



Tadej in Taras Gašparin



Hedonizem

TEKST Gojko Zrimšek ■ FOTO Dean Dubokovič

MORJE NA GORIŠKEM

Če vas bo pot kdaj zanesla proti Gorici in se boste ustavili v Rožni dolini, boste ob majhnem, a nadvse čarobnem jezercu ugledali zanimivo brunarico, ki jo vsaj tisti bolj kulinarično posvečeni poznate pod imenom Pikol.

Naravna lepota in romantična mistika z gozdom obdanega ribnika je bila verjetno kriva za to, da je na njegovem bregu zrasla brunarica, ki je do leta 1918 služila uživanju in sprostitvi meščanov. Kasneje jo je tedanja vlada uporabljala kot neformalni objekt za sprostitve. Leta 1980 jo je prevzela družina Gašparin in obnovo zaupala priznanemu arhitektu Tomažu Vugi, ki je objektu vdihnil izgubljeni sijaj. Od takrat je v njej restavracija, ki navdušuje s preprostostjo ambienta, okolico in hkrati z odličnostjo gastronomske ponudbe. Kulinarična filozofija družine je usmerjena k morskim dobrotam, ki jih pripravijo čim bolj naravno. Tradicionalne recepte obogatijo z uporabo vrhunskih sestavin, sodobnim pristopom in upoštevanjem svetovnih gastronomskih smernic. Gospod Boris vam bo z veseljem svetoval pri izbiri vrhunskih vin, gospa Maruška pa bo medtem poskrbela, da vam bo kulinarični užitek

ostal v trajnem spominu. Tudi sinova Taras in Tadej sta kot vodji strežbe vedno pripravljena svetovati pri izbiri zanimivih in včasih tudi nenavadnih morskih jedi. Pri Pikolu lahko tako naročite znameniti brancinov karpačo, morske rezance ali rižote, sveže jadranske ribe, od morene v pečici pa do zobatca ali kirnje, jastoga in škampov ter različnih školjk. Zelenjava je vedno sezonska in ob izbiri hladno stisanih oljčnih olj iz Kalabrije, Kort in Goriškega ter začimb in zelišč boste pri Pikolu vedno doživeli kaj novega. Njihovi krožniki se nenehno spreminjajo in dodelujejo, zato se je najbolje prepustiti izbiri gospodarja. Restavracija je kot nalašč za romantične večerje v dvoje, zlahka pa sprejme tudi večje družbe. V prihodnosti načrtujejo tudi lesene bungalove na jezeru, kjer si boste lahko nabrali novih moči. Pri Playboyu že razmišljamo o letnem najemu ...





KRALJEVI RAKI



Repe kraljevih rakov oluščimo do predzadnjega členka na repu. Odstranimo jim črevo in jih na vročem oljčnem olju rahlo popečemo. Dodamo gorčična semena in kisló smetano ter začínimo s soljo in poprom. Na kolobarje narezan korenček skuhamo in pretlačimo, dodamo mleko in malo škroba, da dobimo homogen pire. Na pire položimo repke, dodamo omako in nanj na listiće naribamo sveže črne tartufe.

Sestavine za 4 osebe:
 8 velikih repov kraljevih rakov
 1 kg korenja
 kavna žlička gorčičnih semen
 1 del kislé smetane
 1 del mleka
 sol
 poper
 oljčno olje
 škrob
 črn tartuf

Merlot LOTOS, suho, 12,5% vol, letnik 2004
Merlot LOTOS je francoska sorta, ki si je v Brdih že zdavnaj našla svojo drugo domovino. Lega vinograda »Muško« na Gmajni, griču med Kozano in Snežatim, je za to sorto naravnost idealna. Trto skrbno obrezujemo in poleti poskrbimo za njeno optimalno obremenitev. Merlot z zelenim rezom in skrbnim čiščenjem prepustimo jesensku mu soncu, ki grozdju vdahne dušo in potrebno moč. Kisline v merlotu Lotos so zmerne, tanini pa sladki in dozoreli. Merlot Lotos je prijetno vino z vonjem po črni murvi, slivah in češnji.

