlanijo, je eden najmlajših, saj so ga potrdili pred šele enajstimi leti (2001). Je pa edini, katerega vina gostinci v slovenskih dolinah nekako jemljejo za svoja. Osnovna in glavna sorta je verduc, ki ga imenujejo po okrožju – se pravi ramandolo. Zanimivo in tipično je, da verduca tamkajšnji vinarji nikoli ne pridekujejo kot suho vino, ampak je najmanj polsladko, potem pa so še sladka vina posebnih trgatev. Okrožje je majhno (60 ha) in zaradi posebnosti in povpraševanja ravno pravšnje. Walter Relevant, lastnik in vinar kmetije Micossi, je eden najbolj cenjenih. Poleg verduca prideluje še izvrsten tokaj, ki ima odlično svežino (kar ravno ni odlika te sorte), refošk (klon penduculo rosso –



Slap pri Glagnu

z manj kisline), cabernet franc in scopetino. Vsekakor pa je njegov verduc tudi mene, ki nisem znan po tem, da bi ljubil slajša vina, lepo presenetil.

Po drugi strani imajo v slovenskih dolinah, predvsem v Nadiški, veliko možnosti za vinogradništvo. Vedeti je treba, da so polja še po drugi svetovni vojni intenzivno obdelovali in šele okrog leta 1960 so domačini začeli zapuščati kmetije. Tako so tudi nadiška polja prerasli gozdovi. Toda ob Nadiži so pridelovali vino, in to precej! V gozdovih in na travnikih so še vedno vidni sledovi tras vinogradov, nekateri posamezni kmetje vina še vedno pridelujejo. In kar je najbolj zanimivo – ne gre za globalne sorte, tam so doma rdeča tintoria, pa avostan, družbo jima delajo še cividin, amerikan in klinton. Vinski poznavalci seveda dvigujete obrvi in se sprašujete, kakšne sorte so to – gre za stare, avtohtone trte, ki so bile od nekdaj v Nadiški dolini. »Tudi rebulo smo imeli,« se spominjajo starejši, »pa smo jo vrgli ven, ker se ni dobro zmešala z našimi sortami.« Zdajšnja vina so daleč od tega, da bi bila dobra, vendar je v tej avtohtonosti izjemen potencial, saj prestižni vinski kupci iščejo posebnosti, ki so seveda povezane z avtohtonimi in redkimi sortami. Hm, če bi kdo naredil kaj v to smer ...

Pa niso edinstvene samo vinske trte. V dolini reke Nadiže je mnogo jabolk, od katerih prevladujejo avtohtone sorte, kot sta sevka in ebernete. Sevko cenijo zaradi trše lupine, prav tako trdega mesa in kiselkastega okusa. To je idealno za sladice in zavitke!

Če pa se človek odpravi na Matajur, bo vsekakor obiskal turistično kmetijo Božica, kjer oddajajo štiri individualne hiše, ki so jih v središču vasi povsem preuredili, gospa Božica Črnc pa bo gostom postregla z najbolj posebnim moštom, kar sem jih kadarkoli pil. Gospa in še nekaj kmetov iz vasi pridelujejo hruškov mošt, ki tudi po petih letih v steklenici živahno muzira, okus pa je sadno-karamelast. »Osnova za tole pijačo sta dve avtohtoni sorti hrušk, ki rastejo samo tukaj,« hiti razlagati Hrvatica, poročena na Matajur. »Drevesa prve, tebuke, potrebujejo okrog 30 let, da sploh začnejo roditi, živijo pa več kot sto let. Tebuke so tiste, ki dajejo moštu kislino in tanin, za sadno noto pa skrbijo hruške sorte korošica.« Mošt vsebuje okrog pet odstotkov alkohola in je zelo okusen. Pravzaprav – enkratni!

Esenca in prihodnost

Vsekakor ljudi v teh dolinah ne povezuje in drži skupaj samo organska ...

Nekaj tipičnih rezijanskih jedi



Osöjanica

osöjanica: koščki polente, zabeljeni z naribanim sirom, stopljenim maslom in včasih z mlekom

mučnik: mehko kuhana polenta, na katero se vlije toplo mleko

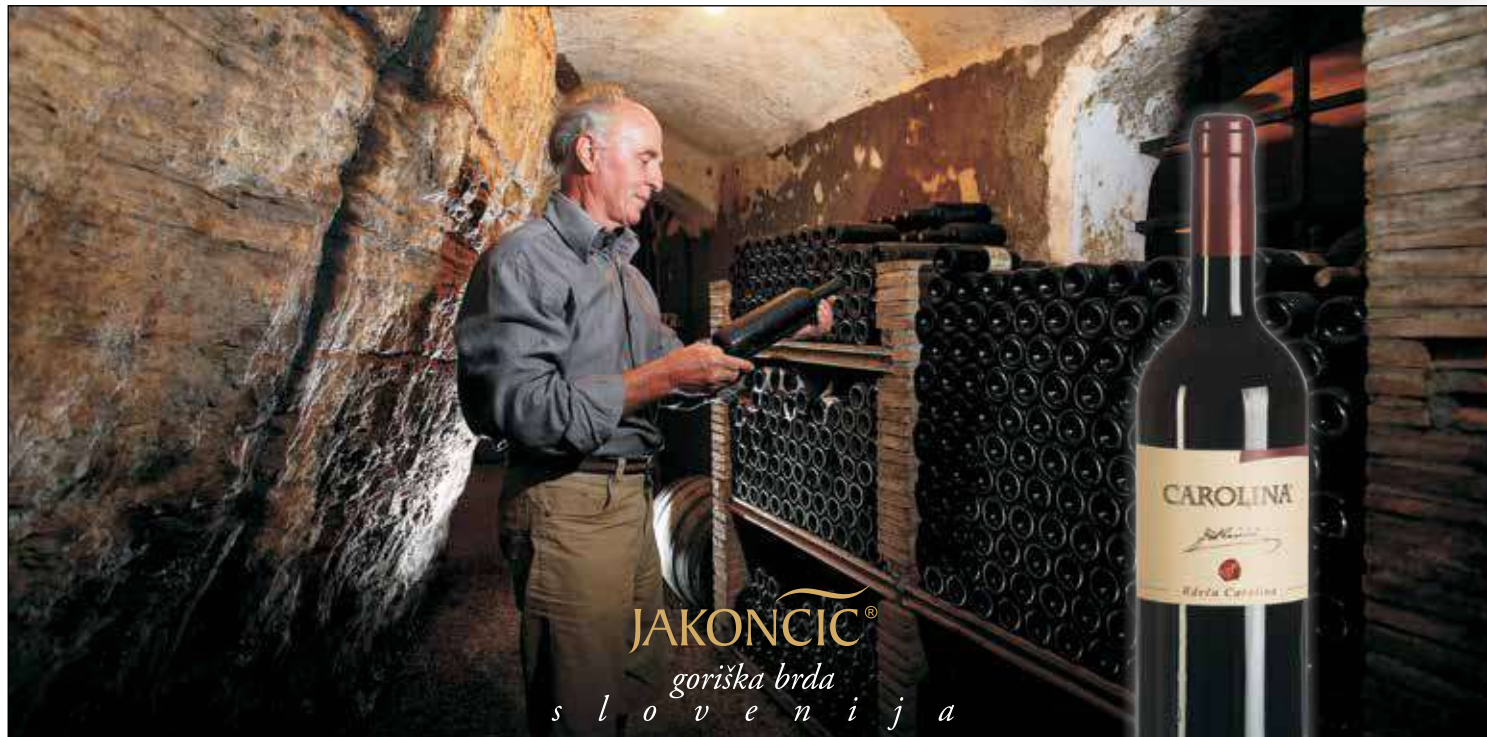
žgance: koruzna moka, skušana v vreli vodi in zaužita z mlekom

sër ponöw: sir, popražen v ponvi z maslom, da se stopi

bujadnik/boadnek: kruh, narejen iz koruzne in ržene moke, pečen v žerjavici

bogača: pogača iz pšeničnega testa, masla, jajc, sladkorja in suhega grozdja

sope: rezine kruha, namočene v jajcih in ocvrte v olju



JAKONČIČ®
goriška brda
s l o v e n i j a

Družinska kmetija Jakončič
Kozana 5, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija
w w w . j a k o n c i c . e u

Minister za zdravje opozarja:
prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.

slovenskost, saj so bili v desetletjih po drugi svetovni vojni večkrat žrtve zahrbtne italijanske nacionalistične politike, in to se občasno dogaja tudi zdaj. Šele ko si človek ogleda monumentalni kompleks Sv. Ivana s tremi cerkvami in Landarsko jamo v Nadiški dolini, mu postane kristalno jasen dolgotrajni obstoj Slovencev. Slovenski bralec bo razvoj tega kompleksa najbolj hitro razumel, če ga primerjamo s Predjamskim gradom. Najprej, že v neolitiku, so votlino za svoje obrede uporabljali lokalni prebivalci, pred Rimljani je bila vojaška utrdba, potem pa so v njej prvo cerkev postavili bizantinski menihi (še zdaj je vidnih nekaj fresk z grškimi črkami in poganskimi znaki, ki spominjajo na simboliko predkrščanskih, po mnenju nekaterih tudi slovanskih kultur). Vedeti je treba, da so pred prihodom Langobardov na tem ozemlju že prebivali Slovani. V 6. stoletju so Langobardi v notranjosti postavili drugo cerkev, tretja pa je iz 15. stoletja, katere freske je narisal Andrej iz Škofje Loke, gorenjski stavbenik, ki je v beneški prostor vnesel značilnosti pozne slovenske gotike.

Ker je obiskovalcev v teh dolinah čedalje več, se turizem počasi razvija, s tem pa se odkrivajo tudi kulinarične posebnosti. Kmetijo Zore (ime izvira iz slovenske besede zgoraj) vodi Alessia Berra, ki je na prelazu Taipana med Tersko in Nadiško dolino uredila vrhunsko pridelavo kozjih sirov. Punca je pobrala šila in kopita iz mesta, kupila 140 koz, z evropskimi sredstvi zgradila hlev in začela pridelovati kozji sir. Večina ljudi ne mara kozjega mesa zaradi močnega vonja – v hlevu tega nismo občutili. Veliko ljudi tudi ne mara



kozjih sirov zaradi močne pikantne note – tudi tega ni bilo na brbončicah in smo uživali v vseh vrstah kozjih sirov vrhunske kakovosti. Alessia (dela sama z dvema pomočnikoma) proda vse, kupci prihajajo k njej iz Italije, pa tudi iz Avstrije in Slovenije.

Niti ne toliko kulinarčno kot turistično presenečenje nas je čakalo v kraju Gornji Tarbij (Tribil Superiore). Tam je tako imenovani razpršeni hotel. In kaj, za vraga, je to? Predstavljajte si že skoraj popolnoma opustelo in zapuščeno vas, v kateri živi le še nekaj prebivalcev, okoli nje pa rajska narava, čist zrak, odlične proge za pohodništvo in še marsikaj. Vlada Furlanije je objavila program za gradnjo razpršenega hotela, se pravi hotela v več različnih stavbah. Lastniki stavb so dobili pomoč za obnovo in tako obnovili dvanajst hiš. Vse oddajajo apartmaje in so urejene po starih tradicionalnih gabaritih, od zunaj in znotraj. Svoje je dodala lokalna občina, ki je prenovila staro šolo, kjer lahko prenočijo večje skupine ljudi (do 25). V glavnem prebivajo tam skavti in otroci, ki so poleti v raznih kolonijah, velikokrat pa prenočijo skupine turistov. Vsekakor ideja, vredna posnemanja!

Tik pred italijansko-slovensko mejo v kraju Prosnid (Prosenicco), od koder se odlično vidi prva slovenska vas Robidišče, stoji obnovljena karabinjerska postaja, ki jo je mladi gostinec Alan Cecutti uredil v izvrstno gostilno. Strežejo samo stare avtohtone jedi, ki so zelo okusne, spomladi pa bo v obnovljenem kletnem delu odprl še sobe za turiste. »Vsako leto hodi sem več ljudi. V glavnem so pohodniki, ki se gibajo med Italijo in Slovenijo. Gosti so zelo zadovoljni in kar nekaj je takšnih, ki se vsako leto vračajo,« pravi srčni mladenič slovenskega rodu, ki je učna leta preživel v družinski gostilni v bližini Vidma (Udin). Njihova osôjanica (okisana polenta:

osoljena polenta na maslu in mleku s koščki slanine) je bila briljantna!

Ne moremo mimo hotela in gostilne Al Vescovo (Pri škofu) v kraju Podbonesco (Pulfero), ki jo vodi slovenska družina Domenis. Kraj je na vrhu Nadiške doline na italijanski strani, od koder boste po desetih minutah vožnje čez mejni prehod Robič že v Sloveniji, in Kobarid ni več daleč. Obnovljeni hotel slovi po zelo dobri in cenovno ugodni hrani, imajo pa lepo vinsko karto.

Zvezde pa so na koncu: prva gostilna te regije je v kraju Srednje (Stregna) in se imenuje Sol in poper (Sale e pepe). Ker gosta zares razvajajo na vse mile viže, si lahko opis obiska pri njih preberete na strani 22 v rubriki Radosti za dobrojedce. 🍷

Calcuni iz Režije

recept za 4 osebe

600 g krompirja
200 g moke
80 g masla
1 jajce
sol
70 g sira
70 g rozin
120 g zmletih orehov
(polnilo lahko
priredimo letnemu
času in je lahko tudi
zelenjava)

1 Skuhamo krompir, ga olupimo in zmečkamo. Počakamo, da se ohladi, in dodamo jajce. Testo zvaljamo na 2–3 mm debelo.

2 Zmešamo orehe (druge oreščke ali zelenjavo) in posušeno grozdje. Iz testa naredimo kvadratke 10 x 10 cm in v sredino položimo polnilo. Testo upognemo tako, da postane trikotnik, in s prsti zarobimo robove.

3 Zavremo 3 l slane vode in v njej njoke oziroma žlikrofe kuhamo pet minut. Nato jih odcedimo, v ponvi popražimo maslo do rjavega in jih z njim prelijemo. Na koncu čeznje naribamo sir.



Delček »razpršenega hotela« v Gornjem Tarbiju



Alan Cecutti

Kaj nam lahko ponudi vino iz leta 1922?

Tudi tisti, ki vin ne poznajo, večkrat izrečejo pregovor: »Tak je kot vino – starejši je, boljši je!« Pa je to res – da so starana vina boljša? Žal je odgovor v glavnem odločen ne. Oziroma drugače: le majhen odstotek vin, ki jih dajo svetovni vinogradi, je primeren za staranje. In kaj človek naredi, če mu pod roke pride rdeče vino iz leta 1922 in ga devetdeset let po trgatvi odpre?

BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN FOTOGRAFIJE: ALEŠ FEVŽER IN ARHIV MARTINEZ LACUESTA

Dve steklenici španskega vina iz kleti Martínez Lacuesta z letnico 1922 sem dobil v dar pred dobrimi dvajsetimi leti. Po pravici povedano, nisem vedel, kaj naj z njima počnem. Ali je to vino sploh še pitno? Bolj ko sem spoznaval svet vina, bolj mi je bilo jasno, da imam po vsej verjetnosti v steklenicah dobro mumificirana mrliča, saj tudi plemeniti bordojci, ki slovijo po izjemni dolgoživosti, pri takšni starosti prej razočarajo kot navdušujejo. Vseeno pa sem se odločil, da steklenici peljem na prečepljanje. Kaj to pomeni – po nekaj desetletjih staranja še tako dober plutovinasti zamašek začne razpadati in je zamenjava nujna. To se naredi tako, da se vino preprosto odpre in zapre z novim zamaškom. In tako je spet vsaj dvajset let mir.

Pred desetimi leti sem steklenici odnesel na Štajersko, bolj natančno na Malečnik, vinorodni hrib nad Mariborom, kjer domuje moj dobri vinski prijatelj Boštjan Protner, ki stoji za blagovno znamko Protnerjeva hiša Joannes. Ko sem mu omenil težave in pomisleke okrog teh steklenic, me je pozval: »Pridi k meni, ju bova pazljivo odprla in na novo zaprla. S pipeto pa bom vzel nekaj kapljic, da bova vsaj okusila to zgodovino.« Rečeno – storjeno!

Jaz bi se odpiranja zamaška lotil bolj pazljivo in previdno, Boštjan pa je kar neusmiljeno zavrtal z ostrim vijakom v plutovino in zamašek brez milosti potegnil ven. »Takšne je treba odpirati hitro, da ne

razpadejo. Če si počasen, ostanke čepa pobiraš iz vina!« No, kljub temu je nekaj drobtin načetega zamaška padlo v vino, vendar jih je z dolgo pinceto potegnil vin. In potem – test življenja. Za manj kot četrt decilitra je iz vsake steklenice zajel vino in vsak je na brbončice dobil po dve kapljici tega metuzalema. Oči so se nama zasvetile in oba sva skočila: »Super, še živi, dela! A nima fine strukture in kislina je lepa? Pa še sadno je!« Boštjan je potem večje v vsako steklenico dolil po nekaj kapljic svojega modrega pinota (gladina vina mora biti do polovice vratu) in pred vnovičnim zapiranjem je vino rahlo požveplal rekoč: »Če hočeš, da bo vino še nekaj let živelo, ga je treba zaščititi. In v tej starosti je žveplo edina rešitev.«

Kaj naj bi dala pivcu starana vina?

Vedeti moramo, da velika večina vina, ki ga vinoljubci po svetu popijemo, je sveža – se pravi iz zadnjih nekaj trgatev. Takšna vina so po navadi pitna – imajo lepo svežino in so precej lahka. In kaj je zdaj s tistim: starejši je – boljši je?

Manj kot odstotek svetovnih vin spada v kategorijo primernih za staranje. Vendar z leti pridobivajo nekatere kvalitete, ki jih mlada vina nikoli ne morejo imeti. Mlada vina so kot divji konji, poskočna in včasih (pre)divja. Kislina razgraja, alkohol peče, tanin pri rdečih lepi jezik na nebo. In eleganca je tisto, česar velika večina mladih

vin nima. Če pa jo imajo (kar se pri dobrih vinarjih tudi dogaja), to pomeni, da bodo elegantna nekaj let, potem pa bodo dokaj hitro odšla na temno stran svojega obstoja.

Pri staranih belih vinih (predvsem chardonnay in renski rizling) z leti na plan pridejo močne nevinske oziroma grozdne zaznave, tako v vonju kot v okusu. Poudarjeno je rastišče (predvsem tla), mineralnost, zelišča, začimbe in elementi koščicastega suhega sadja. In kar je najpomembnejše – vsi ti elementi, predvsem pa velika regulatorka okusov – uravnotežena in ne agresivna kislina – so v čudovitem sozvočju. To je sen vsakega vinarja, da bo njegovo vino čez desetletje ali dve imelo te komponente. Ker to pomeni, da je zmagal. Je na vinskem Olimpu in dokazuje, da obvlada posel. Po recimo štiridesetih trgatevah je končno doumel naravo. No, nekateri to naredijo že prej, nekateri so v to vpeljeni takoj. V glavnem ob pomoči očetov, ki so akumulirano znanje nekaj generacij uspešno prenašali na potomce. Nekateri pa navzlic trdemu delu tega razodetja nikoli ne doživijo ...

Pri rdečih vinih po dolgih letih pravilnega staranja (steklenice morajo ležati v temni in ravno prav temperirani vlažno-suhi kleti) na površje pridejo tako za nos kot za brbončice novi, vznemirljivi vonji: sveže rdeče sadje in marmelade dobijo dodatne vonje in okuse kakava,

čokolade, usnja, črnega in belega popra, dišavnic in celo gozdne podrasti. V ustih se v začetku agresivni tanini (če ste kdaj pili mlade bordojce, vam je to jasno, ko se jezik noče odlepiti od neba!) umirijo in celo osladijo. In če alkoholna stopnja le ni previsoka, je šarmanтна kislina spet tista povezovalna sestavina, ki vino drži pri življenju in ga dela vsečnega. Zato pri staranih rdečakah osvaja brezmejna eleganca, ki pomaga besedo harmonija napisati z veliko začetnico.

Glavni elementi, da vino zdrži mnogo let v steklenici

Menda bi Štajerci rekli, da je najpomembnejše, da ga ne spiješ takoj, da kam založiš steklenico ali pozabiš nanjo. Tako pri belih kot rdečih vinih je alkohol tisti, ki velja za prvega od tako imenovanih vinskih konzervansov. Vendar pravila – močnejši je, bolj bo držal – ni treba jemati dobesedno. Če bo alkoholna stopnja 14 odstotkov in več, bo vinu manjkalo kisline, ki je za obstoj in živahnost bistvena. Ob prvi fermentaciji (spreminjanju sladkorja v grozdu v alkohol) je treba zelo paziti, da grozdi niso preveč zreli. Če je tako, se sladkorji med vrenjem spremenijo v brutalne alkohole. Z višjimi stopnjami alkohola pa pada stopnja vsebnosti kisline in takšna vina se težko pijejo. Morda kakšen kozarček, potem pa ne gre več po grlu.

Preprosto se ustavi in užitkarske pitnosti ni. Žal številni slovenski vinogradniki med seboj kar tekmujejo, kdo bo pozneje obiral grozdje, posledica pa je legija visokoalkoholnih vinskih terminatorjev, ki se jih ne da piti.

Ker je vino občutljiva stvaritev, ga je treba zaščititi, da ne oksidira. Morda se sliši nelogično, toda kisik je prvi sovražnik vina (poleg Štajercev, seveda). Tako kot pri jabolku – ko ga narežete, takoj začenja dobivati rjavo barvo (oksidacija) – se to dogaja tudi z vinom. Jabolko boste pokapali z limonovim sokom in ga zaščitili. Pri vinu pa to ne gre. Zato vinarji že nekaj stoletij uporabljajo žveplo. In spet smo pri razumnih merah. Nekateri vinarji (pa ne samo Štajerci) v vino dodajo nerazumno veliko žvepla. Tako veliko, da moj kolega Bruno Gaberšek, ki z menoj degustira vsa mogoča vina, pravi: »Spet mi je požgalo vse dlake v nosu!« Torej – tudi tukaj je treba ravnati razumno.

Toda svet pozna vrhunska vina, ki so tako žveplana, da bi Brunu požgala tudi skalp. To so sladki sauterneski iz francoskega Bordeauxa, od katerih nekateri (recimo Chateau d'Yquem) spadajo med najdražja na svetu! In kaj to pomeni? Hm – odkrili so, da pretirano žveplanje vinu nekajkrat podaljša dolgoživost, s tem pa tudi ceno na trgu! A pazite pri pitju teh poslastic – en kozarček in nič več, kajti ...



Opis

Barva: motna temno oranžna z opečnatimi odtenki

Vonj: posušeni gozdni sadeži, živahna zelišča (žajbelj!), slivov kompot, dotik mineralnosti in podrastja. Vonj raste iz minute v minuto in navdušuje s kompleksnostjo! Čisto in prav nič zapackano!

Okus: eleganca in še enkrat eleganca. Tanini še živijo in prav na rahlo piklajo brbončice. Sadnost v malce drugačnem stanju (nežni ekstrakti) dodaja lepo ravnotežje, uglasjena kislina pa to vino brez nasilja drži skupaj. Sline kar navrejo v usta od naslade in slastnosti, pookus je čaroben – kot bi jedel svežo, nesladko jagodo s kakavovim zrnem.

Okušali smo v tišini spoštovanja in svojim zaznavam nismo in nismo hoteli verjeti. Trije člani ekipe niso vedeli za letnico in poreklo in so ga občudujoče opisovali in hvalili. Ko pa smo steklenico odkrili, čudenju in odobravanju ni hotelo biti konca. In vse to – ob 12 % alkohola?!

sicer zjutraj glave ne boste spravili skozi okvir vrat! To je preverjeno na lastni koži (glavi).

In tako smo prišli do še ene sestavine, ki pri belih vinih deluje kot konzervans – sladkor oziroma preostanek nepovretega sladkorja v vinu. Ob prej omenjeni fermentaciji se včasih zaradi izredno velike vsebnosti sladkorja v grozdju zgodi, da se pretvorba v alkohol ustavi nekje na sredini, kvasovke pomrejo in vino p(ostane) zelo sladko. Odstotek alkohola je temu primerno nizek (med 10 in 11 %), vendar ga sladkor tako konzervira, da lahko zdrži sto let in več. Oziroma kot imamo primer pri Sauternesih – v kombinaciji z veliko žvepla – krepko stoletje in čez!

Kislina je zelo pomembna pri belih in rdečih vinih. Včasih naletimo na vino, ki je že zdavnaj umrlo, kislina pa to mumijo še drži pokonci. Pri velikih burgundcih, recimo, so kisline pri mladih chardonnayih skoraj neužitne, po desetih letih se sicer ne zmanjšajo, se pa umirijo in spremenijo temperament.

Seveda vsa velika vina starajo v hrastovih sodih, ki so od znotraj ožgana. Kombinacija ožganosti in lesa na vina blagodejno vpliva, čeprav so takšna vina, če jih pijemo mlada, spet pravi horror in nekateri jim pravijo lesenjače! Če je vinarju uspelo izbrati pravi nivo ožganega soda za pravo vino, je takšna pijača čez leta pravo razodetje, saj se lesne note lepo razgradijo na elemente karamele, masla in vanilje.

In še posebnost, ki je samo pri rdečih vinih in pri belih, narejenih po postopkih za rdeča (a o tem kdaj drugič) – tanini. To je posledica tako imenovane maceracije (zorenja na kožicah), v vino se izločajo snovi, ki v glavnem delujejo na naše telo zelo blagodejno (antioksidanti, pozitivni holesteroli, polifenoli, resveratoli ...). Ko so tanini v vinu mladi, nam jezik in nebo vleče skupaj. Z leti se mehčajo in vino dobiva vedno bolj blagodejne elemente.

In da ne govorim o tem, da mora biti grozdje za dobro in veliko vino, ki bo doživelo mnogo let, obrano ob velikem

letniku, na pravi legi, ob pravi količini dežja in sonca in ob skrbnem kletarjenju.

Heh – cela znanost! In zdaj vam je mogoče po tem ekspresnem tečaju bolj jasno, zakaj vsa vina niso primerna za staranje, in so tista, ki doživijo nekaj desetletij in več, prav zares redka ...

