

Pogovor z Luko Koširjem, glavnim chefom in lastnikom Brunarice Grič

# Kulinarični biser na robu Notranjske

V eni od preteklih števil *Nasega časopisa* smo pisali o laskavem nazivu, ki ga je za svoj kulinarični podvig konec preteklega leta prejela Brunarica Grič iz Sentišta nad Horjulom – to je naziv najboljša slovenske brunarice. Kako in zakaj je gostiče doželo takšen dvig kakovosti jedi in kakovosti in splošno ter si posledično ustvarilo dobro ime tudi med najzahtevnejšimi gosti, pa lahko preberete v pogovoru z lastnikom in hrkati Brunarico kuharjem gostilne, Luko Koširjem.

"Da bom kuhar, sem vedel od malega, tako sta rekla oče in mama, tako je bilo zastavljeno in tako tudi je."

Nam bescudni sogovornik, postopen odgovori na vprašanje kako je pri njem dozorela odločitev, da bo kuhar. Sam je sledil le toki. To onovni šol je se vpisal na srednjo gostinstvo šolo, kjer se je učil za kuharja, in sam pravi, da je šola se lahko pomembna, je treba biti dober kuhar. "Tromesečja je praksa, pa tudi nekaj leta mora biti v tebi, da si potem lahko ustvariš pravo občutek za dobro kulinariko," pove in dodaja: "Seveda pa brez pravega zanimanja in želje ne gre."

"Nikoli nisem hotel biti le povprečen kuhar."

Tega se je zavedal vseskozi, zato si je tudi izbral kakovostne kuhinje in prave kulinarične mojstre za svoje učitelje oziroma mentorje. Prakso in pozneje tudi prvo zaposlitev je dobil pri Jancau Biatovcu, ki mu je pokazal, v kateri smeri mora iti njegovo razmišljanje, v smislu kulinariki. Zatem je kar nekaj časa delal pri kolegu in hrvatem sodalca iz JB-a, Boštjanu Pavluju, v Hribi. A sam se veed, da dolgo ne bo vztrajal v drugih kuhinjah, saj je imel doma svojo gostilno, za katero je imel zaradi svoje svobojnosti vzprijeto.

Kot trindvajsetletnik prevzame domačo gostilno in iz nje naredi pravi "kulinarični biser".

Mladi, ambiciozni in kreativen kuhar je pred slabimi štirimi leti od matere prevzel vodenje domačega gostišča – Brunarica Grič, ki že vse od leta 1993 stoji na idilični lokaciji na vrhu Sentišta in tja privablja številne goste. Nekoe so gostiče napopose obiskali lokalni, pohodniki ali koleksari, si privošči pije ali okusno jed na zloku in vzeli pot pod noge. Pod vplivom domačega chefa pa se je začela zgodbati odvijati drugace. Gostiče je začelo delati na konkretni identiteti, in na "Grič" danes prihaja vse več gostov z namenom, da si privošči okusno in kakovostno jed. "Naša prava identiteta se je ravno dobro oblikovala in končno tudi izkristalizirala," pove Luka. Prišlo je tudi kar nekaj časa, kar nekaj receptov in vsakozve se je našel v dobrih starih letih, da je gostiče postalo to, kar je – "kulinarični biser". S tako izbranim besedama je Brunarico Grič namreč v enem od prispevkov pomenoval Uroš Menšinger, ki se na svoji lastni spletni strani www.rad-dobremu.si omeni in predstavi kot zelo zahtevnih gostov slovenskih in tujih gostov. Brunarica Grič je po svoji odlični kulinariki danes torej znano lokalno in širše.

Kakšen je recept za uspeh? "Bili drugačen in poseben", a kaj to pomeni?

Gostiče Brunarica Grič danes dela večimino le na rezervacijskih. Tako se le redko zgodi, da ostane kakšna miza prost. "Lahko recimo, da so nam kdo dobro zasedel," pomnovo pove njen šef. Zanimivo je, da stani jedini list pri njih ne obstaja. "Naša posebnost je ta, da se jedini list račne sestavlja iz gostovo rezervacijo. Ko gost rezervira mizo, se šele začne konstruirati formaliranje izdelave lista. V splošnem gost najprej pove želje – kaj družba je in časa, ne ali so bili za meste, nibe ali željenjve jedi in v kakšnem cenovnem razgu se lahko gibljemo. Polom pa je dole na našo stran, saj želimo gostu do nke meste tudi presenetiti. Hočemo delati tako kulinariko, da gosta izboljšajo, da gost razmisli, širi svoje obzorje in se uči pravilno soditi o dobri in kakovostni hrani," nam zaupa sogovornik.

Na krožnik postreže zrele, aktualne in letneno času primerne surovine.

