

Najsočniji dio Slovenije

DAMIR FABIJANIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Najsočniji dio Slovenije počinje, kako drukčije, uz rijeku Soču. Iako kilometara od Ljubljane nema mnogo, vijugava je to cesta, no uspon prema prijevoju Vršič i silazak prema Bovcu i Soči uvelike je olakšan pogledom na ljepote Triglavskoga narodnog parka. A dolazak je vrijedan svakog zavoja...

Dolina Soče geološka je, povijesna, politička, klimatska i gastronomska posebnost – katkad zimi doslovno snijegom odvojena od ostale Slovenije, ali inače prometno dobro povezana. Dvije regije (dolina Soče, tj. Bovec–Kobarid–Tolmin i, malo izdvojena, Goriška brda) danas su pojam pametnoga, turistički zanimljiva eno-gastronomskog *sljubljivanja* regija, poput tolminskog sira i vina iz Goriških brda. Taj eno-gastronomski kolaž, uz prirodne ljepote, glavni je adut kraja. Brijuno i pametno, sasvim prirodno, eno-gastronomija nameće se kao *trademark* doline i brda, a tradicija i proizvodnja ne samo da se čuva nego i unapređuje.

Raspon od ovčjeg sira (Bovec), kravljeg sira (Tolmin), senzacionalnih suhomesnatih proizvoda, biljnih i životinjskih darova prirode do vinske raskoši Brda osnova je sjajne tradicionalne, kao i kreativne kuhinje koja dodiruje svjetske vrhove (Hiša Franko). Za dio ponude jela, dobit ćete i recepte, jednako kao preporučene adrese na kraju, pa ćemo ovdje brzinski, upravo poput našeg putovanja (koje je brzalo cestom, *ziplineom*, raftingom, šetnjom, penjanjem i, najčešće, *zaustavljanjem* oko stola uz tanjur i čašu) tekstualno proći naše *putešestvije*.

Prvo zaustavljanje u Trenti (Metoja) istodobno je i prvi susret s domaćim proizvodima. Muzej Triglavskoga narodnog parka Trenta odličan je uvod u tu (jedinu) nacionalno zaštićenu prirodnu oazu Slovenije, uz vizualno i tekstualno upoznavanje s krajem.

Korito Soče u tom je dijelu izazov kajakašima na koje nailazimo. Eno-gastronomski predah čeka nas u ekskluzivnoj Dobroj vili, kojoj bi možda bolje pristajalo ime *Odlična vila*, smještajnom i kulinarskom iznenađenju Bovca. Večera je tradicionalna (i tradicionalno dobra) u Martinovu hramu (dobre hrane). Spavanje i sjajan doručak nudi moderan i ukusan hotel Sanje ob Soči.

Kao i *zipline* (sajle za spuštanje u dolinu) prethodnoga dana, rafting po Soči u čvrstim je rukama Aktivnog planeta. Jednako kao i (višekratno) kupanje u rijeci temperature 6 stupnjeva (istina, u neoprenskom odijelu, ali koje propušta vodu!). Zato nakon toga sirevi iz mliječare Planika pašu još bolje, pogotovo nakon posjeta muzeju sirarstva Planika.

Kobariški muzej iznimna je priča (ne samo) o užasima Prvoga svjetskog rata i ubijenim tisućama ljudi koji su dugotrajno zapeli upravo na ovim brdima, na suprotnim, talijanskim i austrijsko-njemačkim stranama. Upravo je prošle godine, zahvaljujući obilježavanju stogodišnjice, dospio u žarište svjetskog interesa (vidi i *I&P* br. 40), a predstavljen je suvremenim muzeološkim rječnikom i uz sjajno vodstvo i komentar direktora muzeja Jožeta Šerbeca.



TOLMINSKA KORITA



JURE ŽAGAR - DOBRA VILA



VALENTINA I BOŠTAN - HOTEL SANJE OB SOČI



YUKI ENAKAO I TOMAZ SOVDAT, DOBRA VILA



SARA BERGINC - MARTINOV HRAM, BOVEC



CRKVA NA JAVORCI



MUZEJ 1. SVIJETSKOG RATA, KOBARID





KRANJEC, DREŽNICA



HIŠA FRANKO



HIŠA FRANKO, VALTER KRAMAR



Šteta što ne možemo ponovno detaljno pisati o Hiši Franko i kulinarskim genijalcima Ani Roš i Valteru Kramaru, kod kojih smo završili na večeri (jer smo baš tako, detaljno, o njima pisali u *IBP* br. 41). Ali samo da znate: još su bolji! Apartmani kod Jakoba u Magozdu nude miran san nakon naporna dana.

