

Stanka Žbontar 50 let gostilničarka

Irena Prevc Hajdinjak



Stanka Žbontar.

Gostilne so bile včasih kraj, kjer so se srečevali domačini in popotniki. Tu so se sklepale razne kupčije, prirejale veselice, poroke, sedmine, družabna in politična srečanja, v njih so se okrepčali furmani, ki so vozili les po Selški dolini. Rekli so, da tu Bog roko ven moli. Za Gostilno Pri Slavcu na Zalem Logu vse to zagotovo drži, saj stoji ob glavni cesti, ki vodi iz Škofje Loke proti Petrovem Brdu in na Primorsko ali proti Sorici in naprej proti Bohinju, hkrati pa je v neposredni bližini cerkve.

Na hiši Gostilne Pri Slavcu je vzdana letnica 1847. Že takrat je bila tu Gostilna Pri Gregurju. Gostilničar je bil Jernej Žbontar, za njim pa je gostilno prevzel njegov sin, Ivan Žbontar. Iz njunega časa sta ohranjena dva zanimiva dokumenta: dovoljenje za uporabo gramofonskega aparata iz leta 1912 in maksimalni cenik jedil in pijač za gostinska podjetja na področju Združenja gostilničarjev v Škofji Loki.

MAKSIMALNI CENIK

JEDIL IN PIJAČ

za gostinjska podjetja na področju
združenja gostilničarjev v Šk. Loka



	Din		Din
I. za jedila:			
1. čista juha	1—	9. mineralna voda $\frac{7}{10}$ litra . .	1:50
2. juha zakuhana	2—	10. radenska voda v steklenici, mala	4—
3. juha z mesom	5—	11. radenska voda v steklenici, velika	10—
4. goveje meso	5—	III. za kavo:	
5. telečja pečenka	7—	1. Bela	3—
6. svinjska pečenka	7—	2. Črna	3—
7. naravni zrezek	8—	3. Mleko	1:50
8. dunajski zrezek	9—	4. Čaj s citriono	3—
9. praženec	8—	5. Čaj z žganjem	3:50
10. bifstek z jajcem	9—	IV. žganje:	
11. pljučna pečenka v omaki . .	8—	1. pelinkovec	2—
12. rižota	6—	2. sadjevec	2—
13. jetra	4— — 6—	3. brinjevec	2:50
14. ledvice	4— — 6—	4. borovničar	2:50
15. pljučka	4— — 6—	5. rum	2—
16. perutnina	14—	6. vermuth, čaša	3—
17. golaž, mali	3:50	7. liker	1:50
18. golaž, veliki	5—	V. za kosilo oz. večerjo oz. celodnevno hrano:	
19. vampi	4— — 6—	a) menu za kosilo:	
20. šunka	6—	1. juha, govedina in 2 prilogi . .	8—
21. sir	4— — 6—	2. juha, pečenka in 2 prilogi . .	10—
22. kranjska klobasa	5—	3. juha, pečenka, 2 prilogi in močnata	12—
23. meso v salati	5—	b) menu za večerjo:	
24. zelena salata	2:50	1. mesna jed z 1 prilogo . . .	8—
25. vse navadne in mešane sa- late	2:50	c) celodnevna hrana:	
26. kisle gobce ali kumarce kot priloga	1— — 2—	1. po dogovoru	25—
27. kompot	4—	d) delavska hrana:	
28. močnata jedila	3— — 6—	1. kosilo: juha, 2 prikuhi brez mesa	4—
II. za pijače:		2. kosilo: juha, 2 prikuhi z mesom	6—
1. vino po kvaliteti liter	10— — 16—		
2. pivo v steklenicah	6—		
3. pivo v vrčkah $\frac{1}{2}$ litra	5—		
4. pivo v vrčkah $\frac{7}{10}$ litra	3:50		
5. brizganec	2:50		
6. Malinovec s sodo vodo	2:50		
7. malinovec z navadno vodo . .	2—		
8. limonada	3—		

VI. za sobe:

	Din
1. soba za 1 dan z 1 posteljo	15—
2. soba za 1 dan z 2 posteljama	25—
3. soba za 1 dan s 3 posteljami	35—
4. penzion (hrana in stanovanje)	35—
5. kurjava sobe za 1 dan:	
a) samo za zvečer	5—
b) za cel dan	10—
6. prijava in odjava	1—

Postrežnina je v cenah zapopadana.

