

Kaj pomeni(jo) ...

pet sončkov nepozabno doživetje, najboljše v Sloveniji!

štirje sončki za najbolj zahtevne, odlično!

trije sončki ne bo vam žal, zelo dobro!

dva sončka našlo se bo kaj, dobro!

en sonček če ni boljšega, še kar!

Nedelo, 2. oktobra 2011

Nedelo izbira

27

Trebnje

Rakar

Gostilna za najmanj dva dni! Če se ti mudi, so stebri okrogli, okna rumena, napis pa metrski. Ko pa se, končno, prepustiš, je podeželska jedilnica elegantnejša od velemestne, vsi hodi, ki jih je treba dolgo šteti, imajo poreklo, idejo in vino, po večerji je portovec s pršutom v polni kleti, spanje, čeprav ob avtocesti, pa spokojno in v tišini. Prijetno presenečenje v restavraciji in mini hotelu Rakar.

Asaj je vse jasno že ob pozdravu. Sardelica je ocvrta, na mariniranih bučkah, telečja pašteta je nstrgana, objeta s pinjolami in bučnim oljem, kozica je opečena, s sezamom in češnjem paradižnikom, mehurčki so Medotovi, mladi gospodar pa je zgovoren.

Hobotnica in špeh, odojek in buča

Koža, ki se drži rožnatih prsi, je hrustljava, čeprav se je račka kuhala v vakuumu kar šest ur. Zato je meso mehko in sočno, kombinacija s kozjo skuto in maminimi zelišči z vrta, med katerimi prednjači pehtran, pa razlog, da je družba takoj sproščena. Kolikokrat se vam je že zgodilo, da se je podeželska gostilna preoblekla, od sten do krožnikov, v modne oblike, okusi pa so ostali zastareli in dolgočasni. Odvrzite takšne črne misli pri Rakarju. **Račje prsi na zeliščni skutii** so bile začetek novega prijateljstva.

Rezanci so se ovijali okrog vilic, kot da bi bili iz testa, slanina pa je dišala, kot da bi bila iz morja ... Čemur drugje rečejo **hobotnica**, pa vsi vedo, kaj jih čaka, je pri Rakarju ovito v pristno domač špeh, da vsak ugriz ponudi drugačno izkušnjo. Zdaj je tako krepko, da pride prav kos kruha, ki se potopi v omako, drugič je tako nežno, da se korenje in bučke razveselijo pesta. Omaka je škampova, pesto je bazilikin, hobotnica s slanino pa prava novoslovenska jed. Le pri nas je tako blizu od morja do hleva, le pri nas je špeh boljši od larda, le pri nas je z avtoceste zgolj oster ovinek, na njegovem koncu pa prazna jedilnica, v kateri doživiš takšno kulinarčno presenečenje. »Jutri bo polno,« je mladi gospodar bral misli. »Poroka in še za nekaj omizij rezervacij ...«

Ker čas teče prehitro, so od zadnjega obiska pri Rakarju minila že štiri leta. Se spomnim, ker je bil tudi takrat **ješprenj z jurčki**. Toda, kakšna razlika! Ješprenj je zdaj ocvrt, okrogličen na vrhu gobove omake, ki je tudi pomlajena. Jurčki so skrbno zrezani na majhne kocke, da poprženi s šalotko in bučkami ohranijo čvrstost. Zdaj vem, zakaj je Boštjan

Vino

Vinska karta – 460 etiket – za pouk! Vinsko svetovanje za dodatni okus jedem. Vinska klet, kjer je vedno tudi pršut, za obisk. Vina s poštenimi cenami in tudi za nakup.

Traminac, Keltis, 2005, bizeljska aromatika in odlično ujemanje z različnimi prsmi. Renski rizling, Joannes Protner, 2008, zrela mineralnost in prijetna svežina, k slanini in hobotnici. Re piko, 2007, avtorsko vino Janka Štekarja (Snežatno), renski rizling in pikolit, jurčki in ješprenj. Modra frankinja, Šturm, 2007, hrastove note za štrukljeve nadeve. Valpiculata, Tinta de Toro, 2007, 150 let stara trta iz vinske pokrajine Toro ob portugalski meji je preživela trtno uš (ime vina) in se ujela z odojkom in bučnim narastkom. Taurasi, Feudi di San Gregorio, 2004, veliko in elegantno rdeče, k jelenu. Posebnost, s siri in marmeladami, medeni chardonnay, 1999, Mlečnik.



