



CATERING

Načrtovanje dogodka je lahko nadvse prijetno opravilo, zna pa biti tudi zelo naporno in stresno. V Gostilni Javornik smo pogostitev ob najrazličnejših dogodkih izpeljali že zelo veliko. Torej imamo *znanje in izkušnje*, s katerimi lahko tudi vašo prireditev izpeljemo do zadnjih potankosti. Po vaših željah vam pripravimo pogostitev pri vas ali na terenu, za poslovne goste, prijatelje ali domače. Možnosti pogostitve so skorajda neomejene, izbirate pa lahko tudi med naslednjimi predlogi:

hladni bife: razni narezki, solate, sirove plošče, kanapejčki, obloženi kruhki, mini prigrizki, namazi; **topli bife:** testenine, zelenjavne jedi, mesne jedi, ribje jedi, priloge, juhe;

hladnotopli bife: kot kombinacija obeh;

sadni bar: sezonsko sadje, suho sadje;

sladice: sladoledni bar, torte, strjenke, minjoni, čokoladni pralineji.

Poleg hrane sta seveda zelo pomembna **oprema prostora in ambient**, v katerem se bo pogostitev dogajala. Skupaj z vašimi predlogi bomo pripravili prostor in omizje, ga aranžirali ter uredili priložnosti primerno. Vse potrebne pripomočke, pohištvo in opremo bomo pripeljali s seboj, prostor pripravili ter ga po prireditvi tudi pospravili.

Če gre za večje in pomembnejše dogodke, vam lahko pomagamo tudi pri **svetovanju in organiziranju protokola** ter izdelamo vabila in meni kartice za povabljenе.

Možnosti je veliko, ne pustite se omejevati.

Veselim se sodelovanja z vami!
GOSTILNA JAVORNIK



PRENOVLJENE INTERNETNE STRANI

www.javornik.com

V novo leto smo letos štartali tudi s prenovljeno spletno stranjo www.javornik.com, kjer boste našli veliko zanimivih informacij o gostilni, o dogajanju v njej ter marsikaj drugega. Preko spletnih strani lahko po novem naročite DARILNI BON, ki vam ga pošljemo po pošti, lahko pa ga seveda dobite tudi v gostilni. Za tiste, ki radi sodelujete v nagradnih igrah, imamo na naši spletni strani vedno novo NAGRADNO IGRO, s pomočjo katere lahko pridete do »okusnih nagrad« in kakšnega presenečenja. Če vas zanimajo ponudbe za takšne ali drugačne priložnosti, nam enostavno pošljite sporočilo in v najkrajšem času vam bomo poslali aktualno ponudbo. Tudi za tiste, ki radi odkrivате Slovenijo, imamo na naši spletni strani kar nekaj predlogov za izlete.

Sicer pa, prepričajte se sami in si oglejte www.javornik.com!



Rezervacije: tel.: 07 34 34 5 34, e-pošta: gostilna.javornik@siol.net

KOLEDAR PRIREDITEV V GOSTILNI JAVORNIK 2007

13. -14. april
mesec maj
20. -24. junij
julij
julij-avgust

Dalmatinska večera s klapo Otok z Brača
Tradicionalni mesec škampov
Dnevi sladice in frapejev
Mesec solatnih in zelenjavnih jedi
Večeri po koncertih Skupine Festival Brežice

GOSTILNE IN GOSTILNIČARJI

Gostilna Javornik v Rakovniku pri Šentrupertu

Prvi človek, ki so ga Italijani aprila 1941, ko so okupirali Slovenijo, v Mirnski dolini zaprli, je bil – Italijan. Furlan Gvido Tondolo, lastnik opekarne v Prelesju pri Šentrupertu, je italijanske okupatorje pričakal na cesti in v njihovem jeziku kričal nanje: »Kurbe italijanske, kaj iščete tukaj? Poberite se, od koder ste prišli!« Prijeli so ga in odgnali v Mokronog v zapor. Tondolo je bil zaveden Slovenec, čeprav se ni jezika svoje nove domovine nikoli dobro naučil. Ko je padel s kolesom, je doma povedal, da je »kolo raztrgal in hlače razbil«. Resnici na ljubo je treba povedati, da takrat, ko je zmerjal italijanske vojake, ni bil več lastnik opekarne v Prelesju, ki jo je ustanovil leta 1918; leto pred tem, se pravi leta 1940, jo je prepustil svoji edinki Mercedes Tereziji, ki jo od malega kličejo Marčela, in njenemu možu Dragu Javorniku. Gospa Marčela je s svojo družino preživela veliko hudega in pretrpela težke krivice. A je kljub vsemu danes, v 89. letu starosti, telesno in duševno čila ter bistrega duha, ohranila je izvrsten spomin in vedro življenjsko radost. Na pogovoru o Javornikovi gostilni so se za mizo v domači gostilni zbrala mama Marčela in tri od njenih štirih še živih od petih hčera. Veselja, humorja in smeja je bila polna gostilna. »Mama, kaj si pa med vojno delala?« so se muzale hčere. »Vaš ate je bil v partizanih, jaz sem pa doma cegle delala in uši preganjala,« se je odrezala mama Marčela. Menda je bila njihova dekla res tako ušiva, da je Marčela porabila ves petrolej, da bi zatrla golazen, tako da potem niso imeli s čim svetit.

