

I FEEL
SLOVENIA



Naložba v vašo prihodnost

OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski sklad za regionalni razvoj



OKUSITI
SLOVENIJO

www.slovenia.info

Okusiti Slovenijo



Ne zato, da bi le dobro jedli in pili, ampak predvsem tudi zato, da bi skozi ta bogastva narave ter mojstrstva kuharic in kuharjev spoznavali vsakdanjike in praznike prebivalcev mest in vasi, trgov in samotnih visokogorskih kmetij, njihove oblike gospodarskega in družbenega prizadevanja ter duhovne ustvarjalnosti. Kajti stara modrost pravi: Človek jè, kar jé - torej, »skozi« gastronomijo Slovenije bomo spoznali bogato gastronomsko dediščino, sodobna ustvarjalna iskanja, oblike gostoljubnosti in postrežbe v značilnih gostilnah, kuhanje z naravo na turističnih kmetijah, tudi to, kako gastronomske in kulinarčne prireditve združujejo prebivalce Slovenije ob kotličkih bograča, tekmovanjih za najboljšo kranjsko klobaso, na svetovnih srečanjih ljubiteljev praženega krompirja, praznikih posameznih izvirnih vin, kot so na primer teran, refošk, rebula, cviček, ter številnih drugih srečanjih z dobrimi jedmi in ljudmi. Slovenija ponuja na gastronomskem področju pestro podobo različnosti. Številne tradicionalne jedi, jedilni obroki, pijače in navade pri jedi so oblikovali vrsto sodobnih regionalnih različnosti, ki jih danes predstavlja 24 gastronomskih regij.

Star slovenski pregovor pravi, da gre ljubezen skozi želodec! Prav gotovo je veliko resnice v tej ljudski modrosti, zato vam želimo približati pestrosti in bogastva sodobne gastronomske Slovenije.



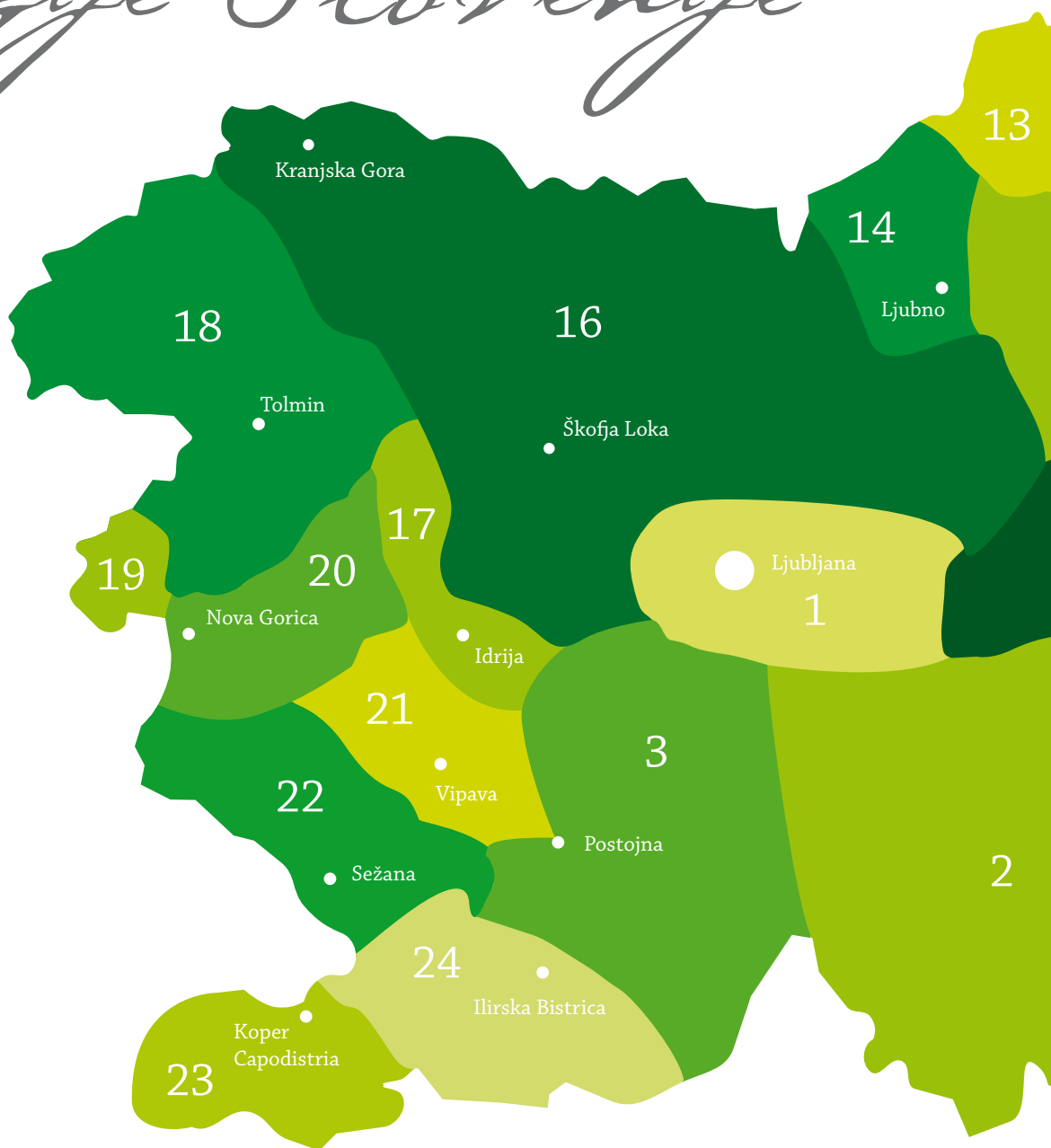
To pomeni območij, na katerih so strnjene določene prehranske posebnosti in značilnosti. V teh regijah je 170 razpoznavnih in značilnih jedi, ki so temelj slovenske gastronomske razpoznavnosti ter hkrati tudi odlično izhodišče za številna nova iskanja in ustvarjanja pestre palete okusov. Med pomembnimi sestavinami gastronomije Slovenije sta tudi naravno okolje in pridelava živil.

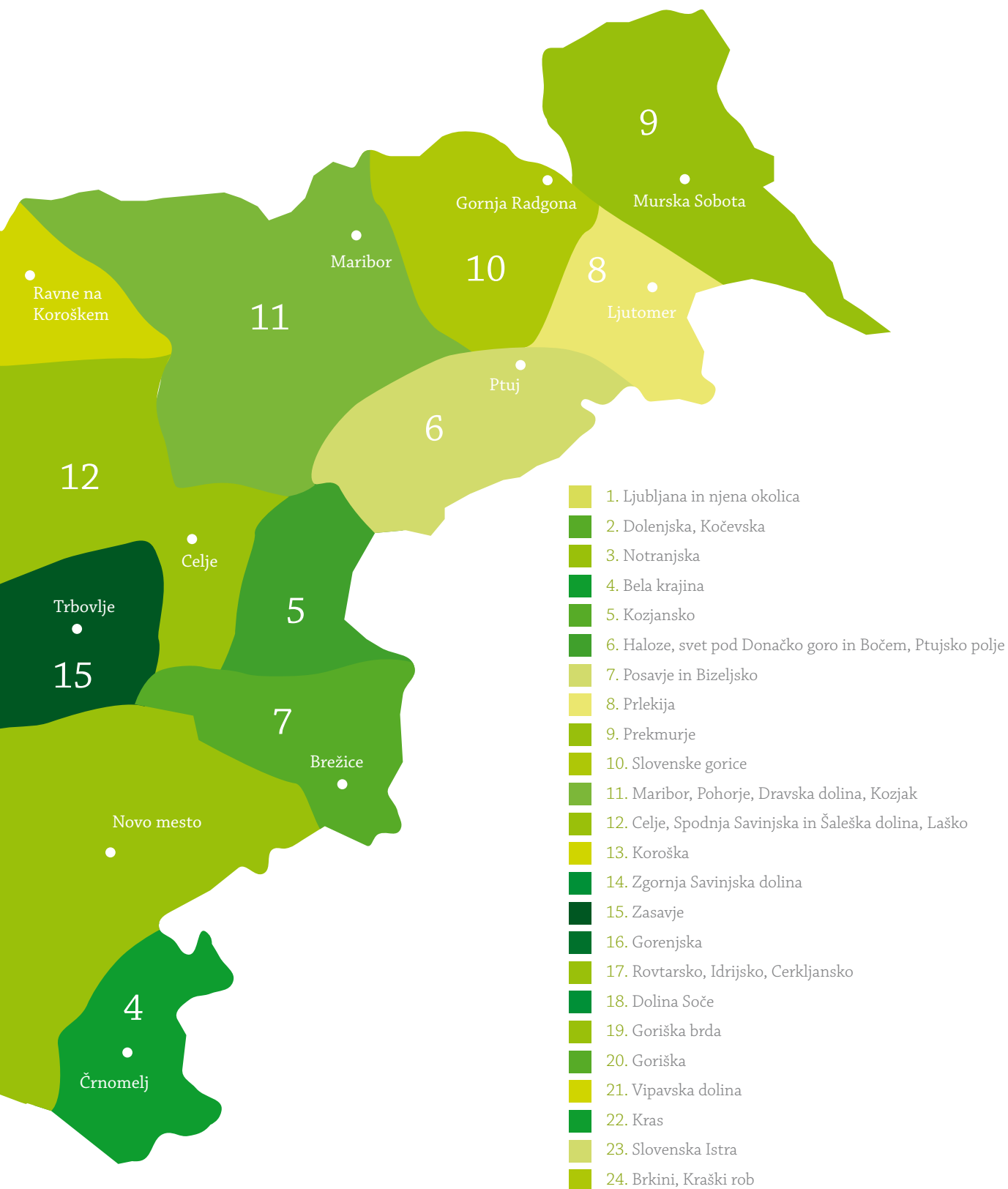
V čistih rekah in potokih živijo številne ribe, v marsikaterem potoku se lahko odžejate, na poljih pridelajo paleto izjemnih žit, na vrtovih raste zdrava zelenjava, gozdovi ponujajo gobe in gozdne sadeže, cvetoči travniki in senožeti nešteta zelišča, v travniških sadovnjakih je obilo sadja, mesarji pa so ponosni na ponudbo svežega in zdravega mesa. Tu so še morje, pa čebele, ki marljivo nabirajo med ... Naj bo dovolj naštevanja, saj je ta gastronomski temelj prebogati in raznolik, zato bo še marsikaj ostalo nezapisano.

