

Gourmet Ljubljana



6,90 €

MOČ BELJAKOVIN

Vloga divjačine v ljubljanski
gastronomiji

BOGASTVO OKUSOV

Naš (ne)vsakdanji kruh

OBRAZI LJUBLJANE

Štefka iz Strička

Gourmet Ljubljana je informativna publikacija javnega zavoda Turizem Ljubljana, ki je namenjena ozaveščanju in informiranju o gastronomski ponudbi Osrednje Slovenije. Njen namen je podati utrip kulinaričnega dogajanja in povabiti k odkrivanju ponudbe. Izhaja 1-krat letno. Cena posameznega izvoda znaša 6,90 EUR. V reviji so tudi prispevki zunanjih avtorjev, ki ne izražajo nujno tudi stališč Turizma Ljubljana.

Gourmet Ljubljana
št. 3, 2024/25

Izdajatelj: Turizem Ljubljana,
Krekov trg 10, Ljubljana,
visitljubljana.com

Uredniški odbor: Enisa Mujezinović, Meta Pavlin Avdič, Katarina Marinović
Oblikovanje: Sanja Radaković, prvi.prvi.
Fotografija na naslovnici: Suzan Gabrijan
Fotografije: Suzan Gabrijan, Jaka Birska, Manca Jevšček, arhiv Turizem Ljubljana, arhivi ponudnikov storitev
Produkcija: Turizem Ljubljana, prvi.prvi.
Lektoriranje: Nika Vremšak, Mateja Arnež
Tisk: Collegium Graphicum
Naklada: 500

Pravno obvestilo: Tiskovina je informativne narave. Pridržujemo si pravico do sprememb. Za morebitne napake v tisku ne prevzemamo odgovornosti. Vsi uporabniki objavljeno vsebino uporabljajo na lastno odgovornost.

KAZALO



54 Pokukajmo v hladilnik Gruše Zorn

OBRAZI LJUBLJANE



50 Katera pica je najboljša?

BOGASTVO OKUSOV



10 Z jage za štedilnik

MOČ BELJAKOVIN



96

mmm

ZGODBE

102 Ljubljana po štirih tačkah

PO LJUBLJANSKIH ULICAH



38 Miksologi v akciji

NA ZDRAVJE



22 Leonardo Fonseca Celis

OBRAZI LJUBLJANE

MOČ BELJAKOVIN	4
Ljubljana in njene beljakovine. ⁴ Z jage za štedilnik. ¹⁰ Vloga divjačine v ljubljanski gastronomiji. ¹⁶	
BOGASTVO OKUSOV	18
Naš (ne)vsakdanji kruh. ¹⁸ Umami. ³⁶ Katera pica je najboljša? ⁵⁰ Nam Ljubljanski zajtrk prinaša srečo? ⁷⁸	
OBRAZI LJUBLJANE	22
Leonardo Fonseca Celis. ²² Pokukajmo v hladilnik Gruše Zorn. ⁵⁴ Štefka iz Strička. ⁷⁰	
RECEPT	26
Kulinarični koledar. ²⁶ Ljubljanske skutne palačinke s pehtranom. ⁷²	
NA ZDRAVJE	38
Miksologi v akciji. ³⁸ Mi smo za O,O. ⁸⁰	
GASTRO BECIRKI LJUBLJANE	44
Šarm Poljanske ceste. ⁴⁴ Severni konec »šestke«. ⁴⁵	
LJUBLJANA JE HRANA	58
SVETOVNA KULINARIKA	64
Balkanalije. ⁶⁴	
PO LJUBLJANSKIH ULICAH	74
Zeleno srce mesta. ⁷⁴ Napnite ušesa. ⁸⁴ Tam, kjer strežejo vse, razen ponijev. ⁹² mmm zgodbe. ⁹⁶ Ne zamudite svojega insta trenutka. ⁹⁸ Ljubljana po štirih tačkah. ¹⁰²	
KULKUL TRENUTEK	88
Za medene dneve in noči. ⁸⁹ Pivo pod slamnikom. ⁹⁰	
DOGAJA SE	106
Čin čin okusom veselega decembra. ¹⁰⁶	
NAGRAJENI CHEFI	108
Najboljši po izboru vodičev Michelin in Gault&Millau. ¹⁰⁸	

KUHARJI-LOVCI

Z jage za štedilnik

BESEDILO: KAJA SAJOVIC
FOTOGRAFIJA: SUZAN GABRIJAN

Ko prispemo na vrh hriba, sonce že konkretno pripeka, neobičajno lep dan je za oktober, brez oblaka in vetra, idealen za lov, v resnici. Jakob in Timi sta na čelu in dasta znak, da umolknemo. Dva gamsa nekje pod nami v grapi, a Jakob ne strelja. Nima čistega strela, zato ne tvega. »Je bi ga,« skomigne in se družno odločita, da je napočil čas za lovski zajtrk z razgledom.

