SHOPIN HoReCa
Specijalizirani časopis za tržišta robe široke potrošnje (**FMCG**) i ugostiteljstva (**HoReCa**)

PROFESSIONAL

ISSN: 1847-8336 / GODINA 2 / BROJ 4 / JESEN 2011. BESPLATNI PRIMJERAK

CROATIA
Superbrands
PARTNER 2010

TEMA BROJA

NOVA KUHINJA

AKTUALNO

Kongresni turizam

INTERVJU

James B. Foley

Veleposlanik **SAD**-a u Hrvatskoj

U GOSTIMA

Zemono / Gostilna Pri Lojzetu

HORECA PROIZVODI

Aperitivi
Vino
Cappuccino

PREPORUKA

Jesenski deserti by Petra Jelenić

Kokteli Zorana Lukića

WWW.PROFESSIONAL.HR

RESTORAN GOSTILNA PRI LOJZETU U DVORCU ZEMONO

GOSTILNA PRI LOJZETU / DVORAC ZEMONO

Rapsodija tradicionalnih okusa i mirisa Vipavske doline

> PIŠE **Mirjana Kožić** > FOTOGRAFIJA **Kreativna tvornica d.o.o.**

Za posve posebnu ugostiteljsku priču u četvrtom broju Professionala odlučili smo otići do susjedne nam Slovenije, odnosno do savršeno lijepog i mirnog slovenskog mjestašca Vipava, gdje smo kao dragi stari prijatelji ugošćeni u Gostilni Pri Lojzetu smještenoj u bajkovitom dvorcu Zemono. I odmah na početku mala digresija... **Dakle, bez obzira što smo kao ekipa očekivali, ono što smo dobili i odnijeli u svojim srcima nadmašilo je sva naša očekivanja.** Uglavnom, izazov za dočaravanje na papiru.

Naravno, dogodilo se to jednostavno zahvaljujući tome što se ovdje ugostiteljski „posao“ radi s neizmjerno puno ljubavi i osjećaja koji su naslijeđe nekih prošlih vremena, a u njima je tajna i jučerašnjeg, i današnjeg, i svakog budućeg uspješnog dana u Gostilni Pri Lojzetu. Posao je u prethodnoj rečenici pod navodnicima s razlogom jer se s tom riječju, odnosno opisom onoga što radi, nikako ne bi složio **Tomaž Kavčič** – alfa i omega Gostilne Pri Lojzetu, majstor kuhar, spiritus movens restorana, pjesnik okusa i mirisa Vipavske doline, osoba koja istovremeno daje intervju i prati reakcije gostiju na jela koja im osoblje poslužuje, čovjek koji inspiraciju za nove delicije uvijek iznova crpi iz tradicije, odnosno svoje okoline... jednostavno iz onoga što vidi kad pogleda s terase dvorca Zemono!

BOGATA UGOSTITELJSKA TRADICIJA... OD 1897. GODINE! Ostavimo na tren osobne utiske i sve ono što vam riječima i fotografijama želimo prenijeti te ispričajmo nešto više o dojmljivoj i doista bogatoj ugostiteljskoj tradiciji Gostilne Pri Lojzetu... Sve je počelo još davne 1897. godine kada je Gostilna, koju je vodila gospođa Mici sa svojim mužem Lojzetom, bilo mjesto gdje su okrepu tražili putnici i prijevoznici. Kasnije je vođenje preuzeo njihov sin Lojze zajedno sa suprugom Valerijom koja se uoči Drugog svjetskog rata školovala za kuharicu u samostanskoj kuharskoj školi i za završni ispit morala napraviti šest tradicionalnih lokalnih jela. Upravo je gospođa Valerija stručnost i način pripravljanja tradicionalnih specijaliteta prenijela na kćerku Katju Kavčič – poznatu kuharicu koja je njegovala vipavsku kuhinju i još pred nekoliko desetljeća podigla njenu razinu do te mjere da je Gostilna bila jedan od najboljih i najpoznatijih restorana u Sloveniji.

