

Kaj pomeni(jo) ...

pet sončkov nepozabno doživite, najboljše v Sloveniji!

štirje sončki za najbolj zahtevne, odlično!

tri sončki ne bo vam žal, zelo dobro!

dva sončka našlo se bo kaj, dobro!

en sonček če ni boljšega, še kar!

Nedelo, 14. novembra 2010

Nedelo izbira

27

Ozeljan

# Žeja

Morje je lahko mirno kot jezero ali razburkano kot vulkan. Ribič je lahko kot kmet, ki obdeluje svojo njivo in vodi svojo živino na pašo, ali kot industrijski delavec, ki na tekočem traku polni trebuhe tovornjakov. Riba lahko diši bolj kot tisoč cvetic ali smrdi bolj kot tisoč umazanih nogavic. Morske jedi so lahko odlične kot največja kuharska umetnina ali zanič kot najslabši fast food. Toda vsega tega sploh ne veš, dokler te ne zažeja ... Dokler ne obiščeš Žeje v Ozeljanu, namreč, misliš, da so vse morske gostilne, ki ne vidijo morja, enake.

Včasih je bilo »meso ali riba?«, toda »zdaj so drugačni časi«, zato je Žeja le še morska. Ima to kaj opraviti tudi z mladim gospodarjem, ki je od zadnjega obiska »pridelal« 24 kilogramov minusa? Vsekakor je odločitev (pravzaprav obe) pravilna. Čeprav Žeja ni ob morju, čeprav je ravno morska konkurenca na Goriškem huda in čeprav je (bila) obilnost zaščitni znak Lovrčičev, je Žeja v izvornosti morskih okusov še vedno pojem.

Zato, nobenega branja! Jedilni list pogledajo le tisti po službeni dolžnosti, gostje pa raje poslušajo Igorja, ki bi bil s svojo pojočo ozeljanščino, če ne bi postal gospodar, resen kandidat za srebro na slovenskem natakarskem tekmovanju (zlato gre še vedno v Prlekijo). Vse mu je jasno, kaj bi gost rad jedel in kaj pil. »Malo surovega za začetek,« ne vpraša, temveč že kar naroči. »Potem gremo k juham ...« Nihče se ne upre, no ja, poskušali so že, z »ne morem več ...«, a jih je hitro razorožil naslednji krožnik. »Še enega, potem pa gremo na glavno!«

Če bi bil račun na koncu običajno morski, bi takšen način uspešne prodaje kdaj tudi zmotil, ker pa se Žeja ponaša z odličnim razmerjem kakovosti in cene, je le – simpatičen. Pa še žejen nisi.

## Čim prej iz morja pred gosta

Tako kot ni kompliciranja med gosti, ga je še manj v kuhinji. Surovi škampi za začetek. Le hlače jim slečejo in malo oljčnega olja dolijejo. Primeš, posesaš in rečeš: »Mmmmm.« Ker so tako sveži, dišijo le po oljkah, ker so tako sladki, jih sesaš tako nežno, da ostane le drobna črna nit, ki pa je nihče ne obtoži: »Joj, črevo ...«

Naraven in pristen je tudi brancinov karpacho. Torej, »dali ga bomo na pol, da vse izkoristimo.« Če ne bi dali še rukole podenj, bi bilo že preveč. Kakšno gostinsko klasiko pač mora tudi Žeja zakriviti. Zelo sveža, prav nič uvela in zeliščno dišeča rukola nežno ribo, tanko rezano, čisto nič



Pri Žeji je pisano, na policah in krožnikih, le pogrinjki so beli.



Veliki tortellini s postrvijem nadevom v golažu mladih jesenskih sipic



Pol brancina gre v karpacho, pol pot krompirjeve luske

slano in prehlajeno (kar je v preveč gostilnah znak varanja novih gostov s starimi ribami), preglasi, da tudi novembrske jagode ne pomagajo. A saj surovi uvod sklene orada v obliki tatarca, ki z eno samo slano kapro (seveda, popek, ne plod) dokaže, da ima Žeja prav. Ko imaš odlični material, ga čim prej spravi pred gosta!