Timijev doprinos je mohant iz Bohinja. Jakobov domača zaseka, salama in ržen kruh. V zraku diši po zadnjih ostankih poletja in materini dušici.



V drugo gre rado. Ko ima Jakob na muhi gamsa, potegne na sprožilec in en sam strel preseka tišino. Smrekova vejica v gobček gamsa kot simbol poslednjega grižljaja in poklon lovca živali, preden ji razpara trebuh in ji pobere drobovje.

»Cilj lova je lov, ne streljanje. V bistvu vsi mi hodimo na lov, da gremo ven, v naravo, da se “spucamo” po delu in pritiskih v kuhinji, ne pa zaradi samega dejanja streljanja,« razlaga Timi na poti s planine. »Veš, lov je izkušnja, tiste kosti na steni nimajo neke vrednosti.«



Vloga divjačine v ljubljanski gastronomiji

Luka Košir, Grič



Brioche s srčkom
jelenja in omako garum
ter kresno cvetje

Divjačina že tradicionalno igra veliko vlogo v slovenski gastronomiji, vključno z gastronomijo Ljubljane. Slovenija namreč slovi kot ena z divjačino bolj bogatih držav, kamor prihajajo na lov tudi tuji lovci, večino divjačine pa izvozimo, predvsem v Švico. A starih receptur z divjačino ne boste našli, ker Slovenci nikdar nismo bili aristokratski narod, zato tudi svojih lovišč nismo imeli in je bil razširjen krivolov, zato se recepti tudi niso zapisovali. Pri popularizaciji divjačine v zadnjem obdobju je zato

veliko vlogo igrala knjiga Divjačina še enega kuharja-lovca, Matjaža Erzarja iz Gostilne Matiček v Kranju. V njej opiše, kako so denimo po samostanih v tistih starih časih med postom jedli bobra in vidro, sicer pa se je tudi po Ljubljani jedlo vse od medvedjega golaža do jele- novih vampov in srninih jetrc, danes pa boste na menijih ljubljanskih restavracij verjetno naj- pogosteje našli divjačinski golaž s kruhovim cmokom ali polento.



Tatarc iz srca z
majonezo iz postrvjih
iker, kis iz divjih hrušk
in macesnovu olje

Dimljen jezik z bučnim oljem

Na odprtem ognju
pečena ledvička,
glazirana z divjačinskim
garumom in monardo

Jetrni in vranični
cmok, kostna juha
z divjimi gobami,
okrasno zelje

Gamsovi
vampi v
omaki

Ržen kruh
z gamsovo
maščobo

Poraba organov pri gamsu



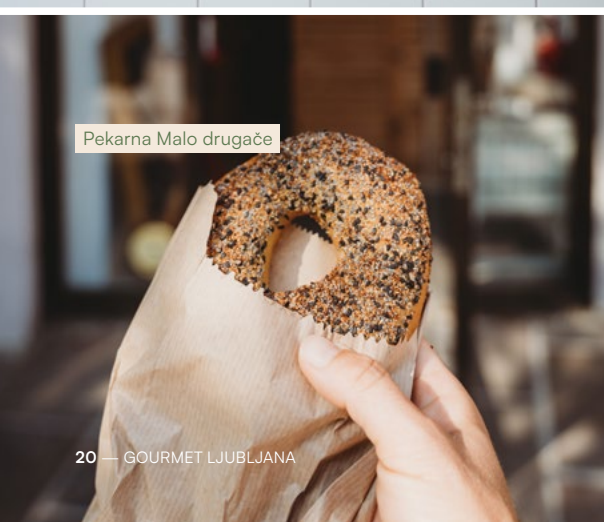
Pekarna Ana



Pekarna Art Bread



Pekarna Brot



Pekarna Malo drugače

Pekarna Ana

Slovenska cesta 30

Torek—sobota: 8.00—18.00

Pekarna Art Bread

Rožna Dolina, cesta II 36

Ponedeljek—petek: 7.30—18.00

Sobota: 7.30—13.00

Pekarna Brot

Poljanska cesta 11

Ponedeljek—petek: 8.00—17.00

Sobota: 8.00—14.00

Pekarna Malo drugače

Poljanska cesta 17

Torek—petek: 7.30—17.00

Sobota: 7.30—13.00

Mama peče

Šmartinska 24

Ponedeljek—petek: 7.30—18.30

Pekarna Osem

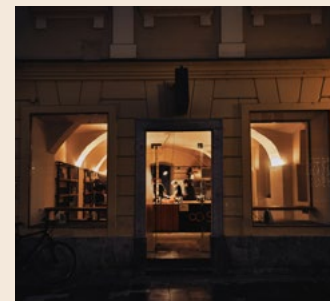
Stari trg 17

Ponedeljek—petek: 8.00—18.00

Sobota: 8.00—13.00

Za največjo izbiro in najlepšo izkušnjo se v pekarni odpravite zgodaj zjutraj — police so namreč včasih prazne, še preden nastopi ura, ki je na vratih izpisana kot čas zapiranja.