SKUŠA NA TELETINI WAGYU V OMAKI VASABI

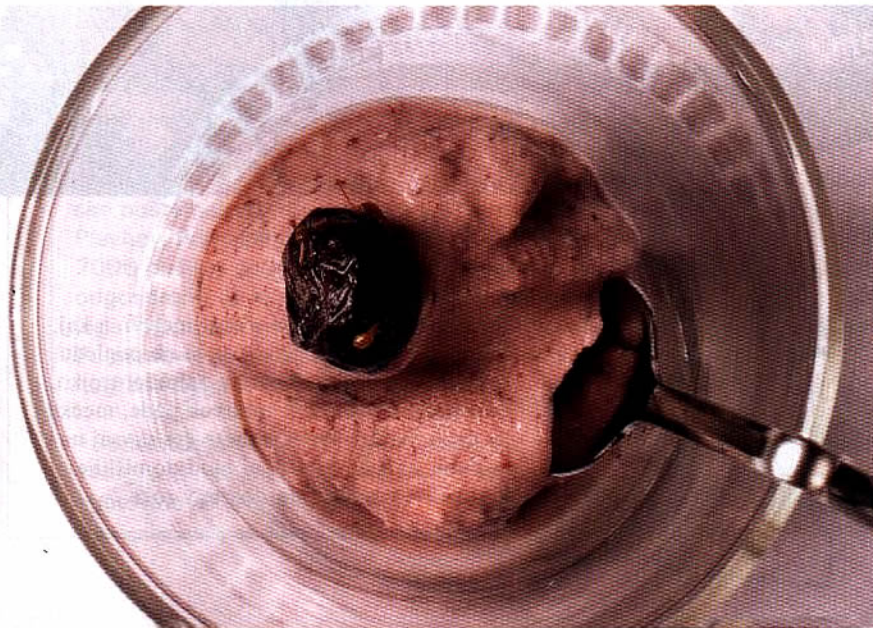
Sestavine:
 4 rezki po 100 g rostbifa teleta wagyu, vzrejenega na Japonskem
 4 fileti skuše
 vasabi
 kapre
 rdeča čebula
 zeleni čaj v prahu
 starani japonski kis lumiere
 palmino olje
 sol (aji shio)
 1 del piva



Uležano meso in filet skuše začínimo in popečemo na palminem olju. Dodamo vasabi, prah zelenega čaja, kapre, rdečo čebulo ter par kapljic kisa in piva. Vse skupaj dušimo v pokriti kozici.

Modri pinot Marjan SIMČIĆ 2003

Značilna rahlo transparentna rubinasta barva s pridihom opečnatega odtenka. Na vonju zaznavne variacije vonjav zrelih češenj ali celo češenj v likerju, ki prehaja v rahlo noto pomarančnega olupka. Tudi pri okusu prepoznavno zrelo sadje, predvsem češnje. Na koncu nežen peppermint. Uravnotežen in prijetno mehak, s polnim telesom in dolgim zatonom z všečnim priokusom češnjeve pečke.



SORBET IZ ČRNIH OLIV



Sestavine za 4 osebe:
 1000 g limoninega sorbeta
 200 g črnih oliv
 sok dveh limon

Črne olive, posušene na soncu, izkoščimo in pretlačimo skozi drobno sito. Limonin sorbet damo v mešalnik, dodamo sok dveh limon in pretlačene olive. Serviramo v kozarcu z dvojnim plaščem.

Cabernet sauvignon VUGA, suho, letnik 2004

Lega vinograda »Išterne« na vzhodni strani pod vasjo Kozana v Goriških brdih. Kisline so zmerne, tanini so zaokroženi do sladki dozoreli. Vino je rubinaste barve. V cabernet sauvignonu VUGA so navzoče zaznave po malinah in črnem ribezu. Starost trt je od 12 do 15 let, vinifikacija klasična, vretje poteka skupaj z jagodami (maceracija) 15 dni v jekleni posodi. Zori v starih hrastovih sodih deset mesecev. Ustekleničeno v avgustu.