



# ki šepetajo



## Dobro je vedeti Ristorante Joia

kuhar **Pietro Leemann**  
Via Panfilo Castaldi 18  
20124 Milano, Italija  
Tel.: 003902 20 49 244  
E-mail: joia@joia.it

urnik  
Vsak dan kosilo od 12. do 14.30, večerja od 19.30 do 23., ob sobotah opoldne in nedeljah zaprto.

sedeži

80.

degustacijski meni

Trije, od 75 do 110 evrov, brez vina.

vinska klet

Več kot 500 etiket, pretežno ekološka in biodinamična pridelava.

kreditne kartice

Vse.

**Gualtieru Marchesiju.** Gre za rahlo krompirjevo juho z lešnikovim pestom, peno iz tartufov in čipsom iz rdečega krompirja. Četrta jed na degustacijskem meniju se imenuje Volja. Krožnik popečenih raviolov, polnjenih s cvetačo in pastinakom, v žafranovi omaki, so dopolnjevali ocvrti lističi koprive. Glavna jed nas je odpeljala na jesensko polje: čisti, pozabljeni podeželski okusi repe, sladkega krompirja, buče, brokolija in zelene s hrustljivimi trikotniki iz rdeče leče. Sledila je degustacija zrelih sirov z marmelado iz zelene in kostanjevega medu, pred desertom pa nas je prese-

netil še biser iz transcendentnega, nezemeljskega sveta, sadež s pecljem in lističem, ki ni to, kar je videti. Pietro Leemann na spletni strani razlaga filozofijo svoje kuhinje. Poleg ekološke in etične usmeritve, naklonjenosti prvobitni naravi, omenja kot bistveno na svoji poti duhovno osebno rast, tudi z vadbo tai čija in meditacijo. Vsekakor karizmatična osebnost z jasno vizijo, da je možno ustvariti svet dobrih odnosov, sodelovanja, spoštovanja in predvsem nenasilja tudi v vrhunski kuhinji, v kateri že sedem let sveti tudi Michelinova zvezdica. **BEBA SPLICAL**

## Movie pri Bevandi

Znani hotel in restavracija Bevanda v Opatiji je v svojih preurejenih prostorih pripravila prvega v seriji vinskih večerov; gostili so klet **Movie**. **Aleša Kristančiča** so predstavili kot vplivnega vinarja, ki je postavil Slovenijo in Goriška brda na svetovni zemljevid vinoljubcev in se zaslužno prebil



**Aleš Kristančič med predstavitvijo vin**  
(FOTO: DEAN DUBOKVIČ)

med 100 najbolj vplivnih vinarjev sveta. Kristančič je točil puro rose 2005, gredič 2011, veliko belo 2005, lunar 2007 in veliko rdeče 2005. K njegovim vinom je kuhal chef **Andrej Barbieri**. Gostje so uživali v jedeh, ki so združevale celino in morje v modernejši interpretaciji, lep primer za to je bil mariniran svež bakalar s kremo iz krompirja in hrena.

## Najmočnejše pivo na svetu

Doslej je veljalo pivo armageddon za neizpodbitnega kralja vseh piv z neverjetnimi 65 odstotki vsebnosti alkohola. Za primerjavo velja navesti podatek, da imata japonski sake in večina viskijev med 40 in 50 odstotki alkohola. Zdaj pa se je na prestol zavihetelo novo pivo snake venom (kačji strup). Ime je sila primerno, saj se v požirku skriva kar 67,5 odstotka alkohola. Tako armageddon kot snake venom prihajata izpod strehe škotske pivovarne Brewmeister. Zanimivo je, da so se njegove izdelave lotili potem, ko so ljubitelji močnih alkoholnih pijač označili armageddon za prešibak. Za 275 ml v steklenici je treba na spletu odšteti 60 evrov. Na steklenici je tudi opozorilni napis, da se ne bi nadobudni pivci precenili.



**Kačji strup ni primeren za rekreativce.**

## Festival oranžnih vin na Dunaju

Oranžna je postala četrta barva vin. Gre za bela vina, narejena s postopki za rdeča, torej s podaljšanim stikom jagodnih kožic z moštom. Zanje je značilna naravna pridelava, tako v vinogradu kot v kleti. Številni vinarji imajo certifikat ekološke pridelave, nekateri tudi certifikat demeter. Zavezanost naravi in zdravemu, zrelemu pridelku je filozofija, ki jo ljubitelji žlahtne kapljice z veseljem sprejemajo. Oranžna vina tvorijo majhno, a pomembno nišo v ponudbi. Najpomembnejši svetovni epicenter pridelave oranžnih vin je območje severnega Jadrana v Sloveniji, Italiji in na Hrvaškem. Pridelujejo jih tudi v drugih tradicionalnih vinarskih državah, med drugimi se je filozofiji pridelave naravnih belih vin s podaljšano maceracijo zavezalo nekaj vinarjev v Avstriji. V ponedeljek bo na Dunaju drugi festival oranžnih vin, na katerem se bodo predstavili vinarji iz Avstrije, Hrvaške, Italije in Slovenije.



**Oranžna vina postajajo čedalje bolj priljubljena.**



CLAIR

# Reber

Profesionalci v kuhinji



Vakumiranje je najboljšo naravno shranjevanje živil.

REBER – strojčki za vakuumsko pakiranje. Velika izbira vrečk in drugih pripomočkov za vakuumsko shranjevanje živil.

www.mesarcek.si

CLAIR MEDVODE, Zbilje 4h, Medvode, GSM: 041 689 980

CLAIR MARIBOR, Dupleška c. 239, Maribor, GSM: 051 620 324