Slovenija je bila do pred kratkim v svetu gastronomski neznanka. Vendar pa se razmere iz leta v leto spreminjajo, domači in tuji turisti spoznavajo paleto

posebnosti in drugačnosti, ki jih drugod niso zaznali. V čem je torej posebnost gastronomske podobe Slovenije? Prav gotovo v njenem mestu na zemljevidu sveta, torej na stičišču evropskih Alp, Mediterana in Panonske nižine. Na razmeroma mali površini, ki jo predstavlja ozemlje Slovenije, se je v zgodovinskem razvoju vse do danes oblikovala slikovita gastronomska različnost, ki je vpliv vseh teh treh navedenih svetov. Seveda ustrezno prilagojenih ali »pomerjenih« življenju in prizadevanju tukajšnjih prebivalcev. Bogastvo različnosti, doživetje Mediterana, Alp ali Panonske nižine, tudi nekaj sosednjega Balkana ... vendar vse skupaj v posebni predelavi, izvedbah in celo novih ustvarjalnih iskanjih. Zato vam v Sloveniji tudi za mizo, kjer koli že boste, nikoli ne bo dolgčas. Že čez nekaj kilometrov vas lahko presenetijo s popolnoma novo, drugačno jedjo. In k jedi spet popolnoma druga vrsta kruha ali pogače, drugačno vino, naravni sok, kozarec naravne izvirske ali mineralne vode ali šilce sadnega oz. zeliščnega žganja, kozarec medicine ... In kot se pri nas spodobi, vam zaželimo v Sloveniji »Dober tek!« ali »Bog žegnaj!« ... in seveda tudi »Na zdravje!«

Gastronomske regije Slovenije





Ljubljana in njena okolica 1

ŠTRUKLJI

Ena najbolj razpoznavnih jedi, ki jih pozna cela Slovenija. Pripravljamo štruklje iz različnih vrst testa, s paletto različnih nadevov, pečene ali kuhane, sladke ali slane. V preteklosti so bili značilna obredna in praznična jed, najbolj znani pa so pehtranovi, skutni, orehovi, jabolčni, makovi in drugi.

**JANŠKA VEZIVKA**

Praznična pogača oz. vrsta prazničnega kruha iz vaške ljubljanske okolice, ki so jo pripravljali posameznikom, kadar so praznovali svoje godove in tudi za druge praznične priložnosti.

**VŠENAT ZELJE**

Dušeno kislo zelje s proseno kašo ima bogato tradicijo v vrhunskem zeljarstvu v okolici Ljubljane in v priljubljenosti prosene kaše kot množične jedi v preteklosti.

**RIČET**

Ječmenova kaša ali ješprenj je osnova izdatni in okusni jedi, mesno-zelenjavni enolončnici, ki jo pozna cela Slovenija in se najpogosteje imenuje »ričet«.

**PRAŽEN KROMPIR**

Verjetno najbolj množična jed od 19. stoletja, ko smo sprejeli krompir v naše gastronomsko bogastvo. V Ljubljani deluje od leta 2002 Društvo za priznanje praženega krompirja kot samostojne jedi.

**ŽABJI KRAKI**

Pečeni ali ocvrti žabji kraki v panadi so ena od značilnih jedi Ljubljančanov. Še danes jih ponujajo v nekaterih gostilnah kot izvrstno poslastico.

**LETEČI ŽGANCİ**

Ironično poimenovanje za ocvrta piščančja bedra in peruti, ki je nastalo pred stoletji v krogu delavcev (»fakinov«) v nekdanjem mestnem pristanišču ob Ljubljani.

**LJUBLJANSKA JAJČNA JED**

Verjetno prva geografsko opredeljena in poimenovana jed v kuharski knjigi Magdalene Pleiweis iz leta 1868.

**LJUBLJANSKE SKUTNE PALAČINKE**

Priljubljenost kakovostne skute na ljubljanskem trgu je botrovala tem palačinkam, ki jih pripravljajo z dodatkom svežega pehtrana.

**POTICE**

Podobno kot štruklji so tudi potice najbolj značilna slovenska sladica. Pripravljamo jih z več kot 80 različnimi nadevi. Potica je značilna praznična sladica iz različnih vrst testa. Med najbolj značilnimi so pehtranova, medena, orehova, makova, ocvirkova, drobnjakova, luštrekova, sirova in druge.

**LJUBLJANSKI ŠTRUKELJ**

Sladica z marmelado, katere recept pod tem imenom izvira iz najbolj popularne slovenske kuharske knjige Felicite Kalinšek, ki je od konca 19. stoletja do danes dosegla že nešteto ponatisov.



Dolenjska, Kočevsko 2

**POPRTNIK**

Zelo stara vrsta obrednega kruha, ki so ga pripravljali in ga še pripravljajo ob božičnem času. Nekoč je morali biti na mizi vse tri božiče in je bil bogato okrašen s testenim okrasjem.

**MATEVŽ**

Matevž, ponekod imenovan tudi »medved« ali »krompirjev ded«, je okusna zabeljena pirejasta priloga ali samostojna jed iz kuhanega krompirja in fižola.

**FIŽOLOVI ŠTRUKLJI**

Med najrazličnejšimi vrstami štrukljev v Sloveniji so na Dolenjskem zlasti razširjeni fižolovi, ki so lahko kuhani ali pečeni, samostojna jed ali priloga k pečenemu mesu in perutnini.

**KOSTELSKÉ HRGE**

Krompirjevi cmoki so značilna jed Kostela ob Kolpi. Uživajo jih kot samostojno jed s solato ali kot prilogo, zlasti k divjačinskim jedem v omaki.

**KOSTELSKI ŽELODEC**

Značilna tradicionalna velikonočna jed, vrsta želodca, nadevanega s kruhom, kosi prekajenega svinjskega mesa (šunka) in začimbami.

**REPA S FIŽOLOM RIBNIČČAN**

Posebna sorta okusnega fižola Ribničana je sicer že skoraj izumrla, vendar prizadevni organizatorji v vasi Hrovača pri Ribnici vsako leto organizirajo prireditev Fižolov dan, ki prispeva k povrnitvi nekdanje evropske slave tega fižola.

**PEČENA GOS ALI RACA Z MLINCI IN RDEČIM ZELJEM**

Odlična aromatična in okusna kombinacija treh tradicionalnih jedi, ki so bile tako rekoč obvezne ob nekdanjih martinovanjih, tj. praznovanjih zavetnika vina sv. Martina (11. 11.).

**RIBNIŠKA POVÁNCA**

Okusni praznični zavitek z nadevom iz smetane, rumenjakov in rozin.

**AJDOV POTÁNCELJ**

Slana ajdova pogača s skutnim nadevom, ki je tudi priloga k mesnim in zelenjavnim jedem ob prazničnih priložnostih.

