

Gimnazija Bežigrad

Peričeva ulica 4



RAZISKOVALNA NALOGA

# **SLOVENSKA KULINARIČNA POLKA**

Etnologija

Avtorici:

Izabela Stres in Zala Zevnik, 3. E

Mentorica:

Mojca Lebar

LJUBLJANA, april, 2024

## POVZETEK

Tema raziskovalne naloge je izvor in poznavanje tradicionalnih slovenskih jedi. V uvodu sva opisali navdih za raziskavo in postavili glavno vprašanje raziskave: koliko Slovenci dejansko poznamo lastno kulinariko. V teoretičnem delu naloge sva opredelili slovensko kulinariko, ki se je razvijala skozi zgodovino, praznike, tesno povezane s hrano in predstavili raznovrstne jedi, tako kmečkega kot mestnega prebivalstva. Z uporabo spletnih in knjižnih virov sva našteli nama najbolj znane tradicionalne slovenske jedi, kot so jota, ričet, bograč, kranjska klobasa, ajdovi žganci, kraški pršut, belokranjska pogača, idrijski žlikrofi, potica, žganci, prekmurska gibanica, štruklji, močnik in kremna rezina, in jih za boljšo preglednost razvrstili v kategorije, tako kot je v eni izmed svojih knjig naredil etnolog Janez Bogataj. Nato sva v raziskovalnem delu s pomočjo spletne ankete preverili poznavanje slovenskih jedi med prebivalci Slovenije. Postavili sva osem raziskovalnih vprašanj in odgovore nanje dobili iz praktičnega dela raziskovalne naloge.

Ključne besede : Slovenci, hrana, jed, kulinarika, navade

## Kazalo vsebine:

UVOD .....	5
TEORETIČNI DEL.....	6
Janez Bogataj.....	6
VODA IN KRUH.....	7
MLEKO IN MLEČNI IZDELKI .....	8
VSE IZ ENEGA LONCA ALI ENOLONČNICE .....	9
Jota .....	9
Ričet.....	10
Bograč .....	11
ZELENJAVNE JEDI.....	13
Pražen krompir .....	13
Matevž.....	14
MESNE IN DIVJAČINSKE JEDI .....	15
Koline ali furež.....	15
Pečenka.....	15
Kraški Pršut.....	16
MOČNATE JEDI .....	18
Ajdovi žganci .....	18
Idrijski žlikrofi.....	19
Štruklji.....	20
Močnik.....	20
POTICA – VSEH SLOVENSKIH SLADIC KRALJICA.....	22
GIBANICE IN DRUGE POGAČE .....	24
Belokranjska pogača.....	24
Prekmurska gibanica .....	24
KREMNA REZINA .....	25
VINA .....	26
Cviček.....	26
Refošk.....	26
Teran.....	26
PRAZNIKI IN OBIČAJI TESNO POVEZANI S HRANO .....	28
Slovenski tradicionalni zajtrk .....	28
Velika noč .....	28

Martinovanje .....	28
Božič.....	29
RAZISKOVALNI DEL .....	30
PREDSTAVITEV ANKETE .....	30
Tabela 1: Starost anketiranih .....	30
Tabele 2, 3, 4 in 5: Najljubša hrana različnih starostnih skupin .....	31
Tabele 6, 7, 8 in 9: Pogostost uživanja slovenske prehrane v različnih starostnih skupinah.....	32
Tabela 10: Označevanje slovenskih jedi med naborom različnih jedi pri vseh starostnih skupinah .....	33
Tabele 11, 12, 13 in 14: Soočanje s tradicionalnimi slovenskimi jedmi pri posamezno starostni skupini .....	33
Tabeli 15 in 16: Poznavanje praznika martinovo in kosila za martinovo .....	35
Tabela 17: Poznavanje velikonočnih jedi .....	36
Tabela 18: Povezovanje potice z božičem.....	36
Tabela 19: Poznavanje sestavin tradicionalnega slovenskega zajtrka .....	36
Tabela 20: Uvrščanje vin med vina z označbo porekla .....	37
Tabela 21: Pogostost uživanja doma pripravljenih obrokov.....	37
Tabele 22, 23 in 24: Preferiranje doma narejenih/kupljenih obrokov .....	38
ANALIZA SESTAVIN SESTRE VANDELNE V TRADICIONALNI SLOVENSKI PREHRANI V PRIMERJAVI Z DANES UPORABLJENIM SESTAVINAMI PRI PRIPRAVI TRADICIONALNE SLOVENSKE PREHRANE.....	39
UGOTOVITVE .....	47
ZAKLJUČEK .....	48
VIRI .....	49
VIRI SLIK .....	51

## UVOD

Ozemlje Slovenije je čez zgodovino spadalo po kar nekaj različnih držav, včasih je bilo ob istem času razdeljeno tudi na več različnih držav z različnimi kulturami. Posledica tega je bogata kulturna raznolikost na številnih področjih dediščine, med drugim tudi v prehrani. V pogovoru z najinim prijateljem iz tujine sva ugotovili, da kremna rezina ne izvira iz Slovenije. To spoznanje naju je spodbudilo k razmisleku o drugih jedeh, ki sva jih doslej smatrali za narodne v slovenski kulinariki, a morda ne izvirajo iz slovenskega ozemlja. Vzbudilo nama je tudi zanimanje o tem, kako dobro Slovenci poznamo lastno tradicionalno prehrano ter kako močno se prehrana nekoč in danes med seboj razlikuje. Vse ideje sva strnili v raziskovalna vprašanja, na katera odgovore sva dobili s pisanjem te raziskovalne naloge.

Raziskovalna vprašanja:

- Ali znajo Slovenci pravilno označiti slovenske narodne jedi?
- Ali bodo Slovenci mlajših starostnih skupin za svojo najljubšo jed v večini omenili tradicionalno slovensko prehrano?
- Ali starejši bolje poznajo tradicionalno slovensko prehrano od mlajših generacij?
- Ali starejši večkrat uživajo tradicionalno slovensko prehrano?
- Ali Slovenci pogosteje jejo hrano v restavracijah/gostilnah/bistrojih... kot doma?
- Ali Slovenci raje jejo doma pripravljeno hrano?
- Ali Slovenci vejo, katera vina so zaščitena z označbo porekla?
- Ali so že pripravljene slovenske tradicionalne jedi v trgovinah sestavljene iz enakih sestavin, kot so jih uporabljale slovenske gospodinje?

Na raziskovalna vprašanja sva pred začetkom vseh raziskav skušali predvideti smiselne odgovore:

1. Slovenci znajo pravilno označiti slovenske narodne jedi.
2. Slovenci mlajših starostnih skupin za svojo najljubšo jed v večini ne bodo omenili tradicionalne slovenske prehrane.
3. Starejši bolje poznajo tradicionalno slovensko prehrano
4. Starejši večkrat zaužijejo tradicionalno slovensko prehrano.
5. Slovenci pogosteje jejo hrano v restavracijah/gostilnah/bistrojih... kot doma.
6. Slovenci raje jejo doma pripravljeno hrano.
7. Slovenci ne vejo, katera vina so zaščitena z označbo porekla.
8. Jedi v trgovinah imajo dodane umetne snovi poleg tistih, ki so jih uporabljale gospodinje, vendar se osnovne sestavine ne bodo spremenile.

V teoretičnem delu raziskovalne naloge sva z uporabo spletnih in knjižnih virov našteli in podrobno opisali najbolj znane tradicionalne slovenske jedi, ki izvirajo iz slovenskega ozemlja, pa tudi tiste, za katere sva bili mnenja, da imajo izvor na slovenskih tleh, vendar ga v resnici nimajo.

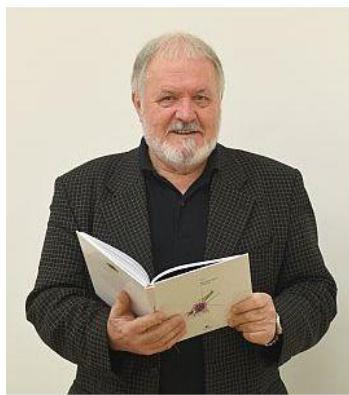
V raziskovalnem delu sva z anketo (spletna anketa na portalu 1KA) skušali ugotoviti, kakšno je poznavanje slovenskih jedi v Sloveniji in kako pogosto jih Slovenci jemo. Osredotočili sva se tudi na tradicionalne praznične jedi. Šli sva v različne živilske trgovine (Mercator, Tuš, Spar, Hofer, Lidl), kjer sva iskali že pripravljene tradicionalne slovenske jedi ter primerjali sestavine trgovinskih različic z domaćimi.

## TEORETIČNI DEL

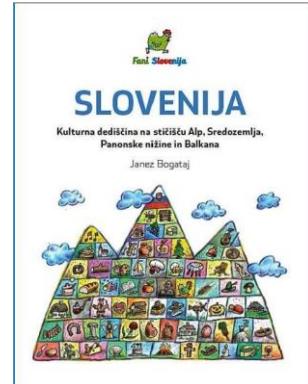
Na slovenskem ozemlju se je kulinarika razvijala v pestre kategorije jedi, neposredno povezane s potrebami kmečkega, pa tudi mestnega slovenskega prebivalstva. Tako lahko med »starimi« recepti najdemo recepte za zelenjavne in mesne jedi, solate, kaše, priloge, testenine, ocvrte jedi, pečenke, najrazličnejše tipe testa, jedi iz sadja, strjenke, hladetine, torte, pecivo, narastke in pijače. V njih najdemo tudi številne postopke priprave, ki jih je včasih znala skoraj vsaka gospodinja. Nekatere izmed teh uvrščamo med tradicionalne slovenske jedi, izmed katerih sva v nadaljevanju opisali tiste, za katere meniva, da so najbolj poznane. Nekaterim jedem je dodan tudi recept sestre Vendeline, nune, ki je kuhalo tradicionalno slovensko prehrano. Izvor tradicionalnih slovenskih jedi ni nujno na slovenskem ozemlju. Za boljšo preglednost sva jedi, ki sva jih predstavili, razvrstili pod tematske sklope, kot je to v knjigi z naslovom SLOVENIJA naredil priznani slovenski etnolog Janez Bogataj; med vodo in kruh, mleko in mlečne izdelke, enolončnice, zelenjavne jedi, mesne in divjačinske jedi, potico, gibanice ter kremno rezino. Opisali sva tudi vina, ki so zaščitena z označbo porekla in najbolj znane praznike ter običaje, tesno povezane s hrano. Predstavili sva Janeza Bogataja, slovenskega etnologa, univerzitetnega profesorja in publicista, ker je veliko doprinesel področju slovenske gastronomije in kulinarike.

