PISATELJSKA PEŠPOT PO SLOVENIJI

DOLŽINA = 1.600 km; VZPONA = 36.000 m, SPUSTA = 36.000 m

GORENJSKA REGIJA • GORIŠKA REGIJA • OBALNO – KRAŠKA REGIJA • NOTRANJSKO – KRAŠKA REGIJA • OSREDNJE – SLOVENSKA REGIJA • JUGOVZHODNA SLOVENIJA • ZASAVSKA REGIJA • SAVINJSKA REGIJA • KOROŠKA REGIJA • PODRAVSKA REGIJA • POMURSKA REGIJA

Z ROKO V ROKI: PISATELJSKA PEŠPOT IN GORENJSKE GOSTILNE

HOTEL ALMA • GOSTILNA PR' MATIČKU • DAS IST VALTER • GOSTILNA STARI MAYR • GOSTILNA PR' PEPET • KAVARNA VISOKO • GOSTILNA NA VIDMU • GOSTILNA PR' BOŠTJANU

http://slopisateljskapot.splet.arnes.si

1 PISATELJSKA PEŠPOT PO SLOVENIJI

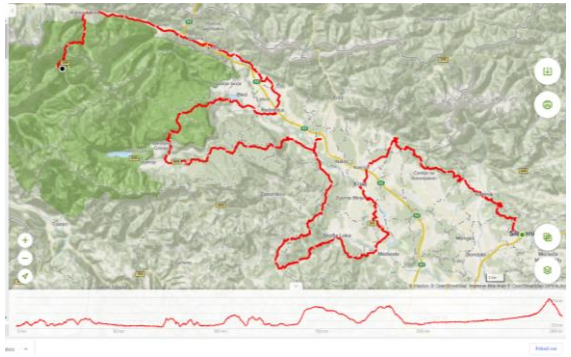
Projektna skupina je idejo za Pisateljsko pešpot po Sloveniji dobila na podlagi Slovenske pisateljske poti, katero je zasnovalo Društvo slovenskih pisateljev. Gre za pešpot, ki povezuje rojstne hiše in druga obeležja, povezana s pokojnimi slovenskimi pisatelji po Sloveniji. Trenutno je ta pot v nastajanju. Pot je razdeljena po slovenskih statističnih regijah. V naši nalogi nas zanimajo le določene gorenjske etape (Slika 1), kajti obravnavali bomo le gorenjske gostilne, mimo katerih hodimo na relaciji: Preddvor–Brdo pri Kranju–Kranj–Škofja Loka–Poljane nad Škofjo Loko-sv. Tomaž–Križna gora (etape na spletni strani: 1.2, 1.3, 1.4 in 1.5).

1.2 etapa: Cerklje na Gorenjskem-Kranj poteka iz Cerkelj na Gorenjskem do Preddvora in naprej do Kranja. V Preddvoru obiščemo grad Turn, kjer je delovala pesnica Josipina Urbančič – Turnograjska. V Prešernovem gledališču je na ogled doprsni kip pisatelja Rudija Šeliga.

1.3 etapo: Kranj-Škofja Loka hodimo iz Kranja do Škofje Loke preko Podreče, Sore in Osolnika. V Podreči si ogledamo doprsni kip Simona Jenka.

1.4 etapa: Škofja Loka-sv. Tomaž poteka iz Škofje loke mimo Visokega pri Poljanah do sv. Tomaža nad Praprotnim. Na Visokem si ogledamo kmečki dvorec, ki je bil v lasti pisatelja Ivana Tavčarja in njegov spomenik.

1.5. etapa sv. Tomaž-Lipnica gre iz Sv. Tomaža do Krope mimo Zgornje Besnice, Podnarta in Podbrezij. V Podbrezjah si poleg cerkve sv. Jakoba ogledamo doprsni kip pisatelja Karla Mauserja.



Slika 1: Pisateljska pešpot po Gorenjski

Žlahtnost starega in dobrega še vedno domuje v tej gostilni in je prizorišče ene izmed bogatejših in bolj domiselnih ponudb vegetarijanske hrane v širši okolici ter pestrega izbora jedi s štedilnika na drva. Prav na tem področju je ponudba gostilne najmočnejša, kar potrjujejo nagrade kot je Bronasta žlica Kulinarične akademije Dela.

V gostilni lahko naročimo degustacijski meni, ki je sestavljen iz fazanove paštete, sirovega krapa z jurčki in smetano, juho, žrebičkom v omaki brusnic s štruklji, solate in sladice.

