

**A N A
R O Š
S O N C E
I N D E Ž**

Besedilo in recepti Ana Roš
s Kajo Sajovic

Fotografija Suzan Gabrijan

Beletrina*



Predgovor

Kaja Sajovic
8

Kruh in mleko

12

Mleko

16

Valter

22

Joško

30

Kruh

36

Hotel Mu

42

Dežela žive vode

64

**Vrtne &
gozdne čarovnice**

78

Moj oče je lovec

106

Drežnica

124

**Sredozemska
terasa**

142

Istra

170

Širni svet

190

Poraz je motor uspeha

196

**Kuhinjske legende,
lepotice in****tatuji**

200

Jutri

Andrea Petrini

206

Recepti

210

**Stvarno in
imensko kazalo**

248



PREDGOVOR

Kaja Sajovic

Spoznajte Ano Roš

Ljudje se pogosto sprašujejo, kdo je Ana Roš. Celo v svoji domovini je Ana precej enigmatična figura. Zanj ni dileme: najprej je mama, takoj za tem chefinja. Potem sledi vse drugo – partnerka, ambasadorica Slovenije, popotnica, upornica.

O njej je napisanih nešteto člankov, njena življenjska zgodba je vsekakor navdihujoča; to je zgodba kuharice samoukinje, ženske, ki se je odrekla obetavni diplomatski karieri, da bi sledila srcu. Roševa, rojena na silvestrovo 1972 v Šempetru pri Gorici mami novinarki in očetu zdravniku, se pogosto spominja, da povprečnost ni bila dovoljena. Odličnjakinja v šoli je bila tudi vrhunska plešalka in tako nadarjena smučarka, da je bila del jugoslovanske mladinske reprezentance. Čeprav ni govorila tekoče italijansko, se je odločila za študij diplomacije v Gorici, kjer je izpilila italijanščino in blestela. Naslednja postaja: Bruselj. A, na obup Aninih ambicioznih staršev, Roševa nikdar ni stopila v hram evropske demokracije.

Nekega večera zunaj je Ana srečala Valterja Kramarja, ožigar družina je imela Hišo Franko, podeželsko družinsko gostilno v Starem Selu, mali vasici ob italijanski meji. Spoznala ga je leto prej med poletnimi počitnicami, ki jih je preživljala doma, leto pred diplomo. Vse drugo je, kot se reče, zgodovina. Še isti mesec se je Ana preselila k Valterju in se ni nikdar več ozrla nazaj. Njena starša sta pričakovala, da se bo zaposlila v Evropski komisiji, a je namesto tega pristala za štedilnikom. Za Anina starša je bil tak razplet nočna mora. Kar nekaj časa sta potrebovala za sprijaznjenje s tem, da bo dekle svoje ambicije usmerjalo v to, da postane chefinja. Najverjetneje je tudi Ana potrebovala prav toliko časa za to, da se privadi novemu položaju. Z Valterjem je gradila nov koncept Hiše Franko, prvih nekaj let je vodila restavracijo, delala je v strežbi, pospravljala mize in pomagala tastu in tašči v kuhinji. Nikdar ni opravila niti enega pripravnštva. Leta 2002, samo tri leta pozneje, je prevzela kuhinjo.

Svojih večšin se je Ana priučila z opazovanjem. Povzemala je, neuspešno, nato znova opazovala. Za tem pokušala, pokušala in pokušala. V tem duhu je z Valterjem prepotovala cel svet, malce se je ustavila po rojstvu Svita leta 2003 in Eve Klare leto dni kasneje, ko je tudi začela kuhati; sla po odkrivanju novih dežel in okusov je

bila tako močna, da je šla čez celotni degustacijski meni v Fat Ducku med dojenjem male Eve Klare, prisesane na njeno dojko. Prav zato, ker ni imela veliko priložnosti slediti trendom, je razvila povsem samosvoj, zelo osebni kuharski slog. Večerja za večerjo, krožnik za krožnikom, steklenica vina za steklenico vina, leto za letom.

