

NeDELO izbira

Gostilna Pri Danilu Reteče

klasifikacija tuja domača
klasična ribja nadstandardna
vrhunska
naslov Reteče 48, Škofja Loka
telefon 04 515 34 44
splet <http://www.pridanilu.com>
e-pošta
gostilna@pridanilu.com
sedeži znotraj 40 zunaj 30
delovni čas od 12. do 22. ure;
ob nedeljah od 12. do 17. ure;
ob ponedeljkih zaprto
kreditne kartice
Eurocard, Amex, Maestro, BA

Smerokaz: Kraj Reteče je ob cesti med Jeprco in Škofjo Loko. Gostilna stoji tik ob cesti in je ne morete zgrešiti. Parkirišče je pred njo.

Zgodovina: Je dolga vrsto desetletij, zdaj tam uspešno deluje že tretja generacija. V zadnjih desetih letih se je Danilo v zvezdnem slogu odtrgal od slovenske kulinarne klasike. To je spodbudilo spogledovanje in aktivno delovanje v gibanju Slow food, ki je družino Čarman pripeljalo do brskanja po gastronomski zapuščini Škofje Loke in okolice. Stare jedi so oživili, se zavezali izvirnosti in sledili trendom v svetovni kuhinji. Tako je nastala ena najboljših in najbolj uspešnih slovenskih gostiln sploh, ki z obilico pozitivne energije in s profesionalnostjo navdušuje domače in tuje dobrojedce. Med našim zadnjim obiskom pred dobrimi štirimi leti so dobili najvišjo mogočo oceno »zunaj kategorije«!

Ker podmladek (sommelier Gašper Čarman) uspešno vodi našo najbolj uspešno vinsko spletno trgovino, ni naključje, da so se v njihovi gostilniški ponudbi znašla nekatera tuja vina. Briljantni šampanjec **Delamotte, blanc de blanc** (7,50 € za kozarec) je elegantno odprl epikurejsko pojedino. Pogrnjek, doma pečeni kruhki z namarom iz domačih postvri, je napovedal predstavo v velikem slogu.

Prvo vino, **malvazija 2006 iz obalne kleti Korenika Moškon** (1,80 € za kozarec), je osvojilo s svojo nežno svežino in prefinjenim limetno-hruškovim vonjem. Ostanek nežnega barika v ustih deluje harmonično.

Pena iz gosjih jeter, obdana s porom na omaki iz brusnic, se je lepo združila z vinom in kljub navidezni teži lahkotno odplesala svoj ples. Skrivnost je v nežni peni in dodatku ingverja in vina v brusnični omaki, ki zato ne postane zaganatno sladka, ampak prefinjen spremljevalec francoske peneče se uverture. Od mondeno obarvane predjedi smo prešli k bistvu škofje-loške kulinarne dediščine. **Loška mešanica** je nekakšna jota, na tem koncu Gorenjske pa so skoraj pozabili, da obstaja in kako se skuha. Temelji na drobno seseklanem kislem zelju z dodatkom pretlačenega fižola in ješprenja. Gre za nežno in elegantno jed, ki pridobi še več

šarma v doma pečenih testenih skodelicah. Te dela Vesna Čarman na poseben način, saj je testo nežno, hrustljivo in sploh ne nabito s škrobom, kakor se ponavadi zgodi pri takšnem načinu strežbe juh. Če nam »skodelic« ne bi odnesli, bi jih zmazali brez milosti.

Kmetija Lavrenčič (vina Sutor) je ena najbolj uspešnih vinskih hiš pri nas. **Njihov chardonnay 2004** (3,10 € za kozarec) je zlato rumene barve z vonjem ananasa, nežne vanilije in prefinjene mineralnosti. Vsi

ambient	5
izvirnost	5
vinska ponudba	5
cena/kakovost	5
kakovost jedi	5
skupna ocena	zunaj kategorije

ti elementi v ustih tvorijo večji del okusa, vino pa je polno in sveže hkrati.