Notranjska 3

**BLOŠKA KAVLA ALI TROJKA**

Koleraba (»kavla« ali »kavra«) je zelo uporabljana na Notranjskem. Tako skuhamo tudi okusno enolončnico, ki je sestavljena iz kolerabe, fižola in krompirja – zato trojka. Seveda dodajo še začimbe in meso.

**ŠČUKA S FIŽOLOM**

Presihajoče Cerknjsko jezero je bilo stoletja bogato z ribami. Zelo cenjene so bile ščuke, ki so jih uživali sveže ali dimljene.

**POLŠJA OBARA**

Tako kot o Cerknjskem jezeru je tudi o lovu na polhe zapisal obsežno pričevanje polihistor J. V. Valvasor v delu Die Ehre des Hertzogthums Krain, ki je izšlo leta 1689. Med številnimi jedmi iz polhov je tudi poljšja obara.



BELOKRANJSKA POGAČA

Leta 2001 zaščitena kot živilo z označbo tradicionalnega ugleda. Nastala pred stoletji na temelju medkulturnih stikov s prišleki iz Balkana Uskoki, med 15. in 16. stoletjem. Pogača je posuta s soljo in kuminom.



BELOKRANJSKA POVITICA

V narečju ji pravijo »povética« in je slana pogača iz vlečenega testa, polžasto zavita in pečena. Nekoliko spominja na balkanski burek.



PROSTA POVITICA

Tudi ta belokranjska pogača je zaščitena. Njena posebnost je nadev iz jajc, naziv prosta pa pomeni, da je preprosta.



ŽITNA KLOBASA »JAGLÁČA« ALI »MASTENÍČA« IN »ČMAR«

Dva značilna poltrajna izdelka ob kolinah v Beli krajini. Žitna klobasa je nadevana s proseno kašo in mesom, čmar pa je vrsta nadevanega svinjskega želodca.



ČRNOMALJSKI NÁDEV ALI FULINE

V narečju imenujejo to obvezno velikonočno jed »nádef«. V črevo nadevajo kruh, svinjsko meso, slanino in začimbe. Jed pripravijo tudi ob večjih delih na polju ali v vinogradu.



KOREJEVEC

Zelenjavna enolončnica, ki je dobila ime po korenju. Prvotno so uporabljali le belo in rumeno korenje, danes pa pretežno rdeče in rumeno.



KOZJANSKA MLINČEVKA

Izredno sočna in izdatna pogača, ki je zložena iz več plasti orehovega in jajčnega nadeva. Gre za izrazito praznično jed, ki se lahko postavi ob bok najboljšim tortam.



SIROVA ZAFK(N)JAČA

Pogača iz kvašenega testa s skutnim nadevom in zavihanim robom. Po slednjem je dobila tudi svoje ime.



KOZJANSKA KRHOVA POTICA

Posebna vrsta potice, ki jo naredijo tako, da v mleku namočene plasti kruha premažejo s pregreto smetano ali škrlupcem, celoto pa zavijejo v listnato testo in spečejo v pekaču.

KOZJANSKI KRAPI ALI »AJDOV PÁRJEK«

V slanem kropu kuhani močnati žepki iz ajdovega testa, z nadevom iz prosene kaše ter zabeljeni z ocvirki in smetano. Glavna jed ali priloga k mesnim jedem z omakami.



Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem, Ptujsko polje

6

**ERPICA, JERPICA ALI OPREŠÁK**

Iz ostankov testa (zmesna moka z otrobi) pri peki kruha so gospodinje spekle okusne male pogače, premazane s smetano in obložene z ocvirki. Danes so odlično toplo pecivo na sprejemih in pogostitvah.

**HALOŠKA »GOBÓNCA«**

V paleti neštetihib gibanic severovzhodne in vzhodne Slovenije je haloška slana ali sladka pogača iz kvašenega testa, obložena s skuto, rumenjaki in kislo smetano. Odlično se ujema z odličnimi haloškimi belimi vini.

Posavje, Bizeljsko

7

**BIZELJSKI AJDOV KOLAČ**

Sočen kolač iz nekvašenega ajdovega testa s skutnim nadevom. Najokusnejši je takoj po peki, torej še topel. Značilna jed ob nekdanjih delih na polju in vinogradu ter ob pomembnejših praznikih.

**BIZELJSKA MLINČEVKA**

Bogata in sočna pogača, ki je med plastmi mlincev nadevana s skutnim nadevom.

**POFALÁČA**

Krepčilna pogača in poslastica za otroke ob peki kruha z nadevom iz mešanih jajc, ocvirkov in drobnjaka.

**KORUZNA PRGA ALI PRŠJÁČA IN PLETENO SRCE**

Dva krušna izdelka, ki dokazujeta žitorodnost tega dela Slovenije. Koruzna prga je okrogla pogača s kvadratno mrežo, ki narekuje način uživanja. Pleteno srce pa je tradicija ženitovanjskega kruha iz Artič pri Brežicah, ki jo danes odlično nadaljuje tudi osrednja slovenska pekarna Grosuplje.

Prlekija

8

**PRLEŠKA TÜNKA**

Posebnost pri konzerviranju najboljših delov svinjskega mesa, ki ga najprej razsolijo, potem popečejo in vložijo v lesene čebre, kjer ga zadelajo z zaseko. Meso ohrani izjemno sočnost, aromo in barvo.

**PRLEŠKE MURKE**

Osvežilna hladna jed v času največje poletne pripeke iz naribanih svežih kumar, kislega mleka, kisle smetane ter z začimbami in zabelo.

**AJDOV KRAPEC**

Jed, imenovana narečno tudi »krópec«, katere oblika okrogle pogače ne izraža njenega poimenovanja. Ta okusna pogača je izdelana iz tankega sloja ajdovega testa, obložena s skuto in kislo smetano.

**PRLEŠKA GIBANICA**

Ena najboljših slovenskih nizkih slanah ali sladkih pečenih pogač iz vlečenega testa, ki je položeno med 7 nadevov iz skute in kisle smetane.





PREKMURSKA GIBANICA

Vrhunska sočna in najbolj razširjena slovenska sladica iz Prekmurja, nadevana z makom, skuto, orehi in jabolki. Zaščitena je s »Priznano označbo tradicionalnega ugleda«, zato jo pod tem imenom lahko izdelujejo le ob doslednem spoštovanju originalne zaščitene recepture.

BOSMAN

Bogato okrašen obredni kruh, ki je bil obvezno darilo nevesti, tudi novorojencu ali krščencu. Okrašen je z več vrstami testenih kit ter raznovrstnim testenim okrasjem in papirnatimi rožami.



VRTANEK

Značilen, iz testene kite pleten kolač kruha, ki so ga pripravljali ob zaključku poljskih del (npr. kot darilo koscem) ali ob različnih praznikih. Danes pomembno sooblikuje kulinarično ponudbo na sprejemih in pogostitvah.



OCVIRKOVE POGAČICE

Ocvirkove pogačice, imenovane tudi »fónke«, »fánke« ali »fánkice«, so danes splošno razširjena jed v Prekmurju zlasti ob različnih pogostitvah, sprejemih in praznovanjih, kar je povezano z njihovo velikostjo in okusom, ki se lepo ujema z vini.



BUJTA REPA

Nekoč obvezna jed za kosilo v času kolin, ko so skuhalo repo s proseno kašo in dodali še kakšen kos svinjskega mesa.



KRÚMPLUVI ŽGANIKI ALI DÖDÖLE

Žganci iz krompirja in ostre bele moke, ki jih zabelijo z mastjo, čebulo, ocvirki in prelijejo s kislom smetano, so odlična samostojna jed ali priloga k mesnim jedem.



MAKOVI KÜLINJI

Testene krpice ali trganci iz testa za rezance, kuhani v slanem kropu, zabeljeni s kislom smetano in potreseni z makom.



POVÍTNICA

S proseno kašo, svinjskim mesom in začimbami nadevan zvitek iz svinjske mrežice.



PREKMURSKI BOGRAČ

Popularna gosta enolončnica, ki je dobila ime po posodi – kotliču, v katerem se kuha. To je vrsta golaža iz treh vrst mesa, z začimbami, papriko, paradižniki, krompirjem in v času sezone tudi svežimi gobami. Vsako leto privedijo tekmovanja v kuhanju bograča.



GIBÍCE

To je zelo stara jed iz nekvašenega testa, vrsta mlincev, ki so obogatili z zabelo, ocvirki, kislom smetano in (ali) makom.



PREKMURSKÉ KOLINE IN PREKMURSKA ŠUNKA

V Prekmurju se je ohranila izdelava cele vrste zelo tradicionalnih mesnih izdelkov ob zakolu prašiča ali kolinah. Klobase z ajdovo in proseno kašo, tlačénka, pečena kri in seveda tudi vrhunska prekmurska šunka, ki je zaščitena.