Odpoved sob: obojestransko 3 dni.

Taksa za prenočevanje tujcev se ne pobira.

Vsa pogostinjska podjetja v Škofji Loki so **dolžna prirediti cenovnike** za svoja obratovališča v okviru tega maksimalnega cenovnika, katerega ne smejo prekoračiti. Tako izdelan cenovnik se mora nabiti na vratih vsake sobe, ki je prirejena za oddajanje in na vidnem mestu vsake sobe za goste. Cenovnik mora biti opremljen z nazivom pogostinjskega podjetja, datumom in podpisom lastnika ter overovljen po predsedniku občine.

Občina Škofja Loka mora to odločbo **takoj** priobčiti vsem pogostinjskim podjetjem v svojem področju. Po preteku 15 dni od dneva priobčitve pa s pregledom ugotoviti ali so pogostinjska podjetja ugodila zahtevam te določbe. Ta maksimalni cenovnik velja za sezono 1937/38.

Prizadeta pogostinjska podjetja **ne smejo postavk tega cenovnika prekoračiti**, ker bi se sicer kaznovala po spodaj navedenih odločbah. V kolikor pa bi posamezno pogostinjsko podjetje morda smatralo kako postavko glede na posebne razmere kraja, podjetja, kratko sezono, drago režijo ali podobno, za prenizko, naj sporoči semkaj svoje obrazložene in utemeljene težnje s prošnjo in predlogom, da se dovoli izjemno stališče.

Prekršitve te odločbe se bodo kaznovale v smislu čl. 50 uredbe o ustanavljanju in ureditvi pogostinjskih obratov po § 397 zakona o obratih do Din 1.500.—.

Sresko načelstvo v Škofji Loki,
dne 9. junija 1937.

No. 5127/2. - 1937.

Podpis lastnika ali poslovođe obrata:

Sreski načelnik:

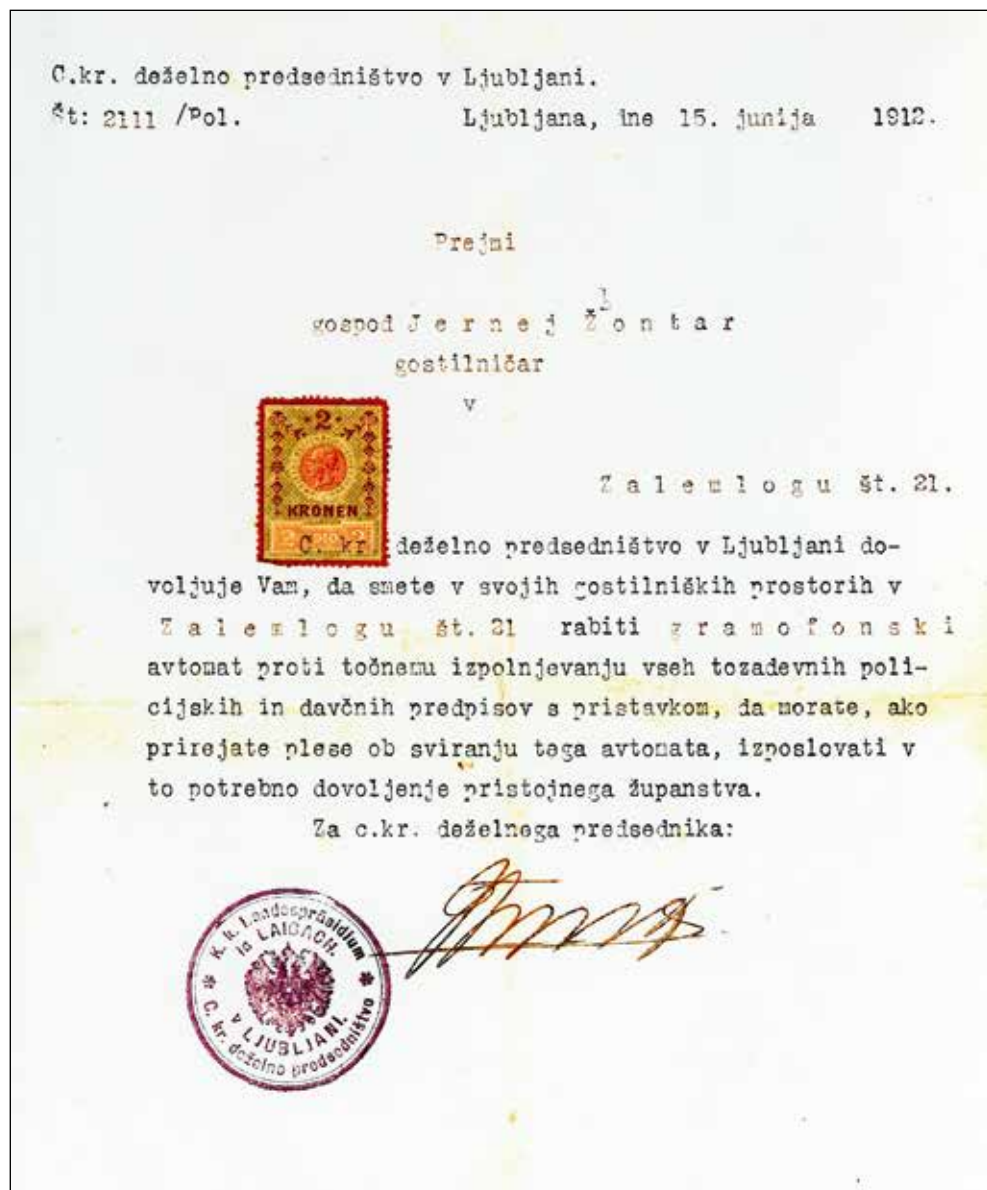
Primožič, I. r.

