

Sivi čop in zlate ostrige

Bodulka Šišan, Hrvaška

Dandanes so sveže ribe vsak drugi dan v trgovskem centru, kamor hodimo na klimatizirane izlete, dopust in morje pa sta polna nevarnosti, ki prežijo na nas iz zamrzovalnikov izza gostinskih čeri na sprehajalni rivi. Zato si je treba zapisati za uho in v mobilnik tiste primerke, kjer je morsko še morskino, torej, boljše od kontinentalne ponudbe iz daljnih morskih dežel. Še posebno če je več od ribe na žaru, lešo ali v ponvi. Imate radi ostrige? Ne recite ne, še preden ste večerjali na dolgi in ptičji terasi Bodulke iz hotela Velanera.

UROŠ MENCINGER,
besedilo in fotografije

Imajo sicer le štiri jedilne liste, polnih miz pa je osem ... Natakak (sin) pobere naročilo pri treh mizah, nato še pri tvoji, za na vrh pa pove še glede vin, ker nimajo vinske karte. »Belo ali rdeče?« ... Chef (oče) tačas kramlja z znanci pri sosednji mizi, nazdravi in se zatem, ravno ko pade mrak, da se prižgejo podvodne luči v sinjem bazenu na vrtu pred majhnim hotelom v istrski vasi nekaj kilometrov od morja, le odpravi v kuhinjo ... Velanera in Bodulka sta stari blagovni znamki puljskega gastronomista Duška Černjula, a njegov hotelski in življenjski projekt je še mlad, zato mora, kdor se odpravi v Šišan blizu Medulina, na to računati. Če vse še ni idealno, si nagrajen s tistim, kar je pri Černjulu vedno bilo: boljših pokrovač in ostrig še niste jedli, rižota pa je še vedno takšna kot v prvi Bodulki pred desetletji!

Rižota s škampi in breskvami

Prišla sva na dopustniško večerjo in kozarec sosedove, Trapanove, malvazije, pravzaprav iz radovednosti, zaradi nove selitve in kratkega zapisa v hrvaškem časopisu, da je Černjul ustvaril novo buzaro. Toda pri slednji se je izkazalo, da se ji godi kot večini podobno novih – čez staro je ni! Premalo rdeči paradizniki, pretanka omaka in zato premalo z njo opite dagnje, preprosto ne dovolj izrazita jed. Ne bo ji uspelo preiti v legendo! Ker ne bo zamenjala klasične buzare, naj bo ta na rdeče ali belo. Toda solata hobotnice je bila nekaj več, zaradi začimb in okusov, izmed



Dušan Černjul, legendarni puljski gastronom s čopom in občutkom

katerih je izstopal origano, a tako, da ni motil. Turistično je delovala le paprika, zrezana za vmesno sočnost, in tudi oblika, ki naj bi bila tortica, pa se je prehitro zrušila.

Zato je imel več chefskega krožnik morskih predjedi, ki je stalnica primorskih gostilniških hladilnikov. V Bodulki pa je škarpina skupaj z jajčevci, v kisli marinadi (na saor) je skuša, hobotnica je z melono, kaprami in kumaro, brancin s pomarančo in losos z rdečo peso. Čuti se, da je kuhar premislil okuse in jih povezal z izkušnjami ter idejo.

In njoke z boškarinom, zelo klasične, torej zelo izrazite, je motila le velikost porcije, saj bi usta pojedla vse, če ne bi razum hotel pokusiti še sveže pečenih štrudljev iz jabolk in smojev. Dobro se je odločil.

Zato se je bilo treba v Bodulko vrniti še z beležko, toda ne zaradi novega, temveč starega. Je, na primer, rižota še vedno tako dobra? »Velikokrat sem jo že hotel vreči z jedilnega lista, a gostje jo ves čas zahtevajo,« je pozneje priznal Dušan Černjul, eden najbolj prepoznavnih istrskih kuharjev, saj se njegov dolgi čop redno sprehaja po puljski tržnici, v njem pa je toliko sivih izkušenj, da sežejo nazaj do Toskane, stare šišanske Bodulke in nekdanje Vela Nere v mari-

ni Verude. Zato zna vsaki jedi dodati nekaj svojega: pečat, podpis, drugačnost, premislek, kuharsko spretnost in še najbolj občutek.

Njegova rižota s škampi in breskvami je prava jed s podpisom; po svoje

ustih takšna dvojna nežnost rahlo, toda pikantno zapeče. Seveda, med rižem, ki je maslen in kremast, z obrisi pridne žlice, ki je vneto mešala, se skrivata debela stroka česna, mehka, voljna in dišeča. Tu in tam celo zahrusta, pa ne zgolj al dente, temveč konkretno, kar pomeni, da je jušno osnovo, ki je opijanjala riž, skuhal škampov oklep in najtanjšo nožice pretihotapil celo v krožnik. Le to je škoda, da takšna jed nima boljše predstavitve, če ne kar fanfar.



Brancin – skrivnost je v nadevu iz oljk.

zelo preprosta, nič posebnega, rižota pač ... Toda kombinacija zelo na kratko in hitro pordečenih (ogretilih) škampovih repkov in sočnosti breskve, ki jo kuhar sam izbere izmed tistih, ki niso premeheke in hkrati ne pretrede, ustvari presenečenje, ko v

Kamenice z obmorskimi travami

Če je rižota Černjulova klasična, kaj so potem kamenice? Razlog, da vsekakor pri rezervaciji omenite: »Pa tri ostrige mi, prosim, prihranite!« Preveč so sveže (iz Limskega kanala), zato jih prevečkrat zmanjka. Limskim kamenicam (ostrigam), zapečenim v mediteranskih travah (zeliščih), bi tudi Bretonci iz Cancala ploskali! Vso divjost ostrig omili kombinacija gratiniranih zelišč, vso izrazitost obmorskih trav preplavi vonj čistega morja; če so ostrige najboljše tam, kjer jih potegnejo iz vode, in zgolj z limono, so druge najboljše tam, kjer je do Limskega kanala vsak dan pol ure avtoceste, trav, ki dišijo enako po morju kot po šikari, pa je okrog Šišana tako na pretek. A, seve-

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

da, imeti moraš Černjulov občutek za mero!