Pri iskanju kulinarne dediščine na tem koncu ne gre brez prave **kranjske klobase**. Vesna Čarman jo je duhovito položila v kuhan oves z dodatkom sušenih črnih trobent, vezivo pa je močna in strukturna žafranova omaka. Pa brez panike – klobasa je narezana na koščke in jed sploh ni nasitna. Tudi tukaj so okusi jasno definirani, elegantni in popolnost dosežejo ob požirku prej omenjenega vina, ki hvaležno opere usta in želodčku sporoči, da je pripravljen na nov grizljaj.

Gravner, Breg 1998 (60 € za steklenico) je eno najbolj norih in strukturnih vin na tem planetu. Mešanica belih sort z rebulo na čelu je seveda macerirana in je v lesu prebela dolgo časa. Že barva je zelo netipična – oranžna z jantarnimi odtenki in vino je izjemno gosto.



Vonj prezrelega ananasa in melon se meša z zapečeno karmelo, ingverjem, limonsko travo in rumenim korencom. Oksidacijski element je na robu, vendar vinu doda prepotrebno poskočnost. V ustih nas oblijejo nežni in svileni beli tanini z močno mineralno noto, kar da vinu svežino. Pookus je dolg in traja skoraj minuto.

»Mojstrovina ob mojstrovini,« smo dahnili in se potopili v opojnost njihovega zadnjega videnja tradicionalne jedi domačih krajev, **loške mešte**. Izvirno gre za mešanico pretlačene krompirja in polente, ki so jo pred stoletji oblili s kislim mlekom. Pri prejšnji različici te jedi so Čarmanovi kislo mleko zamenjali s tartufovo omako, zdaj pa so dodali še koščke gosjih jeter, pečene v bučnem olju, zaradi zaželenih hrustljivosti pa so jed zavili v

bučkin trak. Izjemno silovitost okusov najprej nežno pomiri podlaga elegantne mešte, požirek Gravnerja pa jed odnese v prav nadzemeljske razsežnosti. Briljantno!

Tudi sorbet ni čisto s tega sveta. Gin tonic v trdnem agregatnem stanju? Ja, to je izumil veliki španski mojster Pedro Subijana in nekaj podobnega so pred časom delali na Zemonu. A Danilova izpeljanka je še korak naprej – prozorni žele z okusom gina in tonica se je na krožniku lepo povezal s limonovim sladoledom na vodni osnovi. Izredno osvežljivo in poskočno.

Simčičev modri pinot 2003 (35 € za steklenico) je verjetno naše najboljšje tovrstno vino. Škrlatno rubinasta barva s čebulnim robom, zelo gosto. Animalično-sadno-pi-



Pena iz gosjih jeter, obdana s porom na omaki iz brusnic

kantni vonj je zelo kompleksen. V ustih je poln, korpulenten, a vseeno eleganten in svež. Tanini so svileni, pookus pa dolg in saden. Čez čas v kozarcu začne spreminjati vonje v kvartarne note – podrasti, usnje ...

Jelenov file s praženimi bučnimi semeni v marmeladni omaki je bil naslednji napad na brbončice. Elegantna moč omake, ki ni bila preveč sladka, se je lepo povezala s svežino prvovrstnega mesa, pražena bučna semena pa so poskrbela za oreščkaste note in hrustljivost. Za dodatek je bil nov izum – štrukelj z ocvirki.

Edijev izbor 2001 je sladko vino prestižne kleti Edi Simčič iz Brd (5 € za kozarec) – jantarno rumena barva z odtokom topaza, zelo gosto. Intenziven vonj sušenih banan, karameliziranega sadja in cimeta. Navzlic sladkorni gostoti v ustih ostaja čudovito sveže. Ob tej spremljavi smo se z izborom Vesninah malih sladkih mojstrov – z mini-aturno prekmursko gibanico, kavno peno, orehom zmrzlimo in slastnim pralinejem in veličastno končali nepozaben obrok.

Moje skromno mnenje: Danilo je z leti samo še boljši. Po eni strani je trdno zasidran v etnološko dediščino svojega okolja, po drugi pa gre strumno v korak s svetovnimi kulinaricnimi smernicami. Sicer zahtevna kombinacija, ki bi marsikoga spodnesla, je pri Danilu izjemno uspešno dograjena in spretno lovijo ravnotežje med obema težko združljivima skrajnostma. Degustacijski meni sedmih jedi stane 40 evrov.

Tomaz Sršen & njegovi Jedci