Za Ivanom je gostilno prevzel njegov sin Anton Žbontar, ki je bil med drugo svetovno vojno borec Prešernove brigade, s partizanskim imenom Slavc. Tako je tudi gostilna dobila ime Pri Slavcu. Leta 1962 je pripeljal na Zali Log mlado, lepo ženo Stanko. Imela je dvajset let in delala je kot trgovka v knjigarni Simon Jenko v Kranju, kjer je bila doma. Čeprav so nekateri dvomili, da bo dolgo ostala, je lani

praznovala 50-letnico dela v gostinstvu. Ob jubileju smo jo obiskali in ji zastavili nekaj vprašanj.

Gospa Stanka, povejte nam kaj o svojem otroštvu.

Rodila sem se 26. 10. 1943 na Trsteniku mladi mami Francki Škrjanc. Moj oče, ki je bil po poklicu kuhar, je bil vpoklican v nemško vojsko in se ni ni-



Dovoljenje za uporabo gramofonskega aparata.

koli vrnil, niti se ne ve, kje je padel. Tako ni nikoli izvedel, da sem se rodila, vendar sem po njem podedovala smisel in veselje do kuhanja. Nikoli nisem trpela kot nezakonski otrok, saj so me imeli vsi radi. Mami, tete, strici, stara mama – vsi so me razvajali. Teta, ki je živel na kmetiji, mi je vedno pri peki spekla poseben hlebček.

Pozneje se je mami poročila in preselili sva se v Kranj, kjer sem najprej obiskovala osnovno šolo, potem nižjo gimnazijo in nato še trgovsko šolo. Zaposlila sem se v knjigarni Simon Jenko v Kranju.

Kako sta se z možem spoznala?

Gospa Stanka se z žarom v očeh ozre na poročno sliko: Pogled, kako čeden in postaven je bil moj Slavc, čeprav je bil 20 let starejši. Prihajal je v našo knjigarno in iskrica je takoj preskočila. Poročila sva se na sredo, 26. 9. 1962, v Ljubljani. Slavc je priskrbel blago iz Bače, da sva imela on obleko, jaz pa kostim iz enakega blaga. Po poročnem obredu sva se z vlakom odpeljala v Italijo, v Toscano, kjer sva bivala pri Slavčevem znanu v Viareggio.



