



Okusi loškega podeželja



OHRANJENE JEDI NAŠIH DEDKOV IN
BABIC NA VAŠEM KROŽNIKU

PREDSTAVITVENI KATALOG
TRADICIONALNIH JEDI IZ ŠKOFJELOŠKEGA
PODEŽELJA IN GOSTILN, KI JIH PONUJAJO



PRESENTATION CATALOGUE OF TRADITIONAL DISHES FROM THE
ŠKOFJA LOKA COUNTRYSIDE AND THE RESTAURANTS THAT OFFER THEM

KATALOG ÜBER DIE TRADITIONELLEN GERICHTE AUS DEM LÄNDLICHEN
GEBIET VON ŠKOFJA LOKA MIT GASTHÄUSERN, WELCHE DIESE GERICHTE ANBIETEN

CATALOGO DI PRESENTAZIONE DEI CIBI TRADIZIONALI DELLA ZONA
DI ŠKOFJA LOKA E DEI RISTORANTI CHE LI OFFRONO





JEDI, KI JIH JE OHRANILA ZGODOVINA

Škofjeloško območje v objemu dveh rek in dveh dolin v sebi skriva tudi številne kulinarčne pestrosti. Bogata kulturna in naravna dediščina si podajata roko z dragoceno dediščino naših babic, mojstric priprave jedi. V hipu si lahko predstavljamo, kako je iz njihovih kuhinj dišalo po kruhu iz krušne peči, potici, domačih štrukljih in okusnih žgancih.



Okusi
loškega
podeželja

4



Dishes that were preserved by the history

The Škofja Loka region, embraced by two rivers and two valleys, hides in itself also numerous culinary delicacies. Rich cultural and natural heritage go along with the precious heritage of our grandmothers, who were masters in preparing dishes. In a moment we can imagine how delicious smells of bread baked in tiled stoves, poticas, home-made strudels and tasteful mush were coming from their kitchens.

Gerichte, augbewahrt durch die geschichte

Das Škofja Loka Gebiet, umarmt von zwei Flüssen und zwei Tälern, zeichnet sich auch durch seine kulinarische Vielfalt aus. Das reiche Kultur- und Naturerbe geht Hand in Hand mit dem wertvollen Erbe unserer Großmütter, Meisterinnen bei der Essenszubereitung. In Sekundenschnelle können wir den Geruch nach frischem Brot aus dem Kachelofen, Potitze, heimischen Teigrollchen oder köstlichem Sterz aus deren Küchen nachempfinden.

Piatti che la storia ha conservato

La zona di Škofja Loka, abbracciata da due fiumi e due vallate, nasconde in sé anche una vasta scelta di prodotti culinari. La ricca eredità culturale e naturale si uniscono all'importante eredità lasciataci dalle nostre nonne, maestre della preparazione di piatti tradizionali. Basta un attimo per immaginare come dalle loro cucine si sentiva l'odore del pane cotto nel forno tradizionale, della potizza, degli struccoli e dei deliziosi žganci, un tipo di polenta grumosa.





STARA DOBRA KUHA ZA DANAŠNJE ČASE

Danes, toliko let kasneje, smo iz skrinj naših babic izbrali nekaj njihovih najboljših kuharskih mojstrov in jih nadgradili in prilagodili okusom sodobnega časa. Gre za jedi, ki so privlačne tako za domačega kot tujega gosta. Izmed več kot sto zbranih receptov, smo ob sodelovanju etnologinje in predsednika sekcije gostincev ter kuharskega mojstra Andreja Goljata oblikovali izbor jedi, ki je pred vami.



Okusi
loškega
podeželja

6

Good old cooking for today's times

Today, so many years later, we chose some of the best culinary delicacies from the chests of our grandmothers and we upgraded and adjusted them to the tastes of the modern time. These dishes are attractive for home guests as well as for foreign guests. From more than one hundred collected recipes, we made a selection of dishes that are before you in cooperation with an ethnologist, the president of catering section and Andrej Goljat, culinary master.

Die gute alte küche für die gegenwart

Heute, so viele Jahre später, haben wir aus der Schatztruhe unserer Großmütter einige von den besten kulinarischen Meisterwerken ausgewählt, sie verfeinert und an die gegenwärtigen Geschmacksrichtungen angepasst. Es handelt sich um Gerichte, welche sowohl für den einheimischen als auch für den ausländischen Gast attraktiv sind. Aus mehr als hundert gesammelten Rezepten haben wir uns in Zusammenarbeit mit einer Völkerkundlerin und dem Präsidenten der Gastwirtsektion sowie mit dem Chefkoch Andrej Goljat über eine Auswahl an Gerichten geeinigt, die jetzt vor Ihnen steht.

La buona cucina di una volta per il giorno d'oggi

Oggi, anni dopo, dalle cassepance delle nostre nonne abbiamo ripescato alcune delle migliori ricette delle loro specialità culinarie, le abbiamo rielaborate e adattate ai gusti dei tempi moderni. Si tratta di pietanze attraenti sia per l'ospite nostrano sia per quello straniero. Tra più di cento ricette abbiamo selezionato, con la collaborazione di un'etnologa e del presidente della sezione degli operatori di ristoro, nonché dello chef Andrej Goljat, la lista di piatti che vi trovate davanti.





DOMAČA KUHINJA

Priprava palete okusov loškega podeželja je gostince s Škofjeloškega povezala z lokalnimi kmetovalci. Pestrost zelenjave s podeželskih vrtov, gobe in gozdni sadeži iz lokalnih gozdov, sadje iz travniških sadovnjakov, sveže in zdravo meso, zelišča in med, ki ga marljivo nabirajo čebele ... Vse to je osnova kulinarične ponudbe, ki so jo gostinci uvrstili v svoje jedilnike, saj se zavedajo sodobnih trendov in pomena zdravega prehranjevanja, ki temelji na sezonskih jedeh in živilih lokalnega izvora. Kulinarična ponudba je sicer prilagojena danostim posameznih letnih časov.



Okusi
loškega
podeželja

8

Home-made cuisine

The preparation of a range of tastes from the Škofja Loka countryside connected the caterers from the Škofja Loka region with local farmers. The variety of vegetables from rural gardens, mushrooms, wild berries and wild fruit from local forests, fruit from meadow fruit gardens, fresh and healthy meat, herbs and honey, which is diligently picked by bees... All these are the basis of the culinary offer that caterers have put on their menus, as they are aware of modern trends and the importance of healthy nutrition, which is based on season dishes and foodstuffs of local origin. The culinary offer is adjusted to the resources of individual seasons.

Heimische Küche

Bei der Zubereitung von verschiedenen Gerichten, typisch für das ländliche Škofja Loka Gebiet, haben sich die Gastwirte mit den lokalen Landwirten verbunden. Die zahlreichen Gemüsearten von ländlichen Gärten, Pilze und Waldfrüchte, Obst aus den Obstgärten, frisches und gesundes Fleisch, Kräuter und Honig, von den Bienen fleißig gesammelt ... Dies alles ist die Grundlage des kulinarischen Angebots, welches von den Gastwirten ins Menü aufgenommen wurde, unter voller Berücksichtigung der gegenwärtigen Trends und der Bedeutung von gesunder Ernährung, die auf Saisongerichten und Lebensmittel mit lokalem Ursprung beruht. Übrigens wurde das kulinarische Angebot auch an die Gegebenheiten in verschiedenen Jahreszeiten angepasst.

Cucina locale

La preparazione della gamma di sapori delle campagne dei dintorni di Škofja Loka ha collegato i ristoratori della zona con i produttori agricoli locali. La vasta scelta di verdure colte negli orti delle campagne, funghi e frutti di bosco provenienti dai boschi locali, frutta dai frutteti erbosi, carne fresca e sana, erbe aromatiche e spezie, e miele, raccolto diligentemente dalle api ... Tutto ciò si trova alla base dell'offerta culinaria che i ristoratori hanno inserito nei propri menù: essi conoscono infatti le tendenze attuali e il valore di una dieta sana basata su cibi stagionali e prodotti di provenienza locale. L'offerta culinaria, inoltre, viene adattata di volta in volta alle singole stagioni.





S tem projektom na Loškem svoja vrata odpira zdrava in domača kuhinja iz surovin škofjeloškega območja. Kuhinja, ki povezuje tradicijo in inovativnost, preteklost in sedanjost. Naj vas okusi loškega podeželja popeljejo v nova kulinarična doživetja!



Okusi
loškega
podeželja
10



With this project, healthy and home-made cuisine with raw materials from the Škofja Loka region opens its door in the Škofja Loka region. The cuisine that connects tradition and innovation, the past and the present. Let the tastes of the Škofja Loka countryside take you to new culinary adventures!

Durch dieses Projekt öffnet auf dem Škofja Loka Gebiet gesunde und heimische Küche aus lokal angebauten Rohstoffen ihre Tür. Diese Küche verbindet Tradition mit Innovationsreichtum, Vergangenheit mit der Zukunft. Lassen Sie sich von den Geschmacksrichtungen des ländlichen Škofja Loka Gebiets in neue kulinarische Genüsse verführen!

Con questo progetto, nella zona di Škofja Loka si aprono le porte della cucina sana e casereccia, basata sui prodotti della zona circostante. Una cucina che collega la tradizione e l'innovazione, il passato e l'avvenire. Vi auguriamo che i sapori delle campagne di Škofja Loka possano portarvi incontro a nuove, deliziose esperienze culinarie.



PREDSTAVITEV IZBRANIH JEDI



PRESENTATION OF SELECTED DISHES

VORSTELLUNG AUSGEWÄHLTER GERICHTE

PRESENTAZIONE DI PIATTI SELEZIONATI





POSTRVJI ZVITKI V MARINADI

Reka Sora s Poljansko in Selško dolino objema v svoje ledje celotno škofjeloško območje. S svojimi brzicami, tolmoni in prelivu že od nekdaj nudi zavetje številnim ribam, med drugim tudi postrvim, ki sodijo med cenjene vrste rib tudi v kulinariki. Gospodinje so jih že od nekdaj rade cvrle, pekle, kuhale. In prav s kuhanjem postrvjege fileja, nadevanega s korenjem in ohlajenega v marinadi iz začimb in zelenjave iz domačega vrta, bomo vzbudili vaše kulinarčno zanimanje.



