

DOLCEVITA



SLADKO ŽIVLJENJE

Maj 2011, letnik III, številka 18

Hedonisti vseh dežel, združite se!

Tema

PREKMURJE

Okultno

**LETEČ I CIRKUS
MONTYJA PYTHONA**

25 karatov

**CARLO PETRINI
IN SLOW FOOD**

Ko kitare treskajo

**PINK FLOYD –
THE WALL**

Kva pa j' to tacga?

*Boštjan Napotnik
kuha kot
Joan Roca!*



www.disi-po-prekmurju.si

prekmurska gibanica



zajamčena | Republika Slovenija
tradicionalna | Ministrstvo za kmetijstvo,
posebnost | gozdarstvo in prehrano



Prekmurska gibanica je posebnost med sladicami. Uvrščamo jo med nacionalne slovenske kulinarične dobrrote in je nosilka zaščite – zajamčena tradicionalna posebnost. Ta stara prekmurska praznična in obredna jed je dobila ime po besedi »güba« (guba), ki kaže na njeno značilno večplastno sestavo. V pokrajini ob Muri se je uveljavila že v starih časih. Prvotna gibanica je bila po sestavi nekoliko drugačna od današnje, skozi stoletja se je bogatila s plastmi nadevov

in se izoblikovala, kot jo poznamo danes. Zaščiten receptura vodi do specifičnega videza rezin prekmurske gibanice, ki jo odlikuje tudi bogat razpon vonjev in okusov. Zaščiten prekmursko gibanico ponujajo izbrane gostilne, turistične kmetije, hoteli in pekarnice, ki spoštujejo tradicijo in vrednotijo kakovost. Originalno kakovost in spoštovanje standardov izkazujejo s pridobljenim certifikatom, ki jim med drugim dovoljuje tudi uporabo zaščitnega znaka za živila višje kakovosti.



EVROPSKA UNIJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje.



REPUBLIKA SLOVENIJA



DOLCEVITA

revija mnogih življenjskih radosti

Načeloma izhaja drugi petek v mesecu kot priloga poslovnega časnika Finance

Izdaja:

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

Odgovorni urednik: **Tomaž Sršen**

Pomočnica odgovornega urednika: **Darja Verbič**

Pisci:

Bruno Gaberšek

Marko Oblak

Boštjan Napotnik

Janez Resnik

Tomaž Sršen

Darja Verbič

Fotografije: **zasebni arhivi, Getty images**

Lektorica: **Milojka Mansoor**

Oblikovanje in prelom: **Starling, d.o.o., Vrhnika**

Tisk: **Set, d.o.o., Vevška 52, 1260 Polje**

Za tiskarno: **Ivo Gulič**

Kontakt: revija@revija-dolcevita.si

Marketing: marketing@revija-dolcevita.si

Fotografija na naslovnici:

Prekmurški bograč v gostilni Rajh

Foto: Aleš Fevžer

Drugi so krivi!

Neobvezno kosilce v solidni mestni restavraciji. Natakar prinese na mizo govejo juho, ki jo priporočajo kot del dnevnega menija. Že njen videz me pretrese. Bledo, brez »cinkov« na površini, v njej industrijski rezanci najslabše kakovosti ... Ko dam žlico v usta, brbončice na hitro spišejo ostanek poročila: hladno, z dodatkom kocke, dietetično. V glavnem zanič. Seveda je ne pojem, kolega, ki je z menoj, tudi ne. Natakar, očitno vaje takšnih prizorov, neprizadeto vpraša: »Vam ni bilo všeč?« V en glas rečeva »ne«, on pa pobere krožnika in ju odnese nazaj. Nikomur nič. »Tole postaja pa zanimivo,« mi reče kolega in glasno pritrdim. Glavna jed – testenine – so iz istega gnezda, prinese pa jih natakarjeva kolegica. Heh. Brezkrvno in brezizrazno, brez okusa. Ko pride čas za račun, k mizi pristopi lastnik, s katerim se na videz pozna. »Sem slišal, da vama ni bilo všeč,« začne pogovor. Kot vedno odkrito povem svoje mnenje. Človek se zamisli in iz njegovih ust se vsuje vrsta žalostink in sevdalink: »Danes mi dostavljaivec zelenjave ni prinesel tistega, kar sem naročil. Glavni kuhar je zbolel, pa morda res ni bilo v redu. Goveje juhe je zmanjkalo pred pol ure ...«

»Hej, dovolj!«

Mar v tej državi res ni nikogar, ki bi znal in si upal reči: »Oprostite, naredil sem napako! Zmotil sem se! Kalkulacija se mi ni izšla! Bil sem šlampast! Zaj..al sem!!!?« Kje je čut odgovornosti? Nismo roboti in žal čedalje več ljudi od nas pričakuje, da bomo prav to. Ampak tudi roboti se zmotijo, ljudje pa pač imamo slab dan. Roboti popravijo, nas ne morejo. To moramo storiti sami. Se pogledati v zrcalo in reči: »Polomil sem ga!« Najmanj to. Evropskemu poslancu grdi novinarji podtaknejo škandal, županu afero, tretjemu kaj drugega. Vsi tajijo in krivdo vračajo na druge. Kdo ima pri nas jajca, da se po storjeni napaki vzpne na oder pod luči in vsaj reče: »Oprostite mi, delal sem v dobri veri, vendar sem ga polomil in zato odstopam.« To je težko, hudičevo težko. Sam sem imel s svojo avtodresuro velike težave in še zdaj jih imam. Priznam. Biti odgovoren pomeni odrasti.

Vse je v tem, kar je že davnega leta 1979 Roger Waters, vodja skupine Pink Floyd, napisal in odpel v skladbi Another Brick in the Wall (Še en zidak v zidu). Več podrobnosti si lahko preberete v rubriki legendarni albumi in koncerti, ampak za vse tiste, ki tega ne nameravate brati – ta skladba je bolj preroška, kot je kdorkoli takrat mislil, vključno z avtorjem. Govori o zelo pomembni stvari, ki se ji reče NEGATIVNA SELEKCIJA. Naši šolski sistemi nas vzgajajo v poslušne ovce, ki se kot lepo oblikovani zidaki sestavljamo v zidove in tam bivakiramo. Bolj ali manj uspešno. Ko se opeka utruji, njeno mesto zapolni nova. In tako naprej. Družba in šole nas ukalupijo v profile, s katerimi je lahko manipulirati, jih izkoriščati in nategovati. Ovcam je lahko vladati. »Ovce su za šišanje,« se glasi eden posrečenih pregovorov naših nekdanjih sodržavljanov. In seveda, strižejo nas z veliko vnemo. Poglejmo na primer (ne samo naše) vladne službe. V njih deluje na tisoče univerzitetno izobraženih ljudi, ki so se pridno učili, da so prišli do diplome in našli delo. Vladna služba je (vsaj do zdaj) bila varna; predvsem za ljudi brez ambicij. Za tiste, ki so želeli svoje (ne)znanje prodajati na kolikor toliko varen način. In kaj delajo zdaj? Prekladajo papirje, ki nimajo nikakršne povezave s tistim, kar so študirali! So srečni zidaki v zidu! Ali so odgovorni, ne vem.

V teh institucijah se po opravljenem delu pri nekem projektu ne govori. Če se govori, vlada prepričanje, da to delo ni bilo dobro opravljeno. Da je bil polom. Da bodo koga skalpirali in najmanj vrgli iz službe. To seveda ne obstaja, psihoza pa ostaja. Zato je bolje, da je vse tiho. Da ja ne bi kdo koga pohvalil in ga dal za zgled. Bog ne daj! Zato se tukaj negativna selekcija veselo razrašča. In čez te meje pridejo tisti, ki so se skozi leta tako ukalupili, da jih sistem potrebuje bolj, kot bi oni potrebovali sistem. Je pa lagodno in o mladostnih idealih nihče ne razmišlja več; če se jih seveda sploh še kdo spomni. In odgovor na vprašanje odgovornosti? »Kaj je (že) to?«

Odgovornih ljudi je vsak dan manj. Tisti, ki bi priznali napako, so skoraj izumrli. Pa naj gre za otroka, ki je po nesreči z žogo razbil šipo, ali pa za gostinca, ki je postregel juho iz vrečke, namesto da bi rekel: »Ni je več,« in ponudil kaj drugega. Ali za državnega uslužbenca, ki bi rekel: »Trudil sem se, a mi ni uspelo ...«■

Tomaž Sršen,
odgovorni urednik



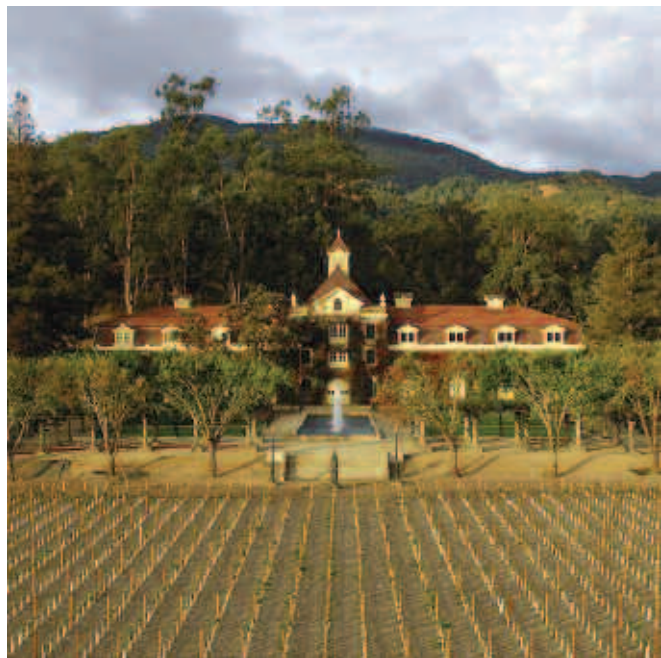
Šampanjec Drappier osebno v Sloveniji

Zelo redko, če sploh kdaj, se nam Slovencem (tistim hedonističnim seveda) zgodi, da se lahko doma »v živo« srečamo in pogovarjamo z dedičem, solastnikom (skupaj z očetom) in hkrati z glavnim enologom šampanjske kleti. Michel Drappier je bil pripravljen na različne pogovore, od zelo resnih do zabavnih. Klet Drappier leži v južnem delu pokrajine Champagne – Cote des Bar – še natančneje v mestecu Urville. Značilnost tega območja je predvsem modri pinot, ki so ga v preteklosti prinesli iz okolice Bordeauxa.

Seveda Michel Drappier ni prišel k nam »kar tako«. Srečanje v gostilni Pri Poku na Brezovici nam je omogočil eden najbolj izkušenih v vinskem poslu, Stane Terlep (www.vina.si), ki te šampanjce zastopa pri nas. Drappier spada (po njihovih merilih) med manjše kleti, saj napolnijo približno 600.000 steklenic na leto. Obdelujejo 105 hektarov, od tega jih imajo pol v lasti. V redni ponudbi imajo sedem šampanjcev: osnovni hišni brut Carte d'Or, Brut Nature (100-odstotni modri pinot), Signature – Blanc de Blanc (100-odstotni chardonnay), Rose brut val de Demoiselle (100-odstotni modri pinot, eden redkih rosejev v Šampanji, pridelan z maceracijo jagodnih kožic), Grand Sendree Millesime 2004, Miliesime Exception 2004 in Champagne Charles de Gaulle. Zadnji je bil »uradni šampanjec« francoskega predsednika de Gaulle, žena zdajšnjega, Carla Bruni, pa je velika ljubiteljica njihovega Brut bruta.

Tisti večer smo v zavetju gostilne Pri Poku na Brezovici poskusili šest drappierjev. Med prej naštetimi je manjkal le »predsedniški«. Pa nič zato. Predstava je bila izjemna. Tu velja poudariti še eno za nas zanimivo in srečno zgodbo, za člane družine Drappier pa malo manj. Vsi so namreč alergični na žveplove spojine (sulfite, sulfate ... itd). Zato so zelo veliko dela in raziskav namenili iskanju poti, da so pridelali izvrstne šampanjce z zares najnižjo mogočo vsebnostjo žvepla. Čudoviti dokazi so tukaj, tudi pri nas. Skupne značilnosti vseh drappierjev so: v vinogradih uporabljajo izključno hlevski gnoj, kjer in kolikor je le mogoče, vinograde obdelujejo s konji, osnovnih vin po končanem drugem, mlečnokislinskem vrenju praviloma ne filtrirajo, steklenice šampanjca pa puščajo na kvasovkah najmanj tri leta. Upam si trditi, da so šampanjci Drappier prava stvar za tiste ljubitelje, ki že imajo nekaj kilometrine z mehurčki in ki znajo in zmorejo uživati v odkrivanju kompleksnosti šampanjcev.

Ekipa gostilne Pri Poku z Robertom Trobcom in njegovo ženo Matejo na čelu je z izbiro jedi dokazala, da je mogoče celotno večerjo izpeljati ob šampanjcih: zeleni šparglji s škampom in kozico, brancin na fižolovi terini, tuna na črnem rižu s pomarančno omako in grdobin(c)a v testu – na črni trobenti. Besedilo in fotografija: Bruno Gaberšek.



Inglenook z novim enologom

Verjetno veste, da je znani ameriški filmski režiser Francis Ford Coppola (Boter I, II in III, Apokalipsa zdaj in še nekaj mojstrov) že več kot dve desetletji zapisan vinu in njegovo posestvo je eno najbolj znanih v Kaliforniji. Pred kratkim je kupil legendarno posestvo Inglenook in za prvega enologa najel Francoza. Philipp Bascuales je do zdaj kar enajst let deloval v prestižni bordojski kleti Chateau Margaux. Že(l)jno čakamo prve rezultate. Na fotografiji je posestvo Inglenook.



Paul Bocuse – kuhar stoletja!

Starosta francoske visoke kuhinje, 85-letni Paul Bocuse, je pred kratkim od Ameriškega kulinarичnega inštituta dobil priznanje za življenjsko delo – kuhar stoletja! Legendarni kuhar je sicer v pokoju, vendar še vedno vsak dan nadzira svoje kuharje v restavraciji Auberge du Pont de Collonges v Lyonu. Tretjo Michelinovo zvezdico je dobil pred 46 leti in nič ne kaže, da bi kakšno izgubil. »Sodobna kulinarika postaja preveč zapletena,« pravi legenda z velikansko kapo na glavi. »Težko je dobiti toliko dobrih surovin hkrati. Zdi se mi pomembno, da imaš ob sebi dobrega mesarja, dobre dostavljavce zelenjave in rib in dobre kuharje.«

Sauvignon Forum (Češka), Vinalies Internationales (Francija), Maribor (Slovenija), Düsseldorf (Nemčija) in Verona (Italija) – to so mesta, kjer so v zadnjem mesecu dni triumfirala vina kleti Vinakoper. Na Češkem so v sklopu ocenjevanja Sauvignon forum Vinakopru podelili zlato medaljo za vino Capris Cabernet Sauvignon 2007. Iz Francije je prišla medalja srebrnega leska – na ocenjevanju Vinalies Internationales je to odličje dobilo vino iz prestižne serije Istrski Rubini (Shiraz 2008). Na sejmu Prowein v Düsseldorfu so v izboru vin, ki ga narekujejo potrošniki, dobili certifikat za izjemno vino (Capris merlot 2006). V okviru mednarodnega vinskega sejma Vinitaly v Veroni sta v kategoriji rdečih vin, starih od pet do šest let, Capris plemenito rdeče 2005 in Capris merlot 2006 prejela priznanje »gran menzione«. Mariborski zavod SloVino pa je sivemu pinotu 2010 podelil naslov »špargljevo vino«.