Stanka in Slavc Žbontar kot fant in dekle.

Kako se je življenje na Zalem Logu razlikovalo od življenja v Kranju?

Kot noč in dan! Spominjam se, da je jeseni, v začetku novembra izginilo sonce in sem vprašala Slavca, kdaj bo spet posvetilo. "Kmalu, februarja," se je glasil odgovor. Prvo leto je bilo res čudno, zdaj pa ne bi nikakor več šla živet v Kranj.

Poleg gostilne so imeli Pri Gregurju tudi kmetijo s precej gozda in žago. Dela na kmetiji nisem bila vajena in sem takoj povedala, da naj name ne računajo. Tako je mož živino prodal in opustil kmetovanje. Z veseljem pa sem začela delati v gostilni, ki smo jo sčasoma tudi povečali s tem, da smo preuredili in prezidali obokani hlev v gostinski del. Pravzaprav smo ves čas preurejali in prezidavali, uredili smo tudi sobe za goste.

Anton Žbontar - Slavc je bil vedno zelo aktiven na vseh področjih, bil je gonilna sila vasi. Bil je predsednik Lovske družine Železniki, Ribiške družine Železniki, prvi predsednik Turističnega oglepševalnega društva, zaslužen in spoštovan vaščan Zalega Loga, ki je znal organizirati sovaščane. Poskrbel je,



Stanka in Slavc Žbontar na poročni dan 26. 9. 1962.



V zakonu sta se rodila Andrejka in Gregor.

da smo dobili asfalt, igrišče, pretvornik na Puču, čistilno napravo. Ne nazadnje je tudi on več kot petdeset let delal v gostilni.

Kdo vas je učil kuhati? Ste obiskovali kako šolanje ali tečaj?

Največ me je naučila stara mama, ki mi je vedno govorila: "Kar nauči se, nikoli ne veš, kdaj ti bo prav prišlo." Nikoli nisem obiskovala kakšnega izobraževanja. Na začetku smo imeli zaposlenega natakarja in kuharico Mici Tabernik (Žbontarska), ki mi je

pomagala in me tudi kaj naučila. Sama nisem veliko delala v strežbi, v glavnem sem že od začetka kuhala. Spominjam se, da je bil moj prvi zrezek čisto majhen, mož pa je komentiral: "Za Italijane bo dober." Nakupila sem nekaj kuharskih knjig, na primer Slovenska kuhinja, in kuhala po receptih, najprej za domače, potem pa še za goste.

Kaj je najbolj pomembno za dobro kuho?

Za svoje goste vedno kuham z veseljem, dobro voljo in ljubeznijo. Uporabljam v glavnem samo čebulo za



Družina Žbontar s sosedoma Iztokom in Slavko Reya.

pečenke, česen in peteršilj za ribe. Ne verjamem v veliko uporabo začimb, ki prikrijejo osnovni okus jedi. Za pripravo jedi uporabljam samo prvovrstne sestavine.

Sveže meso nam je včasih, ko se je meso še težko dobilo, dobavljal mesar Jože Celar iz Kranja, sedaj pa ga dobimo od Mesarije Kalan. RIBE dobimo iz Ribogojnice Povodje in jih pustimo v naših bazenih, kjer se v sveži vodi na skrilnati podlagi popolnoma očistijo sluzi in lusk.

Jajčka in maslo dobimo z bližnjih kmetij, zelenjavo, na primer zelje, solato, fižol, pa na njivi pridelamo sami.

Torej ste odkrili pomen sveže lokalne pridelave, še preden je ta trend postal moderen. Kaj pa recepti? Se jih dobesedno držite? Ali tehtate sestavine?

Kuham po občutku in lastnem okusu, recepte pa prilagajam. Sestavine sem tehtala samo, kadar sem pekla pecivo in pripravljala sladice. Že dolgo časa pa je za ta del gostinske ponudbe zadolžen Gregor.