REPNI RÉTAŠ

Eden od bolj priljubljenih zavitkov iz kvašenega ali vlečenega testa, nadevan z repo. Je značilna božična jed.



HAJDINSKA ZLÉJVANKA Z BUČNIM OLJEM IN OCVIRKI

Ena od popularnih pogač, ki jih pripravljajo v severovzhodni Sloveniji iz tekočega ajdovega testa, vlitega v vroč pekač.

Slovenske gorice 10

**SLIVOVA JUHA**

Ena od nešteti mlečnih juh z dodatkom svežih ali suhih sliv in je izdatna poletna osvežilna juha.

**OLJOV POCUĀK**

V tanek zvitek zvita in v kolobar zavita pogača iz listnatega testa in buĀnega olja.

**KROMPIRJEV KRAPEC**

Tanka pogaĀa iz krompirjevega testa, obloĀena z zaseko in ocvirki.

**SIREKI**

RoĀno oblikovani stoĀci iz skute, rdeĀe paprike in zaĀimb, posušeni na soncu ali v peĀi, so odliĀen, pikanten prigrizek k belim vinom z obmoĀja Slovenskih gorice.

**KIPJENA GIBANCA ALI KVAŠENIĀA**

Kot pove ime, je to slana ali sladka pogaĀa iz kvašenega testa, obloĀena s skuto in kislo smetano. Najprimernejša za uĀivanje je takoj po peki.

Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak 11

**ŠTAJERSKA KISLA JUHA**

Juha, ki so jo prvotno kuhali ob zakolu prašiča iz nogic, repa in uhljev ter jo okisali z vinom, je postala danes najbolj priljubljena jed po neprespanih in z alkoholom podprtih noĀeh. Pogosto zakljuĀuje tudi poroĀne gostije in silvestrovanja.

**POHORSKI LONEC**

ZnaĀilna sestavljena mesno-zelenjavna enolonĀnica iz svinjskega, govejega in ovĀjega mesa, z dodatkom ajdove kaše in v Āasu sezone tudi gob.

**OLBIĀ ALI POHORSKI ŹGANCI**

Vrsta Źgancev iz krompirja in koruzne moke ter seveda zabeljenih z ocvirki.

**ŠTAJERSKI KUHANI ŠTRUKLJI**

Štruklje s skutnim nadevom kuhajo v vodi in jih ponudijo z vodo vred, torej v juhi, ki jo zabelijo z ocvirki ali zaseko.

**POHORSKA BUNKA**

Ob kolinah vložijo v svinjski Źelodec in debela goveja Ārevesa razsoljene cele kose boljšega svinjskega mesa, ga nekoliko podimijo in sušijo na zraku.

**BOĀĀA ALI BOĀĀJCA**

PrazniĀna pogaĀa s skutnim nadevom, ki mu dodajo tudi jabolka in zmlate orehe.

**POHORSKA OMLETA**

Biskvitna omleta, nadevana z brusnicami in obloĀena s sladko smetano, je primer izumljanja dedišĀine v obdobju po koncu druge svetovne vojne.



MLEČNA FORFLCOVA ŽUPA S ČEŠPLJI

V mlečno juho zakuhajo »forflce«, to je iz moke, vode in jajca izdelane usu-kance. Za obogatitev okusa, dodajo v juho še sveže ali posušene češplje.



ČEŠPLJEVA JUHA

Mlečna juha s proseno kašo, ki ji dodajo kuhane suhe slive.



HRUŠKOVA ČEŽANA S ŠTRUKELJCI

Štrukeljce naredijo iz moke in vode, v kateri so pred tem kuhali hruške. Štrukeljce posušijo in nekoliko zapečejo v pečici, potem pa jih zakuhajo v hruševo čežano.



ZABELJENI HMELJEVI VRŠIČKI

Kuhani pomladni poganjki gojenega ali divjega hmelja, zabeljeni z na maslu prepraženimi drobtinami.



JAJČNI ŠTRUKLJI

Kuhani štruklji iz vlečenega testa, ki jih nadevajo z jajci, pečenimi na ocvirkih, in potresejo s peteršiljem.



ŽEMELJNA POTICA

Pravzaprav pogača, zložanka iz rezin narezanih žemelj, prelilih s pregreto smetano ali škrlupcem. Ovoj pogače predstavlja kvašeno testo, ki ga pred zlaganjem plasti položijo v okrogel pekač.



FIGE PREŠEROVE

Vrhunske pralineje so iz fig, oblitih s temno in mlečno čokolado, ki jih izdeluje Čokoladni atelje Dobnik v Pongracu pri Grižah. Naziv izdelka je povezan z največjim slovenskim pesnikom Francetom Prešernom (1800—1849), ki je pogosto nosil v žepu svojega plašča suhe fige, otroci pa so klicali za njim: »Doktor, fig, fig!«



KOROŠKA SKUTA S ČEBULO IN BUČNIM OLJEM

Okusen zajtrk ali malica iz skute, smetane, začimb in čebule, prelito z bučnim oljem.



KVOČEVI NUDLNI

Vrsta testenih krapcev ali žlinkrofov z nadevom iz mletih suhih hrušk. Izdelujejo jih tudi z drugimi nadevi.



MEŽERLI

Stara in izredno okusna jed ob kolinah, ki temelji na prašičji, telečji ali ovčji drobovini, kruhu, začimbah in jajcih. Pogosto jo postrežejo z okisanim krompirjem ali kot prilogo.



KOROŠKI KRUHOV HREN

Značilna koroška priloga oz. gosta omaka k mesu in praženem krompirju iz kruha, prelitega z mesno juho, nastrganega hrena in ponekod tudi kisle smetane. Pogosto v kulinarčni ponudbi na turističnih kmetijah.



POVITNEK

Zvitek iz vlečenega testa s skutnim, ajdovim, jajčnim, ocvirkovim ali drobnjakovim nadevom. Lahko je slana priloga k mesu ali samostojna sladica.



TRENTA

Pogača, iz ostanka testa za peko značilnega koroškega rženega kruha, premazana s smetano ter potresena s soljo in kumino. Ime je dobila po glagolu »potréntati«, kar v koroškem narečju pomeni razvleči testo (na loparju).

Zgornja Savinjska dolina 14

**ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC**

Vrhunska in zaščitena suha mesnina iz kakovostnega svinjskega mesa in slanine.

**MÓHOVT**

Vrsta poltrajnega skutnega namaza, začinenega s soljo in kumino ter dodatkom smetane. Primeren je tudi kot priloga k suhim mesninam.

**SOLČAVSKI SIRNEK**

Pikantna, 3—4 mesece v dežah zorena skuta s soljo in kumino, je odličen, aromatičen namaz na črni kruh, poda se k suhim mesninam, jabolkom, lahko pa ga uživamo tudi z bezgovo ali slivovo marmelado in medom. Iz sirneka kuhajo tudi kremno juho »sirnico«.

**UBRNJENIK**

Jed, imenovano tudi »obrnenk ali ubrnenk«, pripravijo iz pražene pšenične, ajdove ali koruzne moke, ki jo zalijejo z osoljenim vrelim mlekom, v katerega umešajo sladko smetano in maslo. Iz mase oblikujejo kroglice oz. cmoke in jih ponudijo tople ali hladne h kavi ali kislemu mleku.

**FÍRUŠ**

Žličniki iz ajdove moke in sveže svinjske krvi so odlična zakuha v juhi, značilna v času kolin.

**ZDRKANKA**

Zdrobljena pšenična zrna skuhamo na mleku in zabelijo z maslom. Jed, ki je samostojna jed za zajtrk, obogatijo tudi s suhimi slivami in cimetom.

**AJDNEK**

Sočna in okusna pogača iz ajdovega testa in več plasti nadevov iz mletih oreh, medu in cimeta.

**POHLA**

Okrogla slana ali sladka pogača iz bele ali koruzne moke, z zavihanim robom in nadevom iz skute, kisle smetane, kumine in soli ali iz jabolk in skute, tudi iz skute in pehtrana ter sladkorja.

Zasavje 15

**FUNŠTRC ALI KNAPOVSKO SONCE**

Pečenjak iz moke, jajc in mleka ali le iz moke in vode, v preteklosti značilen za prehrano rudarjev.

**GRENADIRMARŠ**

Pražena in zabeljena jed iz kuhanega krompirja in testenin, ponekod tudi z dodatkom jajc, ki je posledica stikov v nekdanji Avstro-ogrski monarhiji.

**KRUMPENTOČ**

Cvrtnjaki oz. polpete iz naribanega krompirja, ki so jih pripravljali v družinah steklarjev v Hrastniku.