### Janez Bogataj

Janez Bogataj je slovenski etnolog, rojen leta 1940. Osredotoča se na slovensko kulturo, še posebej na prehrano, oblačila in praznike, arhitekturo in dediščino. Je avtor številnih knjig, člankov in študij na področju slovenske etnologije in kulturne antropologije. Poleg tega je bil tudi profesor na različnih univerzah in institucijah po svetu. Slovensko kulinariko opisuje kot izjemno raznoliko in bogato, s poudarkom na regionalnih razlikah in lokalnih sestavinah. V svojih delih podrobno raziskuje jedi, ki so značilne za različne dele Slovenije. Poudarja pomen tradicionalnih metod priprave hrane, kot so kisanje, sušenje, dimljenje in fermentacija, ki so bile ključne za ohranjanje hrane skozi zimske mesece. Poleg tega opozarja na vpliv sosednjih kultur na slovensko kulinariko ter poudarja pomembnost lokalnih pridelovalcev in tradicionalnih receptov pri ohranjanju kulturne identitete. Skozi svoje delo prepoznavajo slovensko kulinariko kot pomemben del nacionalne kulture, ki odraža zgodovino, geografske značilnosti in družbene navade Slovenije. Z nekaterimi izmed njegovih knjig sva si tudi pomagali pri najini raziskovalni nalogi, najbolj nama je bila najbolj v pomoč knjiga SLOVENIJA; kulturna dediščina na stičišču Alp, Sredozemlja, Panonske nižine in Balkana.



Slika 1: Janez Bogataj (vir: glej viri slik)



Slika 2: Knjiga SLOVENIJA (vir: glej viri slik)

## VODA IN KRUH

Slovenci imamo veliko srečo, da ležimo na območju pitne vode, vendar je vprašanje, ali bo tudi prihodnjim generacijam omogočeno to temeljno človekovo živilo. Odnos do vode se je oblikoval skozi stoletja. Ljudje so urejali izvire studencev in vodnjake, napajališča za živino in perišča. Čiste reke, potoki in jezera so še vse do danes življensko okolje za številne vodne organizme. (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 36)



Slika 3: Izvir Gljuna in slap Virje (vir: glej *viri slik*)

Slika 4: Park In perišče v Oplotnici (vir: glej *viri slik*)



Slika 5: Vaški vodnjak v Radencih (vir: glej *viri slik*)

Slika 6: Primer napajališča za živino (vir: glej *viri slik*)

Brez vode tudi ne moremo narediti kruha, temeljnega živila, ki ima simbolne pomene v različnih obredih in praznikih, kljub temu da ne sodi med najstarejše jedi. Pisni viri ga namreč omenjajo šele v 13. stoletju. Beli pšenični kruh je še pred nekaj stoletji veljal za pojem izobilja in tako brez njega praznika ni bilo. . (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 36)



Slika 7: Pšenični kruh (vir: glej *viri slik*)

Slika 8: 1960 Žerovnica – žetev po starem (vir: glej *viri slik*)

## MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Kravje, ovčje in kozje mleko ter nekateri mlečni izdelki so bili stoletja edina vsakdanja hrana slovenskega kmeta. V prehrani je vse do 16. stoletja pomembno vlogo imel tudi sir, za tem se je začela uveljavljati svinjska mast. To, kar danes imenujemo *sir*, so sprva imenovali *skuta*, *skuta* pa se je imenovala *mlezivo*. V Bohinju še danes poznajo pikantno zoreno skuto ali *mohant*. Med siri sta posebnost *tolminc* in *bovški sir*. Pomemben tržni delež je predstavljal tudi maslo, med drugim topljeno maslo ali *žonta*, ki so ga Bohinjci prodajali na trgih. V severovzhodni Sloveniji so posebnost *sireki*, posebna pikantna skuta, posušena na soncu v obliku stožca. . (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 37)



Slika 9: Mohant (vir: glej viri slik)



Slika 10: Sirarstvo na turistični kmetiji Pri Lovrču (vir: glej viri slik)



Slika 11: Maslo Ghee ali žonta (vir: glej viri slik)



Slika 12: Sireki (vir: glej viri slik)

## VSE IZ ENEGA LONCA ALI ENOLONČNICE

Enolončnice so razvojne prednjice današnjih juh. Predstavljajo paletu znanj in predvsem iznajdljivosti posameznih gospodinj, ki so pogosto iz skromnih sestavin pripravljale okusne zelenjavne, mesne ali zelenjavno-mesne enolončnice. Mesne so bile bolj redke, kar zelo zgovorno pove tudi pregovor, ki pravi, da je jed dobra le takrat, kadar prašič stopi vanjo vsaj z eno nogo. Bolj ali manj gostljatih enolončnic poznamo v Sloveniji zelo veliko. Od treh vrst jote in številnih minešter, do prekmurskega bograča, ki je vrsta golaža. Izjemnega okusa so tudi različne enolončnice iz stročjega fižola ali fižola v zrnju. (Bogataj, SLOVENIJA, str. 41)



Slika 13: Kraška šelinka (vir: glej *viri slik*)



Slika 14: Govnač po jeseniško (vir: glej *viri slik*)

## Jota

Jota je preprosta kmečka jed z dolgoletno tradicijo, ki je zaradi svojih sestavin in priprave izjemno prilagodljiva. Je del kulinarične dediščine Slovenije in je kraška oziroma furlanska narodna samostojna jed - enolončica, kuhanata pretežno v zimskem času. Danes je v Furlaniji skoraj več ne poznajo, medtem ko se je udomačila na Goriškem in Primorskem. Osnovne sestavine so fižol, krompir, kislo zelje, suho svinjsko meso in začimbe (česen, lovorjev list, sol in poper). Furlanska različica namesto kislega zelja uporablja kislo repo in namesto prekajenega mesa kožarico (kožno klobaso). Po prvi svetovni vojni se je predvsem na Tržaškem udomačila brezmesna jota, verjetno zaradi pomanjkanja mesa v vojnem času. To enolončnico je treba zabeliti s sekanico slanine in česna ali vsaj s prežganjem. V zadnjih desetletjih je prišel v navado dodatek semen kumine, najbrž po vzoru tirolske kuhinje. Jota mora biti gosta, kar dosežemo z dolgim kuhanjem fižola in krompirja. Naj bi bilo tako da, kdor želi imeti cele koščke krompirja in cel fižol, mora ponuditi zraven jote kruh. Ponekod je navada, da se kruh nadrobi v krožnik in nato zalije z joto ter prelije s surovim olivnim oljem. (Wikipedija 1)



Slika 15: Jota (vir: glej *viri slik*)

Sestavine, potrebne za pripravo jote (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 40):

- 15 dag namočenega fižola
- 0,5 kg kisle repe ali kislega zelja
- 0,5 kg krompirja
- Sol
- Popar
- Lovorov list
- 2 žlici masti ali 4 žlice olja
- 1 žlica moke
- 2 stroka česna
- Po želji: ocvirki
- 1 par klobas ali 25 dag pancete ali drugega suhega mesa

Priprava jote (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 40):

Namočen fižol lahko skuhamo skupaj s klobaso ali drugim suhim mesom, dodamo lovorov list in proti koncu malo osolimo. Meso lahko kuhamo posebej. Kislo zelje ali repo skuhamo posebej s strokom česna, soljo in poprom. Posebej skuhamo tudi krompir. Trojko zdaj združimo: kuhan krompir lahko malo zmečkamo, nato ga z vodo vred vlijemo k zelju. Prilijemo tudi kuhan fižol ter dodamo na koščke narezano kuhan klobaso ali meso. Po potrebi dosolimo in popopramo. V ponev damo maščobo, ocvirke ali slanino in moko. Popražimo, da moka malo zarumeni, dodamo česen in ko zadiši, prilijemo zajemalko tekočine iz jote. Razkuhamo in vlijemo k joti. Vse skupaj kuhamo še 5 minut.

### Ričet

Ričet je slovenska narodna jed, ki izvira iz preproste kmečke kuhinje in je bil tradicionalno pripravljen kot obilna enolončnica za kmečke delavce, še posebej v zimskem času. (F. Kalinšek, Velika slovenska kuharica)

V nekaterih predelih je imenovan po glavni sestavini - ješprenju. Drži se ga sloves zaporniške hrane. Sestavine so ješprenj, fižol, krompir, zelenjava (korenje, peteršilj, zelena, por, koleraba, paradižnik) ter čebula in česen in suho svinjsko meso. (Wikipedija 2)



Slika 16: Ričet (vir: glej viri slik)

Sestavine, potrebne za pripravo ričeta (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 44):

- 30 dag ječmenčka
- 10 dag fižola
- Po želji: 40 dag suhega mesa ali 1 kranjska klobasa
- 25 dag krompirja
- Korenček
- Peteršiljeva korenina
- Košček zelene
- 1 por
- Pol čebule
- 2 stroka česna
- Lovorov list
- Sol
- Popri
- 3 paradižniki

Priprava ričeta (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 44):

Ječmenček in fižol namočimo in naslednji dan oboje pristavimo v dovolj velikem loncu. Suho meso ali klobaso prej obarimo, nato dalje kuhamo s fižolom in ječmenckom. Po želji lahko meso skuhamo posebej. Ko se ričet kuha že eno uro, dodamo na kose narezan krompir, vso ostalo na koščke narezano zelenjavno, lovor, sol in popri. Če kuhamo tudi suho meso, pazimo, da ne bi jedi preveč solili. Vse skupaj kuhamo še slabo uro in ričet je gotov. Kuhano meso narežemo na koščke in ga spet zamešamo v ričet.

### Bograč

Bograč je golažu podobna jed, značilna za Prekmurje. Sestavine so svinjina, govedina, divjačina, krompir in začimbe (čebula, česen, paprika in sol). Od ostalih golažev se razlikuje predvsem po tem, da je sestavljen iz vsaj treh vrst mesa in da je krompir kuhan v golažu in ne posebej. (Wikipedija 3)



Slika 17: Bograč (vir: glej viri slik)

Sestavine, potrebne za pripravo bograča (okusno.je):

- 2 žlici masti
- 750 g čebule
- 25 dag govedine
- 25 dag divjačine
- 25 dag svinjine
- 2 stroka česna
- Lovorjev list
- Timijan
- Majaron
- Sol
- Popar
- 1,5 dl rdečega vina
- 1 dl paradižnikove mezge
- 600 g krompirja

Priprava bograča (okusno.je):

Čebulo drobno sesekljamo in dušimo na maščobi približno pol ure, da se zmehča. Dodamo na kocke narezano govedino, počasi dušimo na zmernem ognju in čez približno 20 minut dodamo na kocke narezano divjačino. Ponovno dušimo in čez 20 minut dodamo še narezano svinjino. Premešamo in prepražimo. Prilijemo paradižnikovo mezgo in vino ter kuhamo na nizkem ognju približno 1 uro. Vmes občasno premešamo in po potrebi prilijemo še malo tekočine (vino, voda). Kuhanemu bograču na koncu dodamo še na kose narezan krompir, ki smo ga skuhali v slani vodi. Vse skupaj še malo pokuhamo. Po potrebi dodatno posolimo in popopramo ozioroma dodamo katero od začimb. Jed postrežemo s svežim kruhom.

