

Odprta kuhinja, 21.06.2015

## **Kašča, bogata nekoč, bogata danes**

Škofjeloška gosposka je znala nekoč dobro braniti zaloge, ki so jih morali prispevati tlačani – že pred pol tisočletja je bila del mestnega obzidja mogočna stavba s skoraj metriskimi zidovi, Kašča, za katero je skrbel kaščar s štirimi pomočniki. Petsto let pozneje v njej ni več žita, a lahko tam prav vsak dobro je in pije. Za to skrbijo Karlinovi.

Karlinove so škofjeloški in tudi drugi dobrojedci imeli radi že zaradi njihove stare gostilne Plevna. A se je kolo življenja tako zasukalo, da se je oče Andrej pred dvema desetletjema pogumno lotil še obnove kleti v mogočni škofjeloški Kašči, zagotovo eni najbolj spoštovanih stavb iz bogate zgodovine častitljivega mesta: ne dovoli vam, da bi jo zgrešili, tako oblastna in vsa srednjeveško kamnita kraljuje takoj na levi za mostom, če se peljete po spodnji cesti, kot bi hoteli v Poljansko dolino. Samo stavbo, ki je bila za krepkim škofjeloškim gradom druga največja zgradba v kraju, je 1511. poškodoval potres, čez dve leti jo je cerkvena gosposka obnovila, pozneje je imela različne lastnike. Leta 1963 jo je občinska oblast po pravici razglasila za kulturni spomenik. Od leta 1995 je obnovljena, v zgornjih nadstropjih je na ogled stalna zbirka grafik, risb in slik enega najbolj priznanih slovenskih slikarjev, Franceta Miheliča.

Sin Gašper, ki v obokani kleti vodi gostilno Kašča danes, v času omenjene prenove pa se je v Ljubljani šele šolal za kuharja, se spominja, da je bilo treba začeti prav od tal, kjer je bila le steptana zemlja. Pod novo rojstvo kleti, ki spoštuje zgodbe, zapisane v mogočnih starih kamnih, se je podpisal arhitekt Matjaž Krajnik. Andrej Karlin je imel tudi veliko svojih zamisli. Hladne kamne ogreje oprema iz lesa toplih barv. Obilica zbranih zamaškov na mogočnem sodu in v stekleni skledi potrjuje, da je pri hiši tudi vinoteka. Razstavljene so vabljive steklenice, a tudi stari kozarci in vrči za pivo. Kakor pravijo viri, so poleg ovsa, pšenice, rži, prosa, ječmena in ajde pred stoletji v kašči shranjevali še hmelj. V spomin na to lahko v današnji restavraciji izbirate tudi med različnimi vrstami piva.

### **Nič ne gre v pozabo**

Sprva je bila gostilna Kašča v obnovljenih prostorih predvsem pivnica in vinoteka, znana po kračah, klobasah in živi glasbi kdaj tudi do jutra. Po novih, včasih tudi nemilih zasukih življenja družine Karlin pa je zdaj ambiciozna restavracija z vinoteko, kjer v času znamenitega Škofjeloškega pasijona lahko pokušate celo srednjeveške jedi; pogosto, zlasti pozimi, pa tudi stare loške kmečke jedi, ki bi drugače šle v pozabo. Pravzaprav je Kašča edini res obiska vreden naslov za lačnega, ki se znajde v Škofji Loki, turistično privlačnem mestu brez očitnih kulinaričnih vizij. Tako ne preseneča, da v objemu srednjeveških sten gosti zelo različne, kdaj tudi protokolarne obiskovalce.

O starih loških posebnostih – kot sta loška smojka, to je izdolbena repa, nadevana s proseno kašo, ki se v peči dolgo »smodi« v loncu, ali medla, nekakšen slan močnik iz kaše – smo se le pogovarjali, saj zanje poleti res ni sezona. Sezona pa ima glavno besedo v sicer neveliki kuhinji, kjer je Gašper Karlin deset let ustvarjal za štedilnikom, pred časom pa kuhalnico prepustil na Bledu šolanemu kuharju Damjanu Potočniku. »Zdaj se bolj posvečam nabavi, pomembne so dobre sestavine. Ob sredah in petkih se zagotovo odpravim na ljubljansko tržnico po svežo zelenjavo. Vsakršne začimbe pa 'kosim' kar na domači terasi,« se zasmeji

športni Gašper, ki je že petnajstkrat sodeloval na kolesarskem maratonu Franja. Pravi, da se tudi z mesarji dobro razume in da še niso imeli sreče, da bi ga opeharili.