Košaki TMI postavljajo temelje za dolgoročni razvoj

Eno najbolj cenjenih in uspešnih podjetij iz slovenske živilskopredelovalne industrije, Košaki, namerava z naložbami v obdobju 2010–2015 optimizirati poslovni proces in uvesti izboljšane proizvode. V podjetju se zavedajo, da je prvi pogoj za uspeh samo vrhunska kakovost, podprta z razumno ceno. Z novo, sodobno opremo bodo izboljšali obstoječe proizvode in uvedli nove. To in še več je na tiskovni konferenci v mariborskem hotelu Piramida povedal direktor Jure Bojnec, ki zatrjuje, da bodo s pomočjo te posodobitve, ki bo stala 13 milijonov evrov, s petega mesta med slovenskimi predelovalci mesa prišli na tretje. Dela naj bi bila končana do leta 2013. Na fotografiji (z leve): Smiljan Fingušt, vodja trženja, Košakove dobre in direktor podjetja Jure Bojnec.

Kitajci so zblazneli in perfidni Angleži to dobro vedo. Dražbena hiša Sotheby's je prejšnji mesec na dražbi v Hongkongu za steklenico prestižnega bordoja Chateau Lafitte iz leta 1869 iztržila 233.972 dolarjev. Prodali so dve. Za dražbo, ki jo njihovi konkurenti, hiša Christie's, načrtujejo za konec maja, pa napovedujejo še višje številke za stare bordoje.





Štajerska pomlad pod Pohorjem

Vinogradniki in vinarji združenja Vino Štajerska (na fotografiji z leve: Danilo Steyer, Lojze Gaube, Danilo Flakus (klet Dveri Pax), Mirč Valdhuber in Boštjan Protner – Protnerjeva hiša Joannes) in Terme Maribor so v mariborskem hotelu Habakuk priredili spomladansko kulinarčno vinsko prireditev s pokušnjo vin letnika 2010.

Degustacijski meni so sestavljale kombinacije špargljev, dimljenih kapesant, svinjske in telečje ličnice, raviolov, govejega fileja, terine gosjih jeter in sladkega kompota, vinarji pa so svoja vina osebno predstavili. Kuharsko ekipo pod vodstvom prvega kuharja hotela Habakuk, Robija Žibrata, so izbrani gostje nagradili z gromkim aplavzom.

Suckling pri Kupljenu

James Suckling (na fotografiji v sredini) je bil dolga leta vodilni ocenjevalec vin pri svetovno znani reviji Wine Spectator. Pred letom dni se je posvetil svojim projektom, ki so še skrivnost. Tudi potem ko smo ga zalotili v kleti Kupljen v Svetinjah na jeruzalemskih gričih, ni povedal nič bolj natančnega. Očitno pa se nekaj kuha, saj sta Jože Kupljen (na levi) in njegov sin Samo Kupljen (na desni) zelo skopa v izjavah, ki imajo skupni imenovalec: »Ko bo čas, bomo že povedali!«

Pri portovcih je tako: če neka hiša želi dobiti posebno dovoljenje za polnitev letniškega porta, mora dati vino v ocenjevanje na PWI (Porto Wine Institute), kjer glede na kakovost dobi to dovoljenje. Zdaj so bile v igri pokušnje za letnik 2009 in pokazale so se več kot zanimive razlike med največjima hišama, med Taylor's in Graham's. Prvi zatrjujejo, da so to vina odličnega letnika, drugi pa svojih portov sploh niso dali v analizo, ker pravijo, da letnik ni bil dovolj dober. In oboji imajo vinograde v »coní A«, ki zagotavlja najboljše razmere za pridelavo in najboljše grozdje.



Kruharne – novo iz Žita

Sredi aprila so vrata odprle prve kruharne na treh različnih lokacijah v Ljubljani in Kopru – to so nove prodajalne kruha, pekovskega peciva in sendvičev višjega kakovostnega razreda, ki so jih razvili v Skupini Žito. Do konca letošnjega leta pa bo po kruhah zadišalo iz skupaj desetih kruharn po Sloveniji. Kruharne dosegajo drugačnost predvsem s kakovostnimi surovinami in tradicionalnimi postopki v pripravi ter dejstvom, da njihovi kruhi ne vsebujejo nikakršnih nenaravnih dodatkov. Za ta projekt so v Žitu namreč v manj kot pol leta razvili več kot 60 novih izdelkov.

Trenutno so na kruharninih policah beli, črni, mešani, pirin in koruzni kruh ter kruh s semeni, francoska baguetta in fougasse, italijanska ciabatta in focaccia ter krušni izdelki z olivami, gorčico, špinačo, sirom, domačo šunko in praženo čebulo. Postopoma pa lahko v kruharnah pričakujemo tudi ameriški bagels, bližnjevzhodne matzah, lavash, pita kruh, židovski challah, nemški pumpernickel, slovenski pisani kruh in kruh z dodatkom piva. Otvoritveni govor ob prvi kruharni v Ljubljani na Kongresnem trgu je ob sodelovanju etnologa Damjana Ovsca (na fotografiji desno) in voditeljice Mojce Mavec (na fotografiji levo) imel predsednik skupine Žito Toni Balažič (na fotografiji v sredini).





Tuševa kuharska zvezda je rojena

V svetu je poklic kuharja zelo cenjen in tudi donosen, vendar se tega zaveda premalo Slovencev, še posebno mladih. Zato so pri podjetju Tuš zastavili projekt, kjer so letos že drugič izbrali »Tušovo kuharsko zvezdo«. Tekmovali so učenci slovenskih srednjih gostinskih šol in šesterica najboljših iz predtekmovanja se je v velikem finalu pomerila med seboj. Zmagala je Magdalena Pec (na fotografiji) s Srednje šole za gostinstvo

in turizem Maribor, ki je sotekmovalce premagala v pripravi glavne jedi (goveji medaljoni s špinačno omako, maslenimi krompirjevimi cekini z zelišči in sortirano zelenjavo) in sladice (limetino-skutina postrjenka z jagodnim culyjem in mariniranimi malinami). Vsi tekmovalci so prejeli enake sestavine, iz katerih so na podlagi svoje kreativnosti, znanja in inventivnosti pripravili jedi. Predsednik strokovne komisije in predsednik Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije Tomaž Vozelj je s svojo ekipo pozorno spremljal in nadzoroval potek tekmovanja: »Letos so dijaki pokazali bistveno več znanja in sposobnosti kot lani, kar se je videlo tako na krožnikih kot pri izvedbi, pa ne samo v današnjem finalu, ampak tudi v predfinalnih izborih.«



Kempinski Palace na široko odpira svoja kulinarčna vrata

Prestizni petzvezdični hotel Kempinski palace v Portorožu je v začetku tega meseca s polno paro na novo odprl vrata svoje restavracije Sophia. Pod vodstvom nemškega kuharja Curta Schefflerja, ki se je v treh letih bivanja pri nas že dobro naučil slovensko, so uspešno predstavili nov, atraktiven meni, ki bo brez dvoma navduševal tudi največje sladokusce. Posebno poglavje je niz zunajserijskih sladk izpod preciznih rok francoskega slaščičarskega mojstra Davida Potierja, ki so vsekakor vredne vašega obiska. Na fotografiji je zmagovalna ekipa (stojijo z leve): Tihomir Storjak in Jorg Zupan (kuharja), Marko Savič (vodja vrtnega dela restavracije), Bojan Poljšak in Philipp Möllers (kuharja) in sommelier Matjaž Zalar. Sedijo (z leve): slaščičarski mojster David Poitier, Tim Hillemann (FB manager) in glavni kuhar Curt – Daniel Scheffler.



Redžepi je utrujen

Čeprav je bil letos po izboru lestvice San Pellegrino kuhar prestižne danske restavracije Noma Rene Redezpi (na fotografiji) že drugič izbran za najboljšega kuharja na svetu, je ob prevzemu priznanja izjavil, da potrebuje počitek. »Ko sem lani dobil ta naslov, smo bili zasedeni vse leto. Potrebujem počitek, da se sestavim,« je ob prejemu te nagrade dejal simpatični danski Albanec. Nekaj podobnega je lani storil tudi največkrat nagrajeni kuhar, Španec Ferran Adria, ki je svojo restavracijo El Bulli za dve leti zaprl. Letos med prvo stotnijo ni bilo nobenega Slovenca ali Hrvata. Lani je bil edini uvrščen Slovenec Janez Bratovž na 89. mestu, najboljši južni sosedi (restavracija Plavi podrum v Voloskem) pa so pristali na 81. mestu.

Nedavna raziskava je pokazala, da mladi Italijani pijejo manj vina in se bolj posvečajo »močnejšim« pijačam. Številke kažejo, da je to posledica »drobljenja družine« kot povezovalnega člana starejših in mlajših. Zaradi hitrega tempa življenja je čedalje manj družinskih obedov, kjer je bilo vino sestavni del menija. Medtem ko še vedno 69 odstotkov Italijanov, starejših od 60 let, vsak dan pije vino, je ta delež pri mlajših (skupina med 18. in 36. letom) občutno manjši (13 odstotkov).

skupina
panvita

SLEDIMO VAŠIM ŽELJAM

V Skupini Panvita nenehno prilagajamo ponudbo sodobnemu načinu življenja porabnikov.

Sodobni življenjski slog zahteva kakovostno in primerno prehrano.

Kakovostnim mesnim izdelkom počasi dodajamo program visoko kakovostnega sadja in zelenjave.

Navkljub konkurenci še vedno trdimo, da živilo, ki je pridelano najbližje domu ohrani najboljši okus in kakovost.

Prav zaradi tega nadziramo celotni proces pridelave in smo Vaš partner "OD NJIVE DO MIZE".





Qubik caffè tudi kot dodatek ekskluzivnim jedem

Qubik je nova blagovna znamka kave, ki jo proizvaja in trži italijanska butična pražarna Vidiz&Kessler iz Zgonika (Sgonico) in je del skupine Cogeco iz Trsta. Ob promocijski večerji v gostinskem učnem centru Ad formandum so dijaki pod vodstvom slovenskega kuharja in učitelja kuhanja na tej šoli Mateja Tomažiča (pri nas vodi restavracijo Majerija v Vipavski dolini) gostom večera postregli večerjo s kavnimi aromami. Kava Qubik je spremljala jedi od predjedi do sladice. Na jedilnem listu so bili marinirani sardoni z želatino kave S. Domingo in kandirano pomarančo, fini rezanci v kremni omaki z bučo, škampi in kavnim prahom Santos Rio Verde ter svinjski file v skorji kave Etiopia Sidamo in brinove jagode s korenčkovim kapnikom z baziliko. Za konec so se gostje posladkali z bavarsko kremo s kavo Guatemala Antigua Pastores in karameliziranim žganjem. Med okusno večerjo je o zgodovinskih vezeh med kavo in našimi kraji govoril Stefano Cosma, novinar, izvedenec s področja enogastroonomije. Svoji vini (prulke in teran) sta predstavila Benjamin Zidarich iz vasi Praprot (Prepotto) in Venko Černic iz kleti Rubijski grad iz Sovodenj ob Soči. Na fotografiji so Matej Tomažič (prvi z leve) in njegovi pomočniki.

Šampanjci z letniško oznako stanejo ponavadi vsaj enkrat več kot tisti brez nje, ki jih imenujejo NV (non vintage – brez letnika in so mešanice različnih letnikov). Da bi ta prestižna peneca se vina dobila letniško oznako, pomeni, da so morale biti v tistem letu res idealne razmere in da je bil pridelek odličen. Velika večina šampanjskih hiš je objavila, da bo po letu 2002 naslednji letniški 2004. Obenem so povedali, da za letnik 2005 tega ni mogoče pričakovati.

Društvo Sommelier Slovenije je gostilo mednarodno didaktično komisijo svetovnega združenja ASI

Predstavniki društva Sommelier Slovenije, ki je edino pravo tovrstno društvo pri nas, saj je polnopravno včlanjeno v ASI (Association de la Sommellerie Internationale), so prejšnji mesec sprejeli šest članov mednarodne didaktične komisije tega svetovnega združenja. Komisija, ki jo sestavljajo predsedniki društev sommelierjev iz devetih različnih držav sveta, je na tridnevnem delovnem obisku spoznala Slovenijo kot vinogradniško deželo. Ob tem so obravnavali izhodišča za prenovo izobraževalnih programov in se seznanili s programskimi smernicami izobraževanja, ki jih društvo Sommelier Slovenije uspešno izvaja že 19 let. Član te didaktične komisije je tudi Davorin Škarabot, podpredsednik društva Sommelier Slovenije, ki predstavlja srednjo Evropo. Na zadnjih dveh skupščinah svetovnega združenja sommelierjev ASI sta Ivan Peršolja, predsednik društva Sommelier Slovenije, in podpredsednik Davorin Škarabot predstavila sistem našega izobraževanja, ki je pri članih didaktične komisije zbudil veliko zanimanja, še zlasti 3. stopnja izobraževanja, ki je bila v Sloveniji prvič izpeljana spomladi leta 2009. Na zaključni večerji v vinarski hiši Movia je gostom nazdravil tudi briški župan Franc Mužič. Nekateri člani komisije so bili nad prikazanim tako navdušeni, da se bodo vrnili k nam na dopust. Na fotografiji: Ekipa med obiskom na turistični kmetiji Belica v Medani.



Vinski spektakel v Veroni, alternativci v Cerei

Tako kot petinštirideset let poprej je tudi tokrat svoja vrata pred tremi tedni zaprl veronski vinski sejem, ki velja za največjega v Evropi. Letošnji prikaz in obisk govorita o okrevanju vinskega trga, ki je bil zadnji dve leti kar precej »osmojen« zaradi posledic svetovne gospodarske krize. Še več – Vinitaly, kot se sejem imenuje, je letos posekal vse mogoče rekorde! V petih razstavnih dneh (trije dnevi so bili poslovni, dva pa za ljubitelje) so našli rekordnih 156.000 obiskovalcev, ki so okušali vina več kot 3600 razstavljalcev iz vsega sveta. Več kot polovica obiskovalcev ni bila Italijanov, razstavljalci pa poročajo o povečanju števila uspešno podpisanih prodajnih pogodb s trgovci in distributerji iz vsega sveta.

Slovenija je bila tudi tokrat močno zastopana. Ker ob vsakem sejmu priredijo tudi ocenjevanje vin, je treba posebej omeniti velik uspeh kleti Goriška brda, saj so za chardonnay Bagueri 2008 dobili srebrno medaljo. Ta dosežek je ta chardonnay uvrstil med največkrat nagrajeno slovensko vino tega leta v Evropi. Poleg te nagrade je namreč dobil tudi srebrno medaljo na ocenjevanju v Franciji (Chardonnay du Monde), srebrno medaljo na ocenjevanju v Splitu in zlato medaljo med belimi vini na sarajevskem Salonu okusa.

Kot vedno so bili Brici med našimi vinarji na veronskem sejmu najštevilnejše zastopani, saj večino svojih vin prodajajo v Italijo. Na njihovi skupni stojnici so se med drugimi predstavljali: Valter Sirk, kmetija Jakončič, Bučinel, Ščurek, Pulec, vina Ferdinand in kmetija Princič. Vrste pred stojnico so bile več kot impresivne.

Še korak više pa sta samo tiste poslovne obiskovalce presenečala Marjan Simčič in štajerska klet Verus, ki imata za italijanski trg skupnega distributerja – podjetje Cuzziol s.p.a. Ker gre za enega največjih italijanskih trgovcev, ki trg naših zahodnih sosedov zalaga s prestižnimi in visokokakovostnimi vini iz vsega sveta, je vključitev naših vinarjev v to družino vsekakor velik uspeh.