**ZASAVSKA JETRNICA**

Značilna poltrajna klobasa ob kolinah v Zasavju, z jetrnim nadevom, ki jo uživajo toplo ali hladno.

**TROJANSKI KROFI**

Sodobna gostilna Konšek na Trojanah razvija svojo gostinsko ponudbo tudi na kulinarčni dediščini ocvrtih krofov, ki so kot »trojanski« ena od uveljavljenih blagovnih znamk.

Gorenjska 16

RATEŠKI KOCOVI KRAPI

Kuhani in zabeljeni žepki ali krapci iz krompirjevega testa, z nadevom iz kuhanih suhih hrušk, koruznega zdroba, sladkorja (medu) in cimeta. Brez sladkorja in cimeta so lahko odlična priloga k mesnim jedem in omakam.

**GOVNÁČ**

Jed je imenovana tudi »présnek« in je gostljata zabeljena enolončnica iz svežega narezanega zelja in krompirja. Primerna je kot samostojna jed ali kot priloga h kuhani govedini in pečenkam.

**LOŠKA SMOJKA**

S proseno kašo nadevane in zabeljene kuhane repe. V preteklosti zlasti postna jed, danes pa primerna topla predjed, glavna jed ali priloga.

**LOŠKA MEDLA ALI MIDLA**

Gostljata zabeljena jed iz prosene kaše in ajdove moke, ki jo lahko uživamo z mlekom.

**AJDOVA KAŠA Z GOBAMI**

Okusna in aromatična kombinacija kuhane ajdove kaše in prepraženih svežih gob. Najprimernejši so jurčki, odlične pa so tudi različne mešane sveže gobe.

**AJDOVI IN KORUZNI ŽGANCI**

Že v 19. stoletju so pogosto poudarjali, da so »žganci steber Kranjske dežele«. Ajdovi in koruzni, malo manj ječmenovi, kuhani na dva načina, so še danes ena od temeljnih in značilnih jedi na Gorenjskem.

**JURJEVA KAPA**

Cvrtnjak ali omleta iz jajc, moke in vode, ki jo pripravimo sladko ali slano kot obogatitev ajdovih žgancev.

**SIR TRNIČ**

Na Veliki planini nad Kamnikom se je ohranilo izdelovanje zelo starih oblik okrašenih hlebčkov iz pustega sira, ki so bili darila dekletom, v dokaz ljubezni in zvestobe.

**BOHINJSKI MÓHANT**

Polmehki sir, ostrega vonja in grenko pikantnega okusa, je posebnost bohinjskega sirarstva. Sir je avtohton in je zaščiten kot živilo z geografskim poreklom.

**MÁSOVNÍK ALI MÁSLENÍK**

Izdatna gostljata jed iz bele, ajdove ali koruzne moke, ki jo zakuhajo v vročo smetano. Jed je primerna kot samostojna s črnim kruhom ali kot priloga k ajdovim ali koruznim žgancem.

**GORENJSKA DANKA ALI ŽELODEC S KAŠO**

Z mesom, proseno kašo in začimbami nadevana ter rahlo podimljena želodec ali debelo svinjsko črevo sta okusna izdelka ob kolinah. Kuhana ponudijo topla ali hladna, narezana na kolobarje.

**BOHINJSKA ZASEKA**

Slanino najprej dajo v razsol, potem jo dimijo s hladnim dimom in sušijo na zraku. Sledi sekljanje oz. mletje, polaganje v posodo in zalivanje z mastjo. Zaseka je odličen namaz na kruhu ali zabela za številne jedi.

**BÚDL ALI GORENJSKA PRATA**

Ploščata pečena štruca ali hlebec belega kruha, nadevana z na maslu ali smetani kuhano koruzno moko. Po peki štruco narežejo na rezine.



DRAŽGOŠKI KRUHEK

Ročno oblikovani figuralni in ornamentirani medenjaki iz gostega medenega testa in začimbami so tradicionalna darila, danes pa jih pečejo za spominkarsko ponudbo.

MÁVŽLJI ALI MÁŽELJNI



Nasekljano svinjsko meso in (ali) drobovina, zavito v svinjsko mrežico ali pečico in pečeno. Zelo značilno za celoten slovenski alpski svet. K mavžljem ponudijo dušeno kisló repo ali zelje in krompir v oblicah.



TRŽIŠKE BRŽOLE

Enolončnica iz kuhanih ovčjih bržol in zelenjave, primerna kot samostojna jed ali priloga.



AJDOVI KRAPCI

Čprav je za njihovo pripravo več receptov, so najpogosteje to kuhani testeni žepki ali krapci iz ajdovega testa in z nadevom iz skute ali mleziva. Odlična samostojna zabeljena jed, poleti s solato, pozimi pa z dušenim kislím zeljem ali repo.

DOVŠKI KRAPCI

Posebna vrsta krapov z nadevom iz skute, prosene kaše, čebule, gorenjske zaseke in drobnjaka.



KRANJSKA KLOBASA

Najbolj poznan slovenski prehranski izdelek v svetu, ki temelji na bogati dediščini predelave prašiča v mesne izdelke. Najstarejša omemba klobase z nazivom »kranjska« je iz leta 1896.



RATEŠKI ŠPRESOVI KRAPCI

Kuhani in zabeljeni žepki ali krapci iz nekvašenega belega testa, z nadevom iz skute, koruzne polente, čebule in jajc.



KRANJSKI ŠTRUKELJ

Recept je bil prvič zapisan l. 1868 v knjigi M. Pleiweis, Slovenska kuharica. Jed predstavljajo gratinirani štrukeljci iz palačink in z nadevom iz močnate kaše, kuhane na smetani ali mleku, jajc in vaniljinega sladkorja.



BLEJSKA KREMŠNITA ALI KREMNA REZINA

Kremna rezina iz listnatega testa, polnjena z vaniljevo kremo in sladko smetano, je nastala po drugi svetovni vojni in je glavna blejska kulinarčna posebnost.



TRJÁK ALI TERJÁK

Gost ekstrakt iz bezgovih jagod, ki nastane po dvodnevem kuhanju soka bezgovih jagod in se uporablja za pripravo zdravilnega čaja.

IDRIJSKI ŽLIKROFI Z BÁKALCO

Manjši, v vodi kuhani cmočki iz mehkejšega testeninskega testa, nadevani s krompirjem, čebulo, maščobo in začimbami, so značilna jed, ki je z rudarskim življem prišla v Idrijo na začetku 20. stoletja. Žlikrofi so odlični zabeljeni ali z omako »bakalco« iz koštrunovega ali zajčjega mesa.

**ŠEBRELJSKI ŽELODEC**

Svinjski želodec, nadevan z najbolj kakovostnim svinjskim mesom in malo slanine. Odličnosti tega izdelka so povezane s podnebnimi razmerami na planoti Šebrelje in zorenjem med dvema lesenima deščicama.

**LÚŠTRKAJCA**

Pomladno poletna potica z luštrekovim nadevom.

**SMUKÁVC**

Zabeljena enolončnica iz ohrovtá, tudi radiča, repe, zelja in krompirja.

**PAJTÍČKE**

Na rezine narezane in zabeljene potičke iz kvašenega testa, nadevanega z mletimi orehi in čebulo.

**KARÁŽEVC**

Jabolčno fižolova alijabolčno krompirjeva zabeljena pirejasta jed.

**ŽELŠEVKA**

Slana pomladno poletna potica z nadevom iz drobnjaka.

Dolina Soče 18

SIR TOLMINC

Pričevanje o bogati sirarski dediščini na širšem območju Tolmina. Pod tem imenom je bil sir prvič omenjen že leta 1756.

**ČOMPE S SKUTO**

Kuhan neolupljen krompir («čompe») v oblicah s skuto je od 19. stoletja značilna jed te gastronomske regije Slovenije. V Bovcu pripravijo vsako leto turistično prireditev »Čomparska noč«.

**BÚLJE**

Bulja ali bulje so cmoki iz koruzne moke, sladkorja, rozin, cimeta in masla, lahko pa tudi testeni žepki ali krapci z navedenim nadevom. Seveda pa jih delajo tudi z drugimi nadevi.

**BOVŠKI SIR**

Dokumentiran začetek izdelave bovškega sira je povezan z letnico 1328, ko so ga izdelovali na planini Trebiščina. Prvotno je bil to le ovčji sir, danes pa ga izdelujejo še z dodajanjem kozjega in kravjega mleka.

**TRENTARSKÉ KLOCE ALI KRAFI**

Štruklji iz vlečenega testa z nadevom iz suhih hrušk in koruzne moke ter zabeljeni z maslom.