Martinez Lacuesta 1922

Že pogled na etiketo pove, da ni šlo za navaden letnik, saj ima napis »Reserva Especial«, kar v španskem vinskem žargonu pomeni, da je bil izjemen letnik iz posebnega vinograda. Vino so Španci prodali v Italijo, bolj natančno podjetju D & C iz Bologne. Očitno je šlo za veliko pošiljko, saj je ta napis v enakem slogu, kot je oblikovana etiketa, nalepljen pod njo. Klet Martinez Lacuesta je ustanovil Felix Martinez Lacuesta leta 1895 v mestu Haro, ki je takrat

postajalo prestolnica vinske Španije. Dvajset let pred tem je uničujoča trtna uš (Phylloxera) napadla francoske in italijanske vinograde in vse trte so skoraj šle po zlu. Španija je bila še nekaj desetletij imuna in predvsem v Rioji so kleti, ki delujejo še danes, rasle kot gobe po dežju. Španci so prevzeli francoske ideje šolanja in staranja vin v hrastovih sodih in naredili so tipične mešanice, ki so temeljile na tempranillu (večina), garnachi, gracianu in mazuelu. Ta recept Rioja uporablja še danes in rezultat so dobra, velika in precej sadna rdeča vina.

Nekatere od vas slišim, ko sprašujete: »Kje pa je druga steklenica? Kaj je z njo?« Heh, za darilo za njegov 45. rojstni dan sem jo odnesel Janezu Bratovžu. Ker pa je takrat dobil veliko steklenic za darilo, dvomim, da sploh ve, kakšen zaklad ima v kleti.

Pa še to: Felix Martinez Lacuesta je umrl leta 1922. Na njihovi spletni strani www.martinezlacuesta.com piše, da imajo od legendarnih letnikov samo še nekaj steklenic odličnega letnika 1928, starejših pa ni. No, izvod te revije jim bom pa poslal! 🍷



Klet v letu 1922

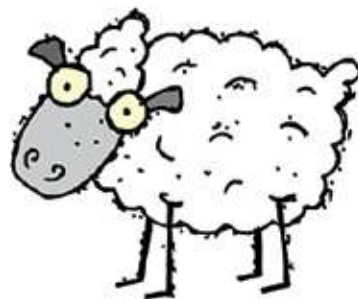
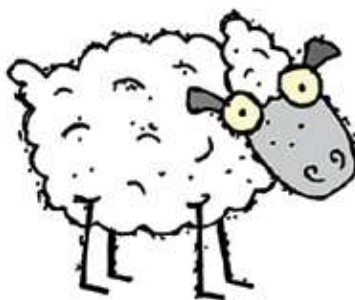


Martinez Lacuesta danes

Wca z Bca in poletni dvoboj jagenčkov

»Wca z Bca« je v bistvu ime kolektivne znamke, ki v knjižni slovenščini pomeni »ovca iz Bovca«. Zgornji zapis je v njihovem, bovškem narečju.

BESEDILO: BRUNO GABERŠEK



Najhitreje sem jo »stisnil« od Sovdata. Zaprto. Sredi dopustov, zaradi dopusta predvidevam, saj na vratih ni bilo obvestila. Tako se je troboj hitro skrčil na dvoboj.

Obstaja tudi Pravilnik o kolektivni znamki in pogojih podeljevanja pravice do uporabe kolektivne znamke Wca z Bca, katere imetnik in skrbnik je LTO Bovec. Na (mojo) veliko žalost pa omenjeni pravilnik v 7. členu določa oziroma omejuje uporabo na izdelke spominke, bolj ali manj povezane s kulturno oziroma krajevno dediščino. Ne pa tudi s kulinarično. Spet na žalost. Ker – kjer so ovce, so tudi jagenjčki, ali pač ne. Naj bi bili. Pa jih ni.

Tako sem se v enotedenskem (v istem tednu je EU priznala bovški sir za zaščiteni štirinajsti slovenski izdelek z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti) poletnem bivanju v turistov polnem Bovcu od blizu srečal z dejstvom, da s tole nesrečno avtohtono bovško ovco nekaj ni v redu. Prvič, očitno ne daje zadosti mleka, saj so specifikacijo bovškega sira prilagodili tako, da mu lahko dodajo do petine mleka krav ali koz, in drugič (mogoče to pojasni tisto pod prvič), z gotovostjo si upam trditi, da jagnjetine bovških ovac tam kot turist ne morete jesti. Mogoče, če se pri kom prej naročite itn., toda če greste zvečer sami na večerjo v Bovcu (da ne bo pomote, nisem šel pozneje kot ob 19.30), nimate nobenih možnosti.

»Na piko« sem vzel tri bovške gostilne, ki so tam, no, od zmeraj: gostilna Sovdat, gostilna Pri Martinu ter nova prenovljena gostilna (in drugo) Letni vrt na osrednjem

bovškem trgu. Najhitreje sem jo »stisnil« od Sovdata. Zaprto. Sredi dopustov, zaradi dopusta predvidevam, saj na vratih ni bilo obvestila. Tako se je troboj hitro skrčil na dvoboj.

Že zaradi uspešne in znane preteklosti sem prvi obisk namenil Martinu. Poleg nekaj dobrih, na avtohtono noto ubranih rešitev na jedilniku (juha skut'nca pa še kaj) imajo jagnjetino. Ne vem zakaj, ampak nekje v malih možganih sem imel zakoreninjeno, da bo zadeva pečena v pečici. No, mogoče je bila, ampak je pozneje vsemu obilno carjevala omaka, ki ni bila le pečenkin sok, hkrati pa so na hudo kirurško žago-strojno (á la CSI) narezani deli jagnjeta govorili vse kaj drugega kot bovško narečje. V Letnem vrtu mi je natakari pri naročanju, po stari dobri GMP (good manufacturing practices) realsocgostinstva najprej nabil občutek krivde, zakaj, butelj, nisem prišel za kosilo, ker da oni takrat vsak dan vsega in vse od janca iz pečice prodajo. Ugotovila sva, da tak način ne pelje nikamor, in kot rešitev so bile jagnječje zarebrnice (bržadl'ce po domače) na žaru.

No, če sem prej namigoval na CSI, potem je bilo tole, kar sem dobil na krožnik tu, videti kot kak histološki preparat iz katere od fakultet, saj je bil jagnječji hrbet počez narezan čez celotno širino, in zdi se mi, da je kakšen od tujcev mislil, da sem naročil ali kotlete morskega psa ali

podobne ribe, ki jo režejo čez vso širino. No, tudi ta za življenja ni trosil bobkov po Bovški kotlini. V dvoboju jagenčkov zmaga ... dalmatinski, od tam, iz kršja. Ni konkurence, brez heca. Brez debate o mlečnih in mesnih pasmah. Ali bolje znajo ali pa res imajo svoja jagnjeta. Ostal jim je skupni imenovalec lepe, čudovite narave, drugo pa ...

Da bi kazalo LTO in še koga bolj odločno in dejavno vključiti v celotno in celostno ponudbo Bovca (kot turist grem zagotovo večkrat na kosilo ali večerjo kot pa kupovat spominke, pa vi?), mi je kot strela, pardon, grom z neba pokazal domačin, ki je v nedeljo ob 7.20 zjutraj v neposredni bližini največjega bovškega hotela hladnokrvno »zalaufal« cirkularsko in začel žagati drva. Zima bo huda, pravi stari dovtip, Indijanci že sekajo les.

P. S.: Kaj pa, če je tu le še zadnji ostanek zadnje ledene dobe. Predvsem v glavah? Sporočim po koncu (koledarske zime). 🐏

Gostišče Miran {TRNOVEC PRI DRAMLJAH}

○ TURISTIČNA KMETIJA ○ DOMAČE ● KLASIKA ○ MORSKO ○ SODOBNO ○ IZ TUJINE

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: TOMAŽ SRŠEN

Ko je Miran pred slabimi desetimi leti začel poslovati, je v hipu pobral vso smetano gostov v celjski regiji, saj – roko na srce – zaradi dominacije velikega zasebnega gostinskega podjetja s svojimi uniformiranimi franšizami boljše ponudbe ni bilo. Miran Pungaršek, ambiciozni in sposobni kuhinarik, je bil takrat s pravo stvarjo na pravem mestu in vsi smo mu ploskali. Uspeh ni izostal in rast je bila logična. Stavbi je dodal novo jedilnico (t. i. akvarij) in namestitvene kapacitete. Do tukaj je bilo vse v redu. Imel je odlične in dobre kuharje, dobro ekipo natakarjev in sommelierjev in predvsem voljo do dela.

Jasno, kriza je usekala po vseh, ne samo po njem. Šele ob nedavnem obisku smo opazili, da akvarij sploh ne dela, da pogovorno dobrih natakarjev ni (več), da kuhajo tisti, ki so bili včasih drugi pomočniki, in da je ponudba okrnjena. Vinska karta (je ni, lahko govorimo le o ponudbi) je samo ostanek nekdanje veličine in kozarci (pre)toplih penin na začetku obeda so logična posledica.

Le izurjena natakarica, ki je dobro prekrižarila glavne gostilne in restavracije v osrednji Sloveniji, deluje profesionalno in suvereno. Nekako je seštel vse elemente in ugotovila, da nismo tam kar tako, ter verjetno to sporočila v kuhinji. Na prvi, hladni krožnik smo čakali pol ure in glede na to, kaj smo dobili, bi bilo še pet minut preveč. Tris hladnih jedi je bil videti lep (očitno se je kuhar pol ure ukvarjal z videzom), vsebina pa nas ni zadovoljila in je ostala na pol poti. Hladna solata caprese je bila sestavljena iz globalnih paradižnikov, čeprav smo slišali, da imajo

velik vrt za zelenjavo, zelišča in dišavnice, brezizrazna mocarela je bila iz domačih logov in ne iz Campagne. Domača pašteta je bila takrat, ko je bila narejena, morda okusna, na krožniku pa je delovala kislo, saj se je očitno postarala oziroma pokvarila. Sporočila ob prozornem jelenovem karpacu nismo došli, saj so nekaj rezinam surove materije dodali še marmelado iz brusnic, ki je premagala vse poskuse drugih okusov, da bi prišli do izraza.

Bučna juha je bila (vsaj teoretično in dekorativno) videti slastna, okus pa je bil prazen in plehek, saj ga ni rešil niti domiselni dodatek popečenega jurčka.

Naprej: ajdovi krapci, polnjeni s skuto in zelišči, na omaki iz buč z morskimi rakci. Če bi rakce odstranili, bi bila jed odlična, saj je kuhar krapce v pečici spekel na toplem zraku, tako da niso bili kuhani, ampak hrustljivo pečeni. Rakci pa ...

Ko smo naročali glavne jedi, smo se nekako po drugem predlogu ustavili, saj priporočil za tretjega ni bilo. Na vprašanje: katere jedi ljudje množično naročajo, smo dobili odgovor: »Lignje s Paga, pečene na žaru.« Sledilo je samo še vprašanje za potrditev geografske lokacije mehkužcev in že so bili pred nami na mizi. Jed je bila odlična! Bili so res pravi, jadranski, kar so dokazali z večjo vsebnostjo sladkastih not v teksturi, kuhar jih je ravno prav spekel, da niso bili presuhi, in celo lepo pečen krompir z zelenjavo se je izvrstno podal zraven. Jah, treba je pač ponujati tisto, kar ekipa zna pripraviti. Pri takšnih odločitvah ni udarca mimo.

Naravni biftek je bil sicer res lepo rdeče rožnat, vendar je bilo meso neuležano in temu primerno žvečljivo. Zvenelo je sicer fino – goveja ličnica, kuhana pri nizki temperaturi –, ampak je bila pripravljena že nekaj ur prej, potem pogreta in zato presušena.

Pri sladicah smo ugotovili, da kuhar čokoladnega sufleja ne zna delati in nima smisla, da preizkuša na gostih. Zato pa nas je crème brûlée lepo potolažila.

Za vse skupaj smo s povprečnimi vini vred plačali po 50 evrov na osebo.



Lignji iz paških voda – preverjeno pravi!



Hrustljavi ajdovi krapci



foto Stane Jeršič, www.slovenia.info

KAM V OKOLICI

V Šentjurju obiščite arheološki park in muzej v Rifniku; vas Javorje s cerkvijo sv. Helene; župnijsko cerkev sv. Jurija; vinarja Acija Urbajsa, prvega biodinamika Slovenije

NASLOV

Trnovec pri Dramljah 56, Dramlje

SPLET www.gostiscemiran.si

TELEFON 03 579 83 20

ODPRTO vsak dan od 7. do 22. ure, ob sobotah od 8. do 22. ure, ob nedeljah od 8. do 18. ure; ob torkih zaprto

DOLCEVITA



OČENJUJE

AMBIENT	4
VINSKA PONUDBA	2
IZVIRNOST	2
KAKOVOST JEDI	2
CENA/KAKOVOST	2
SKUPNA OCENA	★★



Crème brûlée

Restaurant Post am See

{GRUNDLSEE, Avstrija}

○ TURISTIČNA KMETIJA ○ DOMAČE ● **KLASIKA** ○ MORSKO ● **SODOBNO** ○ IZ TUJINE

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: TOMAŽ SRŠEN

Na prvi pogled je videti, kakor da se svetovna kriza Avstrije sploh ni dotaknila. Kar zadeva kulinariko, pa sploh. Restavracije delajo, gostov je veliko, cen niso niti prilagodili, kaj šele spuščali. In čeprav je vodič Gault - Millau v svoji domovini Franciji nekaj popolnoma obrobnega in nepomembnega, je pri naših severnih sosedih največja referenca. Simbol kakovosti so točke in z njimi ponazorjene kuharske kape (ena, dve, tri ali štiri). Poznavalci pravijo, da bi nekje dve kapi (popularno »haubi«) bili vredni toliko kot ena mišelinka. Toliko o tem, čeprav vzemite te oznake vedno samo kot smernico in nič več.

Med našim potepanjem južno od Salzburga, v kraljestvu Dachsteina in Schladminga ter seveda prve dame avstrijske kulinarike Johanne Maier iz restavracije Hubertus v Filzmoosu, smo naleteli na visoko cenjeno in ocenjeno (dve kuharski kapi) restavracijo Post am See. Johanca je s svojimi kulinaricnimi akrobacijami, ki pod Alpe vabijo horde dobrojedcev z globokimi žepi, očitno nekaj premaknila tudi v okolici.

Domov z dela v tujini (Švica in Nemčija) se je vrnil Robert Hocker in staro restavracijo pognal med zvezde. Prostor je težko dobiti, saj ga v glavnem vsi hvalijo. Naredil je tisto, kar naredi pameten kuhar, sestavi lokalne posebnosti in materiale z znanjem, ki si ga je nabral po svetu. Pozdrav iz kuhinje sta bili domača salama in medla skuta, sledil pa je prvi krožnik – duhoviti tris. Črno-beli trikotnik je bil zmleta krvavica (črno) in šibka hrenova krema (bela). Videti je bila kot sladoledna kepica, vendar je bila razstavljena in opečena klobasa z repo prav prijetna za oko in brbončice. Odlična je bila rahlo dimljena šunka, ki je pokrivala visoki kozarec prav tako dimljene skute.

Čeprav je vitelo tonato (nežno pečena in na tenko narezana teletina, premazana s tunino omako in kaprami) posebnost iz italijanskega Piemonta, si je Hocker privoščil okusno variacijo – kapre je popekel in dodal prijetno mero zelenjave. Kuhar očitno ljubi teletino (na tri načine: roza pečeno, zmleto in ocvrto), položil jo je na ješprenjevo rižoto s špinačo. Jedi sicer ni manjkalo nič, vendar o kakšnih evforičnih vtisih tukaj ne bi pisal. S tremi degustacijskimi meniji strateško pokrijejo razne usmeritve in okuse (štajerski meni, meni Post in ribji meni), vendar ni videti, da bi jih kaj menjali glede na letne čase.

Juhe so iz kremastega poglavja, glavne jedi pa so divjačina. Počasi pečen jelenov file v omaki z mavrahi je bil prvovrsten, domiselno pa so oblikovali kruhov cmok, saj so ga narezali na kroge. Presenečenje je bil domači kozji sir, ki ga je Hocker naredil v slogu italijanskih sladice »mille foglie«, tisoč plasti – se pravi rezine dokaj mladega in karameliziranega sira je naložil med krhko testo in vse skupaj prelil s čatnijem iz hruške. Okus je bil izviren in čist, po eni strani pikanten, po drugi pa ravno prav sladek.

Sladice so bile nadpovprečna klasika, a nič več kot to. Glavna vinska svetovalka pozna vina svoje domovine, vendar ji vsaj en pogled čez domačo ogrado ne bi škodil. Post am See je rahlo nadpovprečna gostilna, ki včasih preseneti, in nič več kot to.

Za vse skupaj smo brez vina plačali po 65 evrov na osebo.



Sladice



Robert Hocker



foto Depositphotos

KAM V OKOLICI

Pozimi smučanje, drugače pa odlični izleti po gorah, vzpon z gondolo na Dachstein (2.700 m), kopanje v jezerih, jadrnanje, izlet v bližnji Salzburg

NASLOV

Bräuhof 95, Grundlsee

SPLET www.postamsee.com

TELEFON 0043 3622 20104

ODPRTO

vsak dan od 12. do 22. ure; ob ponedeljkih in torkih zaprto

DOLČEVITA



OČENJUJE

AMBIENT	4
VINSKA PONUDBA	3-4
IZVIRNOST	4
KAKOVOST JEDI	4
CENA/KAKOVOST	3
SKUPNA OCENA	★★★★



Tri vrste teletine na ješprenju s špinačo

Hladne predjedi po domače

Osteria Sale e Pepe

{SREDNJA/STREGNA, Italija}

○ TURISTIČNA KMETIJA ● DOMAČE ○ KLASIKA ○ MORSKO ○ SODOBNO ○ IZ TUJINE

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: TOMAŽ SRŠEN

Na potepanju po pozabljeni Sloveniji (če boste prebrali glavni članek v tej reviji, boste vedeli več), ki nam je geografsko precej bliže kot v glavah, sem našel mnogo neodkritih biserov, od katerih je obisk gostilne Sale e Pepe (Sol in poper) doživetje svoje vrste. Gostilna, ki sta jo zdaj že daljnega leta 1987 odprla klena Slovenca Franco Simonsig in Teresa Covaceuszach, je pojem ohranjanja lokalnih jedi doline Nadiže. Franco in Teresa pravzaprav ne ponujata revolucije, temveč se samo držita originalnega izročila, ki je vrhunsko izpeljano, tako da se v teh časih lahko preprosti, zgodovinski recepti pokažejo kot neke vrste »nouvelle cuisine«. Seveda je pri takšni kulinariki bistvena sestava jedi, ki morajo res biti »od tam«, in glede te gostilne, je to na njenem vrstu.

Pozdrav iz kuhinje je bila tradicionalna hrustljava frika (s siroma montasia in grana), ki je ob odličnem hišnem tokaju (friulanu) pognala vse sokove v sestradane želodčke. Kmalu smo jih potolažili z elegantim in lahkim jurčkovim kipnikom, da smo lahko ob klepetu čakali nove dobrote. Legijo toplih jedi je tokrat zastopala kreacija z imenom pečeni bučni cvetovi, polnjeni z bučkami in inčuni, v kremasti jurčkovi omaki. Kombinacija okusov je bila nezaslišano dobra, glavno pa je bilo to, da nas ni napolnila, ampak nam je ob Podveršičevi kaplji dala nov zalet za prihajajoče dobrote!

Slovenci smo od nekdaj imeli v juhah vodne vlivance – po starem in po nemško

»vaseršpace«, saj so rezanci v krožnike prišli pozneje. Pri Soli in popru jih dobite v obliki testenin (recimo špagetov), vendar jih skombinirajo s koprivno omako in koščki prijetno zamaščene in hrustljave gosi. Sveta preproščina, ki pa jo človek v hipu poje!

Da slovanski duh že stoletja biva v teh zdaj italijanskih deželah, priča tudi ješprenj z jušno zelenjavo. Predstavljajte si ričet (brez vstopa noge kralja živali – prašiča – vanj) brez tekočega dela, ki ga na koncu samo še posujejo z dimljenim sirom. Več kot preprosto, vendar divje okusno. Je pa res, da mora biti človek na takšne okuse kar pripravljen ...

Glavna jed je bila vrhunska: stročji fižol na slani skutu z belo polento, razstavljeno klobaso in balzamičnim kisom. Vsi elementi polnega in svežega so se na brbončicah prelepo prepletli in rezultat je bilo glasno predenje družine za mizo.

Podobno je bilo pri sladica – žele iz mete v jagodni omaki, ki je očaral s svežino, ter biskvit z breskvami in pehtranom v vaniljevi omaki s svojo harmonijo nežne skadkobe, sadne lahkotnosti in povezovalne kremnosti omake.

Za domačo gostilno v na videz odročnem kraju imajo impresivno vinsko karto s tako neverjetno ugodnimi cenami, da smo kar debelo gledali. Nekatere tekoče mojstrovine imajo cene, kot če bi jih kupoval pri vinarju doma!

Sale e pepe je gostilna, ki je vredna vašega obiska. Vendar pozabite na blišč moderne kuhinje in hi-tech krožnikov. Tu vas bodo ujeli na skoraj pozabljene, a pristne okuse izročila, ki bo ostalo, ne glede na zastavo, ki trenutno vlada tistemu okolišu. V prid tej trditvi priča tudi lepo urejena notranjost, še posebej »kot«, ki je tak, kot je bil zameetek te gostilne pred več kot stotimi leti.

Za vse skupaj smo brez vin plačali po 35 evrov na

Žele iz mete z jagodami v jagodni omaki



Lična in domača notranjost



Stročji fižol na slani skutu z belo polento, razstavljeno klobaso in balzamičnim kisom



foto Paolo Petrignano, www.slovenia.info

KAM V OKOLICI

Matajur, Livške ravne, Nebesa, Kobarid, Robidišče, Pulvero, ogled frontnih linij iz prve svetovne vojne ...

NASLOV

Via Capolungo 19, Srenja (Stregna)

E-NASLOV alsalepepe@libero.it

TELEFON 0039 0432 724 118

ODPRTO

ponedeljek, torek in petek za večerjo, sobota in nedelja za kosilo in večerjo

DOLCEVITA



OČENJUJE

AMBIENT	5
VINSKA PONUDBA	4
IZVIRNOST	4
KAKOVOST JEDI	4
CENA/KAKOVOST	5
SKUPNA OCENA	★★★★★



V isti ekipi že od 1987 – Franco Simonsig in Teresa Covaceuszach



Restavracija Topolino {BLED}

○ TURISTIČNA KMETIJA ○ DOMAČE ○ KLASIKA ○ MORSKO ● SODOBNO ○ IZ TUJINE

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: TOMAŽ SRŠEN

V zadnjem letu dni je Bled kot ena glavnih slovenskih turističnih posebnosti prikazal in dokazal, da je tudi ena od prestolnic zunajserijske kuhinarke. V kratkem času so tam trije kuharji iz raznih restavracij navdušili številne ljubitelje kuhinarke. Še več – fantje so se organizirali v trio gostiteljev in pripravili nekaj odmevnih kulinarčnih dogodkov. Nekateri so jih celo poimenovali trije kuharski mušketirji – in prav je tako. Ampak če poskusim malce povzeti po Alexandru Dumasu, ki je napisal zgodbo o veličastnih mečevalcih, vidim, da so bili Athos, Porthos in Aramis sicer močno jedro, ki pa je dokončno zraslo šele s prihodom četrtega mušketirja – d'Artagnana.

Na Bledu so mladi mojstri (namenoma ali ne) prezrili svojega d'Artagnana, ki je med vsemi še vedno največji mojster. In to je Zoran Stančič, prva kuharica restavracije Topolino! Čeprav je samouk, je bil zadnjih petnajst let edini, ki je s svojim Topolinom in nepogrešljivo Anito blejsko kuhinariko držal na vrhunski ravni, ko so se vsi drugi izgubljali v sivem (pod)povprečju. In še več – navzlic zunajserijski kakovosti skorajda nihče od predstavnikov uradnega blejskega turizma Topolina ne hvali ali priporoča. Podobno velja za receptorje blejskih hotelov, za katere Topolino ne obstaja. In sreča, da obstaja za spletne vodiče in tuje kulinarčne publikacije, v katerih je ovrednoten z najvišjimi ocenami.

Ker vrhunska kuhinarika zahteva lahkotnost krožnikov, so logična rešitev seveda sladko in slanovodne jedi. Že prvi krožnik je lepo predstavil Zoranovo inovativnost na treh ravneh. Meso kuhanih

sip je zmlel in v zmes vmešal sipino črnilo. Ko je to ohladil, je vmešal doma narejeni bakalar in na zgornji del položil še eno rezino sipine mase. Izjemno okusno, polno, mehko, mazavo in slastno! In kar je pri vsej stvari najboljše – jedi je le za dva grizljaja, kajti zraven že čaka prefinjeno tenko narezan karpas iz hobotnice, preliti z odličnim oljčnim oljem in začinjen z rdečo baziliko, ki doda sladkasto pikantnost. Na drugem koncu krožnika je nekaj grizljajev »gorenjske« mocarele iz kozjega mleka, ki je bila umetno prelita z limonovim oljem. Eleganca okusov je bila čez vse in nekateri sojedci so malo stokali, da bi še eno porcijo. Pa ni bilo treba, ker je Anita takoj presenetila z novo poslastico: domače bleke z mesom jastoga, baziliko in sirom grano. Čeprav sestavine zvenijo polno, je bila glavna povezovalna sestavina vseh okusov slastna omaka, ki je združila sladko sočnost jastoga in še hrustljivo polnost trdikavo (al dente) kuhanih tam narejenih blekov.

Jagnečji hrbet je mojster položil na pire iz jajčevcev, ki jih je začinil s prefinjeno naribano čokolado s čilijem. Tudi tokrat so okusi in kombinacije zdržali navidezno nezdružljivost, vendar je bila porcija prevelika. Sladice na koncu smo kljub vsemu pojedli z velikim veseljem, saj so bile odlične: kipnik iz kozje skute, sladoled iz črnega ribeza in jagode s čokoladno peno.

Za vse skupaj smo brez vin plačali po 50 evrov na osebo.



Hladne mojstrovine in v bučnih semenih ocvrto jajce



foto: Matej Vrančič, www.slovenia.info

KAM V OKOLICI

Je pri Bledu treba še kaj posebej razlagati?

NASLOV

Ljubljanska cesta 26, Bled

SPLET www.topolino-slo.com

TELEFON 04 574 17 81

ODPRTO

vsak dan od 12. do 23. ure, ob torkih zaprto

DOLCEVITA



OCENJUJE

AMBIENT	4
VINSKA PONUDBA	3-4
IZVIRNOST	4-5
KAKOVOST JEDI	4-5
CENA/KAKOVOST	4-5
SKUPNA OCENA	★★★★★



Mojster – Zoran Stančič



Sladice

Tradicionalna slovenska kuhinja je bila raznovrstna in zelo bogata. Velika večina jedi je »izumrla«, ker so zaradi teh ali onih razlogov ljudje začeli jesti drugačno hrano. Namen te rubrike je oživljanje starih receptur, vendar z dotikom svežine, lahkotnosti in manjših porcij. Torej primerno času, v katerem živimo.



BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN FOTOGRAFIJE: ALEŠ FEVŽER

Zloženska iz postrvi, gosjih jeter in čežane

Gostilna Pri Danilu – Reteče pri Škofji Loki

NADEV IZ POSTRVI

200 g očiščenega postrvejga fileja
50 g masla
1 dl sladke smetane
beli poper v zrnju
solni cvet

1 Postrvji file brez kože temeljito očistimo drobnih koščic, ga zrežemo na koščke in jih v električnem mešalniku zmešamo v gladek pire.

2 V kotličku penasto umešamo zmehčano maslo. Dodamo ribji file, sveže mlet beli poper in solni cvet ter premešamo.

3 Sladko smetano čvrsto stepemo, potem pa jo nežno vmešamo v ribjo zmes.

NADEV IZ GOSJIH JETER

200 g gosjih jeter
100 g masla
2 mali šalotki
0,5 dl konjaka
solni cvet
beli poper
ščepec sesekljanega žajblja

1 Olupljeno šalotko drobno sesekljam in gosja jetra narežemo na kockice.

2 Na maslu zlato rumeno prepražimo šalotko, dodamo gosja jetra in skupaj pražimo še približno 5 minut.

3 Odstavimo, z mešalnikom zmešamo v gladek pire in dodamo konjak, solni cvet, poper in žajbelj.

SLANI BISKVIT Z OREŠČKI MAKEDAMIJA

3 jajca
1 žlica mletih oreščkov makedamija
50 g moke
ščepec soli
20 g masla

1 Jajca stepamo nad soparo, dodamo moko, oreščke, sol in maslo. Maso vlijemo na pomaščen pekač in spečemo do zlato rumene barve. **2** Pečica naj bo segreta na 180 °C, pečemo približno 12 minut.

3 Na biskvit enakomerno po plasteh nanašamo zmes iz postrvi in gosjih jeter. Jabolka olupimo in narežemo na tanke rezine, jih v pečici karameliziramo ter na koncu zloženko prekrijemo z njimi, iz preostanka jabolk pa skuhamo jabolčno čežano.



Dušan in Vesna Čarman

Gostilna Pri Danilu brez dvoma spada v sam vrh slovenske kulinarike in kreacije **Vesne Čarman** so ene najbolj originalnih pri nas. Res pa je, da je gostilna zares poletela k zvezdam po letu 1997, ko je v Slovenijo pljusknilo gibanje slow food. Bistvo tega gibanja ni tisto, kar je sicer večina naših gostincev takrat počela – v prirejanju maratonskih poedin z zasoljenimi cenami –, pač pa iskanje kulinarčne tradicije različnih držav, regij in okolišev, kjer so bile avtohtone sestavine jedi močno poudarjene. Takrat je na ta »vlak« skočilo mnogo slovenskih gostiln, vendar je pravemu izročilu gibanja ostalo zvestih le peščica, med njimi tudi gostilna Pri Danilu. Vesna in njen mož, sommelier Dušan Čarman, pogumno vodita gostilno in raziskujeta naprej. Kulinarčne kreacije zadnjih let pa so kar nekaj korakov nad starimi tradicionalnimi jedmi Škofje Loke in okolice, kjer imata gostilno.

Okus: Gre za eno najbolj presenetljivih hladnih jedi, kar sem jih jedel v zadnjih letih. Ima nežno osnovo postrvi, ki so od nekdaj zaščitni znak gostilne Pri Danilu. Nadev iz gosjih jeter pa je navzlic »težji kategoriji« tako lepo sladkasto zaokrožen, da se biskvit z oreščki makadamija kremasto in elegantno poveže v ustih, postrv pa s svojo krhko lahkotnostjo jed naredi svežo. Res, izvrstna hladna predjed, h kateri Dušan Čarman priporoča elegantna polsladka vina z uravnoteženo mero sladkorja in kisline. 🍷



Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

Haložan. Najboljša polovica ŠpriCarja!

Keiko in Yukio Mori – Japonca s slovenskim srcem

To je zgodba in pogovor z japonskim parom, ki je zaljubljen v našo deželo, v ljudi, vina in hrano. Yukio Mori je med drugim botroval odprtju restavracije Batič v Tokiu. In da ne govorim o tem, koliko naših vrhunskih vin je po njuni zaslugi na japonskem trgu, koliko Japoncev je zaradi priporočil prišlo k nam na dopust in seveda o društvu Fuji-Triglav.

BESEDILO: ALEŠ VOVK FOTO: TOMAŽ SRŠEN



Pri malo starejših Azijcih je za nas Evropejce vedno težko uganiti njihovo starost. Meni se zdi, da so vsi tam nekje med trideseti in šestdesetimi leti, nikoli pa nisem prepričan, če je to res. Ko se človek pogovarja z več kot živahnim in temu primerno vitalnim Yukijem (tako ga kličejo njegovi slovenski prijatelji), mu nikakor ne bi dal več kot šest desetletij. V resnici ima petnajst let več! Ne ukvarja se s športom, pije vino, je več svinjine kot rib in kar prekipeva od energije. Odgovori na vprašanja pa se kmalu pojavijo sami od sebe. Med obiskom Tokia smo v glavnem uporabljali podzemsko železnico in Yuki je stopnice navzgor preskakoval po dve kot za šalo. Ko smo prihrplo do njega, ni bil zadihan, mi pa smo imeli jezike skoraj do popkov. »Tole je moj vsakodnevni trening«, je hitro razložil. »Imam sicer dva avta, ampak ju uporabljamo res samo takrat, ko gremo ven iz Tokia. Drugače je podzemska železnica najhitrejša in to je moj trening!«

Yukio Mori je legenda. Še večja legenda pa je bil njegov oče, ki je bil pred drugo svetovno vojno znani filmski režiser, saj je osebno prijateljeval s Charlesom Chaplinom. Po velikem spopadu pa je bil mladi Yukio eden prvih Japoncev, ki so šli študirat v ZDA in si s sodelovanjem pri izboljšavah avtomobilskih motorjev kmalu pridobil ugledno mesto pri najbolj znanih avtomobilskih korporacijah. Ker pa njegov radovedni duh nikoli ne miruje, je ob svojem odkrivanju pisanosti dežel našega planeta naletel tudi na Slovenijo in z ženo Keiko sta po njunih besedah »doživela razodetje«.

Kako sta sploh slišala za Slovenijo in prišla k nam?

Kakšni dve leti pred razglasitvijo vaše neodvisnosti je nek Slovenec prišel v moje japonsko podjetje in spraševal, če bi na Japonsko uvažali določene izdelke iz Slovenije, ki je bila takrat še del Jugoslavije. Ob tem obisku sva dobila veliko promocijskega gradiva o vaši deželi in to je bil prvi stik.

In kdaj sta Slovenijo prvič obiskala?

Leta 1992, pred dvajsetimi leti. Iskal sem industrijske proizvode, ki bi jih lahko uvažali na Japonsko oz. sem ponujal japonske slovenskemu trgu. Takrat o vinu sploh še nisem razmišljal.

Kako sta takrat doživela našo deželo?

Ta obisk lahko označim za tistega, ki nama je odprl oči in v hipu sva bila zaljubljena! Tudi poslovno

je bil obisk uspešen, saj smo ustanovili mešano slovensko – japonsko podjetje!

Kmalu zatem sta kupila stanovanje v Murski Soboti. Ali vama je Prekmurje bolj všeč od ostale Slovenije?

Ker sva japonska državljana, ne moreva kupiti nepremičnine v vaši državi in zato je to naredila najina prijateljica, ki pač živi v Murski Soboti. Lahko pa bi to kupila kjerkoli, saj je dežela čudovita.

Prvi od slovenskih vinarjev, ki je na Japonskem po vaši zaslugi zares uspel, je Ivan Batič. Kako ste spoznali njihova vina?

Po nekaj letih raziskovanja Slovenije naju je nek prijatelj peljal na Primorsko in odšli smo v Šempas, k Batičem. V trenutku sem se zaljubil v njihova vina (ki se, še posebej rose, odlično podajo k japonskim ribjim jedem) in v vso družino, saj so tako primarni, neposredni in naravno modri. Ivan ni šolan človek, vendar je poosebljena življenjska modrost.

Kljub vsemu pa zdaj na japonskem trgu Batič ni edini slovenski vinar, ki ga zastopate.

Res je. Zadnje čase intenzivno delam s Steyerjem, ki je dejansko kralj tramincev, velike uspehe pa imajo tudi vina iz kleti Jakončič, Ščurek in Santomas.

Zdaj pa še malo k jedem. Katere slovenske posebnosti so vama všeč?

Uuuf, tole je pa težko in obsežno vprašanje. Obožujem juhe, tako govejo kot gobovo, kralj vsega pa je bograč, ki mora biti ravno prav pikanten. Ste ena redkih dežel, kjer ni nikoli težko dobiti divjačine, enkratna pa je prekmurska šunka. Odlična postane šele, ko jo človek dlje časa žveči. Slastno! Pa seveda – potice in gibanica, štruklji in suhomesnati izdelki – pač odvisno v katerem delu dežele sem. Ne bi rad izpadel kot diplomat, vendar so mi zares vse vaše jedi všeč!

Zakaj ste ustanovili društvo Fuji – Triglav?

V prvi vrsti gre za društvo, ki simbolično združuje vrhove pozitivnih vrednot obeh dežel, tako kot ☘



Pred dvema letoma je znani japonski kuhar Weihara odpiral novo restavracijo v prestižni tokijski četrti Asakake. Leto poprej je bil z eno od Yukijevih ekip na popotovanju po Sloveniji in tudi on ob okušanju Batičevih vin ni bil ravnodušen. Stvar je šla celo tako daleč, da je restavracijo poimenoval Batič in to je ena od kron sodelovanja gospoda Morija s Slovenijo.



Po kratkem listanju podpisnikov in članov društva Fuji – Triglav sem smejé ugotovil, da mu je uspelo tisto, česar nobenemu pri nas ni – da so člani na slovenski strani politiki, ki se že desetletja borijo drug proti drugemu. No, mogoče pa bi bil Yukio Mori odličen tehnični mandatar naše prihodnje vlade!

nove tehnologije in jih razvijati, saj imate sposobnih in izobraženih ljudi dovolj. Niste veliki, zato je to pomembno, saj boste tako lahko konkurirali na globalnem področju. Mi na Japonskem moramo skoraj vse uvažati in v preteklosti smo zaradi tega doživeli veliko vojno. Vi pa ste glede naravnih virov zelo bogata država, samo izkoristiti jih je treba.

Vaša žena Keiko je zelo zaljubljena v Slovenijo. Med drugim (je akademsko izobražena glasbenica) je za vina Batič napisala t.i. »The Batič Song«! Ja, ona je pri vas s srcem še bolj kot jaz. Večina idej glede sodelovanja med državama je njenih in če kdo kaj slabega govori čez Slovenijo, se zelo razjezi. Je prava Slovenka, haha!

Vašo hišo v predmestju Tokia ste popolnoma prenovili in jo organizirali kot velik prostor za zabave.

Res je. Vsak teden imamo dva do tri sprejeme, kjer strežemo slovenska vina in hrano našim prijateljem in prijateljem naših prijateljev. Mislim, da intenzivno promoviramo vašo deželo! Naša vinska klet je polna dobrih slovenskih vin in slovenska glasba se razlega po hiši.

In vedno pijete samo slovenska vina?

V glavnem, sicer pa okušamo tudi italijanska in španska vina, ki jih tudi uvažam. Vendar sta Batič in Steyer na prvih mestih!

Yukio Mori je velik človekoljub in pozitiven svetovljan. Eden glavnih dogodkov v njegovem življenju, ki so ga usmerili na takšno pot, pa se je zgodil, ko je bil še otrok. »Ko je bilo konec druge svetovne vojne, sem bil star dobrih osem let. Zaradi intenzivnega ameriškega bombardiranja so vse otroke evakuirali na deželo, kjer so nas vojaki učili, da moramo vsakega Američana, ki ga vidimo, napasti s ušpičeno bambusovo palico in mu prizadejati čim več poškodb. Nam ni bilo nič jasno in to smo odprtih ust poslušali. Ko sem se vrnil v moje rojstno mesto, je bilo popolnoma razrušeno in nič nisem razumel, saj nisem uspel najti niti ulice, kjer smo stanovali. Nekega dne pa sem naletel na skupino ameriških vojakov, ki so me prijazno povabili k sebi in mi dali čokolado in Coca Colo. To me je tako presunilo, da sem sklenil, da se naučim angleško in spoznam to kulturo. Zato sem šel na študij v ZDA in bil eden prvih Japoncev na njihovih univerzah. Naučil sem se, da nikoli ne smem sklepati po tistem, kar mi govorijo drugi, ampak da se moram o dejstvih prepričati sam.«

P.S.: Za vse svoje akcije in promoviranje Slovenije na Japonskem gospod Mori od naše države in za promocijo zadolženih institucij ni dobil niti centa. 🍷

njuna najvišja vrhova. Gre za to, da želim, da bi lepo sodelovali med seboj!

Koliko Japoncev pa se že pripeljali v Slovenijo?

Nekaj sto; čeprav nisem turistična agencija. To so najini prijatelji, ki so najprej pri meni doma spoznali slovenske dobrote in vina. Veliko pa je tudi tistih iz ZDA, Kitajske, Malezije, Tajvana in celo nekaj vaših sosedov Avstrijcev sem navdušil za obisk vaše dežele!

Kakšno je vaše mnenje o Slovencih?

Ne vem, če ste vsi takšni, toda Slovenci, s katerimi komunicirava, imajo zelo podoben »občutek vrednosti« – skromnosti kot Japonci. To se mi zdi zelo pomembno. Vem, da vsi niste takšni, sicer pa tudi vsi Japonci niso.

Glede na težke čase, v katerih smo – kaj mislite, da potrebujemo?

Preden začnem pametovati o Sloveniji, moram reči, da tudi pri nas doma ni vse v redu. Tudi mi si moramo znati povrniti določene vrednote in poštenost. Ne glede na krizo ste v zadnjih dvajsetih letih naredilo veliko, saj so izzivi sedaj postali globalni, prej pa so bili samo evropski. Vaša velika prednost so izvrstno izobraženi mladi ljudje, ki pa si težko najdejo svoj prostor pod soncem. Starejši pa so v glavah še vedno preveč v preteklosti.

Svet je v krizi. Kaj bi priporočili slovenskim voditeljem?

Zelo preprosto – in to ne velja samo za vašo državo – razviti je treba svoje potenciale in postati manj odvisen od uvoza. Morda govorim predvsem iz svojega, tehnično obarvanega stališča, toda mislim, da bi Slovenija morala še več vlagati v



KJER ISTRA ODPRE VRATA

Tam stoji ❖ Hiša Refoška ❖, kjer nudimo:

- ❖ *sprehod skozi tisočletno tradicijo vinogradništva in vinarstva Slovenske Istre*
- ❖ *voden ogled veličastne kleti Vinakoper, zgrajene iz peščenjaka*
- ❖ *degustacije v vinskem baru s prijetno teraso*
- ❖ *prodajalno, bogato založeno z vinom in drugimi dobrotami Slovenske Istre*

Hiša Refoška, Šmarska cesta 1, 6000 Koper,

Degustacije: Tel. (++386) 05 663 01 00, e-pošta: hisa.refoska@vinakoper.si,

Prodajalna: Tel. (++386) 05 663 01 36, www.vinakoper.si

Vinski svetovalec

V rubriki so ocene vin, ki so na slovenskem trgu. Vse degustacije so slepe, kar pomeni, da ocenjevalci do uskladitve ocen ne vedo, kakšno oz. čigavo vino je v kozarcu.

BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN IN BRUNO GABERŠEK FOTOGRAFIJE: ALEŠ FEVŽER IN TOMAŽ SRŠEN

LEGENDA

TOČKOVANJE	CENA	SERVIRANJE	STEKLENICE	RAZMERJE CENA-VSEBINA
90 od 95–100 točk IZJEMNO VINO 94 od 90–94 točk ODLIČNO VINO 85 od 80–89 točk ZELO DOBRO VINO 72 od 70–79 točk DOBRO VINO 65 od 60–69 točk KOREKTNO VINO Ocen pod 60 točk ne objavljamo.		pri temperaturi	1 popijte v enem letu 2 lahko popijete zdaj, še boljše pa bo v času do treh let 3 hranite najmanj tri leta ali več in popijte kasneje	UPS ... ZMERNO SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Dveri Pax – rumeni muškati 2011

79 8,50 € 6–10 °C 1

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Prijazen, osvežilen in vsehčen muškati.

prodaja: www.evino.si

Steyer – ranina 2011

71 7 € 6–10 °C 1

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Lepo zastavljeno vino, ki pa ne da umetniškega vtisa.

prodaja: www.evino.si

Puklavec – chardonnay Gomila exepcional 2011

76 8,84 € 8–10 °C 1

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Chardonnay iz najboljše lege kleti Jeruzalem Ormož, ki je bil namenjen izvozu, kot proizvajalec pa je naveden priimek novega lastnika.

prodaja: www.kozelj.si

**ITALIJA
Jermann – pinot grigio 2011**

84 14,50 € 8–10 °C 1 2

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Mehko, oljnato in mogočno. Kot večina vin te kleti brez kisline, ki vino naredi pitko.

prodaja: www.evino.si

ODLIČEN NAKUP!

Mulec – Modri pinot v belem 2011

84 5,5 € 10–12 °C 1

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA **NE ZAMUDITE IZVEN**

Presenečenje prve vrste! Rdeča sorta, narejena na belo. Fino, elegantno in pitko.

prodaja: www.mulec.si

TOPLO PRIPOROČAMO!

Tilia – Chardonnay 2011

85 10,56 € 8–12 °C 1 2

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA **NE ZAMUDITE IZVEN**

Mojstrski chardonnay, kjer je vsega ravno prav!

prodaja: www.kozelj.si

**ITALIJA
Jermann – chardonnay 2011**

81 15,50 € 8–12 °C 1 2

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Gastronomsko vino, katerega čas šele prihaja.

prodaja: www.evino.si

Jakončič – chardonnay 2011

74 9,24 € 6–10 °C 1

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Na začetku zagonetno, na koncu prijetno.

prodaja: www.kozelj.si

Gjerkeš – chardonnay 2011

83 8,64 € 8–10 °C 1 2

UPS ... **ZMERNO** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Ena od kleti, kjer so doma lepa presenečenja. Bravo Prekmurci!

prodaja: www.vina-gjerkes.com



Gjerkeš –
sivi pinot 2011

84	8,64 €	8–12 °C		
----	--------	---------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Primorski stil in okus s slastnim prekmurskim dodatkom!

prodaja: www.vina-gjerkas.com



Gjerkeš –
rumeni muškati 2011

87	8,64 €	6–10 °C		
----	--------	---------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Eleganca, čisti vonji in okus, svežina in užitek!

prodaja: www.vina-gjerkas.com



Kapela –
sivi pinot 2010

73	4,79 €	6–8 °C		
----	--------	--------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Pred letom dni je bil v formi, ki jo sedaj izgublja.

prodaja: www.provin.si



Guerila –
zelen 2010

75	9,10 €	8–20 °C		
----	--------	---------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Sadno in mineralno. Vino za k dobrim jedem!

prodaja: www.provin.si



Kraner-Plateis –
Renski rizling 2010

86	5,40 €	6–10 °C		
----	--------	---------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Nadstandardni renec za resne ljubitelje te sorte!

prodaja: info@kraner-plateis.com



ITALIJA
Zidarich –
Prulke 2008

90	21 €	12–15 °C		
----	------	----------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Odlično oranžno! Dišeča zelišča, karamela in žajbelj. Okus je harmoničen in neponovljiv.

prodaja: www.evino.si



Kapela –
rizvanec 2010

77	4,79 €	6–8 °C		
----	--------	--------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Velika slovenska redkost, ki jo bodo dame rade pile!

prodaja: www.provin.si



Šumenjak –
renski rizling 2009

77	7,80 €	6–8 °C		
----	--------	--------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Zeliščno & mineralno, okroglo in rahlo zamolklo ...

prodaja: www.evino.si



AVSTRIJA
Velich – chardonnay Tiglat 2009

89	44,40 €	8–12 °C		
----	---------	---------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Odlično vino iz starega vinograda, še vedno precej barikirano, vendar slastno!

prodaja: www.evino.si



ITALIJA
Dario Princic – Ribolla Gialla 2007

89	21,60 €	12–15 °C		
----	---------	----------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Mojster je mojster, če pa dela oranžna vina, je pa prvak. Odpreti in prezačiti!

prodaja: www.orangewines.info



Doppler – Efekt 2010

75	13,80 €	12–14 °C		
----	---------	----------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Modra frankinja in zweigelt. Mladi vinogradi, ne najboljša letina in temu primerno vino.

prodaja: www.kozelj.si



PORTUGALSKA
Esporao – Defesa 2009

84	10,80 €	14–18 °C		
----	---------	----------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Všichni in sadni blockbuster, v katerem bodo punce lahko fino uživale!

prodaja: www.evino.si



Protnerjeva hiša Joannes –
rumeni muškati 2011

79	7,80 €	6–8 °C		
----	--------	--------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Za kakšen prihajajoči tople dan v indijanskem poletju.

prodaja: www.joannes.si



Jakončič –
sauvignonase 2011

81	5,42 €	8–10 °C		
----	--------	---------	--	--

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Opojnost zrele limonine lupine in oreščkov v vrtincu zlate barve. Lepo vino.

prodaja: www.provin.si

TOPLO PRIPOROČAMO!

Tilia – modri pinot 2010

89 19,20 € 14–16 °C

UPS ... ZMerno SE SPLAČA **NE ZAMUDITE** IZVEN

Še vedno – eden od štirih najboljših modrih pinotov v Sloveniji. Prefinjena marmelada iz gozdnih sadežev z dotikom popra.

prodaja: www.kozelj.si

ITALIJA

Petra – Ebo Val di Cornia 2010

85 11,88 € 16–18 °C

UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Simpatična mešanica iz roba Toscanne. Močni tanini, a velik potencial!

prodaja: www.kozelj.si

Valdhuber – sauvignon 2011

83 7,56 € 8–10 °C

UPS ... **ZMerno** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Eden prvih legendarnih »suhih štajercev« v izvedbi letnika 2011. Všečno piten s še svežim CO₂ na jeziku.

prodaja: www.kozelj.si

Valdhuber – chardonnay, polsuho 2011

81 5,67 € 7–9 °C

UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Všečna jabolčno-krhljasta aroma z lepo uravnoteženim ostankom nepovretega sladkorja.

prodaja: www.provin.si

Protnerjeva hiša Joannes – renski rizling 2009

83 8,40 € 8–10 °C

UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Za ljubitelje res suhih rizlingov – firnež, karbid in smodnik...

prodaja: www.joannes.si

rdeče MESECA!

ITALIJA

Tenuta Il Biserno – Il Pino 2008

92 39 € 14–18 °C

UPS ... ZMerno SE SPLAČA NE ZAMUDITE **IZVEN**

Sadno – marmeladasto z veliko mero svežine in pikantnih not. Z leti bo samo še boljši!

prodaja: www.evino.si

Jakončič – rumena rebula 2011

74 8,82 € 8–10 °C

UPS ... **ZMerno** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Lepo, ne preveč zahtevno vino za vsak dan.

prodaja: www.provin.si

KZ Brda – Krasno belo 2011

84 5,94 € 9–11 °C

UPS ... ZMerno SE SPLAČA **NE ZAMUDITE** IZVEN

Čudovito cvetno-travniško doživetje. Rman vabi k slastnosti drugega požirka.

prodaja: www.kozelj.si

KZ Brda – A+ belo 2008

86 25,15 € 8–10 °C

UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Zrela harmoničnost uležana v plemenitem sodu. Slastno vino!

prodaja: www.kozelj.si

POSLASTICA ZA POZNAVALCE!

Ščurek – UP 2006

88 40,32 € 14–18 °C

UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Legendarno vino slovenske vinske legende. A je potrebno napisati še kaj več?

prodaja: www.provin.si

POSLASTICA ZA POZNAVALCE!

FRANCIJA

Chateau Lassegue – 2004

87 44 € 14–16 °C

UPS ... ZMerno SE SPLAČA **NE ZAMUDITE** IZVEN

Lep bordoec iz St. Emilion, ki temelji na merlotu. Odlično za staranje!

prodaja: www.evino.si

Vino Kupljen Jeruzalem Svetinje – renski rizling Classic 2011

83 6,93 € 8–10 °C

UPS ... ZMerno SE SPLAČA **NE ZAMUDITE** IZVEN

Že malo mineralno pikanten – še malo »belo breskovo« saden; »renc« v dozorevanju; za ljubitelje obeh lastnosti.

prodaja: www.provin.si

Jakončič – sivi pinot 2011

77 8,82 € 8–10 °C

UPS ... **ZMerno** SE SPLAČA NE ZAMUDITE IZVEN

Ko sorta in letnik v Brdih pokažeta mišice in moč.

prodaja: www.kozelj.si

TOPLO PRIPOROČAMO!