Furlan Gvido Tondolo je denar zaslužil, ko je s svojimi brati kot gradbenik delal po Nemčiji, kjer so prevzemali večje gradnje. Pred prvo svetovno vojno je kupil zemljišče v Prelesju pri Šentrupertu in se namenil, da bo tam postavil opekarne, kajti v okolici je bilo veliko za izdelavo opeke primerne gline. Oženil se je s Štefko iz opekarne v Dragi pri Igu, živeli pa so v veliki hiši na Škofljici. Tam se jima je konec avgusta 1918 rodila hčerka Mercedes Terezija. A slab mesec po porodu je mlado ženo pobrala španska bolezen, kot so takrat rekli gripi, ki je v epidemiji po končani 1. svetovni vojni po Evropi menda pokosila več ljudi kot jih je padlo v vseh letih vojne. Njena žrtev je bil konec leta 1918 tudi naš veliki pisatelj Ivan Cankar, star še ne 43 let. Najprej je bila mala Marčela pri starih starših v Dragi pri Igu, ko ji je bilo tri leta, pa jo je Tondolo odpeljal v Furlanijo k svojim, kjer je ostala do 9. leta starosti, ko je umrla njena furlanska stara mama; tega obdobja svojega otroštva se gospa Marčela danes še dobro spominja. Oče Gvido jo je potem odpeljal v Prelesje, kjer je že delovala njegova opekarne in kjer se je nastanil s svojo drugo ženo Marijo Puš s Sel pri Šmarju. V drugem zakonu Gvido ni imel otrok, tako da je bila Marčela njegova edinka.

Tondolova opekarne - domačini so ji rekli ceglarna – je začela delati leta 1920. Gvido jo je zgradil s pomočjo svojih bratov iz Furlanije. »Tudi opeko za gradnjo so sami naredili,« pove gospa Marčela. Opekarne je dobro delala. »Imeli smo 25 do 35 delavcev, tudi več; 25 je bilo redno zaposlenih, ostali po potrebi, kakršno je bilo povpraševanje po opeki,« se spominja gospa Marčela. Pri 22-tih letih, leta 1940, se je Marčela poročila z mesarjem Dragom Javornikom iz Javornikove gostilne s Škofljice pri Ljubljani. Javornikovi so imeli znano gostilno, v katero so zlasti ob koncu tedna radi zahajali Ljubljanci, ki so peš prihajali na družinske nedeljske izlete na Škofljico; doma je bila mesarija, imeli so veliko kmetijo in izkoriščali še dva kamnoloma. Drago je od doma dobil bogato doto, Tondolo pa je po poroki hčere svojo opekarne prepisal pol na Marčelo, pol pa na zeta Draga, ki je hotel vso svojo doto vložiti v obnovo in posodobitev opekarne. Ob predaji opekarne so naredili notarski zapis, ki se je v Javornikovi gostilni ohranil do danes; v njem si je Gvido Tondolo zase in za svojo ženo Marijo med drugim zagotovil »slededečo dosmrtno preskrbo, in sicer: sobo s kuhinjo, vsako leto prečišča, težkega od sto do edensto deset kilogramov žive teže; takisto letno tri vreče moke po 85 kg; 20 kg sladkorja, 4 kg cikorije, 2 kg knajpove kave, 4 m drv in 10 kg soli ter takisto letno vsakemu eno popolno vrhno in spodnjo obleko, stanu primerno, in vsakemu par obutve, tudi stanu primerne, nadalje jima bosta dala v gotovini mesečno dvesto dinarjev in prepustila v dosmrtni vžitek njivo ob železniški progi«. Vseh teh in drugih pravic, zapisanih v notarskem zapisu, Gvido z ženo Marijo ni dolgo užival. Med vojno so Tondolo in Javornikova delali za partizane. »Moj mož Drago je dal prve odeje za partizane v Mirnski dolini,« pove gospa Marčela. »Opeko pa je jemal, kdor je prišel, dopoldne Italijani, popoldne partizani. Domači partizani so očeta, ki so ga spoštovali, opozorili, naj se raje umakne, sicer ga bodo eni ali drugi 'pospravili'.« Tondolo se je z ženo Marijo pred kapitulacijo Italije umaknil na svoj dom v rodno Furlanijo. »Nikoli več ga nisem videla, umrl je po vojni in ni učakal starosti,« pravi njegova edinka Marčela, ki je potem, ko je po kapitulaciji Italije



v partizane odšel mož Drago, ostala sama s dvema hčerka. A vse to Javornikovim po vojni nič pomagalo. Nova komunistična oblast jim je vzela opekarne in jih napodila iz domače hiše. »Dodelili so nam dve sobi in skupno kuhinjo v hiši, ki je bila ravno toliko stran od naše, da smo lahko gledali domov,« se spominja gospa Marčela, ki je v svoji opekarni postala najnižja delavka - kurjačica peči. Njen mož Drago pa je od doma na Škofljici dobil voz in konje, da je lahko vozil premog za opekarne in razvažal opeko. Po vojni so se Javornikovima rodile še tri hčerke, tako da jih je bilo skupaj pet. »Oče je na vsak način hotel imeti sina, pa mu ni 'ratalo'« se smejejo Javornikove punce.