Gostilna Pri Slavcu slovi daleč po okolici po izvrstnih postrveh. Ko se v dolini kaj praznuje, se pogosto odločimo, da gremo "k Slavcu na ribe". V čem je skrivnost priprave postrvi "a la Stanka"?



Gospo Stanko vedno najdemo v kuhinji.

Kot sem že omenila, imamo bazene za ribe in jih dnevno naložimo po potrebi. Meso postrvi potrebuje nekaj časa, da se umiri. Kdor pravi, da gre riba iz vode takoj v vročo ponev in nato na krožnik, ne ve, da se riba zvije in počí. Pravijo, da riba mora trikrat plavati – prvič v vodi, drugič v olju in tretjič v dobrem vinu, vendar olja mora biti malo, da se riba lepo zapeče. Ko postrv dobro zapečemo na primerni temperaturi, ji na krožniku dodamo peteršilj in česen in prelijemo z vročim maslom.



Gostilna
Pri Slavcu.

Zanima me, koliko rib ste že pripravili.

Vsaj eno tono letno, včasih celo dve, potem pa izračunaj!

Kaj pa so še druge priljubljene jedi v vaši gostilni?

Gostje imajo radi govejo juho z rezanci in koščki govedine, gobovo juho, različne zrezke in svinjsko in telečjo pečenko, vegetarijanske jedi, pozimi pa kmečki krožnik z zeljem, praženim krompirjem, polovico pečenice in pečenko, poleti pa jedi na žaru.

Ali ste opazili, da se okus gostov skozi leta spreminja?

Včasih so bile bolj priljubljene jedi na žlico in krače. Danes skuhamo obaro v glavnem za pogrebščine, krače pa le po naročilu. Večina gostov tudi želi, da so jedi manj mastne, lažje. Vsekakor pa se gostje vedno vračajo, ker si želijo pristne tradicionalne domače hrane, kjer za primerno ceno dobijo poštene porcije. Danes, ko se vse kar naprej spreminja, imajo ljudje radi, da dobijo točno takšno hrano, kakršno imajo v spominu. Pogosto



Sprejem za delegacijo neuvrščenih držav.

se oglasijo v kuhinji in priporočajo, naj se držimo tradicije.

Gostilna Pri Slavcu je že dolga leta priljubljeno gostišče ne le domačinov, ampak jo radi obiščejo tudi gostje iz drugih krajev, predvsem iz Ljubljane. Ali ste gostili veliko znanih osebnosti?

Lahko rečem, da smo imeli v gosteh naše najvišje politike, tako leve kot desne politične opcije, gospodarstvenike, cerkvene dostojanstvenike, pevce, igralce, režiserje. Kidrič, Dolanc, Kardelj, Kučan, Peterle, Stiglic, Pavček, Bibič, Domicelj ...

Posebno doživetje je bil obisk delegacije neuvrščenih držav okrog leta 1980, ko so pripeljali na Zali Log predstavnike neuvrščenih držav, da so videli, kako v socializmu deluje gostilna v privatni lasti.

Včasih so bile gostilne tudi kraj, kjer so se redno srečevale družbe prijateljev ne le ob rojstnih dnevih in jubilejih, ampak kar vsak teden ali vsak mesec, ali ne?

Res je. Mnogo let so ob nedeljah zvečer prihajali Ciril in Cilka Florjančič in Lojze in Slavka Prevc s Studena. Bili so prijetna družba in postali smo pravi prijatelji. V več kot tridesetih letih se je nabralo kar nekaj anekdot. Nekoč je žena poslala Lojzeta po

piščanca za kosilo in je spotoma srečal Slavca, ki je ravno odhajal na Primorsko po vino. Seveda je imel Lojze takoj čas, da gre z njim. Vrnila sta se šele naslednji dan ...

Najzvestejša ekipa so loški tarokisti, ki se sestajajo že več kot petdeset let. To so Ivan in Štefka Križnar, Jože in Valerija Dolenc, Jože Peternel in Nana Rupar, Vida Tavčar in že pokojni Francelj in Draguša Kalan, Francka Peternel, Branko Roblek. Še vedno se sestajajo, in ko pridejo na Zali Log, gredo na Slavčev grob prižgat svečko.