Okusi
loškega
podeželja

12



Trout Rolls in Marinade

The Sora River with the Poljanska dolina and Selška dolina valleys embraces the entire Škofja Loka region in its loins. Together with its rapids, pools and channels, it has provided shelter to numerous fish, also to trout, which belong to valued sorts of fish also in the culinary art, since long ago. Housewives have liked to fry, grill and cook them since forever. And right by cooking a trout fillet, stuffed with carrots and cooled in a marinade made of spices and vegetables from home garden, we will arouse your culinary interest.

Forellenrollen in Marinade

Wasserläufe beherbergen schon seit jeher zahlreiche Fischarten, darunter auch Forellen, die kulinarisch besonders hochgeschätzt werden. Sie werden schon immer von Hausfrauen gerne frittiert, gebraten oder gekocht. Wir wecken Ihr kulinarisches Interesse gerade mit einem gekochten Forellenfilet, gefüllt mit Karotten und gekühlt in einer Marinade aus Gewürzen und Gemüse vom Hausgarten.

Rotoli di trota marinati

Il fiume Sora, con le valli Poljanska dolina e Selška dolina racchiude nel proprio grembo tutta la zona intorno alla cittadina di Škofja Loka. Con le sue rapide, i suoi tonfani e le sue anse, offre da sempre riparo a numerosi pesci, tra cui troviamo anche le trote, che sono una specie apprezzata anche nella cucina. Sin dai tempi remoti, le massaie hanno sempre amato friggerle, cuocerle al forno, bollirle. E proprio con il filetto ripieno con carote, bollito e poi raffreddato e marinato con spezie e verdure colte nel nostro orto, vogliamo stuzzicare il vostro interesse culinario.





DOMAČA JUHA Z DROBNJAKOVIMI ŠTRUKELJCI

Domača goveja ali kokošja juha je bila včasih na jedilniku le ob nedeljah in praznikih, zlasti kurjo juho so postregli tudi porodnicam in bolnikom. Nedvomno pa je juha ena od klasik družinskih nedeljskih kosil na Loškem tudi dandanes. Juha je ponavadi obogatena z različnimi jušnimi vložki in zakuhami, katerim so lahko zaradi posebnega okusa dodana tudi zelišča z domačega vrta. Eno izmed njih je tudi drobnjak, ki smo ga kot nadev vključili v majhne štrukeljčke, ki se veselo poigravajo na krožniku in čakajo, da jih zajamete.



Okusi
loškega
podeželja

14



Home-made Chicken/Beef Soup with Chive Štrukeljci (Rolled Dumplings)

Home-made beef or chicken soup used to be on the menu only on Sundays and public holidays, and chicken soup was served especially also to women giving birth and sick persons. Undoubtedly, soup is a classical ingredient of family Sunday lunches also today in the Škofja Loka region. Soup is usually enriched with various additions to soups, to which also herbs from home garden can be added to get a special taste. Chive is also one of them and we included it as a filling in small rolled dumplings, which merrily play on a plate and wait for you to scoop them.

Hausgemachte Hühner- oder Rindsuppe mit Schnittlauchknödel

Hausgemachte Hühner- oder Rindsuppen standen früher nur an Sonntagen und Festtagen auf dem Menü, wobei vor allem die Hühnersuppe auch Gebärenden oder Kranken gereicht wurde. Die Suppe ist ohne Zweifel heute noch ein klassischer Bestandteil des Familien-Sonntagsessens auf dem Škofja Loka Gebiet. Die Suppe ist üblicherweise mit verschiedenen Suppeneinlagen oder Nockerln verfeinert, zur Erzielung eines besonderen Geschmacks können aber auch Gewürze vom Hausgarten zugegeben werden. Eins davon ist auch Schnittlauch, verwendet als Füllung für die Knödelchen, die dann fröhlich im Teller schwimmen und auf Ihren Löffel warten.

Brodo di gallina/manzo con strucchetto all'erba cipollina

Una volta, il brodo di manzo o gallina si serviva solo la domenica e i giorni di festa, e specialmente il brodo di gallina veniva servito anche alle neomamme e ai malati. Indubbiamente, comunque, il brodo è anche oggi uno dei classici dei pranzi domenicali tradizionali nella zona di Škofja Loka. Solitamente, il brodo viene arricchito con vari tipi di paste o altre aggiunte, ai quali è possibile unire erbe aromatiche del nostro orto per ottenere sapori particolari. Una di queste erbe è anche l'erba cipollina, che è stata aggiunta come ripieno per dei piccoli struccoli che giocano allegramente nel piatto e aspettano di essere catturati dal vostro cucchiaino.





LOŠKA SMOJKA

Loška smojka je stara, preprosta jed, ki je doma v Škofji Loki in bližnji okolici in je ne srečamo drugod. Včasih so jo pripravljale gospodinje, ki so že zjutraj repe zložile v železni ali glineni lonec, jih nadevale s proseno kašo in postavile v peč. Tako pripravljene repe so se pekle ves dan in bile nared prav za večerjo. Ker so se med peko repe na robu lonca rade osmodile, so jed poimenovali smojka. Čeprav so smojko včasih jedli predvsem revni prebivalci, pa se je danes vsekakor ne sramujemo tudi v sodobni kulinariki. S prilagoditvijo sodobnim okusom bo smojka kot topla predjed, glavna jed ali priloga pri vas prebudila različne gurmanske užitke.



Okusi
loškega
podeželja

16

Škofja Loka Stuffed Turnips

Škofja Loka stuffed turnip is an old and simple dish, the home of which is in Škofja Loka and its near surroundings and we cannot find it anywhere else. Some time ago housewives already in the morning put turnips in an iron or clay pot, stuffed them with millet porridge and put them in a stove. Such prepared turnips were baked all day and were ready right for supper. As turnips used to scorch on the edge of the pot during baking, the dish was named smojka (scorched). Although especially poor inhabitants used to eat stuffed turnips, today even the modern culinary art is certainly not ashamed of them. Adjusting it to modern tastes, a stuffed turnip as a warm starter, main course or side dish will arouse different gourmet delights in you.

Gefüllte Rüben aus Škofja Loka

Gefüllte Rüben aus Škofja Loka sind ein einfaches altes Gericht, die aus Škofja Loka und der nahen Umgebung stammt und welchem Sie anderswo nicht begegnen werden. Es wurde früher von Hausfrauen zubereitet, die schon in der Frühe die Rüben in ein Eisen- oder Tontopf auflegten, sie mit Hirsebrei befüllten und in den Ofen stellten. Auf diese Art zubereitete Rüben wurden den ganzen Tag lang gebacken und waren gerade zum Abendessen fertig. Weil die Rüben beim Backen am Topfrand oft versengt wurden, nannte man das Gericht smojka (Deutsch: das Versengte). Obwohl smojka einst hauptsächlich von armer Bevölkerung verzehrt wurde, schämen wir es heute allerdings auch im modernen kulinarischen Angebot nicht. Durch die Anpassung an die gegenwärtigen Geschmacksrichtungen eignet sich heute smojka als warme Vorspeise, Hauptspeise oder Beilage und wird bei Ihnen Lust auf zahlreiche Gourmet-Genüsse wecken.

Rape farcite di Škofja Loka

Le rape farcite, dette Loška smojka, sono un piatto semplice tipico di Škofja Loka e dintorni, introvabile altrove. Una volta erano preparate dalle massaie che di mattina sistemavano le rape in una pentola di ferro o di coccio, le farcivano con il miglio e le infilavano nel forno. Le rape così preparate cuocevano tutto il giorno ed erano pronte proprio all'ora di cena. Poiché durante la cottura, le rape ai bordi della pentola tendevano a bruciarsi, il piatto è stato chiamato smojka, ovvero 'bruciata'. Benché una volta le rape farcite fossero una pietanza tipica della popolazione più povera, nell'arte culinaria moderna sono tutt'altro che causa di imbarazzo. Grazie a dei piccoli adattamenti ai gusti odierni, potranno offrirvi interessanti piaceri della gola sia come primi piatti, che come secondi o anche contorni.





AJDOVA KAŠA Z ZAJČJIM RAGUJEM

V preteklosti so v vsakdanji prehrani prevladovala močnata jedi, predvsem različne kaše, prosena in ajdova. Ajdovo kašo so nekdanj uporabljali za pripravo najrazličnejših jedi. Kako so jo pripravili in kako bogato je bila zabeljena, je bilo odvisno od premožnosti hiše oziroma od zalog v shrambi. Iz nje so pripravljali tako sladke kot slane jedi. Tudi dandanes ajdovo kašo uporabljamo pri pripravi različnih kulinaričnih dobrot. Razvajali se boste lahko ob okusni kombinaciji ajdove kaše in raguja iz zajčjega mesa ter opojnim vonjem prepraženih svežih gob.



Okusi
loškega
podeželja

18



Buckwheat Porridge with Hare Ragout

In the past, floury dishes prevailed in everyday nutrition, especially various porridges like millet and buckwheat porridge. People used to use buckwheat porridge for the preparation of different dishes. How it was prepared and how richly it was dressed depended on how rich the house was or on the supplies in the pantry. Sweet as well as salty dishes were prepared from it. Even today buckwheat porridge is used for the preparation of various culinary delicacies. You can indulge yourself with a tasty combination of buckwheat porridge and hare ragout and delicious smell of roasted fresh mushrooms.

Buchweizenbrei mit Hasenragout

In der Vergangenheit waren alltägliche Gerichte überwiegend aus Mehlspeisen zusammengesetzt, vor allem verschiedene Arten von Brei, z.B. Hirsebrei oder Buchweizenbrei. Buchweizenbrei wurde schon seit jeher für die Zubereitung verschiedenster Gerichte verwendet. Wie sie zubereitet wurde und wie reich sie abgeschmalzt wurde, hing vom Wohlhaben des Gehöfts bzw. von den Vorräten in der Speisekammer ab. Sie war die Basis sowohl für süße als auch für salzige Gerichte. Auch heute kommt Buchweizenbrei bei der Zubereitung von verschiedenen kulinarischen Köstlichkeiten zum Einsatz. Sie werden verwöhnt von einer schmackhaften Kombination aus Buchweizenbrei und Hasenragout sowie vom angenehmen Duft der gebratenen frischen Pilze.