Seveda pa tudi pri vinih obstajajo alternativna gibanja. Med najopaznejšimi so Vini veri (Prava vina) iz Italije, ki pod svojim dežnikom združujejo vse tiste, ki vina pridelujejo na drugačne načine. Lahko govorimo o biodinamiki, o ekovinah, o vinih brez dodanega žvepla, o vinih z demetrsko pridelavo v vinogradih in še o marsičem. Kakorkoli že – Vini veri so 150-glavno članstvo pripeljali v slikovito mesto Cerea blizu Mantove, kjer so v času sejma Vinitaly ponujali drugačno podobo vin. Največ je bilo seveda italijanskih vinarjev, dokaj številna pa je bila tudi slovenska ekipa (Mlečnik, Batič, Čotar in Movia). Če pa jim dodamo še zamejske Slovence (Zidarich, Dario Princich, Vodopivec, La Castellada – brata Bensa), ki so tako ali tako svetovni prvaki pri maceriranih vinih, je bila slovenščina ob številnih obiskovalcih iz naše države drugi najpogostejši slišani jezik. Čeprav je že veliko poznavalcev prerokovalo skorajšnji konec tovrstnega vinarjenja, je bil položaj na sejmu zelo obetaven. Veliko trgovcev iz Belgije, Nizozemske, Velike Britanije in ZDA je izkazovalo izjemno zanimanje za tovrstna vina in tudi vinarji so se ob koncu sejma že lahko pohvalili z novimi pogodbami.



Miha Batič (vina Batič) je bil eden najbolj obleganih na sejmu Vini veri v Cerei



»Italija je naš najpomembnejši trg!« v en glas vzklikajo Brici Robert Bučinel, Matjaž Četrtnič (vina Ferdinand) in Valter Sirk.



Marjan Simčič (vina Simčič), Rajko Žličar in Danilo Šnajder (oba iz kleti Verus) so se skupaj predstavljali v družini najboljših pri italijanskem trgovcu Cuzziolu



Naši zamejci so med najuspešnejšimi vinskimi alternativci. Z leve: Nico Bensa (La Castellada), Dario Princich in Benjamin Zidarich.



Andrej Valentinčič, vodja prodaje in trženja v kleti Goriška brda, in Vesna Valentinčič (nista poročena med seboj!), najbolj zaslužen za zelo povečano prodajo na italijanskem trgu s srebrno medaljo chardonnayja Bagueri 2008.



Vasja Čotar (vina Čotar s Krasa) je težko skrival zadovoljstvo nad uspešno predstavitevjo v Cerei

TEMA

✍️ TOMAŽ SRŠEN

📖 ALEŠ FEVŽER IN TOMAŽ SRŠEN

Prekmurje

Povest o dobrih ljudeh





Hotel Livada ponoči

Kar nekaj časa sem porabil, da sem se odločil za ta naslov. Nekateri boste morda rekli, da sem nepopravljiv romantik in da Miško Kranjec nekako ne spada v glavno temo majske revije Dolce vita. Ampak vseeno – ko človek enkrat doživi iskrenost in pozitivno energijo Prekmurcev, je »kuhan in pečen«. Prekmurje zleze pod kožo – z glasbo (Vlado, hvala!), jedačo, pijačo in predvsem z velikimi ljudmi, ki to regijo delajo veliko. Da je preveč oddaljena od osrednje Slovenije? Dajte no! Slabi dve uri vožnje in že ste v kraljestvu meditacijskega miru ravnin, poskočnosti neprekosljivih gričev Goriškega, odlične kulinarike, čedalje boljših vin in užitkov v termalnih in drugih nastanitvah. Tisti, ki misli, da je Prekmurje nekje za Luno, je sam res za Luno. Po svoje pa je v redu – manj takšnih tam in Prekmurje bo še vedno lepo!

Še pred desetletji, ko sem se veliko ukvarjal z rock'n'rollom, je bila za nas pot v Prekmurje prava nočna mora. Skoraj štiri ure cijazenja po nemogočih in prepornih cestah do ljudi, katerih niti nismo dobro razumeli. So bili pa vedno več kot hvaležno občinstvo. Iskreno. In presenečenje v gostilnah – vedno in povsod smo lahko jedli ribe in morske posebnosti. V šolah so nas sicer naučili, da je bilo v tem delu Evrope pred milijoni let Panonsko morje, vendar smo vedeli, da gastronomska ponudba nekako ne more vleči tradicije iz tistih časov. Konec koncev nas to ni zanimalo, nikoli pa ne bom pozabil velikanskih in okusnih porcij ocvrtih kalamarov pri Horvat-Lovenjakovih ali pri Rajhu. V osemdesetih letih prejšnjega stoletja je to bil zakon! Naci Rajh, prva legenda prekmurske kulinarike, se spominja: »Pravzaprav je bil Lovenjakov Karli prvi, ki je pred tremi

desetletji pri nas začel ribjo zgodbo. V Radenski je delal kot analitik in je vodil kegljaško ekipo. Po treningih so hodili jest k nam in vedno so jedli ocvrtega oslička. Ker je bil bolj bled in slabokrven, mu je takšna hrana prijala. Takrat smo kupovali zamrznjeni program. Karli je potem ugotovil, da se to dobro prodaja, in je z ženo Frido odprl gostilno v Polani – Horvat Lovenjak. Zintririgiral je Avstrijce, ki so pač takšni, da če pridejo k nam, ki imamo toliko morja, kot ga pač imamo, in jedo kalamare ali ribe, že mislijo, da namakajo noge v Jadranu.»

Ta teza lepo potrjuje gostinsko ponudbo Prekmurja, Koroške in Gorenjske; še zlasti krajev tik ob mejnih prehodih z Avstrijo. Ker domači gost ni pogosto hodil v gostilne, so (in še zdaj) oštirji dodatno vrednost želi ob obiskih kulinarčno dokaj nezahtevnih obmejnih severnih sosedov.

»Vendar tudi zdaj ob obiskih domačih, prekmurskih gostov, ni nič drugače,« nadaljuje njegova hči Tanja Pintarič, ki je z možem Damirjem kulinariko Rajha in Prekmurja spravila za nekaj stopnic višje. »Če danes nimaš v ponudbi orade, brancina ali morske žabe, preprosto nisi gostilna. Pravzaprav je tako, da žena reče možu, naj si privoščijo ocvrte lignje, ker tega doma ne



Ko zadiši po Prekmurju, ste lahko prepričani, da vas čakajo slastni gurmanski užitki. Odlični kuharski mojstri v restavracijah Term 3000 ustvarjajo jedi, ki združujejo ponos kulinarčne dediščine regije in moderne okuse.



VRHUNSKA RESTAVRACIJA PRESTIGE V HOTELU LIVADA PRESTIGE

Popoln gurmanski užitek v restavraciji Prestige dopolnjujejo vina iz bogate vinske karte, kjer boste našli več kot sto različnih vrhunskih vin najbolj znanih vinogradnikov iz Slovenije in tujine.

Najvišjo kakovost celovitih hotelskih storitev potrjuje tudi POKAL KAKOVOSTI s 57. GTZ Slovenije 2010.



POVABILO NA 2. FESTIVAL PREKMURSKE GIBANICE IN PREKMURSKE ŠUNKE V TERMAH 3000

18.6.2011 - Doživite bogato kulinarčno in etnološko izročilo Prekmurja na enem mestu (atraktivne veške igre, razstava prekmurske gibanice in prekmurske šunke ter »etno turistično senje«, na katerem se skozi delavnice predstavlja blizu 20 razstavljalcev domače obrti in rokodelstva, folklorna društva, ...)



POSADKAJTE SVOJ ODDIH V SLAŠČIČARNI CAFÉ PRALINÉ

Poizkusiti morate mamljivo prekmursko gibanico, ajdovo torto z bučnimi semeni in pečeno jabolko po prekmursko, otroke pa bo zagotovo navdušila tudi sladica hotelske maskote Štrka Vikija.



Leon Gjerkes



Cerkev sv. Ladislava v Beltincih



Prekmurska šunka

bo kuhala, saj bi se hiša preveč navzela vonja. Ocvrti lignji so še vedno za nekatere prestiž.« Ampak Rajhi znajo – ribe so samo v obliki posebne ponudbe, velika večina kulinarike pa so nove jedi izvrstnih okusov, ki temeljijo na bogati tradiciji Prekmurja. To lahko brez sramu ponujajo tistim, ki znajo ceniti originalne okuse pristnih sestavin v majhnih porcijah sezonsko obarvanih jedilnikov. Rajhova kulinarika je zakladnica brez konca, ob nedeljah pa kot spomin na stare čase razveseljujejo z nedeljskimi kosili.

Zen

Ko gost biva v petzvezdičnem hotelu Livada (v sklopu Term 3000), se zbudi s pogledom na mirno igrišče za golf in lične bazene pod oknom. Ko stopiš na balkon, v nos plane dokaj intenziven petrolejski, skoraj rizinški vonj. Jasno, Terme 3000 so nastale iz izvira zelo posebne mineralne vode s številnimi zdravilnimi dejavniki. Ob tem se mi je za hip vrnil spomin iz zgodnje

mladosti, ko smo se v vroči temni termalni vodi tam namakali sredi šestdesetih let. Vem, da sem neznansko užival, ko sem dirjal iz vročega bazen(č)ka, v zimi in nizkih temperaturah obdanega s paro, v bel sneg in nazaj. So stvari, ki jih človek ne pozabi. Gastronomija Livade je zunajserijska in toplo vam priporočam obed v restavraciji à la carte. Ker je iskanje miru za dušo tisti dan precej visoko na prednostnem seznamu, preostane eno – s kolesom ali avtom v smer Dobrovnika. Ko z glavne ceste zavijem na stranske, prometa skorajda ni. Prvi postanek – ob Plečnikovi cerkvi v Bogojini – je lepo nadaljevanje mirnega začetka dneva. Občasen ptičji ščebet pretrga glasno tišino. Ko vstopim v cerkev Gospodovega vnebohoda, mi še srce bije počasneje. Ni nastala ob Plečnikovem dotiku, temveč svoje korenine vleče od leta 1793, ko so jo začeli prezidavati in jo leta 1810 tudi posvetili. Slavni arhitekt je v Prekmurje prišel leta 1924 in takratni župnik ga je prosil, naj naredi načrt za novo, ker naj bi

bila stara premajhna. Plečnik je staro ohranil za osnovo in na njej naredil mojstrovino, ki še vedno navdušuje. Mir v cerkvi in pred njo človeka navdahne.

Na kolo in naprej – v Dobrovnik. Bolj natančno v gozdove in poljane ob Bukovniškem jezeru. To v svoji počasni veličastnosti deluje zares magično; race se kriče spuščajo in dvigujejo iz gladine, redki sprehajalci ne motijo narave. Glavna »atrakcija« pa je pred jezerom: v začetku devetdesetih so bioenergetiki pod kapelico svetega Vida odkrili kar 50 različnih zdravilnih točk, od tega jih je 26 označenih. In kar je najbolj zanimivo – označba natančno izkazuje tip telesno-duševne težave, ki ga odpravlja sevanje. Petnajstminutni počitek ob eni od njih z nekajdnevni ponavljanjem menda zares pomaga in v turistični sezoni je ljudi, ki želijo pomoč narave na ta način, tam veliko. Zdaj pa je še vse v spokoju, tišini in zvokih narave. Poskusim vodo iz izvira Svetega Vida, ki naj bi po legendi nekaterim slepim



Verica Bokan in Andrej Sedej (Hrvatova domačija)



Lovenjakov hram



Prekmurska gibanica



Hrvatova domačija

v prejšnjih stoletjih celo vrnila vid, se hvaležno odžejam in spet na kolo. Tokrat zares v Dobrovnik, na Ocean Orhidej. Najprej impresionira velikost rastlinjaka, saj meri cele tri hektare. Temperatura v njem je stalna, 18 stopinj Celzija. Orhideje sorte falenopsis s svojo lepoto in količino človeka popolnoma prevzamejo. Na leto tukaj pridelajo in na domače ter tuje trge prodajo 1,2 milijona teh prestižnih lepotic! Obiski so brezplačni, rože pa so najboljši modeli za številne fotografije, ki v miru preizkušajo svoje naprave.

Pogled na uro – je že zgodnje popoldne in želodček zahteva svoje. Obrnem se proti Moravcem in sklenem preveriti govorice o pravem, pravečem steakhouseu sredi ravnice Prekmurja, imenovanem Oaza. Je že res, da steaki, predvsem argentinski, niso prekmurska posebnost, vendar mi povejte, kje v Sloveniji lahko človek poje zares zunajserijske steake, pečene na živem žaru? Pri Žagarju v Skaručni in morda še kje,

vendar tam ponujajo tudi drugo. Oaza pa je pravi steakhouse!

Robi Šinček je lastnik in prvi kuhar. Od nekdanj je rad vihtel kuhalnico; pardon – stikal okrog žara in se seznanjal s skrivnostmi tovrstne priprave jedi. Mimogrede – če še niste vedeli – vsi veliki kuharji na svetu, ki imajo t. i. brigadne sisteme delovanja v kuhinjah – specialiste za različna področja (mojster za ribe, za zelenjavo, za omake, za sladice, za žar), se venomer pridružajo, da je mojster za žar zelo pomemben člen v pripravi mojstrov. Kakorkoli že, Robi je s pomočjo svojega očeta postavil Oazo, ki navdušuje tako Avstrijce kot domačine. Steaki so precizno pečeni, meso je sočno (100-odstotno argentinsko meso, ki velja za najboljšo govedino na svetu), vina pa so zelo izbrana. Kar debelo sem pogledal, ko so mi k biftekam ponudili čudovit, žameten in mogočen Cheval des Andes iz Argentine! Žal so morda pri nas le tri vina, ki bi se po strukturi in moči lahko merila s tem

prestižnim malbecom iz okrožja Mendoza pod južnoameriškimi Andi, kjer na višini 1700 metrov ležijo najvišji vinogradi na svetu. Tako cena jedi kot vina je zelo prijazna in gostilna je bolj ali manj polna. Ali je to morda začetek nove mode prekmurskih gostiln, ki bodo iz ribjih voda odplavale v steakhouse? Bomo videli! Že utrujen kolesar se ob mraku pripelje v hotel, preplava nekaj dolžin bazena, odigra dve partiji savnanja in se zvečer posveti pokušanju nove generacije prekmurskih vin. Tokrat Talaber, klet z eno najlepših etiket v Sloveniji. Kačji potočnik oziroma kačji pastir je zaščitni znak družine Vöröš iz Moravskih toplic. Njihova vina sem okušal že pred leti, vendar niso naredila globljega vtisa. Novi letniki laškega rizlinga in modrega pinota več kot navdušujejo. Vonji so primarni in čisti, okusi so dodelani in harmonični. In predvsem – kar je najpomembnejše – vina so pitna! Tako velikega kakovostnega skoka v zadnjih dveh letih pri nas še nisem srečal.



Srna pri Rajhu



Tanja in Damir Pintarič (stojita); Naci Rajh – legenda (sedi)



Robi pred Oazo



Sanjski biftek iz Oaze

Klasika in otok ljubezni

Zgodovinsko je bilo Prekmurje vedno delno pod madžarskim plemstvom, delno pa pod Habsburžani, dokler se nista cesarstvo in kraljestvo leta 1867 združila. Zato je veliko zgodovinskih in kulturnih spomenikov enega ali drugega porekla. Tipičen tak primer je dominantna cerkev svetega Ladislava v središču Beltincev, ki jo je ob koncu 19. stoletja prenovil avstrijski arhitekt Max von Ferstl, v njeni kripti pa so pokopani člani madžarske plemiške družine Zichy, ki so v tem delu pustili nekaj vidnih pečatov. Eden najbolj znanih, ki je tudi romantično obarvan, je Otok ljubezni, ki leži v bližini Ižakovcev. Grofica Marija Zichy se je na njem namreč srečevala s svojim ljubimcem, v poznejših letih pa so skrivnostnost tega otoka v reki za podobne aktivnosti uporabljali številni skrivni ljubzenski pari. Zdaj pa je otok poosebljenje tistega najbolj tipičnega Prekmurja, ki ga poznamo z vseh mogočih razglednic. Tam še vedno aktivno deluje

eden redkih »živečih« brodom na Muri, ki obiskovalce na star način prevaža z enega brega na drugega, poleg pa so zasidrali enega zadnjih plavajočih mlinov v Sloveniji sploh. Prijazno osebje turističnega društva Beltinci vam bo z veseljem povedalo tudi tisto, kar si o lokaciji niti niste upali vprašati.