Rad dobro je, a kakor prizna, se mora zato tudi športu resno posvečati. Doma je vedno nekaj vakuumiranih kosov pljučne, in če ga zamika, si na hitro speče dober zrezek z gorčičnimi semeni in žličko čilija. To in solata, ja, to je kar prava hrana za moškega, ki mu še prgišče let manjka do štiridesetega. Doma tudi sicer rad kuha, še vedno – posebno ob nedeljah in praznikih, ko je Kašča zaprta – se že zjutraj najprej z užitkom loti pripravljanja telečje krače, da z veliko zelenjave, čebule, majarona in ščepom grobe soli roma vsaj za dve uri v pečico. Šele potem pripravi zajtrk. Dobra krača je pač vedno tudi vaja v potrpljenju! V Kašči pečejo krače in tudi jagenjčkove kračice največkrat kar vsak dan. Jagenjček, ki je odločnega šefa Gašperja osvojil pred leti na Hvaru, gre že zvečer v marinado z oljčnim oljem in rožmarinom, da lahko gostje potem čez dan uživajo v njem z žlikrofi ali pečenim mladim krompirjem.

### **Pet krepkih jedi**

Kuhar Damjan, ki varno nosi na mizo skrbno dekorirane jedi, pa prizna, da zase zasebno, tako kot veliko njegovih kolegov, najraje skuha »kaj na žlico«. Ne kak pust ričet, rajši krepak golaž ali obaro. In za prijatelje? »Ti so pa najbolj veseli domačih njokov, mesne lazanje ali govejih rezin.« No, saj se tega tudi sam ne brani.

V Kašči so že zgodaj zjutraj, »preden se ob enajstih začne zares«, pripravljali hladno predjed iz postrvi, dve močni in zelo priljubljeni glavni jedi – jagenjčkovo kračico in družinsko specialiteto, imenovano loški zvitki – ter dve sladici, obe sicer z jabolki, a kot jedi zelo raznoliki: jabolčni štruklji so tako zasitni, da so za vegetarijanca prav ustrezna glavna jed, jabolko v malinovem sirupu na pečenem skutnem testu pa pusti v ustih prijeten kiselkast okus po »še«.

»Naše domače loške zvitke smo pred leti delali tako, da smo govedino nadevali z možgani z jajci na čebulici, in gostom je bilo res všeč. Potem pa je zaradi različnih bolezni živine drobovina postajala vse bolj neprijetna in zdaj se tudi nad možgani ljudje samo namrdnejo,« ugotavlja Gašper. »V tanke goveje zrezke zato zavijemo mešanico sesekljanih gob, najraje jurčkov in lisičk, zvitke pa nato dušimo v čebuli in rdečem vinu.« Jed z bogatim okusom postrežejo v kotličku, z veliko omake, ki se prileže k pečeni polenti.

### **Bi pisatelj Tavčar naročil visoško pečenko?**

Med srednjeveške jedi bi lahko šteli Kračino visoško pečenko, lahko si predstavljam, da bi navdušila celo najbolj znamenitega gospoda z Visokega, pisatelja Ivana Tavčarja. Nadev za svinjino so čebula, česen, rumeno in rdeče korenje, mlada zelena, limona in klinčki. Ajdova kaša z zajčjim ragujem po starih receptih bi tudi sodila na seznam bolj zimskih, nič manj pa srednjeveških jedi.

V Krači ni treba brati dolgočasnih jedilnih listov z vedno enakimi dunajskimi zrezki in svinjskimi pečenkami, čeprav vam pripravijo, karkoli želite. Vam pa veliko rajši kar povedo, kaj priporočajo v kuhinji. Kakšna zaključena družba ali skupina turistov si kdaj tudi sredi poletja zaželi srednjeveške kulinarike – in jo dobi, če se seveda pravočasno dogovori. Večina starih receptov pač zahteva svoj čas in tudi nekaj več iskanja sestavin.

Zadnja Gašperjeva jutranja »žetev začimb« še posebno lepo diši: izvem za novosti, ki ju je od nekod prinesel oče Andrej, za ananasov in melonin žajbelj. Čudovita sta za okras na hišnih sladica in tudi v kakšni pijači bi se ju splačalo preizkusiti, ugotavljamo. Zakaj pa ne pri jagenjčku? Mogoče tudi pri svinjini? Ja, kuhanje vsak dan prinaša nove ustvarjalne izzive, naj bo v Kašči ali kar doma!

Besedilo Bogi Pretnar

Fotografije Mavric Pivk

Pečena jagnječja kračica

### **Za tiste, ki imajo jagnjetino res radi, saj mora ohraniti okus**

4 jagnječje kračice

100 g čebule, 100 g korenja

1 dl suhega belega vina

sol, poper, rožmarin

#### **Priprava**

Kračice solimo, popramo in natremo z rožmarinom. Položimo v pekač, dodamo narezano čebulo, korenje in vejico rožmarina. Zalijemo z belim vinom in vodo le toliko, da je dno pokrito približno centimeter visoko. Pri 170 stopinjah počasi pečemo približno dve uri. Pazimo, da omaka ne izpari, meso med peko večkrat oblijemo.

