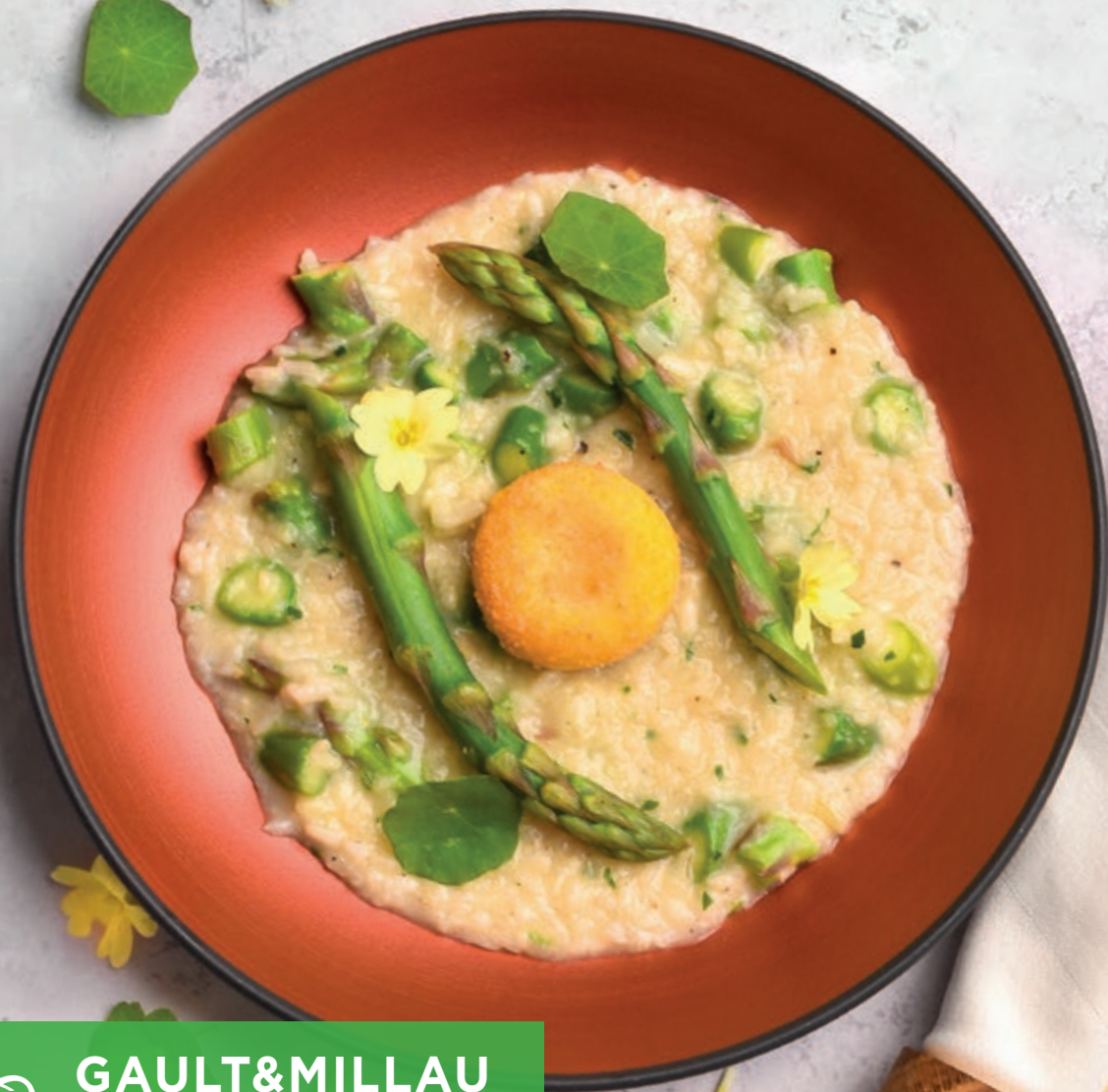


- GOSTILNA MURKO, 120 LET TRADICIJE
- HOTEL AMAURIS VABI NA DUNAJ
- JEDI S PIVOM IN NOVOSTI V KRAFT PIVOVARNAH
- KUHNAPATO: OTROCI KUHAJO ZDRAVO
- O LOKALNIH SORTAH VINSKE TRTE NA PRIMORSKEM