Enako pri gratiniranih jakobovih pokrovačah. Kajne, kaj vse ste v zvezi s temi najbolj mesnatimi školjkami že doživeli: požare, razdejanja, ubijanja ... Kot da bi vrli kuharji, ki tako radi odmrznjene kapesante polagajo v školjčne krste, nabavljene na izletih med stojnicami obmorskih mest, kjer v kamnitih uličicah kar mrgoli turističnih gostiln, tekmovali, kdo bo bolj zažgal parmezanovo oblogo, ki nima nobenih možnosti, da bi nežno in snežno belo meso obvarovala pred najhujšim.

Černjul pa da pokrovače v koppel z majonezo, ki jo sveže zmeša! Toda nič ne bo z natančnim receptom, kajti: »Veliko kuharjev se je že zvrstilo pri meni, in ko so odšli drugam, so poskušali posnemati moj recept, a nobenemu ni uspelo!« Pod Bodulkinim gratinom, ki je zlato rumeno opečen, se školjka veselo kopa, zato ostaja sočna, kompaktno mehka, nežna, voljna in morska. Pravzaprav, le ostrige in pokrovače, potem pa skok v bazen.

Čprav sta še (vsaj) dve hišni specialiteti. Najprej brancin s črnimi olivami. Posrečeno, spet zaradi občutka za nežnost vsebine in sozvočje spremljave. Riba je kuhano-poširano-soparjena, koža se lepo odvija in pod seboj odkriva belino, čvrstost in ribji značaj. Črna barva kreme iz oljk straši le do prvega stika z jezikom, ko sicer začinja, toda ne nadvladuje. Prste vmes ima tudi mediator potencialnega spora, kremasti korenjev pire, ki s pomočjo oljčnega olja nevtralizira štrline različnosti kopnega in morja.

Pri sladica ima Černjulov podpis prosojno drobljivi chantilly, kar pomeni, da se smetanovo-vaniljeva krema skriva med tisočermi listi (mille-feuille), ki jih chef tik pred zdajci zapeče do napihnjene hrustljivosti rezine.

Zakaj obiskati?

V Bodulki je lahko primorsko povprečno ali pa morsko odlično. Odvisno je le od vas! Ne prepustite se klasičnim imenom, temveč se ojunajte pri kamenicah, pa čeprav je Velanera na robu vasi, iz katere se ne vidi do morja, le do bazena.

www.rad-dobrojem.si

Prihodnjič: Topli val, Kobarid

VINSKA PONUDBA

V hotelu sta tudi vinski bar in vinoteka. Med etiketami prevladujejo istrske, najbližji sosed je Bruno Trapan. Reprezentativen izbor hrvaških vinarjev in pogled v svet, ki sega z nekaj steklenicami tudi v Slovenijo. Vinsko svetujejo vsi trije, Dušan, Marko in Igor Černjul.

Puro rosé, Movia

2003, Goriška brda. Puro je že legenda, njegov avtor pa je z njim postal tudi inovator! Rose je idealen spremljevalec morskih predjedi, še posebno ostrig. Puro ni klasična penina, saj je brez dodanih kvasovk za fermentacijo v steklenici. Namesto tega je uporabljen le mošt z vsemi primesmi in mikroorganizmi, ki živijo v njem. Zrelo vino fermentira v steklenici. Pred odpiranjem mora steklenica tri dni stati na glavi, da se usedlina nabere v vratu. Degoržiranje poteka tako med postopkom posebnega odpiranja v vodi.

Letnik 2003 je spomin za posebne priložnosti (cena pri vinarju 25 evrov). Modri pinot (60 %), rebula (30 %) in sivi pinot. Stare trte in biološka pridelava. Barva, oranžno rdeča, ni intenzivna, je pa vonj, po rdečih sadežih, pozna se zrelost grozdja in zorjenje vina. Mehurčki so intenzivni in živahni, vino je resno, celo kompleksno, dolgo ostaja v ustih, požirek si želi nadaljevanje. Penina, ki navdušuje, a vseeno kaže drugačnost in samosvoj značaj.

Movia, Aleš in Mirko Kristančič, Ceglo 18, Dobrovo v Brdih, 05 395 9510, www.movia.si.



Hladna ribja predjed – skrivnost je v spremljavi.

Kaj, kje, kdaj

kuhinja morske jedi z dodano kreativnostjo
kdo Dušan Černjul
odprto vsak dan med 11. in 23. uro
naslov Franje Mošnjne 3b, Šišan, Hrvaška
telefon +385 52 300 621
splet www.velanera.hr; velanera@velanera.hr
kje na koncu avtoceste pri Pulju v smeri Medulina, drugo krožišče
cene hladne predjedi 2,40 do 9,30, juhe 4, tople predjedi 4 do 14,60, glavne jedi 10 do 22, sladice 4 do 4,70 evra
prostor moderna restavracija s pogledom na bazen; bar s klavirjem, toskansko pokrita terasa
posebnosti hotel Velanera