

Japonski uvod, francoski konec

Tokyo piknik Ljubljana

Ljubljaničina promenada na obeh bregovih v Stari Ljubljani je gostinsko najbolj gosto naseljeno območje v Sloveniji. Tukaj nihče ne ostane lačen, žejen in žalosten, ne podnevi ne ponoči, v vseh letnih časih predvsem na prostem. Prenova obrežne Ljubljane ne bi bila uspešna, če ne bi bilo tako zanimivih idej gostincev, kar pa velja, seveda, vzajemno. Pestrost je takšna, da vsak najde in ima svojega favorita. Kot na vsaki promenadi je tudi ob Ljubljani veliko povprečnosti in množičnosti, toda vmes se najdejo iskreni, kreativni, izvirni, kakovostni. Kot Tokyo piknik, pa čeprav ponuja mešanico, ki na prvi pogled nikakor ne gre skupaj: japonske rezance, ameriške burgerje in najboljši sladoled v Ljubljani!

UROŠ MENCINGER,
besedilo in fotografije

V eni roki palčke, v drugi žlica, cedi se po bradi, diši po masnem in fermentiranem, ne gre v usta, ker visi iz njih, mimo pa gre spreved ... **Ramen** je pomemben del japonske kulture, pa čeprav so ti **rezanci**, ki morajo biti praviloma ročno vlečeni, pravzaprav kitajskega izvora. Ramen so za malico, za okrepčilo, za hitro kosilo, za ves dan; ramen so za jedce s palčkami, kar je za nas na žlico, enolončnica, ki je v bistvu celoten obrok. Na pikniku v ljubljanskem Tokyu so ramen rezanci v krepki juhi, ki lepi ustnice in ima umami okus. Posebnost je vsekakor juha, ki je vsak dan malo drugačna. »Včasih je malo več piščančje, drugič svinjske osnove, v juhi je vse, od glave do potrebušine, in kuhamo jo vso noč,« razloži vsakemu, ki pokaže zanimanje za azijsko jušno specialiteto, šef in japonski navdušenec Gregor Božičnik, ki ves dan kroži med svojima Sushimamo in Tokyem.

Uvoz kuharjev

Ramen so ponos vsakega japonskega kuharja (in goveja juha vsakega slovenskega), tudi ljubljanskega Takashija Yamanouchija. Upravičeno! Gosta juha, zaradi obilja dolgih rezancev, med katerimi plavajo tanke rezine potrebušine, je polna, krepka, želatinsko bogata, začinjena z miso okusom umamija. Takšna je bolj va-



Tokyo piknik – Gregor Božičnik in chef Takashi Yamanouchi

ška in kmetska, za ljubitelje svinjskih tac in piščančjih parkljev, a hkrati urbana, v črno-beli skodeli, s sladkornim grahamom in barvitostjo trdo kuhanega rumenjaka, z okrasom alge nori in pogledom na promenado, ki se vali mimo črnih miz pod debelo marelasto senco.

Sprva so rezance tudi v Tokyo pikniku (strojno) vlekli, a brez posebne japonske vode, zelo alkalno-mineralne, kansui, ni bilo boljše. Zdaj jih režejo in v testu iz pšenične moke, soli in vode dodajo tudi jajce. Takšni ramen so manj gumijasti in bolj po našem okusu, še razloži Božičnik, ki je največji uvoznik japonskih chefov v Slovenijo, do njih pa prihaja prek posebne agencije v Londonu. V Sushimami so pred krat-



Potrebušina – svinjski trebušček v omaki miso



Hrustljivo – ocvrta rakovica v omaki ponzu

kim izpopolnili kuharsko ekipo, v podružnici Tokyo pikniku pa je spomladi japonski kuhar zamenjal tajskega.

Zunaj sta točilni pult s plaže in glasba od bližnjih in daljnih sosedov, v notranjosti pa se je japonski chef iz majhne kuhinje preselil pod stare oboke jedilnice, kjer ima odprto kuhinjo rezervirano izključno za ramen. V takšnem konceptu je tom jum kung, **pekoča tajska juha s kozicami**, le še modna, ker je podobna, s preveč limonske trave in pretrdo veliko kozico, bolj kisla kot pekoča, po vsem svetu hitrim urbanim trendy restavracijam. Nič čudnega, da se na sosednjih mizah natupirane v nebo dvigujejo solate, s steklenimi rezanci, s prelivom juzu in piščancem terijaki, da se sliši: »Jaz bi tudi tisto ...«

Toda **gyoza**, s svinjskim mesom polnjene testenine, japonska različica idrijskih žlikrofov, je povsem resna uvodna jed, čeprav so testeninski zavitki prav na temno popraženi. Toda namakanje v svetlo sojino omako z mlado čebulo jim godi in zapečenost jim daje še dodaten okus.

Hrustljava rakovica v omaki ponzu je tako atraktivna in hrustljajoča, s citronsko, kislo omako, ki nevtralizira cvrtje in se pod njim okusi še nekaj večnožnega mesa, da je kar škoda, ker smo na pikniku in se vse prehitro hladi. Je pa nekaj dej-

stvo: Tokyo piknik ima takšne jedi, da njegovi gostje ne opazujejo le mimohoda po Cankarjevem obrežju, temveč ta zvedavo opazuje tudi njih.

