Matjažem Erzarjem, kuharski mojster v gostilni Pri Matičku, Kranj

Pozdravljeni, moje ime je Kaja Rus. Jaz pa sem Anastasia Stankovič. Smo na stojnici: Pisateljska pešpot in gorenjske gostilne. Pisateljska pešpot po Sloveniji je turistični produkt dijakov iz Srednje ekonomske, storitvene in gradbene šole pod mentorstvom profesorja Janeza Černilca. Ideja izhaja iz Slovenske pisateljske poti, ki so jo zasnovali na Društvu slovenskih pisateljev.

Glede na to, da daljinski pohodniki, ki hodijo po tej poti, porabijo ogromno kalorij za etape med 25 in 35 kilometri, potrebujejo gostinske obrate, da si naberejo novih moči za naslednje etape. Mi smo raziskali gostinske obrate na relaciji, po kateri poteka Pisateljska pešpot po Sloveniji: Preddvor-Kranj-Škofja Loka-Poljane nad Škofjo Loko-Sv. Tomaž-Križna gora. Preučevani gostinski obrati so: Hotel Alma v Preddvoru, gostilna Pri Matičku, Das ist Valter in Stari Mayer v Kranju, Pri Pepetu v Škofji Loki, Kavarna Visoko in gostilna Na Vidmu v Poljanah nad Škofjo Loko in gositlo Pri Boštjanu, Križna gora.

V nadaljevanju vam bova predstavili Matjaža Erzarja iz gostilne Pri Matičku v Kranju. Matjaž Erzar je lastnik gostilne, kuharski mojster in znan lovec.

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).

Zagovarja stališče, da je meso divjadi, ki je uplenjena v naravi, zelo zdravo živilo in dobra protiutež današnji predelani in hitri hrani.

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

Matjaž Erzar je pred leti napisal knjigo z naslovom Divjačina. V njo je zapisal okoli trideset obstoječih receptov za pripravo divjačine. Dodal je še nekaj tipičnih njegovih receptov.

Kar pridela na domačem vrtu, obrodijo drevesa ali grmovnice, vse to najde pot na gostinske krožnike v gostilni pri Matičku. Te izdelke si lahko ogledate na plakatu.

Kuharski mojster Matjaž Erzar, je na pobudo Anke Peljhan, začetnice projekta »Kuhna pa to«, v letu 2020 pripravil izobraževalno delavnico: Priprava jedi iz divjačine. Na delavnici sta na mizo prispela tudi dva krožnika, ki sta prikazana na plakatu.

Na prvem so bili na sopari kuhan kruh z rdečo papriko in kurkumo, klobasa divjega pujska, medvedov pršut, jelenova salama, jetrna jelenova in gobova pašteta, maslo, koprc in kapucinka.

Na drugem pa sta bila jagnječja zarebrnica in muflonov hrbet, ob njiju pa omaka iz črne trobente, sirovi štruklji in rdeče zelje, dve vrsti domačega korena, žižula, kuhana v belem vinu, ter hruška pituralka, kuhana v refošku.