*Namig: Pečeno kračico postrežemo z žlikrofi, ki jih prelijemo s precejeno omako. Žlikrofi so zahtevni za pripravo, zato jih lahko nadomestimo s kupljenimi njoki ali domačim pirejem. Ponekod pa prodajajo tudi že pripravljene.*

Dušeno jabolko v malinah na skutnem obroču

### **Prijetna lahka sladica, ki ne obteži želodca**

4 srednje velika kislja jabolka

250 g svežih malin

150 g sladkorja

#### **skutni obroči**

150 g bele moke

50 g medu

50 g masla

3 rumenjaki

50 g skute

1/2 zavitka pecilnega praška

### **Priprava**

Pripravimo sirup iz malin, tako da jih počasi kuhamo s sladkorjem. Jabolka olupimo, izdolbemo in skuhamo v tem sirupu. Pustimo, da se ohladi.

Za skutno testo penasto zmešamo maslo, sladkor in rumenjake ter primešamo druge sestavine. Pustimo počivati pol ure. Nato ga razvaljamo, izrežemo dober centimeter debele obroč in jih ocvremo.

Posamezen obroč položimo na krožnik, nanj damo dušena jabolka in prelijemo s pretlačeno malinovo omako.

*Namig: K hladnemu (ali toplemu) jabolku z okusom malin se v teh poletnih dneh lepo poda vaniljev ali limonov sladoled. Za omake lahko uporabimo tudi kako drugo zrelo sadje, od borovnic do breskev.*

Loški zvitki s pečeno polento

### **Domača hišna specialiteta, ki so jo nekdaj nadevali tudi z možgani**

8 tankih rezin govejega stegna

0,5 kg mešanih gob (jurčki, lisičke)

0,5 kg čebule

2 jajci

2 dl rdečega vina

0,5 l jušne osnove

sol, poper, lovor

### **Priprava**

Gobe nasekljamo in prepražimo na malo čebule, dodamo jajci in pustimo, da mešanica zakrkne. S pripravljeno zmesjo nadevamo goveje rezine, jih trdno zvijemo in zašpilimo z zobotrebcom.

Zvitke opečemo z vseh strani na oljčnem olju. Nato dodamo na lističe narezano preostalo čebulo, pražimo, da postekleni, ter zalijemo z vinom in jušno osnovo. Pokrito dušimo do mehkega.

Skuhamo tako trdo polento, da jo lahko režemo, jo razrežemo na rezine ali kockice in popečemo na malo maščobe. Postrežemo k zvitkom.

Kuhan štrukelj s piro in cimetovo omako

### **Nasitna sladica, ki je lahko tudi samostojna jed**

400 g ali 6 listov vlečenega testa

500 g jabolk

50 g rozin

100 g kuhane pire

150 g medu ali rjavega sladkorja

sok cele limone

1,5 žličke mletega cimeta

2 žlici masla

### **Priprava**

Piro skuhamo, morda imamo že zamrznjeno.

Jabolka olupimo in nastrgamo. Takoj pokapamo z limoninim sokom in primešamo rozine, ki smo jih pol ure prej namočili. Dodamo kuhano piro in med ali rjav sladkor ter pol žličke cimeta in dobro premešamo.

Za vsak štrukelj vzamemo po dva lista testa skupaj in ju premažemo z zmesjo.

Trdno zvijemo in zavijemo v pooljeno folijo. V vodi, ki naj počasi vre, kuhamo 20 minut.

Ko so štruklji kuhani, jih vzamemo iz vode in počakamo nekaj minut, preden jih odvijemo. Nato jih narežemo na poljubne kose.

Maslo razpustimo in vanj vmešamo preostali cimet. S to omako podlijemo štruklje in postrežemo tople. Okrasimo z orehi ali sadjem.

Postrvji zvitki v marinadi

### **Lahka poletna predjed v družbi belega vina in limone**

0,5 kg filejev postrvi

200 g korenja

200 g na lističe narezane čebule

1 dl belega vina

1 dl ribje jušne osnove

česen, peteršilj, janež, lovor

žlica kisa

sol, poper, oljčno olje

### **Priprava**

Ribjim filejem po potrebi odstranimo kosti in tudi kožo in jih narahlo potolčemo in začinimo.

Korenje narežemo na drobne rezance. Dobro polovico jih zavijemo v ribje fileje, vse skupaj pa v naoljeno alufolijo in na hitro skuhamo.

Čebulo narežemo na lističe in jih ovenemo v ponvi na oljčnem olju skupaj s preostalimi rezanci korenja. Prilijemo vino, kis in ribjo osnovo ter začinimo. Ribje rulade prelijemo s to marinado in dobro ohladimo.