U novom danu seoski turizam Kranjec u Drežnici daje jutarnju snagu raznovrsnim doručkom, ponudom domaćih delicija. Muzej na otvorenom, slikoviti greben Kolovrat, na desnoj obali rijeke, između Kobarida i Tolmina, mjesto je zastoja talijanskoga napredovanja prema istoku u Prvom svjetskom ratu. Talijanska vojska izgradila je nevjerojatan sustav ratne linije s komandnim mjestima, vidikovcima, tunelima i mrežom rovova, a muzej se nastavlja na talijanskoj strani.

Visoko iznad rječice Tolminke uzdiže se drveno svetište Memorijalne crkve Duha Svetoga u Javorci, koje izaziva potpuno strahopoštovanje tipom izgradnje (gradili su je Austrijanci od 1. ožujka do 1. studenoga 1916) te popisom imena poginulih (među kojima nalazimo i brojne Hrvate).

Zato je pravo osvježanje šetnja kroz tolminska korita dviju rijeka, Tolminke i Zadlaščice, i uživanje u nesvakidašnjem pogledu na rijekom usječene klance. U vrtu gostionice Pr'Jakču uživali smo uz domaće nareske, friku (jelo od sira i krumpira) i ukusnu savijaču.



PR' JAKČU



U mjestu Plave odvajamo se od Soče i preko mosta odlazimo prema Goriškim brdima. Prerano za trešnje koje su simbol kraja, ali (uvijek) pravodobno za glavni adut Goriških brda – vino. I pripadnu *kulinariku*, jasno.

Umjesto prvo pa muško, idemo u prvo, pa najveće – (Zadružnu) Klet (Goriška) Brda koja ubire plodove s 1000 ha vinograda goriških zadrugara. Nekada davno (prije 90-ih), njihova rebula bila je pojam kvalitetnoga vina u Zagrebu (Hrvatskoj). Uz dosta muke, nekadašnji socijalistički vinski gigant transformirao se u nov ustroj, još (provjerena) zadružnog tipa. Nove i najbolje linije vina poput A+ i Bagueri, Krasno i Quercus, pjenušci (*penine*), nova, moderna vina, kao i arhivska (degustirali smo *merlot* iz 1960 i neke godine), napravile su snažan iskorak i na internacionalnoj sceni. Od našeg zadnjeg posjeta 2008. (*I&P* br. 6) zapažamo velik napredak.

Posjet vinariji Simčič, Marjanu i Valeriji, uvijek je posjet prijateljima, uvijek u ugodnu društvu, uz sjajna vina i idealnu pratnju na tanjuru. I uvijek nešto novo. Tradicija, kvaliteta, uz sjajnu internacionalnu komunikativnost, uvela je Marjanova vina u vrhunske svjetske restorane.

Večeru maštovitih jela gostoljubivo su nam ponudile sestre Mirela i Adrijana Peresin na imanju Breg. Spavanje u Turizmu Štekar. A neki od nas u Turizmu Klinec.

Novi je dan uz doručak kod Štekar (vina, turizam). Jure Štekar i Nina Bratovž (iz gastronomske obitelji JB, Ljubljana), tada su još *čekali* sina Filipa, a mi smo degustirali vina i jela na odličnom ručku.

Popodne nam je otkrilo iznimnu vinsku priču – Vina Zanut. Borut Kocijančič sa suprugom Matejom Škrl Kocijančič na poseban način nastavlja vinsku priču oca Franca, s *velikim poštovanjem prema prirodi i tradiciji*. Na 8 ha vinograda grade vinsku priču (50.000 boca godišnje), po potpuno prirodnoj metodi, od sasvim svježih vina tipa *merlot*, sivi *pinot*,





MARJAN SIMČIČ



bijeli *pinot* i *sauvignonasse*, kompleksnijih *sauvignona*, rebule i *cabernet sauvignona*, do perjanica podruma, iznimnih i odležalih vina kao Jama, Cabernet sauvignon Augustus i Merlot Brjač. Zaista poseban susret.



