

# Magura toro iz zgornje Šiške



**Maru, Ljubljana**

Najboljši del magura je toro! Čim bliže glavi, tem več je maščobe in okusa. Največ v kosu, ki je o-toro. Najbrž najdražji kos mesa na svetu! Dva nigirija z »navadnim« torom staneta v Tokiu vsaj 50 dolarjev, v Maruju pa s chu-torom šest evrov. A ne na začetku (večerje), temveč na koncu. Takšen suši je res sladica! Dovolj sta že dva grizljaja. Chefu Yoshihiki žarijo oči, ko z rokami spretno gnete lepljivi okisani riž in nanj nato pazljivo položi majhen kos svetlo rdečega mesa, preprede-nega z maščobnim vzorcem. En košček za pol sekunde položi na žar, drugega zloži kar surovega na rižovo kepo. Bolj posebne sladice v Sloveniji najbrž ni!

**UROŠ MENCINGER,**  
besedilo in fotografije

Zgornji del telesa modroplavutega tuna se imenuje akami, njegov najboljši del pa naka. Sočno, svetleče se, rdeče meso, ki v nekaj sekundah razkrije slabega kuharja. Uniči ga do žagovine ... Del med zgornjo polovico tuna, ki lahko tehta do 800 kilogramov na petih metrih dolžine, in njegovim trebuhom je mišičasti chiai, ki ni posebno priljubljen. A prava legenda o tunu, ki mu zaradi prevelikega izlova – kljub gojenju, ki delno poteka tudi v Jadranu – grozi izumrtje, se začne v trebuhu. Ne išči-te ga na tokijski ribji tržnici Cukiji. Pojdite v Šiško, v Maru.

## Yoshihikov pozdrav

Ker se v nekaterih (tujih) restavracijah že znajo pohvaliti s trajnostno ozaveščenostjo, na jedilni list napišejo »ne uporabljamo modroplavutega tuna«. Ker pa nova ljubljanska japonska restavracija premore kar dva čistokrvna chefa, tega v njej ne pričakujte. Raje se natakariča hitro pohvali »danes ga imamo«, chef Yoshihiko pa že reže za sašimi.

Čeprav je na začetku še bolj kot tun presenetil losos, ki ga je kuhar za sliko prijel tudi za rep. Sašimi (sashimi) ni le oster nož in pravilno delo z njim; brez kakovostnih sestavin bi bil to le »karpačo«, ki se kje drugje ves dan kuha v hladilniku. V Maruju pa ima itamae, seveda je v beli opravi, pred seboj kose rib in mehkužcev, ki jih ne boste našli med svojim običajnim sobotnim obho-



Yoshihiko Fujita – chef japonske restavracije Maru

dom ljubljanske tržnice ob enajsti uri. Tun ima okus po morski pljučni (torej je toro morski kobe), losos se maščobno topi na jeziku, sipa se le na zob upira ugrizu. Da se morski

okusirazlikujejo med seboj, po vsakem grizljaju poskrbita vloženi ingver in vasabi (wasabi), in da jedo tudi oči, dopolnjujejo ribano redkev daikon še lososov kaviar in spretno zviti listi blanširane blitve.

Na japonske okuse se je treba privaditi, čeprav so pretežno morski in nežni. Za to poskrbi chef, ki glede na ponudbo ribarnice dnevno spreminja svoj pozdrav. Tokrat je bila v jajčni omleti skuša in v terini losos, ki je bil tudi dimljen, toda okrašen sodobno, z limetinim kaviarjem. Tak pozdrav sicer ni vključen v pogrnjek, ki je v Maruju brez prtov na lesenih mizah, v modernem ambientu pridružene svetlobe, temno-svetlih barv in modernih linij, ampak v cenovnem delu dvolistne ponudbe – levo suši zviti in nigiri suši, desno jedi v slogu Yoshihikove želje, da bi Slovencem poleg že znanih sušijev in sašimija približal še druge strani japonske kuhinje.

