

Nova kuhinja eko kmetije

Gostilna Repovž Šentjanž

Mar ni že čas, da se nehamo učeno pogovarjati o dobrih slovenskih gostilnah in raje konkretno opišemo, kakšna je odlična, pristna in domača slovenska gostilna?! Ne, to ni tista, ki je že sto let enaka, na stenah in krožnikih! Pač pa tista, v kateri je še vedno tako prijetno, kot je bilo v prejšnjem tisočletju, in tako okusno, kot se spodobi za to stoletje.

UROŠ MENCINGER,
besedilo in fotografije



Ocvrta kroglica iz postrvi za pozdrav

To pomeni, da recepti niso babični, temveč mamini, da ideje niso zgodovinske, temveč sinove, da vino ni belo in rdeče, temveč očetovo, in da je v enem prostoru ali poroka ali sedmina, v drugem pa pet- ali sedemhodni meni. Repovž iz Šentjanža ni le eko kmetija in vrhunska podeželska gostilna, temveč je tudi najlepše kulinarčno razodetje tega leta!

Najprej, še preden parkiraš, se zaletiš v trgovino na dvorišču. Vse eko! Potem je že na pragu razstava domačih pridelkov in izdelkov, na steni, poleg članka, ki je Repovžu pred petimi leti podelil še štiri sončke, pa slikanica Naši dobavitelji. V hiši in ob dolgem šanku te nato pozdravijo znani obrazi, v jedilnici ob peči pa neznanje jedi. Točno, Repovž ni le ena najboljših slovenskih gostiln, temveč tudi osrednja vaška gostilna malega doljenskega Šentjanža. To je pomemben podatek, ki razkrije obe glavni značilnosti prave in dobre slovenske gostilne. V njej so radi tako lokalci kot svetovljani, tako lačni kot dobrojedci. Ker tradicija, če hoče živeti, ne more le ohranjati, temveč se ves čas razvijati, nadgrajevati, spreminjati. Zakaj?

Od pozdrava naprej

Ker bi lahko sklicali simpozij, na katerem bi na dolgo in široko teoretizirali o

tem, kaj je to nova slovenska kuhinja. Lahko bi organizirali celo kongres, po katerem bi izdali debel in neprebran zbornik o tem, kakšna mora biti dobra slovenska gostilna. Lahko bi natisnili bleščeče prospekte, skovali velike izveske, uvedli celo članarino ... A raje se odpeljite v Šentjanž nad Sevnico in vse to poskusite ter doživite!

Ker je mama glavna v kuhinji, oče na kmetiji, sin pri gostih in v kleti, hči, s pomočjo bodoče snahe, pri sladkah, je jedilni list le na eni strani, toda tako lokalno bogat, sezonsko pester in s takšnim razmerjem med kakovostjo in ceno, da mu na Slovenskem ni para. Od pozdrava naprej! Najprej **ocvrta kroglica iz postrvi**, potem še **kravja albuminska skuta s kumaro**, in oboje z doljensko penino s severne lege. Rdeča postrv je provokativna in jedrnata, s koriandrom, ingverjem, limono, zelišči, domačo majonezo iz oljčnega olja in s sporočilom, da je 26 kulinarčnih srečanj dalo gospodinjji samozavest in chefovsko znanje. Ker drugače kot zaploskati ob skuti z medom in kumaro se ne da! Ker tako kumara dobi zvezdniški status, jed pa nadokus – iz sušenega olupka so drobtine, sredica je marinirana, meso je sušeno, vse skupaj pa povezuje ze-

liščna omaka. Nekaj se da kopirati, nekaj naučiti, a ko po takšnem pozdravu nadaljevanje prav nič ne prizanaša, je to za čisto – petico!

Ker, kaj naredijo drugi iz še tako dobrih **domačih mesnin in sirov**? Narezek. Pri Repovžu pa so to okusi lastne ekološke kmetije in sosedov, iz Dolenjske, Štajerske, Zasavja in Posavja, v desetih grizljajih: sevniška salama (vedno le zmagovalka) z marmelado iz rdeče čebule, špeh krškopoljca, dimljena sevniška klobasa, strjenka šunke krškopoljca, zajčja pašeta z marmelado iz frankinje, hladne rezine mlade govedine na kapucinkinih listih s staranim kravjim sirom. Od zelenjave plodovi kapucinke v olju oljne ogrščice, vloženi koromač in domača šalotka. Od sirov pa Kukušbergerjev kravji z zelišči in poprom ter kozja, Goriškova iz Mokronoga, mladi in dve leti staran. K temu res ni treba ničesar dodati.

Ker imajo še **kozjo albuminsko skuto**, ji primešajo drobnjak in olje oljne ogrščice (kmetija Berce) ter jo naložijo v plasti med **marinirano**

rdečo peso in koromač. Da je pesni zapik popoln, je zraven še sušena in pečena. In ker je ostalo nekaj **postrvi**, je na pločevinastem krožniku **marinirana v domačem jabolčnem kisu**, vinu, šalotkah in česnu, s kole-rabo in pečenimi jajčevci.

