

Na kurje štenge in zajca s kapo

Šest kilometrov iz Škofje Loke proti Železnikom je gostilna z zelo dolgo tradicijo, v njej strežejo jedi z nenavadnimi imeni



Tam, kjer se glavna cestna žila, speljana skozi Selško dolino, odcepi proti smučišču Stari vrh, so se že pred stoletji ustavljali lačni in žejni popotniki.

Špela Ankele
Besedilo in foto

Ko popotnik iz Škofje Loke pot nadaljša proti Železnikom, bo našel le malo gostiln. A med njimi je nekaj zelo dobrih, tudi tista, ki jo najdemo šest kilometrov od Škofje Loke. Tam, kjer se z glavne prometne žile skozi Selško dolino cesta odcepi do smučišča Stari vrh, je Gostilna Pr' Birt. Lahko se pohvali z dolgo tradicijo, saj nekateri viri pripovedujejo, da je ravno na tem križišču gostilna obstajala že pred 350 leti. Danes jo vodi družina Golob, ki prisega na domače dobrote. »V loških urbarjih je omenje-

no, da je bila tu gostilna za furmane, ki so z vozovi in konjsko vprego potovali s Primorske na Gorenjsko ali pa so premagovali pot med Železniki in Škofjo Loko,« potovanje med gorenjskima krajema, ki je nekaj trajalo ves dan, danes pa za povratno pot avtomobil porabi

dobre pol ure, opiše **Jure Golob**.

Furmanska gostilna

»Na Luši, kot se je prvotno imenovala gostilna, so se obiskovalci in mimoidoči za hip oddahnili, odžejali in pomalicali kaj domačega. Tako

je svojo krčmo odprl stari ata **Johan**, po domače **Birt**, na začetku dvajsetega stoletja. Z zatonom furmanske dejavnosti, kmalu po vojni, je bila gostilna nekaj let zaprta,« nadaljuje sogovornik pogled v zgodovino družinske gostinske tradicije, ki se je prekinila v drugi polovici minulega stoletja.

Tedaj so zasebniki občutili velik pritisk in, nadaljuje **Jurij Golob**, »oče **Viktor** ni zdržal, zato je popustil. Zaprl je gostilno in šel delat v škofjelško Jelovico.« Staro gostinsko poslopje so porušili. Nastalo je novo, ki je bilo že zgrajeno tako, da se bo v njem lah-

ko tistikrat, ko bo v Selško dolino prišel pravi čas, znova odprla gostilna.

Zrezek Pero Mišica

A do tega trenutka je preteklo še nekaj Selške Sore, ki večino časa lahko žubori mimo gostilne. »Tudi jaz sem kot oče delal v Jelovici. Nato pa sva se z ženo **Marijo** leta 1995 opogumila in oživila gostinsko tradicijo,« o več kot tri desetletja dolgem premoru pove **Jure Golob**. Danes poleg zakoncev v gostilni že delata njuna potomca – hči **Alenka** skrbi za strežbo, sin **Aljaž** pa se večino časa suka za štedilnikom. V kuhinji Gostilne Pr' Birt mladi **Aljaž Golob** kuhalnico vrti po domačih, a tudi sodobno zamišljenih in sezonskih

jedeh, po naročilu pa spečejo tudi torte. Da ne pozabimo: obraz tistega, ki je v gostilni prvič, se bo zagotovo razpotegnili v nasmeh, ko se bo pogled sprehodil po jedilnem listu. Na njem najdemo denimo kurje štenge (na žaru pečene rezine piščancjih prsi s slanino, paradiznikom in sirom), tu so piščančji krempejčki (ocvrta piščančji file z rahlo pikantno omako), zajec s kapo (fini kunčji ragu s pokrovom in testa) in **Pero Mišica** (svinjski dunajski s pršutom, sirom, gobovo omako in pomfrjem). Jasno, da je zadnja jed poimenovana po skakalnem asu **Petru Prevcu**, ime pa ni na jedilnik dano kar tja v en dan, temveč predvsem zato, ker je znana športna družina **Prevc** doma v Dolenji vasi, ki je le nekaj kilometrov od Gostilne Pr' Birt.



Za družinsko gostilno v Selški dolini skrbijo Aljaž, Alenka, Marija in Jure Golob.



Čemaževa juha

Za 4 osebe

Sestavine: 1 čebula, 50 g masla, strok česna, 2 krompirja, 1 žlica moke, 2 l vode ali jušne osnove, 2 pesti čemaževih listov, sol, 1 dl sladke smetane
Na maslu prepražimo drobno narezano čebulo, dodamo na kocke narezan krompir, strt česen in pomokamo ter zalijemo z vodo ali še bolje z jušno osnovo. Vse skupaj kuhamo toliko časa, da je krompir kuhan, nato dodamo narezan čemaž, počakamo, da se zmežča, in vse skupaj zmiksamo v gladko kremasto juho. Solimo in na koncu dodamo smetano.



Ajdova kaša s kunjčjim ragujem

Za 4 osebe

Sestavine: 0,5 kg kunjčjega mesa, 100 g masla, 1 čebula, 1 strok česna, malo stebelne zelene, 1 korenje, peteršilj, rožmarin, lovor, timijan, belo vino, piment, žlica moke, 0,5 l vode
Na maslu in čebuli popražimo na kocke narezano kunjčje meso, dodamo naribano korenje, zeleno, česen, peteršilj in vse začimbe, pomokamo in zalijemo z vodo, vinom ter začini. Kuhamo, da meso postane mehko. 250 g ajdove kaše na hitro popražimo na malo olja, solimo in zalijemo s pol litra vode. Na majhnem ognju kuhamo kakšnih 20 minut.

Lešnikov parfe

Za 8 kepic

Sestavine: 4 jajca, 0,5 l sladke smetane, 2 žlički ruma, 120 g sladkorja v prahu, 120 g kristalnega sladkorja, žlička vaniljeve paste, 2 pesti lešnikov
V ponvi raztopimo kristalni sladkor in na njem na hitro popražimo lešnike, ohladimo in nato zmeljemo. Nad sopro tako dolgo stepamo rumenjake s pol sladkorja v prahu, da se začne masa sprijemati s kotličkom, dodamo rum, vaniljo in ohladimo. Beljake stepemo z drugo polovico sladkorja v prahu v čvrst sneg. Na koncu rumenjako zmes narahlo zmešamo z lešniki, snegom in stepeno smetano ter postavimo v zamrzovalnik, da se strdi.