Grano saraceno con ragù di coniglio

In passato, tra i cibi di ogni giorno prevalevano vari tipi di cereali bolliti, particolarmente le pappe o polente di miglio e grano saraceno. Il grano saraceno cotto una volta era usato nella preparazione di svariati piatti. Come veniva preparato e quanto condimento veniva usato dipendeva dalla situazione finanziaria della casa, ma anche dalle provviste disponibili nella dispensa. Con esso si preparava sia piatti dolci che salati. Anche oggi il grano saraceno viene usato per ottenere diverse pietanze prelibate. In questo caso potrete godere della deliziosa combinazione di grano saraceno e ragù di coniglio e dell'odore inebriante dei funghi freschi saltati.





SKUTINI ŽLIČNIKI Z RJAVIM MASLOM, OREHI IN SIROM

Pri pripravi jedi so v preteklosti uporabljali sestavine, ki so jih imeli doma. Tudi mleko in različni mlečni izdelki so bili vedno na razpolago, zato so iz njih pripravljali različne jedi. Žličniki iz domače skute so bili pogosto na jedilniku, ker so enostavni za pripravo, nasitni in obenem okusni. Lahko jih ponudimo kot predjed ali prilogo, za še boljši okus pa smo jih obogatili z rjavim doma narejenim maslom, sirom iz loškega pogorja ter orehi.



Okusi
loškega
podeželja
20



Curd Cheese Spoon Dumplings with Brown Butter, Walnuts and Cheese

In the past people used ingredients they had at home to prepare dishes. Milk and various milk products were also always available and for this reason various dishes were prepared from them. Spoon dumplings from home-made curd cheese were often on the menu because they are simple to prepare, filling and tasty at the same time. They can be offered as a starter or side dish, but we enriched them for even a better taste with home-made brown butter, cheese from the Škofja Loka Hills and walnuts.

Topfennockerl mit brauner Butter, Wallnüssen und Käse

Für die Zubereitung dieses Gerichtes wurden früher diejenigen Bestandteile verwendet, welche zu Hause zur Verfügung standen. Milch und verschiedene Milchprodukte waren immer da, deswegen wurden sie für die Zubereitung verschiedenster Gerichte benutzt. Nockerl aus hausgemachtem Topfen waren oft auf dem Menü, weil sie sich durch einfache Zubereitung kennzeichnen, zugleich sind sie sättigend und schmackhaft. Sie können als Vorspeise oder Beilage gereicht werden, zur Verbesserung des Geschmacks haben wir sie noch zusätzlich mit hausgemachter brauner Butter, Käse aus der Lokaer Gebirgsgegend und Wallnüssen verfeinert.

Gnocchetti di ricotta con burro marrone, noci e formaggio

Nella preparazione dei cibi, in passato si usavano gli ingredienti che si avevano in casa. Anche il latte e i vari latticini erano sempre a disposizione, così venivano usati per preparare vari piatti. Gli gnocchetti di ricotta casereccia venivano serviti spesso perché sono semplici da preparare, saziano e sono anche gustosi. Potete servirli come primo piatto o come contorno e se volete migliorarne ancora il sapore, li potete arricchire con del burro marrone fatto in casa, formaggio dei monti di Škofja Loka e noci.





FIŽOL S SUHIM SADJEM

Fižol je ena od manj zahtevnih stročnic, ki krasi podeželske vrtove in običajno razveseli z lepim pridelkom, zato ni presenetljivo, da se poleg zelja, repe in krompirja pogosto uporablja pri pripravi domačih jedi. Dodajamo ga v juhe, enolončnice ali ga pripravljamo v solati, v kombinaciji s suhim sadjem pa deluje še posebej harmonično. Za tiste, ki menijo, da brez mesa ne morejo dobro jesti, pa se mu lahko na željo gosta doda tudi koščke poljubnega suhega mesa ali kranjske klobase.



Okusi
loškega
podeželja

22



Beans with Dried Fruit

Beans are one of less demanding pulses, which decorate country gardens and usually make us happy with nice yield. Therefore it is not surprising that they are often used beside cabbage, turnip and potatoes for the preparation of home-made dishes. We add them to soups, stews or we prepare them in a salad, and in combination with dried fruit they have a special harmonious effect. For those who think that there is no good meal without meat, slices of optional smoked meat or Carniolan sausage can be added on request of a guest.

Bohnen mit Trockenobst

Bohnen stellen einer der wenig anspruchsvollen Hülsenfrüchte dar, welche die ländlichen Gärten schmücken und gewöhnlich mit schöner Ernte erfreuen. Es überrascht deshalb nicht, dass sie nebst Kohl, Rübe und Kartoffel oft bei der Zubereitung von heimischen Gerichten verwendet werden. Bohnen werden in Suppen, Eintöpfe oder Salate zugemischt und sind in Kombination mit Trockenobst noch besonders köstlich. Für diejenigen, die überzeugt sind, dass Gerichte ohne Fleisch nicht richtig lecker schmecken, werden auf Gästewunsch noch beliebiges Trockenfleisch in Stücken oder Krainerwurst zugegeben.

Fagioli con frutta secca

I fagioli sono uno dei legumi meno esigenti che adornano gli orti delle campagne circostanti e solitamente rendono un buon raccolto. Quindi non sorprende il fatto che assieme a cavoli, rape e patate, essi vengano usati molto spesso nella preparazione di piatti caserecci. Possiamo aggiungerli a zuppe, minestre oppure prepararli in insalate, ma in combinazione con la frutta secca essi trovano un'armonia particolarmente gradevole. E per coloro che pensano di non poter mangiare bene senza carne, su richiesta possiamo aggiungere al piatto anche pezzi di carni secche o salsiccia della carniola a scelta.





VISOŠKA PEČENKA

Visoška pečenka, mehka navznoter in hrustljava navzven, izvira iz Visokega v Poljanski dolini v neposredni bližini Škofje Loke. Včasih so jo pripravljali po lastnem receptu na visoški domačiji, danes pa se pogosto znajde na krožnikih v naših domovih. Povezan kos svinjske zarebrnice, v katerega smo vložili korenje in ga obložili z rezinami limone, česna, peteršilja in lovorjevega lista, na vrhu pa zataknili nekaj nageljnovih žbic, vas bo očaral s svojim okusom.



Okusi
loškega
podeželja
24



Visoko Roast

Visoko roast, tender inside and crispy outside, originates from Visoko in Poljanska dolina valley in the immediate vicinity of Škofja Loka. It used to be prepared by their own recipe at the Visoko homestead, but today it is often present also on plates in our homes. A joined piece of a pork chop in which carrots were inserted and lemon slices, garlic, parsley and laurel were added, and a few cloves were stuck on the top, will charm you with its taste.

Der Braten von Visoko

Der Braten von Visoko, weich im Inneren und knusprig nach außen, stammt aus Visoko im Poljanska dolina Tal in unmittelbarer Nähe von Škofja Loka. Er wurde früher nach eigenem Rezept auf dem Gehöft von Visoko zubereitet, heute gerät er aber oft auf die Teller in unserem Zuhause. Der verbundene Teil eines Schweinekoteletts, ins welche Karotten eingelegt wurden und mit Zitronenschnitten, Knoblauch, Petersilien und Lorbeer-Blättern garniert wurde, drauf mit einigen eingesteckten Gewürznelken, verzaubert Sie mit hervorragendem Geschmack.

Arrosto di Visoko

L'arrosto di Visoko, tenero all'interno e croccante all'esterno, arriva da Visoko, nella valle Poljanska dolina nei pressi di Škofja Loka. Una volta veniva preparato secondo una ricetta privata presso una proprietà del luogo, oggi invece si trova spesso sui nostri piatti. Il costato di maiale legato con spago, ripieno di carote e farcito con fette di limone, aglio, prezzemolo e foglie di alloro, aromatizzato con qualche chiodo di garofano, vi incanterà con il suo sapore pieno e ricco.





DUŠENO KOŠTRUNOVO MESO Z ZELENJAVO IN KROMPIRJEVIMI ŽGANCI

Nekdaj so bili žganci najbolj množična vsakdanja jed na Slovenskem. Rekli so celo, da so »steber Kranjske dežele«. Pripravljali so jih iz ajdove, koruzne pa tudi pšenične moke, jih skuhali skupaj s krompirjem in zabelili s tistim, kar so imeli v shrambi. Gospodinje so jih ponudile tako za zajtrk, kot za kosilo ali večerjo. Tudi danes veljajo krompirjevi žganci za priljubljeno preprosto samostojno jed ali pa kot odlična priloga raznim mesnim jedem. Še posebej se poda h koščkom koštrunovega mesa ob mešanici okusov različne zelenjave z domačega vrta.



Okusi
loškega
podeželja

26



Braised Wether Meat with Vegetables and Potato Mush

Mush used to be the most mass everyday dish in Slovenia. It was even said that it was »the pillar of the Carniolan country«. It was prepared from buckwheat, corn and even wheat flour, then it was cooked together with potatoes and dressed with what they had in pantry. Housewives served them for breakfast as well as for lunch or dinner. Even today potato mush is a popular simple main course or an excellent side dish to various meat dishes. It is especially good with pieces of wether meat with a blend of tastes of various vegetables from home garden.

Gedämpftes Hammelfleisch mit Gemüse und Kartoffelsterz

Der Sterz war früher das häufigste alltägliche Gericht auf dem slowenischen Gebiet. Er wurde sogar die »Säule des Krainer Landes« genannt. Buchweizen- und Maissterz, weniger auch Weizensterz, wurde gemeinsam mit Kartoffeln gekocht und abgeschmalzt mit dem, was in der Speisekammer sonst zu finden war. Er wurde von den Hausfrauen sowohl zum Frühstück als auch zum Mittag- und Abendessen gereicht. Heute noch gilt der Kartoffelsterz als ein einfaches und beliebtes selbständiges Gericht oder als vorzügliche Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten. Er eignet sich besonders gut zu Stücken von Hammelfleisch mit einer Geschmacksmischung verschiedener Gemüse vom Hausgarten.

