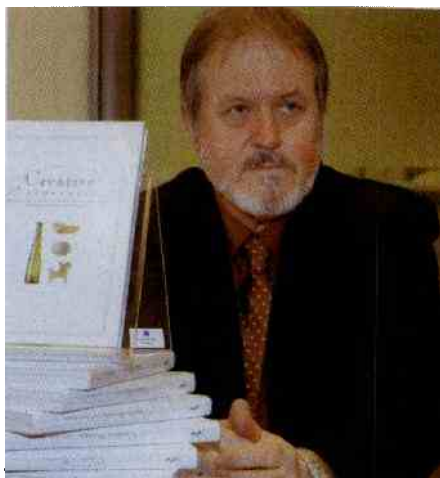




## RESNIČNOSTNI ŠOV Piše in foto: Alenka Žavbi



Janez Bogataj

### Samo ena je prava

Kranjska klobasa namreč. Po strogo določenem receptu iz najkakovostnejšega svinjskega mesa slovenskega porekla jo s certifikatom izdeluje le enajst mesarskih mojstrov v deželici na sončni strani Alp. Jeseni bo simbol tradicionalne slovenske kuhinje slavo v svet ponesele še v knjižni obliki. Idejni vodja etnolog **dr. Janez Bogataj**, eden najboljših fotografov kulinarike na stari celini **Janez Pukšič** in oblikovalec **Žare Kerin** so znova združili znanje, izkušnje in energijo, zato lahko pričakujemo, da bo knjiga o kranjski klobasi zares prava mojstrovina.

### Bombon iz kranjske klobase

Prvi del v knjigi o kranjski klobasi bo posvečen zgodovini in zanimivostim, povezanim z zašpiljeno mestno dobroto. V drugi polovici pa se bo predstavilo šestnajst imenitnih slovenskih gostinskih hiš z osemindesetimi recepti za jedi iz kranjske klobase, od katerih bo, če verjamete ali ne, kar štirinajst sladice. Kako na primer narediti bombon iz kranjske klobase, bo razkril kuharski velemojster **Janez Bratovž**, lastnik (chef) elegantne restavracije JB v središču Ljubljane. Za zdaj izdajmo le, da se okus kranjske klobase neverjetno dopolnjuje s še enim tipičnim slovenskim pridelkom, medom.

### 20 let založbe Rokus

Knjiga o kranjski klobasi bo izšla pri založbi **Rokus Klett**, ki jo je oktobra 1991 ustanovil **Rok Kvaternik**. No, na začetku se je založba imenovala samo **Rokus**, dodatek **Klett** pa je dobila pred petimi leti, ko je do tedaj njen edini lastnik **Rok Kvaternik** naredil dober posel, kmalu zatem prevzel kar funkcijo glavnega direktorja za jugovzhodno Evropo znotraj celotne skupine **Klett**, se preselil v Beograd, položaj v Sloveniji pa prepustil marljivi šefici prodaje v **Založbi Rokus Klett Maruši Kmet**, sedaj tudi izbranki njegovega srca. Seveda ne bo ostala neopažena dvajsetletnica Kvaternikove založbe, ki se bo v začetku novembra na ljubljanskem gradu

spojila s predstavitvijo knjige o kranjski klobasi.

### Pet let restavracije Namaste

Seveda v knjigi o kranjski klobasi ne bo manjkala zgodba o **Suniti Williams**, astronautki slovensko-indijskega rodu, ki je nacionalno specialiteto iz krajev prednikov svoje mame menda ponesele tudi v vesolje. Pet let pa v Ljubljani že deluje restavracija Namaste, ki slovi po kulinariki iz dežele Sunitinega očeta.

Njeni lastnici **Vesni Nishi Dolinar**, katere oče in mati sta Indijca, ni bilo niti za hip žal, da je kariero strokovnjakinje za stike z javnostjo zamenjala za gostinstvo. Kmalu (prva pošiljka je že na ladji) pa bo v svojem gurmanskem kraljestvu na Bregu ob Ljubljani odprla še majhno prodajalno riža in indijskih začimb. Podjeten mož je tudi Vesnin mož **Vasja Dolinar**, s katerim imata sedemletno hčerko **Prijo** (po indijsko »ljubljeno«) in ki se v svojem podjetju ukvarja predvsem z uvažanjem elektronsko vodenih igrac iz Kitajske.



Prija in Vesna Nisha Dolinar



Janez Bratovž



Rok Kvaternik