



Raziskovalna naloga iz ekonomije in turizma

Z roko v roki: Pisateljska pešpot po Slovenji in gorenjske gostilne

Avtorica: Nika Križnar

Mentor: Janez Černilec, univ. dipl. ekon.

marec 2021

KAZALO VSEBINE

1. UVOD	4
1.1 PREDSTAVITEV IN NAMEN.....	4
1.2 CILJI SEMINARSKE NALOGE	4
1.3 METODOLOGIJA	4
1.3.1 METODE ZBIRANJA IN OBDELAVE PODATKOV	4
2 PISATELJSKA PEŠPOT PO SLOVENJI.....	4
3 GOSTILNE.....	5
4 POZITIVNI TRENDI V SODOBNI SLOVENSKE KULINARIKI?	5
5 Z ROKO V ROKI: PISATELJSKA PEŠPOT IN GORENJSKE GOSTILNE.....	6
6 ANKETA: MNENJE ANKETIRANCEV GLEDE NEKATERIH GOSTILN OB PISATELJSKI PEŠPOTI PO GORENJSKI.....	12
7 MATJAŽ ERZAR, KUHARSKI MOJSTER V GOSTILNI PRI MATIČKU, V KRANJU	18
8. SKLEPNE UGOTOVITVE	24
9. LITERATURA.....	25

KAZALO SLIK

Slika 1: Pisateljska pešpot po Sloveniji (Gorenjska)	5
Slika 2: Divjačinski narezek.....	7
Slika 3: Čevapčiči, pleskavica, klobasice	8
Slika 4: Dunajski zrezek, svinjska pečenka, pražen krompir	8
Slika 5: Jetrni obloženi kruhek.....	9
Slika 6: Kava in tortica	10
Slika 7: Sirovi štruklji.....	10
Slika 8: Pečen prašiček in priloge	11
Slika 9: H kožarici se lepo podata tako repa kot zelje.	18
Slika 10: Kuharski mojster Matjaž Erzar, Gostilna pri Matičku, Kranj	18
Slika 11: Sadovi dreves ali grmovnic, ki so se znašli na krožnikih v gostilni Pri Matičku	19
Slika 12: Klobasa divjega pujska, medvedov pršut, jelenova salama, jetrna jelenova in gobova pašteta, maslo koprc, kapucinka	21
Slika 13: Jagnečja zarebrnica, muflonov hrbet, omaka iz črne trobente, sirovi štruklji in rdeče zelje, dve vrsti domačega korena, žižula, kuhana v belem vinu ter hruška pituralika, kuhana v refošku	22

KAZALO TABEL

Tabela 1: Izbrane gostilne na Pisateljski pešpoti po Sloveniji (Gorenjska).....	6
---	---

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Poznanost nekaterih gostiln ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski.....	13
Graf 2: Gorenjske gostilne glede na zadovoljstvo s hrano	13
Graf 3: Najbolj zaželena hrana v izbranih gorenjskih gostilnah	14
Graf 4: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Pri Matičku	14
Graf 5: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Das ist Valter	15
Graf 6: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Stari Mayr.....	15
Graf 7: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Pri Pepetu.....	16
Graf 8: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Na Vidmu	16

Graf 9: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Pri Boštjanu 17

1. UVOD

1.1 PREDSTAVITEV IN NAMEN

Na Srednje ekonomski, storitveni in gradbeni šoli, ŠC Kranj smo trasirali Pisateljsko pešpot po Sloveniji. Izhajali smo iz Pisateljske pešpoti po Sloveniji, pri čemer smo uporabili rojstne hiše in druga obeležja pokojnih slovenskih pisateljev in pesnikov. Pisateljsko pešpot po Sloveniji smo razdelili po statističnih regijah. Trenutno je dokončana Pisateljska pešpot po Gorenjski. Glede na to, da se morajo pohodniki okrepčati med hojo in običajno tudi prenočevati v gostinskih obratih, smo se odločili, da prikažemo kulinarčno ponudbo v gostinskih obratih na relaciji: Preddvor–Kranj–Škofja Loka–Poljane nad Škofjo Loko–Križna gora, mimo katerih gre pohodnik.

1.2 CILJI SEMINARSKE NALOGE

V seminarski nalogi bomo skušali doseči naslednje cilje:

- predstaviti jedi in pijače, ki jih ponujajo izbrane gostilne,
- seznaniti s Pisateljsko pešpotjo po Sloveniji s poudarkom na gorenjskih etapah,
- na kratko predstaviti teorijo o poslovanju gostiln.

1.3 METODOLOGIJA

1.3.1 METODE ZBIRANJA IN OBDELAVE PODATKOV

V seminarski nalogi bomo uporabljali naslednje metode zbiranja podatkov:

- opazovanje,
- analizo dokumentov.

2 PISATELJSKA PEŠPOT PO SLOVENJI

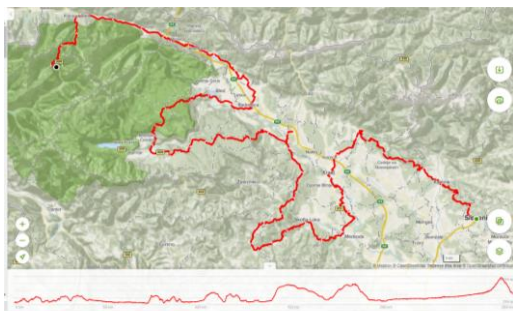
Projektna skupina je idejo za Pisateljsko pešpot po Sloveniji dobila na podlagi Slovenske pisateljske poti, katero je zasnovalo Društvo slovenskih pisateljev. Gre za pešpot, ki povezuje rojstne hiše in druga obeležja, povezana s pokojnimi slovenskimi pisatelji po Sloveniji. Trenutno je ta pot v nastajanju. Pot je razdeljena po slovenskih statističnih regijah. V naši nalogi nas zanimajo le določene gorenjske etape, ki jih navajamo v nadaljevanju (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: 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 Kroke mimo Zgornje Besnice, Podnarta in Podbrezj. V Podbrezjah si poleg cerkve sv. Jakoba ogledamo doprsni kip pisatelja Karla Mauserja.



Slika 1: Pisateljska pešpot po Sloveniji (Gorenjska)

3 GOSTILNE

Dejavnost strežbe jedi in pijač je pravno razdeljeno v restavracije in gostilne, okrepčevalnice, slaščičarne in kavarne, začasne 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.

