

Iz tržiških piskrov



Legenda



Delovni čas



Kapacitete – zunaj



Kapacitete – pokrite



Catering



Dostopno za invalide



Otroški kotiček



Psi dovoljeni



Prenočitvene zmožljivosti

Založnik: Občina Tržič • **Lektoriranje:** Neža Vovk • **Zemljevid:** Tinka Mesec Tomazin, **Fotografije:** Jošt Gantar, Dean Dubokovič • **Oblikovanje:** Igor Šober • **Tisk:** Tiskarna Kara • **Naklada:** 2.500 izvodov • **Leto izdaje:** 2021



Iz tržiških piskrov



Tržičani so radi jedli meso – predvsem perutnino, a tudi divjačino, svinjino in govedino; ljubili so tonko – omako, ki ostane pri pečenju mesa. Pogosto so bile na mizi močnate jedi, med njimi žganci, štruklji, močnik in krapi, pa tudi kaša.

Najbolj znana tržiška jed so zagotovo tržiške bržole, enolončnica iz ovčjega ali koštrunovega mesa. O njihovem nastanku je poznana zgodba, ki govori o veseli družini na planini Kofce, ki je, ko jim je zmanjkalo hrane, uplenila ovco in jo skuhalo skupaj z začimbami in zelišči, rastočimi na planini.

Pri tržiških gostincih lahko poskusite nekaj izbranih tradicionalnih jedi, ki jih na sodoben način pripravljajo posebej za vas. Na planšarijah pa v poletnih mesecih ponujajo predvsem mlečne jedi. Kislo mleko v kombinaciji z različnimi žganci, masovnik in štruklji so jedi, ki bodo poskrbele za razvajanje vaših brbončic. Na Tržškem pa smo ponosni tudi na prvo slovensko ekološko pivo, prvinska žganja in nepozabne sladice.

Kulinarična ponudba tako v mestu, kot v okolici je še posebej bogata v času prireditev. Greh je zamuditi toliko dobrega!



Destilana Krucefix;
smrekovo žganje

Destilarna Krucefix

Krucefix je unikatna družinska destilarna, ki ponuja nepozabno razvajanje in degustacijo hišnih žganj in likerjev. Z veseljem in gostoljubno sprejmejo prav vsakega gosta, mu predstavijo naravno galerijo, ga seznanijo z delovnim procesom ter razkažejo aparature in proizvodnjo ...

Poleg nakupa njihovih izdelkov so vam na voljo tudi različni degustacijski paketi.

Celoten Krucefix asortima izdelkov je 100% naraven, brez kemičnih




konzervansov, umetnih barvil in emulgatorjev. Žganje vsebuje zgolj alkohol, fermentiran izključno iz rastlin ali sadja. Ker so predani ročnemu delu, so njihove letne količine žganj in likerjev Krucefix omejene.


Eden njihovih najbolj priljubljenih izdelkov je smrekovo žganje, za katerega sestavine naberejo kar pod bližnjima Begunjščico in Kriško goro ter v okoliških gozdovih.


Destilarna Krucefix

 Pot na Močila 4, Križe

 040 129 672, 040 803 306

 info@krucefix.com

 www.krucefix.com

 pon – pet: 9.00 – 15.00
ali po dogovoru





Ekološka kmetija Šlibar;
prvo ekološko pivo v Sloveniji

Ekološka kmetija Šlibar

Na družinski ekološki kmetiji Šlibar so pred današnjimi gospodarji kmetovali že mnogi rodovi, po ekoloških pravilih pa so začeli kmetovati v letu 2001. Ukvarjajo se z več dejavnostmi: pridelujejo žita, sadje, zelenjavo, redijo živali, osnovne ekološke pridelke pa tudi predelajo. Tem so pred nekaj leti dodali še dve: najprej varjenje bio piva in kmalu zatem še glamping v lesenih hiškah.


Da bi nekoč varil svoje pivo, je bila že dolga leta želja gospodarja Gregorja.