Zraven je slaščičarna

Toda Tokyo piknik je vseeno več od le trendy restavracije v središču mesta. Pa čeprav trenutno pri nas ni bolj trendovske jedi, kot je prav – burger! A na pikniku ob Ljubljani se ta **burger** ne imenuje zaman še **gourmet**, saj je izdelan po principu rezancev ramen in sladoledov fetiche. Naj pojasnim.

Kar tokijskemu burgerju manjka, je le dober nož. Z jedilnim je pač sila težko počez prerezati debelo štručko, ki ni vsak dan enaka, saj »še vedno preizkušamo različne kvase«, zaradi česar imajo sprehajalci na promenadi lep pogled na široko odpiranje ust tokijskih jedcev.

Ko pa je notri, mu ni več veliko očitati. Nasprotno, mesni polpet je



Ramen – japonski rezanci v juhi iz piščanca in svinjine

res debel in res še rdečerožnat po vsej debelini, s prijetnim okusom dima in ogljenega žara. Je dovolj sočen, četudi se za spoznanje preveč drobi, kar pa je dokaz, da je »res stoodstotna govedina«. Rdeča pesa za podlago je dobra izbira, kuhana v portovcu, majonezo in kečap delajo sami, le sir je ementalški. V vrhu ljubljanskih burgerjev!

Ni pa navdušil **svinjski trebušček v omaki miso**. Omaka ga sicer

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

dela posebnega, a je meso pretrdo, maščoba pa na stopnji opečenosti. Do topljenja v ustih se bo z receptom iz londonskega Nobuja treba še potruditi.

Praženi riževi rezanci, pad thai, se ponašajo z dobro kombinacijo tekstur, arom in okusov, s prijetno pekočo bolečino, ki jo blažita sesekljana jajčna omleta in opečeni tofu, z arašidi in izrazito omako iz (paste) rakovice, kot vegance pravilno opozori natakak.

Vse to pa v ljubljanskem Tokyu vseeno še ne bi bilo dovolj za štiri sončke, če zraven ne bi bila Fetiche patisserie! Brez nje bi bil Tokyo res le piknik ... Zaradi sladoleda, ki je postal pravi ljubljanski fetiš, in zaradi tortic, ki so tako grešne, da se jim ne moreš upreti niti po pikniku, pa pozabiš na črne in nepogrnjene mize, na katerih se sveti žeja predhodnikov, in se posloviš od vseh množičnih restavracij vzdolž turističnih plaž, ki so prav tako polne lačnih in mimoidočih kot Cankarjevo sprehajališče, a te puščajo prikraštanega, nepotešenega, ne-srečnega. Japonsko-ameriško-francoska mešanica na tokijskem pikniku ob Ljubljani je nekaj več!

Zakaj obiskati?

V Tokyo-Fetichu ob Ljubljani se »vse delamo sami, z najboljšimi sestavinami, brez umetnih dodatkov in barvil« ne sliši kot lajna iz blagovnega centra, kjer povečani kioski na domače limanice lovijo manične nakupovalce. Če odmisliš piknikasti zunanjí ambient, se lahko povsem iskreno in dobro naješ. Tudi street food je lahko fin oziroma začeti je treba po japonsko in končati po francosko.

Prihodnjič: Pr' kovač, Kropa

Nedelo izbira:

Vodnik po slovenskih gostilnah

zgodb.be/slogostilne13

neDELO

Kaj, kje, kdaj

kuhinja azijska, japonska
kdo Gregor Božičnik, chef Takashi Yamanouchi, slaščičar Toshihiro Hatase
odprto vsak dan med 9. in 24. uro

naslov Cankarjevo nabrežje 25, Ljubljana
telefon 030 608 808

splet www.tokyopiknik.com
kje desni breg Ljubljane v središču mesta, čez Šuštarški most

cene juhe 6 do 9, solate 6,50 do 9,90, tople predjedi 4,90 do 7,90, glavne jedi 7,50 do 12,90, sladice 1,50 do 4,50 evra
prostor skoraj vse leto vrt na nabrežju, v notranjosti le nekaj miz

posebnosti slaščičarna Fetiche patisserie

vinska ponudba nova vinska karta v pripravi ..., sicer 20 etiket, hišna vinarja Jakončič in Kupljen. Cocktaii za pozne večerne ure v Stari Ljubljani.

V prilogi Odprta kuhinja: Golaž in ugali, pa lahko delam po 16 ur na dan



Ljubljana je bogatejša za novo restavracijo. V Trubarjevi ulici so odprli Skuhno, kjer sladokuscem svoje kulinarične specialitete pripravlja peterica kuharjev, migrantov iz držav globalnega juga. Eden od njih, Stephen Kenga je pred tremi leti prišel k nam iz Kenije. Tam je delal kot turistični vodnik in obiskovalcem predstavljal naravno in kulturno dediščino svoje lepe in raznolike dežele, Slovence pa namerava očarati s kulinaričnimi dobrotami svoje prve domovine. **R. O. K.**