»Ratalo« pa mu je nekaj drugega: Drago Javornik, gostilniški sin, si je od nekdanje žele, da bi imel svojo gostilno. In jo je dobil: leta 1954 mu je mama še tretjič dala doto – pol milijona takratnih dinarjev, da je ob cesti na Javorniku pri Šentrupertu kupil napol dograjeno hišo, ki jo je prodajal domačin, ki se je že pred časom izselil v Ameriko. Sedemčlanska Javornikova družina se je v hišo brez elektrike in vode vselila leta 1956.

Dragu Javorniku, ki se je pred začetkom druge svetovne vojne poročil z Marčelo Tondolo, edinko lastnika opekarne v Prelesju pri Šentrupertu, se je po vojni uresničila dolgoletna želja, da bi imel svojo gostilno. Za to pa mu je morala imovita mati iz znane Javornikove gostilne na Škofljici pri Ljubljani dati še tretjo doto. Prvo je pred vojno vtaknil v posodobitev opekarne v Prelesju pri Šentrupertu, ki jo je mladima zakoncema prepustil njegov tast Gvido Tondolo. Po vojni jim je nova oblast opekarne vzela. Javornikova mama je sinu dala »drugo doto«: voz in konje, da je lahko vozil premog za »svojo« opekarne in razvažal opeko. Leta 1954 pa je od nje



NAŠ POSLOVNI PARTNER

VINSKI BUTIK DRUŽINE BRCAR

Klepet s Petrom Brcarjem

Sodelovanje med gostilno Javornik in vinsko kletjo Brcar traja že zelo dolgo. Ali bi nam lahko začrtali ta zgodovinski lok?

To sodelovanje je res dolgo, tradicionalno. Traja preko trideset let in gre pri njih že v tri rodove. Osebno jaz sodelujem z njimi tri rodove, pri nas pa zdaj drugi rod. Moj sin Bojan nadaljuje to tradicijo. Sodelovanje z Gostilno Javornik je bilo vseskozi zelo korektno, poslovno, prijetno, tudi strokovno, v zadnjih letih ga plemenitimo tako, da skupaj privabljamo goste in dvigamo kulinarčno in vinsko ter pivsko kulturo.

Verjetno je v tem obdobju vaša klet z vinsko ponudbo naredila precejšen razvoj?

Naše sodelovanje sega še v obdobje, ko so bila moderna le bela vina in so gostje v glavnem uživali bela vina. Cviček je bil v tistem času še prekišel, pa tudi v modi ni bil. S tehnološkim razvojem in z dvigovanjem znanja kletarjev in vinarjev smo začeli pridelovati boljši cviček in ob njem še druga kakovostna in vrhunska pa tudi predikatna vina, s čimer nadaljujemo še danes. Ta vina postajajo pomemben dejavnik ponudbe naše kleti.

V nekem obdobju je bilo v gostilni Javornik zelo iskano vino Petrov rozé?

Petrov rozé je bil predhodnik cvička v času, ko je žametna črnina dobro rodila, cviček pa še ni bil moderno in kurantno vino. Žametno črnino smo predelovali po tehnologiji rozé. V tistem



času je bil Petrov rozé poznan po celi Dolenjski, največ pa se ga je stočilo v Gostilni Javornik. To je bilo v času, ko je bila ta gostilna poznana po možganih in kremenateljcih in po pečenem neolupljenem krompirčku.

Tri desetletja nazaj se je ta prostor zelo otepal s kislimi vini, z manj kakovostnimi vini, celo nekakovostnimi vini. Danes je situacija bistveno drugačna; s cvičkom smo prodrli, smo uspeli...

Moj kolega Julij Nemanjič mi je rekel: »Veš Peter, vi ste lahko srečni, ker imate cviček. Cviček je v svoji enostavnosti in preprostosti zmagal na pohodu v Slovenijo in svet.« V svet ne, ker ga doma pijemo, ker ga ne izvažamo, sem mu odvrnil. Je pa res to tako enostavno, preprosto vino. S poznejšo trgatvijo in z novo tehnologijo pridelave, s pecljanjem in skrbjo pri maceraciji, da se na tropu ne zakisa, smo odpravili tiste pomanjkljivosti, ki so bile za cviček značilne: kislost, vlečljivost, tankost, plehkost. To so malovredni izrazi za vino. Danes pravimo, da je cviček sveže, prijetno, kiselkasto vino, mlado vino, nizko alkoholno, pitno vino, obedno in dnevno vino, za razliko od drugih vin, ki jim rečemo »boljša«, ki so obredna, slovesna, vrhunska vina, predikatna, iz prezrelega grozdja, ki pa spet zahtevajo vrhunske tehnologije in nova znanja. Seveda se pa tudi strežejo k drugačnim tipom hrane, vsako vino k drugi hrani. In s tem se širi in bogati ponudba.

Vaše širjenje ponudbe vin je verjetno ustrezalo tudi Gostilni Javornik?

Gotovo. Ker ima ta gostilna zelo bogato izbiro hrane, je pravzaprav nujno, da ima tudi veliko izbiro vin, ki ustrezajo posameznim jedem.

Če me spomin ne vara, širjenje vaše vinske ponudbe in nastanek vinskega butika sovpada z novo ponudbo Gostilne Javornik, po kateri slovi gostilna danes?

Tako je. Skupaj je to raslo.