Značilnosti gostiln so:

- V gostilnah se družijo prebivalci, ki živijo v bližnji njeni okolici oziroma jih obiskujejo gostje iz različnih krajev.
- Pogosto se dogaja, da gredo družine na izlet v drugo občino, regijo ..., se tam naužijejo svežega zraka in potem odidejo na kosilo v gostilno, kjer uživajo v dobri hrani in družbi.
- Dober gostinec (kuhar) je človek, ki s svojim delom, svojo ustvarjalnostjo in ljubeznijo do hrane ustvarja prečudovite zgodbe, ki mu na koncu dneva prinesejo mir in zadovoljstvo.
- Gostinci zaradi stalne človeške interakcije dobivajo povratne informacij o jedeh, ki jih ustvarjajo. To preprečuje, da bi zašli v slepo ulico, ki se le njim zdi pravilna pot do cilja.
- Gostinci se morajo nenehno dodatno izobraževati in nadgrajevati, da kvalitetno opravljajo svoj poklic.
- Težko je v gostilni držati kakovost na visoki ravni in prej ali slej večina gostincev popusti in se preda tržni logiki, ki narekuje uporabo slabših sestavin, predpripravljeno hrano, nižanje standardov ...
- Običajno v nizkocenovnih gostilnah lastniki oz. najemniki ne sodelujejo aktivno v kuhinji. Po njihovih navodilih kupujejo hrano, ki je pred iztekom roka, po polovičnih cenah in jo zamrzujejo. S tem ji na legalen način podaljšajo življenjsko dobo, vendar je kakovost katastrofalna.
- Gostje, ki so lačni, težijo, da ostanejo v coni udobja. Naročajo jedi, katerih okuse bi prepoznal miže. Večino ljudi celo življenje, ne samo v gostilnah, tudi doma »kolobari« med 10 do največ 15 jedmi.

4 POZITIVNI TRENDI V SODOBNI SLOVENSKE KULINARIKI?

Trenutna kulinarika mora ustrezati naslednjim zahtevam:

- 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 ...

5 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	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 nad Škofjo Loko
8	Gostilna na Vidmu	Poljane nad Škofjo Loko 27	4223 Poljane nad Škofjo Loko
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/>

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.

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 2), gratinirane gobice iz krušne peči, postržačo in ajdovo kašo z jurčki.



Slika 2: Divjačinski narezek

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. 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, Četrčiča, 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 natakarejev 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 ...

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 3).



Slika 3: 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 4), 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 4: Dunajski zrezek, svinjska pečenka, pražen krompir

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 vojnoma 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 5).«

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.



Slika 5: Jetrni obloženih kruhek

7 Kavarna na dvorcu Visoko

V kavarni nudijo poleg kave in drugih napitkov nudili 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 6: Kava in tortica

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 kolone in druge domače jedi.

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 7: 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.

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 koprške 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 grozrdjem, 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 8: Pečen prašiček in priloge

Med sladicami pa se lahko razvajamo s krofi brez marmelade ...

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

1 Okvirna anketna vprašanja

V anketi želimo odgovoriti na naslednja raziskovalna vprašanja:

- Kakšna je poznanost nekaterih gostiln ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski?
- V kateri gostilni ob Pisateljski pešpoti o Gorenjski bi bili najbolj zadovoljni s hrano?
- Kakšno hrano bi naročili v gostilnah ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski?
- Kakšna se vam zdi gostilna Pri Matičku, Kranj?
- Kakšna se vam zdi gostilna Dasi st Valter, Kranj?
- Kakšna se vam zdi gostilna Stari Mayr, Kranj?
- Kakšna se vam zdi gostilna Pri Pepetu, Škofja Loka?
- Kakšna se vam zdi gostilna Na Vidmu, Poljane nad Škofjo Loko?
- Kakšna se vam zdi gostilna Pri Boštjanu, Križna gora nad Škofjo Loko?

2 Cilji ankete

Z anketo želimo doseči naslednje cilje:

- Ugotoviti poznanost nekaterih gostiln ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski.
- Spoznati zadovoljstvo s hrano, če bomo anketirance vprašali po mnenju glede izbranih gostilnah ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski.
- Ugotoviti mnenje o kvaliteti gostiln, ki so ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski
- Spoznati vrsto hrane, ki jo preferirajo anketiranci v izbranih gostilnah ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski.

3 Značilnosti anketirancev

Naši anketiranci bodo dijaki SESGŠ Kranj in ljudje, ki jih bomo povabili k reševanju iz Tekaškega foruma in foruma iz spletne strani: Hribi.net. Anketiranci bodo moški in ženske. Njihova starost bo od 15 do 80 let.

4 Način, kraj in čas anketiranja

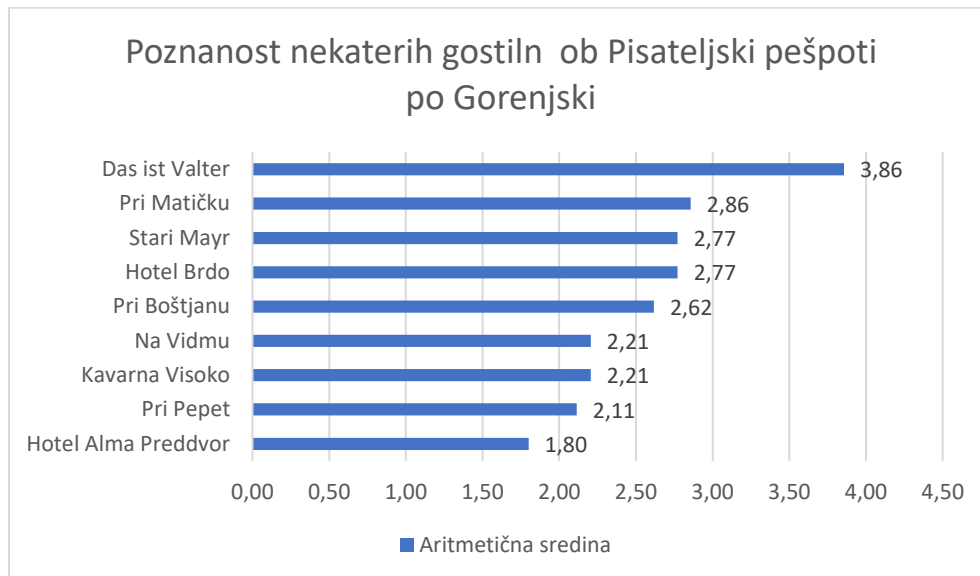
Izvedli bomo spletno anketo. Anketiranci jo bodo rešili na spletni strani in jo tam tudi oddali. Anketirali bomo v mesecu januarju 2021.