Carne di montone in umido con verdura e polenta di patate

Una volta gli žganci, una specie di polenta grumosa, erano un piatto comunissimo nel territorio sloveno. Si diceva addirittura che fossero la »colonna della Carniola«. Essi venivano preparati con farina di grano saraceno, granturco e anche frumento, cotti insieme alle patate e conditi con ciò che si aveva nella dispensa. Le massaie li servivano sia a colazione che a pranzo o a cena. Anche oggi questa polenta di patate è un piatto unico o un contorno per vari tipi di carni molto amato. Si abbina particolarmente bene a pezzi di montone uniti a un misto di sapori di varie verdure colte nel nostro orto.





LOŠKA MEŠANICA

Vrsto let je v Loki beračenje veljalo za poklic, zato so beračiti smele samo osebe, ki so bile vpisane v seznam beračev. Loški berači so tako lahko vsak petek obiskovali lokale in stanovanja, po »opravljenem delu« pa so se zbrali pri kapucinskem samostanu, kjer jim je pater kuhar razdelil loško mešanico in kos črnega kruha. Čeprav je bila mešanica beraška jed, pa so jo radi jedli tudi meščani, le bolj bogato so jo zabelili. Tudi za vas smo jed, pripravljeno iz zelja, repe, fižola in ješprenja, še dodatno obogatili s koščki kranjske klobase ali suhega mesa, ki se odlično poda k osnovni jedi.



Okusi
loškega
podeželja
28



Škofja Loka Mix

For many years begging was considered to be an occupation in Škofja Loka, and for this reason only persons that were entered on the beggar's list were allowed to beg. So beggars in Loka were allowed every Friday to visit bars, shops and apartments, and after the »finished work« they gathered by the Capuchin monastery where friar the cook gave them the Škofja Loka mix and a piece of black bread to every one. Although the mix was a beggar's dish, the townspeople also liked to eat it, they only dressed it more richly. For you we also additionally enriched the dish prepared from cabbage, turnip, beans and barley with pieces of Carniolan sausage or smoked meat, which are excellent with the basic dish.

Das Gemisch von Škofja Loka

Jahrelang wurde in Škofja Loka das Betteln als Beruf anerkannt, doch Betteln durfte nur von denjenigen Personen betrieben werden, die in die Liste der Bettler aufgenommen wurden. So konnten die Lokaer Bettler jeden Freitag Gasthäuser und Wohnungen besuchen, wobei sie sich »nach der erledigten Arbeit« am Kapuzinerkloster sammelten, wo der Koch-Pater Ihnen das Gemisch von Škofja Loka mit einer Schnitte Schwarzbrot austeilte. Obwohl das Gemisch als ein Bettlergericht galt, wurde es gerne auch von der Bürgerschaft gegessen, nur dass sie reicher abgeschmalzt wurde. Auch für Sie wurde das Gericht, zubereitet aus Kohl, Rüben, Bohnen und Graupen, noch zusätzlich mit Stücken von Krainerwurst oder Trockenfleisch verfeinert, was vorzüglich zum Basisgericht passt.

Misto di Škofja Loka

Per anni, a Škofja Loka, il mendicare veniva considerato un mestiere, quindi potevano mendicare solo quelli iscritti al registro dei mendicanti. I mendicanti di Škofja Loka potevano così visitare i locali e le abitazioni ogni venerdì e dopo aver finito di "lavorare" si riunivano presso il convento dei frati cappuccini, dove il frate cuoco gli distribuiva la loška mešanica, ovvero un piatto di verdure miste, con un pezzo di pane nero. Benché si trattasse di un piatto per mendicanti, esso era amato anche dai cittadini, i quali usavano condirlo più abbondantemente. Anche per voi il piatto preparato con cavoli, rape, fagioli e orzo sarà condito con pezzetti di salsiccia della carniola o di carni secche che si abbinano ottimamente al piatto base.





LOŠKA MEDLA

Medla sodi med najstarejše domače kmečke jedi in po nekaterih virih naj bi bila doma prav v Škofji Loki. Od tod tudi njeno ime. Gostljata zabeljena jed iz kaše ali moke velja za lahko in kalorično manj vredno jed, ki ne pozna začimb. Edina začimba tej jedi je sol in dodana količina ter vrsta zabele. Ne glede na svojo skromnost v začimbah pa smo prepričani, da bo vzbudila tek še tako zahtevnemu gostu, zlasti ob okušanju medle, ki smo jo obogatili z rezino suhega domačega mesa.



Okusi
loškega
podeželja
30



Škofja Loka Millet Mush

Millet mush is one of the oldest home-made farm dishes, and according to some resources its origin is right in Škofja Loka. This also clarifies its name. A thick dressed dish made of millet porridge or flour is a light and low calorie dish without any seasonings. The only seasonings to this dish are salt and the added amount and type of dressing. Regardless of its modesty in seasonings, we are certain that it will arouse appetite to even a very demanding guest, especially when tasting millet mush that has been enriched with a slice of home-made smoked meat.

Hirsebrei aus Škofja Loka

Hirsebrei (medla) gehört zu den ältesten hausgemachten Bauerngerichten und stammt nach einigen Quellen gerade aus Škofja Loka. Daher auch ihr Name. Dieses dickflüssige abgeschmalzte Gericht aus Hirsebrei und Buchweizenmehl gilt als leichtes und kalorienarmes Gericht ohne Gewürze. Das einzige Gewürz in diesem Gericht ist Salz und die zugegebene Menge und Art des Schmalzes. Trotz Mangel an Gewürzen sind wir überzeugt, dass es auch bei den anspruchvollsten Gästen Appetit erwecken wird, besonders beim Schmecken von medla, welches mit einer Scheibe vom heimischen Trockenfleisch verfeinert wurde.

Zuppa di miglio di Škofja Loka

La zuppa di miglio, detta medla, è tra le pietanze caserecce rurali più antiche e secondo alcune fonti risulterebbe nativa proprio di Škofja Loka. Da qui deriva anche il suo nome. Si tratta di un piatto denso preparato con miglio cotto o farina di miglio conditi, che contiene un basso numero di calorie e a cui non vanno aggiunte spezie, a parte il sale e il condimento prescelto. Nonostante il moderato uso di spezie, però, siamo convinti che stuzzicherà il palato anche del più esigente dei nostri ospiti, particolarmente se la medla verrà servita con una fetta di carne secca preparata in casa.





JABOLČNI KUHANI ŠTRUKELJ S CIMETOVO OMAKO

Štruklji so bili nepogrešljiv del jedilnikov v preteklosti in tako je še danes. Gospodinje so jih postavile na mizo ob različnih priložnostih. Še posebej so rade z njimi postregle ob kmečkih opravilih, za praznike in med postom. Danes so štruklji, odvisno od nadeva, lahko samostojna jed ali priloga h glavni jedi. Svojevrstna dobrota pa so tudi štruklji kot sladica, nadevani z jabolki domačega travniškega sadovnjaka, postreženi z omamno dišečo cimetovo omako.



Okusi
loškega
podeželja

32



Cooked Apple Strudel with Cinnamon Sauce

Strudels were an indispensable part of menus in the past and the same is today. Housewives put them on the table at various opportunities. They especially liked to serve them when farm works were being done, for public holidays and during the fast. Depending on filling, today strudels can be the main course or a side dish to the main course. A peculiar delicacy is also strudel as a dessert, filled with apples from home meadow fruit garden, served with heavenly smelling cinnamon sauce.

Gekochter Apfelstrudel mit Zimtsauce

Strudel waren einst und sind immer noch ein unverkennbarer Bestandteil des Menüs. Hausfrauen stellten sie bei verschiedenen Gelegenheiten auf den Tisch. Insbesondere wurden sie oft zu bäuerlichen Verrichtungen, an Festtagen und in der Fastenzeit verzehrt. Heute können Strudel, abhängig von der Füllung, als selbständiges Gericht oder als Beilage zum Hauptgericht gereicht werden. Strudel sind eine einzigartige Köstlichkeit auch als Süßgericht, gefüllt mit Äpfeln vom heimischen Obstgarten und mit einer wohlduftenden Zimtsauce serviert.

Struccoli di mele cotti con salsa di cannella

Gli struccoli, detti štruklji, sono sempre stati un elemento immancabile dei menù sia in passato che al giorno d'oggi. Le massaie li servivano in varie occasioni. Amavano in particolar modo offrirli durante i lavori nelle campagne, nei giorni di festa e durante il digiuno. Oggi gli struccoli possono essere un piatto unico o un contorno per il piatto principale, a seconda del ripieno che viene usato. Sono deliziosi, tuttavia, anche come dessert, farciti di mele del nostro frutteto, e serviti con una profumatissima salsa alla cannella.





OREHOVA POTICA Z LIPOVIM ČAJEM IN JABOLČNIM SIROM

Ta izredno značilna sladka ali slana pogača ima pester zgodovinski razvoj, ki je privedel do njene današnje podobe. Po različnih nadevih se razlikujejo tudi posamezne vrste potic, ki jih je kar krepko čez 80. Med njimi je najbolj značilna potica s pehtranovim nadevom ali pehtranka, sledijo ji še medena, ocvirkovka ali špehovka in orehova. Slednja je danes med najbolj popularnimi. Da bo prijaznejša do želodca in še bolj aromatična, smo jo za vas prelili z zdravilnim lipovim čajem ter dodali jabolčni žele.



Okusi
loškega
podeželja

34



Walnut Potica with Linden Tea and Apple Cheese

This extremely typical sweet or salty flat cake has had a varied historical development, which has brought it to its today image. Also individual sorts of potica differ from each other by different fillings, which are many more than 80. Potica with tarragon filling or pehtranka is the most typical among them, it is followed by honey potica, crackling potica or ocvirkovka or bacon potica or špehovka and walnut potica. The latter one is one of the most popular poticas today. We topped it for you with healing linden tea and added apple jelly to make it friendlier to your stomach and even more aromatic.

Wallnusspotitze mit Linden- blütentee und Apfelkäse

Dieser charakteristische süße oder salzige Kuchen weist eine bunte historische Entwicklung auf, welche zu seiner heutigen Gestalt geführt hat. Auch verschiedene Arten von Potitze, welche es weit über 80 gibt, unterscheiden sich nach der Füllung. Darunter ist die Potitze mit Estragonfüllung oder pehtranka die markanteste, gefolgt von Honig-, Griebenkuchen bzw. Speck- und Wallnusskuchen. Der letzte gehört heute zu den beliebtesten. Um ihn noch gaumenfreundlicher und aromatischer zu machen, wird er für Sie mit heilemdem Lindenblütentee übergossen und mit Apfelgelee gereicht.