Ampak da se vrneva k vašemu vinskemu butiku. Jaz sem se ga takrat zelo razveselil, ker je ponudil vina, ki smo jih v tem prostoru najmanj pričakovali, da bi lahko postali konkurenčni štajerskim, primorskim vinom, poznim trgatvam, predikatom. Vi ste v času, ko je cviček šele začel dobivati domovinsko pravico na Slovenskem, uspeli prodreti na slovenski trg prav s poznimi trgatvami in predikati. V vaši vinski kleti se je razvijala na Dolenjskem malo poznana kultura pitja, zanimiv je tudi pojav vinskega butika, ki dejansko pomeni neko osvežitev, sploh novost v tem prostoru.

Seveda je. Mi smo se lahko tega lotili, ker smo se vseskozi izobraževali. Tako v tehnologiji pridelave kot enologiji. Cviček je tudi etnološka zanimivost Dolenjske, predikatna vina pa so enološke posebnosti, ki niso bile nikoli tradicionalne in značilne za Dolenjsko, kjer so ljudje vseskozi menili, da je to prostor za pridelovanje pijače, ne pa za kakšno vrhunska vina. Mi smo nasprotno dokazali, da lahko tukaj enakovredno »zrastejo« vrhunska vina. Danes je pri vinih zaželjeno, da so povrta in imajo nekoliko bolj kiselkasto noto, ne osladno. Večkrat me kakšen štajerski enolog vpraša: »Kako ste uspeli ohraniti tako lepo kislino, pri nas vse kisline prezorijo, padejo, in je vino sladkasto, včasih celo osladno, pri vas pa ima svežino?« Ja, to je zanimiva linija predikatnih vin, ki jo je drugje težko doseči. Seveda vsa ta kislina izhaja iz podnebnih in pedoloških pogojev, ki dajejo svojstveno lastnost cvičku in se odraža tudi v predikatnih vinih. Zato so ta vina nekoliko drugačna, zanimiva in tudi zaželena.

Vi ste tudi prvi v zgodovini, ki je uspel iz žametne črnine pridelati predikatno vino?

Ja, res je, to je bilo leta 1997. Leta 1999 pa smo uspeli pripraviti znamenito tisočletno trgatve, ponoviti predikat iz žametne črnine kot milenium trgatve, novoletno, silvestrsko trgatve, ob njej pa še laški rizling kot predikat, s čimer se naša klet kar ponša.

Predikat imate v svoji zgodovini tudi pri renskem rizlingu in kernerju.

Ja. Najprej smo imeli laški rizling kot pozno trgatve. To je bilo leta 1990, 1991, saj se že ne spomnim. Ne vem, če imam še kakšno steklenico tega letnika.

Kako se pije žametna črnina milenium? Kako se danes obnaša?

Zelo lepo. Danes se časti, ne pa pije, se pokuša. Zelo zanimiva je po sedmih letih, postala je arhiva, in dobiva ležalne, zorilne

dobil še »tretjo doto«: pol milijona trokratnih dinarjev, da so ob cesti na Rakovniku pri Šentrupertu kupili napol dograjeno hišo. Sedemčlanska Javornikova družina - starša in pet hčera - se je v hišo brez elektrike vselila leta 1956. »Tudi vode nismo imeli, ponjo smo hodili v sosedov vodnjak,« se spominjajo mama Marčela in njene hčere.

Lep čas je imel Drago v svoji hiši »pušenšank«, se pravi, da je pijačo točil na črno. Tako so se pri njem pogosto oglašali inšpektorji iz Trebnjega, ga opozarjali in izrekli kazni. A ne prav visoke, saj so vsi vedeli, kako je prišel ob vse svoje imetje in da se trudi, koliko le more. Šele leta 1966 so Javornikovi uradno



GOSTILNA – Leta 1954 sta Drago in Marčela ob cesti na Rakovniku pri Šentrupertu kupila nedograjeno hišo brez elektrike in v njej kasneje odprla gostilno. Danes je Javornikova gostilna velika in sodobna gostilna, mladi gospodar Goran Pevec pa ima še veliko načrtov za njeno obnovo in povečanje, a ob upoštevanju in spoštovanju žlahtne gostilniške tradicije iz Mirnske doline.

odprli gostilno. Tako so lani praznovali 40-letnico, a je Drago ni učakal. Umrli je že leta 1972, star komaj 54 let. Ves čas, odkar Javornikova gostilna deluje, imajo tudi hrano. Najprej je za kuhinjo skrbel Marčela. Kuhala je tudi malice za delavce iz nekdanje njene opekarne v Prelesju. »Ob nedeljah zjutraj pa sem štela, koliko ljudi je šlo z vlaka na postaji v Rakovniku; večinoma so bili namenjeni na obisk k zapornikom na Dob. Tako sem približno vedela, koliko kosil naj pripravim, saj so se nazaj grede, ko so čakali na vlak, večinoma ustavljali pri nas,« se spominja gospa Marčela. »Med tednom pa so bili naši gostje v glavnem domačini.«

Po očetovi smrti je gostilno prevzela hči Ivka, poročena Pevec, ki se je po treh letih dela vrnila iz Nemčije, kjer je delala v trgovini za pulutom z mesom, po službi pa še pomagala v gostilni. »Iz Nemčije sem prišla zato, ker sem hotela, da se otrok rodi doma.« In tako se je njen prvorojenec Goran, sedanji go-



arome, ki gredo malo na jantar, malo na petrolej, malo na posušene marelice, take note dobiva; zelo spreminja se, lepo se spreminja, v pravo smer. Zelo smo zadovoljni.