Protnerjeva hiša Joannes – renski rizling 2007

88 12 € 8–10 °C

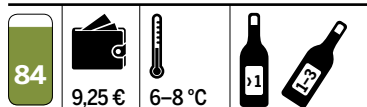
UPS ... ZMerno SE SPLAČA **NE ZAMUDITE** IZVEN

Renski rizling v zenitu zrelosti. Dolg in vztrajen. Pravi kralj vin. Izvrsten.

prodaja: www.joannes.si



Marjan Simčič –
sivi pinot 2011

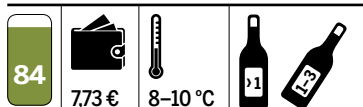


UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN
Močan in ekstrakten; pravi Bric!

prodaja: www.evino.si



Marof –
sauvignon 2011



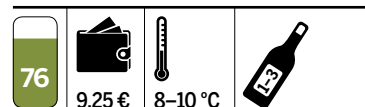
UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Na prvo žogo prikaže moč, čez čas pa sadno in travniško aromatično.

prodaja: www.kozelj.si



Marjan Simčič –
chardonnay 2011



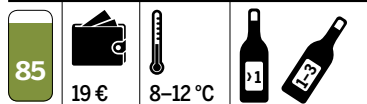
UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Verjetno še preveč mlad in divji, da bi pokazal eleganco.

prodaja: www.evino.si



HRVAŠKA
Korta Katarina – pošip 2010



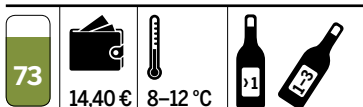
UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Eno najboljših hrvaških belih vin. Vrhunska eleganca, ki bo samo še rasla, saj je les še vedno zelo močan.

prodaja: www.kozelj.si



Dobuje – Maria Nevea 2006



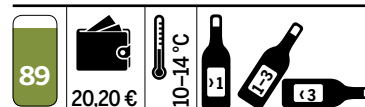
UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Rebula, chardonnay & sivi pinot; ena od tipičnih briških zvrsti, ki pa rabi čas in še več časa in vprašanje, je, če bo kdaj res v formi.

prodaja: www.evino.si



Ščurek – pikolit 2006 suho



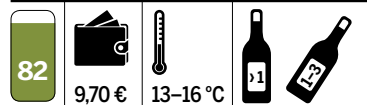
UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Ena od mojstrov velikega mojstra. Sorta, ki je v Italiji osnova za slajša vina je tukaj veliki suhi macerat!

prodaja: www.provin.si



ITALIJA
Banfi – Chianti classico 2010



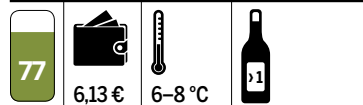
UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Dišeče, čisto & sadno. V ustih še mladi in objestni tanini, ki pa obetajo lepo prihodnost.

prodaja: www.joannes.si



ITALIJA Soligo –
Cuve Allungo, prosecco 2011



UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

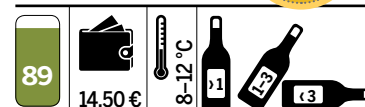
Osvežujoči in lahkotni mehurčki brez velikih pretenzij, a za zelo zmerno ceno!

prodaja: www.kozelj.si



Burja –
Burja bela 2010

TOPLO
PRIPOROČAMO!



UPS ... ZMerno **SE SPLAČA** NE ZAMUDITE IZVEN

Kako lahko rebula, malvazija in laški rizling v vipavski dolini naredijo prived prvovrstnega chardonnaya iz Burgundije. Odlično vino, samo čas mu dajte, da se odpre!

prodaja: www.evino.si



DVORNI BAR
Wine bar



degustacije, izvrstna hrana, živa glasba, otroški kotichek, vrt ob Ljubljani,
bar z največjo izbiro buteljčnih vin v Sloveniji

www.dvornibar.net

POKROVITELJ RUBRIKE VINSKI SVETOVALEC

Ministrstvo za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!



hiša dobrih vin

velik izbor domačih in tujih vin

VINOTEKA DVOR
Wine shop

Dvorni trg 2, 1000 Ljubljana

T 01 251 36 44

www.vinotekadvor.si

www.kozelj.si

Hotel Aleksander *****

Rogaška Slatina

Ocenjujemo restavracije in gostilne, turistične kmetije in vina. Od danes naprej bo naš sodelavec, ki drugače dela za znane tuje hotelske verige, kot »skriti gost« opozarjal na pomanjkljivosti in vsak mesec opisal en hotel v Sloveniji ali tujini. Žal ga zaradi njegovega dela ne smemo podpisati s pravim imenom. Za nas bo: Peter Jazbec.

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE:
PETER JAZBEC

Kaj pomeni pet zvezdic za hotel? Skoraj največ, če izvezamemo oznako superior luxury. Šest in sedem zvezdic? Uradno ne obstajajo, neuradno pa. Razvpiti Burj Al Arab v Dubaju je neki angleški novinar označil za hotel s sedmimi zvezdicami in ta slava se ga še vedno drži. Uradno pa ima pet zvezdic z dodatkom superior luxury. Toliko o tem.

V Sloveniji je kar nekaj hotelov, ovenčanih s petimi zvezdicami, vendar si to oceno realno zaslužita le dva. Eden od teh je »najbolj skrbno varovana skrivnost Rogaške Slatine«, hotel Aleksander. Ko se človek pripelje v Rogaško Slatino, na grozdih oznak ob cesti, ki opozarjajo na vrsto hotelov in njihove smeri, oznake za Aleksandra ne najde. Šele po naključno izbrani smeri v center opazimo prvo oznako, in od tod naprej se človek lepo pripelje do cilja.

Aleksander je prelep – secesijski slog ga dela veličastnega in obnovljen je do popolnosti. Vedeti je treba, da so ga zgradili v Avstro-Ogrski leta 1905, ko je bila Rogaška Slatina na višku popularnosti, saj je imela v imperiju status vrhunskega zdravilišča za cesarja, plemstvo in najpremožnejše ljudi. Prvo ime hotela je bilo Erzherzog Johann, po avstrijskem nadvojvodi, v njem pa so bivali Franz Lizst, cesar Ferdinand, kralj Peter in še mnogo drugih. In kar je zelo pomembno – od leta 1909 so v njem začeli streči dietetično hrano! Saj veste, mineralna voda Donat ima svoje prednosti.

No, sto let je minilo in v Rogaški Slatini so se turizma lotili drugače in zaradi takšnega pristopa so zelo uspešni. Njihov glavni trg so države nekdanje Sovjetske zveze in najbolj petični prihajajo v Aleksandra. To niso več neolikani bogataši izpred dvajsetih let, ki so mislili, da lahko

vse kupijo. Zdaj so v gosteh kulturni in prijetni ljudje!

Sprejem in namestitev: 4,5

Skoraj odlično. Morda je malce neroden dokaj ozek okrogli dovoz do hotelskih vrat, saj je treba volan malce prilagajati majhnemu krogu. Prijazen fant vam bo prtljago iz prtljažnika naložil na voziček in jo odpeljal do recepcije, avto pa boste morali na parkirišče odpeljati sami. Sprejem v recepciji je brezhiben in šef strežbe vas bo nežno potipal glede vaših želja za večerjo. Ker so ravno tisti dan dobili sveže ribe, se poleg predjedi domenimo za brancina v soli.

Notranja oprema in dizajn sta dodelana. Morda nekaterim glede osebnih preferenc svetleča in bleščeča notranost ne ustreza, vendar je oblikovni koncept močan. Podobno je v sobi, kjer na mizi čaka poln krožnik ohlajenega in sveže narezanega sadja. Kopalnica je prostorna in ima vse, kar kopalnica v hotelu te kategorije mora imeti – sušilec za lase, vrsto šamponov, gelov in tekočih mil (vse Bvlgari), papirnatih robčkov, vrste raznih brisač, kopalnih plaščev, copat ... Zakonska postelja je skupaj, vendar je deljena (ni francoska), in sicer te želje ob rezervaciji tudi nisem navedel. Na televiziji je 135 programov, od katerih jih velika večina (vključno s trdoerotičnimi) deluje, motijo le »črne luknje« tistih, ki so jih enkrat odklopili, nihče pa se ni pobrigal, da bi jih izbrisal oziroma nastavljal tako, da teh lukenj ne bi bilo.

Kulinarika in vina: 4

Čeprav nama večerje ni osebno skuhal pred kratkim iz goriškega Hita »uvoženi« Borut Jakič, ki je eden najboljših slovenskih chefov, sva bila v glavnem zadovoljna. Pozdravček iz kuhinje je bil sicer skromen





NASLOV
Zdraviliški trg 3,
Rogaška slatina

SPLET
www.hotel-aleksander.com

DOLČEVITA  **OCENJUJE**

SPREJEM IN NAMESTITEV	4,5
KULINARIKA IN VINA	4
SAVNA IN CENTER DOBREGA POČUTJA	4
DRUGO	4
SKUPNA OCENA	★★★★

(bakalar s tremi vrstami popečenih rezin kruha), predjed (tris hladnih morskih jedi) pa je pustila mešane občutke, saj sta bila karpačo iz hobotnice in dimljene mečarice izvrstna, losos pa ni prepričal. Zato pa je bil brancin v soli več kot izvrsten, bil je mojstrsko pečen in izjemno okusen. Sladici (sveže sadje in čokoladna pena) sta bili zelo dobri in nič več od tega. Zato pa se jim zatika pri vinu. Natakari je sicer opozoril, da je vinska karta v tisku (menda je res), vendar pri ponudbi mehurčkov za aperitiv fantje težko vidijo čez ponudbo srebrne in zlate Radgonske penine. Odločila sva se sicer za Isteničev Cuvee Prestige, ki pa je bil (po pričakovanju) pretopel. Najdražje vino je šampanjec Roederer Cristal (900 evrov), druge cene pa so primerne za pet zvezdic. Preostali del večerje je spremljal izvrstni Sanctumov sivi pinot, ki je bil tudi pretopel in je bil deležen kopeli v ledeni posodi.

Zajtrk je bil prijeten, saj ponujajo več različnih možnosti in tudi kuhinja je na voljo za vse, česar na mizah ni.

Cena večerje: 185 evrov za hrano in 61 evrov za penini, steklenico vina in vodo. Pet zvezdic ima pač svojo ceno.

Savna in center dobrega počutja: 4

Prostori za dobro počutje so v kleti prizidka, zato gost tja neposredno z dvigalom iz svoje sobe ne more priti. Težava je, ker na hodnikih ni kašipota, kje je to dvigalo. Klet je zares dobro urejena in kaže okus arhitekta. V glavnem prostoru dominira dvanajstmetrski bazen, na katerega športniki lahko gledajo iz sobe za fitnes. Vse lepo in prav – ampak sklepam, da so plavalci tisti, ki gredo v savne nekaj metrov naprej in so seveda – goli! No, med najinimi obiski teh prostorov ni bilo nikogar in teh težav nisva imela. Ni pa bilo tudi nikogar, da

bi ponudil takšne in drugačne napitke, zato sva si postregla med šestimi steklenicami vode na eni od miz. Savne so štiri: infrardeča, finska, suha in turška (parna). Mislim, da so do objave tega besedila to že popravili, vendar nama je notranji del kljuke v finski savni pri odpiranju vrat večkrat ostal v rokah.

Drugo: 4

Vem, da je Andrea Bocelli priljubljen pevec opernih arij, ampak v dveh dneh bivanja v hotelu sva se ga naposlušala do nezavesti. Bi morda zamenjali CD ali kliknili drugi računalniški program?

Krožnik s sadjem v sobi je bil notri do najinega odhoda. Po navadi čistilci v hotelih te kategorije v sobe vstopajo večkrat na dan in odpravljajo ravno takšne malenkosti. Aleksander ima tudi dislocirano enoto, ki je kakšnih pet minut hoda proti neokrnjeni naravi: oblični leseni hiši so olimpijski bazen, otroško igrišče, vse za pripravo jedi z žara, viseče mreže ... Okolica ponuja mnogo pohodniških smeri, ki pa so žal (tukaj Aleksander ni nič kriv) rahlo zanemarjene: razbite ali poškodovane klopi, ne preveč dobro vzdrževane poti. Kljub temu se človek lahko dobro razmiga.

Cena za spanje z zajtrkom na osebo je 200 evrov na noč.

Sklep

Tisti, ki ve, koliko so v tujini vredne storitve v hotelih te kategorije, ga te cene ne bodo pretresle. Ne glede na malenkosti, ki niso dosegale nivoja popolnosti, pa lahko vseeno potrdim trditve iz začetka tega besedila, da je hotel Aleksander eden od dveh najboljših pri nas, saj glede na svojo usmeritev (butični družinski hotel) odlično opravlja nalogo, ki se ji je posvetil – popolnemu razvijanju svojih gostov. 🍷



Penati golf resort

Slovaška

Prečudovito novo igrišče vabi golfiste na igro »vseh časov«. Prvih 18 igralnih polj, imenovanih Legend Course, je zasnovanih po načrtih podjetja Nicklaus Design. Na drugih 18 igralnih poljih pa bo moč vihteti golfske palice poleti 2013.

PIŠE IN IGRA: TAMARA JANEŽIČ

Želja skoraj vsakega golfista je, da svoje sposobnosti preizkusi tudi na zahtevnejših terenih. Med najzahtevnejša oziroma najtežja golfska igrišča v Evropi sodi igrišče Black River na Slovaškem.

Krajši dopust sem namenila igranju na tem igrišču, predvsem pa preizkusu svojega in Haninega golfskega znanja. »Borut, greš z nami na Black River?« je zvenelo povabilo prijatelju, ki je prav tako velik ljubitelj golfa in Slovenec, ki že več kot dvajset let živi na Slovaškem. »Na Black Riverju igrate sami, skupaj pa bomo igrali na Penati Golf Resortu,« je zelo čudno zvenel njegov odgovor. Predvsem zato, ker sem za Penati golf slišala prvič. Danes vem, zakaj.

Že zaradi imena legendarnega golfista Jacka Nicklause z osvojenimi 18 lovorikami major championshipa in

šestimi zlatimi odličji mastersa pomislimo na popolno golfsko doživetje. V srcu neokrnjene narave nizkega predgorja Karpatov, bogatem z borovimi gozdovi, med zelenjem in jezeri na prečudovitem igrišču Penati Golf, ki ga je zasnovala ekipa Nicklaus design. Že ko smo prispeli na parkirišče pred klubsko hišo, nam je preprosto zastal dih.

Predvsem zaradi velikosti odprtega prostora: nova klubska hiša modernega videza, čudovito jezero ob 18. zelenici pred klubsko teraso, na levi strani pogled na apartmajsko naselje, na desni pa prehod na igrišče. Tudi ko smo stopili v klubski prostor, nam je bilo prijetno, še posebej zaradi prijaznosti osebja in dobrodošlice. Ko pa smo se predstavili, v svoji sredini smo namreč imeli tudi profesionalnega igralca golfa, smo bili nad njihovimi

LOKACIJA

V neposredni bližini kraja Senica, ki je oddaljeno manj kot uro vožnje iz Bratislave ali z Dunaja.

RAZDALJA DO GOLFIŠČA PENATI GOLF RESORT

Bratislava 88 km, Brno 86 km,
Dunaj 95 km, Senica 3 km

IGRALNINE

	9 lukenj	18 lukenj
Ponedeljek–četrtek	38,00 €	70,00 €
Petek–nedelja	48,00 €	90,00 €

Otroci do 14 let –70 %
Junior 14–18 let –55 %
Študenti do 26 let –35 %
Električno vozilo 35,00 €





pogledi in vprašanji resnično presenečeni. Slovaki izkazujejo res pravo spoštovanje profesionalnim golfistom, kar pri nas le redko doživiš.

O cenah igralnin raje ne bi sodila. So visoke, na ravni primerljivih igrišč v Evropi, čeprav po mojem prepričanju sodi to igrišče v prav posebno kategorijo. Igrišče, ki je zasnovano po sodobnih standardih, je zanimivo za profesionalce in amaterske igralce z različnimi stopnjami znanja, zaradi prečudovitega okolja in širokih čistin pa se igra na njem za marsikoga še prehitro konča.

Vsako igralno polje ima pet odbijališč, čistine so široke, ravno prav valovite v objemu borovcev, vse do velikih, dokaj zahtevnih zelenic. Zaradi razgibanosti igrišča se igralcu ponujajo čudoviti razgledi po čistinah in pomirjajočih jezerih, za zvočno kuliso poskrbijo pesmi ptic. Ko igra steče, uživaš, za vsak udarec se še posebej potrudiš, kajti želiš si odigrati, kot najbolje zmoreš. Imeli smo srečo tudi z vremenom. Čeprav je igrišče novo, odprli so ga 2. avgusta, so bila vsa igralna polja polna golfistov, štartni časi polni.

To, kar smo doživeli na 15. igralnem polju, nismo še nikjer. Po oznakah z dolžino za profesionalne igralce (493 m oddaljenosti do zastavice), je posebno odbijališče z dolžino 715 m do zastavice. Damjanova žogica je poletela več kot 200 metrov, in je kljub temu naredil

»babico«, kar v golfističnem žargonu pomeni, da žogica ni poletela dlje, kot so oddaljena dolga udarjališča za ženske. Res neverjetno, saj si po dolžini to igralno polje zasluži par 6. Kljub temu je s tremi udarci na zelenici in z dvema patoma naredil par na 15. igralnem polju. Igra se kar prehitro končala. Boj z belo žogico je na prečudoviti zeleni preprogi (za profesionalne igralce dolgi 6313 metrov in 4712 metrov za igralke) – na golfišču Penati Golf Resort čudovita izkušnja za prav vsakega golfista.

Po končani igri na 18. zelenici te klubska hiša ob čudovitem jezeru vabi na teraso ali v prijetno restavracijo na kulinarčno okrepitev. Doživeli smo še eno presenečenje. Prijazno osebje, terasa in prijetno urejen prostor v notranjosti ter raznovrsten meni predvsem italijanskih jedi. Hana je bila navdušena nad mesno lazanjo, moja rižota z gamberi in limonino peno je bila edinstvena, Damjan še ni jedel tako dobrih njokov v smetanovi omaki, prav tako ni mogel prehvaliti okusa svojih testenin s tartufi Borut. Solate so bile pisane, lahko bi jih jedel tudi brez kakršnih koli dodatkov. Posebnost njihove ponudbe je pester izbor vin. Če gost želi posebno vino, ga lahko naroči 48 ur vnaprej in steklenica njegovega izbora bo pripravljena ob njegovem prihodu. Naj dodam tej kulinarčni oceni še zelo dostopne cene glede na kakovost in lokacijo. Najdražji je goveji biftek (300 g), ki stane 30 evrov. 🍷



DOLCEVITA

OCENJUJE

IGRIŠČE	5
AMBIENT	5
RESTAVRACIJA	4
CENA/KAKOVOST	5
SKUPNA OCENA	★★★★★

Penati Golf Resort je edinstveno golfišče na Slovaškem, postaja pa tudi eno najboljših v Evropi. S 36 igralnimi polji, vadbenim poligonom za kratko in dolgo igro, vadbenimi zelenicami in peščenimi ovirami, odlično kulinariko, relaksacijskim centrom in možnostjo nastanitve ob čudovitem jezeru s sončno plažo bo Penati Golf Resort odlična možnost za prijetno sprostitev in bo privabljal golfiste ne samo iz Slovaške, temveč tudi od drugod. Postal bo paradiž za aktivno in zdravo preživljanje prostega časa za golfiste, njihove družine in prijatelje.

Wienerkocher — Dunajski kuhar*

BESEDILO IN FOTO: BOŠTJAN NAPOTNIK

*Heinz Reitbauer je
trenutno najbolj zveneče
ime kuharske scene
ob lepi modri Donavi,
ki ga je suvereno vodenje
kuharskega orkestra
restavracije Steiereck
pripeljalo na sam rob
deseterice najuglednejših
restavracij na svetu.*

Slovenci in Dunaj. Huh, te tri besede že same po sebi ponujajo dovolj štofa za eno resno publikacijo. Pravzaprav bi jih lahko bilo več. V tisti, posvečeni literaturi bi podrobno obdelali študijska leta, ki so jih tam gori preživljali najimenitnejši duhovi kranjske dežele pa tudi strašljive podrobnosti o tem, kako je Martin Krpan z Vrha pri Sveti Trojici oddrobil betico silnemu turškemu Brdavsus in kako mu je škrtla cesarica po uspešno izvedeni debrdavsizaciji Dunaja oponašala posekano lipo in domnevne silne količine pokonzumirane hrane in pijače. Ali pa v tisti o arhitekturi, kjer bi pregledovali cerkve, mostove, bloke in ostale reči, ki so med bolj ali manj dolgim bivanjem ob Donavi nastale v glavah Plečnika, Fabianija in Podrecca, v oni o slovenskih udeležencih na dunajskem opernem plesu pa zgražanje o naštrikani obleki trenutne premierjeve soproge.

Seveda pa bi kakšno brošurico lahko napisali tudi o kulinarčni povezanosti nas tu in onih tam: mi seveda radi in veliko in pogosto na krožniku vidimo in še raje z njega pospravimo dunajski zrezek in ga nadgradimo še s kosom sacherce, oni tam gor pa so jeseni vogale bajt najraje oddajali slovenskim kostanjarjem, navdušili pa so se tudi nad kranjsko klobaso, ki so jo ponemčili v Krainer Wurst, ko so ji dodali sir pa je nastala Käsekrainer. A globoko v narodovi zavesti je bolj kot zgoraj omenjena izmenjava gastronomskih dobrin ostal zapisan to izmenjavo ovirajoči pregovor, da *če greš na Dunaj, pusti trebuh zunaj*. Kdo ve, ali je sugeriranje dislociranja za prehrano osrednjega organa pogojeno s slabo košto, ki bi je domačega navajeni Kranjci doživeli v nekdanji metropoli, ali z visoko ceno, ki bi jo bili zanjo morali plačati. No, ne za eno ne za drugo trenutno ni realne osnove, vsaj če pogledamo jedilni list restavracije Steiereck, po lestvici San Pellegrina trenutno 11. najboljše restavracije na svetu, kjer je največji, sedem krožnikov dolg meni moč dobiti za 128 evrov, kar je – upoštevajoč lokacijo, ugled in zvezdice – čisto spodobna cena.

Glava in glavni motor dunajskega štajerskega vogla (ki od leta 2005 ni več postavljen na vogalu ulic Weissgerber

Lände in Rasumofskygasse, ampak v fascinantni art-decojevski vili v dunajskem mestnem parku) je Heinz Reitbauer, gospod v najboljših letih (po merilih pisca so to nedvomno zgodnja štirideseta), ki je restavracijo prevzel od svojih staršev in jo v nekaj letih potisnil na sam vrh dunajske restavracijske scene. Ata in mama Reitbauer sta Steiereck odprla leta 1970, štajerski pridevnik pa je lokal dobil zaradi krajev, odkoder sta se priselila v prestolnico. No, seveda je pridevniku sledila tudi kulinarčna ponudba, z veliko bučnega olja in tradicionalne (avstrijsko) štajerske špeze. Mali Reitbauer

Heinz Reitbauer za potrebe svoje restavracije leta 1996 kupil veliko kmetijo na Štajerskem, ki ga zdaj v veliki meri zalaga z za restavracijo potrebnimi sestavinami najvišjega kakovostnega in frišnostnega razreda.

je že med odraščanjem začel čutiti gostinske gene in je svoje talente tudi lepo in sistematično brusil – najprej v nemški hotelirski šoli v Altöttingu, nato v legendarni avstrijski restavraciji (njihove večerje, predvsem pa zajtrki so še danes trdno zalimani v spominske celice prenekaterega slovenskega uživalca v sladkostih življenja) pri Karlu in Rudiju Obauerju v Werfnu, kasneje pa je oddelal svoje še na resnem, klasičnem francoskem piljenju pri Alainu Chapelu in Joëlu Robuchonu. Nezanemarljiv delež k znanju pa menda predstavlja tudi zbirka kuharskih knjig – 900 jih hrani v restavraciji, še 200 pa jih ima doma.

Heinz pridobljenega tehničnega znanja ni le kopipejstal za štedilniki svoje restavracije (nenazadnje za se za človeka, katerega najljubši film je Greenawayeva odpičena ekstravaganca *The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover* to niti ne bi spodobilo), ampak je v lastno chefovsko zgodbo počasi in s potrebnim premislekom vpletal tudi svoje kuharske tehnike (nežno kuhanje v vosku – glej recept) ter sestavine, recepture, koncepte in okuse klasične ...

dunajske in štajerske kuharije. Nič posebnega, kajne – lastno identiteto na tak način gradi praktično vsak chef z resnimi kreativnimi ambicijami. Posebno je seveda nekaj drugega: da je Heinz Reitbauer za potrebe svoje restavracije leta 1996 kupil veliko kmetijo na Štajerskem, ki ga zdaj v veliki meri zalaga z za restavracijo potrebnimi sestavinami najvišjega kakovostnega in frišnostnega razreda. Pri naboru sestavin pa se ne ustavlja pri klasičnem, tudi nam znanem naboru rastlinja (saj veš: zelje, korenje, repa, koleraba, pesa in ostali gomolji), ampak uspešno revitalizira skorajda že pozabljene sorte in podsorte raznega listja, zelišč in tako na nek način utemeljuje drugi del svojega priimka (Bauer = kmetovalec). No, pa tudi to še ni vse: sestavine za svoje mojstrovine išče tudi drugod, veliko pozornosti posveča sladkovodnim ribam, agrumom iz Schonbrunnske oranžerije, gobam in sirom. V neke vrste zajtrkovalnici/mlečnem baru, ki je v spodnjih prostorih restavracije, je tako moč degustirati kar 120 različnih sirov iz trinajstih držav. In če se ti ta številka zdi fascinantna, potem, dragi bralec, zdaj zajemi sapo, kajti naslednja številka v tem besedilu je šele res huda:

vinska karta restavracije Steiereck je namreč dolga nič manj kot 35.000 (z besedo: petintridesettisoč) etiket. Se pravi, da bi lahko teoretično skoraj 96 let vsak dan hodil na kosilo v Steiereck, pri čemer bi vsakič pil drugo vino. Če pa bi radi Heinzov nasvet kaj izbrati iz te nepregledne množice vin, potem pričakujte, da vas bo napotil v oddelek nemških in, jasno, avstrijskih rizlingov.