**FRIKA**

Stara pastirska jed, pečenjak ali omleta iz krompirja, sira in jajc ali v drugih kombinacijah navedenih sestavin.

**BUŠKI KRAFI**

Kuhani žepki ali krapci z nadevom iz suhih hrušk, jabolčne čežane, rozin, orehov in začimb.

**POŠTÓKLJA**

Pirejasta, z naribanim sirom zabeljena jed iz kuhanega krompirja in repnih listov, lahko tudi zeljnih, radičevih, regratovih, stročjega fižola ali kakšne druge zelenjave. Ime jedi je povezano z načinom priprave, saj sestavine s kuhalnico mečkajo ali »štokajo«.

**KOBARIŠKI ŠTRUKLJI**

Posebna vrsta kuhanih in zabeljenih štrukeljev ali krapcev z nadevom iz orehov, rozin in začimb, ki jih pripravljajo v Kobaridu in okolici.

**SOŠKA POSTRV V AJDOVI ALI KORUZNI MOKI**

Žlahtno soško postrv (*Salmo trutta marmoratus*) po tradiciji povaljajo v ajdovo ali koruzno moko in ocvrejo na masti ali olju.



BRIŠKE ČEŠNJE

Češnje so poleg drugega sadja in vinske trte ena od temeljnih značilnosti naravnih bogastev Brd. Pridelava češenj ima bogato tradicijo, saj so Brici zalagali z njimi velika mesta in letoviščarska središča.

**KRUH KRIŽNIK**

Vrsta prazničnega velikonočnega kruha iz zahodnih Brd iz boljšega testa za potico in z dodatkom v žganju ali vinu namočenih suhih fig, lešnikov, medu in cimeta. Ime je dobil po zarezanem križu na vrhu hlebca.

**BELA IN RUMENA POLENTA**

Čprav polenta ni izvorna jed Goriških brd in tudi drugih območij na mediteranskem delu Slovenije, še danes pomembno sooblikuje vsakdanjo prehrano kot glavna jed in še bolj kot topla ali hladna priloga k številnim mesnim in zelenjavnim jedem.

**KRODEGINI, ŠANKANELE, MARKANDELE**

Trije značilni izdelki ob kolinah: krodegini ali kožarice, šankanele ali krvavice in markandeles ali klobase iz svinjske drobovine.

**FRTÁLJE ALI CVRČE**

Jajčne omlete, imenovane tudi »cvrče« z najrazličnejšimi svežimi zelišči, dišavnicami, tudi pršutom in klobasami, dokazujejo kuharsko ustvarjalnost, povezano z naravnim okoljem.

**FUJE**

Z rezinami pršuta oviti svaljki iz kruha, namočenega v pršutovi juhi in z dodatki moke, jajc, drobnjaka in čebule. Jed imenujejo tudi »fulje« ali »punjave«.

**KÚHNJE**

Z narečnim izrazom »kuhnja« označujejo v Brdih celo vrsto najrazličnejših okusnih mesno-zelenjavnih in testeninskih enolončnic, ki jih sicer poznamo pod izrazom mineštre.

**ŠTRUKLJI WLJKÁVA**

Pečeni štruklji iz nekvašenega testa, nadevani z narezanimi pocvrtimi klobasami ali salamami, oljkami in začimbami. Ime za te štruklje izvira iz narečnega poimenovanja za oljke – »wljke«, ki so sestavina nadeva.

**PIŠTÚNJ**

Gosta pirejasta jed iz krompirja, stročjega fižola in buč, zabeljena z ocvirki ali slanino. Primerna kot samostojna jed ali prikuha.

**ŠFOJÁDA**

Potica iz listnatega testa z različnimi nadevi (npr. orehi, pinjole, rozine).

**TOČI**

Toči so izraz za najrazličnejše mesne omake, golaže, v katere so pomakali (»točáli«) polento ali kruh. To je vsakdanja jed za zajtrk ali večerjo in prava zakladnica za kuharsko improvizacijo.

**HUBÁNCA**

Polžasto zavita potica z nadevom iz orehov in rozin.

Goriška 20

GORIŠKA GUBÁNCA

Značilna praznična sladica mediteranskega dela Slovenije. Ime je povezano z gubami (plastmi) testa, ki razmejujejo nadeve. Gubanca tudi nima v sredini luknje, tako značilne za njeno razvojno mlajšo »sorodnico« potico.

**K'P'ROUC**

Ohrovtova enolončnica, zgoščena s koruzno moko in zabeljena.

**ŽVARCET**

Okusna telečja omaka, ki jo pripravijo kot prilogo k polenti, žgancem, testeninam ali rižu. Za pripravo ni enotne recepture, kar ponovno dokazuje veliko ustvarjalnost posameznih gospodinj.

**BLEKI**

Popularni kuhani rezanci, zabeljeni s koščki na maslu pocvrtega pršuta.

**GORIŠKI RADIČ**

Velika tradicija in popularnost radiča ter jedi, ki jih lahko pripravljamo z njim, izvira iz sosednje Italije, na Goriškem v Sloveniji pa je dobila številne lokalne izvedbe.

**SOPE**

Rezine starega kruha položijo na krožnik in prelijejo z juho iz zelene.

**MULCE**

Vrsta krvavic z nadevom iz svinjske krvi, koruzne moke, rozin, sladkorja in začimb. Krvavice najprej skuhamo, potem narežemo na kolute in pocvrejo na maslu.

**GORIŠKE PEČENICE V VINU**

V belem briškem vinu kuhane pečeni-ce, h katerim postrežejo kislo zelje ali repo, gorčico in hren.

**GORIŠKI GOLAŽ S POLENTO**

Manj pikantna vrsta sicer madžarskega golaža, ki je pomenila moškimi eno najprimernejših vrst dopoldanske malice.

**PINCA**

Močno vzhajan in s sestavinami bogat praznični kruh, ki je tudi nekoliko osladkan.



Vipavska dolina 21



NANOŠKI SIR

Tudi ta sir sooblikuje blagovno znamko »Okusi Vipavske doline«. Vrhunski sirarski izdelek temelji na bogati dediščini živinoreje in sirarstva na nanoški planoti, kjer so sirili dokumentirano že v 16. stoletju.



VIPAVSKI PRŠUT

Novejša zvrst kakovostnega pršuta iz najboljšega svinjskega mesa slovenske pridelave, ki ga pod skupno blagovno znamko »Okusi Vipavske doline« proizvaja MIP iz Nove Gorice.



ŠELÍNKA

Juha iz gomoljev in listov zelene, zelenjave in začimb in svinjskim parkljem, ki se v njej kuhajo. K juhi jedo polento.



SKUHA

Z vinom okisana enolončnica iz leče ali fižola v zrnju z začimbami. V njej kuhajo tudi klobase ali gnjatne obreznine.



FIŽOLOVA MINEŠTRA

Gostljata juha iz kuhanega pretlačenega in celega fižola v zrnju s koruzno polento. Le ena od nešteti minešter, vendar najbolj splošno razširjena.



VIPAVSKA JOTA

Lokalna različica izvirno karnijske jedi. Torej enolončnica iz kislega zelja (nekateri jo kuhajo tudi iz kisle repe, svežega zelja in ohrovta ali pesinih listov), fižola, krompirja, zabele, moke, česna in popra.



VIPAVSKI ŠTRUKLJI

V prtu kuhani štruklji iz kvašenega testa, z nadevom iz orehov, skute, rozin in sladkorja.

Kras 22



ŠELINKA

Enolončnica oz. gosta juha iz gomoljev in listov zelene, krompirja, riža, tudi fižola, okisana z žlico kisa ali s suhim vinom.



KRAŠKA JOTA

Na Krasu kuhajo joto iz kisle repe ali kislega zelja, vendar vedno tudi s krompirjem. Posebnost je sladka kraška jota, ki jo pripravijo iz pretlačenega krompirja in fižola, z dodatkom rdečega korenja, začimb in žlice kisa.



KRAŠKI PRŠUT

Večstoletna tradicija soljenja in sušenja svinjskega mesa, posebej še svinjskih stegen, na kraški burji je botrovala vrhunskemu izdelku, ki je zaščiteno z geografsko označbo.



KRAŠKA PANCETA

Mesnato slanino posušijo na Krasu v okusno panceto, ki pomembno sooblikuje ponudbo suhih kraških mesnin in je nepogrešljiva pri pripravi nekaterih jedi.

KRAŠKI ZAŠINEK

Svinjsko vratovino posušijo v kraški zašinek, ki je prav tako stalno prisoten v ponudbi narezkov.