Vi ste v tem prostoru najbrž prvi vpeljevali tudi nov pogled na samo uživanje vina. Kultura pitja se je v zadnjih dvajsetih letih zelo dvignila.

Naša klet čuti to poslanstvo. Jaz temu pravim, da imamo »seanse« kulture pitja. Kadar imam skupino, pravim, da bomo imeli »učno uro«, zato mora biti mir kot v razredu. Lahko s petjem, s kozarcem v roki, stojé. Ta obred opravljamo stojé, ker je nekaj več, če vino pokušaš in ga častiš in uživaš ob njem, kot če ga samo piješ. Zato se enologi izraza »pitje vina« izogibamo in bolj uporabljamo izraze »častčenje vina«, »okušanje vina«, »druženje z vinom«, »uživanje vina«. To so bolj prikupni izrazi, ki bolj ustrezajo vinski kulturi kot beseda »piti« in njena izpeljanka »pijača« ali besedna zveza »si pijan«.

Verjetno je s tem v zvezi tudi prvotni naziv vaše kleti, ki ste ga v tistem obdobju zelo pogumno postavili, to je vinski butik, in ki se kaže kot zelo primeren?

Najprej zato, ker je klet lepa razgledna točka na Mirnsko dolino. Že ko ljudje pridejo sem, pravijo: »ooo, tu je pa lepo«. Ko pridejo v klet, so znova navdušeni. Sledi še srečanje z vini, s široko paleto vin. Pri nas obiskovalci ne dobijo le piti, ampak tudi napotke in informacije o vinu, okusijo pa seveda več vrst vina.

Hkrati pa ta butik tudi opozarja, da velikih količin vina tu ni.

Tu naj bi bila bolj klasa kot masa. Ta izraz je bliže našim namenom in nagibom. Tudi prostor je bolj majhen, ni tako velik, da bi bila masovna klet, ni pa spet navadna zidanica.

spodar Javornikove gostilne, res rodil doma, kjer je tudi ostal in uspešno vodi domačo gostilno. Uradno je gostilno prevzel šele lani, a jo dejansko vodi zadnjih 15 let. »Mama je bila direktor, jaz pa upravnik,« se nasmeje Goran. Čeprav so iz spoštovanja do očeta za gostilno obdržali ime Javornik, pa se je med ljudmi v tistem času, ko jo je vodila Ivka, prijelo ime »pri Ivki«, kar v teh krajih v narečju izgovarjajo »pr' Evk'«. Podjetna in okretna Ivka, ki so jo, brhko in priljudno, kot je bila, gostje imeli zelo radi, je hitro spoznala, da samo s starimi domačimi jedmi, kot so jih pripravljali v gostilni, ne bo privabila novih gostov. Kot novo jed je uvedla pečene svinke zarebrnice. Še danes, po toliko letih, stari gostje sprašujejo po slastnih Ivkinih »kremenateljcih«. »Radi so naročali možgane z jajcem, pa oljnato govedino, sama sem delala tlačenko, prva sem v teh krajih začela z biftki, kar sem prinesla iz Nemčije,« pripoveduje gospa Ivka. Gostov je bilo vse več; med njimi so bili tudi oficirji iz bližnje vojašnice Mokronog, po domače iz Ciganske doline. »Nisem si mislil, da bom v tej hiši tako dobro jedel,« je izjavil visok oficir, ko je bil prvič v Javornikovi gostilni. Zaslužni trebanjski kulturni delavec Stane Peček je k njim pripeljal številne kulturnike iz cele Slovenije. V gostilni hranijo zahvalo, ki jo je po izvrstni večerji napisal slavni operni pevec Ladko Korošec. Uvajali so nove in nove jedi, tako po receptu domačinke dolenjske žlinkrofe, polnjene s pljučkami. »To je bila v tistih časih zelo priljubljena jed, danes pa sploh ne, okus se je pač spremenil...« Ves čas so imeli pripravljen pečen neolupljen krompir, ki so ga zastonj postregli k pijači. Pa še nekaj so gledali v Javornikovi gostilni – da so bile porcije velike. In to velja še danes. »S tem je začel oče, ki je bil tako navajen iz domače gostilne. Javornikova mama na Škofljici je bila znana po tem, da so bili njeni zrezki tako veliki kot pokrov od stranišča,« se smejejo.

Goran, ki je tako kot sestra Nataša od malega pomagal v gostilni, je bil predviden za naslednika. Končal je novo-



Sam sem bil že večkrat priča presenečenju obiskovalcev Mirnske doline, ki so pričakovali podobna vinska področja, kot so jih srečali na primer v Goriških Brdih ali Ljutomersko-jeruzalemskih gorica. Pri nas je vinorodnega območja zelo malo. Tudi to je verjetno razlog za imenovanje kleti – butik?

Ja, tudi.

Tudi cviček, ki se je v zadnjem obdobju uveljavil, pravzaprav »ne potrebuje« trga.