Boštjan Rakar, ideolog v Rakarjevi kuhinji in somelje v bogato založeni kleti



Hobotnica s slanino, zelenjavni rezanci, škampova omaka in bazilikin pesto

tolikokrat poudaril: »Nič ni iz hladilnika!« Res, tudi ideje, ki združujejo dolensko tradicijo in sodobno razgledanost, ter vina, ki jih somelje WSET 3 kot začimbe spretno dodaja jedem, ne bi bile dovolj, če se v kuhinji ne bi zavestno odločili pozabiti vseh gostilniških bližnjic. Ko se jim gost prepusti, degustacijski meni ni modna skovanka, temveč resnična preizkušnja brbončic! Trud je poplačan, ko na birmi gostje naročijo: »Svežega kovača, prosim!« Na Abrahamu pa pijejo (tudi) jabolčni sok. Še kulinarčnemu kritiku se milo stori, ko vidi, da se, torej, vseeno premika. Ne verjamate? Pa pokusite zgolj **štruklje!** Ajdovi so, »vem, čigava je moka, in je res bio«, čemažeži, »ga mama nabira«, in skutni, »z našo timijanovo omako«.

Potem pa se odloči ... Midva sva se. Za **bučni narastek** in peti sonček! Za kombinacijo tradicije in mladosti! Za mladega pujska, ki se je toliko ur kuhala in pekel, da je bil v ustih mehek kot penast sufler, ki pa je hrustljiv



Ocvrti ješprenj in jurčki z bučkami

zaradi tistega, kar je za vsakogar pri odojku najboljše.

Sir, predsladica, sladica, klet

Če se kdo po takšnih uvodnih jedeh, ko je glavno le to, da se ti nikamor ne mudi in da za domov ni treba sestiti za volan, vda, je to razumljivo, a ne priporočljivo. Rakar tudi pri glavnih jedeh ne popušča, čutila pa repetira sorbet. Drugi uporabijo kupljeni sladoled, Rakar pa vložene jurčke, drugi mu dodajo limono in penino, Rakar pa jagode in čili. Super ideja! Tudi zato, ker je bil zatem **jelen**, s solnim cvetom in bezgovim džemom, z brstičnim ohrovtom z domačega vrta in drobtinami sušenega pršuta. Čeprav vse lepo tudi o **piščančji ruladi**. Zato, ker se ji je pod slanino skrila še špinača, ker je bil fižol ovit z drobnjakom in ker sta si mladi kuharici razdelili delo. Ena je jelena pospremila s kruhovim narastkom, druga pa piščanca s krompirjevim gratinom. Gostom je všeč, če si zanje vzamejo čas.

Kakor nam je, kajne, všeč, če je pred sladico predsladica, pred njo pa še sir ... Ker pa Dolenjska ni ravno mlečna deželja, je bila ob **siru** grozdna marmelada. Ker ni bilo zrelo le grozdje, je bila še slivova z orehi. Ker je bila jutri poroka, je bila že poročna torta. Seveda, ne še tista z ženinom in nevesto, temveč ona s pehtranom, ravno pečena, kot potica in sadna pita, kot čokoladni praline in kokosova bombica.

Pa ta mlademu Rakarju vseeno še ni bilo dosti. Hotel naju je dotolči.



