

Miza za štiri {MARIBOR}

BESEDILO: TOMAŽ SRŠEN, FOTOGRAFIJE: ALEŠ FEVŽER



MAJA in JURE.

Predstavljate si, da sta doma ugotovili, da kuhate zelo dobro in bi lahko imeli svojo gostilno? Denarja za lokacijo in opreme kuhinje nimate, hodite v spodobno službo in morda se vaše osnovno preživetje ne bi sestavilo zgolj s kuhanjem. In naredite tisto, kar sta naredila Celjanka Maja Miška in Korošec Jure Brložnik – doma

v središču Maribora sta odprla svojo ekskluzivno gostilno; če temu lahko sploh rečemo gostilna. V jedilnici – dnevni sobi je miza s štirimi stoli. Na drugi strani je lepa klasična kuhinja, kjer Maja in Jure ustvarjata svoje dnevne in sezonske menije. Ko ju sprašujem po izkušnjah, je referenc kar nekaj. Marko Pavčnik (grad Laško), David

NASLOV:
Koroška 76, Maribor

SPLET:
www.mizazastiri.si

TELEFON:
059 125 731

ODPRTO:
po dogovoru

Vračko (desna polovica tokratne naslovnice), ki v Mariboru uspešno deluje v svoji gostilni Mak in »izgubljeni čudežni deček slovenske kuhinje«, Borut Jovan, ki je bil tudi njun prvi gost. Njegova ocena je bila več kot navdušujoča in to jima je dalo pravi zagon. Dodaten vir so seveda spletni dotiki in inspiracije in če so ljudje bistri in dojemljivi, se odlične jedi kaj kmalu pojavijo na mizi, saj jih Jure Brložnik, grafični oblikovalec pri marketinškem podjetju, kirurško natančno prouči in uporablja na svo čata takšne, kot v naravi so. Trenutno sta ustvarila okrog 40 različnih jedi, meniji pa variirajo med 4 in 8 hodi. Pri vinih pa žal precej pešata, vendar se Maja pripravlja na sommelierski tečaj in bosta tudi to pomanjkljivost hitro popravila.

Začeli smo z dimljenim ginom tonicom, prvi krožnik (lososov tatar, avokadova krema, okisano jabolko z limonovim oljem in piškot) pa je napovedal filozofijo »sky's the limit« – nebo je meja.



Živiljenje rdeče pese.

DOLČEVITA OCENJUJE

AMBIENT:	5
VINSKA PONUDBA:	1
IZVIRNOST:	5
KAKOVOST JEDI:	5
CENA/KAKOVOST:	5

SKUPNA OCENA: ★★★★★

Ker Miza za štiri ni navadna gostilna in restavracija, Maja in Jure pobirata prostovoljne prispevke od svojih gostov. Z Alešem sva jima za šest hodov dala po 40 € na osebo in nista bila videti prav nič nesrečna.



Rostbif z mangovim pirejem in drugimi fantazijami.



Ocvrt rižev papir na grahovi juhi.

lahkotne, kar je njegovo glavno orožje.

Sladica je bila v obliki hruške, poširane v bellem vinu na prepečenem čokoladnem sufleju, s kremo črnega riža s sivko na kakavovem crumblu, beljakovimi poljubčki in pannacotto in pirejem iz cvetače. Torej – kljub množici okusov, sestavin in tehnik je bila sladica zelo skladna in elegantna. Težava se je pojavila pri kombinatoriki z vinom, ki zahteva zelo zahtevne, predvsem alkoholizirane in starane kapljice iz Portugalske, Sicilije ali Španije, česar pa (za zdaj) Miza za štiri še ne dosega.

Kakorkoli že – izkušnja je na intimni ravni, kulinariko pa poganja brezpogojna ljubezen Jureta in Maje. Če tega ne bi bilo, tudi vzdušje in okusi ne bi tako lepo sobivali in se dotikali gostov. Res, lepo.

Krožnik rdeča pesa in limona je videti takole – podlaga je rdeča pesa, na njej rdeča pesa kuhana v lastnem soku, na vrhu je balzamični kaviar (narejen iz balzamičnega kisa), kanelon rdeče pese, polnjen z limonino majonezo, mikro rdečo peso in prah rdeče pese. Jure temu pravi tudi »življenje rdeče pese«. Lahko rečem, da je bil ta krožnik veliko presenečenje. Ne samo, da se aromatika pese ni samo seštevala, ampak tudi množila, različnost tekstur je bila tista, ki je naredila prvo različnost, dodatek limone v obliki kreme pa je vse skupaj mogočno povzdignil v zelo resno in dodelano jed.

Kus kus iz cvetače, prepražene na maslu, krema indijskega oreščka in medu, okisana cvetača in redkvice je bila naslednja mojstrovina. »Kus kus« je poskrbel za drobnasto in prefinjeno hrustljivost, maslena omaka za kremaste arome, okisana cvetača in rdeča redkev pa za svežino, ki je jed lepo povzdignila. Lahkotno in odlično!

Ocvrt rižev papir na grahovi juhi z zelenjavo (mikro-grah), prahom sušenega pršuta in mikro-zelenjavo je bil naslednji, spet zelo presenetljivi krožnik. Juha je s svojo sladkobnostjo kar »zahtevala« nekaj hrustljavega. In če ne bi bilo prahu sušenega pršuta in zelenjavice, bi bila jed čisto solidna, ampak ta dva dodatka – pa čeprav majcena – sta jo naredila za veliko. Zares veliko in takoj sva z Alešem javkala, zakaj porcija ni večja ...

Vlogo olajševalca je opravila neke vrste kumarična juha, ki je temeljila na zmrzlini iz kumaric in kisle smetane in je več kot spodobno opravila delo drugačnega in okusnega sorbeta.

Tenko narezan in lepo rdeči rostbif, mangov pire, drobnjakov biskvit, čipke iz sipinega črnila, ocvrta čičerika v drobtinah z dimljeno papriko in olivno olje so sestavili naslednjo poslastico, ki je bila izjemna. Brložnik modro sledi izročilu več tekstur in okusov, ki pa se ne tepejo med seboj in skupaj naredijo nekaj več. S tem ne pretirava in zaradi te »preproščine« so jedi zelo všečne in



Večplastna sladica na hruškovi osnovi.