Med vini lahko izbiramo svečinčana, Mavričev cabernet sauvignon, Zupanov cviček in refošk iz koprske kleti. Med žganimi pijačami lahko naročimo košutnik, suhe hruške v žganju, encijan ...

Za predjed nas lahko postrežejo z narezkom, klobasami, z mladim domačim sirom z grozdjem, fazanovo pašteto s pistacijami …

Pri juhah lahko izbiramo med govejo in česnovo, v kateri plavajo popečene kruhove kocke.

Pri glavnih jedeh je hišna specialiteta mleta pečenka, ki jo lahko prinesejo kot samostojno jed, še raje pa v različnih kombinacijah na ploščah. Na razpolago je tudi svinjska pečenka in polnjene prsi z mnogo prilogami: bučni pire, sladko rdeče zelje in kepa praženega krompirja.

Pri Boštjanu dobimo kosilo že za kakšnih 10 ali 11 evrov, za kar med juho in sladico prinesejo ocvrtega piščanca ali razne vrste pečenk s prilogami. Drugače pa imajo v ponudbi mnogo lokalnih jedi, veliko jurčkov, sirove krape, žlikrofe, obare, golaž, vampe, pa bifteke, žrebička in divjačino (Slika 12).

Slika 12: Pečen prašiček in priloge

8 Gostilna na Vidmu

Gostilna na Vidmu, Poljane nad Škofjo Loko je preko 230 let stara in je znana po domači hrani ter domačih odprtih vinih. Pripravljajo malice in kosila ter jedi po naročilu.

Njihove specialitete so štruklji, jedi na žlico, vampi, jota, pozimi nudijo koline in druge domače jedi (Slika 11).

V ponudbi hrane imajo tudi pizze: Dimljena postrv, Pizza 4 siri, Kmeča pizza, Margerita, Klasika, Kraška, Vrtnarska, Videm in Pikantna pizza. Njihove pizze vsebujejo sestavine lokalnih pridelovalcev in proizvajalcev.

Posebnost te hiše je klet, v kateri je lepo urejena tudi vinoteka in kjer lahko poskušate različna odprta vina. Na željo gostov v kletnih prostorih postrežejo zaključenim družbam

Slika 11: Sirovi štruklji

9 Gostilna pri Boštjanu

Gostilna pri Boštjanu, Križna Gora nad Škofjo Loko (nadmorska višina 700 m, panoramska cesta Škofja loka – Križna Gora), kjer že dolga leta obiskovalce s svojo pristnostjo osvaja domača gostilna pri Boštjanu, ki je pečat časa še ni okrnil.

2 Z ROKO V ROKI: PISATELJSKA PEŠPOT IN GORENJSKE GOSTILNE

V spodnji tabeli prikazujemo izbrane gorenjske gostilne, mimo katerih gre Pisateljska pešpot po Sloveniji na relaciji: Preddvor–Brdo pri Kranju–Kranj–Škofja Loka–Poljane nad Škofjo Loko–Delnice–sv. Tomaž–Križna gora (Tabela 1).

Tabela 1: Izbrane gostilne na Pisateljski pešpoti po Sloveniji (Gorenjska)

Zap. št.	Naziv gostilne	Naslov in pošta
1	Hotel Alma	Hrib 4a, 4205 Preddvor
2	Hotel Brdo	Predoslje 39, 4000 Kranj
3	Gostilna Pr' Matičku	Jezerska cesta 41, 4000 Kranj
4	Das ist Walter	Cesta 1. maja 1a, 4000 Kranj
5	Gostilna Stari Mayr	Glavni trg 16, 4000 Kranj
6	Pr Pepet	Kopališka ulica 1, 4220 Škofja Loka
7	Kavarna na dvorcu Visoko	Visoko pri Poljanah 1, 4223 Poljane
8	Gostilna na Vidmu	Poljane nad Škofjo Loko 27, 4223 Poljane
9	Gostilna Pri Boštjanu	Križna Gora 8a, 4220 Škofja Loka

1 Hotel Alma

Slikoviti hotel ob jezeru Črnava, obdan z gorami, stoji ob gradu Hrib. Preproste sobe imajo brezplačen Wi-Fi, kabelsko televizijo in mini hladilnik ter razgled na jezero, goro Storžič in grad. Večina sob ima teraso ali balkon. Zajtrk in parkirišče sta brezplačna. V prijetni à la carte restavraciji z barom strežejo domače jedi. Usedete se lahko tudi na njihovo teraso ob jezeru, kjer vas postrežejo. Ponujajo zanimive sladice, ki jih lahko občudujemo na njihovem Facebook profilu: https://www.facebook.com/Hotel.Alma.Grad.Hrib.Preddvor/ (Slika 2).

