

opustili, zdaj pa so ga brata **Pierluigi** in **Silvano** ter njegova žena **Brigit** iz družine **Zamo** spet obudili.
Jože Splichal

Počasi kuhano kapesanto je **Emanuele Scarello** položil v čaj iz olupka pečenega krompirja, jo posul z drobnjakom, pokapljaj z limeto in dodal žličko kaviarja, zraven pa ponudil kozarec bele zvrsti (renca, chardonnayja in sauvignona) s posestva **Zamo**.

Santomas: deviško oljčno olje

Hladno stiskano ekstra deviško oljčno olje blagovne znamke Santomas Ludvika Glavine iz Šmarij smo uporabili pri njokih z lisičkami



Njoke z lisičkami smo pripravili na oljčnem olju Ludvika Glavine (Santomas, ekstra deviško hladno stiskano) iz Šmarij.

Santomas je blagovna znamka, ki je bolj kot ljubiteljem oljčnega olja znana ljubiteljem vina. **Jurij Glavina** ima oljčnike na sončnih legah Grintavca v Šmarjah. Na peščenem, lapornem terenu s flišno-ilovnato povrhnjico gojijo predvsem istrsko belico in leccino. V nasadu je tudi nekaj prav starih oljk, ki so preživele zmrzali v letih 1929 in 1985, večino oljk pa so zasadili po tem letu, ko so obnavljali pomrznjeni nasad.

Oljke začno pobirati novembra in jih stiskajo v torkli Ternav v Krkavčah, tako da temperatura pri obdelavi ne preseže 35 stopinj Celzija. To deviško oljčno olje je iz dobrih dveh tretjin istrske belice, preostanek pa iz sorte leccino. Certifikat za to olje letnika 2007 pravi, da je vsebnost prostih maščobnih kislin dosegla vrednost 0,16 (za ekstradeviško oljčno olje se zahteva pod 0,8).

Santomasovo oljčno olje smo poskušili s sirom in lepo sta se ujela, uporabili pa smo ga tudi, ko smo na njem dušili lisičke. Letos, ko je gobja sezona slaba, še zlasti zato, ker povprečen Slovenec daleč najbolj zaupa jurčkom, zanje pa je bilo presuho in občasno prehladno, smo se pač morali zadovoljiti z izredno aromatičnimi lisičkami; podušene smo strelili na domače njoke in krožnik še enkrat pokapljali z oljčnim oljem.

Jože Splichal



Lajf

čas uživanja

Urednik: **Jože Splichal**
E-pošta: joze.splichal@delo.si
Oglasi: **Maja Vidmar**
E-pošta: maja.vidmar@delo.si
Grafična zasnova: **Jožef Zver**
Ekranški prelom in ilustracija: **Darja Malarič**