Gyoza je japonsko posnemanje idrijskih žlikrofov, pa čeprav to trdi-jo tudi Kitajci zaradi svojih lepljivih žepkov wan tan (huntun, wonton), da niti ne omenjamo Italijanov in

njihovih raviolov. Toda Marujevi jiaozi so vseeno posebni, saj so polnjeni z bikovimi prašniki! In zato je res škoda, da je na velikem črnem krožniku le pet polovičk, saj je bilo v ponvi, na katero so se prijeli do rjave obarvanosti, še nekaj prostora. Preprosto: dobri so! Tudi zaradi omake, ki je jabolčno-sojina in jo je treba na koncu, ko zmanjka plavalcev, kar spiti. Ujemanje je odlično, ravno zato, ker je za naše navade tako drugačno: kiselkasto-slani okus tekočine in nežno zapečeni okus hrustljivosti, ki je v svoji (bikovi) sredici tako sočna in mehka, v svoji izvornosti pa testninsko lepljiva.

## Rumenjak in jajca

Saj pravim, premalo koščkov za takšno pestrost tekstur in okusov. Oziroma, Maru zahteva od vas odločitve. Če ga boste obiskali redko, boste veseli majhnih porcij, ki bodo dovolile, da boste pokusili čim več. A potem vam bo tudi jasno, zakaj so japonske restavracije po vsem svetu

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

vašega izleta v Šiško, pa čeprav vas je strah – bikovih prašnikov!

Pri glavnih jedeh pa se je malce zataknilo. V grlu! **Pečena raca** in popečena zelenjava, med katero je bil za naše gostilne in razvade še najbolj neobičajen črni koren. A to, da ga nerazumno ignoriramo, ste že prebrali. Toda, zakaj ob toliko hrustljivosti zgolj čopičeva sled ohrovtove omake? In zakaj ob **ramsteku**, zrezanem kot sašimi in popečenem le po eni (tan-ki) strani, zgolj (spet) podobna zelenjava, črni koren, sladko korenje in blanširani čemaž? Saj je hitro pečeno meso lahko dovolj sočno, da ne potrebuje omake, toda preden ga je chef po japonsko zložil in sicer okretna natakariča na hladnem krožniku prinesla do mize, je vročina hladno otrdela, zato ni pomagal ne klic na pomoč v obliki sojine omake ne požirek sakeja v obliki pravega japonskega vrčka.

Seveda, Japonci jedo vse naročeno skupaj, zato nikoli ne manjka tudi (miso) juha. A za naše običaje in če se Maru res želi za primat spopasti z Japoncem iz središča mesta, priporočam nekaj več omačne radodarnosti.

O sladoledih pa: ni kaj, res so dobri.

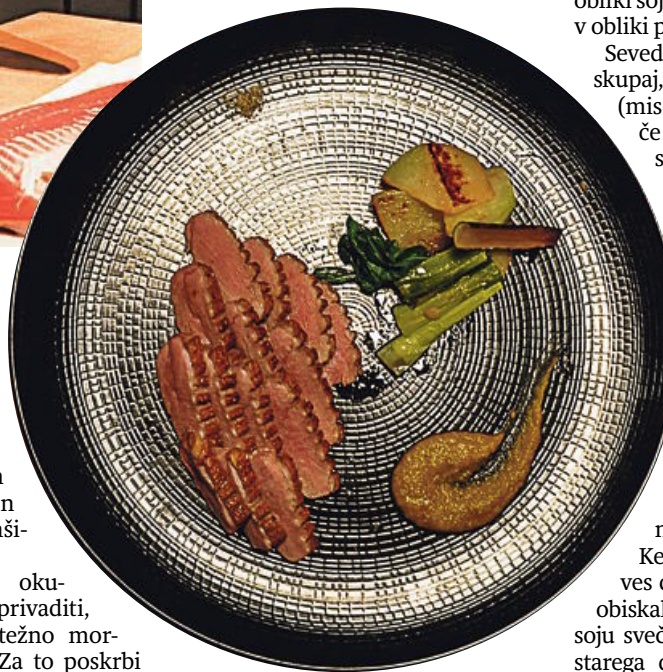
## Zakaj obiskati?