5 Rezultati ankete

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 26 do 35 let, 9 % od 36 do 45 let oziroma od 46 do 55 let. 6 % anketirancev pa je bilo starih od 26 do 35 let.

Na podlagi obdelave podatkov ankete Gorenjske gostilne ob pisateljski pešpoti v aplikaciji Limesurvey, smo prišli do naslednjih rezultatov.

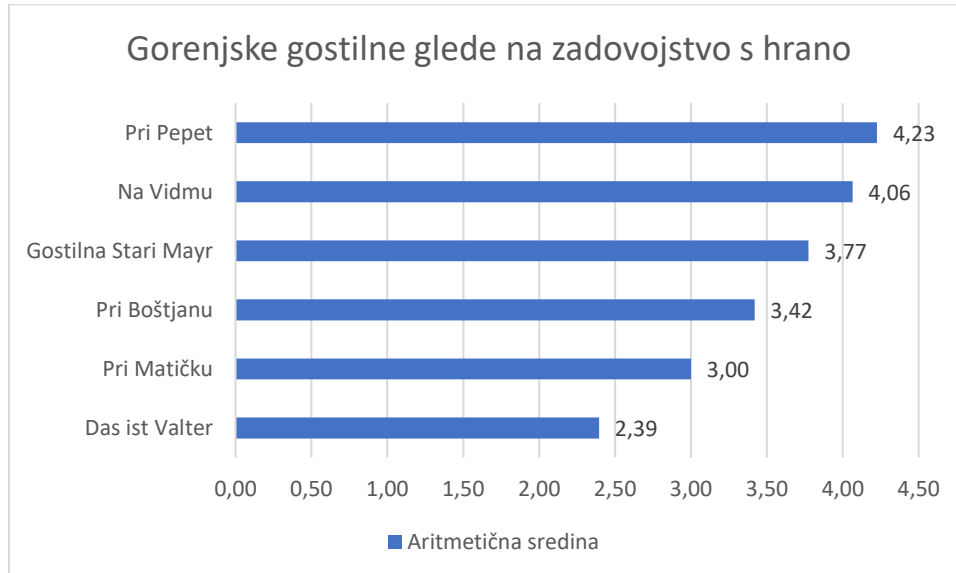
1. Kakšna je poznanost nekaterih gostiln ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski?



Graf 1: Poznanost nekaterih gostiln ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski

Iz grafa 1 je razvidno, da 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.

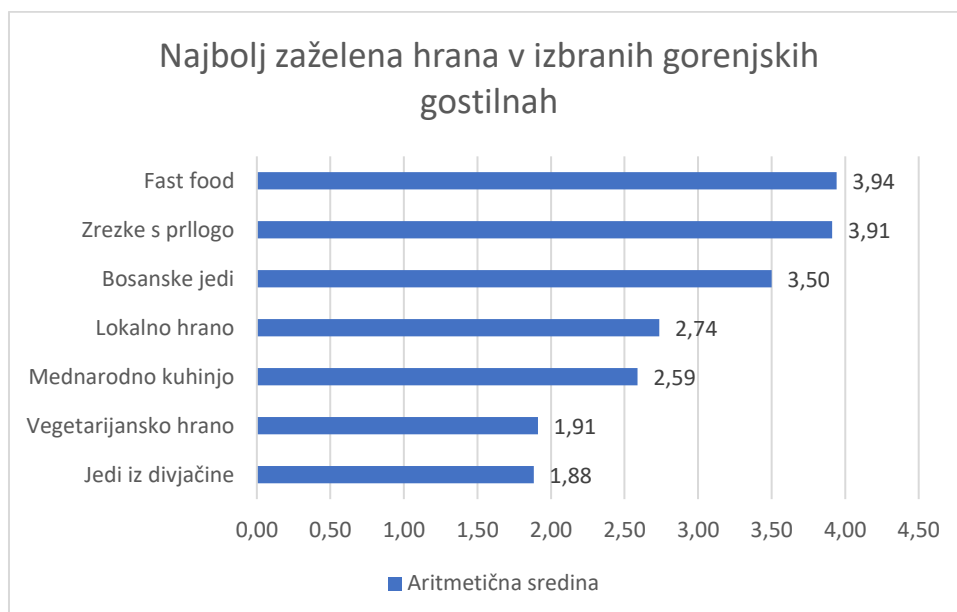
2. V kateri gostilni ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski bi bili najbolj zadovoljni s hrano?



Graf 2: Gorenjske gostilne glede na zadovoljstvo s hrano

Iz grafa 2 je razvidno, da bi bili anketiranci 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.

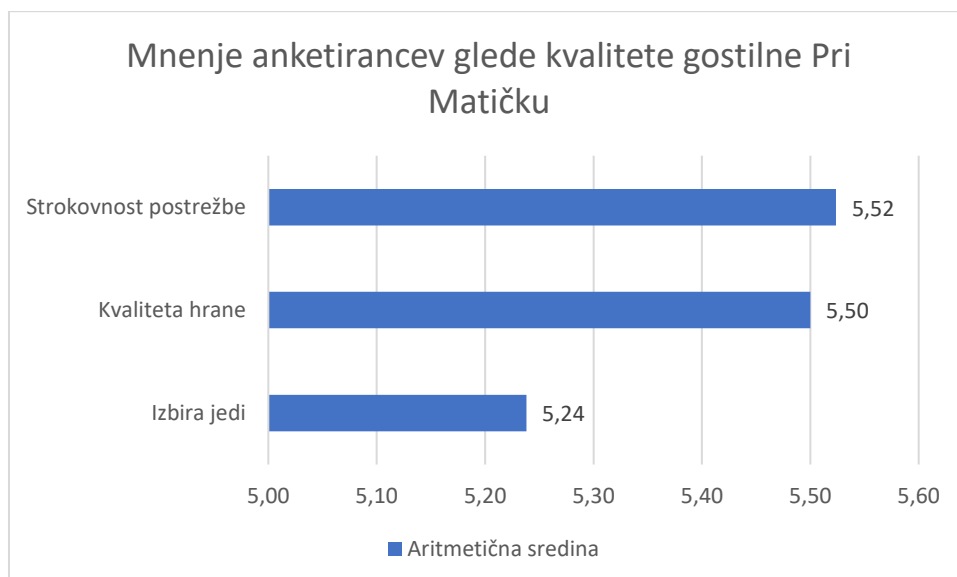
3. Kakšno hrano bi naročili v gostilnah ob Pisateljski pešpoti po Gorenjski?