Ekskluzivne bačve jaja u vinariji Marjana Simčiča

Ugledni slovenski vinar Marjan Simčič u predivno uređenoj barikariji na središnje je mjesto smjestio dva neobična *jaja* koja zaokupljaju pozornost već na ulasku u prostoriju. Riječ je o novim drvenim bačvama zapremine 500 i 350 litara u kojima čuvaju rebulu i *chardonnay*. Ekskluzivne bačve jaja za njih je izradila slovenska bačvarija Kranjc. Hrastove dužice protežu se bačvom od vrha do dna u jednom komadu te su posebno fino paljene.

Slične se drvene bačve jaja mogu naći kod poznatoga francuskog proizvođača bačava Tonnellerie Taransaud, dok ćete betonske bačve jaja pronaći i u hrvatskom podrumu, i to onome vinarije Saints Hills. *Concrete*, kako se zovu vertikalni jajoliki betonski spremnici, već godinama proizvodi Nomblot, a omogućuju da se talog neprestano potiskuje prema gore unutarnjim strujanjem nalik na vrtlog. Takvim nježnim miješanjem vina postiže se bogat i profinjen profil vina. Ta metoda pomalo podsjeća na *bâtonnage*, tehniku kojom se koriste neki francuski vinari kod pojedinih bijelih vina (primjerice *chardonnaya*) ne bi li dobili kremastiji, svilenkastiji okus. Miješanjem taloga mrtve stanice kvasca vraćaju se s dna natrag u vino.

S nestrpljenjem očekujemo ekskluzivna vina Marjana Simčiča koja, iako još u bačvama, već privlače veliku pozornost. (Hrvoje Petrić)





Rižoto od janjetine

MLADA JANJETINA	1 KG
SOL, PAPAR	
POVRČE ZA JUHU	
LJUTIKA	2

RIŽOTO

ULJE	
LJUTIKA	1
RIŽA CAMAROLLI	350 G
BIJELO VINO	100 ML
JUŠNI TEMELJAC	1 L
OVČJI SIR	80 G
MASLAC	80 G

1 Za pripremu janječeg ragua: Mladu janjetinu s kostima posolite, popaprite i stavite u pećicu na 200 °C na 30 min zajedno s povrćem za juhu. Smanjite temperaturu na 150 °C i pecite dok janjetina ne postane mekana. Okrećite meso dok se peče. Kada je meso pečeno, odstranite kosti i narežite meso. Propržite nasjeckanu ljutiku i mrkvu, dodajte meso, zalijte vodom i još malo pirjajte.

2 Za pripremu rižota: Na ulju popržite nasjeckanu ljutiku, pa dodajte rižu. Kad riža postane staklena, zalijte bijelim vinom te pričekajte da ispari. Polako zalijevajte jušnim temeljcem. Prije nego što je rižoto kuhan, u njega umiješajte janjeći ragu, maknite s vatre i dodajte sir i maslac. (Hotel Dobra Vila Bovec)



Slani krafi s jelenjim pršutom

NADJEV

SEZONSKO POVRČE	100 G
SKUTA	100 G
BEŠAMEL	
JELENJI PRŠUT	50 G
SOL, PAPAR	

TIJESTO

BRAŠNO	250 G
MASLINOVO ULJE	

UMAK

SIRUTKA	
100 ML	
OVČJI SIR	250 G
VRHNJE	100 ML
ORASI	1 ŠAKA
MASLAC	

1 Za pripremu nadjeva: Skuhajte sezonsko povrće koje ste prethodno narezali na kockice. Pomiješajte zajedno sa skutom i bešamelom. Na kraju dodajte sitno sjeckan jelenji pršut. Posolite i popaprite po okusu.

2 Za pripremu tijesta: Brašno poparite s posoljenom vrelom vodom i dodajte ulje. Umijesite glatko tijesto. Tijesto rastegnite, na sredinu stavite nadjev i presavijte na pola. Oblikujte u tipični oblik za krafe. Rubove stisnite prstima ili vilicom. Krafe kuhajte u vreloj vodi dok ne isplivaju na površinu.