No, potrebuje trg, vendar bolj zaradi potrditve kot prodaje. Vedno moramo zreti tudi naprej. Trendi se namreč spreminjajo. Enkrat so modna bela, drugič rdeča vina. Zdaj so modna rdeča, a povpraševanje po belih vinih je vse večje. Ti trendi so v svetu že zaznani. Gre za cikel, ki se na trideset let obrne. Cviček je že



ŠTIRI GENERACIJE – Pred krušno peč v Javornikovi gostilni so se postavile štiri generacije (z desne): Marčela, ki je z možem Dragom začela z gostilno, njena hči Ivka, ki jo je od nje prevzela, njen vnuk oziroma pravnuk Jan, ki se je odločil, da bo šel na gostinsko šolo in nadaljeval družinsko gostilniško dejavnost, in njegov oče, sedanji gospodar Goran, ki je najzaslužnejši, da je Javornikova gostilna postala znana po jedeh iz krušne peči.

meško gostinsko šolo in potem še tehnično gostinsko v Ljubljani. Po odsluženju vojaščini leta 1991 je pripeljal v domačo gostilni. Takrat so bile moderne pice. Goran je šel »na ogled« v Italijo, potem sta z očetom sama postavila krušno peč in to je začetek danes daleč naokoli

znanih Javornikovih jedi iz krušne peči. Danes jih je že več kot deset, od ajdove kaše z gobami, domačih sirovih testenin do biftki z jurčki in morskih rib. »V krušni peči jedi lahko gratiniramo, zapečemo, kuhamo, dimimo,« našteva Goran, ki je pravi kuharski in kulinarčni mojster. Tako rekoč vse jedi so njegove, lahko bi rekli avtorske, nastajajo pa nove in nove, saj Goran prav uživa pri ustvarjanju vedno novih jedi in okusov, kar je vsekakor ustvarjalno početje. Poleg njega v kuhinji dela še en kuhar, v gostilni pa še vedno izdatno pomaga tudi mama Ivka. »Sedaj nismo več odvisni le od prehodnih gostov. K nam prihajajo gostje od vsepovsod prav na jedi iz krušne peči in druge naše specialitete,« se pohvali Goran. »Največ naših gostov je od Krškega in Ljubljane pa do Laškega na drugi strani, nemalo je tudi Zagrebčanov, ki na poti v Ljubljano ali nazaj domov v Trebnjem zavijejo z avtoceste in se pripeljejo k nam.«

Ko so lani gostilno prepisali na Gorana, je njegova stara mama Marčela rekla: »No, pa smo našli enega, na katerega smo vse naložili...« Je že vedela, da bo dobro vlekla.

Spisal: Andrej Bartelj



trideset let moderen, kuranten in v roku desetih let se bo povpraševanje v prid belih vin skoraj zanesljivo prepolovilo.

Pojdiva še na vinski butik. Z njim ste začeli vi, pravzaprav cel čas poudarjate, da za njim stoji družina. In ko ste ga imenovali, je bil to Vinski butik družine Brcar. Zdaj se seli na drugi rod ...

Ja, naslednji rod, ki bo nadaljeval to tradicijo, sin Bojan z družino. Družina Brcar. Skupaj naprej nadaljujemo.

Zdaj ste Vinska klet Brcar. Imate svojo ponudbo ...

Butična ponudba so predikati, milenium trgatev. Ta ostaja.

Tudi cviček je zaradi svojih majhnih količin butičen. Ne gre le za to, da tega cvička sploh ni tako zelo veliko, ampak tudi za to, kako se mi sami do njega obnašamo, kako ga serviramo, ali to dnevno vino serviramo obredno ali pa ga vržemo na mizo kot nekoč najmanj kakovostna namizna vina. Odgovor vašega vinskega butika je tu vedno v in ga zagotovo ne gre iskati v smeri masovnega točenja, ampak kakovosti in majhnih količin.

Tako je.

Vinski butik ima svoje življenje, v Sloveniji je poznano. Z Gostilno Javornik nastopate na trgu z vrhunsko ponudbo. Med vami in gostilno obstaja neko sožitje. Ne le, da se vaše vino ponuja v gostilni, ampak tudi vi svojo ponudbo zaokrožate s ponudbo Gostilne Javornik.

Njihovi gostje imajo pri nas degustacije. Pogosto želijo gostje gostilne še neko popestritev. Z Gostilno Javornik sodelujemo tudi pri izvedbi piknikov: naša sta prostor in vino, njihova pa hrana.

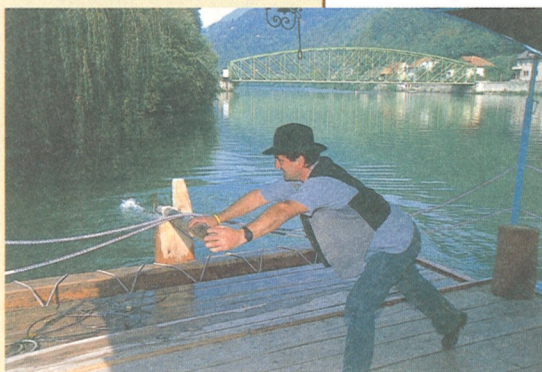
Znani ste kot eden nauglednejših enologov na Dolenjskem. Vam vaš sin Bojan sledi?

Ja, zelo dobro ...

Torej verjamete, da vas bo dobro nasledil?