Maru ni restavracija za turiste, ki sta jih polna oba bregova Ljubljani-ce. A to ne pomeni, da do športne hiše Ilirija na Vodnikovi najdejo le plesalci. Ker je Maru tudi kavarna, živi ves dan, toda razlog, da jo boste obiskali tudi vi, je najbolj viden ob soju sveč. Če je Ljubljana s prenovi starega dela ob Ljubljani postala svetovljanska lokacija kulinarčnih popotnikov, je Maru v zgornji Šiški tudi domačinom prestolnice prinesel veliko mesto. Super je, da se turisti v Ljubljani počutijo kot doma. A še stopnja višje je, ko se domačini doma počutijo – svetovno. [www.rad-dobrojem.si](http://www.rad-dobrojem.si)

**Prihodnjič:** Špajza, Ljubljana



Prašniki in rumenjak – bik in kokoš



Račka – ohrovt in črni koren

med najdražjimi ... Če pa boste postali reden gost, bo prav lepo v dvojje, namesto televizije in arašidov, šest kosov zvrtkov ali mali sašimi in kozarec slovenskega vina.

Morda si ne znam predstavljati, da bi bil Šiškar, a si znam predstavljati, da bi bil reden gost v Maruju, ki bi sedel ob Yoshihikovem pultu in ga gledal, kako suče svoj honjaki (nož) ter poplesuje med zahodnimi ritmi iz zvočnikov in vzhodnimi okusi japonske kuhinje.

Za lepo poučnost razlike med našim in njihovim so poskrbeli tudi **zeleni šparglji**. Z japonskega (ploščatega) žara, zgolj obarvani, še zelo hrustljavi, in s prilogi, ob kateri ne veš, kaj je imelo več prstov vmes: modernistična kuhinja ali japonska tradicija. **Miso rumenjak** je vreden

## V prilogi Odprta kuhinja: zastoj paradižniki

Prvih tisoč bralcev Odprte kuhinje, ki se bodo s kuponom iz tiskane ali brezplačne spletne izdaje današnje OK oglasili v enem od treh prodajnih centrov Vrta na različnih koncih Slovenije, bo dobilo sejanec paradižnika sort fleurette, volovsko srce (coeur de boeuf), beef master in cookie, odvisno od razpoložljivosti. Vsak bralec lahko uporabi en kupon. Sadike bodo na voljo od te srede, 24. aprila, dokler ne bodo pošle, najdlje pa do 10. maja.



## ODČEP

### Rebula, Erzetič



2011, Goriška brda. Rebula je veliko vino, je prepričan Aleksij Erzetič iz Višnjevika, z Martinove kmetije, ki je tam že od leta 1725. Primerna je za vse, od osvežilne penine do posebnih sladkih vin iz sušenega grozdja, zato je pri Erzetičevih, ki so sicer znani po damskem roseju (z ostankom sladkorja, kar se v Brdih zgodi le po pomoti!), tako v amfori (skupaj z belim pinotom, le v najboljših letnikih, po vnaprejšnjem zorenju v barikah), kot v sveži liniji. Tako široke pahljače različnih tipov elegantnih vin nima v Brdih nobena druga sorta. Nič čudnega, da je rebula kar na četrtini vseh briških vinogradov, povsod tam, kjer so tla lapornata, z dovolj sonca na gričevnatih legah.

Sveža rebula 2011 ima nežno cvetico, v kateri se vonjajo jabolka, rumeni sadeži, vmes je tudi nekaj pikantnega. V ustih je suha, alkohol ni močan, kisline so za rebulo značilne, živahne in poudarjene, mineralnost je, toda nežna. Odlikuje jo prav harmonija teh značilnosti sortne rebule, kisline, polnosti, mineralnosti.

Erzetičeva rebula seže od aperitiva prek hladnih predjedi do belega mesa, morskih sadežev, zelenjavnih rižot in, celo, sušija. Cena pri vinarju je 8,4 evra.

Vinarstvo Erzetič, Višnjevik 25a, Dobrovo, 041 643 114, [www.vina-erzetic.com](http://www.vina-erzetic.com), [vinarstvo.erzetic@siol.net](mailto:vinarstvo.erzetic@siol.net).