

Barve jeseni v Tomaju  
FOTOGRAFIJE MITJA FELC



# Že dolgo nazaj so presegli le pršut in teran

**Mesec kraške kuhinje** Med skoraj dvajsetimi sodelujočimi ponudniki tudi turistična kmetija Škerlj iz Tomaja in Špacapanova hiša iz Komna

Jesen je zaradi pester palete barv mnogim najlepši čas v letu. To še toliko bolj velja za Kras, ki takrat doživi najbolj dramatično barvno preobrazbo na sončni strani Alp. V tem času pa je eden od razlogov za obisk tudi kulinarika, saj je mesec kraške kuhinje. Žal martinovanju letos spet ritem narekuje hitro širjenje nadležnega virusa, zato bo povečini ostalo pri idejah in načrtih oziroma bodo dogodki precej okrnjeni.

MITJA FELC

Mesec kraške kuhinje, ki poteka do 21. novembra, gre navkljub težki epidemiološki situaciji naprej. Lokalni okusi so tisti, ki na Krasu res izstopajo. Že dolgo pa ne velja več, da ta čudoviti del Slovenije

premore le pršut in teran. Ta mesec bo 19 ponudnikov, od kmetij, gostiln, vinarjev, proizvajalcev suhih mesnin do pridelovalcev lokalnih dobrot in ponudnikov prenočitev z zajtrkom, goste razvajalo z degustacijami izbranih dobrot, ki vključujejo vsaj eno lokalno pridelano sestavino. Na njihovih krožnikih se bo pokazalo vse razkošje Krasa s prepoznavnim pridihom tradicije.

## Od kmečkega narezka ...

Jesenske dobrote je mogoče med drugim okušati na turistični kmetiji Škerlj v Tomaju. Gospodar Izidor, ki je sicer posel že predal mlajši generaciji, je poudaril, da je turizem na Krasu še kako pomemben, saj predvsem malim kmetijam sploh omogoča preživetje. Tudi on je odraščal na kmetiji,

**19** ponudnikov se predstavlja z lokalnimi dobrotami

izučil se je za mesarja, žena pa je delala v tekstilni industriji. Če ne bi že pred kakšnimi 25 leti sklenili, da bodo osnovno dejavnost, torej kmetijstvo, povezali s turizmom, je vprašanje, ali bi danes o kmetiji Škerlj še lahko govorili.

»Pravzaprav gostom ponujamo to, kar pridelamo sami. In zase seveda želimo le najboljše. Češar nimamo oziroma ne proizvajamo, pa imamo na dosegu roke, pri sosedih, v bližnjem kraju. Torej povsem lokalno,« je poudaril Izidor

vračajo tja, kjer so zadovoljni in dobro postreženi.

Specialiteta Škerljeve domačije so zlasti mesnine, sledijo vina. Kuhajo pa tudi različne marmelade in pridelujejo več vrst medu, celo divjo češnjo je najti med njimi.

Pred kakšnimi 400 leti so iz tamkajšnjega lokalnega kamna škrlja (za vse tiste, ki se vprašajo, od kod priimek Škerlj) in blata, saj drugega veznega elementa niso poznali, sezidali objekt domačije, ki so ga po prenovi, da ustreza vsem današnjim zahtevam, preuredili v majhno zorično pršuta in drugih mesnin. »To je zdaj pravzaprav biser naše kmetije,« je pomenen Izidor.

Kakovost mesnih izdelkov je, kot je povedal sogovornik, zelo odvisna od hrane, ki jo prašič je. Na njihovi kmetiji je veliko pridelajo sami, kar se nato močno pozna pri kakovosti. »Trmasto vztrajamo, da pridelamo čim več stvari, ki jih potem porabimo, in na koncu se ta trud izplača,« je sklenil Izidor Škerlj.

## ... do vrhunske kuhinarke

V središču Komna je kulinarična zgodba drugačna. Tamkajšnja gostilna, danes ji pravijo Špacapanova hiša, je začela delovati pred 50 leti. Kulinarika in postrežba sta bili takrat daleč stran od tega, kar zdaj ponuja njihov, denimo, jesenski meni. Razširjeni ima za predjedi sušeno polento, postreženo v borovem storžu, ocvrt žajbelj z medom, kapunovo pašteto z ajdovimi kokicami in v kapucinko ovit mariniran sardon z domačim kečapom in majonezo iz česna. Juho postrežejo v gnezdu – v zgoraj odprto sveže jajce nalijejo govejo juho.