Vedno je izstopala in presenečala – trmasto je vztrajala pri svojem, ne oziraje se na skeptike, ki so ji govorili, naj se drži osnov, in tiste, ki so jo svarili, da cilja previsoko, ter se spraševali, zakaj eksperimentira z neobičajnimi kombinacijami okusov. Ana nikdar ni želela biti samo »kuharica«. Če je že pristala v kuhinji, bo pustila pečat.

In ga je. Na eni od prireditev v Italiji jo je opazil ugleden italijanski kulinarični kritik Andrea Petrini; prevzela ga je Anina zgodba o rožnati hiši v neokrnjeni dolini. Takoj je vzel Ano pod svoje okrilje in jo kmalu zatem povabil na kuharski dogodek v New Yorku, kjer je bila edina ženska med zbranimi chefi – a kar je izstopalo, ni bil njen spol, ampak njene jedi. Sledilo je vabilo na *Cook it Raw* na Poljskem; spet edina ženska med zbranimi chefi in spet njen krožnik med najbolj opaznimi. Na tisti točki se je zavedela, da ni več poti nazaj. Hiša Franko se je trdno vpisala na kulinarični zemljevid, čeprav velika večina posvečenih v kulinariko še nikdar ni obiskala tega mitičnega kraja, kjer med vrtovi teče turkizna reka, nad restavracijo rožnate barve pa se dvigajo mogočne gore.

Prevrtimo v leto 2015, ko Ana prejme elektronsko pošto od Netflix. Ekipa serije *Chef's Table* bi rada posnela epizodo o njeni zgodbi in zgodbi Hiše Franko. Ana se za pismo ne meni, kakor ne za pomp, ki ga dvigata priljubljena dokumentarna serija. A producenti so bili vztrajni in prepričljivi, tako da sta Ana in Valter nazadnje odprla svoja vrata – in svoja življenja – ameriški ekipi. Ta odločitev je spremenila vse. Čez noč so gurmani in ljubitelji serije izvedli pravi desant na telefonsko linijo Hiše Franko, popolnoma prevzeti od tistih 43 minut bujno zelene doline sredi pravljicne dežele, imenovane Slovenija. Dežele neokrnjenih rek, tradicionalnega sirarstva, visokogorskih pašnikov in ljubezni, ki lahko premika gore in ki je premaknila tudi Anino karierno pot.

Ana je uspeh, ki ga je prinesel Netflix, leta 2017 nadgradila z nazivom najboljša kuharska mojstrica sveta, istega leta je Hiša Franko vstopila na razširjeno

lestvico najboljših 50 restavracij sveta (World's 50 Best Restaurants) na 69. mesto. A kljub vsem tem uspehom ekipe Hiše Franko nič ni moglo pripraviti na to, kar jih je čakalo. Samo leta 2017 se je Ana 150-krat vkrcala na letalo in dala 515 intervjujev. Klicali so jo vsi, od CNN-a do Bloombergga, od BBC-ja do Forbesa. Zdelo se je, da njena zgodba odmeva, veliko kuharskih mojstric, ki se trudijo uskladiti svoje kariere z materinstvom in partnerstvom, je delilo njene izkušnje. Leta 2018 je bila Ana uvrščena med deset najvplivnejših Slovencev in leta 2019 se je Hiša Franko vzpela še višje, na 38. mesto seznama 50 najboljših.

Ana je bila na vrhu sveta, a v Sloveniji so mnenja o njej deljena. Kljub temu pa se nikdar ni bala povedati tistega, kar misli, stremeti k še boljšemu, skušati dvigniti slovensko gastronomijo na višjo raven. V deželi s kmečko, krepko hrano, kjer ljudje tradicionalno ne jedo kaj dosti zunaj, v deželi, ki se v zadnjem času trudi promovirati kot nova vroča kulinarčna destinacija, skuša Ana predvsem izkoristiti trenutek. Nekateri večerjo v Hiši Franko vidijo kot japijevsko ekstravaganco, ne kot odličen način promoviranja lokalnega okolja, oživljanja starih tradicij, zagona gastronomskega turizma v Sloveniji in usmerjanja pozornosti na ta specifičen, zelo odročen košček države.