Slika 2: Torta iz Hotela Alma v Preddvoru

2 Hotel Brdo pri Kranju

Hotel Brdo je že več kot 1 leto in pol zaprt zaradi prenove. Paket sladkih dobrot, ki vsebuje različne vrste piškotov in marmelado jabolko-korenček stane 13 €. Divjačinska klobasa stane 4 €, divjačinska salama pa 18 €. Možno je kupiti tudi pralineje, in sicer 8 kom = 14 € ali 16 kom = 23 €. Ponovna otvoritev hotela je predvidena v sredini leta 2021 (Slika 3).

Slika 3: Divjačinska klobasa, ki jo ponujajo v Hotelo Brdo pri Kranju

3 Gostilna Pr' Matičku

Nahaja se v Kranju natančneje na Primskovem v neposredni bližini novega nakupovalnega centra Mercator. Gostilna leži v prijetnem in mirnem okolju, kamor vas vabijo, da v miru doživite gurmansko doživetje ob okusno pripravljenih jedeh iz divjačine, jedeh iz krušne peči, slovenskih jedeh. Gostilna je razdeljena na štiri prostore; med njimi je največja restavracija, v kateri je prostora za 50 gostov, posebej ločeno imajo lovsko sobo, v kateri lahko pogostijo do 22 oseb.

Na jedilnem listu za začetek ponujajo divjačinski ali brancinov karpačo, lovski krožnik (Slika 4), gratinirane gobice iz krušne peči, postržačo in ajdovo kašo z jurčki.

Slika 4: Divjačinski narezek

Slika 10: Jetrni obloženi kruhek

7 Kavarna na dvorcu Visoko

V kavarni nudijo poleg kave in drugih napitkov tudi sladice, pri čemer so jih nekaj že poimenovali po junakih iz Tavčarjevega romana Cvetje v jeseni. Tako se bo mogoče posladkati s Presečnikovo Meto ali Kosmovim Janezom, pa tudi s Tavčarjevo tortico. Vse sladice so narejene iz sestavin lokalnih dobaviteljev (Slika 9).

Slika 9: Kava in tortica

6 Gostilna Pr Pepet

Lastnik gostilne Janez Ferjan je povedal: »Ime gostilne Pr'Pepet obstaja že od leta 1904 s petdeset letno pavzo. Med obema vojnama je bilo v Škofji Loki čez 30 lokalov. V tistih časih je bila gostilna Pr'Pepet najbolj znana po praženih jetrih s čebulo in dobrem vinu, katerega je bilo v tistih časih težko dobiti v gostilnah, predvsem v naših krajih.

Zadnji dve leti, ko je "Pepe" spet začel obratovati, smo med drugo pestro kulinarično ponudbo obudili tudi "pražena jetrca", katera so se kar dobro prijela. Ker pa rad eksperimentiram z jedmi, je ena od mnogih poskusov jed, kjer sem združil pizzo in pražena jetrca t.i. "hibrid" med pizzo in praženimi jetrcami. Lahko bi ji opisljivo rekli "mlada pražena goveja jetrca na popečenemu kruhu", mogoče "Pizza z jetrcami" ali pa enostavno "jetrni obloženi kruhek". Odkar imam novo peč, razmišljam, da bi takle hibrid dal tudi na redno ponudbo jedi (Slika 10).«

Seznam jedi, ki jo nudi gostilna Pr Pepet:

- golaž, vampi, paprikaš, segedin, sarme, pasulj, filane paprike, divjačinski golaž, janječji ajmoht, bograč, mesne kroglice…
- jetrca, “kraljeva” rebra, T-bone, ramstejk, flamstejk, tomahawk, klobase, puran, teletina, pšanc, postrv, možgani, pečenka, rajžlc, prižlc…
- veganski experimenti, vegetarijanske klasike, pesto, hobotnica, rižote, solate…
- domač kruh, krompir, svaljki, štruklji, žlikrofi, testenine, kruhovi cmoki, žganci, veganske pite…
- jabolčni štrudelj, indijančki, šamrole, tortice, panacote, gibanice, palačinke, ocvrte suhe slive polnjene z mandeljni…

Dnevni meni gostu pove natakar, ki je lahko na žlico, na vilico, svež in sproti pripravljen. Meniji so mesni, vegetarijanski in veganski. Nudijo tudi sladice. Z rezervacijo sprejemamo tudi naročila po željah.

