

## KMETIJA LUŽAR

Kmetija Lužar je med najvišje ležečimi kmetijami na Kladju, vasi, ki se že odpira proti Žirovskemu vrhu v Poljanski dolini. Na kmetiji se gospodarja Majda in Peter Hladnik ukvarjata s peko kruha in domačih piškotov ter izdelavo testenin na tradicionalen način. Pri dopolnilni dejavnosti sodelujeta tudi njuna otroka. Običajno si dela porazdelijo, Gašper je zadolžen za peko in urejanje dokumentacije, Katja pa je ravno zaključila Srednjo biotehniško šolo v Kranju in se odpravlja na študij v Maribor. Rada poprime za kakršnokoli delo v domači pekarnici.

Pobudnica za dopolnilno dejavnost na kmetiji je bila Majda, saj se je z vsemi opravili, ki jih v pekarnici le še izpopolnjujejo, seznanila še, ko je bila doma pri starših. Ko se je poročila k Lužarju, je Peter v novi hiši sezidal še krušno peč, za vsak slučaj, če bi jo potrebovali. In so jo. Pred 4 leti je pustila službo in ostala doma ter začela z dopolnilno dejavnostjo.

{youtube}ihbQODT\_ids{/youtube}

**»Vsaka peč ima svoj kruh.«**

Tako pravi Peter, ki je zadolžen zanj. Kot izkušen pek natančno ve, koliko jo zakuriti, kdaj jo 'pobeliti', kdaj vanjo dati kruh, da se speče do zlatorjave skorje. Na kmetiji skoraj vsak dan zamesijo testo za bel, polbel, črn, ržen in mešan kruh, kruh s semeni...

Vanjo položijo tudi različne vrste potic: orehovo, makovo, potratno, drobnjakovo, tudi kakšna ocvirkova razvije svoje vonje in okuse v njej.

Običajno je peč še toliko topla, da lahko v njej spečejo še nekaj vrst piškotov. V asortimanu, ki so ga skrbno izbrali s preskušanjem receptov (tudi babičinih), se ponujajo domači prijatelj, masleni piškoti, orehi, razpokanci, rogljički...

### »Najboljši so babičini...«

O receptih pravijo, da so jih že veliko preizkusili. Majda jih je zbirala že včasih, tudi od stare mame, ker so bili zelo dobri. Se je pa vedno treba malo prilagoditi, saj izkušnje in več poskusov rado pokaže, kaj se bo obneslo in kaj ne. Kvaliteto izdelkov so razvili do te mere, da so vključeni tudi v blagovno znamko Dedek Jaka in Babica Jerca, naravni izdelki iz škofjeloških hribov. Ponujajo jih na lokalnih tržnicah ter na kmetiji.

### »Pa domače mora biti!«

V vse, kar spečejo, dodajajo le sestavine domačih, lokalnih proizvajalcev: domač 'puter', orehe (če je le možno, imajo slovenske, poiščejo jih na skupnih izletih na Štajersko ali na Dolenjsko in odkupijo od tamkajšnjih kmetov), domača jajca, moka iz priznanega slovenskega mlina. Med drugimi sestavinami sta le še sladkor in čokolada.

Tudi rok trajanja je zato pri piškotih nekoliko krajši, od meseca do meseca in pol.

Prisegajo na sveže in slovenske sestavine, ker imamo dovolj 'dobre robe'. Kot pravi Majda: »Tam, kjer kupujemo maslo, jim moramo zaupati. Držimo se dogovora in zaupamo eden drugemu, potem ko je stvar že utečena.«

V ponudbi so tudi ribana kaša in jajčni rezanci, tudi ročno rezani. »To smo ob sobotah včasih delali doma, da smo imeli ob nedeljah za v juho, in navada je ostala,« pravi Majda. Rezance zrežejo strojno pa tudi ročno.

V ponudbi imajo tudi krhke flancate.

Poleg tega imajo v ponudbi tudi domač med, ki ga prideluje Peter oziroma njegove pridne čebelice.

Kmetija Lužar  
Kladje 18  
4224 Gorenja vas  
Telefon: 051 410 116 / 04/51 91 005  
e-mail: [gasper.kladje@gmail.com](mailto:gasper.kladje@gmail.com)  
<http://www.kmetija-luzar.si>