**GAULT & MILLAU**  
SLOVENIJA 2024

nagrajene restavracije in chefi



9 771318 288923

# VSEBINA

## PODJETJA se predstavljajo:

- Alpeks d.o.o.** 7  
drobni gostinski inventar
- Barone d.o.o.** 13  
proizvodnja svežih testenin
- Društvo barmanov Slovenije** 13  
vabilo na 45. Pokal Bleda
- Engrotuš d.o.o.** 45  
trgovina
- Gastropro d.o.o.** 25  
vrhunski čaji Althaus
- Gault&Millau Slovenija** 26  
kulinarični vodnik
- Javni zavod Turizem in kultura Radovljica** 8  
vabilo na Festival čokolade
- Kaza sistemi d.o.o.** 80  
sistemi za ogrevanje, hlajenje in prezračevanje
- Kmetija Čarga** 31  
vinogradništvo / vinarstvo
- Kotanyi d.o.o.** 32  
trgovina z začimbami
- Krajevna skupnost Šempas** 7  
vabilo na Festival oljčnega olja in vin
- Lesaffre Slovenija d.o.o.** 53  
pekovski kvas Fala ter ostali izdelki za pekarsko obrt
- Mave d.o.o.** 56  
kartice in RFID sistemi
- Medot wines** 19  
vinogradništvo / vinarstvo
- Nektar natura d.o.o.** 45  
celovite rešitve za gostince in hotelirje
- POS Elektronček d.o.o.** 13  
razvoj, prodaja in vzdrževanje programske opreme
- Puklavec Family Wines d.o.o.** 23  
vinogradništvo / vinarstvo
- Slorational d.o.o.** 2  
oprema velikih profesionalnih kuhinj
- Vin.si** 56  
vinški pripomočki
- Winterhalter gastronom d.o.o.** 79  
profesionalni pomivalni stroji in sistemi
- Založba Hart** 56  
založba

## 3 UVODNIK

## 6 KOLEDAR DOGODKOV

## 8 KAKO PRESEČI GOSTOVA PRIČAKOVANJA 2. del REŠEVANJE PRITOŽB V RESTAVRACIJI

## 10 OD A DO Ž daiquiri, droži, edamame ementalec

## 14 KULINARIČNI IZBOR Gostilna Murko, Slovenj Gradec STOLETNA KOROŠKA GOSTILNA, KJER SE TRADICIJA SPOGLEDUJE S SODOBNOSTJO

- 17 Mežerlovi ocvrtki
- 19 Hišna pašteta z robidovo meringo in rjavim maslom
- 20 Chefova rižota s šparglji in ocvrtim rumenjkom
- 21 Goveja potrebušina z omako iz sladkega refoška, pirejem z zelišči in karameliziranim korenčkom
- 18 Hišna sladica Huga Wolfa
- 36 Hotel The Amauris Vienna, Dunaj  
KJER SE SREČAJO ZGODOVINA, DUNAJSKI ŠARM IN VRHUNSKA KULINARIKA
- 43 Norveški škamp s cvetačo, vadouvan holandsko omako in kavijarjem



**14**  
Gostilna Murko

## INTERVJU

## 40 chef Alexandru Simon CHEF, KI GA NAVDIHUJEJO RAZLIČNE DRŽAVE, LJUDJE IN KULTURE

## 74 Andreja Škvarč STARE SORTE VINSKE TRTE SO NAŠE BOGASTVO IN PRILOŽNOST!

## DOGODKI

- 8 V Radovljico na čokoladno razvajanje, delavnice in nagrajene praline!
- 12 Destinaciji Miren Kras v Berlinu bronasto odličje!
- 24 Zeleni Kras bo »zacvetel«, tudi zaradi čezmejnega sodelovanja
- 27 Gault&Millau najboljšim podelil 4 kape in posebna priznanja posameznikom
- 30 BIC Ljubljana - Od Črnega morja do Kavkaza: okusi in arome vzhoda
- 31 Friptura cu mămăligă
- 31 Sirniki
- 33 Gourmet cup Ljubljana - ko se na enem mestu srečajo kulinarika, smučanje in zabava
- 44 Lokalni kulinarični spominki kot so si jih zamislili mladi