Graf 3: Najbolj zaželena hrana v izbranih gorenjskih gostilnah

Iz grafa 3 je razvidno, da bi največ anketirancev 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 ...).

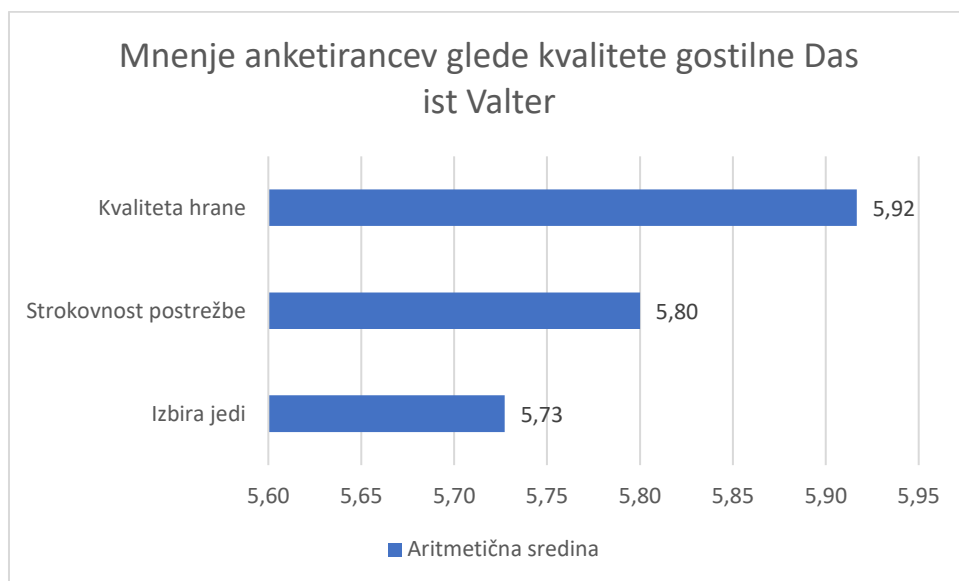
4. Kakšna se vam zdi gostilna Pri Matičku, Kranj?



Graf 4: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Pri Matičku

Iz grafa 4 je razvidno, da anketiranci najboljše ocenjujejo strokovnost postrežbe v gostilni Pri Matičku in kvaliteto hrane. Po njihovem mnenju pa je nekoliko slabša izbira jedi.

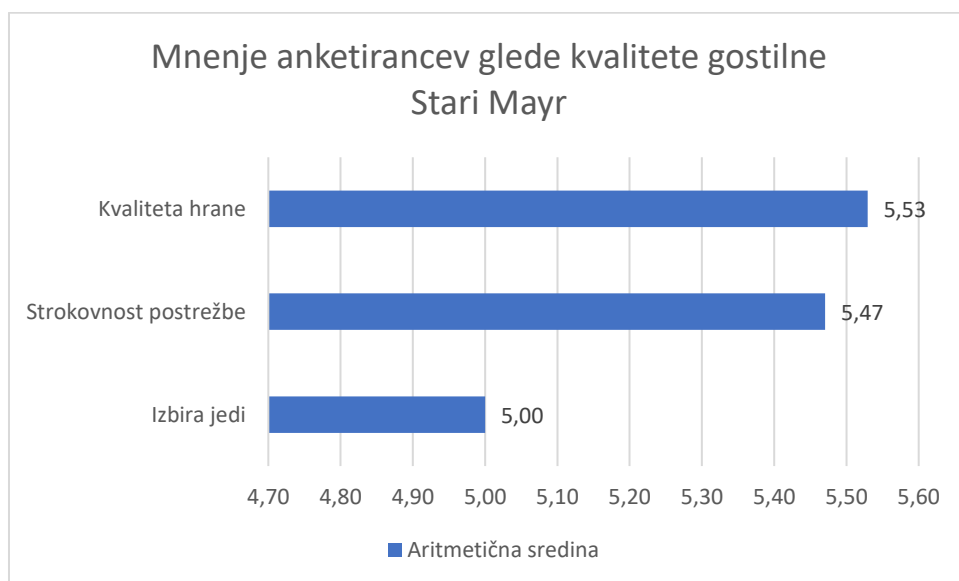
5. Kakšna se vam zdi gostilna Das ist Valter, Kranj?



Graf 5: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Das ist Valter

Iz grafa 5 je razvidno, da anketiranci najboljše ocenjujejo kvaliteto hrane v gostilni Das ist Valter. Nekoliko slabše ocenjujejo strokovnost postrežbe. Najslabše pa so ocenili izbiro jedi.

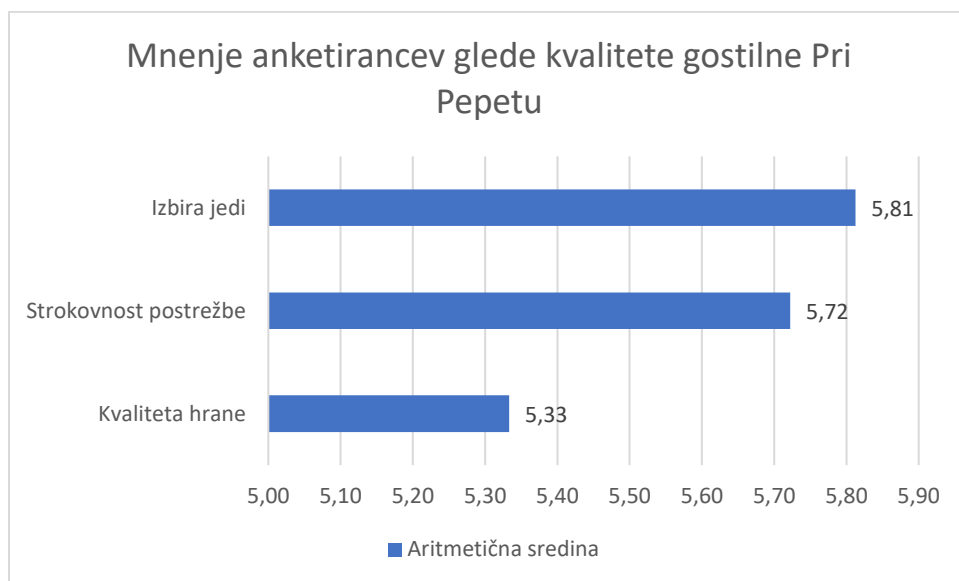
6. Kakšna se vam zdi gostilna Stari Mayr, Kranj?