Mladi, nadobudni kuharji iz Švice, ZDA, Kanade, Kolumbije, Salvadorja, Italije, Srbije in Hrvaške se zgrinjajo v Hišo Franko, dobro vedoč, da jim staž v taki restavraciji lahko odpre veliko vrat, kljub temu da se morajo odreči udobju urbanega življenja in ga zamenjati za podeželje. To so ljudje z ambicijami – in teh Ani ne manjka. Brez ambicij ne moreš zgraditi restavracije, kot je Hiša Franko, in brez ambicij zagotovo ne moreš prodreti na seznam 50 najboljših na svetu. Manko modernega razvoja ta del Slovenije nadomesti z naravnimi viri, neokrnjenimi pridelki in pristnimi pripovedovalci zgodb, ki se skrivajo v vinogradih, na poljih in kmetijah. V času trenda »nazaj k naravi«, ki je zavel po globalni gastronomski sceni, in zvezdniških chefov, ki iščejo svoje korenine, se Slovincem in Hiši Franko v resnici ni bilo treba nič prilagajati ali spreminjati svojega koncepta, saj v resnici nikdar niso bili daleč od njega.

Slovenija bi potrebovala več ljudi, kot je Ana, da bi predramili podeželske pridelovalce, ki so začeli verjeti, da bo turist raje jedel kupljeni jogurt kot njihovo domače kisl mleko; več ljudi, ki bi pomagali tržiti njihove izdelke in jih ponosno predstavljati tako domačim kot tujim obiskovalcem, ki jih bodo ovrednotili in glas o njih ponesli v svet. Slovinci moramo, pravi Ana, povzdigovati našo izjemno gastronomsko kulturo, ki jo imamo pred nosom.

Postaviti Hišo Franko na zemljevid

Majceno, kot kokoš oblikovano pikico na svetovnem zemljevidu je zlahka zgrešiti, zlahka zamenjati za kakšno drugo državo, ki je prav tako razprta med srednjo, južno in vzhodno Evropo. V Sloveniji se nič ne zdi prav daleč proč – Benetke so le dve uri vožnje stran, Dunaj štiri, v istem dnevu lahko plavamo v Jadranskem morju in planinarimo v gorskem svetu Alp. To je posebne vrste luksuz, ki ga imamo lahko hitro za samoumevnega, a ravno naša edinstvena geografska pozicija je tisto, kar nas loči od drugih.

Slovenija je tudi kakofonija različnih kultur – divja, neukročena balkanska duša silovito treska s poštirkanim, zadržanim nemškim značajem in hedonističnim, temperamentnim italijanskim duhom. Smo narod, ki so ga izoblikovali stiki z večjimi, močnejšimi nacijami in civilizacijami, ki so nas skušale podjarmiti. Rimljani, Otomani, Avstro-Ogrska, Italijani ... Ni presenetljivo, da je vse to pustilo pečat tudi na naši gastronomiji. Kaj točno je tipična slovenska jed? Odgovor na to je povsem odvisen od tega, v katerem delu države smo.

Posočje, kjer se nahaja Hiša Franko, je denimo svet zase. Celo za slovenska merila je odročen. Restavracija leži v skrajnem severozahodnem koncu države, le streljaj od italijanske meje. Je daleč od avtocest, daleč od mest in industrije, daleč od Ljubljane – vsaj toliko daleč, kot je v Sloveniji lahko. Tu se alpsko podnebje in zračne mase mešajo s sredozemskimi, pri čemer ustvarjajo pogoje, ki so idealni za jadrano padalstvo, obenem pa prinašajo tudi močna deževja; dolina je ena najbolj mokrih točk Evrope, zato je tudi tako zelena in bujna. Tu morski veter z Jadrana, ki seže vse do vrha alpskih planot, spremeni mineralnost prsti in tako ustvarja subtilne razlike v surovinah, ki jih uporablja Hiša Franko v kuhinji. Pogled z bližnjega Kolovrata seže vse do lagune, od koder Ana dobiva školjke, lignje, ribe in morske ježke; vinorodni griči so praktično za vogalom; Soča, ki se vije vzdolž celotne doline, je polna postrvi, nad reko pa se strmo dvigajo lovišča, kamor Anin oče hodi na prežo za srnjadjo in gamsi. Tik ob hiši žubori majhen potok, ravno pod zadnjo vrsto miz, ki ločuje restavracijo od travnika, kjer osebe nabira divja zelišča in cvetje. Hiša Franko je del te okolice – raste z njo, z njo deli njeno zgodovino in boje. In teh je bilo veliko. Bolj kot karkoli drugega je to območje, zgodovinsko, območje meja. V zadnjih 500 letih se je tu zamenjalo deset različnih državnih meja in z njimi deset različnih režimov, deset različnih načinov ustrahovanja in zatiranja lokalnega prebivalstva.

