

יקב קלט.
יין ב'11 יורו
ששוה
פי 3



הקרמשיט
המקומי.
מהטובים
בעולם



נהנתנות סלובנית



וילה
פודבין ומרק
הצפרדע.
סליחה,
קרמיט



אילצו אותו לטעום מרק מסורתי תפל ועוגות חנק, אבל פיצו בשרימפס טרי, ניוקי אלוהי ועוגת קצפת ואוכמניות • והיו גם סיור טעימות משכר בין יקבים משפחתיים, לינה במלון בוטיק שהיה פעם טירה וביקור מהפנט בספא • **אורן רוזנשטיין** נסע לסיור גסטרונומיה ויין בסלובניה – וחזר רעב לעוד

יין מ'50 יקבים

ישראלים ומתלכשים כמונו. בינינו, לא נות' רו הרבה מקומות בעולם שבהם אפשר ללכת בטישירט, ג'ינס ונעלי התעמלות, לדבר עברית בקול רם ושאיש לא יסתכל עליך במבט חמוץ, ואם תזדקק להדרכה לאן להגיע תקבל הסברים רהוטים באנגלית.

בנסיעה אחרת שהייתה לי לא מזמן, לספרד, נתקלתי באנשים שלא יודעים מילה באנגלית ונשלחתי למסעדות לא קיימות ברחובות שלא ניתן למצוא. במלון, בשדה התעופה, אפילו ממי שישב בעמדות המידע וזה תפקידו – לא הצ' לחתי לקבל אינפורמציה ברורה. בסלובניה זה לא יקרה. היא ידידותית לתייר לא פחות מתל' אביב.

נחתנו בשדה התעופה ליד הבירה לובליאנה, והיה לנו פחות מזל משיכול להיות לכם: בחורש מאי עוד לא היו טיסות ישירות ונאלצו לעצור לחניית ביניים מעיקה באיסטנבול, אבל החל מיוני ועד אוקטובר חברת התעופה הסלובנית אדריה (Adria) איירווייז מפעילה טיסות ישי-רות בימים שני וחמישי, וסאן דור טסה לשם בימי רביעי.

מיד לאחר הנחיתה התחלנו בנסיעה לכיוון דרום מערב. הכיוון שבו אתה בוחר חשוב מאוד בסלובניה. מצפון היא גובלת באוסטריה, מדרום

בקרוואטיה, ממערב באיטליה וממזרח בהונגריה. בכל אזור יש השפעות קולינריות של המדינה השכנה. בצפון אוכלים הרבה בשר, חזיר, נק' ניקיות – אוכל כבר, במזרח מתמחים בנזידים ובמרקים, במערב באוכל איטלקי.

התחנה הראשונה הייתה עמק ויפאווה (Vipava). סוד קסמו: בחורף יש שם רוחות במהירות 140 קמ"ש שמסוגלות להעיף כלי רכב מהכביש, סתם אם אתם אתגריים. הארוחה הראשונה, על הדרך, במלון גולד קלאב, כללה פרשוטו מצוין, שמן זית משובח, מרק מסורתי מיותר בשם "ויתה", רביולי חובבני ועוגת חנק בשם שטרקולי, ולצידם יין מהזן המקומי בעמק – זאלן (Zalen), שהיה לבן וחביב. המטרה הייתה לחשוף אותנו לאוכל המסורתי, שכן הס' לובנים מאוד פטריטיים: הם בטוחים שהאוכל שסבתא שלהם הייתה מכינה הוא הישום, ורק רוצים לחלוק אותו. אלא שהוא מתאים לחך הישראלי כמו שגפילטע פיש מתאים לתיירים מסין. למזלם, יש שם גם המון אוכל טוב באמת, ובאותה הזדמנות גילינו גם את אחד מקסמיה הגדולים של המדינה: יש בה הרבה בתי קווינו. למזלנו, הפיצוי הגיע כעבור שעה: נל' קחנו לפסטיבל היין השנתי באחוזות זמונו (Zemono). משלמים 15 יורו לכניסה, עוד 5 יורו פיקדון על הכוס (וסביר להניח שתהיו כל כך שיכורים שלא תוכלו להחזיר אותה שלמה), ומתחילים לשותות בלי הגבלה יינות ממשוה