Graf 6: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Stari Mayr

Iz grafa 6 je razvidno, da anketiranci najboljše ocenjujejo kvaliteto hrane v gostilni Stari Mayr. Nekoliko slabše ocenjujejo strokovnost postrežbe. Najslabše pa so ocenili izbiro jedi.

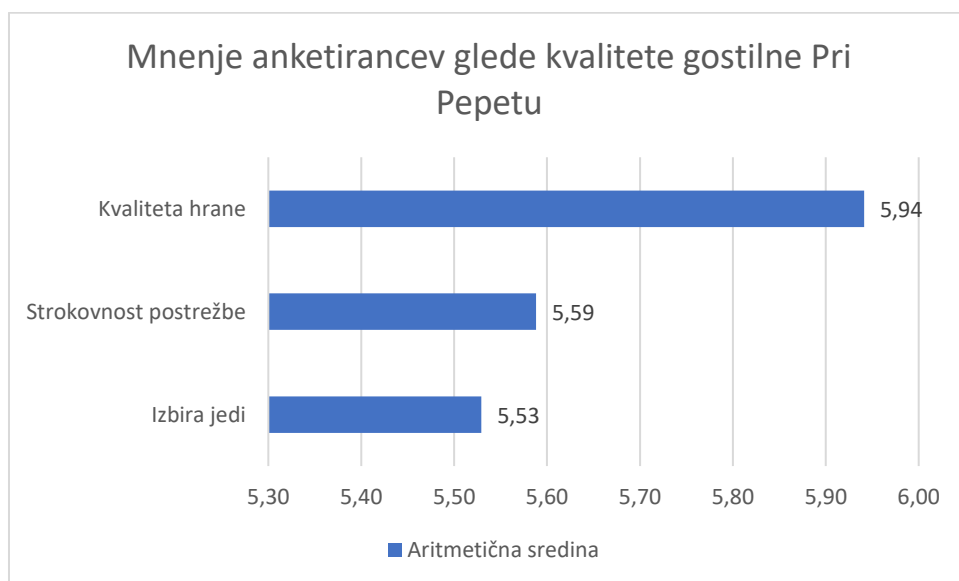
7. Kakšna se vam zdi gostilna Pri Pepetu, Škofja Loka?



Graf 7: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Pri Pepetu

Iz grafa 7 je razvidno, da anketiranci najboljše ocenjujejo izbiro jedi v gostilni Pri Pepetu. Nekoliko slabše ocenjujejo strokovnost postrežbe. Najslabše pa so ocenili kvaliteto hrane.

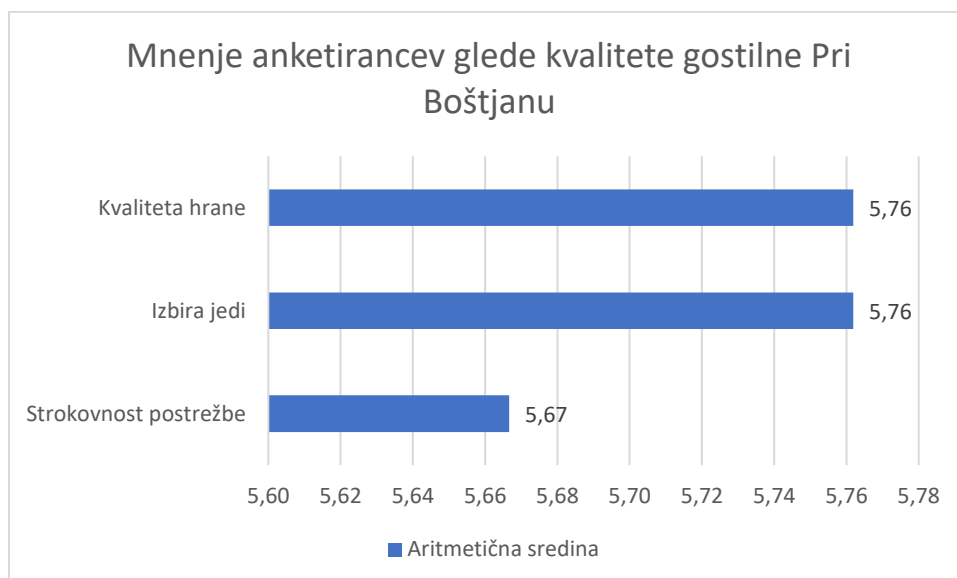
8. Kakšna se vam zdi gostilna Na Vidmu, Poljane nad Škofjo Loko?



Graf 8: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Na Vidmu

Iz grafa 8 je razvidno, da anketiranci najboljše ocenjujejo kvaliteto hrane v gostilni Na Vidmu. Slabše ocenjujejo strokovnost postrežbe in izbiro jedi.

9. Kakšna se vam zdi gostilna Pri Boštjanu, Križna gora nad Škofjo Loko?



Graf 9: Mnenje anketirancev glede kvalitete gostilne Pri Boštjanu

Iz grafa 9 je razvidno, da anketiranci najboljše ocenjujejo kvaliteto hrane in izbiro jedi v gostilni pri Boštjanu. Slabše pa ocenjujejo strokovnost postrežbe.

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

1. Katere so značilnosti kožarice?

Pozna jesen. Rahlo že lahko »vohamo« zimo za vogalom. Ravno pravi čas, ko si lahko privoščimo zelje in z njim kakšno pečenico ali pa zadnje čase zelo priljubljeno kožarico (Slika 9). Že njeno ime pove, česa ima klobasa največ, vendar ob tem Matjaž Erzar – za znance in prijatelje kar Matiček iz gostilne Pr' Matičku na Primskovem v Kranju – poudari, da ima precej več zdravih maščob in da je izjemen vir kolagena. Ko jo pripravljate za obed, je zato ne morete kar popeči na ponvi, temveč je treba to storiti na zelju, krompirju. »Zalepi se na ponev. To je prava kolagenska bomba,« pravi Erzar. Mimogrede pripomni, da se mu zdi zanimivo, kako se ljudje bojijo maščob, glede na to, kaj vse danes pojemo. V bistvu se tistih, ki jih vidiš, nimaš kaj bati, še doda.



