

Julij 2021

## Teden restavracij tudi v Kranju

Na najbolj pričakovanem kulinarinem tednu sodelujejo Krištof, Matiček in Brioni, kjer goste razvajajo z lokalno pridelanimi dobrotami.



Tako je bilo na Krištofovi terasi tik pred začetkom Tedna restavracij, ki traja vse do sobote. Foto: Mina Mokar

Teden restavracij, v katerem izbrane slovenske restavracije in gostilne pripravijo jedilnike po podobni ceni, ki se tokrat giblje okoli 20 evrov, bo potekal še do sobote, 27. junija. Med skoraj stotimi restavracijami, ki sodelujejo v okusnem tednu, so tri iz Kranja, zato povzemamo, kaj dobrega so za dobrojedce pripravili pri Krištofu, Matičku in na Brionih.

### Krištof: lokalno, vrhunsko

Najprej pogled h Krištofu, ki mu je Michelin podelil dve laskavi priznanji: priporočilo krožnik (The Plate) in, zaradi trajnostne usmerjenosti, še zeleno zvezdico. Chefa Uroša Gorjanca, ki je doma na drugem koncu Kranja, smo poklicali v Predoslje. Na vprašanje, kaj je Krištofova posebnost letošnjega Tedna restavracij, je povedal: »Gostom bomo skušali pokazati čim bolj lokalno in čim bolj naravno kuhanje. Odlično, pripravljeno z dušo in veseljem. Vse surovine, ki bodo na krožniku, so preverjene in za njimi stojimo.«

Pri Krištofu so za Teden restavracij pripravili dva jedilnika, vsak stane 25 evrov. Veliko lokalnih dobaviteljev so vključili na vrhunske krožnike, saj so tu denimo meso in mesni izdelki z Ekološke kmetije pri Šuštarju (Hotemaže), mleko in mlečni

izdelki Mlekarstva Podjed (Olševek), moke so iz mlina Tomaža Novaka (Prebačevo), ribe iz Ribogojnice Vodomec (Zalog pri Cerkljah), jajca s Kmetije Koprivnikar (Golnik) in zelenjava s Kmetije Pirc Šušteršič (Planjava).

### Inovativno pri Matičku

V Gostilni pri Matičku so se odločili, da pripravijo en jedilnik, ki stane 21 evrov, pri čemer gostje lahko izbirajo med dvema predjedema in dvema glavnima jedema. Po pričakovanju je jedilnik, ki ga je sestavil chef Matjaž Erzar, poln presenečenj, med slovenskimi dobavitelji pa gre omeniti predvsem brancina iz Ribogojnice Fonda in divjačino Nimrod (Škofja Loka), nato so tu še zelenjava iz bližnjega vrtnarstva ter ostale, lokalno pridelane sestavine.

O tednu, ki med slovenskimi gostinci že desetletje velja za najbolj delovnega v letu, je Matjaž Erzar v svojem značilnem slogu dejal: »Pripravili bomo posebno jed, ki je ne dobiš nikjer drugje – to so brancinova jajca in to je nekaj, česar svet še ni videl.«

### Na Brionih svetovljansko

Tretja od kranjskih restavracij, ki sodelujejo na najbolj okusnem slovenskem tednu, so Brioni. Tam je chef Tomaž Polenec za 19 evrov pripravil jedilnik zanjo in še enega, zanj. Zanj so sestavili glavno jed, ki se zavrti okoli polenovke, njemu pa bodo postregli rožnato pečeno govedino angus z maslenim krompirjem in pehtranovo kremo.

Tudi na Brionih, podobno kot pri Krištofu in še marsikje drugje, prisegajo na mlečne izdelke iz Mlekarstva Podjed (Olševek), medtem ko mikrozeljčica v jedro Kranja prihajajo iz Mikrozeljenja Šebenik (Vrhnika). Potem so tu še moke z besniške kmetije pr' Krt, krompir s kmetije Krakovc (Vogljje), zelenjava s Planjave, testenine, izdelane v Dorfarjah, s Kranjem tesno povezano oljčno olje Monte Rosso in solni cvet iz Piranskih solin.

Chef Tomaž Polenec je takole opisal posebnost tokratnega Tedna restavracij na kranjskih Brionih: »Kuhali bomo kozmopolitanske jedi z regionalnim pridihom. Torej: sodobne jedi, v katere bomo vključili večinoma lokalne sestavine.«

Mina Mokar