

MIZA ZA ŠTIRI, MARIBOR

Prsti so v belih rokavicah, leva roka je za hrbtom, desna pa ponuja vedno s prave strani. Miza je črna, a steklena. Stena, ki jedilnico, v kateri že štirje sedijo tesno, loči od spalnice, iz katere nas skozi steklena vrata zvedavo opazujeta muc, je svetlo zelena in popisana. Za parkirni prostor pred blokom se je treba znajti, za Mizo pa po dovolj zgodnji rezervaciji pozvoniti spodaj pri vhodu. V nobeni drugi slovenski restavraciji te ne pridejo iskat z dvigalom, a tudi v nobeno drugo ne prideš na takšen obisk!

Sončki sredi domače kuhinje

Uroš Mencinger, BESEDILO IN FOTOGRAFIJE



Maja & Jure in stena pohval

Ne, sezuti se ni treba. Vhod je skozi kuhinjo, ki pa je tako pospravljena, kot da se tukaj ne le nocoj, temveč nikoli nič ne dogaja. Glavna igralca sta v črnih, zlikanih, elegantnih kuharskih suknjičih. Za začetek sta šatulji. V prvi je nocojšnji program: skuta & juha, fižol & krompir, riba & ajda, teletina & kajmak, jabolko & oreh, kava & slivovka. »Pred časom so naju gostje izzvali, ali znava ustvariti jugoslovanski meni,« pojasni razlog nostalgije avtor in chef Jure Brložnik.

V drugi šatulji je: »Zdravo!« Zraven se v kozarcu peni, žal pretoplo, toda miza je za štiri, hladilnik in stanovanje pa za dva, in ravno to je tisti čar, ki Mizo loči od drugih. Vse drugo je, namreč, kot v vrhunskih, najboljših restavracijah!

Pozdrav: jabolko iz šatulje
Pozdrav ima potemtakem podoben makrona ter okus jabolka in lososa. Jabolko, ki tvori dno in pokrov, je okisano, iz lososa je tatar, združen je z majonezo, ki jo obvladuje limona. Posip, ki ponazarja hrustljivost, je drobnjakov. V ustih je več od makronske drobljivosti, drugačnosti, zanimivosti, radovednosti; pove, da se Maja in Jure v kuhinji igrata, ko ustvarjata, oblikujeta, kombinirata; in da imata tisto, česar premnogi nimajo – ideje!

Jed **skuta & juha** je nastala iz (hrvaških) zagorskih štrukljev. Naša goveja juha je zato mlečna, s



Teletina & kajmak – Karadordev zrezek in rženi kruh

surovo in mini kockasto jušno zelenjavo, toda bistvo je na dnu. Najprej nadraži temperatura, v topli juhi je mrzel štrukelj, potem pa pogladi okus, nadev iz skute in kisle smetane je ovit v gel iz goveje juhe. Da je povrhu še hrustljivo, poskrbijo peteršiljeve drobtine, ki se držijo ovite juhe. Bravo! Tega se je treba najprej domisliti. Potem uskladiti. In nato še narediti. Pojesti je najlažje ... Čeprav tudi to zahteva priprave. Ne rezervirajte Mize zase, če niste pripravljeni stopiti iz ustaljenosti in se pri hrani nočete nič več novega naučiti. Vsi drugi pa se podpišite na steno!

Makedonski je **tavče gravče**, slovenski pražen krompir. Od pečenega fižola je tako nastala/ostala (le) krema, ki ji je nekaj pečata pustila še dimljena rdeča paprika. Slovenski del je krompir popestril z ocvirki, chefovski pa je dodal pršut, na hrustljavi način v ocvrti blazini iz tankega testa, na kremni pa v panakoti (kuhani smetani).

Bilo je izvedeno, kakor jih ne zna veliko, bilo je lepo kot slika (Brložnik je vsako leto tudi avtor umetniškega kulinaricnega koledarja) in bilo je začinjeno z ljubeznijo.

Da tako in toliko ustvarjaš v kuhinji zgolj za štiri, je slednje potrebno vsaj toliko kot talenta in znanja.

Je pa še nekaj, česar ni. Tudi prvič, ko smo za Mizo uživali ob lososu in avokadu, rdeči pesi in limoni, cvetači in indijskih oreščkih, grahu in pršutu, rostbifu in mangu, hruški in sivki ter cvetači in čokoladi (predstavitveni meni), kaj šele drugič, ko se po balkansko kruh je celo ob goveji juhi, ga nismo niti najmanj pogrešali. Še soli in popra ni na spregled. Na mizi za štiri dobiš, kar ti chef in sous chefinja namenita, kakor se zdi njima prav in le tisto, kar po njunem sodi skupaj. In to je super. A vseeno ... oziroma, vse je bilo tako lepo, tako (oblikovno) dovršeno, tako domiselno, izvirno, tako neenostavno, da ves čas čakaš, kaj še bo.

