

Noma, København

Ekskluzivno: degustacijski meni Reneja Redzepija iz restavracije Noma v danski prestolnici, ki je totalno razprodana do konca septembra, na seznamu za posamezne dni pa je tudi več kot 1000 čakajočih: kuharski perfekcionizem, povezan s scenskim nastopom

Noma je sestavljena iz začetnih dveh črk besed nordisk in mad (nordijska hrana), restavracija pa je zastavonoša nove nordijske kuhinje, ki si z velikimi koraki utira pot na najboljše gastronomske zemljevide sveta. Zakaj imajo po tisoč čakajočih za večerjo, sprejmejo pa le 45 ljudi, njihove cene pa so celo za zelo dragi København zasojljene? Zakaj je **Rene Redzepe** trenutno najbolj vroč kuhar na svetu? Kaj ponuja na krožnikih pri svoji severnjaški filozofiji preprostosti in (najboljših) domačih sestavinah? Ker je vnet

zagovornik biodinamike, sem mu odnesel tri biološka vina **Acija Urbajsa** z Rifnika; sicer pa ima na vinski listi tri Slovence: **Marjana Simčiča** (rebuta opoka), **Benamina Zidariča** s Praprota na italijanskem Krasu (prulke) in **Primoža Lavrenciča** (bela burja, ki je zadnja dva meseca celo med vini, ki jih priporočajo pri meniju). Restavracija je skandinavsko preprosta, presenetljivo pa je, da na mizah ni prtov, ampak le debele bele sveče in na polstenih podložkih težki keramični podkrožniki.

Za mizo nas je bilo šest, tudi vsi trije vinarji (no, Marjana Simčiča je zastopala žena **Valerija**), katerih vina točijo v Nomi; pozdrav na račun hiše je bil francoski šampanjec (iz hiše Larmandier-Bernier, tradition, premier cru, 2006), potem pa se je začela kuharska rapsodija – mešanica Renejevega perfekcionizma in prave predstave za vsa čutila: oči, nos in okuse. V hitrem tempu najprej kar dvanajst (!) pozdravov iz kuhinje, eden bolj duhovit od drugega, eden bolj okusen od drugega, vse smo jedli z

rokami, v kozarcih, vazah, krožnikih ... so bili za dva ali tri skupaj.

Po vrsti: nizek kruh s sladom in brinom, mah in goba, hrustljava svinjska kožica in črni ribez, klapavica in zelena, piškotki, sir in rukola, krompir in piščančja jetra, rž, piščančja kožica in ikre bradavičarice, posušen koren in krema iz kislice, vložena in prekajena prepeličja jajca, redkev, zemlja in trava, zeliščni toast in ikre prekajene trske ter danske okrogle palačinke (podobne fritulam, iz katerih gleda riba, podobna girici). Nič poštirkano, v hitrem tempu, a nadvse okusno! Kajpak so prinesli tudi še vroč domač črn kruh, zraven pa dve skodelici: v eni je bilo surovo maslo, v drugi pa domača svinjska mast, posuta z mletjo in praženo šunko. Po množici pozdravov se je začelo zares. Najprej so mladi natakariji – celemu omizju naenkrat! – prinesli mlad svež in fermentiran grah z aromatičnim čajem. Čeprav Noma velja za vrhunski slow food, pa so krožniki prihajali na mizo v sorazmerno hitrem tempu. Nadaljevali smo z rjavim rakom, rumenjakom in zelišči, pa s

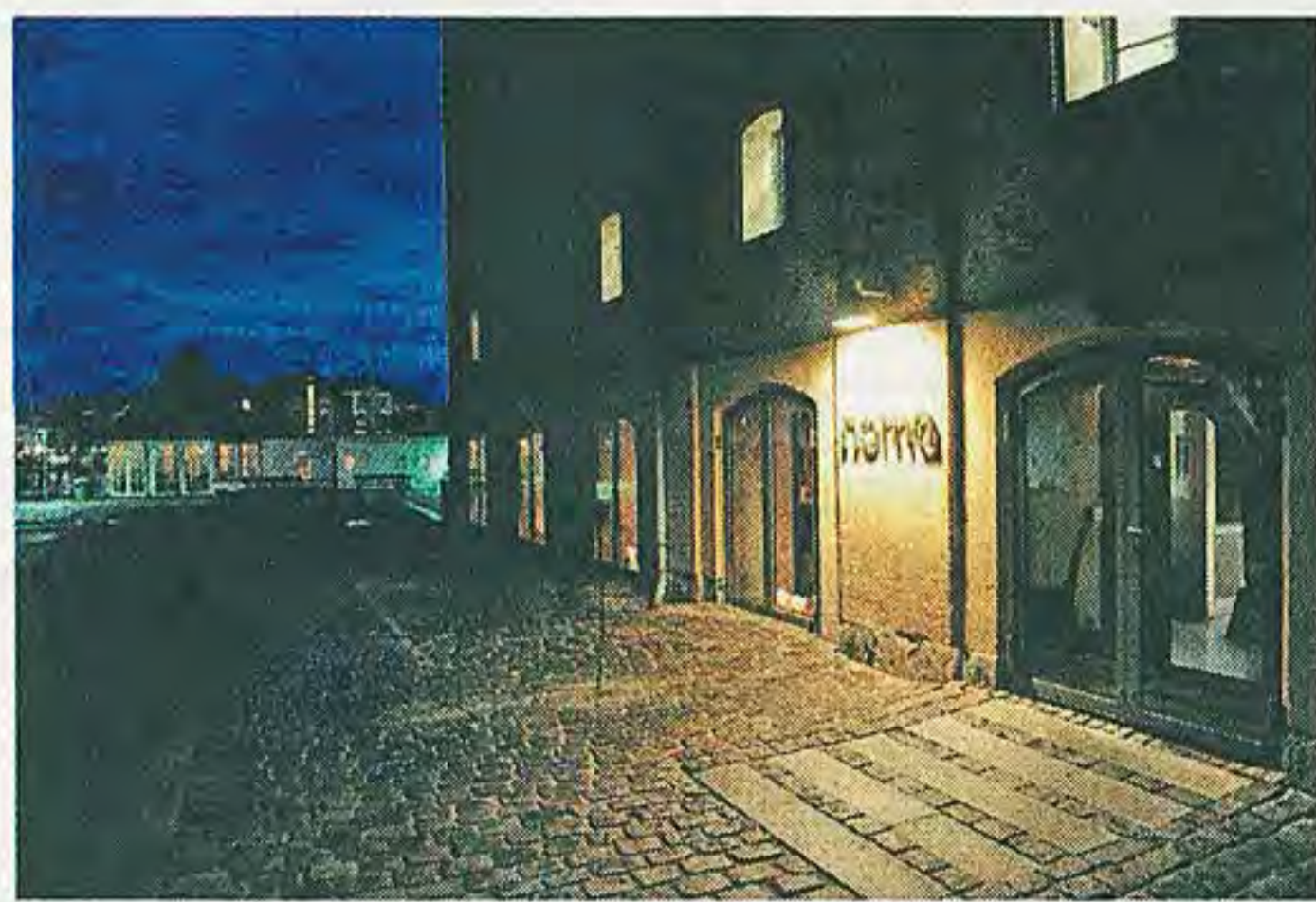
tatarcem s krešo, brinom in pehtranom, škampi z ržjo, ki so jih postregli na ogromnem kamnu, belimi in zelenimi šparglji, s smučem z zeljem, citronko in koprom. Potem je prišel čas za scenski nastop: v

