**1. diapozitiv**: Pozdravljeni, moje ime je Nika Križnar. Predstavila vam bom raziskovalno nalogo: Z roko v roki – Pisateljska pešpot po Sloveniji in gorenjske gostilne. Ideja za Pisateljsko pešpot po Sloveniji izvira iz Slovenske pisateljske poti, ki jo je zasnovalo Društvo slovenskih pisateljev.

Pot povezuje rojstne hiše in druga obeležja, povezana s pokojnimi slovenskimi pisatelji po Sloveniji. Gre po slovenskih statističnih regijah kot so: gorenjska, goriška, obalno-kraška regija itd.

Na poti se lahko orientiramo s pomočjo GPS sledi, elektronskih zemljevidov in blogov, ki predstavljajo posamezne, prehojene etape.

Pot je v nastajanju. Testirane so etape po Gorenjski, delno po Goriški (Vršič-Most na Soči) in Osrednji slovenski regiji (Vrhnika-Rašica)

V raziskavi smo se osredotočili le na del gorenjske regije: od Preddvora mimo Brda, Kranja, Škofje Loke, Poljan nad Škofjo Loko, Sv. Tomaža in Križne gore.

V nadaljevanju vam bom predstavila izbrane gostilne na Pisateljski pešpoti po Sloveniji.

Še prej pa nekaj besed o gostinskih obratih s teoretičnega vidika.

**2. diapozitiv**: Dejavnost strežbe jedi in pijač s področja gostinstva je pravno razdeljeno v:

- restavracije in gostilne,

- okrepčevalnice,

- slaščičarne in kavarne,

- začasne gostinske obrate (stojnica, kiosk …) in

- turistične kmetije brez sob.

Če restavracija nudi po naročilu širok izbor toplih in hladnih jedi, menuje za kosilo in večerjo, napitke in pijače, imamo v gostilnah ožji izbor toplih in hladnih jedi, najmanj tri za območje značilne jedi, najmanj dve vnaprej pripravljeni jedi, napitke (kava, čaj, cedevita …) in pijače vseh vrst. Znotraj restavracij imamo specializirana restavracije, ki imajo v svoji ponudbi specializirani izbor jedi npr. ribja, vegetarijanska, kitajska restavracija.

**3. diapozitiv**: Kakšne so značilnosti odličnih restavracij, gostiln oziroma ostalih gostinskih objektov?

Obisk restavracij mora biti dogodek. Primerno je, da gostom vedno ponudijo neko stalno, začetno jed, ko jih obišče. Npr. ponudba jedi v restavracijah 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 jedi, morajo biti kakovostne, lokalne, sveže in sezonske. Kuharski mojstri v restavracijah, gostilnah … morajo biti kreativni, inovativni pri pripravljanju jedi. Upoštevati morajo lokalno kulinarično tradicijo in letni čas. Krožniki z jedmi morajo biti zanimivi, barviti tako za oko kot okus. Jedi morajo biti gostom v restavracijah ustrezno predstavljene, pri čemer naj imajo zgodbo.

Gost mora videti in začutiti, da so mislili in kuhali za njega. Zelo pozitivno za kakovost restavracij je, da si izborijo prostor v slovenski izdaji Michalinovega vodiča, so člani Združenja JRE (Jeunes Restaurateurs d’Europe), da so vpisani v slovenski kulinarični vodnik Go & Mio …

**4. diapozitiv**: Hotel Alma iz Preddvora je slikovit hotel ob jezeru Črnava, obdan z gorami, stoji ob gradu Hrib. Gostu lahko ponudijo: sobe, zajtrk, parkirišče, a la carte restavracijo z barov, kjer strežejo domače jedi. Ponujajo zanimive sladice, ki jih lahko občudujemo na njihovem Facebook profilu.

**5. diapozitiv**: Gostilno Pri Matičku najdete na Primskovem v neposredni bližini gasilskega doma. Če želite doživeti gurmansko doživetje ob okusno pripravljenih jedeh iz divjačine, jedeh iz krušne peči, slovenskih jedeh, boste izbrali pravo gostilno. Navajamo nekaj jedi iz divjačine, ki jih lahko naročimo v gostilni: lovski krožnik, pršut, salamo ali vratovino iz divjega prašiča, jelenov karpačo oziroma jelenovo salamo, muflonovo salamo, gamsova klobaso. Te divjačinske jedi naredijo še okusnejše okisana mešanica sestavljena iz doma vložene zelenjave, česna, paprike, kumaric in korenčkov ter še dve različici sira: z vasabijem in čilijem.

Rada bi vam povedala še nekaj besed o Matjažu Erzarju, ki je lastnik gostilne Pri Matičku, kuharski mojster in lovec.