In ravno zaradi tega ti nekaj zmanjka! Je ideja, je izvedba in je dizajn. Kar, ko, če pogrešiš, pa je razburljivost! So čustva, a le nežna, skoraj nedolžna in le mladostna, je ljubezen, toda le tako lepa, da si zaželiš, da bi bila še divje strastna. Da vse ne bi bilo tako dovršeno ali pa, še bolj, da bi kaj – zaštrlelo. Da bi dimljena paprika bolj zapekla, da bi preoblečeni pršut bolj omastil, da bi pena oljčnega olja vsaj malo tudi pogrenila, da bi bilo, skratka, kompleksno tudi v globino.

A ob tem, prosim, preberite drobn tisk. Ker ni nujno, da se bo tudi vam tako zdelo, in morda smo to pripomnili kot v opravičilo, a na obe strani – ker ima Miza, pa je le za štiri in kar v domači kuhinji, toliko sončkov in zakaj jih nima še več (vseh pet). Zaradi prvega bo potrebno kmalu večje stanovanje, zaradi drugega se že veselimo naslednjega obiska.

Slovo: kava in slivovka
Črna gora je morska, zato je prispevala orado. Ker je najboljša v soli, ji je avtor dodal še beljakov sneg in jo po naše združil z ajdo, v krompirjevi kremi in s hrustljivostjo kokic. Za čustva so poskrbele mandarine, ki so jih jezile okisane mikrozeli. Srbska je bila Karadordeva šnicla, slovenski pa kruh ... »Ker je

spodaj pire dimljene paprike tako dober, da se ga splača pomazati s kruhom.« Meso, **telečje**, je kot farce, torej masa za nadev, napolnilo skupaj s kajmakom ocvrte drobtine, ki so bile prava jugo legenda – iz smokijev. Šopsko solato je zamenjala fino zrezana zelenjava, brez sira. Rženi kruh je bil moderno spužvast, s čimer je v Mizini kuhinji, ki (še) ni profesionalno opremljena, našla razen za pogrevanje krožnikov svoj smisel tudi mikrovalovna pečica. Od ne tako običajne gospodinjske opreme uporabljata Jure & Maja le sous vide grelec. Od menijev pa ponujata še rodno koroško košto, a la bula brez ovoja krvavice, zato pa v obliki pokrovače, in šolski meni, ki se začne z rizibizijem iz čr-

kave), s priokusom čokolade in praženih lešnikov, ter čokoladni (70 % Cacao Barry Ocoa Pur Noir) kanelon, polnjen z moussom kolumbijske kave in črne čokolade. Vse to in tako, a le za vas štiri!

Zakaj obiskati?

Miza za štiri je najmanjša slovenska restavracija! A majhnost je njena moč, saj ima na številno stolov največ sončkov, chefov, kuharjev in natararjev (pa še muc) med vsemi. Česa takšnega še niste doživeli! Toda pozor: ne poskušajte tega sami (in) doma.

Prihodnjic: Hiša Krasna, Lokev

KAJ, KJE, KDAJ

kuhinja vrhunska avtorska kuhinja iz domače kuhinje

kdo Jure Brložnik in Maja Miška

odprto od srede do petka od 19. do 23. ure, v soboto od 13. do 17. ure in od 19. do 23. ure; obvezna rezervacija

zaprto od nedelje do torka

naslov Koroška cesta 76, Maribor

telefon 059 125 731

splet www.mizazastiri.si; info@mizazastiri.si

cene degustacijski meniji (sezonsko, tematsko ali po navdihu): štiri hodi 28 evrov, pet hodov 35 evrov, šest hodov 40 evrov, sedem hodov 49 evrov in osem hodov 60 evrov

prostor enosobno stanovanje **posebnosti** za domačo mizo **vinska ponudba** vsak meni ima svojo vinsko spremljavo; za aperitiv penina Gaudium (Gaube); uvodne jedi laški rizling Bodonci, Marof, 2012; k teletini cabernet sauvignon, Santomas, 2015; k sladlicam muškat verduc Quercus, klet Goriška brda, 2016



Jabolko & oreh – tufahija in orehova potica

nega riža in sklne s sladoledom iz rjavega masla z medom in dehidriranim makovim biskvitom.

Bosanska je bila, logično, **tufahija**, združena z **orehovo potico**. Ta je, namreč, prispevala obliko pena-sti kremi iz zelenih jabolok, spodaj je bil pire iz rozin, namočenih v rumu, orehi so bili karamelizirani in zdrobljeni v prah, jabolka so bila še poširana v limonovem soku. Sladico, ki bi bila na tekmovanju slovenskih najboljših prav pri vrhu, sta smiselno dopolnila med in (kisl) smetana.

A ne bi bil pravi jugo večer, če ga ne bi sklenili s **kavo in slivovko**. Prva sicer ni bila turška, druga pa je bila zadrška. Najbolje, da ničesar ne izpustimo: jogurt in kakavov (afriški Red Cameroon) drobljenec, espresso sladolec (iz kolumbijske



Skuta & juha – zagorski štruklji in goveja juha

***** 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!