Da si lahko to privoščijo, pa se morajo na Gričih izbrati ukvarjati še z drugim, z gostinstvom povezanim oziroma sodovinskim dejavnostmi. Imajo izjemno veliko vrh, ki bi mu lahko rekli njiva, ter svoje pridelke. Vse to ima gost možnost videti in preveriti na lastne oči, saj se njiva in rastišnik nahajata v neposredni bližini gostišča," se poasi Luka. Vse pridelujejo na biološki način, ne izkazujejo nikoli pesticidov, trudijo pa se obdržati okoljuvarnostno čisto rastlino. Za vse to je pa potrebna ogromna delna in časa, in v Luka nebi imel podpore celotne družine, mo to ne bi bilo uspešno, posebno. V sklopu pridelave lastnih sursov in imamo vse čas projekte (enkrat delamo kis, drugič zormo meso, tretjič kisamo zelje in tako dalje), saj moramo pridelke prilagajati razvoju naše ponudbe, ki mora biti aktualna, raznolika, pestra in barvita," pravi šef kuhinje.

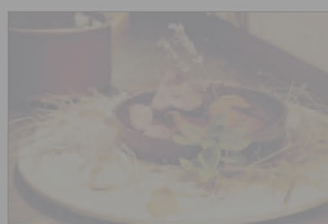
"Naše surovine so lokalno pridelane – kakovostne in popolnopravne."

To pa lahko zagotovijo zgolj z domačo pridelavo oziroma prevereno dobavo. Zato je 95% delajajočih na kakovosti surovinami. Prave tako se ukvarjajo z nabiranjem in razdelitvijo kličih ki jih pridelajo z avtorji in tržajo. V njihovi študiji in skrbni sestoti

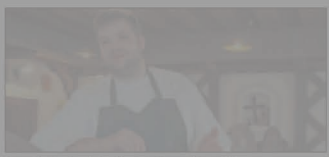
načrtujejo izdelava iz domačega hlada in rastišnika, z skopne kmetije iz okolice zgoda, Medvedevoga grabna ali Srednjega slovenskega letovišča. V tujino lahko pridelamo pomoni nekaj drugoga, lahko pomeni tudi 20 mil. strans, kar pa bi pri nas



Hišni pehtranov sladolec z domačo mermelado iz divjih češenj in repinim oljem



Danjak, pečen v gozdnem podraslju, z omako iz čebelega voska in borovcev



Luka Košir, glavni chef in lastnik gostišča Grič

pomenilo že znanj Slovenijo," poganj sogovornik in dodaja: "Trn nas se trudimo, da so surovine vsaj slovenskega porekla, a obhajajo nekatero delokato surovine, ki se jih na našem trgu za nje ni, da bi dobili, saj so zakonsko prepovedane. Tako je na primer z kosi jeteri, ki se jih doma ne sme gojiti, prav tako jih ni mogoče kupiti, saj je pitanje gosk za namene gostinske pridelave zakonsko nedovoljeno. Podobno je z ribami, lokalna je le postrv, zato mesake jedi ponudimo le v primeru želje gosta ali pa, da kar dobro kakovostno, sveže živjence, nibe ali morske sadeže."

Kakovostneje navadno ponudi tudi dražje, a kot pravi šef: "Mi se s ceno ne obremenjujemo."

"Lokalno pridelani pomoni tudi kakovostnejše in, logično, tudi vsjo ceno, vendar mi se s ceno na obremenjujemo, se manj pa bi želeli, tudi nepopolno obrniti, kar se morda čudno sliši," izjavljajo sogovornik in nadaljuje: "Gostu želimo ponuditi kakovostno in dobro hrano, ne glede na ceno; želimo, da je zadovoljen." Tako dobro pripravljene jedi dajejo v gostiču izreden pomen tudi prezentaciji jedi, ki mora biti po njihovem mnenju drugačna od klasične, in to ne glede na sorto mesa. "Naši gre za izjematko, kožička ali navadno vsesojno pečenko, mora biti jedi predstavljeni na drugače, na način, da gost razmisli, kako je bila pripravljena, poučeno. Gost se torej odvisno od surovin in letnika pripravja, a ko si ogledamo emega izmed nedavnih cenovnih ponudbe, smo glede na izbor surovin kar nekoliko presenečeni, saj si cene popolnoma dostopne povprečnemu človeku."

"Estsko pripravljene krožnik mora biti zanimav za pogled in za tek."

Šef gostilne in kuhinje je naredil velik konak naprej, ne je pri kakovosti, temveč tudi pri estski ponudbi živj. Pravi, da je pomembno uporabiti vse dele živali, kakor so razmišljali tudi naši prarodniki, ne glede na to, ali gre za rep ali trito. Zato je treba v koncu izdelave izkoristiti veliko kreativnosti, truda in tehnike, da je tudi tisto, kar je glede na sklopitv "mami kakovostno" življeno enakovredno. "Vasko življilo si vzamemo za izjemo. Ne uporabimo besed bliski oziroma slabe koe, ker se s timi zažaljenjem vse časa ukvarjamo in vame vložimo več dela in napora, da jih kar najbolj izkoristimo, vse, kar nam kos lahko ponudi," pravi Luka Košir. Prav tako se trudi, da je krožnik, kar se surovin tiče, čim bolj uravnotežen.

