

“Čeprav je bila domača, tradicionalna kulinarčna smer pri Poku vedno v ospredju, lahko rečem, da sta Mateja in Robert Trobec naredila veliko delo pri razvoju nove slovenske kulinarike. Večina njunih jedi temelji na domačih sestavinah in bogati tradiciji, zraven pa uspešno uporabljata znanje moderne svetovne kulinarike. Bravo!”  
Tomaž Sršen in njegovi Jedci

Brezovica

# Gostišče Pri Poku

vrhunska restavracija

naslov Podpeška cesta 1-3,

Brezovica pri Ljubljani

telefon 01 365 74 10

faks 01 365 74 15

splet [www.pripoku.com](http://www.pripoku.com)

e-pošta [info@pripoku.com](mailto:info@pripoku.com)

sedeži 86

delovni čas od 12. do 23. ure; ob

sobotah, nedeljah in praznikih

zaprto

kreditne kartice Eurocard, Amex,

Maestro, BA, Karanta, Visa

**S**merokaz: V središču Brezovice. Parkirišča so lepa in prostorna.

**Zgodovina:** Menda so predniki današnjih lastnikov pod svojo streho gostili tudi Napoleona, zato spada Pok med najstarejše še delujoče slovenske gostilne. Ne glede na menjavo družbenih sistemov se je družina Trobec pogumno upirala plimi in oseki in predvsem v zadnjem desetletju ji je uspelo iz dobre domače gostilne narediti enega najbolj izvirnih hramov kulinarike pri nas. V enajstih letih rubrike je bil to naš četrti obisk.

Mateja in Robert Trobec, ki suvereno pišeta izbrano enogastronomsko zgodbo, sta postavila trdne temelje za nekaj, kar je v naši državi velika redkost – tipično slovensko kulinariko, ki temelji na bogatem izročilu, predvsem pa na tipičnih sestavinah, ki s svojo kompleksnostjo omogočajo izvirne nadgradnje.

Ker ima Pok eno najbolj založenih vinskih kleti, nas je v visokih kozarčih pozdravila sadna, osvežujoča in lahkotna italijanska penina iz pokrajine Soave, Villa Rinaldi 2005 (3,50 evra za kozarec).

Ko nam je Robert Trobec na mize postavil prve krožnike, nam je skozi možgane vsem šinila ista misel – mesni carpaccio. Pa ni bilo tako. Bil je paradižnikov carpaccio. Tipično slovensko sorto paradižnika z imenom volovsko srce so tanko narezali in začinili z naribano dimljeno skuto, izbranim oljčnim oljem in staranim balzamičnim kisom. Lahko rečem, da je bila ta jed pravo malo razodetje, saj ni po videzu nihče pričakoval takšne elegancije in izvirnih okusov.

Čeprav smo bili komaj za začetku obeda, smo v kozarce že dobili rdeče vino. **Simčič, cabernet sauvignon 2007 (22 €).** Škrlatno rubinasta barva govori o mladosti, Simčičeva »bela« etiketa tudi. Navzlic slabemu slovesu slovenskih cabernet sauvignonov, predvsem svežih, je ta izjema. Čiste arome grozdnih jagod, črnega ribeza, mete in robidnic zapolnijo nosnice. V ustih je vino lahkotno in zelo sočno, tanini so elegantni.

Omislili smo si dva različna degustacijska menija, zato so bili naslednji krožniki različni. Brezmesni meni (a

živno sadno (zmečkano jagodičevje, slivova marmelada), vendar pozneje malo klecne in oksidira. V ustih je kljub temu mogočno in sadno. Tanini so zametni, pookus dolg.

Na ribji strani je z lahkotno preprostostjo jedce prevzel brancinovi file s škampom in blitvo s krompirjem. Prvovrstne sestavine so priredile ples elegantnih arom, ki so ga zaočkile gobice v slastni omaki. **Jelenov hrbet** je bil lepo uležan in očičšen ter magično sočen. **Omaka iz izabele** (vrste grozdja, da ne bo pomote) je poskrbela za tisto sladkost,



Carpaccio iz volovskega srca

z ribami) stane 50 evrov, mesni pa 45. Pri prvem nas je pričakala prava poslastica, saj so se sveži škampovi repki družili s sveže popečenimi lisičkami na žaru. Vonjave so bile omamne, jed sama pa dehteče okusna. Res, odlična kombinacija. Meso-jedci smo se naslajali ob blago popečenem jelenovem carpacciu z gobicami, kisom, žajbljem in rukolo. Poseben dodatek k temu krožniku so bila naribana jabolka, ki so poskrbela za izdatno svežino. Kombinacija z vinom je bila ubijalska!

Tudi ponudba gob je pri Poku drugačna. Tako kot Robert Trobec s svojih potapljaških ekskurzij velikokrat prinese divje in sveže jadranske ribe, nekaj podobnega počne z gobami, saj pripravlja nam povsem neznan vrste posebnih okusov. Brez strahu – vse so zelo užitne, ne poznamo jih. Bistvo pa je – da imajo odličen okus!

In vinski skok na Štajersko: **Verus-šipon 2007 (4 evre za kozarec)** – rumenozelena barva; intenziven vonj svežih jabolk in melon. V ustih je vino bogato in sočno, sveže in dolgo.

**Rižota z bučami in kozjim sirom** je bila omamna. Dodatek aromatičnih lisičk je samo še potencial hrustanje lepo kuhanega riža in ob sladkosti buč je jed dobila vse elemente za lepo harmonijo.

Še enkrat smo se srečali s kletjo Rinaldi, tokrat z njihovo podružnico v Valpolicelli (Rinaldi di Maior), kjer pridelujejo legendarni amarone. **Letnik 2001 (10 evrov za kozarec)** je temno rubinaste barve in ima rjavkast rob. Na nosu je od začetka inten-



Rižota z bučami

ki jo pri divjačini ponavadi dobimo iz brusnic. Brez gob (neke nove, meni neznane sorte) pa spet ni šlo. Meso, gobe in omako so krasno povezali doma narejeni njoki iz buč, lepo polni in prefinjeno, ravno prav sladki. Če bi bili dovolj topli, bi bilo še bolje.

Ko smo že mislili, da Mateja in Robert Trobec suvereno obvladujeta Jadransko morje (sveže ribe) in domače gozdove (gobe), sta nas presenetila še z lastno vinsko polnitvijo. Zvrst z višjim ostankom sladkorja, imenovana **Pokovo vino** (sauvignon, chardonnay in laški rizling), se je idealno podala k sladicam. **Limonova in nežna kostanjeva torta ter zavitek iz domačega grozdja (izabela)** so imenitno sklenili obed. Ko pa smo zraven okusili še Nieport deset let starani tawny port (10,50 evra za kozarec), je bilo zadovoljstvo vrhunsko.

**Moje skromno mnenje:** Čeprav je bila domača, tradicionalna kulinarčna smer pri Poku vedno v ospredju, lahko rečem, da sta Mateja in Robert Trobec naredila veliko delo pri razvoju nove slovenske kulinarike. Večina njunih jedi temelji na domačih sestavinah in bogati tradiciji, zraven pa uspešno uporabljata znanje moderne svetovne kulinarike. Bravo!

ambient	5
izvirnost	5
vinska ponudba	5
cena/kakovost	5
kakovost jedi	5
obisk	obvezno!

**Le Volte 2006,**  
Tenuta dell'Ornellaia,  
Toskana, Italija,  
**15,80 €**

**eVino.si** NOVO  
[www.evino.si](http://www.evino.si)  
Danes klikneš, jutri dobiš!

**winterhalter**

