

FANTAZIJA OKUSOV SLOW FOOD-a NA GRADU OTOČEC

Nisem ne vrhunska kuharica, ne natakarica, sem pa zahtevna gostja, ki rada dobro je ter ceni izvirne jedi in lepo prezentacijo. Obisk gostilne, zame ni le stvar fizioloških potreb pač pa simbioza prijetnega in koristnega. Nisem gourmand pač pa gourmet saj gre pri meni bolj za sladokusnost in iskanje kakovosti, kot pa za količino. Močno cenim harmonijo sestavin v jedi in dober kozarec izbranega vina.

Večerja na Gradu Otočec je kulinarično doživetje ki je zagotovo zelo blizu temu, kar v svetu velja kot standard visoke kuhinje. Prestižna lokacija, razgledan kuharske chef in uigrani natakarji, so nedvomno recept za popoln večer. Meni je bil enakomerno ustvarjal in tradicionalen. Harmonično urejen prostor pa je ustvaril prijetno atmosfero za sproščen pogovor in poglobljeno zaznavanje okusov.

Bogat, maslen okus nežno popečenih gosjih jeter je bil izvrstno poudarjen s sladkim čebulnim džemom. Sivi pinot Kartuzije Pleterje z intenzivno aromo breskev in mandeljnov se je izkazal kot uspešen partner močnemu okusu gosjih jeter saj je imel dovolj kisline, da je lepo očistil usta, hkrati pa je bil zelo lahkoten in piten.

Bučni juhi, ki je razmeroma enostavna, je prekajeno postrv dodala ravno pravšnji kanček ekstravagance. Dimljena postrv je vedno odlična izbira za vse ljubitelje rib, bučna juha pa je dovolj blaga, da dovoli, da riba zasije.

Izvrstna kombinacija štrukljev iz rdečega zelja na jurčkih popečenih s slanino, je bila popoln primer tradicionalne slovenske kuhinje "with a twist". Jurčki so izjemna delikatesa, česar pa se pogosto ne zavedamo saj jih po naših gozdovih še razmeroma veliko. Batičev Rose s presenetljivo aromo gozdnih jagod je lepo zaokrožil okus te jedi ter nas prijetno osvežil.

Sorbet, ki je skorajda obvezen del vsake slow food izkušnje je lahko prijetna sladka osvežitev na koncu obeda, nam pa so ga ponudili kot "predjed" h glavni jedi. Hruškov sorbet s pletersko viljamovko, se je v našem primeru izkazal kot odlična izbira kuharja, saj je poskrbel za še boljši tek.

Meni se je nadaljeval z račjimi prsmi z medom in vinom, na domačih mlincih, z gomoljno zelenjavo in želejem iz rdečega zelja. V tej jedi je kuhar zbral vse glavne okuse predhodnih jedi. Izbira vina je bila zopet popolna saj je bilo močno, suho in bogato rdeče vino Sutor Red odlična kombinacija h glavni jedi.

Tris ajdovih krapov s skuto, kostanjeve kreme in jabolčnega sladoleda je sicer še dodatno poudaril vzdušje, Traminec, bogat s sladkorjem je zaključil popoln kulinarični večer.

Ob koncu bi se želela zahvaliti profesorju mag. Sebastjanu Repniku, in seveda Visoki šoli za upravljanje podeželja Grm Novo mesto, da smo lahko študentje na izjemen način doživeli večer Slow Food-a.

Andreja Kren