Slika 9: H kožarici se lepo podata tako repa kot zelje.

2. Kaj je strast Matjaža Rezarja?

Matjaž Erzar je znan lovec med gorenjskimi kuharji in znan kuhar med gorenjskimi lovci. Lahko bi rekli, da je divjačina njegova strast. Pravzaprav je – če želite dobro divjačinsko jed, zraven pa še kakšno lovsko zgodbo, obisk njegove gostilne nujen. Vam pa seveda postrežejo tudi s čim drugim.



Slika 10: Kuharski mojster Matjaž Erzar, Gostilna pri Matičku, Kranj

3. Koga poučuje Matjaž Erzar?

Mimogrede se vam lahko tudi zgodi, da v njegovi kuhinji opazite še kakšen znan kuharski obraz, ki Matjaža sprašuje o divjačini, ga zanimajo kuharjeve skrivnosti v zvezi z njo. Tako smo pred leti v njegovi kuhinji srečali znana kuharska mojstra Igorja Jagodica in Uroša Štefelina, ki sta se učila priprave kožarice, salame divjega prašiča, špeharice in medvedove salame.

4. Odnos do receptur s strani Matjaža Erzarja?

Kar se receptur tiče, smo izvedeli, da teh Matjaž ne skriva, ima pa kakšno svojo skrito sestavino, dodelan ali predelan recept. Uporablja sicer stare recepture, ki naj bi jih že njegov oče, a pri

medvedovi salami na primer je omenil tudi med in orehe. Kuharska kolega pa sta si namige pridno zapisovala.

5. Kaj stori Matjaž Erzar s pridelki, ki jih pridelal na domačem vrtu, obrodijo drevesa ali grmovnice?

Kar pridelal na domačem vrtu, obrodijo drevesa ali grmovnice, vse to najde pot na njegove krožnike, pove Matjaž. V obliki marmelad, sokov, prilog, omak. Našteje kar nekaj zanimivih, že rahlo pozabljenih imen. »Spečih Trnuljčic«, kot celo zasledimo med prebiranjem na spletu. Na primer le nekaj teh: drnulja, hruška pituralka, nešplja, rakitovec, skorš (Slika 11).



Slika 11: Sadovi dreves ali grmovnic, ki so se znašli na krožnikih v gostilni Pri Matičku

6. Kaj vse je poskusil Matjaž Erzar v svojem življenju?

Matjaž je v svojem življenju tudi kar veliko potoval in precej takega, kar se večini ljudi zdi morda neobičajno, tudi ustrelil. In poskusil marsikaj nenavadnega, kar jedo po različnih koncih sveta. Povprašamo ga po okusih. »Kaj pa vem,« se zamisli. »Slona sem poskusil, žirafa tudi ...« našteva.

7. Kaj je predvsem zanimalo Matjaža Erzarja glede priprave jedi iz divjačine?

A pri vsem tem poudari, da sta ga vedno zanimala celoten proces – pot od začetka do krožnika in anatomija teh živali.

8. katero načelo zasleduje Matjaž Erzar glede divjih živali, ki jih pripravljamo kot hrano?

Videl je marsikaj, doživel ravno tako. Videl je tudi kar nekaj farm oziroma gojišč živali v tujini, vendar je zagovornik tega, da se žival, če se že ubije oziroma ustrelj, potem porabi celo: od kosti in mesa do kože. Je proti temu, da ljudje gojijo žival samo za krzno.

8. Čemu nameni Matjaž Erzar svoja potovanja?

Ljudje potujejo iz različnih vzgibov. Enim je vseč poležavanje na tropskih plažah, drugi se radi potapljaajo, tretji raziskujejo dežele ... Matjaž pa pač potovanje združi s svojo strastjo in znanjem o kuhinji oziroma pripravi jedi.

9. Katere dogodke so pred epidemijo koronavirusa organizirali v gostilni Pri Matičku?

Po vzoru nekaterih gostiln so v časih pred epidemijo covid-19 tudi Pri Matičku organizirali kakšen dogodek. Poleg Tedna restavracij še morda degustacijski večer, posebno večerjo, kjer je na krožniku kraljevala divjačina, pa zanimive seminarje o divjačini, ki so se vedno zaključili s krožnikom ali dvema z divjačino. Fazan, jelen, več vrst divjačinskih salam, medvedova pašteta, recimo.

10. Katere jedi in pijače so se stregle na dogodku: Degustacija primorskega vina Boruta Mužiča?

Na eni od degustacij primorskega vina Boruta Mužiča, ki so jo pripravili na vrtu omenjene gostilne, saj so nekatera Mužičeva vina pravzaprav hišna vina, so dogodek pospremili odmevni grizljaji: španskemu pršutu je družbo delal še v jami zorjen parmezan, polži v slanini, medvedovi burgerji in takrat se je v tej zanimivi družbi znašla celo koprivna frotalja.

11. Kaj je značilnosti priprave divjačinskih juh v gostilni pri Matičku?

Pri omembi divjačinskih juh pa Matjaž pove, da jih kuha v krušni peči. »Pravzaprav vse mesne juhe kuham v peči. Zvečer notri, zjutraj ven.«

12. Kaj gostje gostilne Pri Matičku od divjačine največ jedo?

Povprašamo ga še, kaj njegovi gostje od divjačine največ jedo. » Tisto, kar je pač v danem trenutku v ponudbi. Pred desetimi leti je bil med divjačino absolutni zmagovalec fazan, zadnje čase to vlogo prevzema muflon.« S tem se Matjaž dotakne tudi tega, da je muflon pravzaprav divja ovca in da ima domača koza sorodnika v gamsovi kozi. Tako izvemo še nekaj o tem, da ima domača pitana, vzgojena žival sorodnika v naravi – v narekovajih, seveda.

13. Katere so značilnosti knjige z naslovom Divjačina, katere avtor je Matjaž Erzar?

Matjaž Erzar se podpisuje tudi pod knjigo z naslovom Divjačina. Lovec je od leta 1979, k pisanju knjige pa ga je še posebno spodbudilo, ko je po različnih kuhinjah videval divjačino, ki pa ni »znala« najti poti na krožnik kot specialiteta. V knjigi je zapisal tudi tisto, kar rad danes pove svojim slušateljem: 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. Veliko pozornosti Matjaž nameni tudi higieni ter poudarja, da je meso divjadi, ki je uplenjena v naravi, zelo zdravo živilo in dobra protiutež današnji predelani in hitri hrani.