Posebnost restavracije Steiereck so tudi majhni kartončki, ki jih gostje dobivajo z vsako jedjo. Na njih je zapisano vse, kar želijo, da gostje o dotični jedi vedo, domači rekreativci pa bodo ob tem cenili tudi šestmestno kodo, s katero je na spletni strani moč priti do detajlnega recepta za vsak krožnik. A že sama očesna paša na fotkah Heinzovih kreacij je užitek svoje sorte, ki te ob analiziranju precizne izvedbe številnih drobnih mojstrovinic, sestavljenih v atraktivne krožnike, kaj hitro zapelje v dolgotrajno klikanje in slinjenje pred računalniškim monitorjem. Ampak, saj veš, kako je z lizanjem sladoleda skozi šipo – ne da čisto ta pravega užitka. Zato mogoče ni odveč, da se odpelješ na obed k presvitlemu Reitbauerju na Dunaj. In trebuha nikar ne pusti zunaj! 🍷

V VOSKU KUHAN FILE POSTRVI Z RUMENIM KORENJEM

Metoda je totalno frajerska in res inovativna – vroč vosek se počasi ohlaja in pri tem nežno skuha ribo, obenem pa jo rahlo odišavi s sladkim medenim vonjem. Na nek način se file kuha sous-vide. Če pogledaš sliko, vidiš, da mi fileja ni uspelo nepoškodovanega izluščiti iz voska. Bi moral biti odrezan iz malo večje ribe, jaz pa bi potreboval malo več vaje. Ampak reč je precej zabavna in predlagam, da se je vseeno lotiš – pripravi silikonski model in pokliči svojega čebelarja!

za dva čebelofila:
300–400 gramov
voska (odvisno od
modela)
dva fileja, izrezana
iz večje postrvi
(brez kože in
koščic!)
sol
poper
olje
štirje rumeni
koreni
deciliter ribje
jušne osnove
(skuhaj jo iz kosti,
glave in kože
postrvi)
ščeč žafrana

- 1** Korenje skuhaj/zduši v ribji osnovi, v katero si vmešal žafran. Ko je korenje kuhano, juho zreduciraj v gosto omako in na koncu dodaj še par kapljic voska.
- 2** Ribja fileja obreži, da bosta pravokotna in enakomerno debela. Položi ju na dno primerno velikega silikonskega modla (Reitbauer to dela v posebej zanj pripravljenih lesenih okvirčkih, ampak silikon je super!), posoli, popopravi in premaži z malo olja.
- 3** V lončku stali vosek in ga prelij prek filejev, tako da sta popolnoma prekrita z njim. Počakaj, da se vosek ohladi in postane čvrst (približno 8–10 minut), nato ga previdno razlomi in še bolj previdno odstrani/izvleci fileja.
- 4** Položi na ogret krožnik, postreži z rumenim korenjem in dodaj žličko kisle smetane.
- 5** Zraven pa seveda rizling – če nimaš nemškega ali avstrijskega bo dober tudi kakšen iz naše Štajerske. 🍷





Steiereck, Dunaj

Kupujte z okusom



eVino BAR
vinoteka z okusom

Šmartinska c. 53, 1000 Ljubljana @ info@eVino.si
T. 01/401 8008 T. 01/401 8000

eVino.si
spletna vinoteka

Potepanja po Koromandiji

BESEDILO: MOJCA MAVEC FOTO: DAVID LOTRIČ

»Če bi mogli
vedeli toliko o
začimbah kot
Indijci, bi osvojili
svet!«



Specialitete iz čebelnjaka

»Ste v to jed dali isto mešanico začimb?« nedolžno vprašam, čeprav vem, da mi bo spet odgovoril s tistim nedoločenim indijskim guganjem z glavo, ki tuje vedno zmede, ker preprosto ne veš, ali s tem mislijo ne ali ja.

Mohamed se samo namuzne in brez besed pomeša mamljiv kari, ki brbota pred njim na odprtem ognjišču. Tokrat vem, da misli resno. Hišna masala se res ne izda. Recepti so pri Karimu skrbno varovana družinska skrivnost.

V starem delu indijske prestolnice te poslastice čakajo na vsakem koraku. Jama Masjid, največja mošeja Indije, in mogočna Rdeča trdnjava se dvigata nad številnimi bazarji, vmes pa labirinti ulic, ki skrivajo majhne hišne templje in prašne domove.

A ne glede na to, koliko stvari še moraš postoriti, domačini in tujci radi zaidejo v priljubljeno shajališče v mestu: Karim's. Le dobrih deset minut vožnje z rikšo stran od glavne postaje starega Delhija leži ta obcestna *dhaba* (preprosto gostišče), ki po svojih specialitetah slovi daleč naokoli.

Njen lastnik Haji Zahiruddin je iz družine kuharskih mojstrov, ki so pripravljali jedi že na dvoru Mogulov. Ta vladarska dinastija iz Srednje Azije je zavzela severno Indijo v 16. stoletju. Na vrhuncu svoje moči je carstvo obsegalo večino indijske podceline vse do današnjega Afganistana. Delhi je bilo zadnje mogulsko središče. Shah Jahan je tu postavil svojo bleščečo prestolnico in stari del mesta se še danes skoraj povsem pokriva z nekdanjim Shahjahanabadom.

»Moguli so prinesli v deželo muslimansko vero in svoje jedi,« nadaljuje Haji. »Tako kuhinja severne Indije še danes

v nasprotju z južno temelji na mesu in bolj blagih kot pekočih začimbah.

Generacije Hajijevih prednikov so ustvarjale svoje kuharske mojstrovine v bližnji Rdeči trdnjavi, dokler niso Britanci leta 1857 odstavili zadnjega mogulskega vladarja. Hajijeva družina je desetletja preživela v izgnanstvu, dokler se njegov ded ni vrnil v Delhi in leta 1911 odprl majhno gostišče takoj za glavno mošejo, kjer njegovi potomci še danes pripravljajo jedi po starih družinskih receptih.

»Mogulska kuhinja se je razvila na dvoru tukajšnjih vladarjev. Vzela je lokalne indijske začimbe, a jih uporabila po svoje,« vendarle spregovori Mohamed Fazil, ki bosih nog čepi nad svojimi kotlički na odprtem ognjišču kot kak prerok starodavne kuhinjske religije.

Je eden od dveh glavnih kuharskih mojstrov pri Karimu, kjer sta bila zaposlena že njegov ded in oče.

»Hindujci dobro poznajo naše jedi, podobne so njihovim, a vendarle malo drugačne. Naša skrivnost niso toliko sestavine, ki jih uporabljamo, ampak predvsem količine, koliko uporabiš nečesa!«

Zgodaj zvečer je in pri Karimu brenči kot v čebelnjaku. Kuhinja je razdeljena na nešteto majhnih prekatov v več nadstropjih, kjer vsak ustvarja, kar mu je naročeno. Mohamed bdi nad gostimi juhami in kariji, v sosednjem prostoru spretne roke že obračajo sočne kebabe, še naprej se pripravlja testo za kruh.

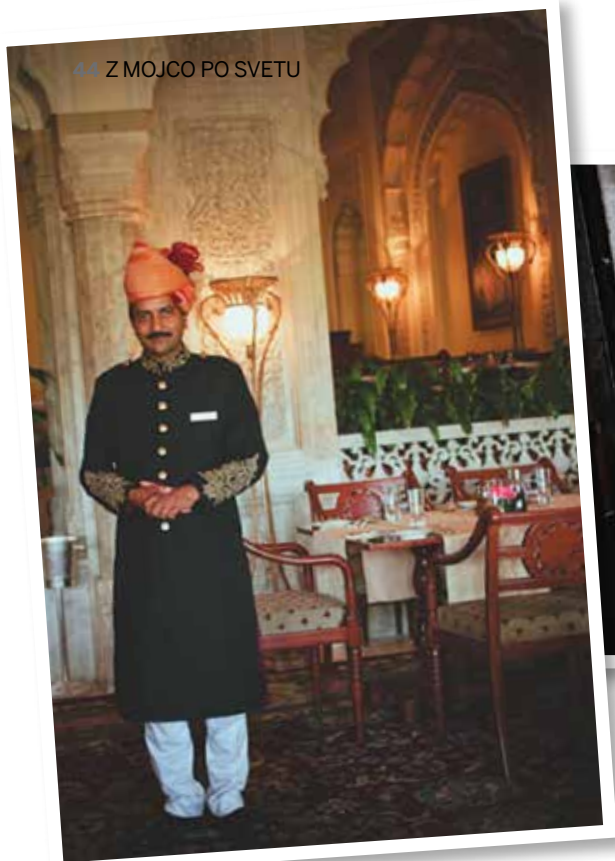
V veliki jedilnici na drugi strani dvorišča ni nepotrebne okrasja. Tu je bistveno samo eno: dobra domača hrana, vedno sveže pripravljena. Ko sedeš za eno od miz, med množico pisanih obrazov, lahko samo slutiš, kako imenitno je biti prebivalec indijske prestolnice, mesta, kjer ješ ob vsaki priložnosti. ...



Karim



Šiškebab



Yogesh



Šiš in boti na žaru

☪☪ Zaradi
vpliva
filozofije
nenasilja je
brezmesna
kulinarična
tradicija v
Indiji nekaj
povsem
normalnega.

Karim slovi predvsem po jedeh iz piščančjega mesa in jagnjetine. V trenutku se znajdem stoletja nazaj v izbrani kraljevski kuhinji: firdausi qurma je tipičen predstavnik mogulske kuhinje, bogat kari iz jagnjetine v kremasti omaki so zaradi dragih sestavin pripravljali za posebne priložnosti, na primer za poročne pojedine. Skrbno varovan družinski recept je tudi tandoori murgh, blago začinjen piščanec, pečen v tradicionalni peči v izdolbeni jami, obloženi z glino. Zagotovo so skrivnosti, ki jih velja obdržati zase, tako kot izvrsten badshahi badaam pasanda (koščki jagnjetine, kuhani v mandljevi pastji), ki se kar topi v ustih. Lokalnih jedci ob sosednji mizi priporočijo še biryani (riž s suhim sadjem in oreščki) ter seekh-kabab (zvitke jagnjetine, začinjene s svežim ingverjem). Mogulsko pojedino zaključimo z najbolj priljubljeno indijsko sladico, s kheerjem, riževim pudingom, aromatiziranim s kardamomom, a domači kuhar ga namerno še bolj razkuha in izboljša s pistacijami, kot so to oboževali vladarji izpred davnih dni. In na koncu še posebno presenečenje – vse specialitete hiše, ki je lani slavila sto let obstoja, zaužiješ ob res ugodnih cenah, kot se za pravo dhabo tudi spodobi. Karim je enkratna priložnost, da v nekdanji mogulski prestolnici celo revež je kot kralj.

Raj za vegetarijance

Če res obstaja kulinarična Koromandija za devetimi gorami in vodami, potem je to zagotovo Indija. Na podcelini je hrana povezana z božanskim, je ena najstarejših kuhinj sveta, na katero so vplivale številne kulture. Od obale Indijskega oceana do Himalaje, vsaka zvezna država ima svojo različico priprave hrane, odvisno od lokalnih izdelkov, verskih običajev

in kulture tistih, ki so se skozi stoletja naseljevali na območju današnje Indije.

V grobem se indijska kuhinja deli na severno in južno. Za prvo so značilne predvsem jedi z bogatimi omakami, osnova južnoindijske kuhinje pa je dosa – palačinki podoben kruh, polnjen z zelenjavo. A vsem je skupno nekaj – ni pravega obroka brez prave mešanice začimb, ki iz navadnega krompirja lahko pričarajo hrano za bogove.

»Najprej narediš masalo in potem se šele odločiš, za katero jed jo boš uporabil,« me poduči Yogesh v domači kuhinji. »Pri umetnosti začinjjanja je najpomembnejše, kako naredimo pravo mešanico.«

In tu se začne smisel za detajle. Najpomembnejše začimbe so kurkuma, gorčična semena, indijska kumina, ingver, koriander in čili, ki so ga prinesli Portugalci v 16. stoletju. Drugo je domišljija. V nasprotju s splošnim prepričanjem začimba z imenom kari ne obstaja, temveč gre za posebno mešanico začimb, ki se pripravi vsak dan sproti za posamezno jed. Med pomembnejše mešanice spada garam masala, ki je po navadi mešanica petih ali več začimb, kot so cimet, kardamom, klinčki in še kakšna. Večina začimb ima zdravilne lastnosti. Sveži ingver krepi telo, kurkuma pospešuje izločanje seča, kajenski poper stimulira prebavo.

»Začetnik mogulskega cesarstva v Indiji, Baber, je pripisoval velik pomen vlogi začimb v indijski kuhinji,« nadaljuje Yogesh, medtem ko mi pod nos moli domače mešanice, »če bi moguli vedeli toliko o začimbah kot Indijci, bi osvojili svet!«

A medtem ko so mogulski vladarji prisegali na jedi, začinjene predvsem s čebulo, česnom in svežim ingverjem, družina Yogesha Rathora slovi po močno



Rasha



Kačari mirča, kumari podobna zelenjava



Ašgurd kir



Saag paneer, neslani sveži sir, potopljen v gosto špinačno omako

začinjenih, ostrih jedeh. V svojem domu v predmestju Agre, še ene mogulske prestolnice, kamor večina turistov prihaja zaradi znamenitega Tadž Mahala, so uredili sobi za goste in obiskovalce radi pogostijo z domačo kuho. Yogesh čez dan dela kot odvetnik, žena Rashi pa skrbi za goste, ki v njihovo »gostišče« Yogi home stay prihajajo z vseh koncev sveta, tudi iz Slovenije.

Specialiteta hiše je paneer, neslani sveži sir, ki ga pridelujejo večinoma iz bivolglega mleka, a da nima tako intenzivnega okusa, ga mešajo tudi s kravjim. Na Rashinem jedilniku je velikokrat saag paneer, paneer potopljen v gosto špinačno omako, značilna jed severa. V svojem kadhaiju, značilni posodi, mi ocvre tudi uspešnico panner pakora, sočne rezine sira v testu iz čičerke.

»Pri nas doma pripravljamo samo zelenjavo,« pravi Yogesh. Nasploh v Indiji jemo manj mesa, verjetno imamo največje število vegetarijancev na svetu!«

Če je meso na evropskih mizah nekoč pomenilo izobilje, je Indija od nekdaj imela povsem drugačen pogled na mesne specialitete. Že Buda je v 5. st. pr. n. št. učil princip nenasilja do vseh živih bitij. Tudi džainizem, indijska vera s 3000-letno tradicijo, govori o enakosti živih bitij. Džainizem je edina religija, ki od vernikov zahteva, da so vegetarijanci. Ker je imel džainizem močan vpliv v deželi, so tudi nekatere veje hinduizma začele prisegati na jedi brez mesa.

»Zaradi vpliva filozofije nenasilja je brezmesna kulinarčna tradicija v Indiji nekaj povsem normalnega,« še doda Yogesh in povabi za mizo.

V palači maharadže

Džajpur je rožnato mesto. Zaradi barve hiš, ki so jih prvič prepleskali ob obisku britanskega princa leta 1876, to je tradicija, ki se je ohranila do danes. Rožnate so vse hiše starega dela mesta, v barvi razcveta in izobilja. Prestolnica največje indijske države Radžastan je koncentrat zgodovine

in kulture. Pa tudi vozil na ulici, ljudi in krav na ulici, slonov na ulici! V eni uri se ti zgodi več stvari, kot ves teden doma v Ljubljani. Množice trgovcev prihajajo v mesto zaradi dragih in poldragih kamnov ter tekstila (Džajpur je eden od največjih izvoznikov bombažnih tekstilij v Indiji), turisti pa zaradi prelepih palač, starega observatorija, ali kar tako, da bi ujeli tisto tipično Indijo, ki jo po navadi prodajajo po kalendarjih in katalogih. Puščava Tar se razteza po večini države in kot povsod tudi v Radžastanu geografija določa lokalno kuhinjo. Država je znana po hrani, ki je bila užitna po nekaj dni in ki si jo lahko jedel hladno. Zaradi bližine puščave je vedno bilo malo vode za kuhanje in predvsem zelo malo sveže zelenjave. Že na tržnici v starem delu Džajpurja zadiši po lokalni posebnosti alu kačori, ocvrtih žepkih iz testa, polnjeni z začinjenim krompirjem. Domača specialiteta je tudi kačari mirča, enolončnica iz kumari podobne zelenjave kačari, neke vrste puščavske melone, kot ji pravijo in ki jo najprej posušijo na soncu.

V mestu še vedno prebiva tudi maharadža, vladar nekdanjega neodvisnega radžastanskega mesta in njegovih puščavskih pokrajin v okolici. Petnajstletni Kumar Padmanabh Singh je pravico podedoval od svojega deda in ima danes zgolj še protakolarno funkcijo. S starši živi v delu Mestne palače, ki je zaprt za obiskovalce. Ena od številnih manjših mestnih palač, nekoč v lasti kraljeve družine, je tudi zdajšnji hotel Samode Haveli. Več kot 250 let stara stavba ima še vedno kraljevo sobo, na jedilniku pa izbrane specialitete iz maharadžove kuhinje. Na prijetnem notranjem vrtu hotela v srebrnih posodah postrežejo stoletja stare radžastanske jedi, ki so tudi tu tradicionalno brez mesa. Na prijetnem notranjem vrtu postrežejo v srebrnih posodah radžastanske jedi, ki jih pripravljajo že stoletja; med njimi je tudi ker sangri, priljubljena vegetarijanska jed iz kapram podobnih jagod in vrste puščavskega fižola, dobro začinjena s čilijem. 🍽️

Veliki britanski festival piva

*Izbranih vrst piva ni manjkalo,
obiskovalcev prav tako ne.
Veliki britanski festival piva je zato –
kaj bi sploh poudarjal – tradicionalen, kakopak!*

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE: MATJAŽ AMBROŽIČ



Slavna londonska dvorana Olympia je avgust spet gostila eno največjih pivovskih pokušin. V skoraj tednu dni se je na londonskem zahodu skupaj zbralo več kot 10.000 pivopivcev. Ljubitelj piva je, vemo, zelo razširjena vrsta. Mednje se uvrščajo tudi tisti, ki so jim pivovske kalorije in promili odveč, a se napitku, ki je univerzalno užitekarski, pa tudi globalni ekonomski fenomen, ne odpovedo.

V novinarski sprejemnici je vzdušje še za stopnjo bolj pristno, tam je utrujenost na obrazih pristojnih po uradni dolžnosti takoj opazna. »Boš velikega ali malega,« me vpraša mojster s krepko poudarjeno sprednjo podrebrno oblino v črni majici in z dobrovoljnim rockerskim polnasmeškom. Zanima ga, kakšen volumen si bom privoščil. Dilema zadeva velikost steklenega

pokušniškega vrčka, ki bo naslednjih nekaj ur moj zaklad. »Malega bi,« sem raje previden. »Bill, prinesi še malega, tu imam še enega novinca!« Kimajoče spet meni: »Saj bo držalo, si prvič tu, kajne?« Zamaknjen pogled se najbrž upravičeno zanaša na rutino, si mislim. V naročje mi že položi debel sveženj pisnega novinarskega gradiva ter doda: »Če bi izbral velikega, bi ti priporočil, da ga pij po pameti, tako pa me ne skrbi, le skozi ta vrata naprej, in uživaj!«

Največji pivovski paradoks je – si ponovim – spet na delu. Najsi bodo polovičke ali pa že četrtinke, bližajoči se omotičnosti se ne moreš izogniti. A mi je uspelo. Prvo urico sprehodov mimo kakih 150 točilnih pultov s približno 1200 pipicami, od koder tečejo okusni »aleji«, sem preživel brez pretirane omotičnosti. Čez čas pa –





ko se človek, obogaten s kakšnim promilom presežka, spet priključi matični družabniški tolpi – gre zbranost nezadržno v franže. Baterije v kamerah in mobilnikih so tedaj – najbrž je prav tako – že fuč. In torej najbolj krutih dokazov ni.

A naj se vrnem – Copper Dragon: Golden Pippin Ale (3,9 %), Hilden: Cathedral Quarter (5,3 %) in Full Mash: Warlord (4,4 %). Fantje, pravim, ops, tudi dame, pardon, to je ... hm, kako bi rekel ... to je: sreča!? Zmagovalec tokratnega festivala je sicer angleško svetlo pivo, imenovano No. 9 Barley Wine, ki ga proizvaja pivovarnica Coniston s skrajnega angleškega severozahoda. Zelo resen »ale« s pookusom konjaka. Tudi ta je čudovit, res.

Pivovski festival v Olympii spremlja živa rock glasba. Tisto popoldne je bila na delu

skupina Deborah Bonham. Še ljubša pa mi je ponudba prigrizkov (bodisi cvrtja bodisi namazov in podobnega), po večini z morskimi sadeži. In še simpatija do stanovskega sindikalizma. Obiskovalce prireditve so prosili, naj podpišejo peticijo proti ukrepom, ki jih je pred časom – ne oziraje se na splošno ljubkost razpoloženja v pivnicah in na pivovskih srečanjih – odredil nepriljubljeni britanski finančni minister George Osborne. Ta je domnevno namenoma spregledal dejstvo, da britanska ljubezen do piva zaposluje skoraj milijon ljudi. In vse te službe so ogrožene, ker a) je zdaj davek na pivo višji že za 42 % in b) je trend zapiranja angleških pubov (od leta 2008 jih je že 4500 manj) postal že neustavljiv.

Komentar pod a) je jasen: »Več kot tretjino vrčka ti spiše Osborne, da veš!«

PRIPOROČILO Z ANGLEŠKIH TRGOVSKIH POLIC

MANGO



Tudi v najbolj cenenih angleških delikatesah je mango stalnica. Mango, narezan na krhle, mango v kompotu, mango kot sadež, ki ga ponuja narava – ops, to zadnje pač manj. V otoških receptih sladkega sadeža z mesom, podobnim breskovim, ni zaslediti prav pogosto. Ni posebnost. Glavni vzrok za to je prav njegova razširjenost, ali bolje priljubljenost in dostopnost skupaj. Brez ovinkarjenja to pomeni cena zanj. Na že omenjena načina predelan mango je smešno poceni. In ker je slasten v obeh oblikah, je tudi v Angliji tihi zmagovalec. Na južnem delu srednje in daljne Azije ga imenujejo kralj sadja – z razlogom.



Ingverjev čaj

Čaj ob petih – sleherni dan, ob vsakem vremenu, doma, pri sosedih, kjer koli na obisku, kjer koli pač. Čaj, pa ne le ob petih popoldne, v službi, na poti, na srečanjih vseh vrst. Torej vselej čaj. Nekdo je pripomnil: »Čaja več kot dežja!« Koliko skodelic dežja – se najbrž ne ve. Znano pa je, da se v Veliki Britaniji vsak dan pripravi, to je natoči 180 milijonov skodelic čaja. Ker ima država dobrih 61 milijonov duš, je to v povprečju tri na dan. Najpogostejše gre za pravi čaj, lahko bi mu rekli tudi namizni, pri čemer tudi tisti z oznako breakfast tea ali čaj za ob zajtrku v bistvu ni drugačen od navadne mešanice pravega čaja. Eden najbolj znanih proizvajalcev angleškega čaja Twinings svoji najbolj prodajani vrsti čaja pošteno imenuje »breakfast tea« in »everyday tea«. Najpogostejše se ta plemeniti, ali beli, ali hladi z mlekom. Številni vanj stresajo sladkor, milijoni v to mešanico nato namakajo piškote ali kekse – normalno. Kaj pa pripadnika vrste homo-sapiens sploh lahko bolj radosti, kot je namakanje piškotov v čaj!? Temu ritualu je konkurenčen le potunk sladkarije v mleko. Imam prav?

Toda eden izmed čajev izstopa – ingverjev čaj. To ni zeleni čaj, pa čeprav je bister. Tudi želodčnikom bo napravil dobro, pa čeprav deluje kot navdušen preganjalec dremeža ali utrujenosti. Njegov okus je nalezljiv. Hudo nalezljiv! Mogoče je Twiningsov, podkrepjen z limoninim okusom, še bolj. Ingverjev čaj je že skoraj na meji pekočega. Poprasto, sekundarno pekočega. Nemara je ključno, da te njegova esenca rahlo podžge šele za jezikom, če ne še globlje v grlu. Ingverjev čaj je poseben in vselej nekoliko skrivnosten.



Olimpijski napoj

Res ne bi hitel pojasnjevati, če ne bi izkusil – olimpijske in paraolimpijske igre so London spreobrile. Iz surovega človeškega mravljišča v prijazno pokrajino širokih nasmeškov, vljudnostnega dobrikanja, sproščenih gest in ... nato tisti popačeni zvok, ki so ga nekoč lahko pridelovali videopredvajalniki, če si trak v njih gnal naprej ali nazaj ... »Daj no, človek, strezni se, kdo izmed normalnih pa želi ždeti v stalno premočenem urbanem gozdu obče draginje, napuha in pohlepa!!«

Ne bi si drznil pomisliti, da bom kdaj o britanski prestolnici razmišljal tako romantično. Če to ni (bil) socialni čudež, potem res ne vem, kaj bi to sploh lahko bilo. Niti v teoriji ne. A zgodil se je, poudarjam. V resnici se je.

London je največjo športno prireditev prvič gostil leta 1908, drugič leta 1948 in bi ga najbrž tudi leta 1988, če ne bi bilo tedaj na svetu vse preveč lepo ali pa vsaj pozitivno. O. K., na evropskem vzhodu so bili, ali raje, smo bili v negotovosti, res. A slutnja o majavem Berlinskem zidu se je že širila. Prvi azijski tehnološki in gospodarski šprinti so Londonu tako preprečili, da bi se olimpijsko hvalil vsakih 40 let. A kaže, da zgodovina ni matematika, temveč je precej bolj rahločutna. Za občutek, torej za

feeling gre. Izkazalo se je, da je najbolj prav tako – ko je občestvo v krizi, tedaj naj za rundo dajo Britanci, kar naj! Leta 1908 je bil olimpizem še eksot, prve igre po svetovnih vojnah so zmogli pripraviti samo v Londonu, in zdaj, ko postaja recesija že utrujajoča in se še kar ne jenja, so olimpijske igre spet pripravili tu. Trdim, da je tak ferplej zadosten.

Najbolj zanimivo je to – ti Britanci so bili navdušeni, da so se lahko kljub trenutni domači nični gospodarski rasti veselili, veselili kot otroci v peskovniku!

A česa so se veselili? Dejstva, da so bili vnovič v središču svetovne pozornosti – tega, ja, tudi tega. Srečni so bili, ja seveda, zaradi 29 domačih olimpijskih zmag in 65 skupno osvojenih medalj. Tem so britanski paraolimpijci dodali še 34 zlatih oziroma 120 vseh skupaj. In ključno, multiinterakcija med natančno izvedenimi pripravami, pozitivnim medijskim stampedom, 240.000 za takojšno ukrepanje pripravljenimi prostovoljci in ne nazadnje s turbomišicami in z nič manj nabrušeno taktiko že pohvaljenih domačih športnikov – pa saj ni čudno, da je tu vse, kar leze in gre – ponorelo!

Res. Nekaj sem si zapisoval, fotografiral, snemal, begal med prizorišči, vztrajal pod plazmo v lokalnem pubu, nato spomin še dodatno tunkal v nočne televizijske posnetke tekem in podobno. Obesek z novinarsko akreditacijo še binglja v kotu kabineta. Toda vse to gradivo in spominki v primerjavi s šaljivimi grimasami voznikov avtobusov, ko so spoštljivo počakali na zamudnika v teku in mu namenili imitacijo Boltove zmagovalne poze ali pa s spontanimi pogovori z neznanci na podzemni železnici – sploh nimajo vrednosti. Od blizu doživeti olimpijske igre – to je res posebno razodetje. Stvar različnih interpretacij pa je, kako ga ohraniš in posreduješ naprej. Londonski župan Boris Johnson se ob tej ni spotaknil ob patetiko in v zahvali britanskim športnikom viktorijansko-vehementno izstrelil: »Vi ste tisti, ki ste na tisočih britanskih kavčih povzročili radost in solze sreče in tako niste samo navdihnili vseh generacij, vi ste tisti, ki ste najbrž krivi, da se je nova generacija – spočela!«



Slaba znanost

Ben Goldacre



V nekaj naslednjih številkah Dolce Vite boste lahko prebirali odlomke iz izredno zanimive knjige z naslovom Slaba znanost (Bad Science), ki jo je napisal angleški zdravnik iskrivega uma in kritičnih misli, Ben Goldacre.