4 Za pripremu umaka: Ugrijte sirutku na 70 °C, umiješajte naribani sir i miješajte dok se ne rastopi. Na kraju dodajte vrhnje.

5 Na tanjur položite umak, zatim kraf i prelijte maslacem na kojem ste prepržili orahe. (Hotel Dobra Vila Bovec)

Hotel Dobra Vila Bovec

Mala vas 112

5320 Bovec

Slovenija

(+386) 5 3896 400

www.dobra-vila-bovec.si



Frika

ULJE	1 ŽLICA
PANCETA	50 G
KRUMPIRI	200 G
KRAVLJI SIR	100 G
OVČJI SIR	100 G
JAJE	1
SOL, PAPAR	

ZA 1 OSOBU

- 1 Krumpir očistite i izrežite na tanke kolutiće. Nasjeckajte slaninu na kockice.
 - 2 U ulju popržite pancetu i kolutiće krumpira. Kada se oboje zapeče (oko 10 min), dodajte sir. Kad se sir otopi, po želji dodajte razmučeno jaje. Posolite i popaprite. Zapecite na jednoj, pa okrenite na drugu stranu dok ne poprimi lijepu zlatnu boju.
 - 2 Poslužite samostalno ili sa sezonskom salatom.
- (Gostišče Martinov hram)

Juha od skute

SIRUTKA	800 ML
KUKURUZNOM BRAŠNO	80 G
OVČJA SKUTA, SVJEŽA	200 G
OVČJI SIR, STARI	60 G
SOL	

- 1 Pustite sirutku da prokuha, zgusnite kukuruznim brašnom i umiješajte ovčju skutu i sir.
- 2 Poslužite samostalno ili s prilogom po želji. (Gostišče Martinov hram)

**Gostišče
Martinov hram**
Trg golobarskih žrtev 27
5230 Bovec
Slovenija
(+386) 5 3886 214
www.martinov-hram.si

Tolminska frika

KRUMPIRI, SREDNJI	4
ULJE	1 ŽLICA
PLANINSKI EKOLOŠKI SIR	

ZA 2 OSOBE

- 1 Krumpir očistite i izrežite na tanke kolutiće. Ispecite ga na žlici ulja.
- 2 U međuvremenu naribajte sir (količina po ukusu).
- 3 Kad je krumpir pečen (provjerite tako da se žlicom lako raspolovi), dodajte nariban planinski sir, promiješajte, zapecite s objiju strana i odmah poslužite. (Letni Vrt Pr' Jakču)

Letni Vrt Pr' Jakču
Zadlaz – Čadrg 4
5220 Tolmin
Slovenija
(+386) 51 438 949



Njoki s radičem i pršutom

NJOKI

KRUMPIRI	1 KG
ULJE	2 ŽLICE
SOL	
OŠTRO BRAŠNO	500 G
JAJE	1

UMAK

MASLAC	1 ŽLICA
ZELENI RADIČ	NEKOLIKO LISTOVA
PRŠUT	100 G
SLATKO VRHNJE	1 ŽLICA

1 Za pripremu njoka: Krumpir očistite, skuhaite pazeći da se ne raskuha i odmah protisnite da ne nastanu grudice. Pustite da se malo ohladi. Istodobno stavite vodu da proključa i dodajte joj žlicu ulja i soli. Gotovo ohlađen krumpir rasprostrite po dasci, dodajte brašno, jaje, ulje, malo soli i umijesite tijesto. Rukama izvaljajte dugu kobasicu, a nožem narežite njoke. Kuhajte ih u zavreloj vodi dok ne isplivaju na površinu. Tada su kuhani. Odmah ih ocijedite i razdijelite na tanjure.

2 Za pripremu umaka: U tavi otopite maslac i dodajte nekoliko isjeckanih listova mladog radiča i pršut. Nakon nekoliko minuta dodajte žlicu vrhnja i sve skupa prelijte preko njoka. Odmah poslužite.