Ago Špacapan je v kulinariko vnesel novosti, a ohranil kraško tradicijo.

Nadaljujejo s klasiko, fižolovo mineštro. A ne povsem klasično. Pred jedci jo namreč popršijo (iz stekleničke za parfum) s 30 let starim vinskim kisom. Potem šele pride glavna jed: file divjega prašiča z variacijo ostrigarja. In še sladica; v omenjenem meniju ponudijo jabolko, kostanj, skutni mousse in čokoladni puff ter kavni mousse.

Ago Špacapan, ki vodi hišo kulinaričnih razvajanj, se je, kot je de-

*Ljudje so Slovenijo končno bolje spoznali. Prišli so takšni, ki nikoli niso nikamor šli, in takšni, ki so videli že pol sveta, le skoraj nobenega koščka naše dežele še ne.*

IZIDOR ŠKERLJ o turističnih bonih

## REZERVACIJE VSAJ 24 UR PREJ

Mesec kraške kuhinje so razdelili na več kategorij: degustacije jesenskih dobrot, vrhunske kuhinarke ter vin in suhih mesnin, prenočitev z lokalnim zajtrkom, doživetja kraške narave in kuhinarke ter dneve odprtih vrat. Za vse se je treba dogovoriti oziroma opraviti rezervacijo vsaj 24 ur pred prihodom, podrobnosti pa so na [visitkras.info](http://visitkras.info).

Jal, najedel zarečenega kruha. Ves čas si je govoril, da ne bo tako kot njegova oče in mati delal v gostinstvu. Kakšnih pet let je preizkušal, ali je drugje res bolje kakor doma. In se vrnil. Zdaj tudi ob pomoči staršev nadaljuje družinsko tradicijo, vendar so odprti le ob petkih, sobotah in nedeljah.

Nekoč so imeli tudi à la carte meni, zdaj pa ponujajo jedi samo za izbrane okuse. Jedilnik prilagajajo letnemu času. Pred sedmimi, osmimi leti so najprej, je pojasnil Špacapan, prenovili klet, saj tam hrana in pijača nastajata najdlje. V mislih ima seveda meso in vino. Ter, kot je še posebej poudaril, žganje. »Pri nas ne boste dobili kupljenih ginov, konjakov in podobnega, češar ni mogoče dobiti na Krasu.« Pri vinu ni odstopanj, poudarek je na domačih kraških sortah in povsem naravnih pridelavi vina. Brez dodanih kvasovk in žvepla. Ob kulinaricnem razvajanju brbončice postrežejo tudi z izbranim vinom, kakršno priteče posamezni jedi.



Zakladnica turistične kmetije Škerlj



Juha iz gnezda v jesenskem meniju pri Špacapanovih

## Najlepša potovanja z Agencijo Van Gogh

Praznični december se počasi približuje. Prepričani smo, da mnogi že razmišljate o kakšnem lepem potovanju. Izbor naših potovanj je zelo pester.

Za novo leto odpotujemo v **KRALJEVINO JORDANIJO** (27. 12.), ki nas ne bo pustila ravnodušnih, saj ponuja veliko raznolikosti, gostoljubja in naravnih lepot. Izbrali smo nastanitve v hotelih s petimi zvezdicami, kot se za novo leto spodobi: v Amanu, na obali Mrtvega morja, v Petri in na obali Rdečega morja. Izjemno in nenaporno, zelo sproščujoče potovanje, na katerem boste imeli veliko prostega časa tudi zase in za svoje najbližje. **Vstopite v leto 2022 v razkošno luksuznega hotela 400 metrov pod morjem! Zagotovljen odhod – pohitite s prijavo!**

Podobno manj intenzivno potovanje je **NOVO LETO v GRUZIJI** (27. 12.), natančneje v glavnem mestu TBILISIJU, kjer smo za vas rezervirali hotel s petimi zvezdicami v starem delu mesta, od koder bo vse na dosegu vaših nog. Poleg prestolnice vam bomo predstavili tudi vinorodno pokrajino Kakheti, kjer bomo obiskali eno najbolj znanih vinskih kleti in boste lahko uživali v degustaciji odličnih gruzinskih vin. Predstavili vam bomo tudi Mtsketo in Gori. **Prijave potekajo!**