## ZELENJAVNE JEDI

Najbolj množični zelenjavni jedi sta sveža, kuhanja, dušena ali okisana zelje in repa. Najdemo tudi pestro paleto ponudbe solat, ki so se začele uveljavljati vse od sredine 19. stoletja. Najbolj uporabljana je bila čebula, ki je dolgo prevladovala kot začimba, čeprav so bile jedi po pravilu manj začinjene. V povezavi s čebulo je nastal tudi pražen krompir. Od stročnic si bili popularni bob in razne vrste fižola. V povezavi s fižolom je nastal matevž, še ena jed, v kateri je prisoten krompir. Poganjke repe, ki so jih kmetje hrаниli v kleteh so porezali in pripravili repne cime z bučnim oljem. Bučno olje se je začelo uveljavljati od 18. stoletja naprej v severovzhodni Sloveniji. Na Primorskem so repne liste uporabili za pripravo višče, ki so jo skuhali z belo polento in popraženimi koščki pršuta. (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 42)



Slika 18: Kislo zelje z belim vinom (vir: glej viri slik)



Slika 19 : Kisla repa z ocvirki (vir: glej viri slik)



Slika 20 : Bob – pozabljenega stročnica (vir: glej viri slik)



Slika 21: Višča (vir: glej viri slik)

## Pražen krompir

Pražen krompir je kuhan krompir, ki se praži na maščobi, ki se ji lahko doda čebula ali druga zelenjava. Je enostavna priloga, najbolj priljubljena med kmečkimi družinami. V bolj revnih hišah so ga pražili tudi kot samostojen obrok. V Sloveniji obstajajo društva, ki se zavzemajo, da bi pražen krompir postal samostojna jed. (Wikipedija 4)



Slika 22: Pražen krompir (vir: glej viri slik)

Sestavine za pripravo praženega krompirja (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 283):

- 1 kg krompirja
- Sol
- 6 dag masti
- 4 žlice na listke rezane čebule
- Po želji: zajemalka juhe

Priprava praženega krompirja (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 283):

Neolupljen krompir damo v rahlo osoljeno vodo in ga kuhamo 30 minut. Odcedimo in kar se da vročega olupimo ter narežemo na kolobarje. Na masti lepo zarumenimo čebulo, nato jo potisnemo ob rob kozice na kupček. Na maščobo sredi kozice stresemo krompir, ga osolimo in po njem porazdelimo popraženo čebulo. Krompir nato pražimo na vroči plošči tako, da ga z lopatko potiskamo k dnu kozice. Tako pustimo 3 do 5 minut. Ko spodaj porumeni, ga obrnemo, spet pritisnemo k dnu, pa spet obrnemo in to nekajkrat ponovimo. Po želji na koncu prilijemo zajemalko juhe in dobro premešamo.

### Matevž

Matevž je slovenska narodna jed iz fižola in krompirja. Matevž z drugim imenom krompirjev mož je priljubljen belokranjski pire iz pretlačenega kuhanega rjavega fižola in iz kuhanega krompirja. Zabelimo ga z ocvirki ali s čebulo, prepraženo na zaseki in s sesekljanim česnom. Matevž je klasična priloga h kmečki pojedini in h kolinam, večinoma v družbi kislega zelja ali kisle repe. (Gurman)



Slika 23: Matevž (vir: glej viri slik)

Sestavine za pripravo matevža (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 289):

- 20 dag fižola
- 40 dag krompirja
- Sol
- 5 dag masti ali zaseke
- 2 žlici sesekljane čebule

Priprava matevža (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 289):

Fižol namočimo in ga naslednji dan skuhamo. Solimo proti koncu kuhanja. Krompir olupimo, narežemo in skuhamo v osoljenem kropu. Krompir odcedimo, dodamo fižol z vodo vred in vse skupaj zmečkamo ali pretlačimo. Zabelimo na masti ali zaseki s popraženo čebulo. Vse premešamo.

## MESNE IN DIVJAČINSKE JEDI

Najbolj pogosto meso je bilo ovčje, in sicer vse do 16. stoletja, takrat pa sta po zaslugu protestantizma vse bolj pomembni začeli postajati svinjina in svinjska mast za zabelo. Za praznične priložnosti so pogosto uživali goveje meso, ki so ga tudi konzervirali v dimu. Goveje meso je bilo vsakdanja prehrana predvsem mestnega prebivalstva. Pečen vol na ražnju je veljal za obredno množično jed, tako v mestih, kot v vaseh za različne praznične priložnosti. Divjačina je bila na jedilnikih predvsem na gradovih, v prehrani ostalih pa se je začela uveljavljati šele od 19. stoletja, ko se je razvilo lovstvo. (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 39)

### Koline ali furež

Koline so eden izmed največjih hišnih praznikov na Slovenskem. To je poleg tehnike zakola tudi obred, v katerega je vključena družina, sorodstvo in lokalno prebivalstvo. Mesni izdelki nastopajo kot opredmetenje in kroženje darov ter omogočajo povezanost prebivalcev. (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 40)



Slika 24: 1963 - Cerknica Koline (vir: glej *viri slik*)

### Pečenka

Pečenka je v pečici pečeno meso, najpogosteje servirano s krompirjem in zelenjavo. Kot omako so gospodinje uporabljale kar mast, ki se je ob peki odcedila iz mesa. Pri nas se tradicionalno uporablja teletina, predvsem zaradi govedoreje v Alpah. Prašiče pečenke pod različnimi imeni so običajen tradicionalni praznični dogodek v mnogih krajih, vključno s Filipini, Portorikom in Kubo. (Wikipedija 7)



Slika 25: Pečena začinjena svinjska pečenka(vir: glej *viri slik*)

Sestavine, potrebne za pripravo svinjske pečenke (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 238):

- 1,2 kg vratu, svinjskega stegna, plečeta ali zarebrnic
- Sol
- Popar
- Kumina
- 2 stroka strtega česna
- 2 žlici vina
- Lovorov list

Priprava svinjske pečenke (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 238):

Mesu porežemo žilice. Pečenka je okusnejša, če se peče s kostmi vred. Meso osolimo, natremo s poprom, kumno in česnom. Položimo ga v pekač na mrežico ali na kosti, ki jih dobimo pri mesarju. Ob strani v pekaču prilijemo skodelico kropa in malo vina, dodamo v lovor ter damo v pečico, razgretu na 200 stopinj Celzija. Pečenko pečemo od 1 do 2 uri, odvisno od starosti živali. Med peko meso polivamo s sokom od pečenja in po malem prilivamo krop. Nekajkrat jo obrnemo. Po peki pustimo na toplem 20 minut, ker se potem lepše reže.

### Kraški Pršut

Pršut je na vetru sušeno svinjsko, redkeje goveje stegno. Beseda pršut izvira iz latinske besede perexsuctum, ki pomeni »izsušen«. Praviloma se stegna za pršut ne prekaja, ampak se ga suši na vetru, od devet do šestnajst mesecev. Ponekod sušijo in zorijo pršut še dlje. V Sloveniji pršut izdelujejo predvsem v Istri, na Brdih, Krasu, Goriškem, Vipavskem, Idrijskem in Tolminskem. Najbolj cenjen je kraški pršut, za istrski pršut pa je značilno, da je brez kože. Priprava in prodaja pršuta je bila od nekdaj pomembna gospodarska dejavnost. Na Krasu pršut od šestdesetih let 20. stoletja sušijo v pršutarnah v vaseh Lokev, Šepulje in Kobjeglava. Tradicionalno so na Slovenskem pršut uživali ob koncu večjih del (npr. žetve, košnje, trgatve) in za praznike (blagoslov, poroka). Večinoma so bili pršuti namenjeni za prodajo. Kmetje so jih pred drugo svetovno vojno nosili v Trst prodajati zlasti trgovcem in gostilničarjem. Od drugih pršutov se kraški pršut razlikuje predvsem po tem, da je pridelan na geografsko označenem kraškem območju, čeprav so sveža svinjska stegna lahko od drugod. Izdelovati se mora po Pravilniku o Kraškem pršutu z zaščiteno geografsko označbo. Evropska komisija je v Uradnem listu EU objavila registracijo Kraškega pršuta kot »zaščitena geografska označba«. S tem je priznana in potrjena posebna kakovost, sloves, tradicija in vpliv geografskega območja pri proizvodnji kraškega pršuta. (Wikipedija 8)



Slika 26: Kraški pršut (vir: glej viri slik)

## Kranjska klobasa

Kranjska klobasa je mesna jed, ki izvira iz kranjske regije in je ena izmed najbolj poznanih tradicionalnih slovenskih jedi. Pogosto se je pripravljala za posebne priložnosti in praznike, dandanes pa jo lahko dobimo v slovenskih gostilnah ali pa v planinskih kočah. (F. Kalinšek, Velika slovenska kuharica).

Je jed, zaščitena na ravni EU. Izdelovati se sme po Pravilniku o Kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo. Vsebovati mora vsaj 75 – 80 % svinjskega mesa in največ 20 – 25 % trde slanine brez kože. Dovoljeni dodatki so voda, sol, česen in poper. Meso mora biti razrezano na koščke 10 do 13 mm, slanina pa 8 do 10 mm. Nadev se polni v tanka prašičja čревa premera 32 do 36 mm. Oblikujejo se v pare dolžine 12 do 16 cm (teža para je med 180 in 220g). Pari se zašpilijo z leseno špilo. Klobasa se vroče dimi z bukovimi drvmi in topotno obdela na središčni temperaturi do 70 °C. Kranjska klobasa izhaja iz kulturne dediščine kolin in se v pisnih virih omenja že v drugi polovici 19. stoletja. Zgodba o Kranjski klobasi pravi, da naj bi ime izviralo iz časov cesarja Franca Jožefa, saj naj bi se on med potjo skozi deželo Kranjsko ustavil v gostilni v Naklem, kjer mu je gostilničar lahko ponudil le navadno hišno klobaso. Cesar je klobaso poskusil in navdušeno odgovoril: "Pa saj to ni navadna, to je Kranjska klobasa!" (Wikipedija 5)



Slika 27: Kranjska klobasa (vir: glej *viri slik*)

## MOČNATE JEDI

Močnate jedi, ki izvirajo iz podonavske kuhinje, so velik del gastronomski dediščine Slovenije. Med najbolj popularne jedi v tej kategoriji spadajo ajdovi žganci, za katere je veljalo, da so steber dežele Kranjske. Izredna je tudi paleta testenih žepkov z različnimi slanimi, sladkimi in sadnimi nadevi. Posebnost predstavlja idrijski žlikrofi, ki imajo označbo zaščitenega porekla v Evropski uniji. Štruklji so še danes zelo značilna slovenska jed. Med močnate jedi uvrščamo tudi različne kaše, močnike in testene mešanice, ki jih je užival predvsem revni delež podeželskega prebivalstva. Mednje poleg močnika lahko uvrstimo tudi *ajdovo mešto* in *masovnik*. Testene zakuhe na juhah so razvojno mlajše, tako kot tudi juhe. (Bogataj, SLOVENIJA, str. 38)



Slika 28: Ajdova Mešta (vir: glej *viri slik*)



Slika 29: Masovnik (vir: glej *viri slik*)