SAVJET Uz ovo jelo poslužite malvaziju. (Vino in turizem Štekar)



Frtalja

JAJA	4
SOL	
BRAŠNO	4 ŽLICE
MLIJEKO	100 ML
KOROMAČ	
MELISA	
ČEŠNJAK	
METVICA	
ULJE	

1 U posudi istucite posoljena jaja. Dodajte brašno i mlijeko.

2 Dodajte isjeckane sezonske začine i sve zajedno ulijte u tavu u kojoj ste jako ugrijali ulje.

3 Smanjite vatru i frtalju pecite oko 10 min na svakoj strani (okrenite je lopaticom).

4 Poslužite odmah.

(Vino in turizem Štekar)



Vino in turizem Štekar

Snežatno 26 a, Goriška brda
5211 Kojso
(+386) 5 3046 540
www.stekar.si





SESTRE MIRELA I ADRIJANA PERESIN

Krem-maneštra od šparoga i badema

LUK	1
ČEŠNJAK	1 ČEŠANJ
MASLINOVO ULJE	
KRUMPIRI, SREDNJI	4
ŠPAROGE	800 G
VODA	1,5 L
SOL, PAPAR	
BADEMI	
KRUH	

- 1 Luk i češnjak popržite na maslinovu ulju.
- 2 Dodajte krumpire i šparoge (bez vrškova) narezane na 1 cm duljine. Ulijte vodu i dodajte sol i papar.
- 3 Vrške šparoga kuhajte posebno. Kad je maneštra kuhana, smiksajte je štapnim mikserom. Pospite po vrhu narezane bademe, kockice kruha i ukasite s malo maslinova ulja. Poslužite toplu. (Turizem Breg)

Bis od njoka s estragonom i ječmom s pušinom

NJOKI	
KRUMPIRI	1 KG
GLATKO BRAŠNO	150 G
SOL	PRSTOHVAT
MLJEVENI ORASI	1 ŠAKA
ESTRAGON	

UMAK	
MASLAC	
MLJEVENI ORASI	
ESTRAGON	
PARMEZAN	
DIMLJENA SKUTA	
JEČAM	
LUK	
MRKVA	
CELER	
SOL, PAPAR	
PUŠINA	1 ŠAKA
VRHNJE	
PARMEZAN	1 ŠAKA

- 1 Pripremite njoke od krumpira prema klasičnoj recepturi kojoj dodajte šaku mljevenih oraha i svježi, a može i suhi estragon.
- 2 Njoke skuhaite i začinite umakom od maslaca s orasima i estragonom. Prije posluživanja naribajte parmezan i dodajte malo dimljene skute.
- 3 Ječam skuhaite na poprženom luku, mrkvi i celeru. Dodajte sol i papar. Kad je ječam kuhan, završite ga sa šakom svježje pušine, malo vrhnja i šakom parmezana. Sve dobro promiješajte i poslužite. (Turizem Breg)

Ledene kriške s čokoladom

SLADOLED	
JAJA	4
SLATKO VRHNJE	500 ML
PUDING OD VANILIJE	500 ML
RUM	
ČOKOLADA	400 G

PRELJEV	
ČOKOLADA	

- 1 Napravite domaći sladoled od jaja, slatkog vrhnja, pudinga od vanilije, ruma i naribane čokolade. Sve izmiješajte i stavite u dublji duguljasti pravokutni oblik koji prije toga obložite prozirnu foliju. Stavite u zamrzivač na 6 h.
- 2 Poslužite sladoled narezan na kriške prelivene rastopljenom čokoladom. (Turizem Breg)



Turizem Breg
Breg pri Golem Brdu 3
5212 Dobrovo v Brdih
Slovenija
www.turizembreg.com

