

Gostilna Pr Matičku - Kranj: Prvinska izvirnost



Čas branja: 3 min



23.04.2009 22:30

Radosti za dobrojedce

TOMAŽ SRŠEN IN NJEGOVI JEDCI

Več iz teme:

Matjaž Erzar >

Velikokrat se zgodi, da številni poznavalci slovenske kulinarike pri opisih tipičnih jedi naroda izpod Alp pozabljajo na divjačino, kar je velika škoda. Tovrstne jedi in kulinarika, zgrajena na in okrog njih, so ena od naših velikih posebnosti. Res pa je tudi, da v gostilnah in restavracijah človek težko dobi na krožnikih več kot kakšen povprečen divjačinski zrezek ali kaj podobnega. **Matjaž Erzar**, duša, telo in glava kranjske gostilne Pr' Matičku, je tisti, ki lahko še tako izbirčnega jedca z lahkoto pripravi do tega, da bo na divjačinske jedi začel tudi prisegati, če bo treba. Je lovec, avtor knjig, avtor receptov, inovativnej, borec za čiste okuse in kar je najbolj pomembno - odličen kuhar!

Finance Live.

1 ura | Tako bodo v Zasavju in Šaleški dolini iskali projekte za slovo od premoga

2 uri | Epidemija, nezaupanje in histerija

11 ur | Najbolj brani članki danes 2

16 ur | Orban je postavil berlinski zid med liberalnim in konservativnim, zahodom in srednjo Evropo 7

16 ur | Minister Vizjak, borzni bik 18

17 ur | Vlada (za zdaj) ne bo kupila termokamer za merjenje telesne temperature 3

18 ur | Gospodarsko ministrstvo vendarle pojasnilo, kdo lahko dobi subvencije za plače 2



Slastna **čemaževa juha** s hrustljivo sladkim krušnim dodatkom.

Čisto

Ena od pogostih jedi, ki jih lahko dobite pod oznako »divjačina«, so razne **suhe mesnine**. Erzar (oziroma Matič'k, kot se sam rad predstavi) jih pripravlja sam. Brez dima in umetnih dodatkov. **Jelenova salama s pistacijami in orehi**, **medvedova salama** (sušena na zraku), **savinjski želodec**, **gamsova salama** (sušena 100 dni) in **afriški biltong** (sušena in začinjena volovska antilopa; spomin od njegove zadnje »afriške jage«). Pri teh okusih brbončic ne motijo razne soli in nitrati, sulfiti in sulfati ... Vse je čisto, esenca mesa in začimb je prezentna tako na vonju kot na okusu.

Začel nas je razvajati z **genialno žolco iz mesa divje svinje**, ki bi se kje drugje modno imenovala aspik, tu pa je plenila z izjemnimi okusi ob dodatku tam narejenega oljčnega olja z žafranom in ob svežih, rahlo okisanih regratovih



Ličnice divjega prašiča v listnatem mestu z omako iz črnih trobent so bile jed dneva.

tam narejenega oljčnega olja z žafranom in ob svežih, rahlo okisanih regratovih popkih. Slastno je pač premajhna beseda za opis te dobrote.

Raviolo seveda dela sam in jih polni za različnimi dobrotami. Tokratna verzija (vseeno malce premalo kuhana) je bila polna aromatičnih jurčkov, vse skupaj pa je bilo oblito s sočno omako, ki je temeljila na jajčni kremi s parmezanom. Bila je tako dobra, da smo jo do zadnje kapljice použili kar z žlicami.



Brez **regrata** iz gorenjskih travnikov v teh pomladnih časih ne gre.

S travnikov in iz gozdov

Čemaževo juho Matičk dela malo drugače. Slastni pikantni esenci divjega česna doda še v krušni peči pečeno kruhovo testo z rumenjacom in suhimi slivami, kar jed lepo oplemeniti. Ena od mojstrov in so **ličnice divjega prašiča s kutinovo marmelado v listnatem testu**, kot začimba pa je zraven črna črta - zmečkane črne trobente v omaki. Jed je genialna. Če le gre, sta Matjaž in Simona v dopoldanskih urah na travnikih, in posledica je izvrsten **regrat s krompirjem in jajci**. Kis je jabolčni - in seveda domač. **Roza pečen jelenov hrbet** v enkratni omaki (suhe fige in pomaranča) z žličko zmečkane dimljene rase se na krožniku družijo s skutnim štrukljem, ki je svoje udejanjenje doživel v krušni peči. Pri večplastni sladici so nas pretresli **ajdovi krapi v omaki iz čokolade in kutine**.

Sklep

Čeprav trenutni časi gostinskim nadstandardom, kot je recimo divjačina, niso najbolj naklonjeni, Matičk hrabro krmari svojo barko in ne popušča pri kriterijih, ki si jih je zadal. Zato boste poleg kosil za zmerne cene sredi Kranja vedno lahko dobili vrsto jedi, narejenih s srcem in čistostjo narave.



Matjaž Erzar - Matičk je velik mojster.

srceem in čistostjo narave.

velik mojster.

Kažipot

Gostilna Pr' Matičku - Kranj

N 46° 14.831'

E 014° 22.117'

Matič'k domuje tik poleg občinskega doma v kranjski četrti Primskovo.

Ocena: 7,4 točke(od 10 možnih)

Vinska ponudba: 3,1

Cena: Za vse spodaj opisane jedi z vini vred smo plačali **po 55 € na osebo. Hrana (sedemkrat): 30 €; vina (štirikrat): 25 €**

Klasifikacija: tuja • turistična kmetija • **domača** • klasična • ribja • nadstandardna • nova tradicija • sodobna

Naslov: Jezerska cesta 41, Kranj

telefon: 04 234 33 60

splet: [www.prmaticku.si] (v izdelavi)

El - pošta: prmaticku@siol.net

Sedeži: znotraj 80; zunaj 60

Delovni čas: od 12. do 24. ure: od 12. do 17. ure (nedelja); ob praznikih zaprto

Kreditne kartice: Master, Amex, Diners, Aktiva, Karanta, Maestro, BA

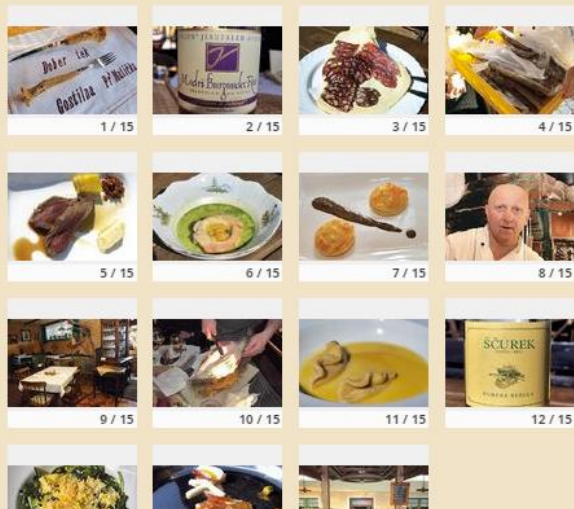


Delovni čas: od 12. do 24. ure: od 12. do 17. ure (nedelja); ob praznikih zaprto

Kreditne kartice: Master, Amex, Diners, Aktiva, Karanta, Maestro, BA



Gostilna Pr\` Matičku - Kranj: Prvinska izvirnost



Gostilna Pr\` Matičku - Kranj: Prvinska izvirnost



1 / 15



2 / 15



3 / 15



4 / 15



5 / 15



6 / 15



7 / 15



8 / 15



9 / 15



10 / 15



11 / 15



12 / 15



13 / 15



14 / 15



15 / 15

