

Po moje Tomaža Kavčiča



Gostilna pri Lojzetu Dvorec Zemono, Vipava

Med raztegnjeno rogovilo sredi mize v obokani kleti baročnega lovskega dvorca grofov Lanthieri, ki ga je Tomaž Kavčič spremenil v najboljšo restavracijo srednje in vzhodne Evrope (kakor je letos razglasil najplivnejši madžarski gastronomski vodnik Dining Guide), je napeta vrv, s katere visita losos in barbera. Losos je v bonbonu, barbera pa v tankem hrustljavem lističu, ki se topi v ustih. Spodaj v mahu dišijo odimljene kokice, v skodelici prvi šparglji. Kjer naj bi bilo vino, so zvončki in med njimi lizika iz parmezana in bučnih semen, ki je zato grizika. Potem pa prinesejo smetanov hren, ki je z leseno žlico in svežim kruhom še od mame in iz Dornberka.



Tomaž Kavčič (desno) in Tomaž Škvarč Lisjak – kako nastane avtorska jed.

V nekaterih gostilnah iščemo znano, v drugih pa neznano. Nekatere so tradicionalne, druge pa? Sodobne, moderne, nove, avangardne, molekularne ... In kaj jih družijo? Ideja! Kreativnost! Odkrivanje! Podpis! Avtorstvo, torej! Gostilna pri Lojzetu na dvorcu Zemono je najboljša priložnost za iskanje odgovora prav na to – kaj je slovenska avtorska kuhinja.

zemlja je ribji ragu, travniške cvetice, ki plavajo, pa so utrgali pred nekaj minutami.

Avtorska kuhinja Tomaža Kavčiča pripoveduje zgodbe. Če je gost ne spozna, le je. Chef je zato pri mizah

z vsako novo jedjo, natakariji zato ne mrmrajo in drdrajo, temveč pripovedujejo. Ne pojdite na Zemono z lastnimi idejami. Prepustite se njihovi!

Lojzetovi krompirjevi njoki so v obliki špagetov, ob pečenini omaki, ki se je v pol dneva skuhala iz petih kilogramov mesa (za poldrugi liter omake), sta še dve, zelena iz kopriv in bazilike in škampova iz oklepov. »Jesti začnite z roko, tako da najprej pokusite čips rdeče pese,« pa je chefov nasvet.

»Tehnike?« se začudi Tomaž Kavčič. »Saj so že naše babice kuhale molekularno! Kako pa iz goveje juhe nastane žolca? Pomembno je, da ohranimo izvorne okuse in da ne prestrašimo gostov!«

Lojze na dvorcu Zemono je zato priljubljen, slaven in nagrajevan, ker mu uspeva prav to: iz Kavčičevih idej, ki so tako domišljajske in drugačne, nastajajo pravzaprav domače, preproste, znane jedi s tradicionalnimi okusi. Le

njihovo doživljanje je drugačno! »Po moje,« pravi sožitju tradicije in kreativnosti Kavčič.

Zajtrk namesto sladice

Sir je petnajst dni staran in le stopljen. Na njem je ješprenj s panceto, okrog sta por in rdeče zelje, na vrhu rumenjaka, iz jajca kokoši, ki je poznala petelina, so porovi kalčki. Ideji je bilo za osnovo jajce s čebulo, okusu pa domišljaja. Zato se te jedi spomnite, ko bo obisk na Vipavskem že vsaj teden dni star. Kaj je še vedno v ustih? Tomijeva zgodba ali rumenjakov okus, ki ga začinja rahlo pekoči pik hrustljavih kalčkov? Ne ocenjujte gostiln po tem, kar ste pustili, temveč po tem, kar vam je ostalo!

Kako pa sploh nastanejo vse te nove jedi? Gosja jetra so nastala od mize do kuhinje. »Preblisk, nič ni bilo treba popravljati, dodajati.« Spet pa ne bi šlo brez odličnih sestavin, ki so osnova vsake vrhunske kuhinje, tudi Lojzetove in avtorske. Tomaž Kavčič je gosja jetra, ki so res bogata, gladka, maslena, našel pri majhnem madžarskem proizvajalcu. »Pomembno je, da ni množična proizvodnja. Da goske tudi zobajo, ne da jih le pitajo.« Dodal jim je kremo mladega sira, ki mu je primešal še pikantnost staranega, jih položil na prepečen kruh s suhim sadjem, obložil z jabolčnim želejem in špinaco, začinil s kulijem gozdnih sadežev, jinu dodal jang s pečenimi rezanci kataifi in po vrhu naribal še jabolko. Nezglašljivi okus polnosti foie gras je tako dobil spremljavo pestrosti konsistenc in različnosti okusov, ki zaposlujejo receptorje tako sladkosti in slanosti jeter kot kislosti (jabolko), grenkobe (špinaca) in celo umamija (starani sir).