Dan v Pekarni Osem



4.00

Peki začnejo delovnik, oblikujejo hlebce in štruce iz testa, ki je čez noč počasi vzhajalo v hladilniku, ter zvijejo rogljičke.



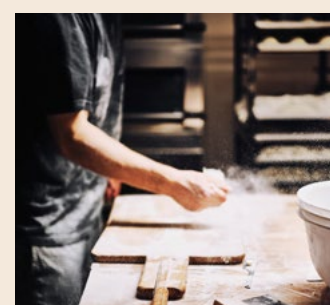
5.00

Začetek peke današnjega kruha.



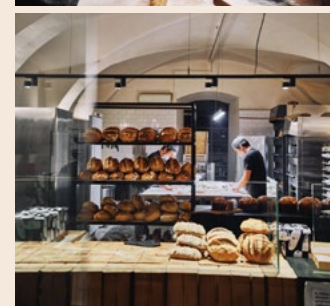
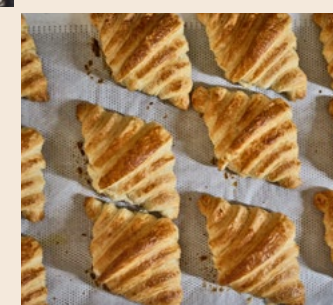
6.00

Peki zamesijo testo za jutrišnji kruh.



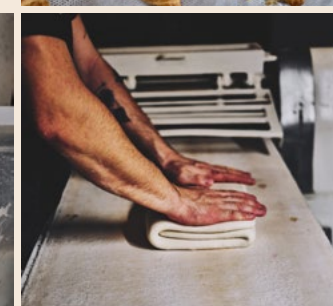
8.00

Vrata pekarnice se odprejo.



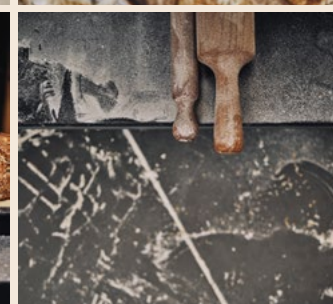
10.00

Testo za jutrišnji kruh je dovolj vzhajano, da ga premestijo v hladilnik do naslednjega dne.



12.00—13.00

Zaključek peke današnjega kruha.



18.00

Pekarna se zapre, peki odidejo k počitku. Od zamesenja testa do postavitve svežega hlebca na polico lahko mine tudi do 24 ur.

Pokukajmo — v hladilnik

Če v njem ni zelenjave, je hladilnik prazen, pravi Gruša.



BESEDILO: KAJA SAJOVIC
FOTOGRAFIJA: MANCA JEVŠČEK

»Bosta en gin?« vpraša Gruša Zorn, medtem ko hiti sekljat zelišča. »Morata poskusiti tale gin, zame je najboljši, s smiljem in morskim koprcem,« razlaga z lično stekleničko gina Dubrovnik Republic v rokah.

Chef Jorg Zupan ima v Ljubljani dve postojanki, vsako pa poleg kreativnega avtorskega pristopa k pripravljanju jedi odlikuje tudi resno ravnanje z zvočno podobo lokala. Aftr vrti dobro selekcioniran in speven funk ter alternativni pop, ki s približevanjem polnočnim uram postajata vedno bolj živahna, na Bregu pa se še posebej splača zaviti na nedeljsko kosilo, ki ga postrežejo z »žmohtnim« setom klasičnih slovenskih popevk. Pete vas znajo zasrbeti tudi v sproščenem fusion bistroju Zanoodle, kjer osebje rado demonstrira svoje didžejske »skilze«.

Če ste poleg gastronskega tudi glasbeni aficionado, potem vam priporočamo tudi kratek izlet ven iz Ljubljane. Po slabi uri vožnje boste prišli v Cajnarje, kjer vam bodo postregli zanimivo posodobljene in nadgrajene jedi, primerne za sproščeno deljenje in druženje za isto mizo, dobro razpoloženje pa bo brez dvoma ojačala še eklektična »playlista« ne nujno znanih, zato pa izjemno zanimivih komadov brez žanrskih, geografskih in časovnih omejitev; nazadnje smo tam prvič slišali (za) kralja kmerske glasbe Sinna Sisamoutha. Preverite!

*Aftr vrtí dobro
selekcióniran in speven
funk ter alternatívni pop,
ki s približevanjem
polnočnim uram postajata
vedno bolj živahna.*



AFTR



AFTR