Niti ribja juha ni izjema. Veliko materiala (berite: oklepov jastoga, rakovice, škampov) sicer moraš dolgo kuhati, toda ko začneš dodajati (paradižnik, vino, peperončino in ribo), gre zelo hitro. Lovrčičeva mama je ta mlade v kuhinji dobro naučila!

## Jesenske sipice na golaž

A vse to je še le uvod za finale, ki se v Žeji ne zgodi na glavnem krožniku, čeprav je na njem pod luskami iz

krompirja tista druga polovica včeraj ulovljenega brancina. Dramaturgija je prava, po morskem orgazmu se je treba počasi umiriti do sladkega krožnika, na katerega Žeja po stari navadi zloži vse, kar ima. »Naš asadžin,« napove Igor »malo mešano«, kar se razume kot čokoladna pena z lešniki, jajčni šodo s karamelo, panakota s svežim kakijem in viljamovka v mladem teranu. »Če ne bi prišla recesija, bi se pojedli,« se še pošali na svoj račun, ki pa gostu ne pusti nobene slabe vesti. Pri Žeji pod petimi hodi ne gre noben domov, toda jedi so tako lahke, da jutri spet sanjaš o njih.

Finale se začne s školjkami. Da lupinam ni trdo, so pod njimi rezanci pečene zelenjave, ki so se pod meškuči še podušili. V nosnice se zakadi prijeten vonj majhnih in belih (»Ker so tudi rdeče,« pojasni gospodar) ma-

## Vino

Ker je hišna navada, da se gostje Žeji prepustijo, sodi k degustacijskemu meniju tudi vinska spremljava. K surovemu, torej, sivi pinot, Tilia, 09.

»Čeprav je zdaj moderna maceracija.« K testeninam Burja, Sutor, 07. Eleganca in resnost dolgega okusa, ki se ne ustraši ne sipinega črnila ne jastogovih klešč. K sladicam pa solzice sušenega grozdja z vonjem zrele melone, pikolit, Avin (Franc Andlovic, Gradišče pri Vipavi).

Ker tako hočejo nežne morske jedi, Žeja gasi zgolj s svežimi vini, ki se jih v kleti znajde tudi do 150 različnih. Največ odpirajo Sutorja, Mlečnika, Tilio, Bjana. Hišno vino je Škrlejev (Nafa, Vrhpolje) rose, v vrčih pa so malvazija (Vinakoper), chardonnay (Gorazd Batagelj, Vrtovin) in rdeča zvrst (Jožko Mavrič, Šlovrenc).



lih in velikih pokrovač, ki so v tem času, brez jajčnikov, tudi le bele. A to je le priprava na črna usta in jezik, česar je kriva sladko-slana kombinacija nadeva (farce) dimljene postrvi in skute v tortelonih, ki plavajo v omaki mladih jesenskih sipic. Tako majhne so, da jih pri Žeji sploh ne čistijo, temveč ven le potegnjejo kost, potem pa jih naredijo na golaž. Le še enega takšnega poznam v Sloveniji, toda ta je iz svinjskih tačk ... Ni kaj, to je hrana, ki ima čustva. Globoka, kot je globoko morje, ki jih napaja.

Po tem doživetju se je bilo res težko skoncentrirati za nadaljevanje. A so bile svedraste trofie, brez jajc, le »moka, voda, sol, malo paradižnička, peperončina in polovica jastoga«, tega truda in te »žeje« vredne!

## Zakaj obiskati?

Mladi gospodar je vsak teden v Pulju, dobavitelji pa pri njem (skoraj)



Žejini sladki grizljajčki, potem ko že ne moreš več.

vsak dan. Vsaka druga zgodba bi bila odveč. Glavne so vrhunske sestavine, ki jih pri Žeji v kuhinji ne ubijajo, na krožnikih pa ne mrcvarijo. Zato tudi vi ne komplicirajte. Prepustite se jim! Takšno razmerje kakovosti in cene je dandanes redko kot velika jata rib v slovenskem morju.