Mimojede

Anine štiri ure v NY

Ko so opisovali »najboljše jedi New Yorka, ki so jih skuhal nekateri izmed najboljših chefov na svetu«, so kulinarčni kritiki o 52-urni non-stop kulinarčni prireditvi Le Grande Fooding v umetnostni galeriji v Chelsea zapisali: »Ana Roš je skuhal enega najbolj presenetljivih obedov tega vikenda, s čimer je svojo malo državo postavila v sij žarometov New Yorka.« In to trditev potrdili: »V štirih hodih je predstavila lokalne sestavine, kot so fige, kozje mleko, postrv in jelen, njena jed iz polenovke v penici tartufov pa je bila ena najboljših v celotnem vikendu.«

Bilo je res neverjetno in čisto newyorško. Kaj takega je mogoče le v mestu, ki nikoli ne spi. Mislim, da mi je uspelo dokazati, da nismo nobeni eksoti,« se po prihodu iz New Yorka norega vikenda čez veliko lužo spominja Ana Roš iz Hiše Franko v Kobaridu. V Ameriko je odpotovala po nastopu na kulinarčnem festivalu v Franciji, jutri pa bo krenila na kulinarčno odkrivanje v Skandinavijo ...

V New Yorku je bila Ana Roš del zvezdniške ekipe 13 svetovnih chefov, ki jo je sestavil Andrea Petrini, di-

»Takšnega **čokoladnega narastka** in **crème brûléeja** še nista jedla!« Zdaj, ko to pišem, mu lahko odgovorim: »Že!« A bi tudi **slivov štrudelj** še.

Zakaj obiskati?

Ješprenj začne brbotati že zjutraj, čebula se reže ves dan in sproti, hladilnik pa je prazen! Rakarjevi ta mladi hodijo dovolj pogosto in zvedavo po svetu, da so družinsko podeželsko gostilno s kratkim jedilnim in dolgim vinskim listom nadgradili v vrhunsko kulinarčno postojanko, zato čudi, da Ljubljančani še niso množično spoznali, da je do Trebnjega le 25 minut.

Uroš Mencinger
www.rad-dobrojem.si

poudarek novoslovenska podeželska kuhinja
naslov Gorenje Ponikve 8, Trebnje
kje avtocestni izvoz Trebnje vzhod
telefon +386 (0)7 346 6190
splet www.rakar.si; info@rakar.si
odprto od srede do ponedeljka med 11. in 22. uro, v torek zaprto
cene hladne predjedi 6,90 do 12,50, juhe 1,90 do 3,90, tople predjedi 3,20 do 10,90, glavne jedi 7,40 do 17,80, sladice 3,10 do 3,40; degustacijski meni 35 evrov (5 hodov) in 42 evrov (6 hodov)
kdo družina Rakar, chef Boštjan Rakar
dodatno mini hotel

Prihodnjič:
Skaručna, Skaručna

Organizatorji so iz fotografij in imen 13 chefov sestavili najboljšega med njimi, Nikolaana Nselurfueymardcora.

rektor izbora najboljših restavracij na svetu pri reviji Restaurant. V trinajstih nonstop hodih, vsak je trajal štiri ure s štirimi jedmi (vstopnina 100 dolarjev), je Ana Roš nastopila in navdušila med osmo in dvanajsto uro dopoldne. Toda to ni bil zajtrk, temveč vrhunsko kulinarčna predstavitev Slovenije v štirih dejanjih: postrvja juha z ravioli; jelenov tartar s solato koromača in jabolk; polenovka v penici tartufov s šparglji; fige, kuhane v medu, s sladoledom iz kozjega mleka in biskvitom limone in mandljev s karameliziranimi črnimi oljkami in timijanom.

»Predvsem sladica jih je navdušila,« se veseli uspeha v New Yorku Roševa, ki je imela za pripravo štirih jedi za 55 ljudi na voljo le štiri ure časa in majhno kuhinjo. »Polet, priprava, prireditelj, polet, več kot 40 ur nisem spala, toda bilo je nepozabno!«

Z Ano Roš so kuhali: Adeline Grattard, Mauro Colagregco, Armand Arnal (Francija), Fulvio Pierangelini, Massimo Botura (Italija), Andrew Carmellini, Corey Lee, Blaine Wetzel, Hugue Dufour, Brooks Headley (ZDA), Sat Bains (Velika Britanija) in Kobe Desramaults (Belgija). **U. M.**