הנה וידוי. כששמעתי שאני יוצא ל"סיור קולינריה ויין" בסלובניה, ציפיתי למשהו אחר לגמרי: למי דינה מזרח אירופית, אפרורית, פרימיטיבית מעט, עם גברים משופמים שלא יודעים מילה באנגלית, כמו אלה ששיחקו בני בחרות הכדורסל של יוגוסלביה בשנות ה-70, ועם נשים גבוהות ועבות קרסוליים שחיות בכ' פרים קטנים. משהו כמו הסטיגמה של "בישראל רוכבים על גמלים, נכון?".

בפועל, אחרי חמישה ימים בסלובניה קשה לי לחשוב על מקום שבו ישראלים ייהנו יותר לבלות בו שבוע או וויקנד ארוך. בשורה הת' חתונה, לא ראינו שם מונומנטים מפוארים, שדרות רחבות או מוזיאונים ידועי שם, אבל עבור חבר'ה שמחפשים נסיעת כיף זה יעד אול' טימטיבי. המחירים נוחים, הטבע מהמם, האוכל טעים, היין סבבה, אבל עיקר כוחה של המדינה הוא האנשים: הם יודעים אנגלית ברמה גבוהה, רגועים, יפים, נורא ידידותיים, לא שונאים

15.6.2015

פוזיז

6

הדרכון של
לובליאנה.
געגועים
לחאליסי



אגם בלאד.
האתר
המפורסם
בסלובניה

צילומים: מריאן מוציביניק ואלש פבור, רשות התיירות הסלובנית



דג טרי הוא
דג יציב.
גברת פונדה
מדגימה



הטירה
בגרדיץ'
רומנטית
ומקסימה

השפעות איטלקיות ואוכל מרהיב. הניקוי ולחי העגל גרמו לנו לדמוע. לקראת סיום מארחינו הפציצו: עברנו דרך אגם בלאד המפורסם והיפהפה והמשכנו לא-רוחה בוויילה פודבין (Vila Podvin), מסעדת שף סופר-איכותית. האוכל היה מטורף, עם חור מרי גלם מעניינים. כמה מעניינים? בואו נגיד שמדק ירוק של תרד, שום טרי וצער ושומר, שבתוכו שוחה אגרוול ובו נתחי רגלי צפרדע, הזכיר לי מיד את בדיחת הצפרדע בבלנדר אבל לאחר שהתגברתי על המכשול הפסיכולוגי - היה מהמם. ארוחת טעימות של שש מנות, ללא יינות, עולה שם 60 יורו. לא זול, אבל חוויה. אל תוותרו על הליקרים הביתיים במקום שעשויים מחומרים אקזוטיים כמו דבש ועץ שיטה, שמ-כינה אישה שגרה בכפר סמוך. אפשר לישון בוויילה פודבין, אבל החדרים מאכזבים ולחץ המים גרוע, אז כדאי להמשיך ללובליאנה הקטנה והחמודה. שם נלקחנו למסעדה מפוארת ומצינת עם פילה ושרימפס מעור-לים, רגל שלמה של טלה ובעלים מקסים שגם ממלצר, ושמה קובו (Cubo). המארחים לקחו אותנו גם לבית קפה בבניין הגבוה בעיר וניסו להאביס אותנו בעוגה מסור-תית עבשה. הכרחית אותם לתת לי עוגת קצפת ואוכמניות שהתבררה כהצלחה, וגיליתי להם שמשוהו התקדם מאז שסבתא בישלה דייסה. **הכותב היה אורח רשות התיירות הסלובנית**