Svatko tko je jednom jeo Pri Lojzetu malom selu Dornberk, osjećao se preporođeno – i što se tiče gastronomije i što se tiče ponude vina. Bilo je to prvenstveno zato što je Katja, pored harmoničnih i sofisticiranih okusa mirne Vipavske doline jelima uvijek dodavala i nešto jedinstveno, a bila je to – duša.

JEDNOSTAVNO, TOMAŽ KAVČIČ ŽIVI ZA ZADOVOLJNOG GOSTA... I prije nego što smo kroz ovu kronologiju tradicije stigli do njenog sina Tomaža Kavčiča, za prijatelje Tomija, upitali smo ga da se malo osvrne na tradiciju i svoje viđenje uspjeha Gostilne Pri Lojzetu danas smještene u dvorcu Zemono: „*Želio bih odmah reći da je kuhanje ono što mi je u genima, jednostavno je oduvijek prisutno u mojoj obitelji i nikad nisam ni razmišljao biti nešto drugo nego kuhar. Kažem biti, jer ne mogu reći obavljati posao kuhara, kada ja taj poziv živim cijelo vrijeme sa svim svojim osjetilima. Tradicija naše Gostilne seže daleko u povijest, a tajna njenog uspjeha i održanja do danas*

nastavak na **str. 12** >

CHEF TOMAŽ KAVČIĆ KORISTI **KENWOOD** WWW.KENWOODWORLD.COM.HR

TOMAŽEV POSTULAT

svježi sastojci, sezonska jela i čistoća okusa.

Obiteljsku kuhaču Tomaž Kavčič preuzeo je od svoje majke Katje i više od desetljeća samouvjereno, a opet samozatajno, vlada kuhinjom Vipavske doline koja mu je uvijek u mislima – dok stvara i kuha za svoje goste. Tomaž je poeta okusa, tehnologija kuhanja i odabira vrhunskih sastojaka. Jedinstvenoj gastronomskoj ponudi Gostilne Pri Lojzetu koja više od desetljeća stanuje u dvorcu Zemono, Tomaž dodaje isto ono što su dodavale i njegova baka, i majka, a to je duša. Taj osjećaj za tradiciju i zadovoljnog gosta u Zemonu je nepogrešiv i uglađen te savršeno usklađen s onime što je Tomažu najvažnije, a to je svježina domaćih sastojaka, spravljanje uvijek sezonskih jela i čistoća okusa, kojoj bi mi pridodali i čistoću te profinjenost uređenja interijera i eksterijera Zemona – jednostavno, bijelo, uz pokoju svijeću i cvijeće s obližnje livade u običnoj vazi.

za mene zapravo nije nikakva tajna, jer je suština u ljubavi za kuhanje, tradiciji korištenja samo svježih sastojaka koji potječu iz ove prekrasne Vipavske doline i življenju za zadovoljnog gosta. Jer, ja se uvijek stavljam u poziciju gosta i onoga što on očekuje, a danas gost mora dobiti više nego što očekuje. Ne samo jelo, jer kako bi utažio glad može pojesti i sendvič na benzinskoj postaji... već mora dobiti zaokruženu priču, doživljaj koji će podijeliti s dragom osobom, iskustvo o kojem će pričati. I upravo to je ono što je moja inspiracija i motiv za stvaranje – zadovoljan gost. A takav gost se uvijek i vraća.“