Uroš Mencinger  
www.rad-dobrojem.si

winterhalter

WWW.WINTERHALTER.SI



naslov Ozeljan 32 i, Šempas kje z avtoceste izvoz Vogrsko, zadnji odcep pred Novo Gorico telefon 05 30 88 459, 031 330 805 spleto zeja@siol.net odprto od torika do sobote med 12. in 15. uro in med 19. in 22. uro, v nedeljo med 12. in 15. uro, v ponedeljek zaprto cene hladne predjedi 7,5, juhe 3,5, tople predjedi 7,5 do 12,5, glavne jedi 10 do 20, sladice 3,5; degustacijski meniji s hišnimi svežimi vini 40 do 60 evrov kdo Igor Lovrčič z družino jedi vse morsko, vse sveže in s čim manj kuhanja; torteloni s sipicami in postrvjo posebnosti ozeljanščina

Mimojede

# Zvezde pod zvezdami

Še tako veliki kuharski mojstri so brez vrhunskih sestavin zgolj vajenci ... Pa saj je tudi pri vinih enako, kljub modernim kletem, v dizajnu in tehnologiji, vino še vedno zraste le na trti. Glede tega so bili torej izpolnjeni vsi pogoji, ko je vinoteka Movia povabila slovenske kuharske in vinarske zvezde pod zvezdno nebo atrija ljubljanske mestne hiše.

Kuharjem Zemona, restavracij JB, Dam in Rizibizi ter slaščičarne Zvezda so bili na voljo izdelki zve-nečih svetovnih imen, ki bi radi prišli tudi v slovenske gostilne: svež in konzerviran foie grass Rougie, dimljeni losos Balik, kaviar Caviar house, španski pršut pata negra Sanchez Romeo, izbor sirov Roberta Bedota, prestižne salame kmetije Podere cadassa, ostrige Cadoret, čokolade Valrhona, govedina Wagyu ... Tomaž Kavčič je iz bočnika naredil biftek na žaru, Uroš Fakuč iz sipine juhe bonbon na črni polenti, Janez Bratovž pa je s svinjskimi uhlji na šampinjonih s sončničnim oljem, čebulo in korenjem dokazal, da so preproste sestavine še vedno – najboljše.

Ravno v slednjem je tudi poanta. Ne potrebujemo Selecte, Rungis expressa, Jolande de Colo, naših Romike in Fonde le zato, da našim chefom dobavljajo čilske karabinjerje (velike rake), perigordske tartufe, japonsko govedino (z Nove Zelandije) in španske mlečne odojke, temveč da nastavlja obraz našim proizvajalcem. Imamo veliko dobrega (saj je



Robuchon obiskal Prekmurje zaradi krompirja), toda tega še vedno ne znamo zapakirati in prodati. Šele ko bo šla dobava tudi povratno pot, iz Slovenije v svet, bomo postali prepoznava kulinarčna dežela. Zakaj bi tovornjaki nazaj vozili prazni?!

Naši vrhunski vinarji – pod zvezdami v Rotovžu so bili Aleš Kristančič (Movia), Aleks Simčič (Edi Simčič), Marjan Simčič (Simčič), Vasja Čotar (Čotar), Stanko Radikon (Radikon), Primož Lavrenčič (Posestvo Burja) in Samo Kupljen (Kupljen) – so tudi pri tem lahko za zgled. Oni so že šli v svet, za njimi morajo še naši prašički, z uhlji vred.

Vinoteka Movia, Mestni trg 4, Ljubljana, telefon 01 4255 448, odprto od ponedeljka do sobote med 12. in 24. uro, v nedeljo in ob praznikih zaprto. U. M.



www.peugeot.si

PEUGEOT MOTION & EMOTION