Danes imajo v ponudbi tri vrste bio piva: Amber lager, Temni lager in Bock pivo. Bio pivo Šlibar je nepasterizirano in nefiltrirano in je prvo in še vedno edino bio pivo zvarjeno v Sloveniji. Vse sestavine v njem so ekološkega porekla, voda pa iz bližnjega Žegnan'ga studenca.

Poskusite ga lahko v Mestni kavarni, na Trgu svobode 24 v Trziču ali pa ga kot spominek kupite v TPIC Tržič in Info točki Dovžanova soteska.


Ekološka kmetija Šlibar

 Cesta na Hudo 23, Tržič

 031 512 199, 031 203 597

 ekokmetija.slibar@siol.net

 www.kmetija-slibar.eu

 po predhodnem dogovoru



32



Gostilna Pri Bajdu; ajdovi krapi in srnino stegno
v omaki z korenčkom in suhimi slivami

Gostilna Pri Bajdu

Prvi zapisi o obstoju Gostilne Pri Bajdu, ki jo najdete v vasi Senično ob vznožju Kriške gore, segajo v davno leto 1871. Vodi jo že četrta generacija družine Ribnikar, ki ohranja originalnost gostilne in se trudi, da vam še danes omogoča okus preteklosti.




Že dolga leta so poznani po odličnih telečjih in svinjskih kračah, ki jih pripravljajo po hišnem receptu in jedeh iz divjačine, predvsem po divjem prašiču in srni. V njihovi ponudbi najdete še




mnoغو avtohtonih slovenskih jedi, jedi iz ajdove kaše, gob ...

Ajdovi krapi so jed, ki jo načeloma najdemo na vsaki domačiji v Sloveniji, zanje značilno pa je, da nikjer niso enaki. Na čebuli z začimbami nežno dušeno srnino stegno da preplet okusov in vonjav, ki so osnova za omako s korenjem in suhimi slivami.

Gostilna Pri Bajdu

 Senično 8, Križe
 04 595 69 00
 info@pribajdu.si

 pon – sob: 9.00 – 22.00
ned: 9.00 – 21.00
prazniki: zaprto



50

45



Gostišče Karavla 297; jagenček z rožmarinom,
popečena zelenjava in pečen krompir

Gostišče Karavla 297



Gostišče Karavla 297 se nahaja pod mejnim preходом Ljubelj, poleg spominskega parka Taborišča Ljubelj jug, in je odlično izhodišče za pohode v bližnje gore ali okrepljen postanek po opravljenem pohodu.

Ponujajo vam vrhunske slovenske domače jedi, kot so divjačina, jagnjetina, postrvi, jedi na žlico in vsem znane tržiške bržole. Ker spoštujejo različne okuse, pripravljajo tudiokusne vegetarijanske in brezglutenske jedi.

Sodobno opremljeni ambient vam bo pričaral domačnost in toplino. Vsi, ki se radi zabavate do zgodnjih jutranjih ur, pa lahko tik ob gostišču najamete brunarico. Z bogato catering ponudbo poskrbijo tudi za praznovanja na različnih lokacijah.

Za popoln ples brbončic pa bo poskrbel jagenjček z rožmarinom, popečeno zelenjavo in pečenim krompirjem ter domača čokoladna torta.

Gostišče Karavla 297

 Podljubelj 297, Tržič

 041 467 459

 info@karavla297.si

 www.karavla297.si



pon: zaprto

tor – sob: 10.00 – 22.00

ned: 10.00 – 20.00





Izletniška kmetija Pr'Hariž;
nadevana pečenska in jabolčni zavitek

Izletniška kmetija Pr' Hariž






Izletniška kmetija Pr' Hariž stoji na čudoviti lokaciji v Lomu pod Storžičem. Ponuja čudovit razgled na dolino in bližnje gore.

Na izletniški kmetiji Pr' Hariž, v 300 let stari kmečki hiši, vam bodo postregli pristne domače jedi, kot so ajdovi žganci s kislim mlekom, tradicionalne tržiške bržole in masovnik. Nudijo tudi razne juhe, pečenko, polnjena svinjska

rebra, govedino iz juhe s toplo hrenovo omako, dušeno govedino v zelenjavni omaki, ocvrtega piščanca, polnjena piščančja bedra, sirove štruklje, domače svaljke, pražen krompir. Za sladico se lahko posladkate z najboljšim jabolčnim zavitkom.