Po njegovih besedah receptur za divjačino ne skriva. Ima pa kakšno svojo skrito sestavino, dodelan ali predelan recept. Uporablja stare recepture, a pri medvedovi salami uporabi tudi med in orehe. Kar pridela 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 ga zanima celoten proces – pot od začetka do krožnika in anatomija teh živali.

Želi, da se porabi celo ubito žival: od kosti in mesa do kože. Divjačinske juhe kuha v krušni peči, kar velja tudi za ostale mesne juhe. Zvečer jih da notri, zjutraj jih vzame ven. Gostje gostilne pri Matičku od divjačine največ jedo, kar je 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.

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

Na pobudo Anke Peljhan, začetnice projekta Kuhna, je v letu 2020 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, 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.

**6. diapozitiv**: Na jedilniku restavracije Dasi st Valter v Kranju vas čakajo prave bosanske specialitete, med njimi seveda različne vrste pit, tarhane, enolončnice, čevapčiči, sudžukica, sarme, baklava, tufahija, tulumbi …

**7. diapozitiv**: Gostilna Stari Mayr v Kranju ima več kot 100 letno tradicijo. Postrežejo pa vam lahko več vrst steakov, solatnih krožnikov, doma pripravljenih štrukljev.

**8. diapozitiv**: Ime gostilne Pr'Pepet obstaja že od leta 1904 s petdeset letno pavzo. Nekaj jedi, ki jih lahko naročite v tej gostilni na žlico: golaž, vampi, paprikaš, segedin, sarme, pasulj, filane paprike, divjačinski golaž, janječji ajmoht, bograč, mesne kroglice… Vegetarijancem so namenjene jedi: veganski experimenti, vegetarijanske klasike ipd. Posladkate pa se lahko z jabolčnim štrudeljem, panacoto, gibanico, palačinkami, ocvrtimi suhimi slivami, ki so polnjene z mandeljni …

**9. diapozitiv**: Če boste naročili junake iz Tavčarjevega romana Cvetje v jeseni, kot so sladica »Presečnikova Meta“, sladica „Kosmov Janez“; ali Tavčarjeva tortica, ste v kavarni na dvorcu Visoko. Vse prej naštete sladice so narejene iz sestavin lokalnih dobaviteljev.

**10. diapoziti**: Nedaleč stran v Poljanah nad Škofjo Loko je 230 let stara tradicionalna Gostilna na Vidmu, v kateri lahko naročite okusno in lepo aranžirano domačo hrano, pri čemer slovijo tudi po domačih odprtih vinih. Njihove specialitete so štruklji, jedi na žlico, vampi, jota, pozimi nudijo koline in druge domače jedi. V ponudbi imajo tudi različne pice, ki so pečene iz sestavin lokalnih pridelovalcev in proizvajalcev, npr. Dimljeno postrv, Pico 4 siri, Kmečko pico …

**11. diapozitiv**: Zadnja gostilna na Pisateljski pešpoti po Sloveniji, ki smo jo raziskali, je hribovska Gostilna pri Boštjanu na Križni Gori nad Škofjo Loko, ki leži na nadmorskI višini 700 m. V zvezi s to zelo priljubljeno gostilno, kateri ne manjka gostov zlasti ob vikendih, ki se želijo okusne hrane. Njihove jedi pripravljajo na štedilniku na drva. Iz njihove ponudbe naj omenimo 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.

**12. diapozitiv**: Kaj pa je o predstavljenih gostilnah menilo naših 35 anketirancev? 62 % anketirancev je bilo iz Srednje ekonomske, storitvene in gradbene šole, ŠC Kranj. Ostalih 48 % anketirancev smo našli na Tekaškem forumu oziroma na forumu Hribi.net. Bili pa so stari od 25 let do 64 let.

**13. diapozitiv**: Ne preseneča nas, da največ anketirancev pozna gostilno Das ist Valter, kajti te odgovore so prispevali dijaki SESGŠ, ki jih je bilo med anketiranci 62 %. Potem so bile navedene kot poznane gostilne: Pri Matičku, Hotel Brdo, Stari Mayr in Pri Boštjanu. Še najmanj anketirancev je navedlo, da dobro pozna gostilne Na Vidmu, Pri Pepetu, kavarno Visoko in hotel Almo iz Preddvora.

**14 diapozitiv**: Anketiranci so mnenja, da bi bili najbolj zadovoljni s hrano v gostilni Dasi st Valter, sledijo gostilne pri Matičku, Pri Boštjanu in Stari Mayr. Na koncu izbir pa sta gostilni na Vidmu in Pri Pepetu.

**15. diapozitiv:** 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 …).

**16. diapozitiv**: Anketiranci ocenjujejo, da je 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.

**17. diapozitiv**: Tu si lahko ogledate uporabljeno literaturo.

**18: diapozitiv**: Imate morda še kakšno vprašanje. Če ni vprašanj, hvala za vašo pozornost.