

# Gostilna Trost

ribja restavracija

naslov Rodik 97, Kozina

telefon 05/68 01 200

e-pošta trost@siol.net

sedeži znotraj 40; zunaj 25

delovni čas od 11. do 23. ure; ob ponedeljkih in torkih zaprto

kreditne kartice Eurocard, Aktiva

**Smerokaz:** Ko se po cesti Divača-Kačiče pripeljete v Rodik, ne zavijte v vas na levi, ampak nadaljujete naravnost. Skrbno postavljene oznake vas bodo vodile do gostilne s prostornim in lepo urejenim parkiriščem.

**Zgodovina:** Na tej lokaciji sô dobrih pet let, so pa v bližnjih Kačičah zelo uspešno delovali kar nekaj desetletij. Bili so (in so za nekatere še vedno) ena najboljših gostiln z morskimi jedmi pri nas. Nazadnje smo jih obiskali pred štirimi leti in jim z veseljem podelili štiri sončke.

Po izvrstnem startu (Bjana brut) smo takoj skočili v sveže sladko-slane globinske vode Kvarnerskega zaliva, od koder prihajajo verjetno najboljši škampi na svetu. Če so popolnoma sveži (kot v našem primeru), so najboljši surovi. Res, omamno polni, sladkast in mehak okus se je razlezel po jeziku, za nežno pikantnost je poskrbela rukola, za eksperimente s čistimi okusi pa še dve vrsti oljčnega olja.

Menda se že ponavljam, toda **Borut Blažič** je v slovenskem vinskem vrhu! Njegova **rebula 2006** je zlato rumene barve in zelo gosta. Kompleksne vonjave (kutine, agrumi, limete, pomarančni cvetovi) izdajajo veliko več kot samo začetno lahkotno vino. Pa je v ustih še vedno čarobno sočno in sveže, mineralnost je mojstrsko vkomponirana v močno telo, pookus je kremast in dolg.

Ob tej mojstrovini smo na pot v želodčke pospremili tris hladnih jedi: marinirane sardone na rukoli (malenkost prekislo, sicer odlično), sipice s češnjevimi paradizniki (mehko, sočno in ravno prav bazilli-

ke jed elegantno zaokroži) in **hobotnico v solati**. Meso tega mehkužca je bilo mehko in lepo, resda malenkosten dodatek močnega česna pa je podobo malo zameglil.

Z vini smo ostali v Brdih. **Pulec, sauvignonase (nekdanji tokaj) 2006** – bogata zlato rumena barva, ki že na pogled izdaja močne alkohole. *Nos je poln, zelo bogat – prezrele me-*



## Drugi topli tris

*lone, ananas, dodatek marelice. V ustih pa ima kar nekaj neskladij – alkohol se povzpne čez telo in vino s tako ali tako najnižjo kislino stopnjo je z določenimi postopki v kleti (držanje na drožeh, malolaktika) izgubilo še tisto malo svežine.*

Sledil je tris toplih predjedi. Popolnoma sveži **gamberi na žaru z rukolo** (že tretjič!) z dodatkom balzamičnega kisa in oljčnega olja so zaplesali popoln tango primarnih in čistih okusov. **Gratinirane male pokrovače** (kaneštrele) so lahko za vzor vsem, ki se grede pri nas t. i. gratiniranje (peka določenih jedi, prekritih z raznimi siri, v pečici). Dodatek ne preveč agresivnega sira je bil precizen in minimalen in je školjki pustil, da je ob njem do polnosti razvila svoj okus. Tudi velike ali **jakobove pokrovače** (kapesante) so bile narejene na podoben način, za primerjavo pa je bila ena samo pečena na žaru z dodatkom oljčnega olja. Okusi so več kot navdušili.

Z vini smo še naprej krožili po Brdih. **Simčič, sauvignon 2005** – verjetno eden najboljših slovenskih sauvignonov sploh. Slamnato rumeno, že zlata barva. Kompleksen vonj zasuje nosnice: bezeg, beli poper, paprika, zelena, mineralnost, rahla animaličnost in še in še ... V ustih je to šolski primer vrhunske harmonije in elegance – ima skoraj vse, kar popolno vina mora imeti.

Še en tris toplih predjedi nas je doletel. **Široki rezanci s sipicami** so bili tako genialni, da so brbončice – ki jih je razdražil že sauvignon – trepetale od harmoničnih užitek. Na tej, če ne še na višji ravni je bila ekstatična **rižota z bučkami in škampi**. Dovršena kombinacija sladkaste, hrustajoče svežine je vzburla že tako ali tako vznesele želodce in od užitka smo kar vriskali!

**Fuže** so pripravili z gamberi in pikantnim oljčnim oljem. Bistveno je bilo, da je bilo pikantnega dodatka ravno prav. In tu smo se še enkrat prepričali, da lahko samo veliko vino spremi na pot jed, ki jo odlikujejo pikantnost, svežina in struktura.

No, končno smo se spustili na matični Kras – **Renčel, chardonnay 2002** – jantarno rumena barva, zelo gosto. *Bogat vonj ananasa, kosmulje, popra, nageljnovih žbic, cimeta in mineralov osvoji nos. Žal pa v ustih ne nadaljuje zastavljene podobe, saj ni harmoničen in rahlo greni.*

**Glavni jedi** (na enem krožniku) sta znova sledili izročilu o čistosti morskih okusov – zrezki morske žabe na žaru in hrustljivo pečene neočiščene sipice so lahko povezale prelepo pozno kosilo na Krasu. **Tris tortic** navzlic zelo klasičnemu videzu hitro izginil s krožnika, jabolčni zavitek pa nam je pomahal v slovo.

Za to pojedino in vina smo plačali po 95 evrov na osebo.

Moje skromno mnenje: Trost dobro ve, kako delati z ribami in z morskimi dobrotami nasploh. Osnova so vrhunske surovine, ki pa žal niso poceni. To ni gostilna, kjer bi eksperimentirali z novimi jedmi ali podobami. Toda tisto, kar postavijo na mizo, je izjemno okusno, in to šteje. No, lahko bi se manj ponavljali (rukola), toda to je obrobne pomena. Vsekakor ena najboljših slovenskih gostiln, ki se ukvarjajo s sadovi morja.

ambient 4

izvirnost 4

vinska ponudba 3–4

cena/kakovost 4

kakovost jedi 5

obisk: zelo priporočam

Izreden bordojec za izredno ceno  
Chateau Le Pey 2004  
Bordeaux, Francija

9,90 €

Samo na: **eVino.si**

spletna vinska trgovina  
www.evino.si

winterhalter