### Ajdovi žganci

Ajdovi žganci so jed, ki izvira iz gorskih predelov Slovenije in je tudi ena izmed jedi, ki zahteva najmanj sestavin, le vodo in ajdovo moko. Kmetje so jo uživali predvsem v hladnejših mesecih, večinoma kot priloga ob zelju, obari in krvavici ali pa tudi kot zajtrk, s kislim mlekom ali belo kavo. Pogosto so jim dodani ocvirki. Ajdove žgance, tako kot kranjsko klobaso, lahko naročimo v planinski koči, strežejo pa jih kot prilogo. Ajdovi žganci so jed iz ajdove moke, ki jo kuhanzo zmešamo z delom vode (žganice), v kateri se je kuhalo. Kljub temu da so ajdovi žganci znani skoraj po vsej Sloveniji, pa je manj znano, da obstajajo pri tej jedi regionalne razlike. V vzhodni Sloveniji so ajdovi žganci bolj podobni cmokom ali žličnikom, ker vsebujejo več vode, medtem ko je na Gorenjskem ta jed zelo suha in zato podobna mrvicam ali debelejšim drobtinam. Na obalnem delu izvorno te jedi ne poznajo, tam domuje polenta. Na Koroškem ajdovo moko suho pražijo in vroči moki med stalnim mešanjem dodajajo slano vrelo vodo. Vse skupaj potem zabelijo z ocvirki. (Wikipedija 6)



Slika 30: Ajdovi žganci z ocvirki (vir: glej *viri slik*)

Sestavine za pripravo ajdovih žgancev (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 144):

- 0,5 l ajdove moke
- 2 do 3 žlice ostre pšenične moke
- 1,5 l osoljenega kropa
- za zabelo: 6 dag masla ali ocvirkov ali obojega po malem

Priprava ajdovih žgancev (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 144):

V vrelo osoljeno vodo vsujemo obe moki. Počakamo, da voda zajame moko, jo preluknjamo s kuhalničnim pecljem, pokrijemo in kuhamo na tihem ognju 20 minut. Nato nekaj vode odlijemo in žgance zmešamo. Če so presuhi, prilijemo nekaj žgančevke. Primešamo vroče maslo ali ocvirke ali obojega po malem, posodo pokrijemo in jo položimo za 15 minut nad soparo ali v vodno kopel. Z dvorogeljnimi vilicami žgance nadrobimo v ogreto skledo. Dobro je, da damo na žgance še kupček ocvirkov. Najboljša zabela za žgance je maslo, ker da žgancem voljni okus.

### Idrijski žlikrofi

Idrijski žlikrofi so slovenska jed z Idrijskega, narejena iz rezančevega testa s krompirjevim nadevom in značilno obliko. Priprava poteka po tradicionalnem receptu, ki je bil opisan v sredini 19. stoletja, natančen izvor jedi pa zaradi pomanjkanja zgodovinskih virov ni znan. Pripravlja se kot predjed, priloga k mesnim jedem ali samostojna jed, zabeljena z ocvirki. Tipična idrijska priloga je bakalca, to je omaka iz jagnjetine in zelenjave. Poimenovanje 'žlikrof' izhaja iz koroške nemščine, saj na Koroškem beseda 'Schlikkrapfen' predstavlja žlikrofom podobno jed. Slednja izvira iz nemškega glagola 'schlitten' - drseti in 'Krapfen' - zavit v testo. Idrijski žlikrofi so prva slovenska jed, ki je bila zaščitena na ravni Evropske unije kot »Zajamčena tradicionalna posebnost«. Proizvodnja geografsko ni omejena, vsi izdelovalci in restavracije, ki želijo ponujati jed pod tem imenom, pa morajo biti certificirani. (Wikipedija 10)



Slika 31: Idrijski žlikrofi (vir: glej viri slik)

Sestavine, potrebne za pripravo idrijskih žlikrofov (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 103):

- 25 dag moke
- 2 drobni jajci
- 1 žlička olja
- 40 dag krompirja
- Sol
- 15 dag ocvirkove masti
- Zaseka ali panceta
- Popri
- 1 Žlica narezanega drobnjaka

Postopek priprave idrijskih žlikrofov (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 103):

Testo:

Moko presejemo, naredimo jamico, vanjo ubijemo jajci, dodamo olje in toliko vode, da dobimo srednje mehko testo. Gnetemo ga toliko časa, da ob prerezu nima luknjic. Zgneteno testo pustimo, da pol ure počiva. Potem testo zvaljamo v pravokotnik in dva prsta od roba v vrsti položimo nadev, oblikovan v kroglice.

### Štruklji

Štruklji so tradicionalna slovenska jed. V različnih izvedbah so poznani v vseh slovenskih pokrajinah. Pripravljeni so se predvsem ob večjih skupnih delih in ob praznikih. Glede na to, da se poimenovanje štruklji lahko nanaša na eno jed z različnimi imeni in več različnih jedi z istim imenom, ločimo:

1. Močnate jedi iz različnih vrst nadevanega in zvitega testa, s slanimi ali sladkimi nadevi, ki se pripravljajo kuhanji, pečeni ali soparjeni.
2. Potične zavitke, pečene v oglatem pekaču ali skledi v enem kosu ali narezane na manjše ravne kose.

V Sloveniji je za posamezne vrste štrukljev več narečnih poimenovanj, vendar je najpogostejša uporaba beseda štrukelj, ki je povzeta iz avstrijske nemščine (Struckel). Prva pričevanja o pripravi jedi segajo že v 16. stoletje, ko naj bi leta 1589 dvorni kuhar v Gradcu zapisal recept za kuhanje pehtranove štruklje. Kuhanji ali pečeni štruklji so bili jed tudi na samostanskih jedilnikih. Kot meščanska praznična jed naj bi se uveljavili v 17. stoletju, medtem, ko navedbe, da naj bi kmetje v vaseh uživali kot praznično jed šele od 19. stoletja dalje, nikakor ne morejo biti točne. Danes so štruklji pogosto na jedilnikih restavracij in gostiln priloga k mesu in omakam ali kot samostojna sladica. (Wikipedija 13)



Slika 32: Skutni štruklji (vir: glej viri slik)

### Močnik

Močnik je gosta jed iz zdroba, ki ga zakuhamo v kropu ali mleku. Lahko mu dodamo jajca, maslo ali sadje. Glede na uporabljeno moko je močnik lahko ajdov, bel, koruzni ali ovsen. Močnik so poznali v visokem srednjem veku, iz leta 1485 izhaja zapis o sladkem močniku kot plemiški jedi. Poleg kaše je bil najbolj razširjena jed večinskega mestnega in podeželskega prebivalstva do začetka oziroma sredine 20. stoletja. Močnik je pojmovan kot slovenska narodna jed, danes pa se redko znajde na jedilniku. (Wikipedija 15)



Slika 33: Mlečni močnik (vir: glej *viri slik*)

Sestavine, potrebne za pripravo močnika (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 150):

- 12 dag bele moke
- 1 jajce
- 1 žlička moke za obdelavo
- 1,5 l mleka ali pol vode in pol mleka
- Sol
- 2 žlici masla

Priprava močnika (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 150):

Moko presejemo v skledo. Posebej v lončku vtepemo jajce in ga počasi vlivamo v moko. Z vilicami neenakomerno mešamo, da dobimo drobno kašico, in nato s pomokanimi rokami naredimo usukančke. Zakuhamo jih v vrelo osoljeno mleko. Močnik naj počasi vre 20 minut. Na koncu primešamo maslo.

## POTICA – VSEH SLOVENSKIH SLADIC KRALJICA

Potica je ena izmed najbolj ohranjenih posebnosti prehranske in kulturne dediščine Slovenije. Pečena je iz kvašenega testa in vsebuje slan ali sladek nadev, je zvita in pečena v okroglem modelu, ki se imenuje potičnik. Danes je na Slovenskem čez 100 vrst potic z različnimi nadevi. (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 45)

Najbolj razširjene in znane so orehova potica, medena potica in pehtranova potica. Ime potica za posebno sladico je izrazito slovensko in ima svoj etimološki razvoj iz zgodnejših slovenskih oblik kot so povitica, povtica, potvica. Ime je povezano tudi z razvojem načinov izdelave potic, enotno poimenovanje potica pa se je uveljavilo v 18. stoletju. Izraz slovenska potica se je začel uporabljati v drugi polovici 19. stoletja. Najstarejša pisna omemba potice, in sicer še v razvojnem poimenovanju »povitica«, je v delih Primoža Trubarja iz let 1575. Najstarejši recept za potico je objavil Janez Vajkard Valvasor, v šesti in sedmi knjigi svojega dela Slava vojvodine Kranjske iz leta 1689. Poleg podrobnega opisa načina izdelave potice je zapisal tudi razlikovanje potice od kolača in pogače. Do 19. stoletja sta bila znana že dva načina peke potice, kot polžast zvitek namazanega testa ali kot kolač z luknjo v sredini. Polžasti način se je ohranil večinoma v zahodnem delu Slovenije, druga oblika pa je prevladala na prehodu iz 19. v 20. stoletje. V prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku, ki jo je napisal Valentin Vodnik leta 1799, je navedena tudi potica. Prve slovenske potice so z nadevom iz zdrobljenega suhega sadja (krhlji jabolk, hrušk, češpelj) in medu. Suho sadje za potice so na peči ali v peči posušili in v možnarjih ali v mlinskih stopah zdrobili v moko. Poleg sadja so kot nadev uporabljali še orehe, lešnike, bučna semena in pehtran. Med slane pa sodijo ocvirkovka, špehovka, drobnjakova in druge potice. O dediščini Valentina Vodnika je slovenski etnolog, univerzitetni profesor in publicist Janez Bogataj v svoji knjigi Leto okusov z V. V.; 12 sodobnih menijev po kuharskih bukvah Valentina Vodnika iz leta 1799 pripravil recepte s pomočjo dvanajst odličnih kuharskih mojstrov in mojstric, ki so na sodoben način interpretirali 48 jedi iz tako imenovane prve slovenske kuharske knjige. Tako je Bogataj po 220 letih iz prehranske dediščine uspel ustvariti menije po meri današnjega časa za naša vsakdanja ali praznična kulinarična doživetja. (J. Bogataj, Leto okusov V. V.)

Slovensko potico že dolgo časa poznajo skoraj povsod po svetu, kamor so jo zanesli slovenski izseljenci. Nekateri jo označujejo tudi kot »ambasadorko Slovenije«. Slovenska potica je postala mednarodno prepoznavna, zato se je pristopilo k postopku zaščite zajamčene tradicionalne posebnosti v okviru EU, skupno vlogo so vložile Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS in Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije. Na spletni strani Ministrstva za kmetijstvo in v Uradnem listu RS je objavljen Pravilnik o Slovenski potici, s specifikacijo za predhodno nacionalno zaščito. (Wikipedija 11)



Slika 34: Orehova potica

Sestavine, potrebne za pripravo potice (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 344,345):

- 60 dag bele moke
- 3 – 4 dag kvasa
- Pol dl toplega mleka
- Pol žličke sladkorja
- 1 žlička soli
- 3 rumenjaki
- 8 dag sladkorja
- 1 žlica ruma
- 3 dl toplega mleka
- 8 dag masla
- Nadev po izbiri

Priprava testa za potico (M. Ilc, Zmeraj sestra Vandelina; str. 344, 345):

Mesenje in gnetenje: Moko presejemo v skledo, da jo prezračimo. Naredimo jamico in vanjo vlijemo v sladkanem topljem Mleku stopljen kvas. Pomešamo z malo moke in pustimo, da 2 minuti vzhaja. V moko ob strani damo sol, rumenjake, sladkor, rum in počasi prilivamo mleko ter zamesimo testo. K mesenju prignetemo počasi vse sestavine. Pazimo, da sol in kvas na začetku ne prideta skupaj. Ko dobimo določeno trdoto testa, ko je na primer malo mehkejše kot za mlečni kruh, dodamo toplo maslo in gnetemo toliko časa, da postane testo gladko. Gnetemo lahko z električnim mešalcem za testo. Testo pokrijemo in pustimo, da vzhaja v topljem prostoru, ne pa na topli plošči. Vzhajano testo zvrnemo na pomokan prt, krog in krog zavihamo robove za dober centimeter, pomokamo in zvaljamo.