Seznam pijač: domači sokovi, čaji, domača kava, domače točeno pivo, domača kvalitetna vina in domače žganice.

Za devet evrov pripravijo divjega prašiča kot pršut, kot vratovino in kot salamo, zraven sta jelenov karpačo in jelenova salama, muflon prispeva material za salamo, gams pa za klobaso. Sodelujeta še dve različici sira: z vasabijem in čilijem. Dobimo pa še doma vloženo zelenjavo, v okisani mešanici so česen, paprika, kumarice in korenčki.

Naročimo lahko hišno različico postržače, ki jo v nasprotju s prleško pripravijo s čebulo, bučnim oljem in smetano. Ob divjačinskem krožniku lahko pijemo Mužičev sauvignon ali sauvignon iz Kantejeve kleti na tržaškem Krasu. Poleg teh vin ponujajo tudi Mužiča, Bordona, Santomasa, Krapeža, Kristančiča, Četrtiča, briško in vipavsko zadrugo in Mlečnika.

Od juh lahko naročimo divjačinsko, fižolovo z rezanci, smučevo in govejo juho. Na voljo je tudi regiment testenin, ki jih polivamo s paradižnikovo, kraško in gobovo omako ali pa s kozicami.

Od natakarjev v gostilni Pr Matičku boste pogosto slišali, da jedilni list večinoma drži, da pa je bolje, če nam povejo kar sami, kaj se aktualnega kuha in peče v kuhinji.

Kot glavne jedi so na jedilnem listu navedeni divjačinski stejki (fazan, muflon …), puranov zrezek, svinjska ribica, divjačinski medvedji golaž, divjačinska pražena jetrca …

Fazanu dodajo izjemen pečen krompir, muflonu sirove štruklje, obe jedi spremlja skorževa omaka in pire rdeče pese, nekaj korenja in brokolija, kot solata pa še domač motovilec z jajcem.

Kot sladico si lahko naročimo orehovo rulado, sladoled z okusom pečenega jabolka ... (Slika 5).

Slika 5: Pečen fazan

3.1 Matjaž Erzar, kuharski mojster in lastnih gostilne Pri Matičku

Matjaž Erzar (Slika 6) je znan lovec, kuhar, priprava divjačine je pa njegova strast.

Receptur ne skriva, ima kakšno skrito sestavino, svoj recept, npr. njegova medvedova salama vsebuje med in orehe.

Kar pridela na domačem vrtu, obrodijo drevesa ali grmovnice, vse to najde pot na gostinske krožnike v gostilni pri Matičku.

Pri pripravi divjačine ga zanima celoten proces – pot od začetka do krožnika in anatomija teh živali.

Porabi celo ustreljeno divjo žival: od kosti in mesa do kože.

Divjačinske juhe in ostale mesne juhe kuha v krušni peči.

Ponudba divjačine v gostilni Pri Matičku je odvisna od razpoložljivosti. V zadnjem času je med divjačino najbolj priljubljen muflon (divja ovca).

Slika 6: Matjaž Erzar, kuharski mojster in lastnik gostilne Pri Matičku

4 Das ist Valter

V gostilno prihajajo ljudje, ki uživajo v dobri hrani. Gostoljubno in izredno prijazno osebje prihaja iz vseh sedmih držav bivše Jugoslavije, vsi so južni Slovani in vsi se med seboj odlično razumejo. Kot bi povedal njihov natakar Zoran: »Pri nas je demokracija, zato v naših restavracijah vlada odlično vzdušje.«

Na jedilniku restavracije v Kranju vas čakajo prave bosanske specialitete, med njimi seveda različne vrste pit, tarhane, enolončnice, čevapčiči, sudžukica, sarme, baklava, tufahija, tulumbi … (Slika 7).

Slika 7: Čevapčiči, pleskavica, klobasice

5 Gostilna Stari Mayr

Gostilna ima že več kot stoletno tradicijo in se ponaša z odlično pripravljenimi jedmi »na žlico«, kot so golaž in vampi, postrežejo pa vam lahko tudi več vrst steakov (Slika 8), solatnih krožnikov, doma pripravljenih štrukljev, v poletnih mesecih pa lahko uživate na enem izmed najlepših atrijev v starem mestnem jedru ter poizkusite jedi iz žara.

Slika 8: Dunajski zrezek, svinjska pečenka, pražen krompir