Ta del Slovenije še vedno zaznamuje prva svetovna vojna. Gorovje je preluknjano s starimi vojaškimi predori, pesek na pohodniških poteh je pomešan z zarjavlimi koščki granat in ročnih bomb. Tu so se bile nekatere najbolj krvave bitke; na stotine izgubljenih življenj,

katerih zgodbe so popisane v Hemingwayevem romanu *Zbogom, orožje*. Zgodovina tega območja je polna mobiliziranih mož, ki se nikdar niso vrnili s klavnic na vzhodu, in tistih, ki so se vrnili zlomljeni. Leta 1915 so Italijani izpraznili celotne vasi – na tisoče in tisoče ljudi je bilo deportiranih v taborišča v Italiji, po vrnitvi pa jim ni ostalo nič – njihove hiše so bile požgane, njihova zemlja uničena. »Začeti znova« se zdi koncept, ki je tem ljudem prešel v kri. Po kratkem obdobju povojnega delirija so zopet udarili težki časi – sprva s fašizmom, ki je te kraje teroriziral četrto stoletje, potem z drugo svetovno vojno in nazadnje še s serijo uničujočih potresov. Ljudje so se naučili živeti z nenehnimi boji in z revščino, ki jih je prisilila k temu, da posežejo po vseh naravnih virih, ki jih v teh koncih na srečo ne manjka. Prva stvar, ki presune obiskovalce Posočja, je njegova neverjetna lepota. »Največji kompliment, ki ga slišim, je, da je lepše kot na sliki,« pripoveduje Katja Roš, Anina mama. Pogrezne se v svoj gugalnik in s pogledom objame bujno zeleno krajino in mlečno modro reko, ki se vije pod kompleksom luksuznih počitniških hišk, ki ga vodita z možem. Poimenovala sta jih Nebesa, in ime vsekakor ustreza. Katja se dobro zaveda, da so odročnost, nerazvitost, pomanjkanje industrije in infrastrukture, ki so prej tako zelo oteževali življenje v tej dolini, danes njen največji draž. Kobarid in dolina Soče se zdita zamrznjena v času. Tu ni nobenih mednarodnih verig supermarketov, imajo pa kmetijsko zadrugo z veliko vaško trgovino v lasti Mlekarne Planika, kjer lahko najdete vse od jogurta do škornjev, od kravjih zvoncev do spodnjega perila.

Potem je tu narava. Njena silovitost definira življenje, vir zaslužka in razpoloženje tukajšnjih prebivalcev. Ko nad dolino sije sonce, je to najlepši kraj na svetu; ko svetloba proseva ravno pod pravim kotom, da zamolklo obarva barvno paleto zelenja in starih skednjev ob vznožju mogočnih gora, je pokrajina videti kot oljna slika, ne kot resnični prizor. Ko pa se nad te kraje zgrnejo oblaki in jih ne zapustijo dneve in dneve, ko obrat vetrov novembra prinese obdobje neskončnega deževja, depresija udari z vso silo. Nad dolino visi kot gosta zlovešča plast turbobnosti, ki vse vleče navzdol. Iste gore, ki poleti prekipevajo od življenja, divjačine, gob in jagodičevja, se zdaj zdijo opustošene in agresivne. Tukajšnje življenje je kot vlakec smrti, divja vožnja, ki gneta in oblikuje ljudi, surovine, mentaliteto in dolino samo. To je dolina kompleksnih ljudi, dolina bolečine in radosti; dolina sonca in dežja.