Knjigo je spisal pred 15 leti. Pove še en razlog, zakaj se je je lotil. Pred leti je bilo namreč mogoče najti le kakih dvajset ali trideset receptov za pripravo divjačine. Medtem ko je raziskoval, je še sam našel kakšnega in mu dodal svoj »prizvok«. V tistih časih je lahko v nekem obdobju gostom postregel tudi 26 vrst divjačine. »Takrat je bilo to še dovoljeno,« doda.

14. Kako pripravimo poljskega zajca s pivom, ki ga najdemo v knjigi Divjačina?

V knjigi na primer zasledimo tudi recept za poljskega zajca s pivom. Takole gre: Za šest oseb potrebujete enega večjega zajca, 20 dag suhe slanine, dve čebuli, korenino peteršilja, dva rdeča korena, pekoč feferon, rožmarin, sol, poper, dva dl kisle smetane, 400 ml piva, dva krompirja, za noževu konico žajblja. Divjega zajca, ki je odrt visel nekaj dni na hladnem, operemo in dobro obrišemo. Razrežemo ga na 12 delov, ki jih natremo s soljo in poprom ter na vroči masti enakomerno opečemo z vseh strani. Pečeno meso postavimo v drugo posodo in pokrito pustimo na toplem. Suho slanino razrežemo na kocke, prav tako čebulo in vse skupaj pražimo. Dodamo naribano korenje in peteršiljevo korenino, čajno žličko paradižnikove mezge in zalijemo s pivom ter posodo pokrijemo. Olupljen surov krompir naribamo, dodamo k mesu in dušimo naprej. Dodamo še sesekljan peteršilj in druge začimbe. Zalijemo z juho in dušimo, dokler meso ni mehko. Ker krompir vsebuje škrob, bo jed ravno prav gostljata. Meso zložimo na krožnik, omaki dodamo kislo smetano in po potrebi izpolnimo okus. Zajca postrežemo z dušenim rižem, ki smo mu primešali žilico žafranike in košček masla.

15. Kateri so neobičajni recepti v knjigi Divjačina?

V Erzarjevi knjigi lahko najdete tudi recepte za morda ne ravno vsakdanjo »uporabo«. V njej so se na meniju tako znašli na primer tudi svizec, damjak, polh, jazbec in divji golob. V njej lahko preberete tudi, kako pripraviti divjačinsko drobovino, izveste, katere začimbe in dišavnice so nujno potrebne za pripravo okusne divjačinske jedi in še in še.

16. Katero delavnico je pripravil Matjaž Erzar na pobudo Anke Peljah, začetnice projekta Kuhna pa to?

Še pred jesenskimi ukrepi za zamejitev širjenja novega koronavirusa pa je Matjaž Erzar na pobudo Anke Peljhan, začetnice projekta Kuhna pa to, pripravil izobraževalno delavnico interne narave, ki je potekala v skladu s priporočili, ukrepi in določili NIJZ ter seveda z dovoljenim številom udeležencev.

17. Kateri je bil prvi krožnik, ki je prispel na mizo v sklopu delavnice, ki jo je vodil Matjaž Erzar?

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 (Slika 12).



Slika 12: Klobasa divjega pujska, medvedov pršut, jelenova salama, jetrna jelenova in gobova pašteta, maslo koprc, kapucinka

17. Kateri je bil drugi krožnik, ki je prispel na mizo v sklopu delavnice, ki jo je vodil Matjaž Erzar?

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 (Slika 13).



Slika 13: Jagnječja zarebrnica, 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

18. Zakaj se je Anka Peljhan iz Društva Vesela kuhinja, začetnica projekta Kuhna pa to odločila za delavnico na temo divjačine?

Anka Peljhan iz Društva Vesela kuhinja, začetnica projekta Kuhna pa to, razloži, zakaj se je odločila za delavnico na temo divjačine: »Že od začetka projekta se vsaj enkrat na leto organizira izobraževanje za učitelje mentorje, vodje prehrane in kuharje osnovnih šol in centrov šolskih in obšolskih dejavnosti, ki so prijavljeni k projektu. Ker veliko šol in posledično mentorjev sodeluje že deset let, si v društvu prizadevamo ponuditi raznoliko znanje s področja prehrane, s katerim bodo lahko oplemenitili delo z otroki v smeri priprave starih, tradicionalnih jedi. Divjačina še ni bila na našem repertoarju, zato sem se letos odločila zanjo – ker je bila to prvotna ali osnovna hrana naših prednikov, ker imamo vsi nekako spoštovanje ali strah pred njeno pripravo (zaradi neznanja ali nepoznavanja postopka priprave ter načina kuhanja) in ker je za naše telo skoraj nujno potrebna. Vsaj včasih telo potrebuje rdeče meso, kjer pa je divjačina prva v vrsti kot najkvalitetnejša, saj je meso naravno, brez umetnih snovi, ki jih živali dobijo pri hranjenju.

19. Kaj Anka Peljhan meni o Matjažu Erzarju kot priznanemu kuharskemu mojstru za divjačino?

« Anka tudi meni, da je Matiček oziroma Matjaž Erzar izjemen poznavalec divjačine – od a do ž. »Zagovarjam namreč celostne informacije, da je slika lahko popolna. Je eden redkih, ki je sam lovec in pozna celoten postopek od začetka do krožnika. To počne že vrsto let in ima tako s tega področja izjemne izkušnje.»

20. Kaj so se vse udeleženci seminarje naučili o divjačini kot hrani oziroma katere informacije glede divjačine so dobili na delavnici?

Peljhanova nadaljuje: »Naučili smo se ogromno, ob tem pa dobili potrditve tistega, kar se nam je morda le dozdevalo: da je slovenska divjačina ena najkvalitetnejših, da je zelo pomemben način lovljenja in opis postopka zorenja, ki lahko traja tudi šestdeset dni – seveda glede na starost mesa; predvsem pa primerjave tradicionalnih postopkov priprave po svetu in uporabe začimb ali drugih dodatkov, ki potencirajo tradicijo. Izvedeli smo, kako meso ohraniti mehko ob pečenju, kako mora biti ulovljeno za pršut, kako za ostale jedi, kako uporabiti prav vse dele od glave do repa ... Pritegnil je tudi opis klobas, ki jih radi 'tlačimo' v isti koš ali si mislimo, da je razlika le v začimbah; in kdaj so zrele za na krožnik ter zakaj. Ob trditvi, da prav vse, kar delamo iz mesa (in še več), lahko delamo tudi iz divjačine, smo ostali odprtih ust; do degustacije, ki je dokazala vse prej omenjeno.»