Potem pa radovednega potnika želodec pelje do vasi Polana, kjer že vrsto let kraljuje ena najbolj znanih prekmurskih gostiln, Horvat Lovenjak. Nekaj je o njenih začetkih v prvem delu sestavka razložil Naci Rajh, vendar je od tega pa do zdaj preteklo veliko Mure. Dandanes je ta gostilna del ekskluzivnega kompleksa Lovenjakov dvor, ki ga je pred leti prevzela družina Pavlinjek. Ker so tudi sami člani te družine čustveno vezani na nekdanjo veličino gostilne, so ji dodali še butični hotel Štrk, ki s svojim izbranim razkošjem preseneča vse, tudi tiste, ki so vajeni boljših tovrstnih nastanitev v tujini. Lepo urejene sobe s stilnim pohištvo, notranji bazen, savne, prostori za

seminarje in seveda prvovrstna gostilna so kot feniks spet v ospredju prekmurske ponudbe. Veliko denarja in časa je šlo za prenovo kuhinje, kjer že nekaj let kraljuje legenda prekmurske kulinarike Branko Časar. Možakar je eden redkih še delujočih »veteranov« zlatih časov slovenske kulinarike, ki pa se mu je uspelo s svojim znanjem dobro umestiti v sedanost. Na krožnikih se izmenjujejo kombinacije tipičnih prekmurskih jedi z ribjimi, saj sta Frida Horvat in Karli Lovenjak konec koncev to navado pred desetletji odpeljala v Prekmurje, kjer je še vedno močno prisotna. Osebo me je zelo navdušil ne preveč sladek zavitek z jagodami in šparglji (!). Le nekaj kilometrov stran, v kraju Markišavci, deluje verjetno eden najbolj daljnovidnih ljudi iz prehrabnega posla v Sloveniji, Janko Kodila. Njegov portret in življenjsko zgodbo ste lahko prebrali v januarski številki Dolce vite, v Markišavcih pa ga lahko tudi obiščete. Tudi če je na poti (kar večinoma je), vas bodo v njegovi



Uroš Valcl
pred vinsko kletjo Marof

butični mesariji prijazno sprejeli in vam ponudili odlične mesne prigrizke. Le kdo ne pozna njegovih paštet in ocirkov, da o mesec dni in več uležanih biftekah, ki jih prodaja tudi v mesnici na ljubljanski tržnici, niti ne govorimo.

Goričko

Goričko je s svojo odmaknjenostjo in mistiko nekakšno »sveto območje« Prekmurja. Zaradi predsodkov glede oddaljenosti iz osrednje Slovenije se na področju turizma tam ni bogve kaj dogajalo. Ko pa je Ryanair uvedel redne letalske lete iz Londona do Gradca, so se karte močno premešale. Otočani so takoj ugotovili, da je Goričko prelepa zakladnica narave in da so tako hiše kot zemljišča poceni. Do zdaj so pokupili več kot 50 hiš in jih lepo obnovili, za njimi pa so še Nemci in Nizozemci (še dodatnih 20 hiš), ki tudi znajo ceniti življenje

v miru in odmaknjenosti.

Pred leti sem bil lepo presenečen, ko sem prebral, da je podjetje Panvita kupilo 40 hektarov vinogradov na robu krajinskega parka Goričko, nič več tako skritega asa v rokavu prekmurskega turizma. Marof, kot se klet imenuje, je zelo hitro postal eden najbolj resnih in glavnih igralcev na vinskem območju severovzhodne Slovenije. Enolog Uroš Valcl skrbno bedi nad vinogradi in delom v kleti, rezultati pa navdušujejo. Zanimivo je, da mi je med enajstimi vini, ki sem jih okusil med obiskom, najbolj ostal v spominu laški rizling, sicer v Sloveniji najpogostejše sajena sorta. Čeprav v večini primerov laški rizling ne navdušuje, je Marofov primerek takšen, da se ob njem lahko oblikujejo tudi največji poznavalci – čisto, sortno in sveže. Da ne bo pomote – vsa vina so na zavirljivi ravni, vendar me je to vino presenetilo zato, ker od njega nisem

bogve kaj pričakoval. Sauvignon in chardonnay Breg (oba letnik 2009) sta prvaka sortnih mogočnosti in arom. Zaradi bogate strukture menim, da bosta oba brez težav z lahkoto praznovala deseto in še kakšno obletnico in ob tem marsikoga navdušila. Skrita, rdeča orožja pa ima Valcl v nedrjih moderno urejene kleti Marof. Modra frankinja in zweigelt sta prva liga in komaj čakam, da ju bom čez dve leti lahko okušal v steklenici. Aja, Marof na leto napolni okrog 90.000 steklenic in jih veliko uspešno izvozi. Skok v avto in na pot. Magija Goriškega so grički in hribi, gozdovi in gozdiči ter urejena polja in vinogradi. Za hip se zdi kot popotovanje po pravljici deželi, kjer se cedita med in mleko. Ljudje so prijazni, jedi v navadnih gostilnah neverjetno okusne in sveže. No, tukaj ni rib, je pa veliko divjačine in plemenitih mesnin vseh vrst.

Andrej Sedej je posebne vrste človek. Dolgoletni novinar prve slovenske avtomobilske revije Avto, pionir karavaninga pri nas, uspešen gostinec na Gorenjskem. V Podkorenu je imel pred dobrim desetletjem odlično domačo gostilno Šerc, zdaj pa ga vidim, kako mi maha izza ograje Hrvatove domačije v Rogaševcih. »Sem pravi Gorenjec, rojen Jeseničan,« pripoveduje svojo zgodbo. »V življenju sem počel



Hotel Štrk

★★★★






Raj za vse, ki iščete pravo doživetje.

Ne glede na to, ali si želite aktivnega oddiha ali neskončne sprostitev v pokrajini vrhunske kulinarike, dobrih in prijaznih ljudi, bo ta kakovostna ponudba hotela Štrk zadovoljila še tako zahtevne goste.

- 25 nadstandardnih sob,
- plavalni bazen, jacuzzi s termalno vodo,
- saune, fitness, masaže,
- individualni izleti po Prekmurju,
- kolesarjenje, lov, ribolov

Vikend paket

že od 81,00 eur/osebo

www.lovenjakov-dvor.si

Polana pri Murski Soboti, tel.: 02 52 52 159, e-mail: gostilna.lovenjak@siol.net



Dvorec Marof



Kapelica sv. Vida



Janko Kodila



Mlin na Muri

marsikaj, vendar sem najraje delal z ljudmi. Ena od kuharic v domačiji Šerc je bila Verica Bokan, ki sem jo rad videval, ona pa mene. Nekaj let po začetku najine romance ji je umrl oče in ji zapustil tole domačijo. Ker sem imel Gorenjceve in Gorenjske že malo dovolj, sem ji predlagal, da se oba preseliva na Goričko in se začneva ukvarjati s turizmom. « Tradicionalna, s slamo krita hiša, apartmaji podobnega izročila, kozolec (tudi za spanje), obokana vinska klet za pokušnje in predvsem Veričine kuharske mojstrovine so razlogi, da ju obiščete. Kulinarika je 100-odstotno domača in sezonska, vina pa od sosedov, ki so nad povprečjem. »Neverjetno je, koliko ljudi želi okušati ta vina. Ker je ponudba kar velika, moram kdaj kakšnemu vinarju povedati, da mora stvari malo 'poštimiti'. Je pa nekaj takšnih, ki me ves čas navdušujejo. Zame je goričko vinogradništvo ena velikih zgodb bližnje prihodnosti!« Spet v avto in naprej, v bližnje Fikšince, kjer deluje Leon Gjerkeš, eden manjših, a verjetno najuspešnejših vinarjev tega

območja. Njegova klet je butik, ki ne pridelava več kot 6000 steklenic vina na leto. Ne samo, da je v dobrih štirih letih, odkar se resneje ukvarja z vini, dobil vrsto prestižnih odličij, njihova vina pa redno zasedajo prva mesta na lokalnih tekmah. »Ko je šel leta 1992 moj oče v pokoj, je obnovil tako domačijo kot kmetijo in vinograde. Jaz sem z družino vedno pomagal, ko pa se je ponesrečil, sem se moral odločiti, kaj narediti s kmetijo. Tako jaz kot žena se ukvarjava z drugimi posli, vendar kljub temu nisva niti za hip premišljevala. Odločila sva se, da ne bomo širili kmetije, ampak bomo tisto, kar imamo, delali dobro.« Gjerkeš je še posebno (in upravičeno) ponosen na oba rizlinga in tudi kakovost drugih vin je na visoki ravni. Pogovor je živahno tekkel, vina smo poskusili po dolgem in počez in čas slovesa se je kaj hitro približal.

Končna točka popotovanja po Goričkem je bil grad v vasi Grad, blizu tromeje med Slovenijo, Avstrijo in Madžarsko. Sama velikost stavbe je impozantna. Kaj ne bi bila,

saj je v gradu več kot 360 sob in soban! Zgradil ga je že madžarski kralj Bela leta 1183 in v času križarskih vojn so v njem bivali templjarji. Samo ozemlje okrog gradu pa je bilo nekakšno vojno območje, saj so se Madžari dolga stoletja tukaj bojevali za premoč z Avstriji. Več kot 300 let pa je tukaj vladala rodbina Szechy, ki je vneto širila protestantizem v Prekmurju.

Zaradi svoje velikosti in predvsem zaradi zanemarjenosti po drugi svetovni vojni ga že dolga leta obnavljajo in lahko samo upamo, da bo ministrstvu za kulturo uspelo zbrati dovolj denarja, kajti če bi bil dokončno obnovljen, bi grad lahko privabljal še večje množice turistov, kot jih zdaj. Upam pa tudi, da kulturniki ne bodo izvajali poskusov v sobanah, kjer v tipične srednjeveške prostore postavljajo moderno, ekskluzivno dizajnersko notranjo opremo.

Takole. S tem pisanjem sem odgrnil le eno od nešteto tančic ene najlepših slovenskih pokrajin. Vsakdo pa bo našel še svoj skriti zaklad. Prekmurje je kul!■



BRUNO GABERŠEK

»Ljubezen gre skozi daljinca« oz. ko »f« postane »d« (oz. »j«)

Takole – že kar nekaj mesecev sem »valil tole jajce«, ne vedoč, kako naj ga znesem. Pa je šlo, samo dober razlog mora človek najti.

Imeli smo ohcet stoletja. Na moje veliko presenečenje (le kaj sem pričakoval, butelj) se je le malo poročanja nanašalo na zelo pomemben del vsake poroke – hrano in pijačo. Pa so vseeno vestni novičarji – naše tiskovne agencije na priljubljeni spletni strani, ki je povezana s komercialko, napisali povzetek menija. Že uvodoma se pojavi prvi prispevek k zaplankanosti in poneumljanju nacije, saj zapišejo, da je »bubble & squeak« britanska specialiteta. Verjetno bi naš Napo iznašel sočnejši opis. Gre pa preprosto za to (kar smo gotovo vsi že izvedli), da porabite ostanke kosila (predvsem zelenjavo, včasih meso), jih sesekljate, oblikujete polpete in ocvrete. Toliko o specialiteti ... in toliko o britanskosti.

In, seveda, kot vedno je padlo nekaj komentarjev. Eden od jih je sprožil tole pisanje. Zapisan pa je takole: »Fuj, ne bi jedla niti ene jedi na meniju, morda so to namerno naredili, da bi gostje ostali lačni. Pri teh kronanih glavah nisi nikoli 'ziher'«. Hm ...

Zdaj pa nekaj drznih, verjetno neutemeljenih

in čisto »kar tako & mimo« zaključkov. Glede na to, da (verjetno) gospa pod tem vzdevkom nastopa kot pogosta komentarka (vsega povprek), predvidevam, da gleda komercialkino nedeljsko kuhinjsko-kuharsko rajanje zakoncev Novak, ki se je zdaj, v četrti sezoni, že čisto izrodilo, v slab cirkus, če sem prizanesljiv. Ker si žal čedalje več »podalpecev« mnenje o hrani/kuhanju/okusih/trendih ustvarja »z daljincem«, me zapisani komentar omenjene pravzaprav ne preseneča, saj verjetno zajeten delež gledalcev verjame, da je ena črtica majoneze v sušiju obvezen dodatek. To je žal le eden od prispevkov klovna iz omenjenega cirkusa k slovenski gastroblaznosti.

... Drugi tak primer podobnega cirkusa, poimenovan tudi resničnosti šov, pa od sredine marca predvaja druga komercialka. Razen resnih težav z medijskim razumevanjem, kdo je »zvezda« v podalpskem raju, nimam nič proti. Naj se pač ljudje (na tej ali oni strani kamere) napasejo. Kar je, podobno kot v zgornjem cirkusu, zame rahlo mimo. Danila Ivanušo opisujejo, citiram: »Kuhar s stilom ...

hudomušni komentarji našega gastro funa, prekaljeni kuhar. Njegovemu sokoljemu očesu in pikremu jeziku ne bo ušla nobena podrobnost...« itd., itn. Tudi prav. Hudo, zelo hudo pa (mi) je, ko ob vsem tem pametovanju, ki ni vedno in nujno »kar v en dan«, ne poseže in ne komentira, ko »slavna« oseba pripravlja sladico, govori o toliko in toliko gramih masla, hkrati pa kamera brez kančka dvoma pokaže, da uporablja margarino. V splošno dobro (ne nujno tudi zdravstveno) naj povem: v francoski kuhinji (katere slava je še vedno med največjimi na svetu) so trije apostulati: maslo, maslo in maslo. Vse druge bližnjice so vredne prezira. In zato v podnaslovu črko »f« iz poimenovanja tu zamenjujem s črko »d« ali pa s črko »j«, če je komu bližji angleški zapis.

Če opisanemu dodam še posnete in prikazane načine zaužitja hrane, potem drugega zaključka ne more biti. Povprečen Slovenec, ki je, žal dokazano, glede hrane in prehranjevanja nadpovprečno zaplankan, ob usmeritvi svojega daljinca v zgoraj opisano, iz navedenih primerov razume, da se majoneza poda v suši in da je margarina pravzaprav maslo. In zato vsem zgoraj kličem: »Živele Butale!« ■



Monty Pythoni leta 1970.
Prva vrsta z leve: Terry Jones, John Cleese in Michael Palin.
Stojijo (z leve): Graham Chapman, Eric Idle in Terry Gilliam

Monty Python's Flying Circus

(Leteči cirkus Montyja Pythona)

TOMAŽ SRŠEN

Najbolj nora in inteligentna skupina komedijantov vseh časov, ki so po več kot štirih desetletjih delovanja med najbolj čislanimi na svetu. Njihov vpliv na razvoj moderne komedije primerjajo z vplivom Beatlov na glasbo. Vsi jih sicer ne razumejo, ampak poanta je prav v tem!

Slow food kongres, Puebla (Mehika), november 2007. V poznih urah nas nekaj še drži tempo med pečenimi kobilicami in mezcalom, ki nam ga natakariji z agavinimi črvi vred mirno nalivajo v kozarce. Ko dva Skandinavca začneta dokaj posrečeno izvajati The Parrot's Sketch (Papigin skeč), se od smeha tuleč valjamo po tleh. Fino, da vsi govorimo isti jezik. No, sicer je po popitih količinah mezcala mogoče res vse.

To je eden najboljših skečev, kar so jih Britanci pod imenom Monty Python sploh kdajkoli posneli. Kubistična komična scena med razočaranim kupcem, ki so mu prodali mrtvo papigo (John Clesse), in prodajalcem, ki ima za ušesi na milijone izgovorov (Michael Palin), da je papiga še vedno živa, je za tiste, ki jim je tovrstni absurdni humor blizu, zlata klasika. In to je le delček bogatega in pisanega mozaika prav posebnega humorja, s katerim so John Clesse, Michael Palin, Graham Chapman, Terry Gilliam in Terry Jones zaznamovali več desetletij. Morda ne vedno kot skupina,

ki je svoje delo začela leta 1969 na programih BBC, temveč tudi kot zelo uspešni in pronicljivi posamezniki, ki se še vedno ukvarjajo z igrano komedijo, dokumentarnimi filmi, produkcijo pravljič, režijo ...