Potizza alle noci con tisana di tiglio e gelatina di mele

La potizza, un tipico rotolo ripieno dolce o salato, detto in sloveno potica, ha avuto una storia molto ricca prima di giungere alla forma odierna. Sono più di 80 i tipi di potizza noti oggi, in dipendenza dal tipo di ripieno usato. Tra essi, la più tipica è la potizza al dragoncello, detta pehtranka, seguita da quella al miele, ai ciccioli o al lardo e infine quella alle noci. E proprio quest'ultima è tra le più popolari oggi. Per renderla più gentile nei confronti dello stomaco e più aromatica l'abbiamo irrorata con una benefica tisana al tiglio e le abbiamo aggiunto della gelatina di mele.





DUŠENA JABOLKA V MALINAH NA SKUTINEM OBROČU

Jabolka so bila ena redkih vrst sadja, ki ga na podeželju ni primanjkovalo. Od spomladi do jeseni iz svežih, pozimi pa iz posušenih, so pripravljali številne jedi in pijače. Ena izmed jedi, ki je bila na Loškem pogosto na mizi, so bila tudi dušena jabolka. Tako kot nekoč, ko so jedi pogosto bogatili z gozdnimi sadeži, smo tudi mi jabolka skuhali v malinovi omaki in jim dali osvežujoč okus ter podložili z obročkom, narejenim iz domače skute. Ob slastni sladici zagotovo ne boste ostali ravnodušni.



Okusi
loškega
podeželja

36



Stewed Apples in Raspberries on a Curd Cheese Ring

Apples were one of rare species of fruit that were abundant in the countryside. Numerous dishes and drinks were prepared from fresh apples from spring to autumn, and from dried apples in winter. Stewed apples were one of the dishes that were also often on the table in the Škofja Loka region. The same as in the past, when dishes had often been enriched with wild berries and wild fruit, we also cooked apples in raspberry sauce, gave them a refreshing taste and put a ring of home-made curd cheese under it. This delicious dessert will certainly not leave you indifferent.

Gedämpfte Äpfel in Himbeeren auf Topfenring

Äpfel waren seit ewig eine der Obstarten, welche es auf dem Lande immer in Überfülle gab. Es wurden vom Frühjahr bis Herbst aus frischen und im Winter aus getrockneten Äpfeln zahlreiche Gerichte und Getränke zubereitet. Eines von Gerichten, welche auf dem Škofja Loka Gebiet häufig auf den Tisch gelangten, waren auch gedämpfte Äpfel. So wie einst, als Gerichte gerne mit Waldfrüchten verfeinert wurden, haben auch wir für Sie die Äpfel im Himbeersauce gekocht, um ihnen ein erfrischendes Aroma zu verleihen, und mit einem Ring aus hausgemachtem Topfen unterlegt. Dieses schmackhafte Süßgericht lässt Sie bestimmt nicht gleichgültig.

Mele cotte in salsa di lamponi su un dischetto di ricotta

Le mele erano uno dei rari tipi di frutta che nelle campagne non mancava mai. Dalla primavera all'autunno, secche o fresche, erano l'ingrediente base di numerosi piatti e bevande. Uno di questi piatti, che nella zona di Škofja Loka veniva servito spesso, erano le mele cotte. Come una volta, quando esse venivano arricchite con frutti di bosco, anche noi le abbiamo cotte in una salsa di lamponi, dando loro un gusto più fresco, e abbiamo aggiunto un dischetto preparato con ricotta casereccia. Questo dolce prelibato sicuramente non vi lascerà indifferenti.





PEČENE HRUŠKE S CIMETOM IN MEDENO OMAKO

Hruške so poleg jabolk in češpelj na loškem podeželju zelo cenjeno sadje. Že od nekdaj so jih ljudje uživali sveže, kuhane, pečene ali sušene ter iz njih izdelovali različne brezalkoholne in alkoholne sadne pijače. Izvrstne so tudi v sladicah. Pečene sočne hruške, prelite z medeno omake ob opojnem vonju cimeta, bodo vsekakor prebudile brbončice še tako zahtevnega gosta.



Okusi
loškega
podeželja
38



Baked Pears with Cinnamon and Honey Sauce

Pears are beside apples and plums very valued fruit in the Škofja Loka countryside. People have eaten them fresh, cooked, baked or dried and have made different non-alcoholic and alcoholic fruit beverages from them since forever. They are excellent also in desserts. Baked succulent pears topped with honey sauce with delicious smell of cinnamon will certainly awaken taste buds of even a very demanding guest.

Gebackene Birnen mit Zimt und Honigsauce

Neben Äpfel und Pflaumen sind Birnen eine hochgeschätzte Obstart auf dem Lokaer Lande. Sie wurden schon seit ewig frisch, gekocht, gebacken oder getrocknet verzehrt sowie für die Zubereitung von verschiedenen alkoholfreien und alkoholischen Fruchtgetränken benutzt. Sie eignen sich ausgezeichnet auch für Süßgerichte. Gebackene saftige Birnen, übergossen mit Honigsauce im wohlduftenden Zimt, werden bestimmt die Geschmacksknospen bei dem noch so anspruchsvollen Gast erwecken.

Pere cotte al forno con cannella e salsa al miele

Le pere, assieme alle mele e alle susine, sono la frutta più pregiata delle campagne intorno a Škofja Loka. Sin dai tempi remoti si mangiavano fresche, cotte, al forno o secche e se ne producevano varie bevande analcoliche e alcoliche. Sono eccezionali anche nei dolci. Le pere cotte al forno bagnate con salsa al miele e profumate con la cannella stuzzicheranno anche il palato dell'ospite più esigente.





POLNOZRNATI PEHTRANOVI ŠTRUKLJI S SKUTO

Pehtran, zelišče, ki že od davnih časov krasi številne domače vrtove na loškem podeželju, je prisoten skoraj v vsakem gospodinjstvu. Z aromatičnimi listi in močnim, a prefinjenim okusom, se ga pogosto uporablja v kulinariki, zlasti v raznih nadevih, med drugim tudi v štrukljih. In prav pehtranovi štruklji so eden od najbolj značilnih vrst štrukljev. Prijeten vonj in sladkast okus pehtrana v kombinaciji z domačo skuto vas bo spremljal še dolgo potem, ko boste zadovoljni odšli od mize.



Okusi
loškega
podeželja

40



Wholegrain Tarragon Strudel with Curd Pie

Tarragon, a herb, which has decorated numerous home gardens in the Škofja Loka countryside since forever, is present almost in every household. Its aromatic leaves and strong but subtle taste are often used in the culinary art, especially in various fillings, and also in strudels. And especially tarragon strudel is one of the most typical sorts of strudel. A pleasant smell and sugary taste of tarragon in combination with home-made curd cheese will accompany you long after you will leave the table satisfied.

Wollkorn-Estragonstrudel mit Topfen

Auf Estragon – ein Gewürz, das schon seit ewig zahlreiche Hausgärten auf dem Lokaer Lande schmückt, stoßt man in fast jedem Haushalt. Mit aromatischen Blättern und einem starkem, doch verfeinertem Geschmack, findet er oft kulinarischen Einsatz, insbesondere in verschiedenen Füllungen, unter anderem auch in Strudeln. Ausgerechnet Estragonstrudel ist einer der typischsten Strudelarten. Der angenehme Duft und der süßliche Geschmack von Estragon in Kombination mit hausgemachtem Topfen begleiten Sie noch lange, nachdem Sie zufrieden den Tisch verlassen haben.

Struccoli integrali con dragoncello e ricotta

Il dragoncello, un'erba aromatica che fin dai tempi più antichi figura in numerosi orti delle campagne intorno a Škofja Loka, è presente pressoché in ogni famiglia. Le sue foglie aromatiche dal gusto forte e raffinato sono spesso usate in cucina, particolarmente in vari ripieni come quello degli struccoli, o štruklji. E proprio il gusto dolciastro e l'odore piacevole del dragoncello, abbinato alla ricotta casereccia, vi accompagnerà ancora a lungo, dopo che avrete lasciato soddisfatti il nostro tavolo.





V projekt smo vključili tudi loške gostince, ki so se udeležili izobraževanja pri kuharskem mojstru Andreju Goljatu. S svojimi izkušnjami jih je naučil pripraviti izbrane jedi tako, da jih lahko ponudijo v svojih gostilnah na loškem območju. V tem poglavju predstavljamo izbor gostiln, v katerih vam postrežejo z okusi loškega podeželja.



Okusi
loškega
podeželja

42



In the project we also included restaurant owners in Škofja Loka who attended the training with Andrej Goljat, the cook master. With his experience, he taught them how to prepare the selected dishes so that they can offer them in their restaurants in the Škofja Loka region. This chapter presents the selection of restaurants where you will be served with the tastes of the Škofja Loka countryside.

Ins Projekt wurden auch die Lokaer Wirte einbezogen, welche an der Schulung beim Chefkoch Andrej Goljat teilnahmen. Mit seinen Erfahrungen wies er sie ein, die ausgewählten Gerichte so zuzubereiten, dass sie in den Gasthäusern auf dem Škofja Loka Gebiet angeboten werden können. In diesem Kapitel stellen wir eine Auswahl an Gasthäusern dar, in welchen Sie in Geschmacksrichtungen des ländlichen Škofja Loka Gebiets genießen können.

Il progetto include anche i ristoratori della zona di Škofja Loka che hanno preso parte al corso di cucina del maestro Andrej Goljat, il quale ha condiviso la propria esperienza insegnandogli a preparare piatti scelti in modo da poterli proporre nei loro ristoranti. In questo capitolo presentiamo una selezione dei migliori ristoranti nei quali troverete i sapori tipici della zona di Škofja Loka.



PREDSTAVITEV IZBRANIH GOSTILN



PRESENTATION OF SELECTED RESTAURANTS

PRÄSENTATION AUSGEWÄHLTEN RESTAURANTS

PRESENTAZIONE RISTORANTI SELEZIONATI





GOSTILNA PR' BIRT

Gostilna Pr' Birt

Praprotno 17, 4227 Selca

tel.: 041/328-019, 04/514-12-55

gostilna_pr_birt@hotmail.com

www.mestna-infotocka.si/

www.gostilna-prbirt.si

Gostilna se nahaja v Selški dolini, 6 km iz Škofje Loke proti Železnikom, pri odcepu za smučišče Stari vrh. Na tem mestu je že v preteklosti stala priljubljena furmanska gostilna, kjer so si furmani na svoji poti oddahnili, se odžejali in najedli. To lahko storite še danes ob izboru okusnih kulinaričnih specialitet in sezonskih jedi.