Možakar skuša ljudem dopovedati, naj ne nasedajo vsakemu triku farmacevtov, nutricionistov, zdravilcev, homeopatov in vsem, ki bogatijo na račun človeške nevednosti in naivnosti. Večina primerov, ki jih opisuje je seveda angleških, vendar pri nas ni nič bolje. Če je še ne poznate, si vsekakor zapomnite besedo *placebo*, kar preprosto povedano pomeni, da se ljudje že ob dejstvu, da pojedjo neko zdravilo brez kakršnegakoli zdravilnega učinka, pozdravijo oz. se počutijo boljše. In ta knjiga predvsem prikaže, koliko je ta pojav pogost pri vseh možnih načinih zdravljenja.

Uvod

Naj vam povem, kako hudo je. Učitelji v več tisoč britanskih šolah učence učijo, da bodo, če bodo z glavo migali gor in dol, povečali pretok krvi v prednja možganska režnja in tako izboljšali zbranost; da bodo z drgnjenjem prstov na poseben znanstven način izboljšali »pretok energije« po telesu, da v predelani hrani ni vode in da bodo z zadrževanjem vode na jeziku prek nebnice neposredno navlažili možgane. Vse to je del posebnih vaj, imenovanih »možganska telovadba«. Med drugimi se bomo posvetili tudi tem prepričanjem. Predvsem pa klovnom v britanskem šolstvu, ki jih širijo.

Vendar ta knjiga ni le zbirka preprostih nesmislov. Sledi naravnemu stopnjevanju, od traparij padarjev, ki jih povečujejo v glavnih občilih, do zvijač trideset milijard funtov vredne industrije prehranskih dopolnil, podlosti tristo milijard funtov vredne farmacevtske industrije, slabega znanstvenega poročanja in ljudi, ki so pristali v zaporu, postali predmet posmeha in celo umrli zgolj zaradi slabega razumevanja statistike in dokazov, ki prevladuje v naši družbi.

Pred pol stoletja, ko je imel C. P. Snow znamenito predavanje o dveh kulturah, o kulturi znanosti in družboslovja, se diplomiranci družboslovnih ved za diplomirance tehničnih in naravoslovnih ved preprosto

niso zmenili. Znanstvenike in zdravnike zdaj številčno prekašajo posamezniki, ki menijo, da zmorejo presojati o dokazih brez osnovnega razumevanja problematike.

V naši kulturi zeva velika vrzel – medicina, ki temelji na dokazih, najvišja oblika uporabne znanosti, se opira na nekatere najpametnejše zamisli iz preteklih dveh stoletij. Rešila je na milijone življenj, vendar ji ni v Muzeju znanosti posvečen niti en predmet.

Razlog za to ni pomanjkanje zanimanja. Z zdravjem smo obsedeni. Več kot polovica znanstvenih zgodb v občilih se ukvarja z medicino. Neprenehoma nas obstrljujejo z znanstveno zvenečimi trditvami in zgodbami. Toda, kot boste videli, dobivamo podatke prav od tistih, ki znova in znova potrjujejo, da ne znajo brati ter razlagati znanstvenih dokazov in jih verodostojno potrditi.

Preden začnemo, bom začrtal območje, ki se mu bomo posvetili.

Najprej si bomo pogledali, kaj pomeni narediti poskus, se o izidu prepričati na svoje oči in presoditi, ali ustreza naši teoriji ali pa je alternativna teorija prepričljivejša. Prvi koraki se vam bodo morda zdeli otročji in pokroviteljski. Primeri so vsekakor osvežujoče nesmiselni, vendar jih glavni mediji oglašujejo kot verodostojne in še kako merodajne. Ogledali si bomo mikavne

znanstveno zveneče zgodbe o človeškem telesu in zmedo, ki jo lahko povzročijo.

Nadaljevali bomo s homeopatijo, pa ne zato, ker bi bila pomembna ali nevarna, temveč zato, ker je idealen model za ponazoritev medicine, ki temelji na dokazih. Navsezadnje so homeopatske tablete le prazne sladkorne tablete, za katere pa se zdi, da učinkujejo. Zato utelešajo vse, kar morate vedeti o »poštenih preizkusih« nekega zdravila in o tem, kako nas lahko nekdo zavede v prepričanje, da je neko posredovanje učinkovitejše, kot je v resnici. Izvedeli boste vse o tem, kako se poskus pravilno naredi in kako prepoznati slabega. V ozadju se skriva učinek placeba, vidik zdravljenja ljudi, ki nas verjetno najbolj osuplja in ga najmanj razumemo. Ogledali si bomo dokaze o njegovi moči, sklepe pa boste oblikovali vi.

Potem se bomo posvetili večjim ribam. Nutricionisti so alternativni zdravilci, vendar jim je nekako uspelo, da so si nadeli oznako znanstvenikov. Njihove napake so veliko zanimivejše od napak homeopatov, saj vsebujejo zrno prave znanosti. Zato so zanimivejši in nevarnejši. Ti čudaki niso nevarni zato, ker njihove stranke lahko umrejo (to se včasih, čeprav poredko, zgodi, vendar se mi zdi o tem pritlehno razpredati), ampak zato, ker sistematično spodkopavajo razumevanje javnosti o naravi dokazov. ...»

Ogledali si bomo govorniške spretnosti in amaterske napake, s katerimi vas neprenehoma zavajajo o hrani in prehrani, in kako ta nova industrija človeka zapelje, da ne razmišlja o resničnih dejavnikih tveganja za zdravje. Enaka orodja kot za nutricioniste bomo zatem uporabili za uradno medicino ter si ogledali zvijače, s katerimi farmacevtska industrija slepi zdravnike in bolnike.

Prepričanih ni mogoče prepričati. Ampak ko boste prebrali to knjigo, boste imeli orodje, da zmagate v razpravah o čudežnih zdravilih, cepivu proti MMR, hudobijah velikih farmacevtskih družb, o verjetnosti, da neka zelenjava preprečuje raka, omalovaževanju znanstvenih poročil, dvomljivih preplahih o zdravju, o veljavnosti anekdotičnih dokazov, razmerju med telesom in duhom, znanosti iracionalnega, medikalizaciji vsakdana itd. Oziroma boste ta vprašanja vsaj razumeli. Seznanili se boste z ozadjem dokazov, na katerih temeljijo nekatere zelo priljubljene prevare. Spotoma boste spoznali koristne podatke o raziskavah, ravneh dokazov, pristranskosti, statistiki (kar mirno), zgodovini znanosti, protiznanstvenih gibanjih in padarstvu ter se seznanili s čudovitimi zgodbami, ki jih pripoveduje naravoslovje.

Prav nič težko ne bo, saj bo to edina učna ura znanosti, pri kateri neumnih napak ne boste naredili vi. Če se na koncu kljub temu ne boste strinjali z mano, bom rekel tole – še vedno se boste motili, vendar z večjim slogom in eleganco.

Razstrupljanje in cirkus z lepljivo umazanijo

Ker naj bo prvi poskus pristno nemaren, se bomo najprej posvetili razstrupljanju. Aqua detox je nožna kopel za razstrupljanje, eden od številnih podobnih izdelkov. Nekritično so jo promovirali v časopisih, reviji in različnih televizijskih oddajah. Navajam primer iz Mirorja.

Alex smo poslali na novo zdravljenje aqua detox, ki človeku strupe iz telesa odstranjuje pred njegovimi očmi. Alex je povedala: »Stopala sem dala v kad vode, terapevtka Mirka pa je medtem v ionizator stresla sol. Ionizator se je prilagodil bioenergetskemu polju vode in moje telo spodbudil k izločanju strupov. Voda pri tem spremeni barvo. Po pol ure je postala rdeča. Poskusila je tudi naša fotografinja Karen. Pri njej so v vodi nastali rjavi mehurčki.

Mirka je ugotovila, da ima preobremenjena jetra in limfni sistem. Karen je svetovala, naj pije manj alkohola in več vode. Počutim se tako očiščeno!«

Ta podjetja gradijo na zelo jasni domnevi – naše telo je polno »strupov«, stopala pa so prepletena s posebnimi »porami« (ki so jih odkrili že stari kitajski znanstveniki). Če stopala namakamo v kopeli, ta iz telesa potegne strupe in voda porjavi. Pa porjavi zaradi strupov? Ali je to le navaden cirkus?

To lahko preverimo na primer tako, da si razstrupljanje z aqua detoxom privoščimo v wellnesu, kozmetičnem salonu oziroma enem od več tisoč lokalov, ki jih oglašujejo na spletu. Ko terapevt zapusti sobo, damo noge iz kadi. Če voda kljub temu porjavi, se ni obarvala zaradi strupov iz našega telesa. To je laboratorijski poskus – v obeh primerih je vse enako, razen da so noge enkrat v kadi, drugič pa ne.

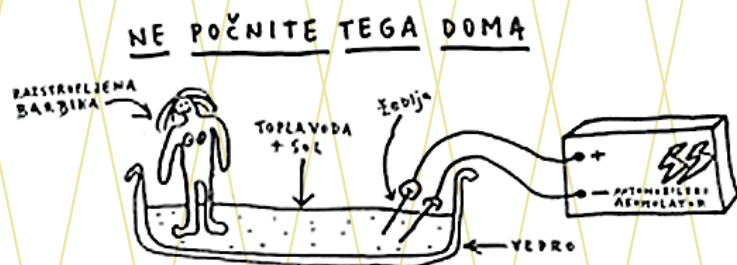
Ta eksperimentalna metoda ima nekaj slabih strani (nauk tega je, da moramo pogosto pretehtati koristi in praktičnost različnih oblik raziskav; to bo postalo pomembno v poznejših poglavjih). Ker pri poskusu goljufamo, se počutimo neprijetno. Poleg tega pa je podvig tudi drag: eno razstrupljanje z aqua detoxom je dražje od sestavin oziroma pripomočkov, ki jih potrebujemo, da napravo sestavimo sami. Naprava je zvest posnetek izvornika.

Potrebovali boste:

- avtomobilski akumulator,
- dva velika žeblija,
- kuhinjsko sol,
- toplo vodo,
- barbiko in
- laboratorij za analizo (po želji)

Ta poskus je povezan z elektriko in vodo. V svetu lovcev na orkane in vulkanologov moramo sprejeti, da si meje tveganja vsak postavlja sam. Če poskus naredite doma, si lahko daste grd elektrošok ali si scvrete napeljavo. Ni varen, vendar vam pomaga razumeti cepivo proti ošpicam, mumpsu in rdečkam, homeopatijo, postmodernistično kritiko znanosti in zlo velikih farmacevtskih podjetij. Ne izdelujte naprave!

Ko prižgete napravo za razstrupljanje barbike, vidite, da voda porjavi, in sicer zaradi zelo preprostega postopka, ki se mu



reče elektroliza. Železni elektrodi začeta rjaveti in rjava rja se izloči v vodo. Dogaja pa se še nekaj, česar se morda medlo spomnite od pouka kemije. V vodi je sol. Znanstveno poimenovanje kuhinjske soli je natrijev klorid. Če je raztopljen v vodi, plavajo po njej klorovi ioni, ki imajo negativen naboj (in natrijevi ioni s pozitivnim nabojem). Rdeči konektor na akumulatorju je »pozitivna elektroda«, ki klorove elektrone z negativnim nabojem odteguje od klorovih ionov z negativnim nabojem. Zato se sprošča klor v plinasti obliki.

Iz kopeli za razstrupljanje barbike se izloča klor, enako kot pri nožni kopeli aqua detox. Uporabniki tega izdelka so značilen vonj po kloru spretno vpletli v svojo zgodbo. Pravijo, da so to kemikalije, klor prihaja iz telesa, v katerem se je nakopičil iz plastičnih ovojev, v katere so zavita vaša živila, oziroma iz bazenov s klorirano vodo, v katere ste zahajali več let. »Prav zanimivo je bilo opazovati, kako se spreminja barva vode, in vohati klor, ki se izloča iz mojega telesa,« je rekel eden od udeležencev, ki je preizkusil podoben izdelek Emerald Detox. Na neki spletni strani sem našel to izjavo:

»Ko je poslovna partnerica prvič poskusila Q2 (energijske toplice), so me pekle oči, toliko klora se je izločilo iz nje. V njej se je nakopičil iz bazenov, ki jih je obiskovala v otroštvu in mladosti.« Misel na ves tisti klor, ki se je v letih nakopičil v našem telesu, je prav srhljiva.

Vendar moramo preveriti še nekaj. So v vodi strupi? Tu naletimo na novo težavo. Kaj je to? Proizvajalcem izdelkov za razstrupljanje to vprašanje postavljam znova in znova, toda jasnega odgovora ne dobim. Zamahujejo z rokami, govorijo o stresnosti sodobnega življenja, o onesnaževanju in prazni hrani, ne navedejo pa niti ene kemikalije, da bi lahko ugotovil njeno vsebnost v vodi. »Kakšne strupe vaša naprava povleče iz telesa? Povejte mi, kaj je v vodi, da bom to v laboratoriju lahko našel z analizo.« Na to mi ne odgovori nihče.

Zaradi vsega tega izmikanja in izvijanja sem naključno izbral dve snovi: kreatinin in sečnino. Oba nastajata pri presnavljanju, ledvice pa ju izločijo s sečem. Odšel sem na »pravo« razstrupljanje z aqua detoxom, vzel vzorec rjave vode in s sodobno laboratorijsko opremo londonske bolnišnice St. Mary poskusil izslediti ta kemična »strupak«. V

vodi ni bilo nobenih strupov. Samo veliko rjave rje.

Taka ugotovitev bi znanstvenike spodbudila, da bi znova razmislili o tem, kaj se dogaja v nožnih kopelih. Od proizvajalcev tega ne pričakujemo, je pa, vsaj zame, zanimiv njihov odziv na ugotovitve. Iz njega se lušči vzorec, ki prepreda vso psevdoznanost. Namesto da bi se odzvali na očitke, zamenjajo stran in se umaknejo v nepreverljive vode.

Nekateri zdaj zanikajo, da kopel iz telesa izvablja strupe (če bi to govorili prej, jih ne bi iskal). Telo naj bi nekako spoznalo, da mora strupe izločiti po naravni poti – karkoli že to je in kakršnikoli so že tisti strupi. Drugi priznavajo, da voda nekoliko porjavi, tudi če v njej ne namakamo stopal, vendar »manj«. Številni pa na dolgo in široko razpredajo o »bioenergetskem polju«, ki ga lahko izmerimo izključno s svojim počutjem. Vsi pa govorijo o stresnosti sodobnega življenja.

Glede tega imajo celo prav. Vendar nimajo njihove nožne kopeli nič pri tem, so samo navaden hokuspokus. In ta je značilen za vse izdelke za razstrupljanje. Rjave svinjarije še ni konec. 🐷

Knjiga je pri nas izšla pri založbi Mladinska knjiga, kjer so nam tudi prijazno omogočili objavo teh odlomkov.



MARCHÉ® CATERING

Najboljša izbira za vaš dogodek

Več informacij na:
marche-restaurants.com/catering_si



Zeleni možici

Tale naslov je bil čista asociacija. »Zeleni možici so prišli po žici,« je v davnih časih moje mladosti prepeval Henčkov ansambel.

BESEDILO: dr. ROK OREL

Pisal bom o vegetarijancih, skratka o ljudeh, ki so se iz takšnih in drugačnih razlogov odrekli mes(e)nim užitek. In katerih razmišljanje je vsejedim gurmanom, se pravi večini bralcev revije *Dolce vita*, verjetno enako tuje, kot če bi imeli opravka z bitji z drugega planeta.

Zanimanje za vegetarijansko prehrano je izredno veliko. Še posebej pri medijih, ki skušajo na eni strani svojim bralcem, poslušalcem in gledalcem ponuditi vedno nove recepte alternativnega prehranjevanja, na drugi strani pa prežijo na nesrečne primere, ko je zadeva pri posameznikih »ušla čez rob« in morda pripomogla k prezgodnji smrti. In pri kolegih zdravnikih, ki se znajdejo pred strokovno dilemo, ko njihovi pacienti od njih pričakujejo strokovni nasvet, ali je vegetarijanstvo zdravo. Ali je varno tudi pri nosečnicah, doječih materah, otrocih?

Strokovni odgovori na ta vprašanja so razmeroma preprosti. Če si človek z dovolj dobro strokovno izobrazbo vzame dovolj časa, pobraša po bazah strokovne literature in kritično prebere znanstvene in strokovne članke, lahko najde odgovore na večino vprašanj. Seveda je pomembno, da išče odgovore v resni strokovni literaturi, saj je neozaveščeno brskanje po medmrežju lahko zavajajoče.

Slovenska pediatrična srenja si je letošnjo pomlad za svoj osrednji kongres, Derčeve dneve, omislila temo o vegetarijanski prehrani otrok. Meni je pripadla naloga, da zberem vsa dejstva, ki govorijo v prid ali proti vegetarijanski prehrani.

Ali smo ljudje po naravi vsejeda bitja? Da. Če primerjamo telesni ustroj mesojedih, rastlinojedih in vsejedih živalskih vrst, je človekov najbolj podoben slednjim. Vse od sestave zobovja do dolžine črevesa. Če gledamo na evlucijski razvoj človeške vrste, znanstveni dokazi kažejo, da so bili naši zelo davni predniki, ki so še pretežno skakali po drevesih, vsejedi, a pretežno rastlinojedi, ko pa so se

spustili iz drevesnih krošenj na tla, so postajali čedalje bolj mesojedi. Sprva verjetno kot mrhovinarji, saj sami še niso znali upleniti večjih živali. Pozneje, ko je človeška vrsta napredovala, vedno bolj kot plenilci, lovci. Menda je prav uživanje bolj kalorične, mesne hrane omogočilo relativno hiter razvoj možganov, razvoj, ki nas je usodno ločil od drugih živalskih vrst. Človek je bil pretežno mesojed tudi skozi vse ledene dobe in šele tako imenovana neolitska revolucija z uvedbo poljedelstva je omogočila, da je človeštvo lahko pridelalo tudi dovolj veliko rastlinske hrane za pokritje večine svojih potreb. Kakšne rastlinske hrane? Žita. Divja žita seveda ne dajejo ne vem kako velikega pridelka in šele kltivacija in razvoj novih vrst sta omogočila »prehransko revolucijo«. Ne na žito in ne na mleko (razen materinega pri mladičih) seveda ne moremo gledati kot na naravno hrano človeške vrste. Smo edina živalska vrsta, ki je sistematično vzgojila nove rastlinske vrste za svoje potrebe in ki »parazitira« na mleku drugih živalskih vrst. Če se primerjamo z nam najbolj sorodnimi vrstami, se pravi človeku podobnimi opicami, vidimo, da so tudi te, zlasti nam najbližji, šimpanzi, izrazito vsejede. Še več. Raziskave zadnjih desetletij so precej spremenile naše vedenje o njih. Znanstveniki, ki so proučevali življenje šimpanzov, so ugotovili, da skupine šimpanzov redno prirejajo dobro organizirane skupinske love na živali, celo na druge opice, pri čemer uporabljajo tudi orodje.

Ali ljudje za svoje preživetje potrebujemo meso? Ne. Na svetu obstajajo tudi tako rekoč izključno mesojede kulture (npr. Eskimi) in izključno rastlinojede kulture (npr. nekatere skupine v Indiji). Za takšno prehranjevanje je seveda bolj odločilna dostopnost nekaterih živil v teh delih sveta kot osebne preference. Pa vendar. Čeprav je najpomembnejši dejavnik, ki odloča, kako se posameznik prehranjuje, dostopnost nekega živila, ali če hočemo, ekonomski dejavnik, niso zanemarljivi tudi drugi: vera, etične norme, osebno

+ Prof. dr. Rok Orel, dr. med., je pediater, predstojnik Kliničnega oddelka za gastroenterologijo, hepatologijo in nutricionistiko Pediatrice klinike, predavatelj na Medicinski fakulteti in Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani in direktor Inštituta za probiotiko in funkcionalno hrano

prepričanje o koristnosti oziroma škodljivosti za zdravje itd. Čeprav sem sam prepričani vsejed, nekako občudujem ljudi, ki so se odločili za vegetarijanstvo iz etičnih razlogov. Zlasti iz prepričanja, da nihče nima pravice vzeti življenja drugi živalski vrsti, tudi za ceno slabšega prehranjevanja. Na stvar lahko gledamo tudi drugače: lev je lev in ne bo preživel ob korenju ... Toda ljudje nismo levi, nismo obvezni mesojedci in v resnici lahko preživimo brez mesa. Z veliko odpovedovanja sicer, ampak lahko. Morda se nam ljudje, ki se odpovejo mesu iz etičnega vzroka, zdijo nekoliko čudaki. Ampak, ali se ni človeštvo iz etičnih vzrokov v preteklosti odpovedalo že marsičemu, kar je v nekem obdobju veljalo za samoumevno in normalno. Npr. suženjstvu, pa bolečim poskusom na živalih ...

Ali je vegetarijanska prehrana zdrava? Je in ni. Najprej povejmo, da je vegetarijanstvo zelo širok pojem, pod katerim je vrsta zelo različnih prehranskih praks. Od lakto- in ovovegetarijanstva, pri katerem se poleg živil rastlinskega izvora uživajo tudi mleko, mlečni izdelki in jajca, do veganstva, ko se uživajo le živila rastlinskega izvora. Nekateri priznavajo tudi pesco- in polovegetarijanstvo z uživanjem rib oziroma perutnine. Takim vegetarijancem včasih v šali rečem srbski vegetarijanci. Po tistem znanem srbskem reku: »Kar leti in plava, ni meso.« Zelo omejujoče oblike so frutarijanstvo, ko se uživajo le nekatere vrste sadežev in zelenjave, ter makrobiotika, filozofsko-prehranski sistem z zelo posebnim naborom živil. S stališča zdravja velja, da bolj kot je naša prehrana omejena, manjši nabor živil kot uživamo, večja je nevarnost, da se bo pojavilo kakšno pomanjkanje. Številne raziskave so pokazale, da ustrezna lakto-ovovegetarijanska prehrana lahko zagotovi vsa potrebna hranila. Po drugi strani pa je varnostni pas, ki človeka loči od pomanjkanja, nekoliko ožji kot pri vsejdi prehrani. Ker nekaterih za življenje in zdravje nujno potrebnih snovi v živilih rastlinskega izvora tako rekoč ni ali pa jih je premalo, pri ljudeh, ki se prehranjujejo izključno z rastlinsko hrano, obstaja velika nevarnost za pojav nekaterih vrst pomanjkanja, npr. vitamina B12, železa, kalcija, beljakovin, večkrat nenasičenih maščobnih kislin itd. Seveda te snovi lahko vnesemo v telo v obliki živil, ki so dodatno obogatena z njimi ali s prehranskimi dopolnili. Govorim seveda o industrijsko predelanih oziroma pridobljenih živilih. Teh pa se nekateri ljudje, ki so se odločili za alternativne načine prehranjevanja, izogibajo kot hudič križa. In tu nastane problem. Cela vrsta kakovostnih raziskav je pokazala, da se zlasti v posebej ranljivih delih populacije (nosečnice, otroci), ki se prehranjujejo s katero od bolj restriktivnih vegetarijanskih diet, pogosto pojavljajo zdravju škodljive vrste pomanjkanja, ki lahko vodijo v resne in trajne poškodbe zdravja. Izjemoma celo v smrt.

Po drugi strani so raziskave pokazale, da zmerni vegetarijanci redkeje od običajne vsejede populacije

zbolevajo za nekaterimi presnovnimi boleznimi, kot so bolezni srca in ožilja, sladkorna bolezen in morda celo nekatere vrste raka. Vzrokov za to je več. Prvič, če uživamo veliko mesa in drugih živil živalskega izvora, bomo zaužili veliko nasičenih maščob in holesterola. Vegetarijanci so v povprečju vitkejši. V povprečju imajo tudi nižji krvni tlak. Večina se veliko ukvarja s svojim zdravjem, ne kadi in je telesno aktivna. V nekaterih rastlinskih živilih je veliko tako imenovanih fitokemikalij, ki dodatno ščitijo organizem pred bolezenskimi procesi. Seveda so v vseh raziskavah primerjali vzorce vegetarijancev z vzorci običajnih vsejedcev, torej takšnih, ki se v povprečju ne ukvarja veliko s svojo prehrano in zdravjem. Zelo mogoče, celo verjetno se zdi, da se tveganje za pojav bolezni pri populaciji vsejedcev, ki uživa zmerne količine nemastnega mesa in v vseh drugih vidikih skrbi za svoje zdravje, ne razlikuje od tistega pri zmernih vegetarijancih.

In smo tam. Nikomur ne želim omejevati svobodne izbire pri ničemer, še najmanj pri prehranjevanju. Strokovnjaki moramo ne iz lastnega veselja, ampak ker je to naš poklic, opozarjati na potencialne nevarnosti in pasti. Ki se jim da z nekaj kritičnosti in znanja lepo izogniti. Pa ne razburjajte se! Jaz si grem zdaj, ko sem tole napisal, narezat malo salame, vi pa si kar mirne duše privoščite svojo solatko! 🥗



V paradiž nisem verjel. Itak ...

II. del

PIŠE IN SLIKA: BRANE KASTELIC

»Objemi me,« sem ji dejal. Presenečeno me je pogledala in me tesno objela. Malo katera stvar je tako lepa kot prvi goli objem ženskega in moškega v postelji.

Nekaj je hotela reči.

»Ššššš,« sem jo utišal, ker sem jo hotel čutiti v tišini. Z levico na njenem hrbtu in z desnico na njenih čudovitih napetih ritnicah sem jo prižehl k sebi. Kako dobro sem jo čutil. Poslušal sem njene globoke vzdihne in bitje srca pod njenima lepima dojkama, ki sta me vabili k sebi. Polne dlani sem imel. Stiskal sem ju skupaj, ju ločeval, ju potiskal navzgor, ju kupčkal, ju božal, lizal bradavici ... dokler me ni premamil medeni vonj, ki se je dvigal iz njenega mednožja. Začel sem se spuščati navzdol ...

»Rad bi jo bolje spoznal,« sem ji zašepetal, ko me je ustavila.

»Ne, preveč sem mokra, nerodno mi je,« je neprepričljivo in tiho rekla.

»Moraš biti mokra,« sem ji dejal in ji poljubljal plosk trebuh.