## GIBANICE IN DRUGE POGAČE

Pogače so bile vedno jedi, namenjene za praznične priložnosti. Največje število raznovrstnih gibanic najdemo v severovzhodni Sloveniji. Delimo jih na slane in sladke, razlikujejo pa se tako po vrstah testa kot po nadevih. Med najbolj znane sodi v Evropski uniji zaščitena prekmurska gibanica, prleška gibanica, ajdovi krapci, kipjence, ognjiščna potica, dolenjski potancelj, belokranjska pogača ter mlinčevka. (J. Bogataj, SLOVENIJA, str. 44)



Slika 35: Prleška gibanica (vir: glej *viri slik*)    Slika 36: Ajdov potancelj (vir: glej *viri slik*)    Slika 37: Mlinčevka (vir: glej *viri slik*)

### Belokranjska pogača

Belokranjska pogača je narejena iz kvašenega testa. Ima okroglo obliko, v sredini višino od 3 do 4 in na robu 1 do 2 centimetra. Premazana je s stepenim jajcem, posipana z zrni kumine in debelejšo soljo ter narezana na kvadrate. Recept prvotno izhaja iz Bele krajine, po kateri je dobila tudi ime. Recept pa so prinesli Uskoki Turkov v 15. in 16. stoletju. Pogača je zaščitena z oznako tradicionalni ugled. Ima tudi certifikat potrjen v Bruslju, kot hrana z zaščiteno označbo porekla. (Wikipedija 9)



Slika 38: Belokranjska pogača (vir: glej *viri slik*)

### Prekmurska gibanica

Prekmurska gibanica je znano pecivo iz Prekmurja. Narejena je iz plasti krhkega in vlečenega testa ter plasti skutinega, makovega, orehovega in jabolčnega nadeva. Med vsako plast nadeva ali testa se namaže še mešanica sladke smetane, jajc in masla. Streže se v kockah, na vrhnjo plast testa pa se posipa še sladkor v prahu. V preteklosti se je gibanica postregla le ob svečanih priložnostih, saj izdelava gibanice zaradi sestavin ni bila poceni, dandanes pa jo lahko kupimo tudi v trgovinah ali starih prekmurskih gostilnah. (Wikipedija 12)



Slika 39: Prekmurska gibanica (vir: glej *viri slik*)

## KREMNA REZINA

Kremna rezina ali pogovorno "kremšnita" je v Sloveniji zelo razširjena sladica. Sestavljena je iz več plasti: spodnja je iz listnatega testa, na njej je kuhan vaniljeva krema, čez njo stepena sladka smetana in na vrhu zgornja plast listnatega testa. Za izdelavo listnatega testa se poleg moke, soli in vode uporablja maslo. Margarine se praviloma zaradi okusa ne uporablja. Sestavine vaniljeve kreme so jajca, mleko, moka, sladkor, strok vanilje, nastrgana limonina lupina in rum. Jajčne beljake in del sladkorja se stepa posebej, preostale sestavine se segreva do vrenja, nato se penasto vmeša sneg iz beljakov. Ker se vaniljeva krema toplotno obdeluje nad ognjem, je pravilen izraz za pripravo kremnih rezin kuhanje in ne pečenje. Na Bledu v hotelu Park pripravljajo blejske kremne rezine od leta 1953, ko jih je pričel izdelovati slaščičarski mojster, po rodu iz Vojvodine, Ištvan Lukačevič, od takrat pa so sinonim za blejsko kulinarično posebnost. Ištvan Lukačevič je bil nekdanji vodja slaščičarne hotela Park, ki je nekaj časa poizkušal različne recepte in tehnike. Njegov končni recept: razmerje med kremo in smetano v merilu 1:2 in tlorisna površina rezine v velikosti 7x7, se je ohranil vse od leta 1953. Uporablja se moka iz Vojvodine, saj slovenska moka ni ustrezna zaradi prevelike vlažnosti ozračja. Kremne rezine same naj bi izvirale iz slaščičarne Lenček v Domžalah, kjer jih izdelujejo od leta 1938 po receptu slaščičarskega mojstra Janeza Lenčka starejšega. Na Bledu imajo izkušnje z izdelavo kremne rezine, v zadnjih 60 letih so jih spekli več kot 12 milijonov. (Wikipedija 14)



Slika 40: Blejska kremšnita (vir: glej *vir i slik*)

## VINA

Ker je Slovenija vinorodna dežela, sva se odločili da vključiva tudi vina. Predstavljena so 3 avtohtona vina, zaščitena z geografsko označbo porekla.



Slika 41: Trgatev stare trte v Mariboru (vir: glej *viri slik*)



Slika 42: Klopotec (vir: glej *viri slik*)

### Cviček

Cviček je suho vino, ki izvira iz Dolenjske. Od drugih vin se ločuje po tem, da je narejeno mešano, iz rdečih in belih sort grozdja. Ker rdeča vrsta grozdja prevladuje (pribl. 65%), ga strokovnjaki uvrščajo med rdeča vina. Od leta 2001 je zakonsko zaščiten z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja. Zaradi tega lahko ime Cviček nosi le vino, ki je nastalo iz domačega grozdja v dolenjskem vinorodnem okolišu. (R. Gorjak, Slovenija – vinska dežela)

Izvrstno se prilega tako k mesnim kot ribjim jedem pa tudi sladicam. Ima nizko stopnjo alkohola. Ljudska modrost Dolenjcov trdi, da ima vino zdravilne učinke, vendar niso znanstveno potrjeni, niti raziskani. (Wikipedija 16)

### Refošk

Refošk je avtohtono primorsko rdeče vino. Prilega se k različnim mesnim jedem ter pikantnim sirom. Je temno vijoličasto–rdeče barve s kiselkastim okusom in vrsto prijetnih sadnih priokusov po ribezu ali malinovcu. Refošk se vse bolj uveljavlja tudi kot starano vino. Po zanimivih istrskih vaseh, ločenih od razvitega mesta, se je na številnih vinorodnih gričih razvilo vinogradništvo in s tem ljubezen do vina. Tu domačini hranijo v svojih kleteh pravi ponos slovenskih vin. (R. Gorjak: Slovenija – vinska dežela)

Številni zgodovinski viri temeljijo na tem, da je Refošk ena od številnih avtohtonih trtnih vrst Furlanske krajine. Natančneje izvira iz območja med Krasom in Primorjem. Ta vrsta je zelo posebna, ker se prilagodi različnim vrstam tal, tudi zahtevnim lapornim in ilovnatim tlom, ki so sicer zelo slabo odporne proti površinskemu odnašanju. Povpraševanje po rdečih vinih pa se je povečalo prav na račun številnih zdravilnih lastnosti. Snovi, kot sta proantocianodola in resverotrola se nahajajo v trdnih delih grozdja in pešk refoška. Vino vsebuje snov, ki pomaga pri premagovanju bolezni, predvsem pri aterosklerozi. Prav tako vsebuje salicilno kislino, drugače znano kot sestavino aspirina. Refošk vsebuje manjši odstotek alkohola in nežnejšo mlečno kislino, ki ima odločilno vlogo pri prebavi. Na obali, natančneje v Marezigah se vsako leto odvija tradicionalni Praznik refoška, kjer se prirejajo različna tekmovanja v kakovosti vina. (Wikipedija 17)

### Teran

Teran je slovensko avtohtono rdeče vino. Pridelujejo ga na Krasu iz trte refošk. Domovina terana, vina kraškega vinorodnega okoliša, leži med Tržaškim zalivom in Vipavsko dolino z nadmorsko višino okoli 300 m, ostrejšo klimo, ter terro rosso, bogato s silikati in železom. Je visokokakovostno suho vino, karminasto rdeče barve z veliko vsebnostjo mlečne kisline, ki je proizvod jabolčno mlečnega vrenja, ter z nizko stopnjo alkohola. Njegove odlike se kažejo tudi v izrazitem sadnem okusu, ki spominja na maline ali ribez, ter v visokem ekstraktu, polnosti in harmoniji. (R. Gorjak : Slovenija – vinska dežela)

Kislina blagodejno vpliva na prebavila in pospešuje tek. Postreže se ga h gurmanskim jedem, mesu na žaru, pršutu, divjačini in pikantnim sirom. Teran je vino, ki se praviloma ne stara in ga je najbolje uporabljati v tekočem letu od proizvodnje dalje. Iz njega na Krasu izdelujejo tudi teranov liker. Ime teran je bilo v Sloveniji leta 2000 pravno veljavno zaščiteno, leta 2006 pa je ta zaščita, ki je po pravu EU absolutna in trajna, postala tudi del evropskega pravnega reda. Po nekaterih raziskavah deluje zdravilno za človeški organizem, kot antioksidant, sredstvo za zaviranje slabokrvnosti in sredstvo za zaviranje arterioskleroze ter za zniževanje LDL holesterola v krvi. (Wikipedija 18)

## PRAZNIKI IN OBIČAJI TESNO POVEZANI S HRANO

### Slovenski tradicionalni zajtrk

Slovenija je uvedla projekt Tradicionalni slovenski zajtrk, ki naj bi nas spomnil, da je hrana, ki so jo pridelali in pripravili ljudje na naših kmetijah, v kmetijskih in živilskih podjetjih, bolj sveža in okusnejša. Tradicionalen slovenski zajtrk je sestavljen iz kruha, masla, medu, mleka in jabolka. Vsa živila morajo biti pridelana v Republiki Sloveniji. (Gov, Tradicionalni slovenski zajtrk)



Slika 43: Sestavine tradicionalnega slovenskega zajtrka (vir: glej *viri slik*)

### Velika noč

Velika noč (tudi vazem, vuzem, vuzam, vezom ipd.) je poleg božiča največji in najstarejši krščanski praznik, ko se kristjani zberejo v cerkvah, da praznujejo Kristusovo vstajenje od mrtvih. Datum velike noči ni stalno določen v koledarju, ampak ga moramo vsako leto računati po luninem koledarju. V zvezi s praznovanjem velike noči v bistvu ne moremo govoriti zgolj o enem dnevu, ampak kar o obdobju, ki traja vse od srede po pustnem torku (t.i. pepelnična sreda) do velikonočne nedelje. Velika noč se običajno začne s postom in konča ob bogato obloženi mizi, na kateri ima prav posebno mesto meso. Post lahko traja štirideset dni (od pepelnične sredje do velike noči) ali se ga držimo zgolj na veliki petek pred veliko nočjo. Do velike noči imajo gospodinje veliko opraviti: hiša mora biti pospravljena, okna pomita, perilo oprano in prelikano, pripravljene pa morajo biti tudi številne jedi.. Če bi velikonočni zajtrk začeli drugače kot s potico, *Kristusovo krono*, šunko, *Jagnjetom*, pirhi, *kapljami krvi* in hrenom, *žebli*, bi bilo nekaj zelo narobe. (M. J. Okusno je)