Slovenska Istra 23

**KRUH Z OLJKAMI IN FIGOV KRUH**

Primer praznično obogatene kruha iz bele moke, ki mu dodajo narezane oz. zdrobljene oljke ali narezane oz. zdrobljene suhe fige.

**KALAMARI**

Kalamare ali lignje pripravljajo na več načinov. Najbolj splošni so pečeni (lahko tudi nadevani) na žaru in ocvrti. Odlična je tudi rižota s kalamari.

**FRITAJE ALI FRTALJE**

Značilne pomladne jajčne omelete, v katere dodajo na pršutu ali slanini prepražene divje šparglje, pomladne poganjke divjega hmelja, blušča, ruske ali ruske in srobotna.

**PEDOČI**

Pedoči ali klapavice so po stari ljudski modrosti najboljši julija in avgusta. Pripravljajo jih na več načinov, v omaki, na »buzaru« ali pečene v kozici.

**MINEŠTRE**

Mineštre so bile vsakdanje enolončnice v Istri. Najbolj razširjeni so bili bobiči in paštafažoj, kuhali so še rižibiži, zelenjavne in ješprenjeve mineštre.

**NÁKELDA**

Svaljki iz starega, v kokošji juhi namočenega kruha, jajc, naribanega ovčjega sira, rozin, slanine in seveda šetraja, kot temeljne začimbe.

**ISTRSKA JOTA**

Istrska jota je skuhan iz kislega zelja in fižola v zrnju, vendar za razliko od kraške ne vsebuje krompirja.

**ISTRSKI ŠTRUKLJI**

Vse vrste štrukljev so v Istri izdelane iz vlečenega testa, z različnimi nadevi in kuhani. Med nadevi so skuta, sir, pršut, ocvirki, špinača, orehi, jabolka, krompir in številna zelišča.

**PAŠTA**

Hišne testenine, ki so jih pripravljali le za večje praznike, poroke in druge priložnosti. Zato so jih zabelili s pocvrto panceto ali jih jedli z golažem in drugimi omakami.

**FIGOV HLEBČEK**

Izjemen izdelek iz posušenih mletih fig, ki jih s figovim ali grozdničnim sokom oblikujejo v hlebček in nekoliko povaljajo v moki. Tak hlebček ohrani prehransko neoporečnost zelo dolgo obdobje. Narezan na rezine se uživa kot zdrava, naravna šavrinska sladica brez dodatnega sladkorja in konzervansov.

**BAKALA NA BELO IN RDEČE**

Verjetno najbolj priljubljeni izdelek iz posušene polenovke je bakala, ki je bil pripravljen »na belo«, tudi značilna jed božičnega večera. Bakala »na rdeče« pa se prilega kuhanemu krompirju, kruhu in polenti.


**RIBE V ŠAVORJU**

»Šavor« pomeni mariniranje rib. Ta način je primeren zlasti za manjše morske ribe, kot so sardoni, sardele, menole, trilje in druge.

**FUŽI**

Posebna vrsta ročno izdelanih hišnih testenin, pri katerih kvadratne bleke zavijejo, tudi ob palici, v tulec. Kuhani fuži so odlična priloga k divjačinskim jedem v omaki in pečenkam.

Brkini, Kraški rob 24

Okusiti care 

gastronomskih prireditev



Pestro gastronomijo Slovenije lahko spoznavate tudi na obisku nekaterih tematskih prireditev. Te so povezane s prikazom prehranske dediščine, poudarjanjem izvirnosti nekega vina ali pijače, prikazi kuhanja in pokušinami jedi ter s tekmovanji v kakovosti priprave določenih lokalnih jedi. Na Ptujju pripravijo vsako leto največjo državno razstavo »Dobrote slovenskih kmetij«, kjer ocenjujejo kruh, suhomesnate izdelke, bučno in oljčno olje, sire in druge dobrote, ki jih ponujajo naše kmetije. V poletnih mesecih so številni prazniki žetve s prikazi opravi, ki so našim prednikom omogočali preživetje. Na vinskih cestah se zvrsti cela vrsta prireditev, od Dneva odprtih vrat briških kleti,

Praznika terana in pršuta, Praznika rebule in oljčnega olja, do znamenitih Dnevov dolenskega cvička, posebneža med našimi vini. Ob morju je nekaj posebnega Solinarski festival oz. praznik v Piranu in Sečoveljskih solinah, kjer še vedno pridobivajo eno izmed gastronomsko najzanimivejših živil tj. solni cvet. V jesenskem času zaživijo različni kostanjevi pikniki, ki jih spremljajo pokušine mladega vina, pa dnevi vseh tistih pridelkov (npr. buč, fižola, češpelj, zelja), ki v tem obdobju napolnijo kleti, kašče in shrambe ter bogatijo gastronomsko ponudbo do naslednje letine.

MESEC	KRAJ	NAZIV PRIREDITVE	ORGANIZATOR/INFORMATOR
marec	Sevnica	Sevniška salamijada	Društvo salamarjev Sevnica, +386 7 814 06 71
april	Pomjan	Največja istrska fritaja iz špargljev	Istrska klet Pomjan, +386 41 649 339
maj	Rečica ob Savinji	Ocenjevanje zgornjesavinjskih želodcev	Združenje izdelo. zgornje savinjskega želodca, +386 31 471 126
	Višnjevnik	Praznik rebule in oljčnega olja	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Ptuj	Dobrote slovenskih kmetij	Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, +386 2 749 36 10
	Metlika	Vinska vigred	TIC Metlika, +386 7 363 54 70
	Marezige	Praznik refoška	Org. odbor praznika refoška, Marezige, +386 5 655 12 40
	Ljubljana	Vino Ljubljana	Gospodarsko razstavišče, d.o.o., +386 1 300 26 00
junij	Dekani	Tradicionalna fešta oljk	TD Dekani, +386 41 348 077
	Dobrovo	Praznik češenj	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Izola	Dnevi oljk (praznik vina, rib in oljčnega olja)	Center za šport, kulturo in prireditve Izola, +386 5 640 35 39
	Čatež	Čateška cvičkarija	Vinogradniško TD Čatež pod Zaplazom, +386 41 615 295
	Brda	Dan odprtih kleti	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Šentrupert	Cviček v Šentrupertu	Društvo vinogradnikov Šentrupert, +386 31 381 080
	Ljubljana	Jagodne nedelje	TD Besnica-Janče, +386 1 367 11 85
julij	Laško	Tradicionalna turistična prireditev Pivo in cvetje	TD Laško, +386 3 733 89 50, www.turisticnodrustvo-lasko.si
	Polenšak	Praznik žetve	TD Polenšak, +386 41 403 713
	Šempas (Ozeljan)	Praznik polente	TD Ozeljan - Šmihelj, +386 41 631 299
	Smokvica	Šagra Kur en bot in Dan Istrske fige	Društvo Figaruola Koper, +386 5 657 12 01
avgust	Polhov Gradec	Dnevi medu	Božnar čebelarstvo, d.o.o., +386 1 364 00 20
	Medana	Dnevi poezije in vina	TIC Brda, +386 5 395 95 94
	Izola	Ribiški praznik	Center za šport, kulturo in prireditve Izola, +386 5 640 35 39
	Prvačina	Praznik breskev	TZ - TIC Nova Gorica, +386 5 330 46 00
	Dutovlje	Praznik terana in pršuta	Peter Gerc, s.p., Dutovlje, +386 41 513 675
	Dornava	Lükarski praznik	TED Lükari Dornava, +386 51 399 850
	Piran	Solinarski festival	Avditorij Portorož, +386 51 399 850
	Sora pri Medvodah	Festival kranjske klobase	Hiša Jezeršek, Sora pri Medvodah, +386 1 361 94 11
september	Hrovača	Fižolov dan	VETD Hrovača, +386 51 364 701
	Ljutomer (Pristava)	Dan pristarskih pogač	TKD Mak Pristava, +386 2 584 97 80
	Ljutomer (Pristava)	Bučarija v Mekotnjaku (razstava buč in jedi iz buč)	TD Stara Cesta, +386 41 276 402
	Slivje	Češpovi dnevi	TD Dimnice Slivje, +386 41 450 569
	Ljubljana	Zeljada	TD Zajčja Dobrava, +386 41 708 362
	Bodonci	Praznik buč	Društvo kmečkih žena Klas Bodonci, +386 2 549 12 03
	Puconci	Zlata kijanca z d'odolijado	KTD Pucomci, +386 2 545 14 79
	Idrija	Praznik idrijskih žlikrofov	ICRA d.o.o. Idrija, tel. 05 37 43 910
	Koper	Sladka Istra	Turistična organizacija Koper, +386 5 6646 242
oktober	Ljubljana	Kostanjeva nedelja	TD Besnica - Janče, +386 1 367 11 85
	Šalovci	Kapüstne den (zeljev dan)	TD Šalovci, +386 2 559 80 50
	Podsreda	Praznik kozjanskega jabolka	Kozjanski park, +386 3 800 71 13
	Kanal ob Soči	Tradicionalni praznik kostanja na Ligu	TD Kolovrat Lig, +386 41 390 952
november	Vipavska dolina	Vinski hrami Vipavske doline	RA ROD Ajdovščina, +386 5 365 36 00
		Številna martinovanja po celi Sloveniji	
	Strunjan	Praznik kakijev (prodaja in razstava kakijevih dobrot)	TD Solinar Strunjan, +386 5 678 20 00
	Zgornja Kungota	Svečinske kleti vabijo (dan odprtih vrat vinskih kleti)	TD Svečina, +386 2 656 01 71
	Drašiči in okolica	Pohod po poteh Soseske zidanice Drašiči	TIC Metlika, +386 7 363 54 70
	Prevalje	Moštna gavda	Sadjarsko društvo Mežiške doline, +386 41 620 631
december	v vseh večjih krajih	božično-novoletni sejmi s kulinarčno ponudbo	TIC, TD, idr.

