

## Dobro je vedeti Domačija Šajna

Vera Šajna Macarol, s. p.  
Šepulje 4  
6210 Sežana  
Tel.: +386 (0)5 764 10 96,  
+386 41 879 385  
Splet: www.sajna.si, domacija.  
sajna@gmail.com

urnik  
Vsak dan od 12. do 23. ure, ob  
četrtkih zaprto.  
degustacijski meni  
Po dogovoru,  
vinska klet  
Od 50 do 70 etiket.



# Domačija Šajna, Šepulje

Med obiskom Krasa slina napolni usta pri teranu, pršutu, odličnih testeninah in štrukljih

Varnem zavetju borjača nam burja ni mogla do živga, čeprav nas je tistega dne kar premetavalo po avrocesti. A za prave Kraševce je bil to le piš, mi pa smo se z lepo urejenega dvorišča raje pobrali na toplo v staro kmečko hišo, z veliko ljubezni in občutkom za podrobnosti preurejeni v gostilno. Ambient je že tak, da se človek pri njih z veseljem zasedi in pozabi na čas, ko smo dobili v roke še kozarec, pa se nam ni mudilo nikamor več. Pallidia, penina iz malvazije s kmetije Sanabor, je z aromami breskve, marelice in izrazitega mandlja odprla apetit, zato smo za potešitev prve lakote kot bi mignil zmazali rikoto z žajbljem in timijanom. Mila grenkoba pozdrava iz kuhinje se je lepo ujela s penino, ker smo izbrali dve povsem različni predjedi, pa smo naročili chardonnay, da bi z njegovo maslenostjo in aromami zrelega rumenega sadja ujeli okuse obeh krožnikov. Pridelal ga je sosed Edmund Macarol in vino je imelo dovolj veliko telo in svežino, da je pospremlilo močan kraški krožnik in prijetno opralo usta. Krašev pršut, odrezan od odličnega kosa, sušena vratovina, ki ji rečejo ošokolo, sušena prata, salama iz Štanjela in kravji sir iz Storiš so bili lep primer okusov Krasa. Kozice na rukoli so bile ravno prav popečene, mehke, prav nič presušene, pinjole so prijetno hrustale pod zobmi in se lepo ujela s sladnostjo in aromo kozic, chardonnay pa je okus popečenih pinjol lepo dopolnil.

Domače testenine pripravljajo predvsem domači sin Andraž, medtem ko je bil njegov brat Uroš, ki se sicer ravno tako spretno suče po kuhinji, tisti dan v strežbi. Njoki z žafranom in panceto so bili vrhunski, mehki, da so se kar topili v ustih, so poskrbeli za eksplozivno okusov. Krivično bi bilo, če bi zapisali, da so bili pravo presenečenje, saj je Šajna znana po svoji kakovosti in prav nič nismo dvomili, da bomo tisti dan dobro jedli. Zato zapišimo, da so njoki, ki smo jih poplaknili

s chardonnajem, le potrdili sloves domačije in kraško kulinarično znanje. Mojster za njoke dobro ve, da se vse začne z izbiro dobrega, suhega krompirja. Ravioli s suhimi paradizniki in rikoto na špinačni kremi so bili na ugriz nekaj povsem drugega od voljnih njokov, saj je bilo testo veliko bolj kompaktno. Nadev jim je dal kanček pikantnosti, zaradi herbalne note špinače in suhega paradiznika smo izbrali odprti sauvignon, 2014, iz kleti Vipava. Cvetno-travnate arome in pridih belega popra so se lepo ujeli z ravioli oziroma mavrico okusov na krožniku in različnimi teksturami, od nežne špinače

krema do testa, v katero je bilo treba kar ugrizniti, in pikantnosti nadeva. Lep primerek svežega sauvignona je gladko stekel po grlu, pri čemer ni zanemarljivo razmerje med kakovostjo in njegovo ceno.

Že je Uroš na mizo prinesel florentinca in kar privzdigovalo nas je s stola. Ko smo ugriznili v ravno prav pečeno meso s hrustljavo skorjico in nežno sredico, je slap soka stekel v usta. Za ljubitelje dobrega mesa si naslov, kjer domuje Šajna, velja zapomniti, še posebno ker ga sami zorijo. Že rostbifova stran je bila mehka, kot da jemo pljučno, pljučni del pa je bil kakor maslo. Ob florentincu smo poskusili Macarolov teran, 2015, in vipavski cabernet sauvignon, 2014. Obe vini sta bili korektna spremljajva, saj ju je meso še dvignilo. V cabernet sauvignonu ne gre iskati neke globine, kaj šele pričakovati, da se bo stal dolga leta. S sadnostjo in svežino je lepo pospremil florentinca, čudovito meso pa je tudi ublažilo znani teranov kisliniski efekt. Obiska Krasa pač ni brez terana.

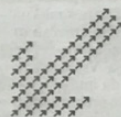
Hruška, kuhana v teranu, je prinesla prijetno kombinacijo sadnosti in teranove svežine. Ob kvašenem orehovem štruklju z bogatim nadevom in okusom pa smo modrovali, da bi bil bolj primeren za težake, ki se odpravljajo na nivo, kot za mestne pisarniške škrice.

Čeprav imajo v kleti od 50 do 70 etiket, smo pili vina, ki jih ponujajo na kozarec. Med buteljkami je največ vina kraških vinarjev, nekaj Bricev in njihovih koprskih kolegov, na zalogi pa imajo tudi italijanske etikete. Velik poudarek je na kraški kuhinji, pri čemer ne gre spregledati jote z repo, testenin in štrukljev, zaradi povpraševanja gostov pa pripravljajo tudi sveže ribe. Pri njih lahko prespite, saj se na izlet pač ne splača priti le za en dan. Vera Šajna Macarol se že veseli pomladi, ki bo v njeno kuhinjo prinesla sveže sestavine, pa tudi zato, ker bo prav letošnjo pomlad sinovoma formalno predala krmilo domačije. Ne dvomimo, da bosta enako uspešno osrečevala goste.

**OKUSOJEDCI**



Vida Šajna Macarol s sinom Urošem



**Ocena  
okusojedcev**

**vrsta ponudbe  
gostilna**



hrana, vino	9
postrežba	9
cena/kakovost	9
vtis skupaj	9



car  
(9,5-10)



uživac  
(8-9,4)



zadovoljen  
(6,5-7,9)



razočaran  
(5-6,4)



nategnjen  
(manj kot 5)