Zagotovo. Nenazadnje smo začeli graditi klet šele, ko smo bili v to prepričani. Upam, da bo Bojan nadaljeval s tistim, kar smo začeli. Mislim na ponudbo na domu. Tu vidim precejšnjo perspektivo.

S Petrom Brcarjem se je pogovarjal Marko Kapus.



Povabilo na izlet

Neznana Mirnska dolina

Maribor (Ljubljana) – Mokronog Žalostna gora s cerkvijo Žalostne Matere božje, svetimi stopnicami in postajami Marijinih žalosti – Mirna cerkev sv. Janeza Krstnika, grad Mirna, atelje Sandija Leskovca – Rakovnik Gostilna Javornik – Viher cerkev sv. Duha – Vesela gora cerkev sv. Frančiška Ksaverija – Šentrupert cerkev sv. Ruperta – Maribor (Ljubljana)

Drobcu sonca

Ljubljana – Zgornji Tuštanj dvorec Tuštanj – Radeče splavarjenje na reki Savi – Svibno razvaline gradu Svibno in cerkev sv. Križa – Brunk cerkev sv. Treh kraljev – Mirna Bolfgangove freske v cerkvi sv. Janeza Krstnika – Rakovnik Gostilna Javornik – Ljubljana

VANDRANJA

RECEPTI

Ker nas mnogi sprašujete po tej in oni recepturi za jedi, ki jih pripravljamo v gostilni, bomo v kulinaricnem kotičku objavljali recepte, po katerih boste lahko tudi doma brez večjih težav pripravili okusne jedi iz našega jedilnika. Začeli bomo z jedema, po katerih gostje posebej radi posežejo, s sirovimi ravioli in lignji s krompirjem iz krušne peči.

SIROVI RAVIOLI

Recept za 6 lačnih

Testo:

35 dag moke, eno jajce, sol, voda

Nadev:

50 dag skute, 40 dag naribanega sira (gauda), tri jajca (posebej naredimo sneg), 8 dag masla, peteršilj (slednje prepražimo in namažemo razvaljano testo), drobtine, sol, poper.

Priprava:

V bistvu gre za vsem znane žlinkrofe, razlika je le v obliki in nadevu. Najprej naredimo testo iz moke, jajc, soli in vode, za katerega je priporočljivo, da nekaj časa počiva. Za nadev potrebujemo skuto, sir, jajca, maslo, drobtine, peteršilj, sol in poper. Testo primerno razvaljamo, nanj spustimo kupčke nadeva in polovico testa zapognemo nazaj. Raviolate nato narežemo. Najpomembneje je, da se ne odprejo, zato meje med kosi namažemo s stepenim jajcem in jih nato še stisnemo ob straneh s prsti okrog in okrog. Raviolate nato zložimo v lončeno skledico, približno dve plasti, jih pokapamo s sladko smetano, potresemo z naribanim sirom in položimo v vročo peč.

Po dvajsetih minutah je jed, lepo rumeno zapečena, pripravljena. Sirove raviolate ponudimo kot predjed, lahko služijo kot priloga, glavna jed s solato, z malo domišljije pa se spremenijo tudi v sladico.

Zraven sirovih žlinkrofov se lepo pije cviček.

LIGNJI S KROMPIRJEM IZ KRUŠNE PEČI

Recept za 1 osebo

Potrebujemo:

30 dag opranih in očiščenih lignjev, 3 srednje velike krompirje, 2 srednje velika paradižnika, olivno olje, sol, vegeto, rožmarin, origano.

Priprava:

Krompir operemo, olupimo in narežemo na kohlje ter skuhamo v slanem kropu. Lignje medtem prepražimo na olivnem olju, toliko da spustijo vodo. V lončeno posodo naložimo na dno kuhan krompir ter ga posujemo z rožmarinom. Nato zložimo nanj opran in na kolobarje narezan paradižnik, začinjjen z origanom in soljo. Kot zadnjo plast pa zložimo poprej prepražene lignje. Vse skupaj pečemo v krušni peči 20 – 25 minut.

Med peko lignje večkrat premažemo z olivnim oljem. Jed postrežemo s tržaško omako.

KRUŠNA PEČ

Krušna peč je v zgodovini tesno povezana s človekom, njegovim bivanjem in preživetjem. Že od nekdaj se je človek ob njej grel in v njej pripravljali jedi. In to se je ohranilo do danes. Po domovih srečamo krušno peč najpogosteje v funkciji grelnega telesa, pa tudi kot del notranje opreme. Krušna peč je bila od nekdaj osnova za družabno življenje v hiši v dolgih zimskih večerih, čast kurjenja pa je pripadala gospodinji.

Zelo zgodnje peči niso imele dimnika in je dim odhajal skozi odprtino v t.i. »črno kuhinjo«, odtod pa v luknjo pod stropom in na prosto. Kasnejše peči so dobile dimnik in dim je skozi ustje peči odhajal v dimnik. Ustje peči danes pečarji še vedno imenujejo »misteje«. Ta način izpeljave dima se uporablja še danes.

Po zunanji obliki ločimo kmečke peči na peči z nadpečkom ali turnom in na ravne peči. V preteklosti je bila oblika peči v posameznih delih Slovenije različna. Peči z nadpečkom (turnom) so bile značilne za Gorenjsko in del Notranjske, na Štajerskem, Dolenjskem in v Prekmurju pa so gradili izključno ravne peči.