פונדה המהממת, שערכה לנו את הסיור, לימדה אותנו שיעורים חשובים על דגים, למשל: לבי-חון אותם לפי הריח לפני שקונים (לדג טרי אין כלל ריח), שרוב הדגים שנמכרים לנו כטריים הם בעצם בני עשרה ימים, ושדג ממש טרי סובל מקשיות שרירים, אז אם תחזיקו אותו מאוזן מהראש הוא יישאר ישר וגופו לא יצנח למטה! סיור פלוס טעימות של סשימי מהדגים שלהם עם קרקרים ויין מלווייה מצוין של יקב קרניקה מוסקון (Kerenika Moskon) עולה 36 יורו. יקר מאוד, אבל כה טעים. משם המשכנו לאזור המגניב בסלובניה: גוריסקה ברדה (Goriska Brda) שעל גבול איטליה. מדובר באזור שכולו יקבים, רובם קטנים ומשפחתיים, שבהם ניתן לעצור ולטעום. אנחנו נלקחנו ליקב קלט (Klet) הגדול יחסית לסיור וטעימות. יצאתי משם שיכור ומאושר עם קבוק יין באגורי (Bagueri), על שם הרוכס האחרון שחי באזור, שעלה לי 11 יורו ושווה פי 3. אם השתכרתם, אפשר לישון בצימרים שבנו רבים מבעלי היקבים. אבל זאת תהיה טעות. ב-120 יורו (המחיר הממוצע לחדר במלון יוקרה מחוץ ללובליאנה) תוכלו לישון באחוזה קסד-לטו די זגלה (Castelletto Di Zegla) בכפר גרדיץ' (Gredic), טירה שהוסבה למלון בוטיק. הגוף מהמם, החדרים אדירים, יש מרתף יינות מקסים שבו אפשר לשות ולנשנש ומסעדה עם

טון המפואר. החוף אכן יפה, אבל יפה יותר הוא הספא, המשותף לכמה מלונות שמחברים זה לזה. בריכות מי מלח לשחייה, ג'קוזי וסאונות, שבהן אנשים מסתובבים בעירום, ומדובר באנשים היפים ביותר שתראו בחיים. למרבה היגון, אחרי חצי שעה היינו צריכים לצאת לעוד ארו-חה. זה היה עצוב כמו לקבל זימון למילואים בעזה במהלך ירח הדבש שלך, אבל האלש הזה היה ממש מפחיד, אז נפרדתי בצער - והבטחתי לשוב. שרימפס באטריות קדאף עם אספרגוס דקיק ופתיתים עשויים כריזוטו, ולצידם יין מוסקט צהוב (Muskat Romeni) של יקב מחניץ' שהוגשו במסעדת "טומי" היו מעולים, אך את הכאב אשא עימי לעד.

שיכור בגבול איטליה

למחרת הגענו אל קרו'ינסקי פארק (Krajinski Park), שם נעשית כריית מלח בשיטות בנות 700 שנה. עורכים שם סיורים וזה די מגניב למשפחות, אבל מאחר שרק קבוצות של 15 איש ומעלה יכולות לקבל סיור מוד-רך, עדיף לשלם 6.5 יורו, להיכנס לבד, לטייל ולראות, ואז לקנות את מלח פיראן (Piran) שלהם, שעל אמת טעים יותר מהרגיל ומככב כיום במטבח. דקות משם נמצאת חוות גידול דגי הבס האורגניים והיוקרתיים פונדה (Fonda). גברת

כמו 50 יקבים. אחרי שעתיים הייתי מאושר, לא ידעתי מה שמי ואיך בדיוק הגעתי לשם, ורציתי לעבור לגור ביקב פורנזרץ' (Fornazarić), שמייצר את יין רובינו האלוהי. גם טעימות האוכל שהוגשו שם עם היין היו אגדיות: דגים נאים ברטבים משובחים על פחמימות קטנות וממכרות, סלמי משובח ושאר פיתויים. זוהי שנתו התשיעית של הפסטיבל, שנערך ב-11.5°10.5°.

רציתי להישאר שם עוד יומיים, אבל המד-ריך הנמרץ אלש גרר אותי בשערות למכונת כדי לנסוע ליעד הבא: פורטורוז (Portoroz). "זו הריבירה של סלובניה", הודיעו לנו כשהגענו לרצועת החוף ועשינו צ'ק אין במלון נפ-

הכיוון שבו אתה בוחר חשוב מאוד בסלובניה. בכל אזור יש השפעות קולינריות של המדינה השכנה. בצפון אוכלים הרבה בשר, חזיר, נקניקיות - אוכל כבד, במזרח מתמחים בנזידים ובמרקים ובמערב באוכל איטלקי

15.6.2015

פוליז

7