The restaurant is located in the Selška dolina valley, 6 km from Škofja Loka towards Železniki, at the turning to Stari vrh ski resort. Already in the past, a popular waggoner inn was on this place, where waggoners took a rest on their way, quenched thirst and ate some food. You can do the same even today with a selection of delicious culinary specialties and season dishes.

Das Gasthaus befindet sich im Selška dolina Tal, etwa 6 km von Škofja Loka entfernt in Richtung Železniki, bei der Abzweigung zum Skigebiet Stari vrh. An dieser Stelle stand schon früher ein beliebtes Fuhrmann-Gasthaus, wo die Fuhrmänner auf ihrem Weg Pause machten, um sich zu erfrischen. Dies können Sie heute noch immer tun mit einer Auswahl von köstlichen kulinarischen Spezialitäten und Saisongerichten.

Il ristorante si trova nella valle Selška dolina, a 6 chilometri da Škofja Loka nella direzione di Železniki, presso la deviazione per Stari vrh. Già in passato, nello stesso luogo si trovava un'osteria amata dalle carrozze in transito, dove i vetturini potevano riposare, dissetarsi e ristorarsi durante il loro viaggio. Anche voi potete fare lo stesso, scegliendo tra una varietà di deliziose specialità culinarie e piatti tipici di stagione.



Okusi
loškega
podeželja
44

GOSTILNA PRI BOŠTJANU

Gostilna Pri Boštjanu

Križna gora 8a, 4220 Škofja Loka

tel.: 041/720-446, 04/510-33-20

gostilnapribostjanu@email.si

Gostilna ohranja tradicijo družinske gostilne Bernikovih, s prijetnim vzdušjem ob dobri stari krušni peči in z odlično domačo kuhinjo, v kateri svoje mojstrovine pripravlja hišna kuharica Jožica Bernik. Nudijo bogato in domiselno ponudbo vegetarijanske hrane ter pester izbor jedi s štedilnika na drva. Iz njihove razgledne terase pred gostilno lahko uživate v prekrasnem pogledu na celotno verigo Kamniških Alp, Kranj, Škofjo Loko in Ljubljano, mimo gostilne pa je speljana mreža sprehajalnih in kolesarskih poti.

With pleasant atmosphere by good old tiled stove and excellent home cuisine, in which Jožica Bernik, the house cook, prepares her master pieces, the restaurant keeps the tradition of the Berniks family restaurant. It has a rich and inventive offer of vegetarian food and a varied selection of dishes cooked on a range. From their lookout terrace in front of the restaurant you can enjoy in the magnificent view of the entire chain of the Kamnik Alps, Kranj, Škofja Loka and Ljubljana, and there is a network of walkways and cycle paths leading past the restaurant.

Das Gasthaus bewahrt die Tradition der Familie Bernikovi mit gemütlicher Stimmung am guten alten Kachelofen und vorzüglicher heimischer Küche, aus welcher die Meisterwerke der Hausköchin Jožica Bernik stammen. Es werden ein vielfältiges und einfallreiches Angebot an vegetarischem Essen sowie eine reiche Auswahl an Gerichten vom Holzherd angeboten. Von der Aussichtsterrasse vor dem Gasthaus können Sie im wunderbaren Umblick über die Steiner Alpen, Kranj, Škofja Loka und Ljubljana genießen. Am Gasthaus führen auch viele Spazier- und Radwege vorbei.

Il ristorante mantiene viva la tradizione dell'osteria della famiglia Bernik, grazie a un ambiente accogliente raccolto intorno a un vecchio forno per il pane e all'ottima cucina tradizionale preparata magistralmente dalla cuoca della casa, Jožica Bernik. La loro offerta di piatti vegetariani è ricca e ingegnosa, ma è varia anche l'offerta di piatti cotti nel forno a legna. Dalla terrazza con belvedere davanti al ristorante potrete godere della bellissima vista su tutta la catena delle Alpi di Kamnik, Kranj, Škofja Loka e Lubiana; inoltre, accanto al ristorante passa una fitta rete di piste ciclabili e passeggiate.





GOSTILNA PRI DANILU

Gostilna Pri Danilu

Reteče 48, 4220 Škofja Loka

tel.: 04/515-34-44

gostilna@pridanilu.com

www.pridanilu.com

At margins of the plain Sorško polje, only a step from Ljubljana and Škofja Loka, you are hospitably invited to the restaurant Pri Danilu. Being renovated, the former old village inn kept numerous bonds with the rich heritage of culinary art and gastronomy. The restaurant, which is one of the best Slovenian restaurants according to the assessment of Slovenian media, develops modern forms of distinctively seasonal nutrition, which is based on nutritional heritage of the local environment with a touch of contemporariness. You will also feel enthusiastic about the wine list, which was prepared by the owner's son Gašper Čarman, the first sommelier of Slovenia 2013. The restaurant is a member of the international Slow Food movement and the international chain Jeunes Restauraterus D'Europe.

Na obrobju Sorškega polja, le korak od Ljubljane in Škofje Loke, vas gostoljubno vabijo v gostilno Pri Danilu. Nekdanja stara vaška gostilna je ob prenovi ohranila številne vezi z bogato dediščino kulinarike in gastronomije. V gostilni, ki je po oceni domačih medijev ena najboljših slovenskih gostiln, razvijajo sodobne oblike izrazito sezonskega prehranjevanja, ki temelji na prehranski dediščini lokalnega okolja s pridihom sodobnosti. Navdušila vas bo tudi vinska karta, ki jo je sestavil lastnikov sin Gašper Čarman, prvi sommelier Slovenije 2013. So člani svetovnega Slow food gibanja in mednarodne verige Jeunes Restauraterus D'Europe.

Am Rand des Sorško polje Feldes, nur ein Schritt von Ljubljana und Škofja Loka entfernt, werden Sie freundlichst ins Gasthaus Pri Danilu eingeladen. Einst ein altes Dorfgasthaus hat nach dem Umbau zahlreiche Verbindungen mit dem reichen kulinarischen und gastronomischen Erbe aufbewahrt. Im Gasthaus, welches nach Beurteilung der nationalen Medien eins der besten slowenischen Gasthäuser ist, werden zeitgenössische Formen der ausgeprägt saisonartigen Ernährung gestaltet, welche auf dem Ernährungserbe des lokalen Milieus mit einem zeitgenössischen Hauch beruhen. Sie werden auch über die Weinkarte begeistert, welche vom Sohn des Eigentümers erstellt wurde – Gašper Čarman, dem ersten Sommelier Sloweniens 2013. Wir sind Mitglied der globalen Slow food Bewegung und der internationalen Kette Jeunes Restauraterus D'Europe.

Ai margini della piana del fiume Sora, a un passo da Lubiana e da Škofja Loka, siete cordialmente invitati al ristorante Pri Danilu (Da Danilo). Una volta un'osteria di paese, dopo la ristrutturazione ha conservato i propri legami con la ricca eredità culinaria e gastronomica locale. Il ristorante, considerato dai media sloveni uno dei migliori ristoranti della Slovenia, ha creato un'offerta culinaria fortemente stagionale, basata sull'eredità culinaria dell'ambiente locale unita a un tocco contemporaneo. Vi entusiasmerà anche la loro lista dei vini, preparata dal figlio del proprietario, Gašper Čarman, il sommelier numero uno della Slovenia nel 2013. Il ristorante è membro del movimento mondiale Slow Food e della catena internazionale Jeunes Restaurateurs d'Europe.



Okusi
loškega
podeželja
46

GOSTILNA-PIZZERIJA PRI INGLIČU

Gostilna-pizzeria Pri Ingliču

Cesta talcev 4a, 4220 Škofja Loka

tel.: 041/686-768, 04/512-66-30

inglic@telemach.net

http://www.picerija.net/prilinglicu.htm

The restaurant-pizzeria is located near the old town centre of Škofja Loka. It offers a varied choice of food and drinks in a pleasant environment. It offers pizzas, dishes to order, pasta, salads and dishes for the youngest. Their premises are suitable also for groups of people and different celebrations.

Dieses Gasthaus und Pizzeria befindet sich in der Nähe des Altstadtcenters von Škofja Loka. Es wird eine vielfältige Auswahl an Gerichten und Getränken im gemütlichen Ambiente angeboten. Es gibt Pizzas, Gerichte à la carte, Teigwaren, Salate und Kindergerichte. Die Räume sind auch für geschlossene Gesellschaften und verschiedene Feier gut geeignet.

Il ristorante-pizzeria si trova nei pressi del vecchio centro di Škofja Loka. Offre una vasta gamma di piatti e bevande, serviti in un ambiente accogliente. Vi potrete gustare pizze, piatti à la carte, pasta, insalate e piatti per i più piccoli. Lo spazio è adatto ad ospitare anche gruppi numerosi e vari tipi di feste.





GOSTILNA KAŠČA

Gostilna, Vinoteka-Pivnica Kašča
Spodnji trg 1, 4220 Škofja Loka
tel.: 041 355 959, 04 512 43 00
kasca-plevna@siol.net
www.kasca-plevna.com

Kašča - najbolj častitljiva starina Škofje Loke v kleti skriva prečudovito gostilno, kjer vam ponudijo slovenske jedi s poudarkom na loški kulinarčni dediščini, presenetijo pa vas tudi s pripravo srednjeveških jedi. Uporabljajo živila iz lokalnega okolja. Zadovoljijo vse: od najbolj preprostega gosta do še tako zahtevnega gurmana. Nudijo tudi velik izbor slovenskih in tujih buteljčnih vin ter piv.

Granary – the most venerable antique of Škofja Loka, hides in its cellar a marvellous restaurant where you will be offered Slovenian dishes with emphasis on Škofja Loka culinary heritage, and they can also surprise you with medieval dishes. They use foodstuffs from the local environment. It satisfies everybody: from the simplest guest to even so demanding gourmet. It also offers a wide range of Slovenian and foreign bottled wines and beer.