Ne glede na to kakšna je zunanja oblika peči, pa so v notranjosti vse peči enake. Sestavljena je iz plašča, ki je zidan s pečnicami, v notranjosti pa je kurišče, ki ga pokriva velb. Kmečka peč nima dimnih kanalov, po katerih bi šel dim v dimnik, temveč gre dim iz kurišča skozi ustje peči (misteje) direktno v dimnik.

Šentrupert v Evropi



Mednarodna potujoča razstava gotške arhitekture Sredozemlja s cerkvijo sv. Ruperta. 18. januarja so v španski Valencii odprli razstavo gotške arhitekture v Sredozemlju. Med desetimi razstavljenimi maketami gotških spomenikov in elementov, nastalih v sklopu projekta GOTHICmed, je bila v Museo de Historia de Valencia na ogled tudi maketa cerkve sv. Ruperta iz Šentruperta.

Poleg slovenske gotške znamenitosti si bodo obiskovalci potujoče razstave, ki je trenutno v portugalski Evori, lahko ogledali še devet maket sakralnih in posvetnih objektov ter gotških detajlov iz Portugalske, Italije, Grčije in Španije. Razstavljen pregled gotške umetnosti v Sredozemlju priča o enotni gotski liniji v tem delu Evrope in tudi o razlikah, ki se kažejo med državami kot posledica različnih zgodovinskih vplivov, kar daje razstavi poseben pomen. Razstavo so slavnostno odprli vodja oddelka za kulturo v mestu Valencija **Maria José Alcón**, vodja razstave **Arturo Zaragoza** in predstavnik Evropske unije za področje kulture **Eugenio Delfino**. Slednji je projektu GOTHICmed, ki v petih državah Sredozemlja poteka že tretje leto, namenil lepe besede in ga označil kot enega uspešnejših evropskih kulturnih projektov programa Kultura 2000: »Razstava,

ki se bo podala na pot po vseh petih v projektu sodelujočih državah, pomembno prispeva k ugledu in prepoznavnosti sredozemske gotške arhitekture.«

Otvoritve razstave se je iz Slovenije poleg župana občine Šentrupert **Ruperta Goleta** udeležil tudi direktor slovenskega projektnega partnerja, Mednarodnega inštituta za turizem pri Nacionalnem turističnem združenju, **mag. Janez Sirše**.

Potujoča razstava, ki jo spremlja bogata grafična, tekstovna in slikovna predstavitev obdobja gotike in spomenikov posameznih držav, bo v prihodnjih mesecih obiskala še Palermo v Italiji, nato pa se bo julija letos za nekaj časa naselila v Ljubljani. Njena zadnja postaja so grške Atene.

Veseli smo, da je cerkev sv. Ruperta v obliki modela ter grafične in multimedijske predstavitve vključena v to mednarodno potujočo razstavo. Prispevek Slovenije k razstavi je izjemno pomemben v smislu utrjevanja in poglobljanja prepoznavnosti naše države in njene dediščine v mednarodnem prostoru. Seveda to velja tudi za Šentrupert, ki je v zgodovini predstavljal pomembno gospodarsko, upravno in kulturno naselbino v Mirnski dolini, o čemer nenazadnje priča tudi izjemen kulturni spomenik, ki ga zdaj predstavljamo mednarodni javnosti.



Kakorkoli so vrhunski umetniki prijazni in izjemno komunikativni ljudje, nezmrdljivi in garači, glede običajnih življenjskih situacij tudi povsem neproblematični, pa zelo dobro poznajo tudi najelitnejšo svetovno ponudbo hotelov in gostinstva. Sicer se tudi oni ne morejo povsem izogniti ponudbi hitre prehrane, ker so veliko na poti in pogosto v časovnih zadregah med letališči, taksiji, hoteli in koncertnimi dvoranami.

Te dame in gospodje so se pač odločili, da z neizprosni in trdim delom uveljavijo svoj talent in so zato črtali iz svojih rokovnikov tudi povsem običajne življenjske radosti, kar pa ne pomeni, da tega ne cenijo in nimajo radi. Morda so prav zaradi pomanjkanja časa za te stvari še toliko bolj občutljivi.

Umetnike, ki jih gosti Skupina Festival Brežice, boste srečali tudi na vseh najbolj uglednih festivalih po svetu, zato so za naš mednarodni ugled še toliko pomembnejši medij. Ob tem, kaj bodo o našem festivalu in naši deželi pripovedovali drugje, je seveda pomembno, za uspeh našega projekta pa je pomembno tudi to, kako se počutijo v času gostovanja pri nas. Ti umetniki ne le da niso stroji, ki bi »oddrdrali« vrhunski koncert, so še veliko bolj občutljivi od običajnih ljudi in jim »sesuti dan« niti ni kakšna posebej težka naloga.

Gostilna Javornik je bila pri našem lanskoletnem projektu strateška točka, ki je povezala dvoje. Našim umetnikom je dala razpoloženje, ki ga srečujejo v najelitnejših svetovnih klubih in restavracijah od šest zvezdic naprej, hkrati pa jim je za nekaj drobnih trenutkov podarila tisto toplino, ki jih po njihovih dolgih in napornih poteh čaka doma in po kateri vedno znova hrepenijo.

Klemen Ramovš

direktor in umetniški vodja Skupine Festival Brežice