Prvi prizor

Kamera kaže srednje razburkano morje/grmovje/puščavo, v katerem nekdo plava/hodi/se plazi proti obali. Ko stopi iz vode, se zgrudi in splazi do kamere. V razcapanega Robinzona Crusoeja preoblečen Michael Palin dahne: »It's a ...« (To je...) in v trenutku se po rezu nadaljuje bizarna animacija izrezov iz starih, predvsem viktorijanskih slik in fotografij ob spremljavi hecnega marša (The Liberty Bell). Ko se na koncu špice prikaže napis The Flying Circus of Monty Python, ga velikanska noga »spešta« ob glasnem zvoku: »prrrttt«. Tako ali na variacijo tega se je začelo vseh 45 epizod, ki jih je v letih 1969–1974 premierno predvajal britanski BBC. Drugi najbolj znani izrek v seriji je bil

Idlov: »And now something completely different ...« (In zdaj nekaj popolnoma drugačnega). Kar je sledilo temu, je bilo vedno presenečenje. Lahko je bil »Človek s tremi ritmi« ali pa povsem normalna napoved novega skeča.

Verjetno so člani te zasedbe najbolj izobraženi, kar jih je doslej skupinsko delovalo v komedijantstvu. Terry Jones in Michael Palin sta diplomirala na Oxfordu, kjer sta nastopala s študentsko komedijantsko skupino The Oxford revue, Clesse, Chapman in Idle pa na Cambridgeu. Prva dva (Clesse je pravnik, Chapman pa zdravnik) sta že med študijem pisala skeče za radijske komedije na BBC, medtem ko se jima je leto dni mlajši Idle pridružil pozneje. Ameriški del ekipe, Terry Gilliam, je diplomiral na eni najbolj razsvetljenih in umetniško naravnanih ameriških univerz, na kalifornijskem Occidental Collegeu. V tistem obdobju je bila vez med radiem in televizijo zelo tanka in kaj kmalu so vsi – vsak posebej, v dvojicah ali v skupini – začeli s svojim nenavadnim smislom za

humor zbudati pozornost tako neodvisne mreže ITV kot nacionalne BBC. Nazadnje je zmagala nacionalka, ker sta bila prva pisca skečev, John Cleese in Michael Palin, velika oboževalca režiserja Iana McNaughtona, ki je delal za BBC.

V prvi epizodi s prvim skečem »Wolfgang Amadeus Mozart predstavlja znamenite smrti« so dvignili neznansko veliko prahu. Cleese kot Mozart za klavirjem predstavlja smrti znanih ljudi iz zgodovine. Hun Atila stopi iz šotora, se pretegne, nekaj ga »zvije« in pade po tleh. Umre. Tako se zvrsti umiranje nekaterih znanih, potem pa sledi umiranje po želji. Recimo: »Gospod B.R. bi rad videl smrt svojega soseda V.J., ki konča na podoben način kot Atila.« Bizarno in neponovljivo; še zdaj, po 40 letih! Vedeti je treba, da je bila v tistem času na pohodu miselnost osvoboditve duha in upora proti družbenim normam. Lahko temu rečete hipijevstvo, svoboda kar tako ali kako drugače. In humor te peterice, ki se je povečini močno norčeval iz angleškega establishmenta, je padel v te spremembe kot bencin v ogenj. Plemstvo, vlada in konservativci so jih hoteli pečene na ražnju, mladi pa so jih oboževali.

Drugi prizor

Počasi so si razdeljevali vloge v skupini. Gilliam, ki se je čedalje bolj posvečal režiji in animaciji, je pred je kamero stal čedalje redkeje, izoblikovala pa sta se dva pola piscev skečev – Cleese in Palin s kratkimi intrigantskimi nebulozami in Chapman/Idle/Jones z daljšimi absurdnimi »pripovedmi«, ki so se lahko vleklo skozi vseh dvajset minut posamezne epizode. Medtem ko so za svoje prejšnje oddaje za radio in televizijo pisali skeče s poanto, so tukaj naredili nekaj nemogočega, kar je potem postalo standard – skeč brez poante! Ali drugače – ko bi se skeč moral končati z nekim huronskim dogodkom, ob katerem bi se občinstvo na ves glas režalo, so izvedli nekakšen »pythonovski« dramaturški lok in dogajanje odpeljali v neko popolnoma neverjetno smer ali celo v drugo dogajanje, ki s prvim ni imelo nobene skupne točke. Čeprav so delovali pod okriljem BBC, je več kot pol njihovih puščic letelo v matično hišo. Si predstavljate kakšno našo zabavno oddajo, kjer bi se komedijanti resno in kruto norčevali iz televizije, na kateri nastopajo?



Pravzaprav zdaj, ko gledam moje druženje s Pythoni (prvič sem jih uzrl leta 1974 na zagrebškem TV-programu), ugotavljam, da nikoli niso imeli nekih moralnih zadreg, koga in kako parodirati. Res nič, prav nič jim ni bilo sveto. Parodija, absurd, obrnjene situacije, opozarjanje na umsko zaostalost britanskega plemstva in še in še. Najboljše pa je, da je velika večina teh skečev aktualnih še zdaj (čeprav so akterji in družbene ureditve drugačne), kar jim daje še dodatne točke za večno življenje.

Med drugim so si privoščili tudi televizijske športne novinarje (Idle), ki butastemu nogometašu (Cleese) postavljajo visoko strokovno intelektualna vprašanja: »Kaj ste premišljevali, ko ste ležerno prehajali skozi mitološko nepremagljivo obrambo

nasprotnika in z baletno usmerjenim udarcem žogo poslali na pravo mesto?« Nogometaš najprej debelo gleda naokrog, ali je vprašanje sploh namenjeno njemu, in odgovori: »Kupil sem butik.«

Ker je gledalce po svetu ravno takrat osvajala televizijska serija Superman, so Pythoni naredili svojo verzijo z naslovom The Bicycle Repair Man (Serviser koles). V družbi, kjer so vsi ljudje oblečeni kot supermani (to je očitno vsakdanji standard), je največja nevarnost, da se komu pokvari kolo. In takrat eden od supermanov skoči v telefonsko govornico, se preobleče v serviserja koles, kar med drugimi zbudi veliko občudovanje in v hipu popravi kolo. Na koncu radovedneži zadovoljno mrmrajo: »Le kaj bi mi brez serviserja koles?«



CUBO

RESTAVRACIJA
www.cubo-ljubljana.com
tel.: 01 521 15 15

OKULTNO



Med snemanjem filma Smisel življenja (The Meaning of Life)



Odlomek iz animirane »špice« Terryja Gilliama



Med snemanjem filma Monty Python in sveti gral



John Cleese in Michael Palin kot srednjeveška »buksla«

Na velikih odrih

Ko se je končalo snemanje tretje sezone, je ekipo zapustil John Cleese. »Vsega sem imel dovolj. Pravih idej ni bilo več,« je razlagal novinarjem. Preostali so ideje še imeli in brez težav so sami odpeljali četrto sezono, ki pa je morda najbolj bizarna od vseh. Peta je leta 1974 nastajala, ko sta Gilliam in Jones prišla na misel, da bi raje posneli celovečerni film. Glavni problem pa je bil – kot vedno pri tem poslu – denar. Ker pa so Pythoni imeli med takratnimi zvezdami angleške rockerske scene velike oboževalce, so svoje mošnje razvezali Jethro Tull, Led Zeppelin, Pink Floyd, Genesis in drugi. Film z naslovom Monty Python and the Holy Grail je stal takrat 229.000 funtov, priigran pa je dvajsetkrat več. Ker je bil zdaj izziv drugačen in večji, se je takoj po novici, da gredo snemat celovečerca, v skupino vrnil skesani John Cleese. Tako kot že prejšnja leta v televizijskih epizodah so večino vlog (tudi ženske) odigrali sami. No, za množične prizore pa so najemali prijatelje ali Chapmanove oboževalce. Edini, ki je bil gej in ni nikoli igral ženskih vlog, je bil Graham Chapman. »Neverjetno, kako hitro je našel prijateljčke,« se spominja Terry Jones. »Vendar so bili na njegovo željo pripravljeni ves dan stati v dežju ali na soncu, da smo končali delo na sceni. Res, neverjetno!«

Leta 1974 so serije prvič predvajali v ZDA. Uspeh je bil takojšen, vendar ne tako množičen kot pri drugih takrat popularnih komedijah. Seveda, pythonovski humor pač ni za vsakogar.

Cleese je bil v letih 1970–1973 celo rektor univerze Saint Andrews, s svojo takratno ženo Sarah Booth pa je leta 1975 na BBC lansiral huronsko uspešnico The Fawlty Towers, kjer igra raztresenega lastnika hotela. Humor tukaj ni bil več pythonovski, temveč bolj klasičen. Zato so množice serijo izvrstno sprejele; pred dvema desetletjema so jo predvajali tudi pri nas.

Cleese se je k Pythonom vrnil še nekajkrat – prvič v filmu, ki parodira krščanstvo, religijo na splošno in življenje Jezusa Kristusa - The Life of Brian (1979). Začetek je v njihovem stilu – sveti trije kralji ob Kristusovem rojstvu zgrešijo hišo in dajo darilo v zibelko malega Briana. Igra ga Graham Chapman, ki je tukaj odigral življenjsko vlogo, sam film pa poznavalci postavljajo v vrh najboljših komedij vseh časov. Producent filma in glavni financer sta bila takrat nekdanji Beatle George Harrison in njegova produkcijska hiša Hand Made Films.

V tretje gre rado: The Meaning of Life (Smysel življenja; 1983) je šel čez vse meje in skrajnosti v precej črno obarvan humor. In sledil je uspeh.; trume so hodile v kinodvorane in se zabavale. Za film so dobili prestižno nagrado: zlato palmo na

festivalu v Cannesu! Bili so na vrhu, više ni šlo in čas je bil, da se res razidejo.

Po predstavi ...

... se predstava seveda nadaljuje. In to ne ena, šest različnih.

Graham Chapman je imel najkrajšo kariero. Kljub alkoholizmu in odkriti nagnjenosti do moških so ga imeli vsi ljudje radi. Smrt ga je leta 1989 prehitela med pisanjem scenarija za novo črno – humorno serijo. Vmes je sodeloval tudi z mladim Douglasom Adamsom, ki se je pozneje proslavil s knjigo Avtoštoparski vodnik po vesolju, snemal je videe z Iron Maiden in ga biksal naokrog z najboljšimi prijatelji, kot so: Ringo Star (nekdanji Beatle), Keith Moon (zdaj tudi že pokojni bobnar legendarne skupine The Who) in pevec Harry Nilsson.

Terry Gilliam je stal samo še za kamero. Režiral je nekaj nepozabnih mojstevin in večkrat kandidiral za oskarja: Time Bandits (s Seanom Conneryjem), Brazil (z Robertom de Nirom), Dogodivščine barona Munchausna (z Umo Thurman in Robinom Williamsom), The Fischer King (z Jeffom Bridgesom), 12 opic (z Bruceom Willisom), Brata Grimm (z Mattom Damonom in Heathom Ledgerjem), Dežela plime (z Brendanom Fletcherjem) in še bi lahko naštevali.

Eric Idle. Glasbeni Python. Tisti, ki je poleg skečev in igre prispeval množico odličnih in humornih songov, ki so bili v stilu delovanja skupine. Še v času delovanja Pythonov je ustanovil skupino The Rutles, ki je parodirala skladbe Beatlov. Posneli so osem zelo uspešnih albumov. Igral je v množici filmov vseh Pythonov in skoraj v vseh Gilliamovih. Napisal je vrsto zabavnih in razmišljajočih knjig, njegov filmski opus pa je velikanski – igral je v več kot dvajsetih večinomoma zelo uspešnih filmih, množici likov iz risank pa je posodil svoj glas: Nune na begu, Casper, 102 dalmatinca, Shreck 3...

Michael Palin: igral je v skoraj vseh Gilliamovih filmih, pa tudi v dveh Cleesovih uspešnicah: Riba po imenu Vanda in Divje zverinice. Drugače pa se je posvetil oddajam o popotništvu in za BBC naredil nekaj izjemnih serij: Velike svetovne železniške poti, Od pola do pola, V 80 dneh okrog sveta, Sahara, Himalaja, Nove evropske države (ustavil se je tudi pri nas) ...

Terry Jones: režiral je dva filma in se posvetil pisanju. Njegov opus dvanajstih pravljičnih zbirk je presegel številne prodajne rekorde, obenem pa je spisal še vrsto scenarijev za razne filme in oddaje. Ker je po izobrazbi zgodovinar, je posnel več odličnih zgodovinskih serij (za BBC, seveda): Križarji, Skrita zgodovina starega Egipta, Skrita zgodovina starega Rima, Skrita zgodovina ljubezni in seksa, Srednjeveško življenje, Barbari ...

John Cleese: najbolj izpostavljen python. Še

v času Pythonov je blestel v seriji The Fawltly Towers, bil je rektor univerze, napisal je vrsto knjig o poslovnem komuniciranju ter na marketinških konferencah vodil in učil svojevrsten poslovni PR (odnosi z javnostmi), gostoval tako v resnih oddajah in tudi v Muppet Showu. Napisal je scenarij, igral glavno vlogo in režiral film Riba po imenu Vanda in tudi nadaljevanje z naslovom Divje zverinice. Igral je v približno štiridesetih filmih (od tega v dveh iz niza o Harryju Potterju) in tako kot Idle številnim likom iz animiranih filmov posodil svoj glas. Trenutno se pripravlja na svoj četrti zakon in trdi, da je za prejšnje tri ločitve odštel 15 milijonov funtov.

Pythoni v Jugoslaviji in Sloveniji

Prvič so eno sezono teh serij predvajali na zagrebški TV leta 1974, kar je bilo lepo presenečenje. Vendar to ni trajalo dolgo, saj so se takratni dušebrižniki hitro videli v nekaterih skečih in naslednja sezona ni bila kupljena. Tudi njihovih celovečernih filmov ni bilo. Jez je končno popustil sredi osemdesetih, ko so na filmska platna spustili Smisel življenja. Kmalu po tem se je prva opogumila sarajevska televizija in v njihovem takratnem nočnem programu Noč i dan (leta 1987) so predvajali vse štiri sezone Letečih cirkusov. TV Slovenija je le enkrat (okrog leta 1989) poskusno predvajala nekaj

epizod in to početje iz neznanih razlogov hitro prekinila. Pred leti je hrvaški Blitz Entertainment izdal tudi slovenske verzije DVD-jev vseh štirih sezon, ki so, prav tako kot zbirka The Best of (šest ploščkov), v rekordnem času izpuhteli iz trgovin. Ponatisa (baje) ne bo. Filme pa utegnute še vedno najti.