Slika 44: Velikonočna pojedina (vir: glej *viri slik*)

### Martinovanje

Martinovanje ali martinovo je praznik, posvečen novemu vinu, oziroma, ko se mošt spremeni v vino. Praznuje se novembra, a lahko rečemo, da se vračamo k pradavnim izročilom, ker ga ne praznujemo samo en dan, ampak kar cel teden. Nekateri so celo podpisovali peticijo, da bi postal državni praznik. Zelo tipična hrana za martinovo je perutnina, s poudarkom na goseh in racah. Pečena gos ali raca,

nadevana s kostanji ali jabolki, s prilogo mlincev in z rdečim zeljem, to je gotovo najznačilnejša kombinacija. (P. Virtič. Moja Slovenija)



Slika 45: Martinova pojedina (vir: glej *viri slik*)

### Božič

Od kar se praznuje božič, torej od 4. stoletja dalje, so gospodinje na praznično mizo položile najboljše, kar so imele na razpolago. Sicer obstajajo skupne točke, vendar pa so si skozi čas ljudje tradicijo priredili po svoje. Hrana ob božiču tudi nima tako globokega simbolnega pomena kot tista ob veliki noči, zato imamo veliko prostora za spremjanje običajev in njihovo nadgrajevanje. Ljudje o večerji na sveti večer namreč poročajo o tradiciji kislega zelja, krvavic/pečenic/krajnskih klobas oziroma katere druge mesnine, ki je produkt kolin ali fureža ter (sladkega) belega kruha, ki ga skozi leto skorajda ni bilo na mizi. Gospodinje so v preteklosti postregle tudi s polenovko in krompirjem ali celo z juho iz polenovke. Vsekakor pa ne gre spregledati ene redke skupne točke celotne Slovenije, potice. Čeprav se njeni nadevi razlikujejo, je ta kvašen posladek nujen element vsake božične mize. Prav poseen je tudi božični kruh, ki ga po Sloveniji poznamo pod različnimi imeni: poprtnik, miznik, mižnjek ali župnik. To je obredni kruh, ki je bogato okrašen. Predvsem na Štajerskem pa je za božič tradicionalen sadni kruh oz. klojcov kruh ali klojcnbrod/klojcnprot. Prava gostija in bistvo praznovanja je tradicionalno bilo kosilo na sam božič. Takrat so gospodinje ponudile juho, glavno jed, ki je vsebovala meso in sladico. Dandanes pa se na mizi znajdejo hladne predjedi, kot so razni narezki, tatarski biftek, sirove plošče, ... Ne sme manjkati okusna juha, ki je bodisi kostna bodisi kremna. Glavna jed je ponavadi nekaj iz nabora pečenega mesa (pečenka, svinjska krača s hrustljavo skorjico, puran, divjačina) ali riba. Zraven so priloge, med katerimi kraljuje krompir na sto in en način, pa tudi riž in slastne rižote, cmoki, svaljki, štruklji ... in solata, ki je tradicionalno ob božiču najbrž niso uživali. Lahko je korenčkova solata, francoska solata, solata iz kolerabe, rdeča pesa, brokolijeva solata ali stročji fižol. Zraven oziroma namesto potice najdemo gore božičnih piškotov. Veliko ljudi pa uživa tudi v drugih sladicah; tortah, kremnih rezinah, tiramisuju ... (M. Golob Pirc. Moj pogled)

## RAZISKOVALNI DEL

V raziskovalnem delu sva uporabili dve jasno vidni metodi raziskovanja: anketiranje in primerjavo oziroma analizo podatkov. Anketo sva sestavili, da bi potrdili raziskovalna vprašanja od 1 do 7, saj ta vprašanja zajemajo poznavanje tradicionalne slovenske prehrane širše populacije ljudi. Raziskovalno vprašanje 8 pa sva opredelili s hojo po trgovinah in iskanjem izbranih izdelkov, katerih sestavine sva primerjale s sestavinami, ki jih za pripravo potrebujemo po izročilu prej omenjene sestre Vandeline.

### PREDSTAVITEV ANKETE

V raziskovalnem delu sva za metodo raziskovanja uporabili anketiranje. Pripravili sva spletno anketo z enajstimi vprašanji na portalu 1KA (EnKlikAnketa) s katero sva poskušali potrditi vnaprej postavljenе hipoteze.

Anketirance sva razdelili v štiri starostne skupine; do 19 let, 20 do 39 let, 40 do 59 let in stare več kot 60 let. Skupaj je bilo anketiranih 255, od tega je bilo 180 starih pod 19 let, 23 od 20 do 39 let, 37 od 40 do 59 let in 15 ljudi starejših od 60 let. Za lažjo preglednost sva navedene štiri skupine obravnavali kot starostna skupina 1, 2, 3 in 4 (1 je najmlajša, 4 pa najstarejša). Anketa se je izvajala od 26. 2. 2023, zadnji vnos je bil 3. 3. 2024. Bila je anonimna in njen čas reševanja neomejen. Vsebovala je 11 vprašanj in eno podvprašanje zaprtega tipa ter eno podvprašanje mešanega tipa.

Analiza ankete je predstavljena z grafikoni.

Tabela 1: Starost anketiranih

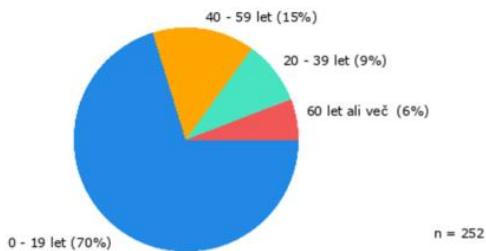


Tabela 1 prikazuje starost anketiranih. Kot je razvidno, je 70 % anketiranih starih pod 20 let (starostna skupina 1), 15 % anketiranih je starih od 40 do 59 let (starostna skupina 2), 9 % jih je starih od 20 do 39 let (starostna skupina 3), 6 % pa jih je starih 60 let ali več (starostna skupina 4).

Tabele 2, 3, 4 in 5: Najljubša hrana različnih starostnih skupin

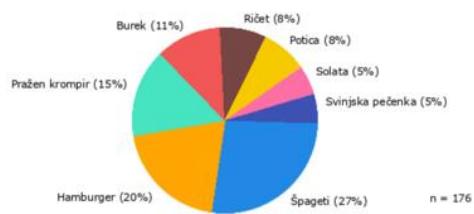


Tabela 2: Najljubša hrana anketiranih v starostni skupini 1

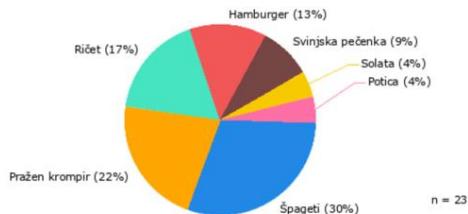


Tabela 3: Najljubša hrana anketiranih v starostni skupini 2

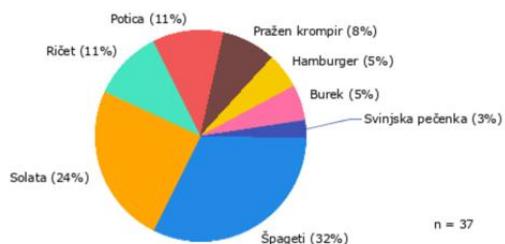


Tabela 4: Najljubša hrana anketiranih v starostni skupini 3

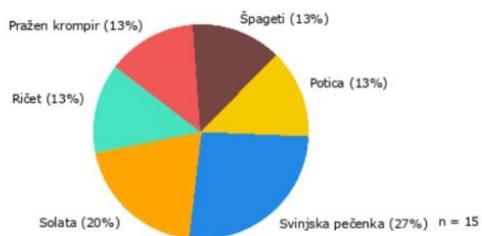


Tabela 5: Najljubša hrana anketiranih v starostni skupini 4

Pri vprašanju, ki se nanaša na te štiri grafe so anketirani morali označiti najljubšo jed izmed naštetih (Svinjska pečenka, potica, pražen krompir, ričet, hamburger, špageti, solata, burek).

Iz tabel 2, 3, 4 in 5 je razvidno, da so anketirani iz starostne skupine 1 (najmlajši), v 63 % izbrali za najljubšo jed hrano, ki ni tradicionalna slovenska jed (špageti, hamburger, burek in solata). Pri anketiranih v starostni skupini 2 je s 53 % že prevladovala slovenska prehrana (pražen krompir, ričet, svinjska pečenka in potica), v starostni skupini 3 je ponovno s 66 % prevladovala hrana tujega izvora, v starostni skupini 4 (najstarejši) pa je s 66 % prevladovala domača, slovenska hrana.

Tabele 6, 7, 8 in 9: Pogostost uživanja slovenske prehrane v različnih starostnih skupinah



Tabela 6: Pogostost uživanja slovenske prehrane v starostni skupini 1

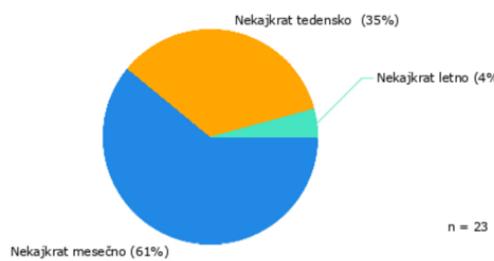


Tabela 7: Pogostost uživanja slovenske prehrane v starostni skupini 2

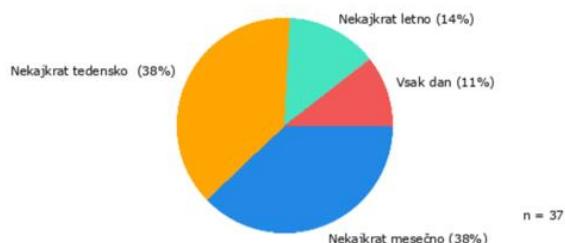


Tabela 8: Pogostost uživanja slovenske prehrane v starostni skupini 3

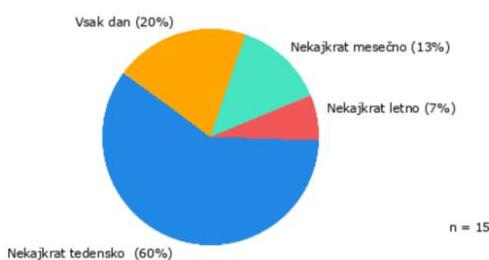
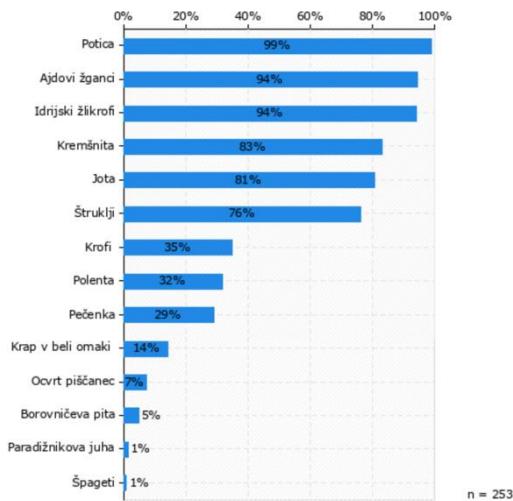


Tabela 9: Pogostost uživanja slovenske prehrane v starostni skupini 4

Iz tabel 6, 7, 8 in 9 je razvidno, da v povprečju največ anketiranih iz prve starostne skupine tradicionalno slovensko hrano je nekajkrat mesečno. Enako velja tudi za starostno skupino 2. V tretji starostni skupini enak delež anketiranih tradicionalne slovenske jedi uživa nekajkrat mesečno in nekajkrat tedensko, pri četrti starostni skupini pa prevladuje uživanje tradicionalne slovenske hrane nekajkrat tedensko.