Konec januarja vas vabimo na čudovito potovanje **KOLONIALNA SEVERNA MEHIKA, KALIFORNIJSKI POLOTOK (BAJA CALIFORNIA) IN BAKRENI KANJON** (26. 1.). Primerno za vse, ki ste v Mehiki morda že bili, oziroma tiste, ki raje ubirate neuhajne in nič manj lepe, nasprotno, morda še zanimivejše poti. Pred vami je eno najlepših potovanj, kar smo jih za vas pripravili v 30 letih našega delovanja! **Zadnja mesta – pohitite s prijavo!**

Za februar smo pripravili izjemno lep program **KLASIČNI EGIPET** (20. 2.), program, v katerega smo poskušali vključiti vse tisto, za kar smo



TEMATSKI SKLOP OGLASNEGA UREDNIŠTVA

menili, da sodi v predstavitev klasične zgodovine Egipta, od prvih dinastij pa vse do prihoda Aleksandra Velikega in njegovih naslednikov, Rimljanov, krščanstva in seveda Arabcev, ki so tukaj ostali. Četudi ste Egipt morda že kdaj obiskali, vam svetujemo, da ga še enkrat. Tokrat v velikem slogu in razkošju izbranih hotelov s petimi zvezdicami in ladje enake kategorije, ki vas bo vozila po reki Nil, in to v času, ko bodo temperature za nas najbolj sprejemljive. **Odkrijmo skupaj eno najstarejših in najpomembnejših civilizacij na svetu.**

**ZDRUŽENI ARABSKI EMIRATI** (22. 2. in 18. 3.) predstavljajo vrhunec modernega v vsakem pogledu. V sklopu luksuznega potovanja bomo obiskali tudi svetovno razstavo **EXPO** v **DUBAJU**, kjer se predstavlja več kot

190 držav sveta. Bivali bomo v ekskluzivnih hotelih s petimi zvezdicami in si poleg Dubaja ogledali še Abu Dabi in Al Ain. Vabljeni v pravljico iz Tisoč in ene noči! **Direkten let!**

Za vse avanturiste je tukaj potovanje po **MAVRETANIJI** (21. 3.). Ekspedijsko potovanje vas bo vodilo v kraje, ki jih še ni obiskalo veliko turistov in kjer se skrivajo biseri, ki bodo presenetili tudi najbolj izkušene potnike. **Zagotovljen odhod!**

Več o naših programih lahko preberete na naši spletni strani [www.agencija-vangogh.si](http://www.agencija-vangogh.si) pod Aktualno. Lahko nas kontaktirate tudi po elektronski pošti na [blanka@agencija-vangogh.si](mailto:blanka@agencija-vangogh.si), se najbolj pa bomo veselili, če nas pokličete na 02/2345 218 (od ponedeljka do petka med 9. in 17. uro).



Glavni trg 17, Maribor,  
Tel: 02 2345 218,  
[www.agencija-vangogh.si](http://www.agencija-vangogh.si)

**NOVO LETO: KRALJEVINA JORDANIJA (VSTOPITE V NOVO LETO 400 M POD MORJEM, HOTELI 5\*) 27. 12. – 5. 1. (Z – POHITITE S PRIJAVAMI), GRUZIJA 27. 12. – 2. 1. ZIMA: SEVERNA MEHIKA, KALIFORNIJSKI POLOTOK IN BAKRENI KANJON 26. 1. – 12. 2. (ZADNJA MESTA – POHITITE S PRIJAVAMI), KLASIČNI EGIPET 20. 2. – 4. 3., ZDRUŽENI ARABSKI EMIRATI (EXPO DUBAJ, HOTELI 5\*) 22. 2. – 1. 3. POMLAD: ZDRUŽENI ARABSKI EMIRATI (EXPO DUBAJ, HOTELI 5\*) 18. – 25. 3., MAVRETANIJA 21. 3. – 1. 4., SULTANAT OMAN 26. 3. – 3. 4., KRIZIRANJE PO KARIBIH 2. – 12. 4.**