Adresar

Hoteli i smještaj

APARTMAJI PRI JAKOBU

MAGOZD 6
5222 KOBARID
T: +386/41/759307
WWW.PRI-JAKOBU.SI

HOTEL DOBRA VILA BOVEC

MALA VAS 112
5230 BOVEC
T: +386/5/3896400
WWW.DOBRA-VILA-BOVEC.SI

HOTEL SANJE OB SOČI

MALA VAS 105A
5230 BOVEC
T: +386/5/3896000
WWW.SANJE OBSOCI.COM

TURISTIČNA KMETIJA KRANJC

KOSEČ 7
5222 KOBARID
T: +386/5/3848562
WWW.TURIZEM-KRANJC.SI

VINO IN TURIZEM ŠTEKAR

SNEŽATNO 26 A, GORIŠKA BRDA
5211 KOJSKO
T: +386/5/3046540
WWW.STEKAR.SI

Restorani

HIŠA FRANKO

STARO SELO 1
5222 KOBARID
T: +386/5/3894120
WWW.HISAFRANKO.COM

KLINEC INN

MEDANA 20
5212 DOBROVO V BRDIH
T: +386/5/3959409
WWW.KLINEC.SI

TURIZEM BREG

BREG PRI GOLEM BRDU 3
5212 DOBROVO V BRDIH
T: +386/5/3042555
WWW.TURIZEMBREG.COM

LETNI VRT PR JAKČU

ZADLAZ – ČADRG 4
5220 TOLMIN
T: +386/51/438949

Gostionice

MARTINOV HRAM

TRG GOLOBARSKIH ŽRTEV 27
5230 BOVEC
T: +386/5/3886214
WWW.MARTINOV-HRAM.SI

METOJA

TRENTA 19 A, 5232 SOČA
T: +386/41/503551
WWW.METOJA-TRENTA.COM

Vinarije

KLINEC INN

MEDANA 20
5212 DOBROVO V BRDIH
T: +386/5/3959409
WWW.KLINEC.SI

KMETIJA KOCIJANČIČ ZANUT

NEBLO 27
5212 DOBROVO V BRDIH
T: +386/5/3959494
WWW.ZANUT.SI

SIMČIČ MARJAN

CEGLO 3B
5212 DOBROVO
T: +386/5/3959200
WWW.SIMCIC.SI

VINSKA KLET GORIŠKA BRDA

ZADRUŽNA CESTA 9
5212 DOBROVO
T: +386/5/3310100
WWW.KLET-BRDA.SI

VINO IN TURIZEM ŠTEKAR

SNEŽATNO 26 A
GORIŠKA BRDA
5211 KOJSKO
T: +386/40/416399
WWW.VINASTEKAR.SI

Turistički centri i agencije

AKTIVNI PLANET

TRG GOLOBARSKIH ŽRTEV 19
5230 BOVEC
T: +386/40/639433
WWW.AKTIVNIPLANET.SI

LTO SOTOČJE – TIC TOLMIN

PETRA SKALARJA 4
5220 TOLMIN
T: +386/5/3800480
WWW.DOLINA-SOCE.COM

LTO SOTOČJE – TIC KOBARID

TRG SVOBODE 16
5222 KOBARID
T: +386/5/3800490
WWW.DOLINA-SOCE.COM

TIC BOVEC

TRG GOLOBARSKIH ŽRTEV 8
5230 BOVEC
T: +386/5/3841919
WWW.BOVEC.SI

TIC BRDA

GRAJSKA CESTA 10
5212 DOBROVO
T: +386/5/3959595
WWW.BRDA.SI

INFORMACIJSKO SREDIŠČE

TNP DOM TRENTA
NA LOGU V TRENTI
5232 SOČA
T: +386/5/3889330
DOM-TNP.TRENTA@TNP.GOV.SI

Muzeji

KOBARIŠKI MUZEJ

GREGORČIČEVA ULICA 10
5222 KOBARID
T: +386/5/3890000
WWW.KOBARIŠKI-MUZEJ.SI

MUZEJ NA PROSTEM KOLOVRAT

GREGORČIČEVA ULICA 8
5222 KOBARID
T: +386/5/3890166
WWW.POTMIRU.SI

MUZEJ SIRARSTVA – MLEKARNA PLANIKA

GREGORČIČEVA ULICA 32
5222 KOBARID
T: +386/5/3841018
WWW.MLEKARNA-PLANIKA.SI

Za djecu

GORIŠKA BRDA MOŽETE OTKRIVATI
I S MAGARCIMA LIZOM, PONČOM,
LINOM, FRIDOM I FENANDOM
U SVA GODIŠNJA DOBA.
TEŽINA JAHACA NE SMIJE PRIJEĆI 50 KG.

RADOVAN BRELIH

GORNJE CERVO 65A
5211 KOJSKO
+386/41/782265
RADO.BRELIH@SIOL.NET