

29. 09. 2018 Primorske novice

Stran/Termin: 18

Naslov: Sladkoslani konec tedna

Naklada: 21.000,00

Avtor: Toni Gomišček

Površina/Trajanje: 526,59

Rubrika/Oddaja: KULINARIČNI UTRIP

Žanr: POROČILO

Gesla: KOPRSKA OBČINA, SLADKA ISTRA



V [Kopru](#) ta vikend [Sladka Istra](#), v [Gorici](#) Okusi na meji

Sladko-slani konec tedna

Bili so časi, ko so šle vse družine konec tedna malo ven. Ko so otroci odrasli, so oblikovali skupine sovrstnikov in prijateljev, ki so prav tako šle malo ven. Na romanje, na izlet ali vsaj na sprehod, ki je skoraj vedno vključeval postanke v gostilnah ob poti in ob vrnitvi. Ta konec tedna vabita gurmanske izletnike dve mesti: Gorica z Okusi na meji in [Koper s Sladko Istro](#). Dva dobra razloga, da gremo "malo ven"!

TONI GOMIŠČEK

Prebivalci Gorice so se sprijaznili z usodo, da morajo nekajkrat letno odstopiti trge in ulice mestnega središča prireditvam, ki za več dni povsem spremenijo utrip mesta. Le-ta je, žal, vse bolj šibak: številne izložbe imajo spuščene žaluzije ali so prelepljene s časopisnim papirjem, trgovine izginjajo, kot da bi se pogrezale v živi pesek, polken številnih stanovanj ne odpira nihče več.

Okusi vseh dežel, izkažite se!

Toda potem pridejo Okusi na meji in mesto zaživi v polnem sijaju večkulturnega mesta, ki še vedno zna pritegniti poslovneže od blizu in daleč in obiskovalce z vseh vetrov. Posli so sicer omejeni na prodajo hrane in pijače, toda pametni vedo, da je to panoga, ki ne bo nikoli zamrla. Prvinski nagoni nas vodijo k iskanju vira omamnih vonjav, v katere so že vse od četrtkovega popoldneva ovite mestne palače in ki bo trajal še vse od nedelje pozno zvečer.

Na petnajsti izvedbi Okusov se predstavljajo etnične kuhinje 49 držav s petih (naseljenih) celin, med ponudniki pa so prvič zastopniki Avstralije, Nove Zelandije, Kameruna, Maroka in Sirije. Za večjo preglednost so organizatorji tudi letos poskrbeli za kulinarčne četrti in združili ponudnike iz sorodnih regij ali podobne kulinarčne usmeritve (na primer od Baltika do Karpatov, Orienta, Balkana, pa tudi vegetarijanske in morske hrane in testa v raznih pojavnih oblikah od kruha in testenin do pice). Število razstavljalcev se je povzpelo na 350, med njimi pa so tudi obmejne slovenske občine, ki jim je organizator odredil mesto v četrti (vabljenih) ustanov.

Ne zgolj zabava

Čeprav se tisoči in tisoči obiskovalcev zgrinjajo v Gorico predvsem zaradi raznolike in obilne ponudbe hrane in pijače, se organizatorji že vrsto let trudijo, da bi Okusom dali tudi resnejše, skoraj študijske vsebine. Tako se vrstijo gostovanja vrhunskih kuharjev in slaščičarjev, med katerimi so letos izpostavljeni "kralj čokolade" **Ernst Knam**, zagovornik "Farmer Street Fooda" oziroma pobude z njive v ponev **Diego Bongiovanni**, **Giuliano Baldessari** (sodnik v oddaji Top Chef) in botra prireditve **Cristina Bowerman**, ki ji je pripadla naloga, da osvoji in na svoj način posodobi emblematično sladico večkulturne Gorice, štruklja iz vzhajanege testa, kuhanega v prtičku. Na sporedu je tudi več okroglih miz, predstavitev knjige o silih v nekdanji pokneženi grofiji Gorica-Gradišče, posvetov, delavnic, vodenih degustacij in podelitev nagrade Ettore Romoli, poimenovanem po letos preminulem nekdanjem goriškem županu, ki



se je odločno zavzemal za rast in razcvet priveditve.

Čas za sladkarije

Ljudje imamo prirojen pozitiven odziv na sladko: težko se ga nasitimo. Ravno obratno, v nas sproži željo po še. Mogoče na tem sloni rek v makaronski latinščini *dulcis in fundo*, mišljen kot sladko na koncu, saj se za sladico vedno najde prostor. No, kdor pride v teh dneh v [Koper](#) na deseto [Sladko Istro](#), lahko s sladkarijami že zjutraj začne. Tako včeraj, tako danes in tako še jutri. Čas za zbijanje kalorij bo dan potem ...

Ni še dolgo tega, kar je bila ponudba sladice na trgih in sejmih omejena na lectova srca, rdeče obarvana s prelivom iz rdeče pese in umetelno okrašena s sladkorjem, kasneje so se lectarjem pridružili prodajalci sladkorne vate, pokovke, palačink, danes pa je ponudba tako pestra in barvita, da bi niti slavna jedca velikanskih razsežnosti, kot sta bila Gargantua in Pantagruel, težko zmogla poskusiti vse, kar običajen sejem ponuja, kaj šele če gre za tematsko priveditev, kot je [Sladka Istra](#).

Praline, mignoni, tortice, makroni, medenjaki, piškoti, mafini, browniji, sladice starega kova in novih receptur, vsega je na pretek in paša za oči se nadaljuje z željo, da bi poskusil vse, znano in manj znano, celo nepoznano.

Ustvarjalni slaščičarji

Slaščičarstvo je posebna veščina, pogosto že umetnost, kar je lepo pokazal tudi letošnji natečaj za najtorto in najizvirnejšo sladico [Sladke Istre](#). Strokovna komisija in novinarji smo povedali svoje, nagrade so podeljene, v beležnici je ostalo nekaj opazk. Denimo ta, kako je "slano doživetje" poenotilo navdušenje obeh komisij, saj je ob brezhibni izvedbi postreglo s kančkom srhljivosti, ki jo prinaša karamelu dodana najbolj preprosta izmed vseh začimb, sol. Nagrajena je bila tudi smelost uporabe sivke v

torti kavarne Cafe Central - LifeClass, čokolada pa se je izkazala za tako klasiko, da lahko s konkurenco pomete le, če sta izvedba in predstavitev brezhibni, kar tokratni Figaro slaščičarne Fetiche ni bil, uspehu čiste desetke Čokoladnice Da Ponte pa je botrovala tudi iznajdljiva predstavitev torte s pravo zgodbo. Pri sladcih smo novinarji izbrali KoroMuch restavracije Admiral, ki je stavil na preprosto postavitvev, harmonijo okusov in izzivalno uporabo zelene barve, strokovnjaki pa so se bolj ogreli za daljšo sladko pripoved Darovi Istre (KCC LifeClass).

Skratka, obdobje skromne ponudbe tort in sladice je preteklost, raznolikost postaja sedanost, le kaj nam ponuja prihodnost? Predvsem, upam, da čim več pristnih okusov s pečatom lokalnih surovin. •