Vsa kosila nudijo po naročilu. Potrebna je predhodna rezervacija.

Izletniška kmetija Pr' Hariž

 Potarje 7, Trzič
 041 799 173, 04 59 45 107
 nusa.meglic@gmail.com



Po predhodnem dogovoru.





Koča na Ljubelju;
jota in sirovi štruklji z brusnicami

Koča na Ljubelju

Odkar obstajajo ljudje na Trziškem, je bila tu pot prek Karavank v severno Evropo. Njena pomembnost pa ni zmanjšala njene slikovite lepote. Na vrhu ozke alpske doline kraljuje Ljubelj, najstarejši cestni prelaz v Evropi. Cesta na prelaz je danes zaprta za motorna vozila, razen septembra, ko tu organizirajo dirko starodobnikov. Dobra 2 kilometra dolga pot na prelaz Ljubelj, z najstrmejšim naklonom 33 %, je pozimi priljubljeno sankališče za




pogumne in adrenalina željne. Na vrhu pa vas v koči pričakujejo z jedmi na žlico in domačimi sladicami.

Posebej vam priporočajo joto, ki jo pripravljajo na tradicionalni način s kislim zeljem, fižolom, krompirjem in skrbno izbranimi začimbami. Po slastnem kosilu pa se vedno prileže tudi okusna sladica. Priporočajo vam hišno specialiteto »Ukanove štruklje«, to so sirovi štruklji z brusničnim ali orehovim prelivom.

Koča na Ljubelju

 Podljubelj 320, Trzič

 041 603 269

 stari.loibl@gmail.com,
antonkavcictd@gmail.com



pon – tor: zaprto
sre – ned, prazniki: odprto





Restavracija Firbc' okn; jelenov file z brusnicami, sirovim štrukljem
in kruhovim cmokom in duet čokoladnega moussa z gibanico

Restavracija Firbc' okn

Restavracijo Firbc' okn najdete ob bazenskem kompleksu Gorenjska plaža. Moderno zasnovan interier s pridihom tradicije je primeren tako za posameznika, ki se ustavi na malici, družino, ki se zbere na kosilu ali večje skupine ob večerih.

Ponujajo vam preplet različnih jedi, s poudarkom na divjačinskih in ribjih jedeh ter sladkih domačih dobrotah, spečejo pa vam tudi pice ali pripravijo



testenine na hišni način. Ob priporočilu pravega vina je kulinarčno doživetje popolno. S svojimi jedmi vam želijo predstaviti tradicionalne lokalne in slovenske jedi na sodoben način.

Posebej vam priporočajo jelenov file z brusnicami, sirovim štrukljem in kruhovim cmokom, za sladko razvajanje pa duet čokoladnega moussa z gibanico.

Restavracija Firbc' okn

🏠 Cesta Ste Marie aux Mines 11, Tržič

☎ 059 133 333

✉ gostinstvo.cetring@gmail.com



pon – sob: 9.00 – 22.00

pon – sob (jul, avg): 7.00 – 23.00

ned in prazniki: 9.00 – 22.00





Restavracija Tabor; tunin tatarski biftek
z domačo okisano zelenjavo

Restavracija Tabor

V čudovitem ambientu restavracije in objemu zelenega vrta vam Restavracija Tabor ponuja poleg svežih morskih rib razkošje morskih okusov tudi v hladnih in toplih predjedeh, rižotah in testeninah. Ob izbranih jedeh vam je na voljo velik izbor vin najboljših slovenskih in tujih vinarjev, saj je v kleti restavracije trenutno 130 različnih etiket. Vsa vina gostje lahko kupijo tudi za domov. Kot dodatno ponudbo ob morski hrani po predhodnem naročilu nudijo tudi jedi izpod peke.



Tuna načeloma ni značilna za Gorenjsko, niti ne za Slovenijo, je pa zagotovo posebnost njihove restavracije. Vedno sveža, nežno začinjena, za gorenjski pridih ji dodajo kanček medenega preлива, ki ga dopolnjujeta balzamični kis in rjavo maslo.