Ko je gin tonic, ki je na Zemonu postal že drugi hrenov namaz, z brinovim vonjem, s katerim se je merila dišava teloha, zadimil grajske oboke, je bila krema tako voljna, mehka in nežna, da se je odsev kamina zasnjal v prijeten počitek do naslednje jedi. Smo zaspali, da je bil potem že kar zajtrk? »Sladica, ki ni sladica,« je

***** nepozabno doživetje, najboljšo v Sloveniji!
**** za najbolj zahtevne, odlično!
*** ne bo vam žal, zelo dobro!
** našlo se bo kaj, dobro!
* če ni boljšega, še kar!

pojasnil avtor. »Ker je sladica znak konca, slovesa, sem hotel narediti nekaj, kar predstavlja začetek.« Angleški čaj brez sladkorja se je jedel kot pena, jogurtova krema z müsliji in gozdnimi sadeži je hrustala ob jaju na oko, ki pa je bilo iz kuhanega mleka z rumenjacom iz slaščičarske kreme. Pa še panceta v sladici! Sladko – nesladko. »Nočem uporabljati sladkorja, da te ubije.«

Ker potem ne bi mogel priti spet.



Gosja jetra na prepečencu z jabolki, špinaco in sirom

Zakaj obiskati?

Nekatere gostilne so za vsak dan, druge pa so za doživetje. Le da je Zemonovo doživetje takšno, ki bi si ga želel vsak dan ... Gostilno pri Lojzetu smo nazadnje ocenjevali pred več kot tremi leti. Že takrat je dobila najvišjo oceno (več kot pet sončkov). Razlike, torej, ni; so pa nove ideje, nove kolekcije, nova doživetja. Nagradite se z njimi!

UROŠ MENCINGER
www.rad-dobrojem.si
Prihodnjic: Gourmet restavracija Promenada, Bled

NA POT

kuhinja avtorska sredozemska kuhinja z velikim regionalnim vplivom

kdo Tomaž Kavčič, v kuhinji Tomaž Škvarč Lisjak
odprto od srede do nedelje med 12. in 22. uro
zaprt v ponedeljek in torek
naslov Dvorec Zemono, Vipava
telefon +386 (0)5 368 7007,
+386 (0)40 777 726
splet www.zemono.si; www.prilojzetu.si

kje avtocestni izvoz za Vipavo
cene hladne predjedi 7 do 11, juhe 5, tople predjedi 7 do 13, glavne jedi 14 do 27, sladice 5; degustacijski meni z vinsko spremljavo od 50 do 70 evrov
prostor štirje prostori pod starimi oboki in idilni vrt lovskega dvorca
posebnosti v tujni najbolj znana slovenska restavracija

Kremni travnik

Fižolovo mineštro so skuhalo ravno takrat, ko je sneg padel celo v Vipavi, okrog vogalov pa je pihalo 180 kilometrov na uro, da so se kuharji z njo za malico greti. Zakaj je torej ne bi ponudili tudi gostom? Saj v njej ne bo navadna klobasa, temveč ribja salama.

Takšne so avtorske jedi! Ker je jed nastala, ko je snežilo po vsej Sloveniji, ima sneg okus ajde, ki nas vse družijo. Ker je mraz zbudil željo po pomladi, so v drugem krožniku že prvi letošnji šparglji. Ker se čez travnik pod Zemonom vidi vse do Krasa, je pod snegom rdeča zemlja. Ker se na travniku pasejo krave, je zraven še mladi sir. Travniki je narejen iz zelenjavne kreme, rdeča



Iz jajca s čebulo je nastal rumenjaki na topljenem siru z ješprenjem in porovimi kalčki.

VINO

Število vinskih etiket: 350; hišni vinar: Burja – Primož Lavrenčič; somelier Anže Kristan. Pribitek na ceno: bela burja 23 evrov; pri eVino 14,50. H gosjim jetrom vino, ki ga imajo le še na Zemonu. Stanko Čurin, starosta slovenskih vinarjev in vinogradnikov, je zadnje steklenice laškega rizlinga, suhi jagodni izbor, letnika 1990, namenil prav Zemonu. Ni vino, je dim! Še vedno živ, celo živahen, hkrati pa je toliko pridobil v teh letih. Šesti okus gosjih jeter!

Burja bela, Posestvo Burja

2009, Vipavska dolina. Stari vipavec po moje Primoža Lavrenčiča. Laški rizling, rebula in malvazija po tretjinah. Malvazija daje zeliščni in cvetlični nos, laški hrbtnico, rebula hrustljavo svežino. Grozdje iz najstarejših vinogradov, do 65 let starih, biološko kmetijstvo, biodinamični posegi. Za nemoten potek fermentacije dodajo 15 odstotkov jagod, ki ostanejo v vinu ves čas zorenja v velikih hrastovih sodih (leto dni). Odlični potenciali staranja (do 10 let). Račje prsi, morske rižote, perutnina, ribe. Posestvo Burja, Primož Lavrenčič, 041 363 272, www.burja-estate.com



Keksi, praline, kreme, pozdrav iz kuhinje za slovo