Getreidespeicher – die ehrwürdigste Antiquität in Škofja Loka – versteckt in seinem Keller ein wunderbares Gasthaus, wo Sie mit slowenischen Gerichten mit Betonung auf Lokaer kulinarischem Erbe bedient werden, übrigens können wir Sie aber auch mit der Zubereitung von mittelalterlichen Gerichten überraschen. Es werden Lebensmittel aus der lokalen Umgebung verwendet. Alle werden zufrieden gestellt: vom einfachsten Gast bis zum anspruchsvollsten Gourmand. Es wird auch eine reiche Auswahl an slowenischen und ausländischen Flaschenweinen und Bieren angeboten.

Il Granaio (Kašča), la più rinomata antichità di Škofja Loka, nelle proprie cantine nasconde un meraviglioso ristorante in cui troverete piatti tipici sloveni, particolarmente quelli che caratterizzano l'eredità di Škofja Loka, ma sarete sorpresi anche dalla loro abilità nel preparare piatti medievali. Nella preparazione vengono usati prodotti locali. Tutti ne escono soddisfatti: dagli ospiti più semplici a quelli dal palato più esigente. Offrono una grande scelta di birre e vini sloveni e stranieri.



Okusi
loškega
podeželja
48

GOSTILNICA -BUFFET LUNCA

Gostilnica -buffet Lunca
Blaževa ulica 10, 4220 Škofja Loka
tel.: 041/969-207
facebook: LUNCA

Če si na sprehodu po ulicah srednjeveškega mesta zaželite dobre kave ali hladnega piva, se ustavite v prenovljenem lokalu Lunca. V prijetnem domačem ambientu vam bo prijazno osebje z veseljem postreglo z raznovrstnimi okusnimi prigrizki ter vini iz različnih vinorodnih dežel Slovenije.

If you desire good coffee or a cold beer on a walk along the streets of the medieval town, stop at the renewed Lunca buffet. In a pleasant domestic atmosphere, kind personnel will serve you with pleasure different tasty snacks and wine from different wine-growing regions in Slovenia.

Wenn Sie beim Spaziergang durch die Gassen der mittelalterlichen Stadt nach gutem Kaffee oder kaltem Bier Lust haben, machen Sie im renovierten Lokal Lunca Pause. Im gemütlichen heimischen Ambiente werden Sie vom freundlichen Personal gerne mit köstlichen Imbissen und Weinsorten aus verschiedenen Weingegenden Sloweniens bedient.

Se vi trovate a fare una passeggiata lungo le vie della città e vi viene voglia di un buon caffè o di una birra fredda, fermatevi nel locale Lunca, recentemente rinnovato. In un ambiente piacevole e accogliente, lo staff vi servirà con piacere svariati snack e vini provenienti da varie zone della Slovenia.





GOSTILNA PR' STARMAN

Gostilna Pr' Starman

Stara Loka 22, 4220 Škofja Loka

tel.: 031/876-214, 04/512-64-90

starman22@siol.net

Gostilna Pr' Starman se nahaja v Stari Loki, le streljaj od centra mesta. Znani so po pripravi odličnih loških jedi, lastnih kremnih rezinah in štrukljih, hišnem vinu in pristnem domačem ambientu. Pozimi vam ponudijo slastne jedi iz domače krušne peči, po naročilu pa tudi srednjeveško hrano. Imajo prostor tudi za praznovanja večjih zaključenih družb, ki jih lahko z zanimivim programom popestri hišni ansambel.

The restaurant Pr' Starman is located in Stara Loka, only a shooting range from the town centre. It is well-known for the preparation of excellent Loka's dishes, its own cream slices and strudels, house wine and genuine home atmosphere. In winter they offer you delicious dishes from their home tiled stove, and even medieval food to order. It also has a room for celebrations of large groups of people, and the house ensemble with its interesting program can also entertain them.

Das Gasthaus Pr' Starman befindet sich in Stara Loka in nächster Nähe vom Ortszentrum. Wir sind wohl bekannt nach der Zubereitung von vorzüglichen Lokaer Gerichten, eigenen Cremeschnitten und Teigröllchen, Hauswein und echtem ländlichem Ambiente. Im Winter können Sie in köstlichen Gerichten aus dem Kachelofen genießen, nach Bestellung können Sie aber auch mittelalterliches Essen kosten. Es steht auch ein Raum für größere geschlossene Gesellschaften zur Verfügung anlässlich Feier, die auch vom Hausensemble mit interessantem Programm belebt werden können.

Il ristorante Pr' Starman (Da Starman) si trova a Stara Loka, a un passo dal centro della cittadina. È noto per la preparazione di ottimi piatti tipici della zona, dolci alla crema e struccoli di produzione propria, il vino della casa e l'originale ambiente familiare. D'inverno offre prelibatezze preparate nel forno a legna e, su ordinazione, anche piatti medievali. Possono ospitare anche gruppi numerosi, per il divertimento dei quali è a disposizione anche l'orchestra della casa.



Okusi
loškega
podeželja
50

GOSTILNA LIPAN

Gostilna Lipan

Hotavljë 5, 4224 Gorenja vas

tel.: 041/793-357, 04/518-13-10

info@gostilna-lipan-filipic.si

www.gostilna-lipan-filipic.si

Gostilna leži sredi slikovite Poljanske doline ob reki Sori, na prehodu z Gorenjske na Primorsko. Njihovi kuharji so mojstri svoje obrti, večji priprave mednarodnih in domačih lokalnih jedi. Po okušanju dobrot lahko svoje bivanje pri njih podaljšate in si privoščite počitek v sodobno opremljenih sobah. V gostilni vam nudijo možnost nakupa ribolovnih dovolilnic.

The restaurant lies in the middle of the vivid Poljanska dolina valley by the Sora river, at the passage from Gorenjska to Primorska. Their cooks are masters of their craft, skilled to prepare international as well as local home-made dishes. After tasting their delicacies, you can extend your stay there and take a rest in modernly furnished rooms. The restaurant also sells fishing permits.

Das Gasthaus liegt mitten im malerischen Poljanska dolina Tal am Fluss Sora, wo die Gorenjska zur Primorska Region übergeht. Unsere Köche sind wahre Meister des Handwerks, erfahren sowohl bei der Zubereitung internationaler als auch heimischer lokaler Gerichte. Nach der Verkostung der Gaumenfreuden können Sie Ihren Aufenthalt auch verlängern und sich in modern möblierten Zimmern ausruhen. Im Gasthaus können Sie auch Angelscheine kaufen.

Il ristorante si trova in mezzo alla pittoresca valle Poljanska dolina, accanto al fiume Sora, proprio sulla linea di passaggio tra la regione Gorenjska e il Litorale. I loro cuochi sono maestri della propria arte, altrettanto abili nel preparare piatti internazionali che cibi tradizionali locali. Dopo aver gustato le loro prelibatezze potete riposare nelle loro camere, modernamente arredate. Il ristorante offre anche la possibilità di acquistare permessi per la pesca.





GOSTILNA METKA

Gostilna Metka
Studor 12, 4224 Gorenja vas
tel.: 031/859-696, 04/518-13-64
gostilna.metka@gmail.com

Gostilna se nahaja v zavetju Blegoš, v vasici Studor, ob cesti Hotavlje - Leskovica – Smučarski center Cerčno. Pripravijo vam okusne domače jedi, nedeljska kosila, sladice in tudi pice. Do gostilne se lahko pripeljete s kolesom ali pa se ustavite, ko se vračate iz pohodov na Blegoš ali Porezen.

The restaurant is located in the shelter of Blegoš in village Studor, by the road Hotavlje - Leskovica - Cerčno ski centre. They will prepare you delicious home-made dishes, Sunday lunches, desserts and also pizzas. The restaurant can also be accessed by bicycle or you can stop there when you return from a hike to Blegoš or Porezen.

Das Gasthaus befindet sich im Unterschlupf vom Berg Blegoš, im Dörfchen Studor an der Straße Hotavlje – Leskovica – Skigebiet Cerčno. Es werden für Sie köstliche heimische Gerichte, Sonntagsmittagesen, Süßspeisen und auch Pizzas zubereitet. Zum Gasthaus gelangt man auch mit dem Fahrrad; Sie können aber auch bei der Rückkehr von den Bergwanderungen auf Blegoš oder Porezen bei uns Pause machen.

Il ristorante si trova ai piedi del Blegoš, nel villaggio di Studor, lungo la strada che da Hotavlje porta a Leskovica e al centro sciistico di Cerčno. Vi prepareranno gustosi piatti tradizionali, pranzi domenicali, dolci e anche pizze. Potete arrivare al ristorante anche in bicicletta oppure fermarvi durante la discesa dai monti Blegoš o Porezen.



Okusi
loškega
podeželja
52

GOSTIŠČE TAVERNA PETRA

Gostišče Taverna Petra
Poljanska cesta 104, 4224 Gorenja vas
tel.: 04/518-13-68
klemencic.petra@gmail.com

Gostišče, ki se trudi gostu nuditi le najboljše, se nahaja ob glavni cesti Škofja Loka - Žiri (Cerčno). V prijetnem in mirnem ambientu ter v družbi prijaznega osebja, vam pripravijo jedi po naročilu, nedeljska kosila, sezonske slaščice in ponudijo ostale jedi iz bogate ponudbe. Gostišče je atraktivna točka za kolesarje, motoriste, pohodnike, v zimskem času pa tudi za smučarje. Sprejmejo lahko večje število gostov.

The guesthouse, which endeavours to offer their guests only the best, is located by the main road Škofja Loka - Žiri (Cerčno). In a pleasant and peaceful atmosphere, and in company of kind personnel, you will be served dishes to order, Sunday lunches, seasonal desserts and offer other dishes from their rich offer. The guesthouse is an attractive point for cyclists, motorcycle riders, hikers, and in winter time also for skiers. It can take a large number of guests.

Das Gasthaus, welches dem Gast nur das Beste anbietet, befindet sich an der Hauptverkehrsstraße Škofja Loka – Žiri (Cerčno). Im gemütlichen und ruhigen Ambiente und bedient vom freundlichen Personal werden für Sie Gerichte à la carte, Sonntagsmittagesen, Süßgerichte der Saison und andere Gerichte aus dem reichen Angebot zubereitet. Das Gasthaus zieht Radfahrer, Motorradfahrer, Wanderer und im Winter auch Skifahrer an. Wir können auch größere Gruppen empfangen.