*Okusiti Dobrote v gostilnah,
restavracijah in*



Star slovenski pregovor pravi, da je gostilna tam, kjer bog roko ven molí! Če je to prispodoba za gostoljubnost, bo že držala modrost ljudske filozofije, ki se je stoletja oblikovala tudi v »gostilnah« - svetiščih dobre hrane in pijače. Značilna lastnost gostiln, ki temelji na družinski tradiciji, se je ohranila vse do današnjega dne in danes prav gostilne predstavljajo najvišji vrh gastronomske ponudbe v Sloveniji. Resnici na ljubo, ne vse in ne vedno v enaki kakovostni meri. Toda gostiln imamo kar nekaj tisoč in med njimi je zares veliko

takih, ki so prave nosilke gastronomske odličnosti. Posamezni lastniki uporabljajo namesto gostilne izraz restavracija, kar vas ne sme zavesti. V bistvu je vsebina enaka. Poleg teh restavracij imamo v Sloveniji tudi kakovostne hotelske restavracije. Ponudbo hrane in pijač zaokrožajo tudi nekatere turistične kmetije, ki po navadi ponujajo le lokalne jedi. Torej se »skozi« njihovo vsakdanje ter praznično prehrano odslukujejo tudi vsakdanja in praznična prizadevanja našega kmečkega prebivalstva.



na turističnih kmetijah

Kadar nanese beseda o gastronomiji Slovenije in njeni krazpoznavnosti, imamo najprej v mislih gostilno. Ta najstarejša oblika ponudbe in postrežbe gostov, ponekod tudi z možnostmi njihovega prenočevanja, je izrazita družinska gostinska dejavnost, ki se ponavadi prenaša iz generacije v generacijo. V mestih, trgih in vaseh so bile gostilne in so še danes pomembna zbirališča lokalnega prebivalstva in hkrati »svetišča« z odlično ponudbo hrane in pijač. Od leta 2010 razvijamo v Sloveniji tudi združenje ali konzorcij »Gostilna Slovenija«, ki bo povezal in predstavljal najboljše gostilne, z izbranimi hišnimi, lokalnimi in vseslovenskimi jedmi, pestro ponudbo vin ter ostalih brezalkoholnih pijač. Dobre gostilne so namreč zaključni členi v verigah dobaviteljev kakovostnih živil, ki so pogoj za ustvarjanje palete naravnih okusov. Ti so povezani z naravnim okoljem Slovenije, s travniki in pašniki, gozdovi in polji, vrtovi, rekami, jezeri in morjem. Vse te kakovosti so z veliko ljubeznijo, znanjem in gostoljubnostjo strnjene na krožnikih, na pogrnjenih mizah in v prijetnih ambientih gostilniških prostorov. In, naj ne bo presenečenje, če vam ob prihodu v gostilno, gostilničar ali gostilničarka za kratek čas prisedeta k mizi in spijeta z vami kozarec rujnega vina za dobrodoščilo!

Okušanje Slovenije in njene gastronomske ponudbe omogočajo tudi nekatere vrhunske restavracije. Ponujajo številne, najsodobnejše kulinarčne mojstrovine in sledijo sodobnim težnjam kulinarčnega razvoja v svetu. Ponudbo okusov zaokrožajo še turistične kmetije, ki ponujajo v največji meri predvsem krajevne in regionalne jedi. Velika večina teh kmetij ima na voljo tudi prenočitvene možnosti v najrazličnejših okoljih neokrnjene narave, kar omogoča gostom celovito doživljanje vsakdanjega in prazničnega prizadevanja kmečkega prebivalstva.



Okusiti zaščitene posebne kmetijske pridelke in živila



Republika Slovenija ima vrsto posebnih kmetijskih pridelkov. Roziroma živil, zaščiteneh z geografsko označbo (Protected geographical indication), označbo porekla (Protected designation of origin) ali so zajamčena tradicionalna posebnost (Traditional speciality guaranteed). Med pridelki in živila, ki imajo zaščiteno geografsko označbo, so štajersko-prekmursko bučno olje, šebreljski in zgornjesavinjski želodec, na Krasu izdelujejo izvrsten kraški pršut, kraška panceto in zašink, iz sosednje Vipavske doline prihajata vipavski pršut in vipavski zašink. Izjemna kulinarčna posebnost je v zaseki konzervirana prleška tünka, ki jo predstavljajo najboljši kosi svinjskega mesa. Enajst certificiranih proizvajalcev izdeluje znamenito kranjsko klobaso – zašpiljeno dobro od l. 1896, ki predstavlja stoletja bogate dediščine največjega slovenskega posvetnega praznika kolin, t.j. zakola prašiča in izdelave odličnih mesnih izdelkov. Geografsko označbo imajo tudi kokošja jajca izpod Kamniških planin in ptujski lük, izvrstna, sočna in aromatična čebula s Ptujskega polja. Zajamčeno tradicionalno kakovost imajo najbolj značilna slovenska sladica prekmurska gibanica, testeni žepki s krompirjevim nadevom, imenovani idrijski žlikrofi, v Beli krajini pa tri pogače, in sicer belokranjska pogača, belokranjska povitica in prosta povitica. Med živila z zaščiteno označbo porekla so kraška jagnjetina, nanoški sir, sir tolminc, bovški sir, kraški ovčji sir in posebnež med siri, pikantni bohinj-ski mohant. V tej skupini zaščite so še ekstra deviško oljčno olje





slovenske Istre, prekajena prekmurska šunka, kočevski in kraški med ter piranska sol iz Sečoveljskih solin, kjer pridobivajo tudi izjemno kakovostni solni cvet.

Priznanje višje kakovosti imajo teletina blagovne znamke »Zlato zrno«, med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu, reja prašičev za meso blagovne znamke »Pigi«, prosta reja piščancev, reja piščancev za meso blagovne znamke »Domači gorički piščanec« in pira »Izida«. Vsi ti pridelki in izdelki pomembno sooblikujejo kakovost gastronomske ponudbe Slovenije. V restavracijah in gostilnah jih pogosto uporabljajo za pripravo okusnih jedi. V to družbo odličnosti se uvrščajo tudi slovenske naravne mineralne vode (Juliana, Edina, Kostela, Tiha, Dana, Kaplja, Primaqua, Donat Mg, Tempel, Radenska Classic, Radenska – Petanjski vrec, Radenska Light, Radenska Radin) in žgane pijače. Kakovost slednjih zagotavljajo dolenski sadjevec, gorenjski tepkovec, brkinski slivovec, kraški brinjevec in kostelska rakija. Omeniti je treba tudi nekatera značilna izvorna (avtohtona vina), kot so dolenski cviček, metliška črnina, šipon, ranina, zelen, pinela, rebula, kraški teran, klarnica, vitovska grganja, refošk, malvazija. V postopku zaščite je še več posebnosti in izjemnosti, ki pomembno sooblikujejo gastronomsko različnost in bogastvo Slovenije. To seveda ne preseneča, saj ozemlje Slovenije predstavlja stotič alpskega, mediteranskega in panonskega sveta.

Vse to je ustvarilo slovensko gastronomsko različnost in je navdih tudi sodobnemu vsakdanjemu in prazničnemu kuharskemu ustvarjanju.



www.slovenia.info

SPIRIT Slovenija, javna agencija
Dimičeva 13 | SI - 1000 Ljubljana
tel.: +386 1 589 85 50
faks: +386 1 589 85 60
e-pošta: info@slovenia.info

Interact with us on:



SloveniaInfo



Feel Slovenia



Slovenian Tourist Board



Slovenia