Tabela 10: Označevanje slovenskih jedi med naborom različnih jedi pri vseh starostnih skupinah



Pri vprašanju v anketi so anketirani morali označiti vse jedi, za katere so mnenja, da sodijo med tradicionalne slovenske.

Iz tabele 10 je razvidno, da Slovenci najbolj kot slovensko jed poznajo potico, najmanj pa pečenko. V povprečju so tradicionalne slovenske jedi (potica, ajdovi žganci, idrijski žlikrofi, jota) prepoznali s 79,5 %, tuje jedi (krofi, polenta, krap v beli omaki, ocvrt piščanec, borovničeva pita, paradižnikova juha, špageti) pa so kot slovenske tradicionalne označili v 13,5 %, pri tem jih je največ kot slovensko jed označilo krofe in polento.

Tabele 11, 12, 13 in 14: Soočanje s tradicionalnimi slovenskimi jedmi pri posamezno starostni skupini

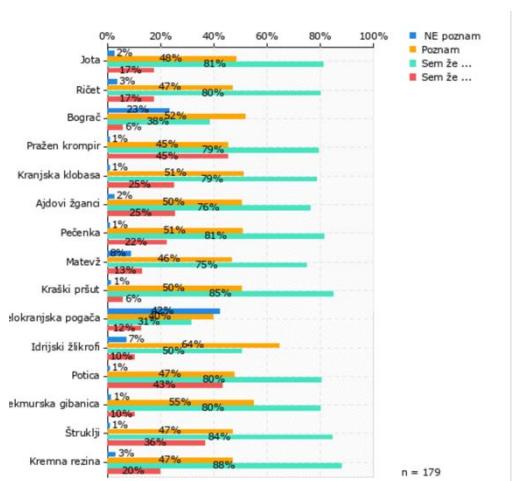


Tabela 11: Soočanje starostne skupine 1 s tradicionalnimi slovenskimi jedmi

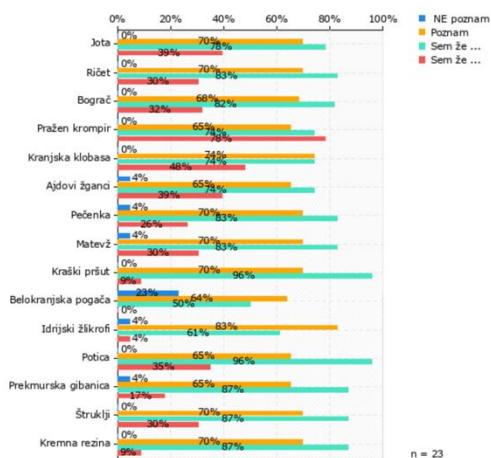


Tabela 12: Soočanje starostne skupine 2 s tradicionalnimi slovenskimi jedmi

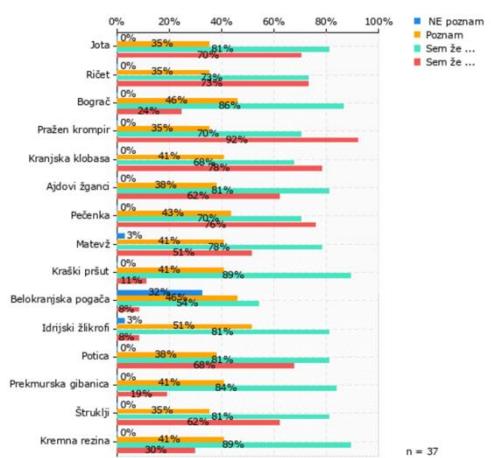


Tabela 13: Soočanje starostne skupine 3 s tradicionalnimi slovenskimi jedmi

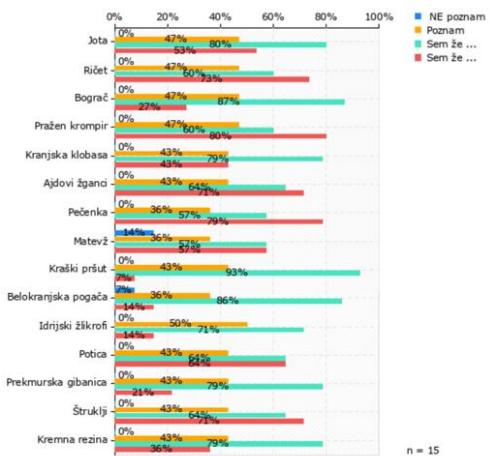


Tabela 14: Soočanje starostne skupine 4 s tradicionalnimi slovenskimi jedmi

Pri tem vprašanju so anketirani v tabeli morali označiti za vsako izmed naštetih jedi (Jota, Ričet, Bograč, pražen krompir, kranjska klobasa, ajdovi žganci, pečenka, matevž, kraški pršut, belokranjska pogača, idrijski žlikrofi, potica, prekmurska gibanica, štruklji, kremna rezina) ali jo poznajo/ne poznajo, ali so jo že kdaj jedli ter ali so jo že kdaj pripravljali.

Iz tabele 11 je razvidno, da starostna skupina 1 v 6,4 % ne pozna omenjenih jedi. Od tega največ anketiranih ne pozna belokranjske pogače (42 %) in bograča (23 %). V povprečju je omenjene jedi pripravljalo približno 20 % anketiranih iz prve starostne skupine, od tega največ pražen krompir (45 %) in potico (43%).

Iz tabele 12 je razvidno, da druga starostna skupina v 2,9 % ne pozna omenjenih jedi. Od tega največ anketiranih ne pozna belokranjske pogače (23 %). V povprečju je omenjene jedi pripravljalo približno 28,4 % anketiranih iz starostne skupine 2, od tega največ pražen krompir (78 %) in krajsko klobaso (48 %).

Iz tabele 13 je razvidno, da starostna skupina 3 v 2,5 % ne pozna omenjenih jedi. Od tega največ anketiranih ne pozna belokranjske pogače (32 %). V povprečju je omenjene jedi pripravljalo približno 48,8 % anketiranih iz tretje starostne skupine, od tega največ pražen krompir (92 %).

Iz tabele 14 je razvidno, da četrti starostna skupina v 1,4 % ne pozna omenjenih jedi. Od tega anketirani ne poznajo le matevža (14 %) in belokranjske pogače (7 %). V povprečju je omenjene jedi pripravljalo približno 47,3 % anketiranih, od tega največ pražen krompir (80 %) in pečenko (79 %).

Tabeli 15 in 16: Poznavanje praznika martinovo in kosila za martinovo

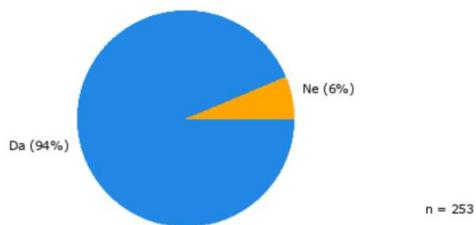


Tabela 15: Poznavanje praznika martinovo

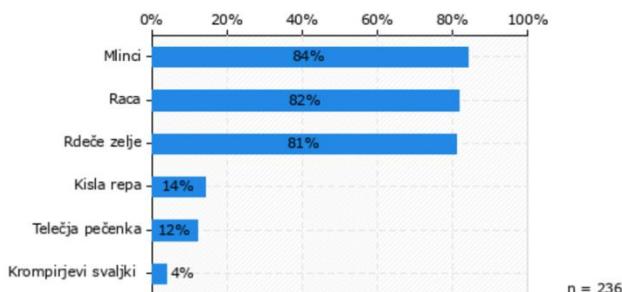
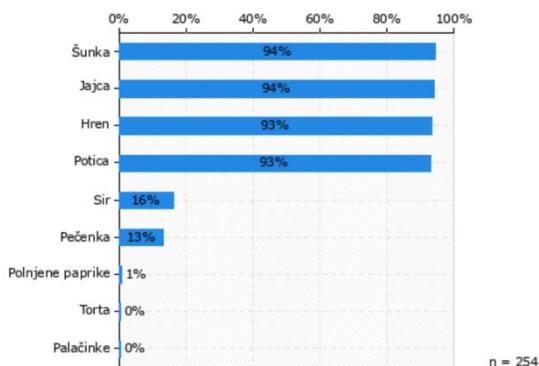


Tabela 16: Poznavanje jedi, ki so del kosila za martinovo

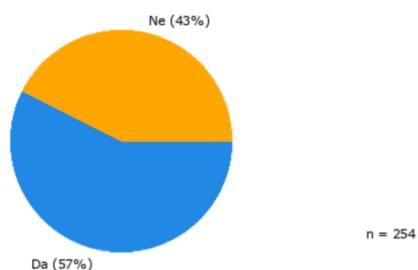
Iz tabele 15 je razvidno da je martinovo v 94 % anketiranim znan praznik. Tisti, ki praznik poznajo, so nato anketirani v tabeli 16 in v povprečju 82,3 % poznajo jedi, ki sestavljajo martinovo kosilo (mlinci, raca, rdeče zelje).

Tabela 17: Poznavanje velikonočnih jedi



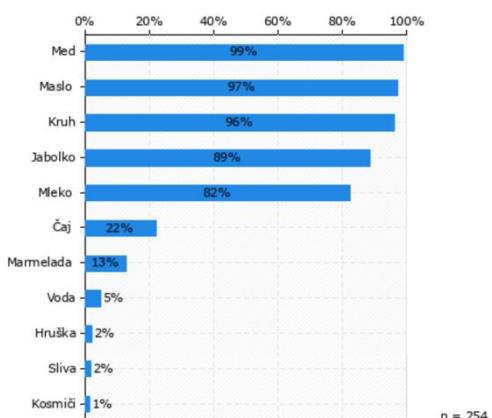
Iz tabele 17 je razvidno, da anketirani v 93,5 % poznajo jedi, ki jih tradicionalno najdemo na mizi za veliko noč.

Tabela 18: Povezovanje potice z božičem



Iz tabele 18 je razvidno, da 57 % anketiranih potico povezuje z božičem, 43 % pa ne.