Podpis s kmetije

Ker imajo drugi **govejo juho**, jo ima tudi Repovž, gosto, mesnato in korenjevo, a brez **luštreka**, ker ta je za samostojno (jed). Med njegovo kremo je krompirjeva pena, med njegovimi drobtinami pa prepelčije jajce. Ker ima slovenska kuhinja rada divjačino, so pri Repovžu iz nje nekaj ustvarili, a tako, da so jo ocvrli, srnino **stegno s krompirjem in zelišči v cmoku**, na kremi iz zelene in hruške, s čatnijem iz naših jabolčnih krljjev, zažganim



Biskvitne drobtine, španski vetrac in marelice za sladkanje

timijanom in majhnimi kockami sočne domače hruške. Dva cmočka na preprostem (Ikeinem) krožniku, a toliko odličnosti, v oblikah, barvah, teksturah, okusih in ideji. Ne moreš kaj, da se ne bi ponovil: nova slovenska kuhinja na ekološki kmetiji!

Še kdo ne verjame? Pa naj mu bo **telečji rep**, ki je (raz)kuhan (12 ur na 80 stopinjah) in objet (karamelizirana zelenjava, grahov pire, sladek sušeni brioš). Še? Zajčkov file je z zajčjim ragujem in zajčjimi jetri, na korenčkovem pireju, z vijoličasto cvetačo in krompirjem, predvsem pa s takšnim korenčkovim kipnikom, da se naj hitro poskrijejo vsi štruklji slovenskih nedeljskih kosil!

Že verjamate? Torej naj vam bo še za nagrado: **ajdovi njoki z jagenjkovim ragujem**. Ker so zraven borovničeva marmelada, sladka skuta, pa še ocvrt jagenjček v svinjski koži, ki se je poprej kar 14 ur kuhal na 72 stopinjah. Jed s podpisom vzorčne slovenske eko kmetije!

In ker je najboljšo vedno na koncu, je najprej panakota ... Seveda ne! Pač pa **bezgova krema in metin žele**, preprosto, toda nadvse učinkovito, predvsem pa nadgrajeno, kot

vse že pred tem, s čokoladno-orehovimi drobtinami – ker vsi drugi ponujajo zemljo – in granito iz domačega zeliščnega čaja. Ker je obisk znanega slaščičarja pustil sadove! Tako zrele, da se ti prvič ne zdi, da je preveč – čokoladna sladica je iz biskvitnih drobtin, španskega vetrca z marelico, mareličnega želeja, čokoladnih testenin, domačih borovnic, metinega sladoleada ter pralineja z marelično peno –, temveč pre-malo ... Poglejte, namreč, ceno!

Zakaj obiskati?

Tja lahko greste v gostilno, trgovino, na njivo ali v klet. Tam lahko prespate, se povesešite ali poročite. A predvsem pojdite k Repovžu zato, da se naučite! Kaj je to eko kmetija, kaj je to gostilniška družina in kaj je to nova slovenska kuhinja!

PRIHODNJIČ: Domačija Firbas, Cogetinci

Kaj, kje, kdaj

kuhinja nova doljenska kuhinja

kdo družina Repovž, chefinja Metka Repovž
odprto v sredo in četrtek med 11. in 21. uro, v petek in soboto med 11. in 22. uro, v nedeljo med 7. in 18. uro
zaprt v ponedeljek in torek

naslov Šentjanž 14, Šentjanž

telefon 07 818 5661

splet www.gostilna-repovz.si, info@gostilna-repovz.si

cene hladne predjedi 6 do 7,50, juhe 2,50 do 3, tople predjedi 6,50 do 7,50, glavne jedi 8 do 16, sladice 3,50; degustacijski meni 23 evrov (4 hodi), 28 evrov (5 hodov) in 39 evrov (7 hodov)

prostor tradicionalna vaška gostilna

posebnosti ekološka kmetija, prenočišča in vinogradništvo
vinska ponudba lastna vina, toda tudi vrhunska vinska spremljiva z odkrivanjem manj znanih vinarjev (sommelier Grega Repovž); 160 vinskih etiket, med njimi najbolj priljubljeni Šuklje, Kozinc, Kerin, Jelenič, Šturm. K narezku dišeči sauvignon, Šuklje, 2014. Ob hladnih predjedeh dvoboj somišljenikov in sivih pinotov Kerin, 2012, in Dario Princič, 2011. K srni modra frankinja, Jelenič, 2011. Zaradi takšnih na Doljenskem v gostilnah ne pijejo več refoška.

- ***** nepozabno doživetje, najboljšo v Sloveniji!
- **** za najbolj zahtevne, odlično!
- *** ne bo vam žal, zelo dobro!
- ** našlo se bo kaj, dobro!
- * če ni boljšega, še kar!



Zajček in korenje za kosilo