Domača zelenjava, ki jo okisajo sami, pa ji doda svežino.

Restavracija Tabor

 Podbrezje 246, Naklo

 04 533 01 31

 info@restavracija-tabor.si

 www.restavracija-tabor.si



sre – sob: 12.00 – 22.00

ned: 12.00 – 18.00

pon – tor: zaprto





Slašičarstvo Ma-ja;
kremna rezina

Slaščičarstvo Ma-ja




Slaščičarstvo Ma-ja je majhno družinsko podjetje iz Podljubelja, kjer vas z domačimi dobrotami razvajajo že skoraj 30 let. Poleg pestrega izbora tort za različne priložnosti vam nudijo dnevno sveže, domače mešane piškote pa tudi potice.


Njihove torte, piškoti in sladice so ročno izdelani, iz naravnih sestavin in brez dodanih konzervansov, zato nimajo dolgega roka uporabe in so dnevno

sveže pripravljene. Vse izdelke je treba predhodno naročiti, trudijo pa se slediti vašim željam in vam ponuditi le najboljše.

Poznani so tudi po kremnih rezinah, ki jih po predhodnem naročilu dobite pri njih doma, poskusite pa jih lahko tudi v kavarni Platz v centru Tržiča (Trg svobode 18, Tržič).

Slaščičarstvo Ma-ja

 Podljubelj 80, Tržič

 041 332 122, 041 319 857, 04 592 30 80

 info@sladice-maja.com

 www.sladice-maja.com



po predhodnem dogovoru





Taborniški dom Šija; enolončnica in
ajdova omleta z gozdnimi sadeži

Taborniški dom Šija



Taborniški dom Šija (1528 m) je najvišje ležeča postojanka pod mogočnim grebenom Košute, dostopna tako peš kot s kolesom. Iz dvorišča se vam odpre lep pogled na Kamniško Savinjske Alpe, Storžič, Kriško goro, Škofjeloško pogorje, ob lepem vremenu pa vse do Julijskih Alp. Je odlično izhodišče za vzpone na okoliške vrhove.


Kulinarično ponudbo sestavljajo preproste, hribovske, tržiške in hišne jedi. Še posebej vam priporočajo


enolončnice; od jote, bograča do piščančje enolončnice, ki jih pripravljajo po navdihu kuharja. Za povrnitev energije po planinski ali kolesarski turi pa vam postrežejo ajdovo omleto z gozdnimi sadeži, ki ji dajo osvežilen sladko kisel okus ter sadno aromo, njeno rahlost pa dopolni sladka smetana.


Vabljeni v Taborniški dom Šija, kjer so mir in domače dobrote doma.

Taborniški dom Šija

 Jelendol 31, Tržič

 041 733 708

 info@taborniski-dom.si

 www.taborniski-dom.si



15. 6. – 15. 9.: non stop,
16. 9.–14. 6.: sob, ned in prazniki
(vse spremembe delovnega časa
so ažurno objavljene na FB profilu
Taborniški dom Šija)



60



30



38



Avstrija

K o š u t a

6 prelaz Ljubelj

Begunjsčica

10 planina Šija

4

Jelendol

Dobrča

9

po Ljubelj

Trziška Bistrica

Potarje

5

Lom pod Storžidem

Bistrica pri Trzinju

Trzinje

Kriška gora

Leše

Brezje pri Trzinju

7

Pristava

Kovor

2

1 Križe

Senično

3

Sebenje

Podbrezje

8

Trziška Bistrica



Storžič

Kulinarični ponudniki

- 1 Destilarna Krucefix
- 2 Ekološka kmetija Šlibar
- 3 Gostilna Pri Bajdu
- 4 Gostišče Karavla 297
- 5 Izletniška kmetija Pr' Hariž
- 6 Koča na Ljubelju
- 7 Restavracija Firbč' okn
- 8 Restavracija Tabor
- 9 Slaščičarstvo Ma-ja
- 10 Taborniški dom Šija



RAZKOŠJE POTI. IZBERI SVOJO.

I FEEL
SLOVENIA



#visittržic

@visittržic

www.visit-trzic.com