Še zanimivejši pa je njihov vpliv na humoristične projekte nekdanje Jugoslavije in Slovenije. Definitivno so bili Pythoni največji detonator idej sarajevske ekipe Top lista nadrealista. Vrli »Sarajlije« so njihov brezkompromisni in absurдни stil z lepim dodatkom izvirnega bosanskega humorja večje vkomponirali v svoje skeče in s tem okužili vso nekdanjo državo. Eden glavnih nosilcev je bil Branko Đurić Đuro, ki je po začetku vojne v BiH prišel v Slovenijo in začel snemati Teater paradižnik in druge komedije, ki so predvsem na začetku Pythonom dolgovale veliko idej. Takrat je postala krilatica »Vojna v Bosni je velika škoda, toda velik dobiček za slovensko komedijo« resnična. Đuro je s svojim delovanjem slovensko patetično komediografstvo iz slepega črevesa dvignil na lepo in dostojno raven. In na koncu – Jure Zrnec in Lado Bizovičar odkrito priznavata velik vpliv večnih Angležev, ki so dejansko trasirali nove poti komedije za vse čase. ■

OKULTNO



Graham Chapman, pribit na križu, poje veliki hit: Look at the Bright Side of Life (Ozri se na svetlo plat življenja)



Šokirani Supermani: »O, saj to je Serivser koles!«



OAZA

STEAK | GRILL | LOUNGE



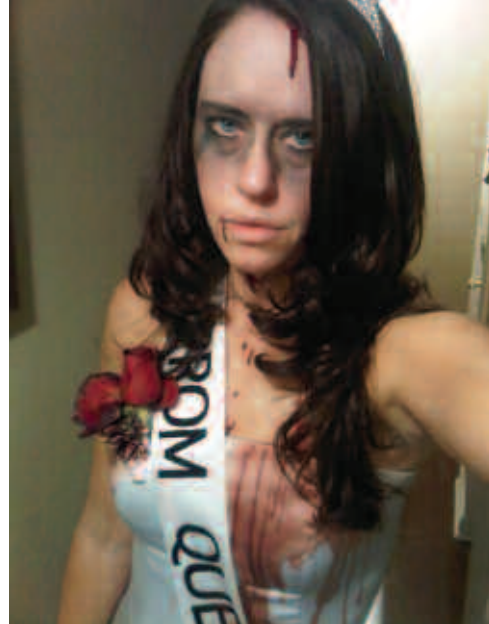
A la carte menu • Steaks (Argentine beef) • Grill...

Odpiralni čas: PO: zaprto | TO - ČE: 10.00 - 22.00 | PE - SO: 10 - 23.00 | NE: 10.00 - 17.00

SINKEC d.o.o., Levstikova ulica 20, 9226 Moravske Toplice | PE okrepčevalnica OAZA, Mlajtinci 39, 9226 Moravske Toplice

Nepozabni nateg, ...

... ki ni poroka v Las Vegasu z blagoslovom inkarnacije Elvise



Milo se mi je strilo. Velik dan je bil, eden tistih najpomembnejših v mojem življenju, še pomembnejši za našega (naj)mlajšega. Maturantski ples. Dan, ko sošolci prvič drug drugega vidijo kot sila odraslega v resni obleki, z natančno premišljeno pričesko in za to priložnost kupljenimi čevlji. Dan, ko jih predavno odrasli morda prvič vidimo kot mlade velike, ne več kot velike male. En tak spomin za na sončno stran.

Ne bom se obregal v tragično oblačilno in obuvavno opravo mladih dam, ki so sicer gotovo v civilu zelo fejs in luštne punce, ki pa so si ob tej priložnosti večinoma prvič natakile petnajstcentimetreške petke, bolj ali manj cenene krpice kričečih barv, precej primerne tudi za uvod nastopa ob drogu, ter popeterile vsakdanjo dozo bojnih barv na obrazu. Geslo minica na vsake noge me še vedno ne prepriča.

Nekaj drugega veliko bolj ni spadalo k tako velikemu dogodku. Pravzaprav skoraj vse razen staršev, otrok in čisto solidne glasbene skupine. Nič ni bilo enkratnega, individualnega, občutenega. In sploh ni težko zadeve razčleniti in ugotoviti, zakaj. Monopol.

Zavrelo mi je kot ponavadi že pri vinski ponudbi. Za boljšo vaško veselico morda čisto solidno zastavljeno. Tretjazredna vina z nabavno ceno 4–5 evrov navajajo brez omembe proizvajalca ali regije, kaj šele letnika. Naročiš rebulo, sauvignon. Ali kaj drugega brez identitete. Natakari seveda prav tako ne ve, kje in kdaj je bila rojena rujna kapljica. Omenjene buteljke so po 14–25 evrov. Neko nedefinirano zadevo z imenom »Vino« imajo tudi na kozarce, po štiri evre za dva deci. Domnevam, da tako belega kot rdečega. Izbor vin je pripravila bližnja vinoteka na GR, verjetno imajo dogovor o konsignaciji. Žal niso sami pripravili niti vinske karte, skrpucalo je delo izvajalca keteringa. Če se spomnim mimohoda Porsche Cayennov in podobnih zloščenih zapravlječkov na ploščadi razstavišča, sem prepričan, da bi marsikateri starši to

priložnost proslavili s kozarčkom resnega ali zelo resnega šampanjca. Tudi skozi večer ob zelo hrupni glasbi, ki je onemogočala kakršenkoli pogovor, bi se verjetno prebijali ne le s plesom, temveč tudi s kozarčkom vrhunske kapljice.

Pri polni dvorani strežba hrane ob mizah pač ni mogoča. Pripravljena hrana na servirnih pultih je bila čisto sprejemljiva, le malo premalo jih je bilo, dvajset minut čakanja v vrsti in s krožnikom v roki ne spada k slovesnim dogodkom. Pravi šok je sledil pozneje, ko smo ob svojih mizah zaključevali z jedjo. Ekipa natakarijev (verjetno pretežno honorarnih) je sproti odnašala krožnike in jih prav tako sproti tudi zlagala na vozičke, postavljene na strateške lokacije med, pod in nad našimi mizami. Zlagala: odstranjevala ostanke, glasno metala pribor v ustrezne predelke in prav tako glasno zlagala krožnik na krožnik pol metra od najbližjega gosta. Natanko tako, kot to delajo v rahlo boljših menzah.

Program je bil skoraj identičen tistemu izpred osmih let, ko smo spremljali in občudovali slavljenčevo sestro. Industrijska operacija, ki jo na isti lokaciji isti ljudje opravljajo za večino maturantskih plesov v Ljubljani. Imam celo občutek, da gredo izvajalci že rahlo sami sebi na živce z brezbarvnim ponavljanjem ene in iste rutine. Še razredničarkam je organizator prepovedal »govore« ob slovesu, da je izpeljal program časovno natanko po scenosledu in prepustil mladino naslednjemu monopolistu, Bachusu. Pa jih zato na plesu upravičeno večinoma ni bilo ...

Počutil sem se natanko tako, kot sem se počutil na kakšnih večerih z lokalnimi bendi s teras v Sali za ručanje mogočnega jadranskega hotela B-kategorije ob koncu sedemdesetih. Le da sem bil takrat študent, bilo je poceni in moja pričakovanja skromna in vsebinsko sila drugačna. Druga asociacija je bila ceneno predmestje Las Vegasa, kamor se ob prostih dneh vozijo zabavat uslužbenci bleščečih igralnic in hotelov v središču.

Ker ob bobnenju zvočnikov nisem imel kaj

pametnejšega početi, sem malo računal. Vstopnica 42 evrov. Kakih 220 maturantov, recimo, da je imel vsak s seboj tri plačevalce (pri naši mizi je bilo za dva borca osem občudovalcev). Krepko čez 30 tisočakov torej iz tega naslova. Verjetno del šticunge pri pijači. Fotke. Našega fotografa, sinovega prijatelja, nam je komaj uspelo spraviti v dvorano, saj ima organizator svoje in želi pobrati smetano lepih fotografij, da si laiki s »trotlziher« kamerami ustrezno dvignemo raven slikovne dokumentacije dogodka. Pa odhodki? Najem dvorane, seveda. Varnostna služba. Katering s sodelovanjem kakih 20 natakarijev. Ansambel. Zabavljača. Nekaj evrov za nekaj enominutnih nastopov dveh lastnih plesalk (kaj že ima kankan z maturo?). Eno samo vabilo/spored enega in istega programa 2011, naštancano za vse obiskovalce v sezoni lova. Bemti, če jim ostane manj kot deset jurjev čistega na tak večer, nimam pojma o matematiki, raje še kakega več. Koliko je že srednjih šol v Ljubljani?

Pa sploh ne gre za to, da organizatorju ostane lep kupček novcev. Naj mu, saj ni dobrodelna organizacija! Le sam bi hotel imeti lepe spomine za plačani denar, ne pa plastik-fantastik štanice. Porečejo moderni starši: pomembno je le, kako so se počutili mladi. Prav. Zakaj neki so ves večer viseli nekje zadaj ob šanku, ne pa v dvorani? Rešitev te popolne mizerije bo lahko le konkurenca – ko bodo imele srednje šole dve ali več različnih možnosti in se bodo učenci, starši in učitelji odločali med več enakovrednimi ponudniki, bodo ti kaj hitro poskrbeli, da zdolgočasenih šlamparij in bližnjic ne bo več. Še če se spomnim svojega dogodka pred desetletji v Festivalni dvorani, globoko v časih egalitarnega socializma in povprečne prehrane, je bila zadeva vendarle na drugi ravni.

Ja, nepozaben večer je bil. Mimogrede, da se gimnazijcem niti Gaudeamus ne da več naučiti na izust in da »prepevajo« ob posnetih vokalih iz ozadja ter z besedilom na velikem zaslonu, je pa problem neambiciozne šole in ne organizatorja. ■

Haložan ✍️ TOMAŽ SRŠEN

Vedno je prisoten v večini gostiln, da o njegovi navzočnosti v »kavnih barčkah« niti ne govorimo. Pravijo, da je najboljši za brizgance, čeprav v zadnjih dveh letih navdušuje tudi tiste, ki bi radi popili kaj dobrega, ne preveč dragega in okusnega. Haložan 2010 je sodobno, lahko in pitno vino.

Začetki segajo v šestdeseta leta, ko ga je »izumil« tedanji direktor Ptujске kleti Jani Göntz. Njegova temeljna zamisel je bila ponuditi slovenskim pivcem nekaj, kar bi se lepo in neagresivno mešalo z mineralno vodo. Vedeti moramo, da takrat buteljčnih vin pri nas skorajda ni bilo; pila so se namizna »odprta« vina, ki so bila v veliki večini osnova za brizgance.

Göntz je velel v novo vino vmešati skorajda vse sorte, ki rastejo v Haložah, kjer so vinogradi za vina Ptujске kleti – oba rizlinga (laški in renski), beli pinot, chardonnay, šipon, sauvignon in minimalni dodatki raznih muškatov. Uspeh je bil popoln in poleg janževca je haložan postal vsakdanje vino v množici slovenskih domov in različnih lokalov.

Da ne bi kdo mislil, da se je ob poplavi visokokakovostnih vin z drugih slovenskih vinorodnih območij poraba haložana kaj zmanjšala. Njegova prodaja narašča – na leto ga prodajo 800.000 litrskih steklenic, kar je slovenski rekord.

V novih časih je enolog Bojan Kobal z novim pristopom kakovost haložana dvignil na zavidljivo raven, saj se občasno na slepih pokušnjah med vrhunskimi buteljčnimi vini odlično izkaže.

Kobal pravi, da vinu ni dal nove vsebine, saj je sortni sestav takšen, kot ga je Göntz zastavil pred petimi desetletji. »Vsako vino najprej nastane v glavi enologa,« razlaga Kobal. »Haložan mora biti svež, saden, mora izražati primarne arome in mora biti čist.«

Kako bi opisali razliko med starimi haložani in današnjim?

»V vsakem obdobju je bil haložan najboljši, kot je glede danih zmožnosti pač lahko bil. Na srečo imamo zdaj v kleti odlične razmere in kupujemo samo zdravo grozdje visoke kakovosti. S to tehnologijo je danes pač najboljši, jutri pa bo še boljši. Tako preprečimo neprijetnosti, kot so razne oksidacije in podobno.«

Haložan pa se ne glede na obdobja in tehnologije drži nekaterih stalnic:

- zgoraj opisani sortni nabor,
- alkoholna stopnja je med 9,5 in 12 odstotki,
- je polsuho vino, ki ima od 9 do 12 g nepovretega sladkorja. ■



FUNKCIONALNA ŽIVILA s povečano vsebnostjo
OMEGA 3 MAŠČOBNIH KISLIN



Hrenovke
s povečano vsebnostjo OMEGA 3 maščobnih kislin



Mesarija Arvaj je **pojem tradicije in kakovosti**. Vrhunsko kvaliteto izdelkov dokazujejo številna priznanja in nagrade. Na prvem mestu med njimi pa je odlična kranjska klobasa, ki je slovenska geografska specialiteta. Ta izdelek je bil že četrto leto zaporedoma izbran za najboljšo kranjsko klobaso leta, na 78. mednarodnem sejmu v Novem Sadu pa je prejel naziv ŠAMPION KAKOVOSTI. Posebno pozornost namenjamo tudi skupini varovalnih živil, ki nosijo znak Varuje zdravje Društva za zdravje srca in ožilja Slovenije za živilske izdelke z nizko vsebnostjo maščob in nasičenih maščobnih kislin. Zavedamo se pomena zdrave prehrane, zato smo razvili izdelke s povečano vsebnostjo OMEGA 3 maščobnih kislin – proizvedeni iz surovine, kjer so bile OMEGA 3 maščobne kisline rastlinskega izvora vnesene s prehrano živali. Podpiramo nacionalno promocijo Kupujem slovensko, pomagamo humanitarnim organizacijam, športnim in kulturnim društvom, ter mnogim v naši bližnji in daljni okolici.

www.arvaj.si

- Goveji roastbeef z začimbami
- Svinjski kare z začimbami
- Suha govedina
- Junčja gnjat
- Pečena šunka



Roastbeef



Želodec



Žlahtno se prilega

E. LECLERC

SLOVENIJA



Enostavno do izbranih okusov!



RIBJA JUHA
Cena: 4.25 €



INČUNI,
marinirani z limono
Cena: 2.73 €



GAMBERI
Cena: 3.97 €



INČUNI,
marinirani
po provansalsko
Cena: 2.66 €



AVOKADO Z GAMBERI

Sestavine: avokado, sok limone, gamberi iz slanice, paradižnikov kečap, jogurt z manj maščob, listi mehke zelene solate, kajenski poper, sol

Priprava: Opran avokado prepolovimo po dolžini, odstranimo peško in od lupine z žlico odstranimo meso avokada. Pokapamo z limoninim sokom. Polovico avokada narežemo na kocke, polovico pa ga z vilicami zmečamo. Zmečkanemu avokadu dodamo narezane kosčke paradižnikov kečap in jogurt, začnimo ga s soljo in kajenskim poprom ter premešamo. V lupini vstavimo na širše rezance narezane solatne liste, napolnimo jih z avokadovo maso, obložimo z gamberi, poljubno okrasimo in ponudimo.

Čas priprave: 30 minut

okusen recept!



LANSON,
Black label NV,

90 točk – Finance,
Vinski svetovalec

V ustih je povzetek
slastne harmonije,
preciznih okusov in
svežine, ki pivca
povsem prevzame.
Šampanjec, katerega
ne boste spili samo
en kozarec!

Količina: 0,75l
Cena: 27.99 €

RUDNIDIS d.o.o.,
Jurčkova cesta 225,
1000 Ljubljana
Tel. 01 42 04 267

www.e-leclerc.si

MARIDIS d.o.o.,
Tržaška cesta 67a,
2000 Maribor
Tel: 02 45 00 500

MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!



25KARATOV

TOMAŽ SRŠEN

Carlo Petrini

Tisti Italijan, ki je iz nasprotovanja prehrabni globalizaciji pred petindvajsetimi leti ustanovil gibanje Slow food.

Velike zgodbe se ponavadi začenjajo brez zvezdnih vil rojenic in sojenic. Tudi Slow food, ki ga je leta 1986 ustanovil italijanski levičarski novinar Carlo Petrini, v samem zametku ni imel namena reševati svet. Del te ideje ima sicer zdaj, je pa jasno, da je poslanstvo preraslo osnovno idejo in prešlo v povsem novo kakovost.