## 46 PREDSTAVITEV KUHNAPATO: OSNOVNOŠOLCI KUHAJO IN RAZISKUJEJO PREHRANSKO DEDIŠČINO IN NARAVO

- 48 Zeliščna juha s koprivnimi palačinkami
- 49 Pirine palačinke s čemažem in skutnim nadevom
- 50 Zadrobovi žličniki s čemažem in prekajeno postrvjo
- 51 Regratova juha s cmochi



**36**  
Hotel The Amauris

## 52 SLAŠČIČARSTVO / PEKARSTVO KVAŠENI ŠTRUKLJI ZA VSE OKUSE - SLANI IN SLADKI!

- 52 Skutni štruklji s kokosom in rozinami
- 53 Štruklji s čemaževim nadevom



**30**  
BIC Ljubljana



**46**  
Kuhnapato

## 54 NOVICE IN TRENDI IZ TUJINE

- 54 Švicarski alpski sir najboljši na svetu
- 54 Francozi pojedjo preveč žabjih krakov
- 55 Čokolaterji v primežu visokih cen
- 55 V Rovinj prihaja kuharska smetana
- 55 Hotel Cipriani v 2024 z novima chefoma

## 57 ČAS JE ZA JEDI S PIVOM PIVO V JEDEH, OD PRIGRIZKOV DO SLADICE!

- 58 3 prigrizki v pivskem testu
- 59 Pivski kruh s hruško in sirom z modro plesnijo
- 61 Kremna ribja juha s prekajeno svinjino
- 63 Pita s piščancem šampinjoni, stebelno zeleno in pivom
- 65 Svinjsko pleče v pivski marinadi
- 66 Kavbojska enolončnica s čilijem in temnim pivom
- 63 Kolač s temnim pivom kakavom in karamelno omako



**27**  
Gault&Millau

## 70 V SVETU PIJAČ

- 70 V slovenskih mikropivovarnah se za vsako jed pravo pivo najde!
- 74 Fresh corner kava navdušila tudi kolesarske ase
- 76 V dobri družbi z Juriusom in linijo 1909
- 77 Klet Vinakoper predstavila svoj prvi ekološki refošk

## 78 NAGRADNA IGRA

KVIZ: Gurman tudi po znanju »KUHARSKE TEHNIKE«



**57**  
Jedi s pivom



**74**  
Intervju: Andreja Škvarč

## NAROČI SE NA REVILJO PET ZVEZDIC!

Na enem mestu in vsak mesec spoznavaj:

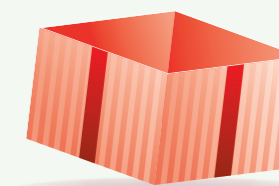
- ★ gostinske poklice skozi zgodbe slovenskih restavracij
- ★ preverjene recepte slovenskih chefov in slaščičarjev
- ★ moderne kuhinje: od profesionalne opreme do kakovostnih sestavin
- ★ svet vina, piva, koktajlov, kave in ostalih pijač



W: [www.petzvezdic.si/narocilnica](http://www.petzvezdic.si/narocilnica)  
E: [info@umami.si](mailto:info@umami.si)  
T: 041 / 892 859



NAROČNINA NA REVILJO PET ZVEZDIC JE LAHKO TUDI LEPO DARILO!



Cena izvoda v prosti prodaji je 4,50 eur, cena izvoda za naročnike je 3,75 eur. Letna naročnina znaša 45 eur. Naročnina se sklene za nedoločen čas ter obdobje najmanj enega leta (12 števk, poletna je dvojna). Velja do pisnega preklica, odjavite pa se lahko najmanj 15 dni pred izidom naslednje številke.