Kaja Sajovic je novinarka, rojena v Ljubljani. Po letih pisanja o mednarodni politiki in glasbi se je preusmerila v pisanje o kulinariki in vinu. Zaposlena je na RTV Slovenija, objavlja pa tudi v tujini.



**Kruh
in
mleko**

Ana Roš

Moje življenje

Trideset let sem imela, ko sem prvič zanosila. Bila sem mlada, zelena kuharica; le nekaj mesecev prej sem prevzela kuhinjo Hiše Franko. Ravno takrat je imel moj prijatelj, mlad filmski režiser Jan Cvitkovič, premiero svojega prvega celovečernega filma, *Kruh in mleko*. Premiera filma je bila v istem kraju kot njegovo prizorišče; majhnem kraju, kjer sem bila rojena in kjer sem preživela večino svojega dotlejšnjega življenja. Toliko se nas je zbralo tisti večer – sošolci, prijatelji z dvorišča, nekdanji fantje, pozabljeni prvi poljubi. Vsi smo se poznali med seboj. Film je bil izjemno ganljiv, resnična zgodba ljudi, ki so se selili iz čudovitih odročnih gorskih vasic v umetno zgrajena mala mesta brez duše in praznih pričakovanj. Zgodba se začneja z moškimi, ki se iz stanovanja napoti po kruh in mleko za svojo družino. Brezposeln je, brez kakršnekoli motivacije ali življenjske radosti. Družini je pravkar obljubil, da bo prenehal s pitjem in agresivnim vedenjem, stara, prepogosta zgodba razočaranih in ranljivih ljudi. A usoda ima z njim drugačne načrte; s štruco kruha in steklenico mleka v rokah sreča starega prijatelja. V nekaj minutah pozabi na obljube o boljšem življenju in par ur kasneje je znova pijan. Tistega večera sem se zavedela, da je nekaj narobe. Že nekaj dni nisem čutila premikanja dojenčka. Nekaj ur kasneje je moj zdravnik potrdil, da je otrok mrtev. Noseča sem bila devet mesecev. Par tednov kasneje je *Kruh in mleko* osvojil zlatega leva na Beneškem filmskem festivalu ter Jana Cvitkoviča in zgodbo naše doline izstrelil med zvezde.

Rojena sem bila v zelo intelektualno in ambiciozno družino. Oče je bil zdravnik, kar je na podeželju izjemno ugleden položaj. Mama je bila novinarka *Dela*. Njena stran družine ima še posebej slikovito zgodovino, in če gre verjeti stari mami, sega v čas Avstro-Ogrske. Kot otrok sem večkrat zaspala ob pripovedovanju o njenem odraščanju v Šibeniku v eni najpremožnejših družin južne Dalmacije. Njena boemska tašča je bila zbirateljica umetnin, ki je med drugo svetovno vojno pomagala mladim obetavnim umetnikom.

Starša sta se spoznala kot študenta v Ljubljani, a sta se zaradi očetove kariere kmalu preselila v Tolmin, kjer je moj oče dobil službo pulmologa. Odločitev, da se preselita v gore, ni bila lahka, še posebej ne za mamó, vaje-no mediteranskega načina življenja ob morju. Vedno je

govorila, da je Posočje za nas samo kratek postanek – začasna rešitev.

A oče ni nikdar iskal druge službe, popolnoma se je zлил z gorskim življenjem; pridružil se je skupini lokalnih lovcev in ves svoj prosti čas preživljal visoko med oblaki.

Mama je svojo nostalgijo po morju tešila s pripravo morske hrane: sardele, morski sadeži, inčuni, skuše, klapavice, vongole. Okus olivnega olja, česna in peteršilja me bo vedno spominjal na skupne družinske trenutke.