košari, polni slame, so prinesli kokošje jajce, nekaj aromatičnih trav in (razbeljeno) pomev; jajca

samo si sami ubili, jih spekli v ponvi in začinili – ter kajpak pojedli. Naslednji krožnik: priželjc z grenko zeleno zelenjavo. Pred koncem smo dobili še zelene jagode in gobe, rabarbaro s skuto, za sladico pa sladko hruško z rumenkastim penastim moussom, a neverjetno je bilo, da je ta pena vseskozi obdržala obliko koščka torte!

Kaj smo pili pri večerji? **Jacquere autrement 2011 Jacquesa Mailleta** iz francoske Savoje; riesling 2011 s posestva Veyder-Malberg, Wachau, Avstrija; originel 2010 **Juliena Courtoisa** iz doline Loire v Franciji; belo burjo 2009 **Primoža Lavrenciča** (pri škampih); polsladki modri pinot le petit Beaufort 2007 s posestva **Alice Beaufort** v Šampanji; rdeče trousseau les corves 2011 s posestva Octavin v francoski Juri; rosé d'un jour 2010 **Nadege** in **Laurenta Herbela** iz doline Loire; pri sladici pa rizling 2011, pozna trgatav, **Petra Mentgesa** iz nemške vinske regije Mosel. Nismo končali s šampanjcem, ampak nas je Redzepe povabil na obisk v kuhinjo, ki je, nenavadno, v nadstropju. Evforična ekipa je že čistila prostor, ki sploh ni bil nametan s krožniki, priborom, posodami ... Od opevanih kuhinjskih aparatov le dva dehidratorja in dve pečici. Tudi kuhinja diha filozofijo Nome: skromno, a vse narejeno perfektno.

JOŽE SPLICAL



Dobro je vedeti Noma

Rene Redzepe, Claus Meyer
Strandgade 93
København, Danska
Tel.: 0045 32 96 32 97 (od 10. do 14. ure)
Rezervacije: www.noma.dk

urnik
Kosilo od 12., večerja od 19. ure, ob nedeljah in ponedeljkih zaprto.
sedeži
45 in še 15 v posebni sobi, ki jo je treba najeti v celoti.
degustacijski meni
Eden, 12 pozdravov in 10 hodov, z vinom 350 evrov.
vinska klet
Krepko čez 500 vin.
kreditne kartice
V glavnem vse.

Rene Redzepe
(FOTO: DEAN DUBOKOVIČ)

Malt flatbread and juniper
Moss and cep
Crispy pork skin and black currant
Blue mussel and celery
Cookies and cheese, rocket and stems
Potato and chicken liver
Rye, chicken skin and lumpfish roe
Dried carrot and sorrel
Pickled and smoked quails egg
Radish, soil and grass
Herb toast and smoked cod roe
Æbleskiver and muikku

Fresh peas and fermented peas
Aromatic tea

Brown crab
Egg yolk and herbs

Tartar and sorrel
Juniper and tarragon

Langoustine and söl
Rye and sea

White and green asparagus

Pike perch and cabbages
Verbena and dill

The hen and the egg

Sweetbread and bitter greens
Green strawberries and mushroom

Rhubarb and milk curd

Pear tree!

2011 Jacquere « Autrement »
Jacques Maillet
Chautagne-Savoie

2011 Riesling Bruck
Veyder-Malberg
Wachau-Austria

2010 Originel
Julien Courtois
Soings en Sologne-Loire

2009 Burja bela
Burja
Vipavska Dolina

2007 Demi-sec « le petit Beaufort »
Domaine Alice Beaufort
Prusly-sur-Ource - Champagne

2011 Trousseau « Les Corvées »
Domaine Octavin
Arbois-Jura

SA « La Bulle Gamay »
P-U-R
Marcônnais-Bourgogne

2011 Riesling Spätlese Kroneberg-Terrassen
Peter Mentges
Bullay-Mosel