Čeprav so Italijani narod zapriseženih ljubiteljev dobre hrane, kjer je skoraj vse podrejeno pogovorom o tem, kaj in kje je kdo jedel oz. skuhal, je bil vsaj razviti sever sredi osemdesetih v krizi. Moda je narekovala pitje bledih, razbarvanih vin, trgovska središča so začela ponujati tone cenjenih globalno pridelanih prehrabnih izdelkov in seveda se je kakovost jedi slabšala. Pravi ljubitelji dobre hrane so postajali nezadovoljni, vendar so bolj ali manj nergali sami zase in sebi v brk. Dno je izbilo dejstvo, da so multinacionalni McDonald's rimske oblasti prodale eno velikih palač na enem glavnih trgov, Piazza di Spagna, pri legendarnih španskih stopnicah. Tam so Američani odprli največji fast food v Italiji s 427 sedeži. Italijanskim ljubiteljem dobre hrane je prekipelo in na vlado so začele deževati razne peticije in pritožbe politikov, gastronomov in preprostih ljudi. Odgovorni so se zdramili (takšne akcije v Italiji vedno uspejo), lepo so preuredili hišo, uredili novo fasado in v sodelovanju z McDonaldsom notranjost preoblikovali v antičnem, plastičnem stilu. Duhovi so se pomirili in življenje je teklo naprej.

Carlo Petrini, takratni urednik komunističnega glasila Il Manifesto, je iz svojega doma v Piemontu to videl drugače. »Ljudje, saj s tem nismo naredili nič,« je zapisal v svojem glasilu. »Piazza di Spagna ne glede na urejeno zunanjo podobo še vedno smrdi po cenenem ocvrtem krompirju.« Angažiral je svoje prijatelje in okrog sebe zbral pisano družino intelektualcev, aktivistov, umetnikov in drugih, s katerimi so sklenili, da bodo na

mize spet vrnili pristne okuse. Prve večerje Slow food so bile nekakšne delavnice, ki so jih organizirali v menzah Fiatovih tovornjakov v Torinu. Bilo je logično – večina delavcev je bila z juga oziroma z ruralnih območij, ki so s seboj vedno nosili dobre domače specialitete. Delili so jih s Petrinijem in prijatelji, mediji pa so postajali odmevnejši v svojem objavljanju tovrstnih novic. V menze so začeli hoditi tudi drugi in gibanje je raslo. Petrini je angažiral tudi svoje gostinske prijatelje v mestecu Bra (tam je zdaj sedež gibanja) in druge priznane mojstre kuhinje v Piemontu. Vsi so takoj dojeli vrednost ideje »nazaj h koreninam« in leta 1989 se je gibanje Arcigola (Polž) z objavo manifesta v Parizu preimenovalo v Slow food – s polžem kot zaščitnim znakom.

V Italiji se je ideja v trenutku razplamtela kot ogenj. Eden bistvenih stavkov v manifestu: »Vsakdo ima temeljno pravico do uživanja ob dobri hrani in posledično je tudi odgovoren za zaščito dediščine, tradicije in kulture hrane, ki nam jo ta omogoča,« je planil tudi čez meje. Deset let pozneje je bil z idejo uspešno okužen skoraj ves svet. Če le malo pobrsate po www.slowfood.com, boste ugotovili, da so delavnice in kongresi Slow food stalnica, da o velikem Salonu okusa, ki ga vsaki dve leti priredijo v Torinu, niti ne govorimo.

Vendar je Carlin, kot Petriniju pravijo prijatelji, vizionarsko šel naprej. Nekako je »rešil« sestavine in posebne butične pridelke v razvitem svetu, ki bi šli verjetno na račun globalizacije hitro v pozabo, in se posvetil perečim težavam.

Novi projekt (no, v igri je že šest let) se imenuje Terra madre (Mati zemlja) in je v večini namenjen državam tretjega sveta oz. njihovim neposrednim proizvajalcem. To so revni kmetje, ki komaj preživijo s svojim delom, saj so odkupne cene njihovih pridelkov nesramno nizke. Ob tem veriga preprodajalcev bogati, končni proizvodi pa imajo kar spoštljivo ceno. *Ali veste, da cena kave v takšni verigi naraste za 240-krat?*

Petrini je iz članstev in bogatih donacij angažiral skupine strokovnjakov, ki v odročnih pokrajinah in zaselkih kmetom pomagajo pri izboljševanju načina kmetovanja in odpravljanju večine posrednikov do končnega porabnika. Zato je zdaj novi moto gibanja malce izrinil prvi zakon manifesta izpred četrstoletnega.

Dobri, čisti in pošteni je motivatorski izrek, ki ga spoštujejo vsi, vključno z britanskim princem Charlesom, ki je eden gorečih podpornikov gibanja Slow food.

Dobri – sveže sezonske jedi, ki zapolnjujejo lokalno tradicijo in kulturo.

Čisti – pridelava hrane in sestavin ne sme škodovati okolju, zdravju živali in ljudi.

Pošteni – dostopne cene teh živil za vse in pošteno plačevanje le-teh osnovnim proizvajalcem in kmetom.

Zdaj ima gibanje več kot 100.000 članov po vsem svetu, ki so organizirani v conviviume – omizja, kjer se zbirajo in s svojim delovanjem ohranjajo stara kulinarična izročila pri življenju.

Gibanje Slow food je v Slovenijo pripeljal Petrinijev prijatelj, vinar Aleš Kristančič – Movia. V Sloveniji je bilo na višku ob koncu devetdesetih, ko je delovalo kar petnajst (!) omizij. Zaradi ravno ne najboljših interpretacij osnovnih idej, požrečnosti gostincev in v veliki večini tudi snobovske naravnosti članov (nekaj časa so ga imenovali tudi Snob food) je članstvo pred leti pri nas začelo usihati. Zdaj delujeta dve omiziji – osrednje, ki ga vodi Tatjana Butul iz Manžana v slovenski Istri (butul@siol.net), in ljubljansko, ki ga še vedno vodi prvoborec Matjaž Zupan

(matjaz.zupan.ig@gmail.com). Če vas zanima, jima pošljite kakšno pismo.

P.S.: Ko je Petrini pred osmimi leti hudo zbolel in so ga zdravniki pred zahrbtnim rakom komaj rešili, je okrevanje v Sloveniji. V popolni tajnosti ga je z domačimi jedmi spravila k sebi Martina Breznik iz penzionara Raduha v Lučah, kjer je bil več kot dva tedna. ■



RADGONSKE GORICE

since 1852



Joan Roca

 BOŠTJAN NAPOTNIK

Bratje Podvršič

Trije katalonski bratje so letos s petega skočili pod sam vrh San Pellegrinove lestvice 50 najboljših restavracij na svetu. El Celler de Can Roca so Joan, Josep in Jordi Roca.

Mogoče sem še malo pod vplivom devetdnevnega pohajkovanja po Barceloni, njenih restavracijah, gastro in tapas barih ter tržnicah, ampak hej, tam pa res gonijo kuharijo na polno. Medtem, ko so se Italijani s svojim priseganjem na čiste okuse vrhunskih sestavin in Francozi s svojo do poslednjega detajla razdelano visoko kulinariko medsebojno prepucavali, kdo je večji car in svetovni gastro vladar, so Španci oboje prešišali po desni. Pa ne le po zaslugi Ferrana Adrié in sansebastianskih trozvezdičarjev, ampak po zaslugi številnih anonimnih kuharjev, ki kreirajo v čisto preprostih tapas barih, kjer se v hlajenih vitrinah na šankih vrstijo cele rajde vabljenih prigrizkov. In to dolgo, zelo dolgo v noč. In tudi čez dan. Samo pomisli, kaj lahko dobiš za jest v Italiji ali Franciji ob petih popoldne? Če imaš srečo kakšen podrt sendvič, pa kakšen brioš ali croissant, ki ga niso prodali za zajtrk. Pri Špancih je skoraj vedno na voljo tortilja, so ocvrtki iz bakalarja, zajčji in še kakšen stew, ocvrte rezine artičok, kuhana sipa, v olje vloženi slani (in v kis vloženi sveži) fileti sardonov, dva ali trije tipi pinchosov (obloženih kruhkov), hrustljivo zapečeni koščki svinjske kože ... če pa zmanjka vsega, potem s palice pod stropom vedno visi kakšna sušena noga iberskega pujsa, ki jo poješ s kosom popečenega in s paradajzom pomazanega kruha. Tej množici tradicionalnih tapasarjev stojijo ob strani ambicioznejši kuharji, ki tradicijo malo po svoje nadgrajujejo. V elegantnem gastro baru hotela Ohla v Barceloni recimo tradicionalno na droben bel fižol sorte santa pau položeno klobaso butifarra predelajo

tako, da jo razstavijo in njeno polnilo vmešajo med fižolčke, povrh pa položijo na (tako pravijo) 62 stopinj celzija poširano jajce. Bivši krojač Josep Lacambra v svoji restavraciji Catalina ponudi izvrstno različico z močno gorčico okarakteriziranega le zgoraj in spodaj (pa tam močno in hrustljivo) popečenega hamburgerja na dišečem curryjevem rižu. In tako naprej, vrhunsko, malo po svoje, pa ne čisto odpičeno. Popolna odpeljanost je namreč rezervirana za čisto zgornjo ligo španskih kuharjev, ki so si, let's face it, vendarle predvsem zaradi Ferrana Adrié, upali raziskovati in eksperimentirati več in bolj divje, kot drugod.

Eden od teh je tudi Joan Roca, najstarejši od treh bratov Roca, ki so sprva delali v tradicionalni katalonski družinski restavraciji Can Roca v Gironi, potem pa so (no, takrat sta bila dovolj stara za to le Joan in Josep, najmlajši, slaščičarski mojster Jordi, se jima je pridružil nekaj let kasneje) leta 1986 čisto zraven obrata staršev odprli svojo, ambicioznejšo birtijo El Celler de Can Roca. Začetek je bil prav start-upovski, se pravi da je bila kuhinja velika ravno toliko, da se je Joan, sicer tako kot njegova brata diplomant gostinsko hotelirske šole v Gironi, komajda obrnil v kuhinji. Ampak fantje so imeli voljo, energijo, vizijo in, kar je mogoče še najpomembnejše, razumski dvom v tradicionalno kulinarično izročilo. Joan Roca je namreč začel raziskovati in eksperimentirati s kuharskimi tehnikami predvsem zaradi vprašanja, ki si ga je zastavljal ob jedeh "naših babic": ali je tradicionalni način priprave neke jedi (torej kako se neki okusi, texture, oblike, sestavine povežejo v celoto) res najboljši

možen? Se da kaj narediti drugače? Kaj dodati, izpustiti? Spremeniti formo, barvo, teksturo? Presenetiti jedca? Mu v eno znano obliko podtakniti okus druge in teksturo tretje sestavine? No, v naslednjih petindvajsetih letih so fantje, predvsem Joan, gradili koncept in filozofijo celotne ponudbe svojega pogona. Joan in Josep zelo tesno sodelujeta, in to tudi v smeri, ki ni čisto običajna, namreč da kuhar ustvari jed, ki se bo podala določenemu vinu. Še več, z igrivostjo pri ustvarjanju jedi so šli Roca boys na področja, kamor pred njimi še ni zaneslo visokega kulinaričnega masterminda, namreč h jedilnim različicam znanih parfumov. Jep, Joan Roca je leta 2002 na jedilnik uvrstil krožnik, ki je nosil ime Adaptació del parfum Eternity de Calvin Klein in ki je bil točno to, kar si prebral – poskus na krožnik ujeti arome in ostale zaznave znanega parfuma. Reč je bila uspešnica, zato so ji v naslednjih letih sledile še jedljive različice parfumov Caroline Herrera, Diorjevega Hypnotic Poisonsa, Lancômevega Tresóreja in Bvlgarija. Vse so seveda morale ustrezati Joanovemu temeljnemu kriteriju pri ustvarjanju jedi: zaznavni prisotnosti vsakega od štirih osnovnih okusov v vsaki jedi. Tehnike, ki jih pri tem uporablja pa so številne, klasičnim je treba dodati vsaj še steklopihaško napihnjene konstrukcije iz staljenega sladkorja, kuhanje s hlapljivimi aromami, destilacijo nenavadnih okusov (na primer ilovice, katere destilat nato dodaja ostrigam) ter dimljenje z vsemi sortami dimov (tudi ingverjevem).

Glavna reč, s katero je Joan Roca zaharal tudi po mednarodni sceni pa je tehnika, ki se dandanes iz vrhunskih restavracij počasi že

KVAPAJ' TOTACGA?

seli v (ambicioznejše) domače kuhinje, to je počasno kuhanje mesa in rib v vakuumskih vrečkah (sous-vide) pri relativno nizkih temperaturah. Če bi o tem radi vedeli več, znate špansko in imate pri roki 180 dolarjev, si lahko obvladate Joanovo knjigo, v celoti posvečeno tej tehniki. Šnelkurz gre pa takole: meso ali ribo se skupaj z oljem, dišavnicami, vinom etc. spakira v vakuumsko vrečko, izsesa zrak, vrečko pa potem vtakne v vodo, kjer se počasi segreva do željene temperature v središču kosa: pri mesu je to 63 stopinj, pri ribi pa 55. Meso ali ribo se nato pred serviranjem ponavadi še popeče, da zunanost postane hrustljava.

Je torej sploh možno kaj drugega, kot za rekreacijo katere od kreacij Joana Roce izbrati recept, pri katerem bo treba izsesavati zrak iz vrečke?! Seveda ne! In ker je pri pripravi dimljenega brancina na emulziji iz jabolk in vanilijevega olja treba vakumirati dve reči in dodatno še dimiti olivno olje, vse skupaj pa se zdi relativno preprosto, je pred vami prav to.

Kako? Za dva daj takole:

1. V vakuumsko vrečko zapakiraj dve palčki vanilije, dodaj štiri žlice olivnega olja, zapakiraj in za eno uro položi v na 60 stopinj segreto vodo. (vodo na štedilniku segrej na 60 stopinj in jo nato daj v na 60 stopinj segreto pečico. Nato vanilijo zavrzi, olje pa prihrani.
2. Kozico, za katero imaš dobro prilagojočo se pokrovko, obloži z alufolijo.

Na dno daj žlico zelenega čaja in vložek za kuhanje v sopari, na katerega daj posodico z dvema žlicama olivnega olja. Posodo prekrij z dvojno plastjo alu folije in še s pokrovko, nato prižgi ogenj na polno, ga po treh minutah zmanjšaj na pol, po šestih pa ugasni. Počakaj, da se ohladi in prihrani dimljeno olje.

3. Veliko, sočno kislo jabolko na debelo (vsaj pol centimetra) olup. Meso prihrani, olupke zmelji s paličnim mešalnikom in ožmi v dvojni gazi. Dobljeni jabolčni sok zreduciraj na tretjino.
4. Dva kosa fileja brancina premaži z dimljenim oljem, posoli, daj v vakuumsko vrečko in izsesaj zrak. Deni v na 55 stopinj segreto vodo za 15 minut. Po pretečenem času vrečko odpri in fileja s kožo navzdol tri

minute peči na vroči teflonski ponvi.

5. Reduciran jabolčni sok segrevaj in mu med mešanjem po malem dodajaj vanilijevo olje, da nastane emulzija. Nalij jo na krožnik, nanjo položi brancina in potresi z drobno nakockanim jabolkom.