Vsako leto nas obišče tudi Pihalna godba Alples, ko nam za 1. maj zaigra budnico, potem pa jih pogostimo z zajtrkom.

Biti kuhar je danes moderno. Ko odpremo televizijo, lahko vidimo ogromno kuharskih oddaj. Jamie Oliver, 24Kitchen, Rudolf van Veen, Gostilna išče šefa ... Ali jih radi gledate?

Ne gledam jih, ker mi niso všeč. Pogosto imam občutek, da se norčujejo iz hrane, samo umažejo krožnike z minimalnimi porcijami, medtem ko je na svetu še veliko lačnih ljudi.

Ali radi obiščete druge gostilne, da primerjate njihovo kulinariko s svojo? Ali sodelujete z drugimi gostinci?



Vesela prvomajska družba.



Tarokisti.

Verjamem, da moramo biti obrtniki povezani, zato sem že od začetka včlanjena v Obrtno zbornico, kjer sva bila z možem med ustanovnimi člani. Kot zanimivost si pogledjte moj pogrinjek na razstavi obrtne zbornice v šestdesetih letih.

Včasih smo gostinci loške občine veliko sodelovali, gostinci Selške doline smo se dobivali pri Lojzki v Dolenji vasi. Zdaj se je to spremenilo. Še vedno pa sodelujemo z Gostilno na Vidmu. V druge gostilne pa ne hodim veliko.

Kako so se spremenile razmere v gostinstvu in v vaši gostilni?

Najprej smo imeli goste iz okoliških vasi, v glavnem v nedeljo po maši. Ni bilo veliko avtomobilov in tudi telefonov ne. Kar nekaj let smo imeli v gostilni edini telefon daleč naokrog.

Potem je prišlo obdobje, v sedemdesetih in osemdesetih letih, ko smo imeli veliko porok, novoletnih zabav, sindikalnih skupin, vendar nas je bilo več v kuhinji in strežbi. Ljudje so bili bolj sproščeni, za hece,



Nagrajeni pogrinjek gospe Stanke na 1. razstavi Obrtne zbornice v Škofji Loki, ki je bila žal tudi edina.



Stanka in Gregor Žbontar sta utečena ekipa.

popili so več alkohola in več zapravili. Zdaj večino dela opravi sama s sinom Gregorjem, ki je spreten tako v kuhinji kot pri strežbi. Že deset let sodelujemo s Srednjo gostinsko šolo iz Radovljice, ki nam pošilja dijakke na praktično usposabljanje za delo, in moram jih pohvaliti, da so pridni fantje in dekleta.

Gospa Stanka, kaj pa prosti čas? Vem, da s sinom Gregorjem poskrbita za kuho in strežbo, za nabavo in pospravljanje in čiščenje – dela ne zmanjka tudi ob dneh, ko je gostilna zaprta.

Moje razkošje je, da zjutraj malo dlje poležim in v miru preberem časopis. Kadar nisem v gostilni, rada delam gobeline, berem, pogledam kak film na televiziji. V veselje mi je narodno-zabavna glasba. Za zdravje in počitek pa si privoščim nekaj dni oddiha v Portorožu.

Kljub temu da se gospa Stanka srečuje s problemi, z zdravstvenimi težavami, izgubami najdražjih, nam je lahko vzor vitalnosti in dobre volje. Gostje še vedno radi pokukajo v njeno kuhinjo, kjer ima vedno odprta vrata, in s svojim značilnim vedrim smehom polepša dan. Vesela je vsakega gosta, pozdrava, pohvale ali zahvale za dobro hrano. Razveselila se je

tudi čestitk ob jubileju petdeset let dela v gostinstvu, ko sta ji čestitala župan Železnikov Anton Luznar in predsednik OOO Škofja Loka Milan Hafner.

Gospa Stanka, hvala za pogovor in še na mnoga leta!



Gospa Stanka pogosto pomaga kot sponzor raznim društvom in organizacijam. Na sliki je z gospodom Dolencem na otvoritvi lovskega prapora Lovske družine Železniki.

Foto: iz družinskega arhiva Stanke Žbontar

