



TRGATEV KONZERVA

GLEDALIŠČE SANJ

Kadar kakšen slovenski TV-kanal kaže tekmo Manchester Uniteda (mimogrede, njihov od pamtiveka trener Fergie je ravno te dni dejal, da je nogomet prodal dušo za TV-pravice), boste zagotovo opazili, kako radi naši komentatorji razkazujejo svoj bogati besedni zaklad.

Združeni manchesterški fuzbalerji niso le od hudiča, ampak so skorajda izključno rdeči vrage, štadion pa je le komajda kdaj Old Trafford, saj se *gledališče sanj* pač sliši veliko lepše. In prav ta besedna zveza mi je non-stop okupirala betico, ko sem, vozeč se z onega grička za Vipavo, začel usmerjeno meditirati na temo naslova zapisa o obisku prilozetovega Tomija. Ni druge: za sestavljanje scenografije, akterjev, kostumov, dogodkovnih intervencij in gastro dramaturgije bi bilo kar koli drugega understatement. Na Zemonu je namreč tako, da večerja ni večerja, ampak je, če le ne priganjaš preveč, lagoden performans, ki te kar nekajkrat pripravi do spuščanja čeljusti v skrajno spodnjo lego. Začelo se je z rogovilama vinske trte, med katerima je bila napeta žička, nanjo pa so bile z majhnimi lesenimi kljukicami pripete rezine mlinca s pečeno pance-to in pergamentno tanki kosi sušene gorčice (po domače zenfa - don't ask, ni dovolj prostora za razlago). V mini skodelicah je bil sok melone, v katerem so plavali koščki hrustljavega pršuta, zraven pa še v formo srca spakirane lizike/grizike iz nanoškega sira, ovlaknjene z radičem in o semenjenega z bučnimi golicami. Komaj smo obrali ponujeno, že je pristopil poba in jel z v belo orokavičenimi rokami lomiti lešnikove in olivne buhtljaste kruhe, na katere se je - tradicija birtije - mazala sladko ojstra hrenova omaka. Skupaj s trisom morskega življa - tankimi trakovi sipe z jagodami, kolutki hobotnice z olivami in zeleno ter v polodprto pločevinasto konzervo zloženimi kockami surovega tuna, rdeče pese in hruške - se je začel vzporedni šov vipavskih vinarjev: iberdišečniškega

šmeki sauvignona firme Piana, nadkarakternega zelena iz burjaste kleti Primoža Lavrenčiča, krepak in kreposten melanž avtohtonih belih po imenu Zaria z Batičeve domačije in modrega pinota Tilia iz lepo po-toastanih sodov. Na krožniku je bila že nova štorija, govorila je o travniku, ki se vidi, če pogledaš iz Zemona proti Krasu: spodaj - ne vidi se - je rdeča zemlja (= ribji ragu), na kateri raste zelena trava (= kremna grahova juha), na kateri se pase krava (= mladi sir) in muli zelišča in rože.

Naslednja finta je bila dizajnerska: krompirjevo testo namesto v njoke ročno razvaljajo v dolge tanke svaljke/špagete, ki jih položijo na enostavno, a kompleksnega gušta polno pečenino omako in na gosto redukcijo fonda iz škampjih oklepov, čez pa potresejo nadrobno sušeno rezino rdeče pese. In naprej: na žar položijo ploščat kamen, počakajo, da se razbeli, in nato nanj denejo nič drugega kot kapesanto, nekaj rezin jurčkov in tanko fetu Kodilovega prekmurskega hrbtnega špeha. In še naprej: v vakuumu počasi skuha divjo račko z ničimer drugim kot gvercami in jo nato, frajersko auslezvano in kopajočo se v lastnem soku, položijo na kvader bele polente. In cut: zamešajo sorbet iz pinele, predte postavijo oval s suhim ledom, gazda ga prelije z zalivalno kanglo, v kateri je redukcija belega grozdja, in tako sproži burno in spektakularno dimno-aromatično reakcijo. Ni še konec: na mizo strese suho listje, ga posuje s kvazisnegom in tako ustvari zimske razmere za mineštro. Ki je tokrat sladica, sestavljena iz petih vrst zelenjave, sedmih vrst sadja in malo sladoleda. In naprej: krhki old school orehovi rogljički, interpretacija ferrerota, miniaturna s kavnim moussom in mlečno peno ...

Če boš na koncu imel srečo, da bo eden tistih dni, ko iz soda pretočijo vipavski vinjak letnik 1972, boš v nebesih. A tudi brez tega je obed v *gledališču sanj* nekaj zelo posebnega. Reprize sledijo. X

Gostilna Pri Lojzetu
Dvorec Zemono, Vipava
Tel.: 040 777 726
www.prilojzetu.com

Predstave v vipavskem gledališču sanj dajejo od srede do nedelje od poldneva do desetih zvečer.

Fino:
vse, še posebej krompirjev špaget, divja račka in vroč kamen

Ne tako fino:
če že kaj, bi bilo fino še malo omeščati ono sipo z jagodami

Vstopnica za zemono predstavo s sedeži v prvi vrsti parterja stane **60 evrov**.