Še check po kriterijih Joana Roce:

- Slano? Je, zaradi soli v in na ribi.
- Sladko? Je, zaradi redukcije soka in vanilijevega olja.
- Grenko? Je, zaradi z zelenim čajem dimljenega olja.
- Kislo? Je, zaradi svežih kockic kislega jabolka.
- Dobro? O ja, je. Zelo!■

Besedilo ni lektorirano



LAUS FLOR DE MERLOT najboljši rosé na slovenskem trgu	LAUS FLOR DE CHARDONNAY 89 točk (Finance, september 2010)
LAUS TINTO CRIANZA 2007 93 točk (Finance, april 2011)	LAUS TINTO ROBLE 2007 89 točk (Finance, maj 2010)

Algoritem d.o.o. Ljubljana
telefon: 040-384-386
www.algoritem.si

KOKITARETRESKAJO

PINK FLOYD THE WALL

 TOMAŽ SRŠEN

Legendarni albumi in koncerti

Pink Floyd The Wall (1979)

Če kateregakoli oboževalca skupine Pink Floyd vprašate, kateri so po njegovem mnenju trije najpomembnejši in najbolj znani albumi, bo večinski odgovor takšen: 1. Dark Side of the Moon (decembra 2009 smo ga že predstavljali v tejle rubriki), 2. Wish You Were Here in 3. The Wall (Zid). Seveda, angleške legende psihedeličnega roka so med svojim delovanjem posneli še vrsto odličnih plošč, vendar te tri izstopajo. Če ne zaradi drugega, zaradi odlične glasbe in seveda tudi zaradi skoraj stotomilijonske znamke, ki so jo dosegli v njihovi skupni prodaji. Vse to se je dogajalo v letih 1973–1979. Sedemdeseta torej, valilnica zunajserijskih idej odličnih skupin.



Pink Floyd leta 1979 – Rick Wright, Roger Waters, Nick Mason in David Gilmour

Vendar The Wall ni bil samo labodji spev legendarne skupine. Tako kot veliko njihovih del so sporočila še vedno močna, glasba brezčasna, besedila pa večno aktualna.

Vedeti je treba, da je The Wall nekakšno psihiatrično zdravljenje prvega človeka benda, Rogerja Watersa. Nekaj bo na tem, kot je pred mnogimi leti pisal Goethe, da mora umetnik trpeti. Zid je krik občutljivega Watersovega jaza, ki je leta živel zlomljen za zidovi, ki si jih je povečini sezidal sam. Odraščanje brez očeta, ki je padel v drugi svetovni vojni, mladost, preživeta z oblastno in posesivno materjo, kot pravi angleški otrok pa je bil deležen stroge vzgoje njihovih »legendarnih« šol in internatov. Na Cambridgeu je dočakal nekakšno osvoboditev, ko je s Sydrom Barretom, prvim kitaristom in ustanoviteljem skupine, stopal skozi svet glasbe, umetnosti in seveda – mamil. Ustanovila sta Pink Floyd (skupaj s klaviaturistom Rickom Wrightom in bobnarjem Nickom Masonom). Prva dva albuma tega benda sta bila sicer takrat

avantgarda in sta to še zdaj, res pa je tudi, da so se takšne stvari dogajale in prodajale samo takrat, ob koncu šestdesetih.

Ko je Barret zaradi premočnih odmerkov psihedeličnih drog (predvsem LSD) skoraj popolnoma znorel in je v skupino prišel novi kitarist David Gilmour, so s tem malce prenehali. Povsem pa ne.

Svetovno slavo so si priborili z albumom The Dark Side of the Moon (1973) in njegovim naslednikom Wish You Were Here (1975). Vedeti je treba, da so bili prvi, ki so že v tistih letih svoje nastope spreminjali v multimedijske predstave; delali so eksperimente z zvokom in na snemanjih dosegali takšno perfekcijo, da so postavljali nove standarde tudi na tem področju. V času Temne strani meseca so razvili tudi zvočni sistem »kvadrofonije«, ki temelji na štirih zvočnikih in ne na dveh, kot navadni stereo. Bili so na vrhu, kopali so se v denarju in slavi. In v mamilih. Redko so stopili v objem somraka, a se jim je to vseeno dogajalo.

No, zdaj pa občutljivi značaj Rogerja Watersa z vsemi njegovimi mladostnimi travmami potisnite v vse tole, kar sem napisal v prejšnjem odstavku. Kaos je mila beseda.

Druga pa je želja po prevladi. Če so skladbe pri teh albumih pisali vsi štirje, če sta si pevske dolžnosti enakovredno delila Waters in Gilmour, je naraščajoči vulkan kompleksov v Watersovi notranjosti govoril, da je on boljši od drugih. Konec koncev so njegovi koncepti skladb in besedil pri teh dveh albumih zares prinašali slavo in s tem tudi denar. Zato so ga preostali trije ob projektu Animals (Živali, 1977) poslušali in mu sledili, čeprav se je njihov kreativni potencial na račun dvigovanja njegovega ega zmanjševal. Živali pravzaprav kažejo zametke Zidu. Waters je za osnovo tega dela vzel Orwelovo Živalsko farmo in z veliko mero satire in kritike začel secirati takratno družbo. Koncept je bil sicer v redu, plošča pa je našla pot »samo« do nekaj milijonov poslušalcev, saj je bila rahlo »zatežena«. Le v eni skladbi je soavtor David Gilmour in le

KOKITARETRESKAJO

DON'T BE ANOTHER BRICK
IN THE WALL



Plakat za koncert

v eni mu je prepustil dodatno petje. Vse drugo je naredil ON, Roger Waters.

Naslednji dve leti je bil Watersov dom glasbeno delovišče, delovno taborišče. Medtem ko so srednjeveški kardinali sebe bičali, je Waters to delal z glasbo. To je bila njegova osvoboditev, kajti vse zatrte travme so lezle na plan. Kreativna samoterapija je tokrat šla na vsa področja, ki jih je razrvani umetnik spravil na skupni imenovalce – na Zid.

The Wall je rock opera, ki raziskuje zapuščenost in izolacijo, ki ju simbolizira zid. Glavni junak (Pink) je Waters osebno, ki svoje mladostne travme podoživlja kot rockovska zvezda na odru, kjer se mu v eni od blodenj zazdi, da je avtokratski diktator. Sam sebe muči z občutki krivde, sam si sodi (The Trial) in njegov notranji »sodnik« mu ukaže podreti zid. Jasno – sledi odrešujoča katarza, zid se podre in avtor je ozdravljen.

Ne smemo pozabiti, da je plošča nastajala v obdobju vrhunca hladne vojne in skladbe, kot je Mother (Mama, misliš, da bodo zares vrgli bombo?), odsevajo ta čas. Ker je album glede na dokaj zapleteno zasnovo zelo kompleksen, se tukaj meša vrsta glasbenih stilov, ki pa zvenijo kot – Pink Floyd. David Gilmour ni še nikoli tako naštel kitare kot prav tukaj pri skladbah In the Flesh, Young Lust, Run Like Hell, Waiting for Worms. Verjetno eden najbolj sofisticiranih in preciznih kitaristov vseh časov je tukaj odprl vrata Pandorine skrinjice težke kitarske pirotehnike in spravil na plan vse mogoče peklenščke. Antipod težkim riffom pa so nežne, akustično zasnovane skladbe, kjer v ozadju z glasno zlovesčo tišino grmijo sintentizatorji Ricka Wrighta: Hey you,

Mother, Empty Spaces, Nobody Home. In skladno z njihovo vodilno sliko prvega psihedeličnega benda planeta so notri tudi utrpane, vendar za množično občinstvo urejene skladbe, kot sta Don't Leave me Now in Is there Anybody out There. Kulminacij je več. Brez hita Another Brick in the Wall Part 2 tako ali tako ne gre, večno pa navdušujeta genialna Comfortably Numb in operno pompozno finale – The Trial (Sojenje).

Ameriški Rolling Stone je ob izidu albuma zapisal, da je to najbolj ekstravaganтна psihoterapija, ki je celo uspela in bolnika ozdravila. Waters je po izidu te plošče morda zares postal drugačen človek, je pa uničil enega največjih bendov vseh časov.

Američan Bob Erzín, producent plošče, pravi, da je po letu snemanja z bendom, ki je potekalo po množici studiev po vsem svetu, potreboval dve leti, da je prišel k sebi. »Perfidni besedni dvoboji britanskih intelektualcev so me dotokli. Ne vem pa, kako je Gilmour zdržal vso torturo. Morda je zato tako odličen kitarist, ki potem svoja čustva izraža skozi svoj inštrument.«

Waters je na vajah pred snemanjem na vse skladbe gledal kot na intimno lastnino. Nikomur ni pustil blizu, niti z glasbo niti z besedili. Po dolgotrajnih celonočnih seansah v studiih je trikrat popustil Gilmourju pri soavtorstvu skladb in ravno tolikokrat ga je pustil pred mikrofonom. Vseeno pa si je David Gilmour v skladbi Comfortably Numb postavil spomenik – kitarski solo je eden najboljših v zgodovini rockovske glasbe sploh. Mason in Wright sta samo odigrala dogovorjeno, zadnjega pa je Waters tako šikaniral, da je ob koncu snemanja skupino

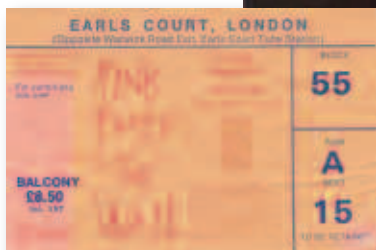
zapustil in na turneji igral kot najeti glasbenik!

Dvajset milijonov ljudi je kupilo dvojni album The Wall in množice so se navduševale nad hitom in videom Another Brick In The Wall, Part 2. (Še en zidak v zidu, drugi del) z znamenitim refrenom »We don't need no education... (Ne potrebujemo izobrazbe ...).

Znani angleški režiser Alan Parker je leta 1982 posnel film s tem naslovom, v vlogi Pinka pa je igral irski rocker Bob Geldof. Zaradi fantazijske in intelektualne večplastnosti sicer ni polnil blagajn kinodvoran, je pa postal eden odličnih kulturnih glasbenih filmov.

Floydi so bili od nekdaj znani po sicer spektakularnih odrskih predstavitvah svojih del, vendar so bile turneje kratke. Čeprav so bili v času izida Zidu najbolj vroča skupina na planetu, se je Waters odločil, da bo ploščo v živo predstavil le na dvaintridesetih koncertih na vseh celinah, ki so potekali od februarja 1980 do junija 1981; z dolgimi prekinitvami med posameznimi deli. Zaradi ambiciozno zastavljene scenografije so nastopali le v Los Angelesu, New Yorku, Dortmundu in Londonu; v vsakem mestu po osemkrat zapovrstjo. Vstopnice so bile prodane že, ko so jih natisnili.

Zanimivo je, da so bili to zadnji koncerti skupine v prvotni zasedbi. Šele leta 1985 je tri četrtine skupine (Gilmour, Wright in Mason) spet sestavilo Pink Floyd in z albumom The Momentary Lapse of Reason odšlo na svetovno turnejo. Brez Watersa seveda, ki jih je tožil zaradi uporabe imena. Tožbo je izgubil in trojica je na tej in



Roger Waters

naslednjih turnejah in ob novih albumih služila na desetine milijonov, medtem ko je Waters jezno čemel doma in vseeno pobiral milijone od tantiem javno izvedenih skladb, ki so bile večinoma njegove.

Prvi koncert – 6. avgusta 1980, Earl's Court, London

Telefonski poziv prijatelja, ki je bil na poletnem šolanju v Oxfordu, me je sredi poletja razstavil. »Od dveh Špank sem kupil vstopnici za Floyd v Londonu! Vem, koliko ti pomenijo. Pridi, greva!« Šok je bil popoln in revni študent je zapel tisto Predinovo: »Še pujsa bom razbil ...« Nekako sem sestavil cekine in odletel v London. Na koncert Pink Floydov.

Earl's Court je bil takrat največje londonsko prizorišče, vendar so prirejali bolj malo koncertov. Pred Floydji so bili tam edini Led Zeplin, ki so večkrat razprodali 18.000-sedežno dvorano.

Na koncertu so predstavili tako rekoč vso ploščo, od začetka do konca, le da so bile nekatere skladbe daljše in določeni deli improvizirani. Kot vedno so po plošči The Dark Side of the Moon nastopali s še eno skupino za zaveso, saj so v studiu nasnemavali toliko instrumentov, da kvartet ni zmozel sam poustvariti vsega, kar so posneli. Tudi tukaj je bilo podobno – poleg dodatnega kvarteta so imeli še tri pevke, tolkalca in saksofonista. Zvok je bil popolna inkarnacija tistega s plošče, ki je bila tako kot vse njihove – zvočna perfekcija.

Na levi in desni strani odra je bil nedograjen zid, v sredini je igrala skupina. Iz skladbe v skladbo so tehniki nosili velike stiroporaste zidake in zid dopolnjevali. Zato je bilo

izvajalce videti čedalje manj. Scenografi so glede na vsebino skladb odpirali določene prekate v zidu, skupina se je prikazala zdaj tu, zdaj tam. Ko je bil zid zgrajen, se je Waters v določenih skladbah zunaj pojavljal sam, nekaj pa so jih odigrali za zidom. Do premora.

Potem pa šok, kajti zgodilo se ni nič. Skupina je dve skladbi igrala za zidom in ljudje so postajali nervozni. »Kaj je zdaj to? Nas mar 'nategujejo' s playbackom?« so se spraševali nekateri. Potem pa se je »ples« začel. Odlične animacije, ki jih je naredil Gerald Scarfe, so projicirali na zid. Od nekod je priplaval velik napihljiv prašič (iz obdobja albuma Animals), čez dvorano je pikiral bombnik in se razletel ob zidu. David Gilmour se je prikazal na vrhu zidu in vrhunsko mučil kitaro, ki je spuščala nečloveške zvoke. Vse do konca, vse do Sojenja (the Trial), ko je vsa dvorana kričala: »Tear down the wall! – Razbijte zid!«

Zid se je razletel z veličastnim pokom in stiroporasti zidaki so leteli vse naokrog. Bend se je z akustičnimi instrumenti postavil na ruševine in odpeli so še zadnjo skladbo – Outside the Wall.

Spektakel je bil popoln in nepozaben. In kot tak je dobra tri desetletja počival v mojem spominu. Vse do koncerta Rogerja Watersa prejšnji mesec v Zagrebu.

Drugi koncert, 13. aprila 2011, Arena v Zagrebu

Ob trideseti obletnici izida albuma se je idejni oče projekta, Roger Waters, odpravil na spektakularno turnejo, ki ga je stala okrog 50 milijonov evrov. Svoje stroške je pokrila

že po štirinajstih koncertih. In kar je najbolj zanimivo, glavni scenosled je bil skorajda do pičice enak tistemu izpred enaintridesetih let! Vsa ta leta razlike pa so se krepko poznala pri tehnologiji, ki je bila več kot revolucionarna in inventivna. Že zgrajeni zid je izginjal, se deloma prikazoval, se razstavljal in seveda tudi obvezni prašič je letel po zraku. Da je The Wall zunajčasni fenomen, potrjujejo vse animacije, ki so se ob glasbi odvijale pred našimi očmi – kot da bi bila hladna vojna le neka epizoda in je spet vse po starem – vlada kapitala, zloraba religij, manipulacije z množicami in seveda NEGATIVNA SELEKCIJA. Stvari so še vedno enake, le oblika je drugačna. Peščica vladajočih služi na račun omejenih množic, ki jih omejujejo sami. Ko je bilo koncerta konec, smo bili najprej tiho, potem pa smo vso pot do doma razglabljali o tem in onem, kar je bil najbrž tudi eden od namenov obiska koncerta, saj to pač ni samo zabava. Glasbeniki so natančno poustvarili vse, od tona do tona, od zvoka do zvoka. Najbolj zanimivo pa je, da je bil kitarist, ki je zelo zvesto originalu odigral vse zahtevne Gilmourjeve dele, v spremljevalni skupini isti, ki je igral v bendu za odrom pred enaintridesetimi leti – Snowy White, ki vso zgodbo odlično pozna.

Leta 2008 so se Pink Floyd v prvotni zasedbi zbrali na stadionu Wembley, kjer so v sklopu koncerta Live Aid za stradajoče v Afriki odigrali štiri skladbe. Po dolgih letih sta si Waters in Gilmour spet segla v roke in mediji so bili polni ugibanj o novi zgodbi. Vendar iz tega žal ni bilo nič, ker je dva meseca po tem dogodku umrl klavirist Rick Wright. ■



RADGONSKE GORICE
since 1852



MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU.