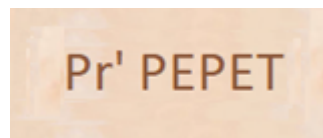


Z ROKO V ROKI: PISATELJSKA PEŠPOT PO SLOVENIJI IN GORENJSKE GOSTILNE

GOSTILNA PRI BOŠTJANU



KAVARNA VISOKO



Mentor:

Janez Černilec, univ. dipl. ekon.

Avtorica:

Nika Križnar

1 PISATELJSKA PEŠPOT PO SLOVENIJI

- Ideja za Pisateljsko pešpot po Sloveniji izvira iz [Slovenske pisateljske poti](#), ki jo je zasnovalo Društvo slovenskih pisateljev.
- [Pisateljska pešpot po Sloveniji](#) povezuje rojstne hiše in druga obeležja, povezana s pokojnimi slovenskimi pisatelji po Sloveniji.
 - Po poti se lahko orientiramo s pomočjo [GPS sledi](#), elektronskih zemljevidov in blogov o posameznih etapah.
 - Pot je razdeljena po slovenskih statističnih regijah: Gorenjske etape, Goriške etape, Pomurske etape ...
- V naši nalogi nas zanima le naslednja relacija po Gorenjski: Preddvor-Brdo pri Kranju-Kranj-Škofja Loka-Poljane nad Škofjo Loko-Sv. Tomaž-Križna gora.
- Na tej relaciji bomo obravnavali naslednje [gostilne](#): Hotel Alma Preddvor; Gostilno Pri Matičku, Kranj; Das ist Valter, Kranj; gostilno Stari Mayr Kranj; gostilno Pri Pepetu, Škofja Loka; kavarno Visoko; gostilno Na Vidmu, Poljane in gostilno Pri Boštjanu, Križna gora
 - Trenutno je pešpot v nastajanju.
- Dokončane se le etape po Gorenjski, delno po Goriški (Vršič-Most na Soči) in Osrednji slovenski regiji (Vrhnika-Rašica)

2 DEJAVNOST STREŽBE JEDI IN PIJAČ

Dejavnost strežbe jedi in pijač je pravno razdeljena v:

- restavracije in gostilne,
 - okrepčevalnice,
 - slaščičarne in kavarne,
 - časne gostinske obrate (stojnica, kiosk ...) in
 - turistične kmetije brez sob.
-
- Restavracija nudi po naročilu širok izbor toplih in hladnih jedi, menuje za kosilo in večerjo, napitke in pijače.
 -
 - Specializirana restavracija nudi specializirani izbor jedi npr. ribja, vegetarijanska, kitajska restavracija.
 -
 - Gostilna nudi po naročilu ožji izbor toplih in hladnih jedi, najmanj tri za območje značilne jedi, najmanj dve vnaprej pripravljene jedi, napitke (kava, čaj, cedevita ...) in pijače vseh vrst.

2.1 POZITIVNI TRENDI V SODOBNI SLOVENSKI KULINARIKI?

- obisk restavracij mora biti dogodek, pri čemer je pozitivno, da gostom vedno ponudijo neko stalno, začetno jed, ko nas obišče;
 - ponudba jedi v restavraciji mora biti sestavljena iz stalnega menija, sezonskega menija in novih, kreativnih jedi (degustacijskih menijev);
- vrhunska restavracija mora imeti bogato ponudbo vin, sestavljeno iz lokalnih, slovenskih in svetovnih blagovnih znamk;
 - sestavine, ki tvorijo jed, morajo biti kakovostne, lokalne, sveže in sezonske;
- kuharski mojster mora biti kreativen, inovativen pri pripravljanju jedi, upoštevajoč lokalno kulinarčno tradicijo in letni čas;
 - krožniki z jedmi morajo biti zanimivi, barviti tako za oko kot okus;
 - jedi morajo biti gostu v restavraciji ustrezno predstavljene, pri čemer naj imajo zgodbo;
 - gost mora videti in začuti, da smo mislili in kuhali za njega;
- zelo pozitivno za kakovost restavracij je, da si izborijo prostor v slovenski izdaji Michalinovega vodiča, so člani Združenje JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe), da so vpisani v slovenski kulinarčni vodnik Gault&Millau ...

2.2 NEKATERE GORENJSKE GOSTILNE OB PISATELJSKI PEŠPOTI PO SLOVENIJI



Hotel Alma, Preddvor



Hotel Brdo, Predoslje



Gostilna Pri Matičku, Kranj



Das ist Valter, Kranj



Gostilna Pr Pepet, Škofja Loka



Kavarna Visoko, Poljane



Gostilna Na Vidmu, Poljane



Gostilna Pri Boštjanu, Križna gora

2.2.1 HOTEL ALMA PREDDVOR

- 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.
- Vsedete se lahko tudi na njihovo teraso ob jezeru, kjer vas postrežejo. P
- Ponujajo zanimive sladice, ki jih lahko občudujemo na njihovem Facebook profilu:
<https://www.facebook.com/Hotel.Alma.Grad.Hrib.Preddvor/>



2.2.2 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, gratinirane gobice iz krušne peči, postržačo in ajdovo kašo z jurčki.
- 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 vložene zelenjave, v okisani mešanici so bili česen, paprika, kumarice in korenčki.
- Naročimo lahko hišno različico postržače, ki jo v nasprotju s prleško pripravijo s čebulo, bučnim oljem in smetano.

- 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.
- 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 ...



2.2.2.1 MATJAŽ ERZAR, KUHARSKI MOJSTER V GOSTILNI PRI MATIČKU, V KRANJU

Matjaž Erzar nam je povedal:

- Sem znan lovec med gorenjskimi kuharji in znan kuhar med gorenjskimi lovci. Divjačina je moja strast.
- Receptur za divjačino ne skrivam. Imam pa kakšno svojo skrito sestavino, dodelan ali predelan recept. Uporabljam stare recepture, a pri medvedovi salami uporabim tudi med in orehe.
- Kar pridelam na domačem vrtu, obrodijo drevesa ali grmovnice, vse to najde pot na krožnike: v obliki marmelad, sokov, prilog, omak ... Ti sadeži so: drnulja, hruška pituralka, nešplja, rakitovec, skorš ...
 - Pri pripravi divjačine me zanima celoten proces – pot od začetka do krožnika in anatomija teh živali.
- Če se žival ubije oziroma ustrelj, potem porabi celo: od kosti in mesa do kože. Divjačinske juhe kuham v krušni peči, kar velja tudi za ostale mesne juhe. Zvečer notri, zjutraj ven.
- Naši gostje od divjačine največ jedo, kar je pač v danem trenutku v ponudbi. Pred desetimi leti je bil med divjačino absolutni zmagovalec fazan. Zadnje čase to vlogo prevzema muflon, ki je pravzaprav divja ovca.

- Napisal sem tudi knjigo z naslovom Divjačina.
- Pred leti je bilo namreč mogoče najti le kakih dvajset ali trideset receptov za pripravo divjačine. Medtem ko sem raziskoval, sem našel še kakšnega in mu dodal svoj »prizvok«.
- V knjigi pišem, da je končni okus jedi odvisen od celotnega postopka ravnanja z divjačinskim mesom – od odstrela, zorenja, izkoževanja in razseka mesa do postrežbe jedi na krožniku.
- Meso divjadi, ki je uplenjena v naravi, je zelo zdravo živilo in dobra protiutež današnji predelani in hitri hrani.
- Na pobudo Anke Peljhan, začetnice projekta Kuhna pa to sem pripravil izobraževalno delavnico interne narave.
- Na delavnici sta na mizo prispela tudi dva krožnika. 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, koprca 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 pituralca, kuhana v refošku.

2.3.3 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 ...



2.3.4 GOSTILNA STARI MAYR

- Gostilna ima že več kot stoletno tradicijo.

- Ponaša z odlično pripravljenimi jedmi »na žlico«, kot so golaž in vampi.

- Postrežejo pa vam lahko tudi več vrst steakov, 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.



2.3.5 GOSTILNA PR PEPET

- Ime gostilne Pr'PePET obstaja že od leta 1904 s petdeset letno pavzo.

- 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 ...



2.3.6 KAVARNA NA DVORCU VISOKO

- V kavarni nudijo kavo in drugih napitke.
- Sladice so poimenovali po junakih iz Tavčarjevega romana Cvetje v jeseni:
 - sladica „Presečnikova Meta“;
 - Sladica „Kosmov Janez“;
 - Tavčarjeva tortica.
- Vse sladice so narejene iz sestavin lokalnih dobaviteljev.



2.3.7 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.
 - V ponudbi hrane imajo tudi pice: Dimljena postrv, Pica 4 siri, Kmeča pica, Margerita, Klasika, Kraška, Vrtnarska, Videm in Pikantna pica. Njihove pice 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.



2.3.8 GOSTILNA PRI BOŠTJANU

- Gostilna pri Boštjanu, Križna Gora nad Škofjo Loko leži na nadmorski višini 700 m.
- Gostilna pri Boštjanu je prizorišče ene izmed bogatejših in bolj domiselnih ponudb:
 - vegetarijanske hrane v širši okolici ter
 - pestrega izbora jedi s štedilnika na drva.
- Za predjed nas lahko postrežejo z narezkom, klobasami, z mladim domačim sirom z grozdem, fazanovo pašteto s pistacijami ...
 - Pri juhah lahko izbiramo med govejo in česnovo, v kateri plavajo popečene kruhove kocke.
- 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.
- Pri glavnih jedeh je hišna specialiteta mleta pečenka, svinjska pečenka in polnjene prsi z mnogo prilogami: bučni pire, sladko rdeče zelje in kepa praženega krompirja.



3 ANKETA: MNENJE ANKETIRANCEV GLEDE NEKATERIH GOSTILN OB PISATELJSKI PEŠPOTI PO GORENJSKI

- Od 3. 1. 2021 do 9. 1. 2021 smo anketirali dijake SESGŠ Kranj in anketirance, katerim je bila anketa dosegljiva na forumih.

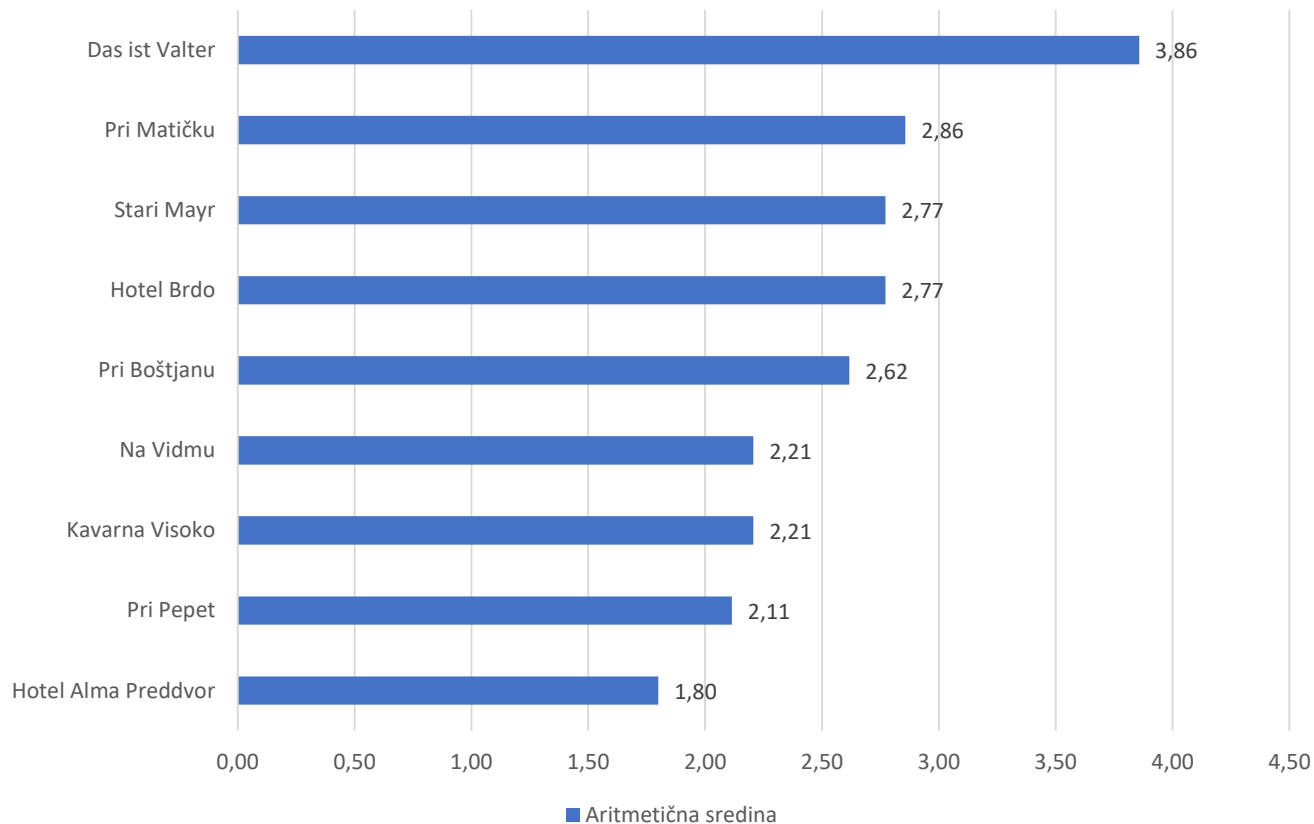
- Reševali so spletno anketo, ki je bila dosegljiva na spletnem naslovu. <http://lebinca.com/sprasevanje>

- Prejeli smo 35 odgovorov.

- Anketiranci so bili moški in ženske, od tega 70% žensk in 30 % moških.

- 62% anketirancev je bila starih od 15 do 25 let, 15 % od 56 do 65 let, 9 % od 36 do 45 let oziroma od 46 do 55 let. 6 % anketirancev pa je bilo starih od 26 do 35 let.

Poznanost nekaterih gostiln ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski

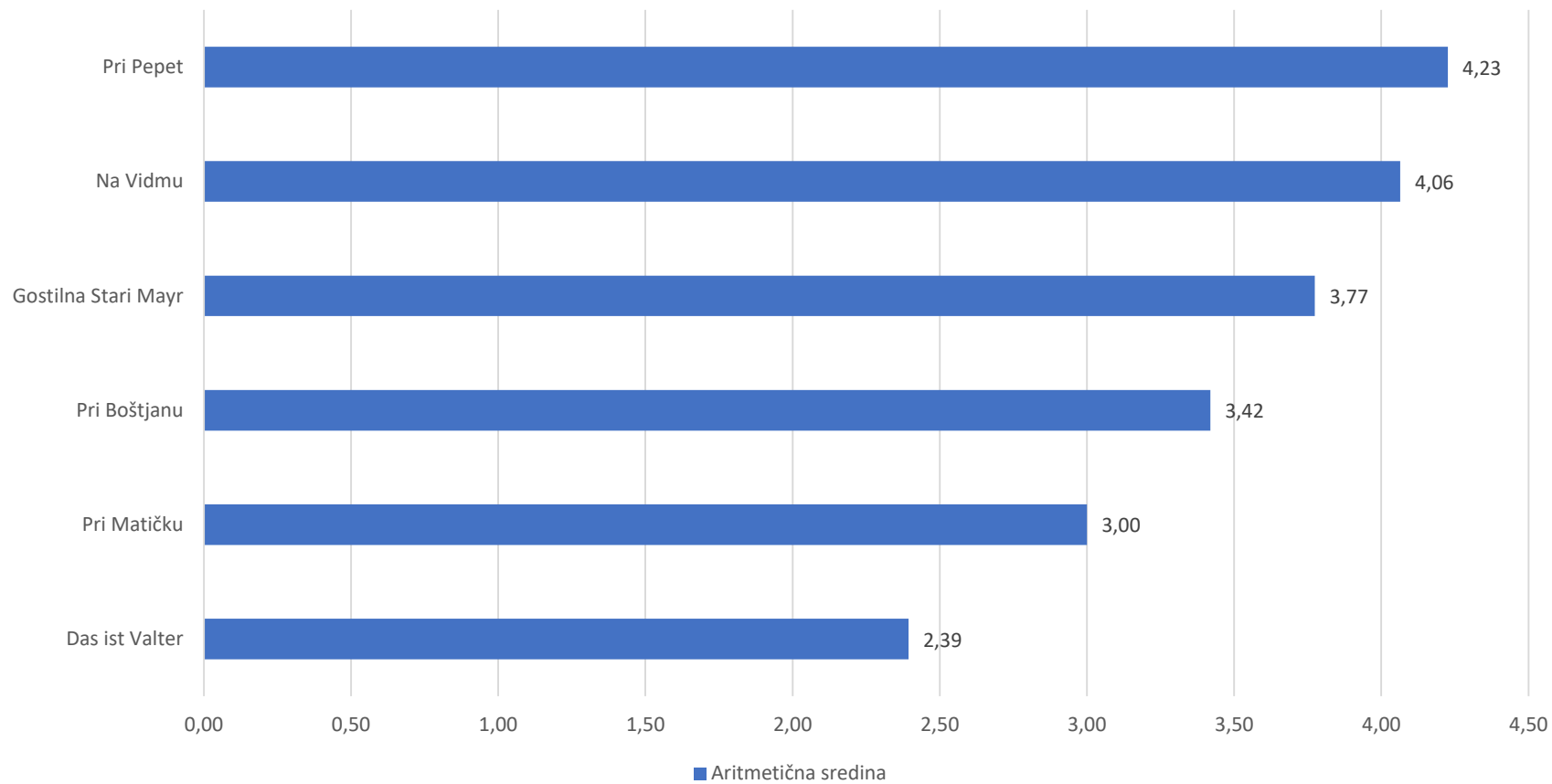


- Največ anketirancev pozna gostilno Das ist Valter.

- Nekoliko manj poznajo naslednje gostilne oziroma hotele: Pri Matičku, Hotel Brdo, Stari Mayr in Pri Boštjanu.

- Še nekoliko manj poznajo gostilni Na Vidmu in Pri Pepetu oziroma kavarno Visoko. Najmanj pa poznajo Hotel Alma Preddvor.

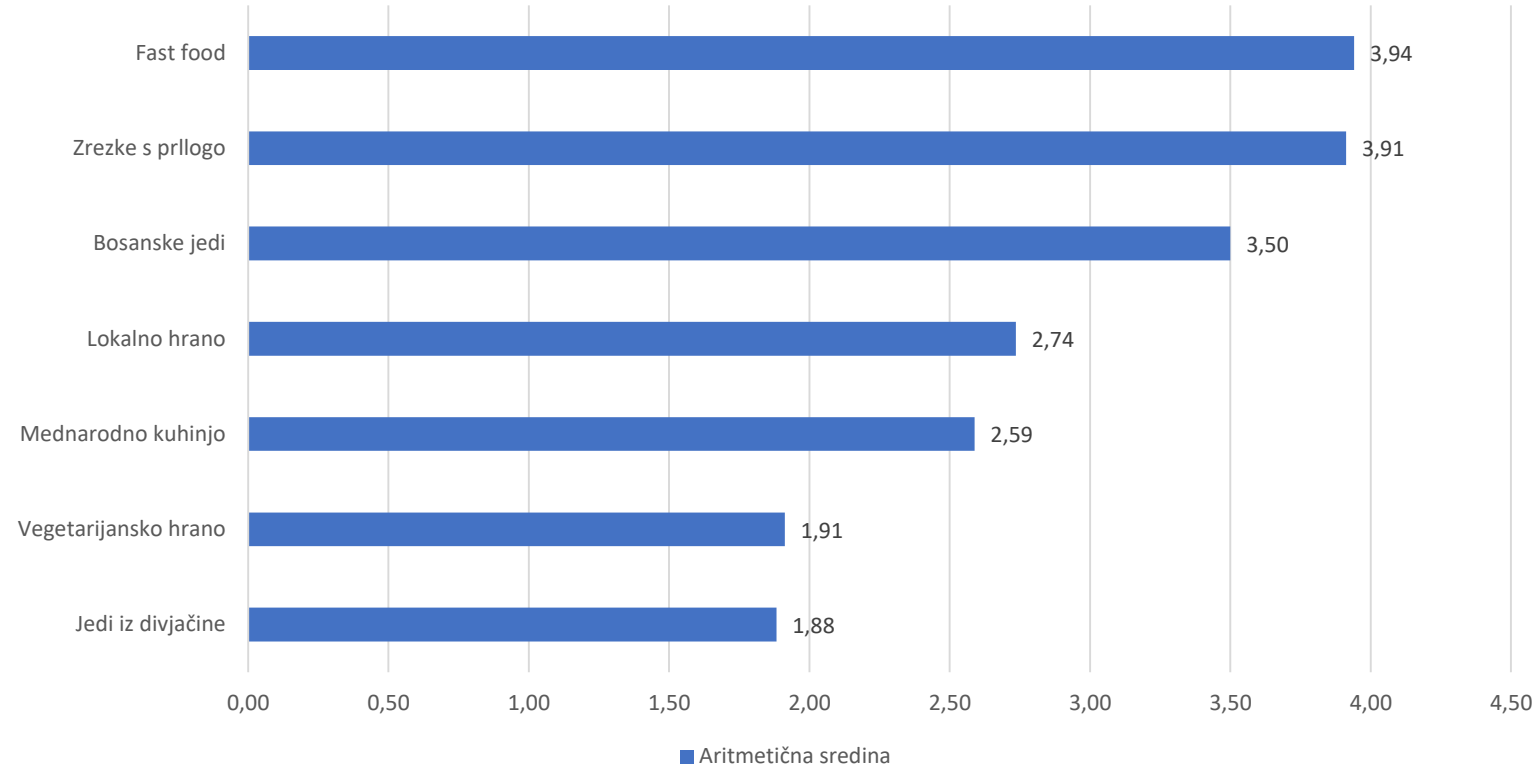
Gorenjske gostilne glede na zadovoljstvo s hrano



- Anketiranci bi bili najbolj zadovoljni s hrano v gostilni Das ist Valter, sledijo gostilne Pri Matičku, Pri Boštjanu in Stari Mayr.

- Na koncu izbir pa sta gostilni Na Vidmu in Pri Pepetu.

Najbolj zaželena hrana v izbranih gorenjskih gostilnah



- Največ anketirancev bi naročilo v izbranih gorenjskih gostilnah Fast food (pica, burger, testenine, riž ...) in zrezke s prilogo.
 - Nekoliko manj bi jih naročilo bosanske jedi (čevapčiči, ražnjiči, pleskavice, kajmak ...).
- Sledi lokalna hrana (kranjska klobasa, žgance, kislo zelje, potico ...) in jedi iz mednarodne kuhinje (Kitajske, Indije, Mehike ...).
- Najmanj pa bi jih naročilo vegetarijansko hrano in jedi iz divjačine (muflon, fazan, medved ...).

	Kvaliteta hrane	Izbira jedi	Strokovnost postrežbe
Gostilna Pri Matičku	x	x	x
Das ist Valter	x	x	x
Gostilna Stari Mayer	x	x	x
Gostilna Pri Pepetu	x	x	x
Gostilna pri Boštjanu	x	x	x

- Anketiranci ocenjujejo, da najbolj kvalitetna hrana v gostilnah Das ist Valter, v gostilni Stari Mayr in Pri Boštjanu.
- Veliko izbiro jedi imajo po mnenju anketirancev v gostilnah Pri Pepetu in gostilni Pri Boštjanu.
- Najbolj strokovno postrežbo pa imajo v gostilni Pri Matičku.

HVALA ZA VAŠO POZORNOST!





Rojstna hiša Franceta Prešerna, Vrba



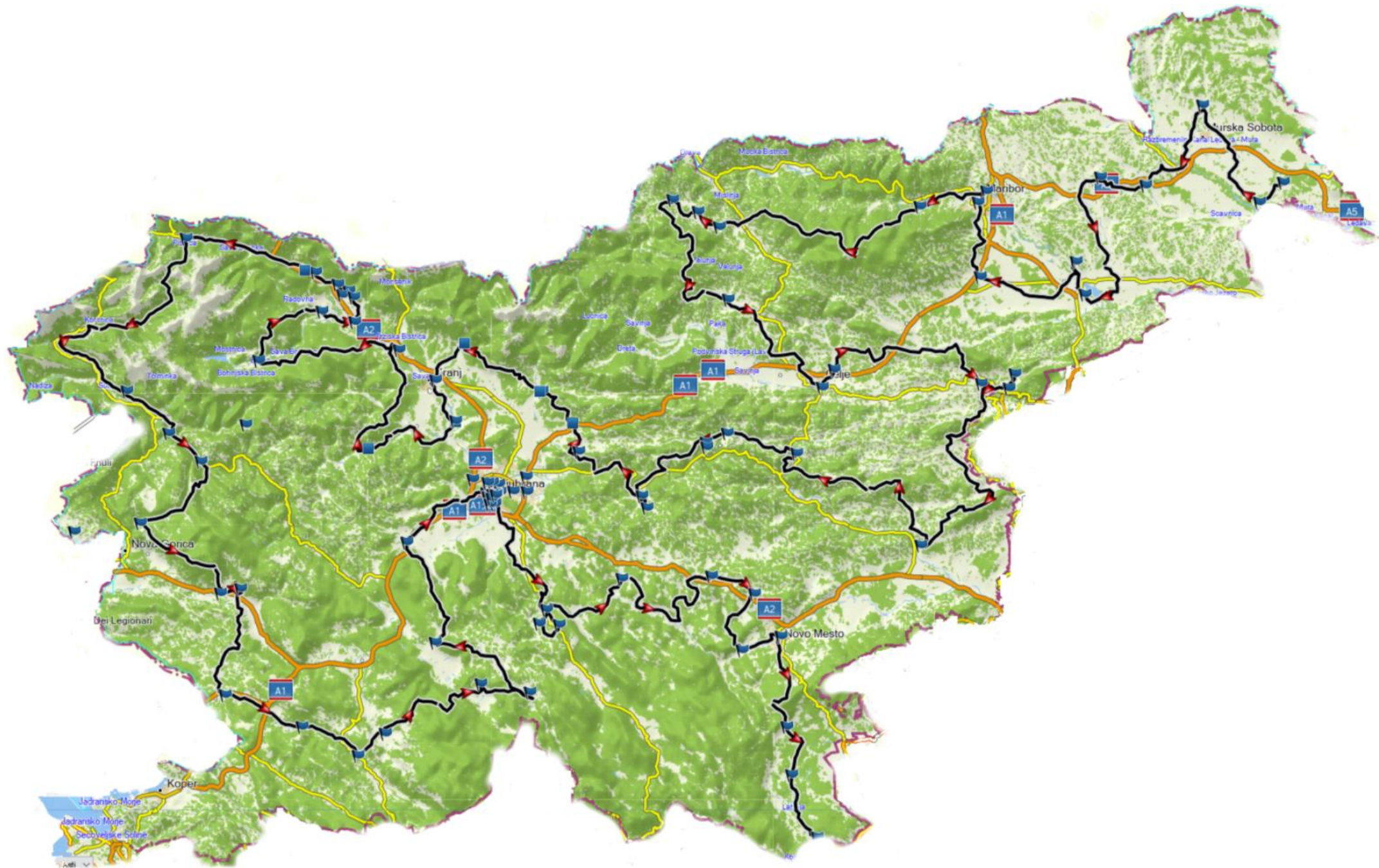
Trubarjeva domačija, Rašica

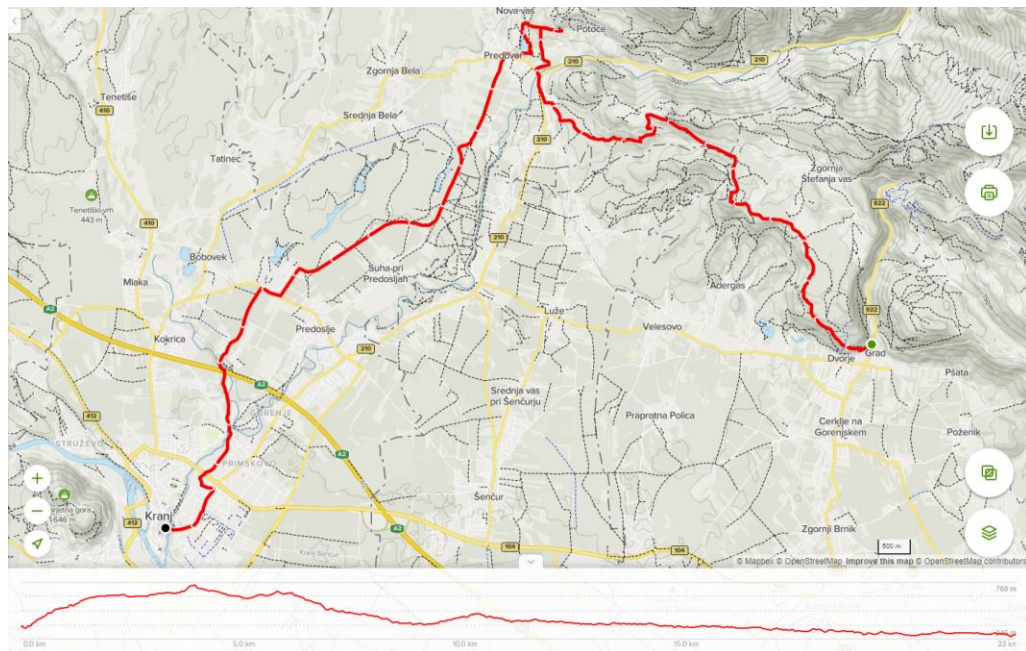


Rojstna hiša Ivana Cankarja, Vrhnika



Rojstna hiša Ivana Potrča, Štuki pri Ptuj





GPS sled na spletni strani: <http://slopisateljskapot.splet.arnes.si> & elektronski zemljevid



1.3. etapa po gorenjski pisateljski pešpoti: Kranj-Podreča-Sora-Osolnik-Škofja Loka

© 27/06/2020 Nekatégorizirano

Po ulicah Kranja, na petek po Dnevu državnosti 2020, ob 6. uri zjutraj, so hodili oziroma se vozili: upokojenci, zaposleni v podjetjih, pohodniki ... Gostilniških gostov, nakupovalcev ... ob tej uri še ni bilo. Iz Prešernovega gledališča sem se odpravil v smeri železniške postaje. Ko sem prišel v bližino reke Save, sem zavil proti jugovzhodu. Ob prometni cesti sem hodil do razcepa, kjer je lep pogled na konglomeratno sotesko reke Kokre, kjer lahko občudujemo krajši, širok, poln vode, penjač in zuboreč slap. Na levem bregu reke lahko na vrhu opazimo kovinski objekt, ki štrli iz brežine. Le-ta omogoča obiskovalcem, da stopijo nanj in si ogledajo bližnjo in daljno okolico.



Pot sem nadaljeval proti strugi reke Save, v katero se malo višje izljuje prej omenjena Kokra. Hodil sem po asfaltu. Na levi strani me je obdajal breg, poraščen z listnatim gozdom, na desni strani so bili poslovni objekti, v katerih se dogaja bodisi industrijska proizvodnja ali storitvena dejavnost.

Blog o pohodu po etapi: Kranj-Podreča-Sora-Osolnik-Škofja Loka





CHATNAY

VRŠIČKOV
SIRUP

BAZILIKA
SIRUP

REGAT-INGVER
SIRUP 20

GROZNI
SOK

DRNULA
2017

MEZGA

RAKITOVEC

PARADIŽNIK

NEŠPL
2019

KREKA ČEBULA
HRUŠKA
2020

FIGA
2020

SLIVA 2020

GROZDNA
2018

RIBEZ
2020

HRUŠKA
2020

BEZGA
2020

ARONIJA

GRODNICA
2020

DIVJAČINA

MARCO BUČAR







Slika 3/3 Jagnječja zarebmica, muflonov hrbet, omaka iz črne trobente, sirovi štruklji in rdeče zelje, dve vrsti domačega korena, žižula, kuhana v belem vinu, ter hruška pituralka, kuhana v refošku