Questa locanda, che si adopera sempre per offrire il meglio ai propri ospiti, si trova sulla strada principale Škofja Loka – Žiri (Cerčno). In un ambiente tranquillo e accogliente e in compagnia di uno staff gentile e disponibile, prepareranno per voi piatti à la carte, pranzi domenicali, dolci di stagione e numerosi altri piatti offerti dal menù. La locanda è un punto interessante per ciclisti, motociclisti, escursionisti, e d'inverno anche per gli sciatori. Sono benvenuti anche gruppi più numerosi.





GOSTILNA PR' SEDMIC

Gostilna Pr' Sedmic

Poljanska cesta 68, 4224 Gorenja vas

tel.: 041/790-247, 04/510-74-10

gostilna@prsedmic.si

Gostilna Pr' Sedmic se nahaja v Gorenji vasi, sredi Poljanske doline. Prelepa okolica, prijetna domačnost in »kraljevska« kuhinja preseneča naključne obiskovalce in jih spreminja v redne goste. Bogat jedilnik in običajno sezonsko ponudbo večkrat letno popestrijo s tematskimi kuhinjami.



The restaurant Pr' sedmic is located in Gorenja vas, in the middle of the Poljanska dolina valley. The magnificent surroundings, pleasant homeliness and »royal« cuisine surprise random visitors and change them to regular guests. Throughout the year, the rich menu and the ordinary seasonal offer are many times diversified with theme cuisines.

Das Gasthaus Pr' Sedmic befindet sich in Gorenja vas mitten im Poljanska dolina Tal. Die wunderschöne Umgebung, angenehme Gemütlichkeit und »königliche« Küche erstaunt den zufälligen Besucher, welcher plötzlich zum Stammgast wird. Das vielfältige Menü und übliche Saisonangebot werden mehrfach pro Jahr mit thematischen Küchen noch abwechslungsreicher gemacht.

Il ristorante Pr' Sedmic (Al numero sette) si trova a Gorenja vas, in mezzo alla valle Poljanska dolina. Il bellissimo ambiente circostante, l'atmosfera accogliente e la cucina "regale" sorprenderanno i visitatori casuali e li trasformeranno in ospiti abituali. Il ricco menù e la consueta offerta stagionale sono arricchiti più volte all'anno da piatti a tema.



Okusi
loškega
podeželja
54

GOSTIŠČE PRI ZALOGARJU

Gostišče Pri Zalogarju

Dolenja vas 1a, 4227 Selca

tel.: 04/500-50-00

gostisce.zalogar@siol.net

www.zalogar.si

Gostišče se nahaja v osrčju Selške doline. Z veseljem pozdravijo vse, ki se potepajo po okoliškem hribovju ali smučajo na bližnjih smučiščih. Lakoto vam potešijo že z enostavnimi enolončnicami, počaščeni pa bodo, če boste pri njih praznovali svoj osebni ali poslovni dogodek. V sobah gostišča lahko prespite ali si celo omislite dopust v apartmaju za daljše obdobje. So prijazna gostilna, v katero se boste radi vračali.

Das Gasthaus befindet sich im Herzen des Selška dolina Tals. Mit Vergnügen werden alle willkommen geheißen, die durch das umliegende Bergland herumziehen oder auf den nahe gelegenen Skigebieten Skifahren. Ihren Hunger können wir mit einfachen Eintöpfen stillen, wir werden es aber für eine Ehre halten, wenn Sie sich entscheiden, bei uns Ihr persönliches Jubiläum zu feiern oder Geschäftstreffen zu veranstalten. Das Gasthaus bietet Zimmer zur Übernachtung, im Appartement können Sie sich auch einen längeren Urlaub gönnen. Dies ist ein gemütliches Gasthaus, wohin Sie gerne zurückkehren werden.

La locanda si trova nel cuore della valle Selška dolina. Accoglie con piacere tutti quelli che girovagano nei monti circostanti o sciano sui vicini impianti sciistici. Sazieranno la vostra fame anche solo con semplici minestre, ma saranno onorati se deciderete di organizzare i vostri eventi privati o d'affari nel loro locale. Le stanze della locanda sono a vostra disposizione per passare la notte o anche per vacanze più lunghe, specialmente il bell'appartamento. Si tratta di una locanda accogliente nella quale tornerete volentieri.





GOSTIŠČE PRI ŽUPANU

Gostišče Pri Županu

Loška cesta 78, 4226 Žiri

tel.: 031/686-089, 04/505-00-00

libuska.rupert@gmail.com

Gostišče v centru Žirov vas vsak dan vabi, da jih obiščete in preživite nekaj prijetnih trenutkov v njihovi družbi ob dobri hrani. Na razpolago imate večji notranji prostor, primeren tudi za zaključene družbe, čudovit naravni vrt pod kostanji, pokrito teraso, otroško igrišče, nudijo pa tudi nočitve v prijetno opremljenih sobah. Gostišče je poznano po svoji »Županovi torti«, za katero se recept prenaša iz roda v rod že več kot sto let.

The guesthouse in the centre of Žiri invites you every day to visit it and spend some pleasant moments in their company and good food. It has a large place indoor, which is also suitable for groups of people, a marvellous natural garden under chestnut trees, a covered terrace, a children's playground, and they also provide overnight stay in nicely furnished rooms. The guesthouse is well-known for its »Mayor's cake«, the recipe of which has been passed from generation to generation for more than one hundred years.

Das Gasthaus im Ortszentrum von Žiri lädt Sie täglich zu Besuch ein, wo Sie in einigen gemütlichen und geselligen Augenblicken beim guten Essen genießen können. Es stehen Ihnen ein größerer Innenraum, geeignet auch für geschlossene Gesellschaften, ein wunderbarer Naturgarten unter den Kastanienbäumen, überdachte Terrasse und Kinderspielplatz zur Verfügung. Sie können bei uns auch in gemütlich möblierten Zimmern übernachten. Das Gasthaus ist wohl bekannt nach seiner »Bürgermeistertorte«, für welche das Rezept schon seit mehr als einem Jahrhundert von Generation zu Generation übertragen wird.

La locanda situata nel centro di Žiri, aperta tutti i giorni, vi invita a visitarla e passare alcuni piacevoli momenti in loro compagnia gustando ottimi piatti. A vostra disposizione, un interno spazioso, adatto anche a gruppi numerosi, un magnifico giardino naturale all'ombra di castagni, una terrazza coperta, un parco giochi per bambini, e la possibilità di pernottare in camere arredate con gusto. La locanda è nota per la sua "torta del sindaco", la ricetta della quale viene tramandata di generazione in generazione da più di cento anni.



Okusi
loškega
podeželja
56

SKLEDNIK

Sklednik, gostinske storitve, d.o.o.

Strojarska ulica 16, 4226 Žiri

tel.: 041/375-370, 059/968-336

sklednik@sklednik.si;

restavracija@sklednik.si

www.sklednik.si

Sklednik je gostinsko podjetje iz Žirov, ki se ukvarja s pripravo in razvozom hrane. Dnevno v svoji restavraciji pripravijo različne malice in kosila. Pomemben del njihove ponudbe predstavlja catering ter priprava in postrežba raznih piknikov, porok in drugih dogodkov. V Restavraciji Sklednik imajo na voljo prostor, ki sprejme do 300 gostov.

Sklednik is a catering company in Žiri, which prepares and delivers food. The restaurant daily prepares different light meals and lunches. Catering, preparation and serving of food at various picnics, weddings and other events present an important part of their offer. Restaurant Sklednik has a special room, which can take up to 300 guests.

Sklednik ist ein Gastgewerbebetrieb aus Žiri, welcher sich mit der Zubereitung und Zustellung von Gerichten beschäftigt. Täglich werden im Restaurant verschiedene Mahlzeiten und Mittagessen zubereitet. Ein wesentlicher Teil des Angebots ist Catering sowie Vorbereitung und Bedienung bei Picknicks, Hochzeiten und anderen Ereignissen. Das Restaurant Sklednik kann bis zu 300 Gästen empfangen.

Sklednik è un'azienda ristorativa di Žiri che si occupa della preparazione e della distribuzione di pasti. In questo ristorante vengono preparati giornalmente diversi tipi di merende e pranzi. Una parte importante del loro operato è rappresentata dal catering e dalla preparazione e distribuzione di cibi per vari tipi di picnic, matrimoni e altri eventi. Nel ristorante Sklednik è a disposizione un ampio spazio che può ospitare fino a 300 persone.





Naziv projekta: Okusi loškega podeželja
Kontakt: Razvojna agencija Sora d.o.o. (tel.: 04 506 02 20),
Območna obrtno - podjetniška zbornica Škofja Loka (tel.: 04 506 02 00)
E-pošta: info@ra-sora.si, ooz.sk.loka@siol.net
Spletna stran: www.skofja-loka.com
Nosilec projekta: Razvojna agencija Sora d.o.o.
Projektni partnerji: Območna obrtno-podjetniška zbornica Škofja Loka, Društvo za razvoj
podeželja Resje, Kmetijsko gozdarska zadruga z.o.o. Škofja Loka

Priprava receptur in krožnikov: Andrej Goljat, Kulinarika Goljat
Strokovna sodelavca: Dr. Boža Grafenauer, etnologinja
Andrej Karlin, predsednik sekcije gostincev OOO Škofja Loka

Prevajanje: Stanka Bradač s.p.
Oblikovanje: Simon Pavlič s.p.
Fotografije: Tomaž Bradeško, Jana Jocif
Tisk: Tiskarna GTO Košir
Naklada: 4.000





Okusi loškega podeželja



Evropski Kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Občina
Škofja Loka



Občina
Gorenja vas - Poljane



Občina
Železniki



Občina
Žiri



Publikacija je nastala v okviru LEADER projekta »Okusi loškega podeželja«. Projekt se izvaja ob finančni pomoči Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja, nacionalnih sredstev, sredstev občin Gorenja vas – Poljane, Škofja Loka, Železniki in Žiri ter sredstev projektnih partnerjev. Organ upravljanja Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2007 – 2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. Za vsebino brošure so odgovorni projektni partnerji.