»Ampak jaz sem zelo mokraaahhh,« je zastokala, ko sem ji odprl stegna in potopil ustnice v njeno poplavljenno sramje. Res je bila zelo mokra. Poplavljen. In medena. Čisto zares sladka.

»Lepo medeno pičko imaš, Tadeja!« sem šepetal, ko sem jo najprej vsepovsod lizal, preden je jezik zaplesal na njenem klitorisu.

»Lepo ližeš ... in lepo govoriš, vendar mi samo z jezikom ne bo prišlo. Še nikoli mi ni,« je dejala Tadeja in počasi vrtela rit. Če je bil to izziv, sem se odzval. Trajalo je in zelo sem se moral potruditi, vendar je petnajst, morda dvajset minut kasneje – več kot presenečena, s široko odprtimi usti in očmi – začela drgetati.

»Šit ... Ppppprrrrriihhjjjjaaahhh miiii,« je kriknila med drgetanjem stegen ... Počakal sem, da se je naužila orgazma.

»Upam, da mi verjameš, da mi še nikoli ni prišlo z jezikom,« mi je dejala.

»Vse se enkrat zgodi prvič,« sem dejal, se ulegel na hrbet in jo potegnil nase. Pokleknila je nad menoj in se nagnila naprej, da sta njeni lepi dojki zanihali pred mojimi srečnimi očmi.

»Ful mi je všeč, kako me gledaš ...« je dejala, segla z roko v najini mednožji, prišla kurca, nekajkrat potegnila po njej in prislonila glavico na ustje naoljenega voljnega središča svoje otekle ženskosti in se počasi spustila nanjo.

»Šit, kako sem polna, o šit, kako je to dobro, ajajaj, zdaj me pa daj. Fukaj me, še me fukaj, samo fukaj me, še, še, še in še,« je ponavljala ob vsakem sunku. Počasi se je vzravnila, položila dlani na svoja stegna in suvala in vrtela rit. Njeni dojki sta poskakovali. Na vse strani. Kakšna paša za oči! Prišlo je njej, prišlo je meni. Obležala sva drug ob drugem. Bil sem omotičen.

»Me lahko ... tudi s prstom? Najmočnejše orgazme doživljam s prstom,« je dejala čez čas, ko sem sam počasi nagibal jacka z ledom in se pasel po njenem lepem mlademu telesu. Hitro ji je prišlo. In glasno.

»Vedno sem imela prste med nogama,« je v smehu dodala.

Po vrnitvi v Ljubljano sem vzdržal brez nje manj kot 24 ur.

Največkrat sva se dobivala sredi dneva, ker se drugače nisva mogla. Po navadi pri njej, ker je imela fanta v tujini. Skupaj s tremi prijateljicami si je delila najeto hišo v središču Ljubljane, do katere sem imel iz službe deset minut hoda. Drugi so hodili na malico, jaz sem hodil fukat s Tadejo. In ... ne samo z njo. Po kakšnem mesecu dni, ko sva bila v postelji in sem si jo pred vrnitvijo v službo zaželel še enkrat, se je prižela k meni in mi zašepetala.

»Te lahko nekaj prosim?«

Prikimal sem.

»A se nama lahko pridruži Tea?«

Sem bil presenečen? Zelo. Sem bil šokiran? Ne. Sploh ne ...

»S Teo včasih spiva skupaj, kadar se počutiva sami in osamljeni, več, in se ... božava ... Nisem lezbijka, prisežem! Ampak rada imam seks. Tu in tam tudi s kakšno punco. Tea je ena izmed njih. Si hud?« je dejala.

Moral sem se nasmehniti. Nisem bil »hud« in nikoli nisem pomislil na to, da bi bila lahko lezbijka.

»Niti malo nisem hud, Tadeja, Tea mi je všeč,« sem ji dejal.

»Samo da ti ne bo preveč všeč,« je dejala, vzela v roke svojega mobilca in napisala sporočilo. Dve minuti pozneje je bila Tea na vratih. Visoka, vitka črnolaska z lepim nasmehom.

»Sleci se in pridi sem,« ji je dejala pohotno nasmejana Tadeja.

»Sta prepričana? Nočem motit ...« je dejala skodrana Tea z rahlo rdečico v licih.

»Ššššš, pridi sem,« je dejala Tadeja in mi ga počasi šibala. Ob pogledu na vse bolj golo Teo se je hitro našopiril do konca. Njene prsi so manjše od Tadejinih, vendar čudovite. Njena rit pa ... verjetno najboljša na svetu. Velik urejen črn trikotnik krzna med njenima nogama je bil magičen.

»Imaš rad črno pičko? Jaz tudi,« je dejala Tadeja in segla Tei med noge, ko se je dovolj približala postelji.

»Prasička, kako si že vlažna,« je dejala Tadeja, me prišla za roko in mi jo potisnila v prijateljičino mednožje. Usedel sem se na rob postelje in božal dve vlažni otekli ženski mednožji. Tea in Tadeja sta se medtem poljubljali in si božali dojki. Jasno mi je bilo, da to počneta pogosto, vendar se nisem pritoževal, zlasti potem ne, ko sta si podajali kurca in mi ga izmenjaje sesali in lizali. S široko odprtimi očmi sem ju gledal in se prepuščal sladkosti, ki mi je strujala skozi telo. Sladko življenje, kaj? Dolce fucking vita! Oh, yes. Lep pornič v živo, ki je bil še lepši, ko smo se vsi trije spravili v posteljo in sta me obe zajahali. Tadeja mi je pritisnila svojo meseno pičko na usta, Tea pa se je večje in hitro nasadila.

»Uffff,« je zastokala Tea.

»Dober kurec, a ne?« je dejala Tadeja, preden ji je Tea zaprla usta s poljubom. Obe sta se vrteli na meni, ena na jeziku, druga na kurcu, in se lizali in strastno božali. Tei je veliko hitreje prihajalo kot Tadeji...

»Ti si res prasica,« je dejala Tadeja, ko je Tea zastokala že peti ali šesti orgazem v manj kot desetih minutah, in sta se zamenjali. Tadeja je hotela tudi prst. Dala ji ga je Tea.

Ko sem se veliko prepozno vračal v službo, sta Tadeja in Tea tesno objeti trdno spali ...



PREBUJENJE VULKANA TWIN PEAKS, AKRIL NA PLATNU, FORMAT 61 × 46 CM. SLIKA JE NAPRODAJ, CENA JE NA VOLJO V UREDNIŠTVU.

»Tudi pičko imam rada, vendar imam kurca raje,« mi je dejala več kot enkrat. Bil sem v paradižu. Tadeja me je razvajala kot nobena druga prej. Približno enako me je v prvih mesecih najine vse bolj nore afere »predstavila« še trem prijateljicam, s katerimi se je dobivala, kadar je bila »sama in osamljena«. Meni je bilo najlepše, kadar je bila z nama Tea.

Fuka v troje je bilo nenadoma konec. Ko ga nikoli ne bi bilo! Po nekaj tednih sem jo vprašal, kje je Tea, ki je nisem »videl« že mesec dni ...

»Jo pogrešaš?« me je vprašala in ljubosumno pogledala.

»Je ti ne pogrešaš? Tvoja ljubimka je,« sem se izmaknil odgovoru.

»Ni bila moja ljubimka. Samo prijateljica je ... bila. Ne rabim več ženske. Nisem več sama in osamljena. Našla sem, kar sem iskala. Tebe si želim,« je dejala.

»Saj me imaš,« sem presenečeno dejal.

»Ne tako. Nočem biti samo tvoja ljubica. Želim si te samo zase. Želim si, da bi bil

samo moj. Nočem te deliti z nikomer več,« je dejala.

Sem jaz hotel biti samo njen? Ne, čeprav sem vedel, da gre moj zakon h koncu. Preveč sem se fukaril. Nobenega smisla ni imelo več, vendar tega nisem razlagal Tadeji. Tadejina preobrazba me je presenetila. Razmišljal sem že o tem, kako bi bilo živeti z žensko, ki ima občasno rada tudi ženske in jih deli s teboj.

Je že tako. Bilo je prelepo, da bi trajalo. Tako in tako nisem verjel v paradiž.

»Me nimaš rad?« me je vprašala.

»Seveda te imam rad,« sem dejal.

»Ne, nimaš me rad, samo fukaš rad z menoj ...« je jezno dejala, »... in z mojimi prijateljicami. Posebej z eno,« je še bolj jezno dodala.

Tega, kar je sledilo, si nisem želel slišati. Hotela je vse ali nič. In celo zagrozila, da me bo razkrinkala. Povedala vsem. Vedel sem, da tega ne bo naredila, pa tudi, da se moram posloviti.

Prav je imela. Nisem je imel rad. Rad?

Ne, imel sem jo rad. A žensko moraš ljubiti. Če sem Tadejo kdaj ljubil, je zdaj nisem več. Ljubil sem drugo. Tega sem se zavedal že nekaj časa. Še vedno jo ljubim. Prvič v življenju nimam ljubice. Ne bom trdil, da je to vedno lahko, vendar kar vztrajam, ker jo ljubim in ker vem, da mi ne bi oprostila, če bi zvedela za kakšno ljubico.

S Tadejo sva se prvič srečala dve leti po zadnjem fuku.

»Za vse je kriva nehvaležna prasica Tea. Še sta skupaj, a ne?« me je vprašala in odšla sva na pijačo.

Prikimal sem ...

Zelo sva skupaj. Ko sva se s Tadejo razšla, je Tea postala moja ljubica. Prva, v katero sem se zaljubil. Samo nekaj mesecev pozneje sem se ločil in začel živeti s Teo, ki je ljubezen mojega življenja. Prva ženska je, s katero si zares želim ostati za vedno. Se ob njej postarati. Kako? Ali ima zares dobre prijateljice, ki se nama tu in tam pridružijo? Naj to ostane najina skrivnost, že tako sem preveč »povedal«. 

Nateg o globalnem

Svetovna prevara o vplivu človeškega CO₂ na globalno segrevanje oziroma »Kje je zdaj Al Gore?«

BESEDILO: BARBARA SRŠEN

Uradna resnica davka na ogljik

Znanstveniki, ki so v službah korporacij (in te finančno podpirajo njihove raziskave), so namreč ugotovili, da so toplogredni plini, ki jih povzroča človek, glavni vzrok za globalno segrevanje Zemlje in da je ogljikov dioksid najpomembnejši antropogeni toplogredni plin (to pomeni, da ga povzroča človek). Tako je bil ogljikov dioksid spoznan za glavnega »onesnaževalca ozračja«, postal je glavni povzročitelj globalnega segrevanja oziroma klimatskih sprememb. Sprememb na slabše, seveda. Po uradnih, prikrojenih virih človeštvo proizvede 27 milijard ton ogljikovega dioksida na leto. Povečana količina CO₂ v zemeljski atmosferi podira energetsko ravnotežje, kar se kaže v različnih vremenskih kataklizmah, ki smo jim izpostavljeni v zadnjih letih (tornadi, poplave, cunamiji, hude suše ...).

Eden najpopularnejših in tudi najpomembnejših (beri: najbolj škodljivih) zagovornikov te ugotovitve je bil nekdanji ameriški podpredsednik Al Gore. Gospod je potoval po svetu z dobro reklamirano, populistično, srce parajočo predstavitvijo, filmom z naslovom *Neprijetna resnica*/ *The Unconvenient Truth* o tem, kako se

topijo ledeniki na polih in posledično umirajo različne živalske vrste (severnim medvedom gre res za nohte!), vse zaradi segrevanja ozračja, ki je posledica našega škodljivega obnašanja. Ker je možak v poslovnem in političnem svetu zelo pomemben, je bilo hitro sprejeto in kmalu tudi trdno zasidrano v zavesti ljudi glavno sporočilo njegovega filma: ljudje smo krivi za globalno segrevanje.

Resnica za uradno resnico

Zemljino ozračje se zdaj po uradni teoriji spreminja – segreva – zaradi antropogenega CO₂. Vendar se Zemljino ozračje skozi dolgo zgodovino neprestano spreminja. Sedanje temperature niso nič novega ali nenavadnega. Vsa znanstvena odkritja spodbijajo uradno hipotezo, da segrevanje ozračja povzroča ogljikov dioksid. Mediji, različni politiki in znane osebnosti neprestano govorijo in zagotavljajo, da človek povzroča segrevanje ozračja in da je to stoodstotno dokazano. Ljudi, ki dvomijo o tej resnici, mediji celo označujejo s klimatskimi zločinci. Vendar vam govorijo laži! Priznani znanstveniki so dokazali, da nobene spremembe ozračja v zemeljski zgodovini, naj gre za segrevanje

Leta 2009 je v Združenih državah Amerike zvezna administracija (na pobudo UN) uvedla tako imenovani davek na ogljik, s katerim so obdavčili vse proizvode, ki uporabljajo za svoje delovanje gorivo, ki vsebuje ogljik (premog, nafta, zemeljski plin). Tako so obdavčili avtomobile, letala, belo tehniko in še veliko drugih pripomočkov in aparatov.

ali ohlajevanje ozračja, ni povzročil ogljikov dioksid, ne naravni in še manj človeški!

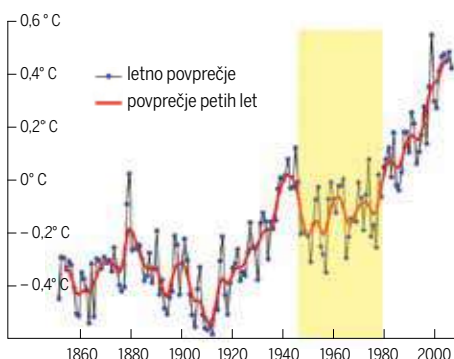
OBDODBE	TOPLOTA
2300–800 p. n. š. (bronasta doba)	precej topleje kot zdaj
naslednjih 2000 let	hladnejše, a stabilno
19. stoletje (0,5 stopinje)	malenkostna otoplitev
po letu 1940	padanje temperature
po letu 1975	dviganje temperature

Torej ogrevanje ozračja ni povezano z industrializacijo, kakor nas nekateri želijo prepričati. Zakaj naj bi pravzaprav domnevali, da na segrevanje ozračja kritično vpliva ogljikov dioksid?

Al Gore in zamolčana dejstva:

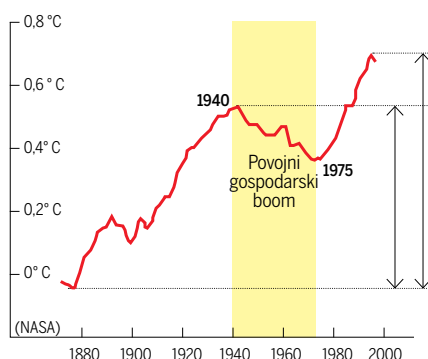
- Povečana količina CO₂ v ozračju je posledica segrevanja in ne njegov vzrok.
- Najprej se spremeni temperatura ozračja, šele čez nekaj sto let se podobno spremeni količina CO₂ v njem. Torej količina CO₂ v ozračju nikakor ne vpliva na dvig temperature.
- Kdo ali kaj segreva naše ozračje? Odgovor je: sonce. Sonce segreva naše ozračje. Z opazovanjem sonca in njegovih peg, ki imajo izredno močno

GLOBALNE TEMPERATURNE ANOMALIJE



Temperatura ozračja je med industrijskim razcvetom po 2. svetovni vojni začela padati, dvigovati se je začela po skoraj 40 letih, med recesijo. Torej razvoj industrije ne vpliva na povečanje CO₂ v zraku.

GLOBALNE TEMPERATURE (120 LET)



segrevanju

Ali je kdo v zadnjih nekaj letih zasledil, kaj počne Al Gore? Prav nenavadno sumljivo je »poniknil«.



Stopnja sončne aktivnosti je odvisna od količine aktivnih sončnih peg. Bolj je sonce aktivno, bolj se naše ozračje segreva, ker zaradi tega nastaja manj oblakov.

peg) močnejša, potem je sončni veter, ki prepreči kozmičnim žarkom dostop do zemlje, močan in oblakov je malo – takrat temperatura ozračja raste in obratno, manjša sončna aktivnost pomeni več kozmičnih žarkov na zemlji in posledično več oblačnosti.

Sonce je torej tisto, ki »ureja« temperaturo našega ozračja. Na koncu pride vse do sonca. Naša prihodnost je odvisna od aktivnosti sonca.

In nikakor ne od človeškega CO₂.

Na koncu te prevare gre spet za denar. Kakor vedno. 🗑️



Al Gore – znal je prestrašiti in manipulirati – nekateri ga imenujejo tudi »ogljikov milijarder«

magnetno polje, so znanstveniki z različnih področij našli povezavo med soncem oziroma količino sončnih peg in vremenom.

Več je sončnih peg na soncu, toplejše je ozračje in nasprotno, manj je peg, hladnejše je ozračje. Med zadnjo ledeno dobo ni bilo na soncu skoraj nobene sončne pege, zaradi česar je bila Sončeva aktivnost zelo majhna, strokovni izraz za to je »sončni minimum«. Dokazana je neposredna povezava med sončno aktivnostjo in spremembami temperature ozračja.

Glavno je sonce

Temperaturne spremembe v ozračju so posledica količine oblakov nad nami – več je oblakov, bolj je hladno in nasprotno.

Kozmični žarki, ki vsak dan »bombardirajo« Zemljo, prihajajo pa neke iz galaksije, so »zadolženi« za tvorbo oblakov nad nami. Količina oblakov je odvisna od količine kozmičnih žarkov, ki pridejo do Zemlje.

Če je sončna aktivnost (več aktivnih

NEKAJ POMEMBNIH DEJSTEV O OGLJIKOVEM DIOKSIDU

- ✖ CO₂ je naravni plin brez vonja, barve in okusa, ki ga proizvajajo vsa živa bitja na Zemlji in je vitalno pomemben za razvoj življenja na Zemlji. CO₂ ni in ne more biti strupen in glavni onesnaževalec ozračja, ker brez njega ne bi bilo življenja na Zemlji!
- ✖ CO₂ je zelo majhen del zračne mešanice, ki tvori naše ozračje, le 0,05 % zraka. CO₂ je klasificiran kot plin v sledeh (v zraku), ker ga je tako malo.
- ✖ Človek proizvede le 3 % letne količine vsega CO₂, preostalih 97 % pride iz narave in živali. Torej človek proizvede 3 % od 0,05 % CO₂, kolikor ga je v zraku. Hm, temu bi res lahko z veliko ironije rekli količina, ki morilsko segreva naše ozračje!
- ✖ Vulkani proizvedejo več CO₂ vsako leto kot vsa industrija, tovarne in vsi avtomobili na svetu.
- ✖ Živali in bakterije proizvedejo 150 gigaton CO₂ na leto, kar je mnogo več, ljudje z vso svojo civilizacijo proizvedemo le 6,5 gigatone CO₂ na leto.
- ✖ Velik proizvajalec CO₂ so gnijoči listi, ki padejo z dreves in grmov jeseni.
- ✖ Daleč največji vir CO₂ so oceani. Če se ozračje segreje, oceani izpuščajo velike količine CO₂, če pa se ozračje ohlaja, ga absorbirajo iz zraka.

Trditev je:

MANJ VERJETNA

VERJETNA

ZELO VERJETNA



Botticelijeva Pomlad v Firencah

Znamenita slika Pomlad, La Primavera, je nekaj, kar mora v Firencah videti vsakdo, ki ga umetnost vsaj malo zanima. Razstavljajo jo v galeriji Uffizi in pomeni učno uro vrha florentinske renesanse.

Kot umetnostna

zgodovinarica sem ob vsakem obisku Firenc, če je le bil čas in kolona čakajočih turistov za ogled ni bila predolga, zavila tudi v Uffizi. Poleg drugih umetnin v prostorih oko ne more mimo te mojstrovine, ki skupaj z *Rojstvom Venere* (druga znamenita Botticellijeva slika) privablja obiskovalce v skoraj podobnem številu kot Da Vincijeva *Mona Liza* v pariškem Louvru.

La Primavera (Pomlad), 1482

Čudovite ženske idealnih proporcev, razpuščenih svetlih las in odeje v prosojna oblačila, čutno vabijo k razmisleku, kdo sploh so. Je lepa Primavera pomladna Venera, boginja ljubezni? Stoji v sredini kompozicije in pomenljivo gleda proti nam.

Sliko je pametno brati z desne strani proti levi, kjer se celotno dogajanje začne z jeznim in mrkim bogom vetrov Zefirjem, ki zasleduje prestrašeno nimfo Hlorido (*Kloris*), ta se mu je iztrgala iz objema. Bog se zaveda, da je obdobje njegovega zimskega kraljevanja konec, saj se ob dotiku Hloride iz njenih ust vsujejo cvetice proti sosedi Flori kar v njeno naročje. Je morda mrzla Zefirjeva sapa spremenila Hlorido v Floro?

Nekateri zgodovinarji celo namigujejo, da odnos med Zefirjem in Hlorido pooseblja prisilne poroke med starejšimi moškimi in mladimi dekleti. Je morda Zefir nimfo celo posilil in ta mu sedaj beži ter se medtem spreminja v Floro, boginjo rož in s tem tudi pomladi? Ali Botticelli to simbolično obsoja in daje prednost ljubezenskim zvezam?

Hitro pogled uide k razigranim in plešočim dekletom v prosojnih oblačilih na levi strani, ki so seveda tri Gracije. Mladi mož na skrajni levi, ki rahlo odsotno gleda v nebo, pa ni nihče drug kot Merkur, ki s svojo palico, kaducejem, zavzeto razganja oblake nad seboj in se ne zmeni za lepa dekleta.

Zgodba se dogaja v vrtu Hesperid, kjer so rasla Venerina zlata jabolka. Pomladni pa je tudi travnik, na katerem je Botticelli upodobil bogato bero cvetic. Nekje sem zasledila podatek, da celo več kot petdeset različnih vrst! Še neizurjenemu botaničnemu očesu so znane spomladanske marjetice, spominčice, perunike in nagelj.

Naročnik slike in obdarovanec

Pri bogatih florentinskih družinah je bila navada, da je ženinov oče, včasih tudi boter, naročil sliko za poročno darilo. Ženin, ki mu je bila namenjena *Primavera*, je bil Lorenzo di Pierfrancesco de' Medici, imenovan tudi Lorenzo mlajši, bratranec več kot dvajset let starejšega vladarja Lorenza Veličastnega. V ohranjenem popisu njegovega imetja v Medičjski palači, kjer je živel, piše, da je *Primavera* visela kot okras nad posteljo, verjetno že od poroke, ko je tja pripeljal nevesto Semirado.

Ideje slavne Platonove akademije v Firencah, katere član je bil Botticelli, so na slikarjevih delih očitne. Ženinov oče, ki je delo naročil, je mislil tudi na to. Vzgojni namen je bil torej dosežen, mladoporočencu je podaril dobro vidni, brez odvečnih besed upodobljeni

lastnosti Človeškosti (Humanitas) – Krepost in Vrlino (Virtus). Preprosto rečeno, pogled na Lepoto veliko lažje navdihne ljubezen kot besede. Ideje, ki so, upam da, vsaj nekaj časa spremljale mladoporočenca.

Slikar Sandro Botticelli

(1. marec 1444 ali 1445 – 17. maj 1510)

O slikarju Sandru Botticelliju je bilo že veliko napisanega, čeprav je o njegovem zasebnem življenju znanega le malo. Rodil se je kot sedmi, najmlajši otrok očetu usnjarju, in sicer s krstnim imenom Alessandro di Mariano di Vanni Filipepi. Vzdevek Botticelli se ga je prijel pozneje (zaradi okrogle postave so ga klicali Botticello – sodček).

Živel je v obdobju, ko se je italijanska umetnost počasi preoblačila v novo podobo. V vseh umetnostnih zvrsteh je bilo čuti nov zagon. Zibka vseh svežih likovnih in arhitekturnih idej ter humanistične misli so

V vseh umetnostnih zvrsteh je bilo čutiti nov zagon. Zibka vseh svežih likovnih in arhitekturnih idej ter humanistične misli so bile Firenze, kjer je bivala slikarjeva družina.

bile Firenze, kjer je bivala tudi njegova družina. Slikar je z nekaj izjemami (med letoma 1481 in 1482 je delal za papeža v Rimu) ustvarjal v tem mestu vse do svoje smrti pred dobrega pol tisočletja.

Firence in začetki renesanse

Firence so bile v času, ko je tam živel in ustvarjal Botticelli, mesto, v katerem je tradicionalni republikanizem bogate trgovske oligarhije vodila ena sama družina in tisti, ki so jo podpirali. Težko si je predstavljati zadnjo tretjino 15. stoletja v Firencah, trenutek največje intenzitete vseh elementov, ki so ustvarili posebno vzdušje tega obdobja, brez Lorenza Veličastnega (de' Medici). Lorenzo je bil zbiratelj antičnih del, hkrati pa še mecen sodobnih umetnikov, okrog njega je bila zbrana skupina poetov in filozofov, katerih ideje so med drugim vplivale tudi na umetniški izraz tistega časa. To izbrano skupino ljudi so vezali skupno prijateljstvo, naklonjenost veselemu življenju in razsvetljevanju ljudi ter skoraj fanatično oboževanje Platona.

Renesansa je v Firencah iskala in našla zvezo med krščanstvom in poganstvom, med duhom in telesom, med nebeškim in zemeljskim v ljubezni in nasploh v človeku.

O tem razmišljam tudi, ko sedim v galeriji Uffizi in opazujem Alegorijo Pomladi, kot so sliko tudi poimenovali. 🍷



Viva la Vida

Coldplay – Olimpijski stadion v Münchnu, 12. septembra 2012, okrog 50.000 obiskovalcev

Vrag je, ko na dan koncerta na stadionu lije kot iz škafa. Po drugi strani pa oboževalcev, ki so vstopnice razgrabili že vsaj dva meseca prej, to ne more motiti. Še več – povezanost je še močnejša, in če glavni frontman s premočeno publiko v parterju deli usodo in se v glavnem giba po dežju – so simpatije neizmerne. Dve uri mokrote in odlične glasbe (da o šovu niti ne govorimo) sta zadovoljili tudi najbolj izbirčne.

BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN





Coldplay

so v isti zasedbi skupaj že od ustanovitve, od leta 1996. Prvi album so izdali leta 2000 in zadnjega, petega – z naslovom *Mylo Xyloto* –, lani. To pomeni, da izdajo približno eno ploščo na dve leti. Pred dvajsetimi leti bi takšen bend založba nagnala, ker so morali takrat glasbeniki posneti po šest albumov v petih letih, zdaj pa so stvari precej drugačne. Še več – Coldplay veljajo za najbolj delovni bend! Če niso v studiu, so na turnejah, ki le redko trajajo manj kot leto dni. In zato dejstvo, da so v obdobju računalnikov in »downloadanja« skladb s spleta prodali skoraj 60 milijonov nosilcev zvoka, več kot preseneča in navdušuje. So tudi edini bend iz devetdesetih, ki se je ohranil in katerega popularnost iz leta v leto raste. So edini, ki v časih instant glasbe in plastičnih hitov delajo glasbo, ki traja, in prav nič ni videti, da bi njihove skladbe končale na odpadu. So zadnji veliki bend, ki bo v novem desetletju še vedno polnil stadione, navduševal kritike in delal dobro glasbo.

Le kje je skrivnost uspeha? Ali je to zares uigrana in prijateljska ekipa, ki je šla skupaj čez vse ovire in skočila do zvezd? Ali je to pozitivna karizma glavnega komponista, multiinstrumentalista (kitara in klaviature) in pevcu Chrisa Martina? Ali je to res lep razvoj glasbene podobe, ki je bila v začetku popolna alternativa, zdaj pa je lep, speven »mainstream« pop? Po mojem je tukaj vsakega nekaj, predvsem pa njihova popolnoma nezvezdniška in simpatična podoba v javnosti, ki je sploh ne igrajo. Tudi dejstvo, da se je Martin leta 2003 brez pompa poročil s hollywoodsko zvezdo Gwyneth

Paltrow, s katero ima dva otroka in živijo odmaknjeno življenje stran od tračev in paparacev, ima močan pozitiven naboj.

Prva stvar, ki nas je fascinirala na stadionu, je bil položaj odra, ki je bil tako velik, da so ga morali postaviti po dolgem. Zdaj mi je bolj jasno, zakaj so vstopnice za evropske koncerte tako hitro pošle, saj so bili zaradi tega orjaškega prizorišča ob polovico sedežev na tribunah! Nad odrom je bilo pet velikih okroglih videozaslonov, kamor so kamere vestno prenašale vse podrobnosti nastopa. Ozvočenje je bilo odlično in tudi močnejši sunki vetra zvoka

v raznih barvah. Ljudje so jih množično kupovali kot spomin in se med nastopom niso kaj prida ukvarjali z njimi. Očitno pa so notri mikročipi, ki so bili povezani s centralnim »light showom«, saj jih je nekaj deset tisoč v trenutku začelo utripati, se gibati in valoviti. Prizor (še posebej, če je človek sedel na tribunah) je bil neverjeten, za izvajalce pa verjetno še bolj čaroben. Da nekdo uporabi publiko kot del svetlobne fascinacije? Včasih so ljudje na koncertih prižigali vžigalice ali vžigalnike, potem so jih nadomestili mobilni telefoni, zdaj pa raznobarvne zapestnice. Odlično, ni kaj!

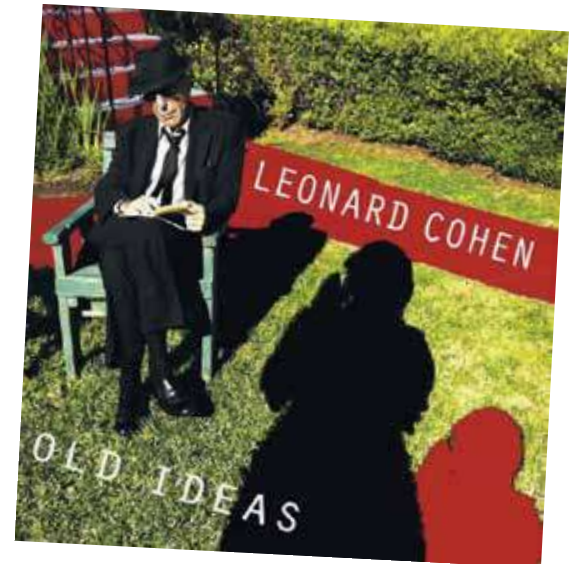
Lep razvoj glasbene podobe, ki je bila v začetku popolna alternativa, zdaj pa je lep, speven »mainstream« pop

niso vozili sem ter tja. V petih albumih so Coldplay nanizali toliko hitov, da sta bili dve uri nekakšen »the best of« s poudarkom na odličnem zadnjem albumu. Ampak publika je bila takšna, kot si jo vsak izvajalec res lahko želi. Množica je poznala skoraj vsa besedila in skupinskega petja je bilo na pretek. Vseeno pa je bilo toliko simpatično, da nihče ni občutil kakšne prisile, kot na primer »dajmo peti skupaj«! Baloni, ki so jih metali z odra, papirnati konfeti, ki so jih s topovi streljali med publiko, in okusno urejene luči so navduševale. In še ena stvar, ki sem jo prvič videl: na stojnicah so za simbolično ceno (en evro) prodajali svetleče zapestnice

Speed of Sound, Viva la Vida, The Scientist, Talk, Violet Hall, Fox You in himne iz zadnjega albuma (*Every Teardrop is a Waterfall* in *Paradise*) so mimo nas zletele z nadzvočno hitrostjo in po dobri uri in pol je Martin najavil konec. Seveda je bila (kot vedno) to samo zanka za publiko, ki je dobesedno ponorela in skupino nazaj na oder pripela z refrenom skladbe *Paradise*. In potem je sledilo še pol ure hitov iz prvega obdobja delovanja, začenši z večno in najbolj prepoznavno *Clocks*.

»Kje imajo naslednji koncert?« je fanta spraševalo dekle v bližini. »Greva jih jutri spet gledat!« Z idejo smo se strinjali in resnično bi jih človek poslušal še in še. 📺

Leonard Cohen – Old Ideas {2012}



*Kanadski pesnik, komponist in glasbenik (pevec in kitarist) Leonard Cohen je imel srečo, da se je na glasbeni sceni pojavil takrat, ko so osvobojene glave sprejemale vse, kar je dišalo po drugačnosti, filozofiji, umetnosti, občutkih, estetiki in čustvih. Prvi album je posnel pri triintridesetih letih (1967; *The Songs of Leonard Cohen*) in je do danes, v 45 letih svoje kariere nanizal le dvanajst plošč.*

BESEDILO: MARTIN MEDVED

Njegova zgodba ni primerljiva z nobenim izvajalcem, ki je živel v zadnjem stoletju. Morda mu blizu lahko pride le Bob Dylan, pa še tu se postavlja vprašanje. Glasbeno je skromen, saj nima velikega razpona glasu in večkrat recitira kot poje, vse se dogaja v nižjih tonskih predelih in glasbeni način je v glavnem mol; se pravi, da so pesmi žalostne in otožne. Kljub temu mu je s tem slogom uspelo prodati več kot dvajset milijonov albumov. Številka je sicer prepričljiva, vendar glede na leta v glasbenem poslu ni visoka. Glavne denarce dobiva od avtorskih pravic, saj je samo skladbo Hallelujah posnelo več kot dvesto različnih izvajalcev! Čeprav je judovskega rodu, zadnjih petnajst let prakticira budizem; to ga je tudi stalo premoženja, saj ga je med njegovo osamitvijo v samostanu njegova računovodkinja oskubila za vse prihranke (okrog 15 milijonov dolarjev)!

Zato je »moral« leta 2008 na svetovno turnejo, da si je priskrbel sredstva za uživanje v starosti, je rad govoril. Toda odziv svetovne publike je bil izjemen in turneja s krajšimi premori še vedno traja (leta 2010 se je oglasil tudi v Ljubljani). Kot pravi aktivni glasbenik je med nastopi našel čas za pisanje novega materiala in posnel je celo novi album!

Old Ideas nam to legendo predstavlja v najboljši luči. Predvsem je izvrstna poezija, saj že dolgo nismo slišali tako lepih pesmi. Glasbeno je tam, kjer je vedno bil – otožen, rahlo mističen, žalosten in razmišljujoč. Glavni inštrument je seveda akustična kitara, ki ji producent in aranžer Patrick Leonard modro dodaja širok spekter skromno uporabljenih glasbil. Jasno, tudi »žalostinke« ne manjkajo. Sestri Webb, ki z njim sodelujeta že slabo desetletje, sta v funkciji spremljevalnih ženskih vokalov neprekosljivi. Razni visoki uuuuuu in aaaaaa ob Cohenovem pripovedovalskem glasu utegnejo komu zveneti enolično, vendar je vse skupaj narejeno s toliko okusa, da poslušalec hoče še in še.

Zanimivo je, da se je stari mojster tokrat lotil celo rock'n'rolla, vendar po svoje – počasi, baladno in z občutkom. Darkness je boogie po njegovo, Banjo pa kliče vesele duhove iz močvirij New Orleansa. Veliko je mojstrovin na »prvo žogo« (Amen, Lullaby, Different Sides, Crazy To Love You, Show Me The Place), vendar iskreno – na albumu ni slabe skladbe!

To ni samo album za njegove zveste ljubitelje, to je eden redkih brezčasnih albumov, kakršnih dandanašnji žal ne zna posneti skoraj nihče več. Hvala ti, Leonard, in vse dobro na novi turneji! 🎵

IN MEMORIAM

Jon Lord

{1941–2012}

Površnim bralcem in poslušalcem to ime verjetno ne pove veliko. Če pa dodam, da je bil ustanovitelj legendarne rock zasedbe Deep Purple (prodali so okrog 150 milijonov plošč!) in da je bil prvi komponist, ki je združil rock in klasično glasbo (na albumu Concerto for Group and Orchestra; 1970), pa je neznank bistveno manj.

BESEDILO: MARTIN MEDVED

Lord ni bil pevec ali kitarist, se pravi osebnost, ki v rock glasbi žanje največ slave, pač pa je igral klaviature. Bolj natančno – orgle, kajti s sintetizatorji se je začel ukvarjati šele v osemdesetih letih prejšnjega stoletja. Klasično izobraženi pianist je pod velikim vplivom ameriškega bluesa začel delovati na angleški glasbeni sceni že v začetku šestdesetih, leta 1968 je ustanovil skupino Deep Purple. Tik pred velikim rock uspehom s to skupino (album Deep Purple in Rock; 1970) pa je na prigovarjanje produkcijske glasbene skupine angleškega BBC napisal in posnel koncertno ploščo, na kateri eno najbolj znanih težkorerskih zasedb slišimo v prelepem sožitju s simfoničnim orkestrom. Čeprav je z Deep Purple doživljal zvezdne trenutke in zaslužke ter z njimi posnel nekatere najbolj znane rokerske himne (Smoke on the Water, Child in time, Speed king, Burn ...), je vedno koketiral s klasiko.

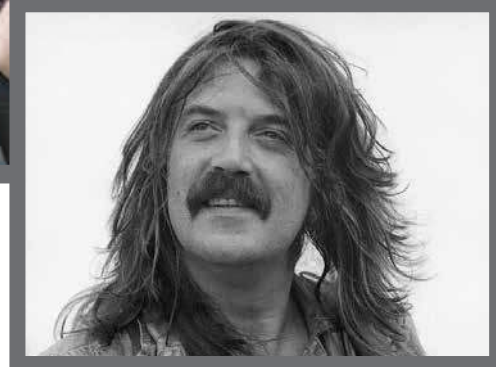
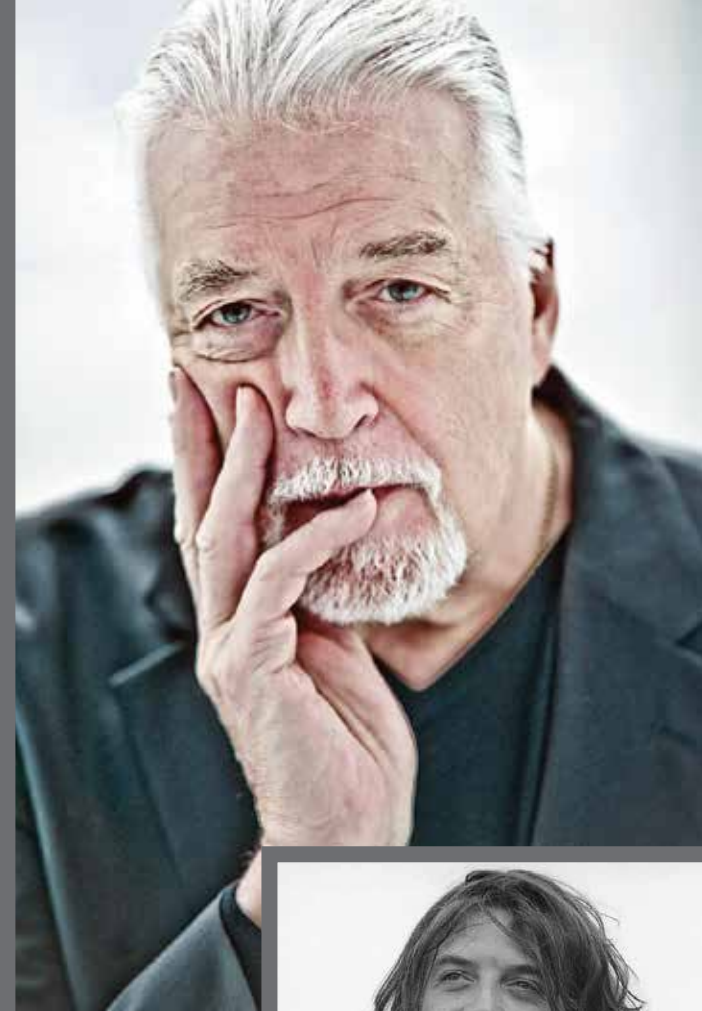
Kot enega najvplivnejših glasbenikov je vedno omenjal Johana Sebastiana Bacha, katerega vplivi so vidni tudi v nekaterih inštrumentalnih delih skladb Purplov. Z baročnim slogom igranja inštrumentalnih vložkov v rock skladbi je nehote načrtno nove smernice in dobil nešteto posnemovalcev, predvsem med kitaristi! Cela legija kitarskih virtuozov iz osemdesetih in devetdesetih let je povzela njegovo videnje Bachovih fug in izoblikovala nov slog sodobne inštrumentalne glasbe.

Zvokovno je iz spremljevalnega inštrumenta naredil nekaj, kar se po moči in izrazu brez težav lahko primerja z dvojico ritmičnih kitar, to pa je bila osnova, na kateri si je svoj zvezdniški status ustvaril kitarist Deep Purplov, Ritchie Blackmore. Namesto igranja harmonične spremljave je Lord svoje orgle Hammond C3 igral popolnoma drugače, predvsem zvočno – inštrument je priklopil na ojačevalce Marshall (ki so bili do takrat

domena kitaristov) in tako dobil dosti močnejši in agresivnejši zvok. Od takrat funkcija orgel v popularni glasbi nikoli več ni bila takšna kot na začetku. Skladba Smoke on the Water brez njegovih orgel, ki so postavile t. i. »wall of sound« (zid zvoka), nikoli ne bi zvenela tako, kot jo poznamo. Lord in Blackmore pa sta bila tudi pionirski duet, ki sta na koncertih blestela z iskrivimi improvizacijami, takrat popularno imenovanimi dvoboji, v katerih sta si virtuosno podajala duhovite glasbene teme. Lep dokument teh vragolij je eden najboljših koncertnih albumov v rocku sploh, Made in Japan (1972).

Že kot član skupine je posnel nekaj odmevnih samostojnih albumov, ki jih je napisal za kombinacijo simfoničnega orkestra in rock skupine (Windows, Sarabande), začel pa je sodelovati tudi z znanimi dirigenti (Eberhard Schöner). Vmes so se Deep Purple nekajkrat razšli in spet sestavili, dokončno pa je skupino prijateljsko zapustil leta 2002 in se povsem posvetil samostojni karieri, katere opus je bil že takrat zelo obsežen. Posnel je množico koncertov, napisal mnogo filmske glasbe in vmes sodeloval še s številnimi svetovno znanimi skupinami (Whitesnake, Paice Ashton & Lord ...).

Na začetku letošnjega leta se je pridružil projektu Who-Cares (Koga briga), ki je takoj prerasel v superskupino. Poleg njega so bili še pevec Ian Gillan (Deep Purple), kitarist Tony Iommi (Black Sabbath), bobnar Nico McBrain (Iron Maiden) in basist James Newstead (Metallica). Med snemanjem materiala so ga morali odpeljati v bolnišnico, kjer je za posledicami raka na trebušni slinavki umrl. Kot pravi glasbenik je delal do zadnjega. 🍷



RETROSTIL JE MODEN

Modni skok v preteklost

Ste si kdaj zaželeli, da bi lahko zavrteli čas nazaj?

Ne, za to ne potrebujete časovnega stroja, le prepustite se modnim smernicam, ki so našle navdih v petdesetih, šestdesetih, sedemdesetih in osemdesetih letih 20. stoletja ter jih danes prepoznamo pod imenom retrostil. V omari boste morda našli kakšen starejši kos oblačila, ki je spet moden.

Dodajte mu le klasično rdeče rdečilo za ustnice in torbico v retrovidezu. Če vas je mešanica starinskega in modernega stila resnično navdušila, pa se ji prepustite tudi doma – z retrodatki za dom, seveda.



NOVI TISKALNIKI HP DESKJET INK ADVANTAGE PRINAŠAJO POVSEM NOVE MOŽNOSTI



Podjetje HP je predstavilo razširjeno ponudbo tiskalnikov **HP DESKJET INK ADVANTAGE**, ta vključuje pet novih tiskalnikov, ki omogočajo stroškovno ugodno tiskanje visoke kakovosti. HP je prvi proizvajalec, ki je z družino tiskalnikov Ink Advantage ob istih stroških zagotovil dvakrat več natisnjenih strani. Nova ponudba vključuje tudi povsem nove tehnologije, kot je neposredno brezžično tiskanje brez omrežja. Seveda lahko z njimi tiskate, skenirate, kopirate in pošiljate fakse, tudi takrat, ko ste na poti. Cene: od 89,90 do 159 EUR.

NASVET:

Podaj se zraven!

Torbica **VESPA CANVAS** se bo podala k retrovidezu, bodisi za na motor, potep po mestu ali kot priročen modni dodatek za vsak dan. Cena: 96 EUR.

Trgovina Piaggio center
Ljubljana in Koper ter na drugih
poblaščenih prodajnih mestih.



1 RAY-BAN® WAYFARER® RB2140 s posebnim vzorcem v omejeni izdaji. Njihova posebna oblika izvira iz leta 1952, ko so jih za svoja vzeli številni estradni hollywoodske smetane in jim vdihnili status ikone. S tem obveznim modnim dodatkom, s katerim ne morete zgrešiti, boste izrazili svojo osebnost in svoji opravi dodali osebni pečat. Očala se ponajajo s polariziranimi lečami, vanje pa je mogoče vgraditi tudi dioptrijska stekelca. Cena: 160 ameriških dolarjev.
www.ray-ban.com

2 Bistvo retrostila je v podrobnostih. **STENSKA URA STATUS SIMBOL** svetovno priznane italijanske blagovne znamke Kryptonite je zanimiv in uporaben okras, ki bo lepo dopolnil celotno podobo vašega doma. Odlično bo videti na steni nad jedilno mizo, v kuhinji, dnevni sobi in celo v pisarni. Z uro Status Simbol ne boste le točni, temveč tudi modni in opazni. Cena: 72 EUR.
Trgovina Flat

3 KOMBINIRANI HLADILNIK IN ZAMRZOVALNIK GORENJE RK603590CO-L

iz linije Gorenje Retro kolekcija v barvi »royal coffee« bo dodal piko na i vaši kuhinji zaobljenih linij. Navdušil pa vas ne bo le s svojim dovršenim videzom in tehnično izpopolnjenostjo, temveč tudi s prostornostjo in praktičnostjo. Prepričal vas bo: • z avtomatskim odta-jevanjem hladilnega dela • s hitrim ohlajevanjem »SuperCool« s samodejnim

izklopom • z ventilacijskim sistemom • z varčnostjo (energijski razred A++) • z veliko posodo za zelenjavo • s steklenimi policami • z dvema policama v vratih zamrzovalnega dela • s prostorno deljeno polico za steklenice • z nosilcem za steklenice. Cena: 979,90 EUR.

Spletna trgovina Gorenje

4 LOMOGRAPHY DIANA MINI & FLASH

je majhen, zelo trden in priročen analogni fotoaparati z bliskavico v retrovidezu. Omogoča vam, da fotografije posnamete v retrovidezu (36 fotografij na film) ali pa s stikalom preklopite na tako imenovani »half-frame« format, ki vam omogoča, da posnamete dvojne fotografije, torej kar 72 posnetkov. Zaradi odlične izostritve, ki jo premore fotoaparati, boste posneli jasne in izostrene fotografije tudi med tresljaji. Fotoaparati ima navoj za stativ. Za fotografiranje potrebujete 35-milimetrski film. Cena: 89 EUR.

Trgovina Flat

5 RDEČILO ZA USTNICE ROUGE G DE GUERLAIN JEWEL LIPSTICK COMPACT

je umetnina draguljarja Lorenza Bäumerja. Združuje lastnosti škatlice pudra, dragulja in najdragocenejšega rdečila za ustnice, embalaža pa je prevlečena z belim zlatom. Navdušila vas bosta posebni magnetni mehanizem in skrito ogledalce. Bleščeče se rdečilo je obogateno z rubinastim prahom, ki postane pri dnevni svetlobi magično bleščeče. Hialuronska kislina in smola gugul, ki deluje kot naravni polnilec gub, ustnice zgledita. Maslo divjega munga pa ohranja optimalno stopnjo vlage v koži. Rdečilo je na voljo v 25 barvnih odtenkih, osnovna linija pa vsebuje deset odtenkov, ki

so večna klasika in se odlično podajo k retrovidezu. Cena: 48 ameriških dolarjev.

www.sephora.com

9 VESPA je danes že prava ikona, saj njene korenine segajo daleč v leto 1946, ko je bila ustvarjena Vespa 98, ki je postala prvi skuter na svetu. Vespa GTV 300 je kultni skuter starinsko klasičnega dizajna. Njene tehnične značilnosti so pločevinasta karoserija, enojno vpetje prednje pnevmatike in velika moč, saj je 300-kubična Vespa najmočnejša do zdaj, ima 22 konj, tehta pa samo 148 kilogramov. Cena: 5.262 EUR.

Trgovina Piaggio center Ljubljana in Koper

7 OTROŠKI STOL BLOOM FRESCO 3 v 1 je vrhunski stol odličnega dizajna, ki spominja na stole iz 70. let prejšnjega stoletja. Je prilagodljiv, izjemno stabilen, enostaven za čiščenje in vzdrževanje, z vsemi standardi za varnost in udobje otroka. Lahko ga uporabljate od otrokovega rojstva naprej, sprva kot počivalnik, pozneje pa kot stol za hranjenje in igro. Ker ima tristopenjski naklon sedišča, možnost nastavljive višine in možnost vrtenja za 360 stopinj, se vam otrok lahko pridruži za jedilno mizo še čisto majhen. V položaju zibelka je novorojenček dvignjen od tal in tako varen pred hišnimi ljubljenci in prahom, obenem pa je v višini staršev, kar mu omogoča stik s pogledom. Dodatek k stolu je usnjena podloga z nastavljivim petstopenjskim varnostnim pasom, ki raste z otrokom. Podloga se odlično prilaga stolu in je enostavna za čiščenje. Cena stola: 300 EUR, cena podloge: 50 EUR.

Trgovina Babadu v nakupovalni galeriji Kristalne palače

POKROVITELJ RUBRIKE STILI JE:



Kavni aparat
FrancisFrancis X1.1 Iperespresso



S pomočjo sistema **illy Iperespresso** lahko pripravite izvrsten italijanski espresso, kot ga pripravijo v najboljših lokalih. Skrivnost je v **kapsuli**, ki predstavlja zaprto ekstrakcijsko komoro in je zaščiten z petimi mednarodnimi patenti.

Oblika kavnega aparata FrancisFrancis X1.1 Iperespresso nezmotljivo spominja na pravi profesionalni aparat. Prav tako izvrsten je tudi espresso, ki ga v tem aparatu pripravite sami doma. Kapsulo s kavo vstavite v držalo, privijete ročico in pritisnete na gumb. V nekaj sekundah bo pred vami dišeča in aromatična skodelica espressa z bogato in obstojno kremo.

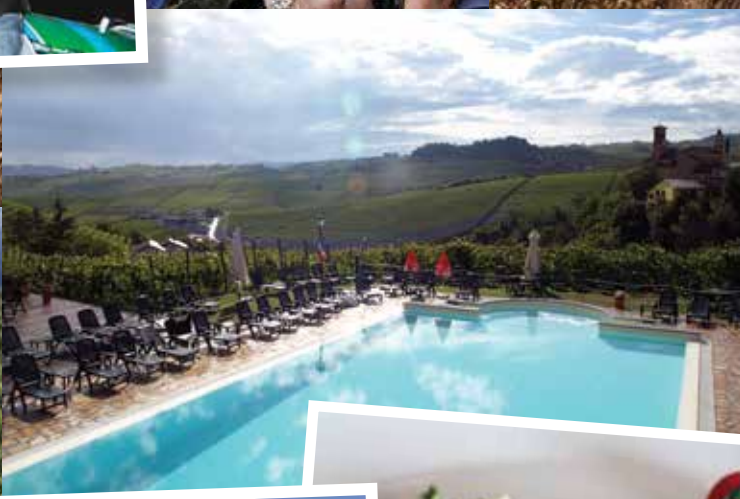


V naslednji številki preberite tudi:

Rokerji pišejo knjige



*Vinsko-kulinarično
popotovanje po Piemontu*



*Dama na potepu po
Istanbulu*



Izidemo novembra 2012!

{ DOLCEVITA }

Nova številka revije za hedoniste in svetovljane
v prodaji od 25. septembra!



Doslej kot priloga
poslovnega časnika
Finance, od julija 2012
naprej pa Dolce vita
z obogateno vsebino in
v prenovljeni podobi
kot samostojna revija!

Celoletna naročnina za 10 števk znaša **40 EUR**
(polna cena je 49,80 EUR),

**Vsem naročnikom tiskane izdaje podarimo
še digitalno izdajo. Tako boste revijo lahko
brali povsod, na različnih platformah.**

Naročite se lahko po elektronski pošti
marketing@revija-dolcevita.si,
ali pokličite na številko: **041 303 302**.

www.revija-dolcevita.si



ESPRESSO ILLY PRI VAS DOMA.

Z izpopolnjenim aparatom FrancisFrancis X7.1
do izvrstnega espressa v nekaj sekundah.



ILLY ESPRESSO

www.espresso.si | www.facebook.com/illySlovenija | tel. 01 422 88 88
trgovina Espresso, Fajfarjeva 33, Ljubljana in trgovina Espresso BTC, Kristalna palača, BTC City Ljubljana