Prvo razpotje

Imela sem tri leta, ko sem se igrala zdravnike s svojo mlajšo sestro in mi je preluknjala desno uho z žebljem. Odtlej moj sluh nikdar več ni bil normalen in dolgo sem nosila slušni aparat. Zaradi tega sem se počutila zelo nesamozavestno in ranljivo. Zaradi pomanjkanja poslušnosti so me izključili iz glasbene šole in čez leta nihče ni mogel verjeti, da sem bila skoraj 12 let nadarjena plesalka sodobnega plesa, tako da sem se gibala po intuiciji, ne po posluhu. V tistem času sem se na povabilo pridružila tudi smučarskemu klubu, leto dni pozneje pa sem začela trenirati še sodobni in klasični ples. Življenje se je hitro odvijalo, kmalu sem bila izbrana v jugoslovansko državno smučarsko reprezentanco, nisem pa hotela odnehati s plesom. Nekje med smučarskimi progami, plesnim odrom in trdim učenjem v gimnaziji sem nena doma dopolnila 17 let ter počasi odraščala v uporniško, divje deklet. Nikdar me ni bilo doma. Nikdar nisem kuhala z mamó ali babico. Hrana je bila zame le gorivo za moje ekstremno aktivno telo.

Drugo razpotje

Tistega leta sem nekega oktobrskega jutra očetú povedala, da hočem opustiti smučanje in se posvetiti plesu. Moji odločitvi začuda ni oporekal. Zaradi pritiskov plesne estetike sem zasovražila svoje atletske telo. Učiteljica angleščine je bila prva, ki je opazila, da vidno hujšam. V tistem času je bila anoreksija tabu, nihče ni vedel, kako govoriti o njej, kaj šele, kako jo zdraviti. Pol leta potem, ko sem nehala smučati, sem pristala na ljubljanski polikliniki s 30 kilogrami manj in še enimi razblinjenimi sanjami. Vedela sem, da nikdar več ne bom mogla plesati.

Tretje razpotje

Čez pol leta sem počasi okrevala, a nisem imela pojma, kaj početi v življenju; vse se je upočasnilo. Redno sem špricala šolo, in čeprav so bile moje ocene še vedno odlične, mi je grozila izključitev. Potrebovala sem neko usmeritev in nazadnje sem se odločila za študij mednarodnih ved in diplomacije na univerzi v Trstu. Bilo je ravno po mojem prvem potovanju v Afriko. Družinski prijatelji so se preselili v Tanzanijo in s starši smo tri mesece potovali z njimi po državi, se družili z domačini in spoznavali njihovo življenje. Ta izkušnja me je navdala z željo, da bi prispevala k lepšemu svetu za vse. Iz Tanzanije izvira tudi moj prvi pravi spomin na hrano. Tina, hčerka tanzanijskih družinskih prijateljev, je praznovala rojstni dan in s sestro naju je povabila v preprosto etio-psko restavracijo znotraj enega od barakarskih naselij Dar es Salaama. Če zaprem oči, lahko še vedno vidim rdeče vedro, polno hladne vode, kjer smo si pred jedjo umili roke, vonjam začimbe in se spominjam občutkov ob hranjenju z rokami ter hipnotičnega gibanja ljudi, ki so kuhali in stregli. Hrana je bila izjemna. Odtlej nenehno potujem.

Četrto razpotje

V zadnjem letniku študija sem spoznala Valterja. Tu ni kaj dosti razlagati; zaljubila sem se in sledila srcu. Njegova družina je imela vsega 20 kilometrov stran od mojega rojstnega kraja preprosto gostilno. Diplomirala sem z odliko, a sem bila odločena – sledila bom Valterju in svojo kariero v diplomaciji obesila na klin. Starši so bili seveda razburjeni, imeli smo pogovor in nikoli ne bom pozabila, ko je mama rekla: »Pa ja ne boš kuhala?« Jezno sem ji odgovorila: »Ne, mama, ne znam kuhati.« Za moje starše je bilo kuhanje nepojmljivo, ni se ujemalo z intelektualnim svetom, ki sta ga bila vajena.

Peto (a ne zadnje) razpotje

Na presenečenje vseh, vključno z mano, sem nekaj let kasneje, poleti 2002, prevzela kuhinjo Hiše Franko in začela od začetka. Stara sem bila 30 let in noseča.