Širitve objekta, nove dejavnosti in razvoj še na drugo področje

Brunarica Grič sprotne zaključene skupine do približno 55 ljudi z nramo nekaj več individualnih gostov. A na splošno prihaja vse več gostov, zato se čas pokalja potrebo po širini. Luka pravi si čim bolj zaupljivo štiti občutke, predvsem namen pa je imajo

omogočiti nastanemv dejavnosti, ki je pa tem območju se kako primanjkuje. "Objekt mora povečati, da bo tudi za gosta več pristno, več zasebnosti, saj je prav vsak-posebnostni vreden pot zornosti," pravi. Poleg tega bodo še vedno skrbeli za kakovost. V prihodnje se želijo nekoliko bolj specializirati in izbrati za področju vno, za kar je odgovorna Lukova sestra Lucija, poleg tega pa razširijo vinski ponudbo. "Ideji in cilje je še kar nekaj in vsi so dosegljivi," pravi Luka, ki je že dokazal, da se tudi v gostinski dejavnosti na področju da uspeh, le trdoz, vztrajen in prepiran v svoji uspehi mora biti, dodaja.

Dober glas vse v devalo vas

Prave prieme kakovostnega kuharja ter kakovostne, okusne in hitro pripravljene jedi so tako že opazili mnogi, tudi listi naznačujejo uspeh in svoje imenovanje ter pohvale povodni nam. Tako se v gostiče Grič vrača vse več zahtevnih gostov, gurmanov, dobrojedov in predvsem turistih, ki v hrani uživajo in radi dobro ter kvalitetno jedo. "Glavno promocijo nam je pravi dobro beseda in pohvala, kar zadeva naše goste. Ko se vrnajo iz gostov, imajo v pameti besede sogovornik. A pomembni del reklame je tudi udeležbo v raznih kulinaričnih projektih. V lansko leto je Brunarica Grič sodelovala na Tednu restoracij

2013, kjer so se s svojimi specialitami predstavile le vrhunske slovenske restoracije in gostilne, in tako je v Sentišti prevajala tako Primorce. Slajrece kot Dolenc in Gorenjce. Gostiče Grič je na jedilniku objavil dva menija s tremi hodi, in sicer doma zoren "špeh", bilca, pečena ga senenem ogliju, pehtranov sladolec z marmelado iz divjih češenj ter (na drugem) sirtovno polento z jelko svozanim oljem in travniškim pestom; svinskimi trebšček s soplkom in rahle bučkice s sadjem iz domačega sadovnjaka. Tudi leto se bo gostilna udeležila projekta Tedna restoracij, in sicer marca. Kot ena od redkih v občini je aktivno sodelovala pri projektu Slovenski kulinarični vodnik – Okusi Osrednje Slovenije, ki je nastal v organizaciji Turizma Ljubljana in pod strokovno laktrno prof. dr. Janca Bogataja. Prav tako je v leto 2013 pri Občnoprojektisti zbornici Slovenije prislužila priznanje: za kakovost gostinske ponudbe.

Nisem presenečeno torej, da so njihove kvalitete prepoznali tudi kulinariki mojstri in gostiči, ki nam nadele laskavi naziv najboljša slovenska brunarica. Vsi ti nedavni povodni za potrditev, da de lajo prav, ter jim vlivajo dodano motivacijo in voljo, da z enakim znanjem, dobri voljo in okusom nadaljujejo.

Nadja Prosen Verbič

**Predstavitev ljudskih plesov s Folklorno skupino Grof Blagaj**

*Ljudski ples je čudežen kakor nasmeh. Bogati tiste-ga, komur je namenjen, in tistega, ki ga prikazuje. Je zastoj in nikomur nič ne jemlje.*

Tudi dokazuje tudi dejstvo, da je še vedno mladostni človek spremljevalec pri vseh pomembnejših dogodkih njenega življenja. Kmet je vedno rad izkoristil vsako priložnost, da se je posevsel, so besede članov folklorne skupine. Folklorna skupina Grof Blagaj iz Polhovca Grada zato leto za leto omahra vse več starih občujev, kaj jutrišnji dan sicer sploh ni bi več vedel zanje. Namen skupine je predvsem obhranjanje kulturne dediščine. Zato njihove postavitve poleg plesa vsebujejo tudi prikaze občujev, ki so kmetko prebivalstvo spremljali skozi vse leto. Delavci so se po težkem delu vedno radi posevseli in zaplesali. In prav tu je skupina našla navdih, da plesne poveže z opravili.

Špela Ath