VIPAVSKA LIVADA

ZA INOVACIJE I NOVE IDEJE DOVOLJAN JE – NEDOSTATAK VREMENA! Nadovezao se Tomaž odmah i na svoje kulinarske početke uz majku Katju: „*Mama je bila u kuhinji, a tamo sam i ja od najranijeg djetinjstva provodio najviše vremena. Mogu reći da je ona bila moja učiteljica i najbolju edukaciju sam dobio gledajući nju i učeći kroz praksu, a na taj način sam počeo i s prvim inovacijama, odnosno onime što i danas prakticiram, a to su tradicionalna jela pripremljena i poslužena na drugačiji, moderan način... slow food koncept. Sjećam se tako da je jednom bio pun restoran. Gosti za jednim stolom željeli su probati štrudl, a mama im je rekla kako moraju pričekati malo da se ispeče, jer ipak je tu u pitanju tijesto, nadjev..., no ja sam im rekao da naručeni štrudl brzo stiže. Otišao sam u kuhinji i u trenu prizvao u misli tradiciju koja mi je 'pokazala' kako napraviti klasičan štrudl na drugačiji način, a opet zadržati sve tradicionalne sastojke u modernijoj formi. Dakle, uzeo sam čokoladu, naribane jabuke, grožđice i kroz stroj za mljevenje mesa protisnuo tijesto u tanke rezance te napravio hrpice koje su bile brzo pečene, a inspiriran vrhovima Alpa zabijelio sam ih bijelom čokoladom. Nakon što su gosti rekli kako je to bio najbolji štrudl kojeg su ikad probali još jednom se u mojoj svijesti utvrdilo kako je jedini pravi i iskreni put oslanjanje na tradiciju te kako je za smišljanje inovacije ponekad dovoljan samo nedostatak vremena*“. (*smijeh*)

KASNA BERBA

SLADOLED S MIRISOM GROŽDA

SVU SVOJU INSPIRACIJU NALAZIM U VIPAVSKOJ DOLINI I ONOME ŠTO ME OKRUŽUJE... „*Tehnike spravljanja jela variraju od uobičajenih, preko tradicionalnih za ovo podneblje do molekularne kuhinje i samo mojih načina koje svakodnevno razvijam, kao što je primjerice spremanje ribe na solnom žaru napravljenom od soli iz Piranskih solana. Uživam kuhati s okusima i mirisima tradicije, primjerice Jotu – starinsku juhu s grahom, krumpirom i kiselim zeljem uz suhu slaninu i svinjetinu. Upravo vezano uz ovo jelo dobio sam i najdojmljiviju reakciju na vipavsku, odnosno slovensku kuhinju. Naime, spravljao sam Jotu na danima slovenske kuhinje koje je organizirala naša turistička zajednica u Australiji. Na manifestaciju je stigao i stariji gospodin, Slovenac koji dugo živi u Australiji i pitao me imamo li Jotu. Poslužio sam mu je, a on je, zagrabio žlicom i zaplakao... Kroz jelo, on je osjetio dom, porijeklo, okuse i mirise rodnog kraja. I zato kažem da ovo nije posao, nego jednostavno život posvećen kuhanju i stvaranju svim osjetilima*“, podijelio je Tomaž s nama najemotivniji trenutak svog kulinarskog života.

MIRIS I OKUS JESENI

UGOSTITELJSKE TAJNE KOJE TO NISU Iza onoga što i na koji način Tomaž Kavčič radi u Gostilni Pri Lojzetu nema nikakve tajne, već je sve temeljeno na jednostavnim osnovama koje su sagradile lijepu zaokruženu priču o jednoj tradicionalnoj kuhinji, a koju Tomaž, zajedno sa svojim osobljem, s ljubavlju prezentira i nesebično daruje svakom gostu ponaosob – bilo da je riječ o obitelji na ručku, paru na romantičnoj večeri ili tristo uzvanika na vjenčanju.

Recept za SOLNI ŽAR

Sastojci (za 6 osoba): 1 kg grube soli iz Piranskih solana, 0,1 kg mirisnih trava i začinskog bilja – kadulja, ružmarin, divlji komorač, timijan, mažuran, bobice borovice, suha crvena paprika... i ostalo začinsko bilje koje se tradicionalno stavlja u omlet, 1,5 kg ili veći divlji brancin

Priprema: Jednu trećinu mirisnih trava i začinskog bilja pomiješamo s 1 kg soli, a od preostalih trava i bilja napravimo 3 dcl čaja. Sol stavimo na inoks ploču koju smo prethodno zagrijali na 200°C. Oblikujemo 6 pravokutnika i 20 minuta ih škropimo s čajem koji smo stavili u posudu za škropljenje. Za tih 20 minuta pravokutnici će postati tvrdi. Na solne pravokutnike zatim stavimo po 2 komada fileta brancina koje isto tako poškropimo čajem i tada se počinje stvarati para. Ponavljamo istu radnju još 7 minuta dok fileti brancina ne budu gotovi.