21. Katera uganka je bila zastavljena udeležencem na delavnici?

Udeležencem so zastavili tudi uganko: ločiti so morali meso navadne ovce od divje, ki jo poznamo pod imenom muflon, se hudomušno nasmehne Peljhanova in še doda: »Ni bilo lahko!«

22. Kaj pričakuje Anka Peljhan od Matjaža Erzarja v prihodnosti in zakaj?

Upa, da ko se bo življenje vrnilo v stare tirnice ali se vsaj približno normaliziralo in bomo ponovno »zaživel«, se bo Matjaž Erzar večkrat odločil za tako izobraževalno delavnico tudi za splošno javnost, saj o divjačini večina ve bore malo.

8. SKLEPNE UGOTOVITVE

Pisateljska pešpot po Sloveniji (Gorenjska) ne bi mogla obstajati brez gostinskih obratov. Glede na to, da smo se mi posvetili le-tem na relaciji: Preddvor–Kranj–Škofja Loka–Poljane nad Škofjo Loko–Križna gora, lahko ugotovimo, da pohodnik ne bo na poti niti lačen niti žejen. Opisani gostinski obrati ponujajo kakovostno hrano in pijačo. V teh gostilnah kuharski mojstri pripravljajo inovativne jedi oziroma degustacijski meni, tradicionalne, lokalne in mednarodne jedi. Po kvaliteti hrane in inovativnosti izstopajo predvsem naslednje: trenutno zaprti hotel Brdo pri Kranju zaradi prenove; v Kranju gostilna Pr Matičku in na Križni gori gostilna pri Boštjanu.

Gostilna Pr Matičku je poznana po kvalitetnih divjačinskih jedeh. Ker pa vsi ljudje ne uživajo specifične hrane kot je divjačina, mora gostilna ponujati tudi druge uveljavljene jedi slovenske in mednarodne kuhinje.

Gostilna Pri Boštjanu je tipična gorenjska gostilna, ki ponuja različne tradicionalne, lokalne, vegetarijanske in mednarodne jedi po zmernih cenah. Pri njih pa lahko naročimo tudi degustacijski meni.

Klasično kuhinjo na poti predstavljata gostilna Stari Mayr in gostilna na Vidmu z a la carte ponudbo.

Gostilna Pr Pepet pa želi pritegniti z obsežno ponudbo različnih jedi iz mednarodne in tradicionalne kuhinje, pri čemer pa opozarjajo, da nimajo vsak dan na razpolago vseh jedi. Kuharski mojster rad eksperimentira pri pripravi jedi.

Bosansko kuhinjo predstavlja gostilna na desnem bregu reke Kokre v Kranju z imenom Das ist Valter.

Hodimo pa tudi mimo dveh gostinskih obratov hotela Almira in Kavarne Visoko, ki ponujata v glavnem le sladice poleg pijač. Hotel Almira v Preddvoru nudi tudi nočitev z zajtrkom in penzion.

Naslednje gostilne pri pripravi svojih jedi uporabljajo tudi krušno peč: Pri Matičku, Pri Pepetu in Pri Boštjanu.

9. LITERATURA

Dolničar, P. 2020. Gostilna - tovarna. [Online]. RTV Slovenija.

Razpoložljivost: <https://www.rtvlo.si/kolumne/primoz-dolnicar/gostilna-tovarna/547413> (30. 12. 2020)

Dolničar, P. 2020. Konzerve. [Online]. RTV Slovenija.

Razpoložljivost: <https://www.rtvlo.si/kolumne/primoz-dolnicar/konzerve/510715> (30. 12. 2020)

First, M. 2018. Gostilna Pr' Matičku: kranjski mojstri za divjačino. [Online]. Siol.net

Razpoložljivost: <https://siol.net/trendi/kulinarika/gostilna-pr-maticku-kranjski-mojstri-za-divjacino-462399> (31. 12. 2020).

First, M. 2016. Gostilna pri Boštjanu: bogato nedeljsko kosilo na Križni gori. [Online]. Siol.net

Razpoložljivost: <https://siol.net/trendi/kulinarika/gostilna-pri-bostjanu-bogato-nedeljsko-kosilo-na-krizni-gori-426121> (31. 12. 2020).

Sloveniaholidays.com 2020. Gostilna na Vidmu [Online].

Razpoložljivost: <https://www.sloveniaholidays.com/gostilna-na-vidmu-poljane-nad-skofjo-loko.html> (31. 12. 2020)

Gostinsko podjetje Kranj, d.o.o. 2020. Das ist Valter. [Online].

Razpoložljivost: <https://dasistwalter.eu/sl/> (31. 12. 2020).

Gorenjski glas. 2019. Na tavčarjevo tortico. [Online].

Razpoložljivost: <http://www.gorenjskiglas.si/article/20190604/C/190609911/1038/na-tavcarjevo-tortico> [Online].

Gorenjski glas. 2020. Kožarica, knjiga in še kaj, 1. del. [Online].

Razpoložljivost: <http://www.gorenjskiglas.si/article/20201118/C/201119786/1002/October> (26. 2. 2021)

Gorenjski glas. 2020. Kožarica, knjiga in še kaj, 2. del. [Online].

Razpoložljivost: <http://www.gorenjskiglas.si/article/20201126/C/201129817/1167/December> (26. 2. 2021)

Gorenjski glas. 2020. Kožarica, knjiga in še kaj, 3. del. [Online].

Razpoložljivost: <http://www.gorenjskiglas.si/article/20201204/C/201209905/1040/knjiga--kozarice-in-se-kaj--3-> (26. 2. 2021)

JATKO, Kavarna in galerija d.o.o. 2020. Pr' Pepet. [Online].

Razpoložljivost: <https://www.prpepet.si/> (31. 12. 2020)

D.S. 2020. Teden restavracij v pričakovanju novega rekorda - več kot 100.000 gostov v 2020. [Online]. RTV Slovenija.

Razpoložljivost: <https://www.rtvlo.si/zabava-in-slog/kulinarika/teden-restavracij-v-pricakovanju-novega-rekorda-vec-kot-100-000-gostov-v-2020/538658> (1. 1. 2021)