Tabela 19: Poznavanje sestavin tradicionalnega slovenskega zajtrka



Iz tabele 19 je razvidno, da je med z 99 % najbolj poznana sestavina tradicionalnega slovenskega zajtrka, mleko z 82 % pa najmanj. Povprečje poznavanja pravilnih sestavin (med, maslo, kruh, jabolko, mleko) je približno 92,5 %.

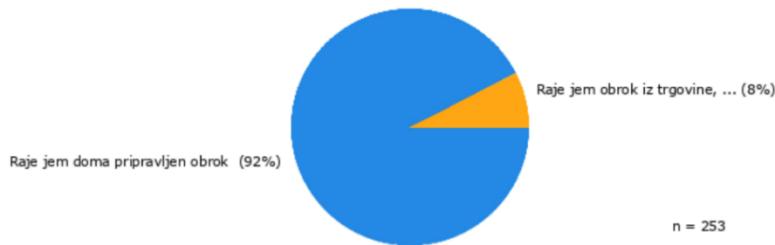
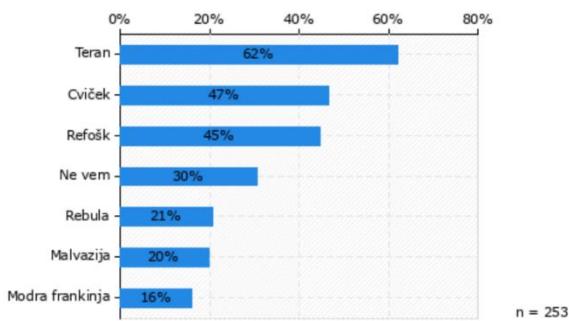
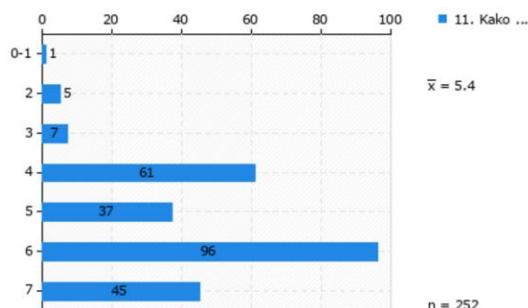


Tabela 20: Uvrščanje vin med vina z označbo porekla



Iz tabele 20 je razvidno, da kot vino z označbo porekla anketirani najpogosteje uvrščajo teran. Povprečje pravilnih odgovorov (Teran, Cviček, Refošk) je približno 51 %, 19 % odgovorov pa je napačnih. 30 % anketirancev je na vprašanje odgovorilo z "ne vem".

Tabela 21: Pogostost uživanja doma pripravljenih obrokov



Iz tabele 21 je razvidno, da anketirani v 77 % uživajo doma pripravljenе obroke, ob upoštevanju, da je 0-1 odgovor "nikoli, 7 pa "vedno".

Tabele 22, 23 in 24: Preferiranje doma narejenih/kupljenih obrokov

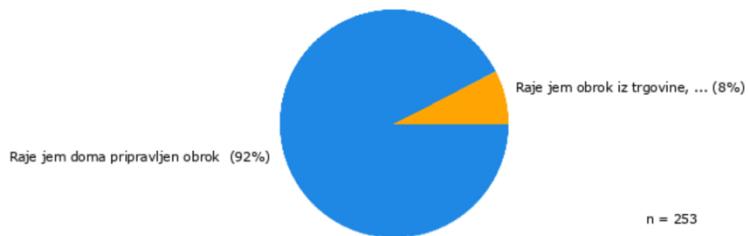


Tabela 22: Preferiranje doma narejenih oziroma kupljenih obrokov med anketiranci

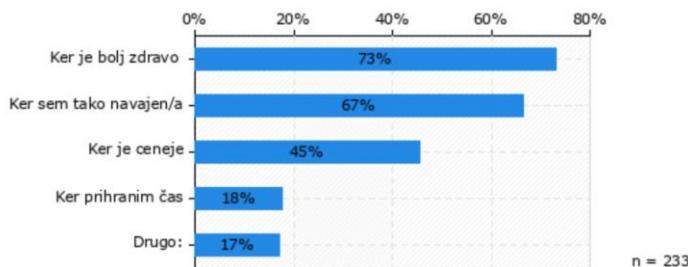


Tabela 23: Zakaj anketiranci preferirajo doma narejene obroke

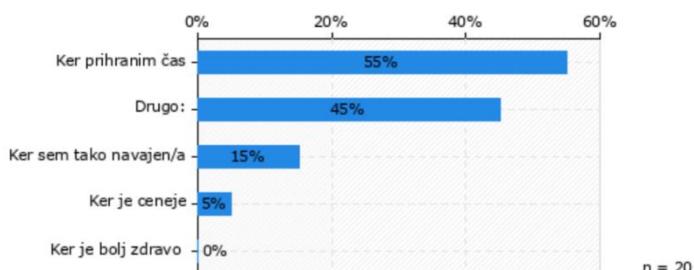


Tabela 24: Zakaj anketiranci preferirajo kupljene obroke

Iz tabele 22 je razvidno, ali anketirani preferirajo doma narejene ali kupljene obroke. V tabeli 23 so anketiranci, ki raje jedo obroke doma navedli razloge, zakaj. 73 % jih je mnenja, da zato, ker je to bolj zdravo, 67 % jih je tako navajenih, 45 % se zdi to ceneje, 18 % pa to prihrani čas. Kot ostale razloge so anketiranci navedli še zato, ker je bolj okusno, ker se ob jedi družijo z družino ter zaradi omejitve v prehrani. V tabeli 24 so anketiranci, ki raje jedo obroke, ki niso domače pripravljeni, navedli zakaj. 55 % jih meni, da s tem prihranijo čas, 15 % jih je na to navajenih, 5 % pa jih je mnenja, da je to ceneje. Pod drugo so anketiranci največkrat navedli razlog, da jim take vrste hrana bolj tekne ter da jim je bolj všeč zato, ker jo je redkeje.

# ANALIZA SESTAVIN SESTRE VANDELINE V TRADICIONALNI SLOVENSKI PREHRANI V PRIMERJAVI Z DANES UPORABLJENIM SESTAVINAMI PRI PRIPRAVI PREHRANE IZ TRGOVIN

Na policah znanih trgovskih verig, ki jih poznamo na območju Slovenije (Mercator, Spar, Tuš, Lidl, Hofer) sva iskali že vnaprej pripravljene tradicionalne slovenske jedi, ki sva jih prej bolj podrobno opisali v teoretičnem delu (jota, ričet, bograč, pražen krompir, matevž, pečenka, kraški pršut, kranjska klobasa, potica, ajdovi žganci, idrijski žlikrofi, štruklji, močnik, prekmurska gibanica, belokranjska pogača, kremna rezina). V tabelah je prikazana primerjava med sestavinami v posameznem izdelku, ki sva ga našli s sestavinami, ki bi jih jed tradicionalno morala vsebovati. Kot tradicionalne slovenske jedi sva obravnavali le tiste izdelke, ki so nosili polno ime določene slovenske prehrane.

## *Jota*

Vnaprej pripravljene jote nisva našli v nobeni izmed trgovin.

## *Ričet*

Vnaprej pripravljenega ričeta nisva našli v nobeni izmed trgovin.

## *Bograč*

Vnaprej pripravljenega bograča nisva našli v nobeni izmed trgovin.

## *Pražen krompir*

Vnaprej pripravljenega praženega krompirja nisva našli v nobeni izmed trgovin.

## *Matevž*

Vnaprej pripravljenega matevža nisva našli v nobeni izmed trgovin.

## *Pečenka*

Vnaprej pripravljene pečenke poimenovane kot *pečenka* nisva našli v nobeni izmed trgovin.

## *Kraški pršut*

Pod izdelki poimenovanimi *kraški pršut* sva našli en ustrezni izdelek.

Tradisionalna priprava	Kraški pršut (Spar premium)
Svinjsko stegno	Svinjsko stegno
Sol	Morska sol

Tabela 1: Primerjava sestavin tradisionalnega slovenskega pršuta s kraškim pršutom Spar premium iz Spara

Izdelek popolnoma sledi sestavinam tradisionalnega kraškega pršuta.

## *Kranjska klobasa*

Pod izdelki, poimenovanimi *kranjska klobasa* sva našli 4 ustrezne izdelke.

Tradisionalna priprava	Kranjska klobasa Mlinarič (Lidl)
Svinjsko meso	Svinjsko meso
Slanina	Slanina
Sol	Sol
Popr	(začimbe)
Česen	Konzervans natrijev nitrit

Tabela 2: Primerjava tradisionalne kranjske klobase s kranjsko klobaso Mlinarič iz Lidla

Tradicionalna priprava	Kranjska klobasa AVE (Lidl, Hofer)
Svinjsko meso	Svinjsko meso
Slanina	Slanina
Sol	Sol
Poper	(začimbe)
Česen	Konzervans natrijev nitrit

Tabela 3: Primerjava sestavin tradicionalne kranjske klobase s kranjsko klobaso AVE iz Lidla ali Hoferja

Tradicionalna priprava	Kranjska klobasa Čadež (Spar)
Svinjsko meso	Svinjsko meso
Slanina	Slanina
Sol	Sol (jodirana)
Poper	(začimbe)
Česen	Konzervans natrijev nitrit

Tabela 4: Primerjava sestavin tradicionalne kranjske klobase s kranjsko klobaso Čadež iz Spara

Tradicionalna priprava	Kranjska klobasa Košaki (Mercator)
Svinjsko meso	Prašičje meso
Slanina	Slanina
Sol	(jedilna) sol
Poper	Poper
Česen	Česen
	Konzervans natrijev nitrit

Tabela 5: Primerjava sestavin tradicionalne kranjske klobase s kranjsko klobaso Košaki iz Mercatorja

Izdelki vsebujejo vse, kar vsebuje tudi tradicionalna kranjska klobasa, če privzamemo, da pod začimbe štejemo tudi poper in česen. Prav vsi izdelki v trgovinah pa imajo poleg neznanih začimb dodan še konzervans natrijev nitrit. To je kemijska spojina, ki jo v živilski tehnologiji uporabljajo predvsem zato, ker vpija odvečno vlago.

### *Potica*

Pod izdelki, poimenovanimi *potica*, sva našli dve orehovi potici.

Tradicionalna priprava	Žito potica orehova (Mercator)
<b>Kvas</b>	Kvas
<b>Mleko</b>	
<b>Maslo</b>	Margarina
<b>Moka</b>	Moka
<b>Sladkor</b>	Sladkor
<b>Jajca</b>	Jajca
<b>Sol</b>	Sol (jodirana)
<b>Orehi (mleti)</b>	Orehi
	Pšenični kalčki
	Sirotka v prahu
	Kokosova maščoba in rastlinska olja
	Voda
	Askorbinska kislina
	Barvilo (karoten)
	Sredstvo za obdelavo moke

Tabela 6: Primerjava sestavin tradicionalne slovenske orehove potice z orehovo potico Žito iz Mercatorja

Tradicionalna priprava	Orehova potica (Spar premium)
<b>Kvas</b>	Kvas
<b>Mleko</b>	Posneto mleko v prahu
<b>Maslo</b>	Kokosova maščoba in rastlinska olja
<b>Moka</b>	Moka
<b>Sladkor</b>	Sladkor
<b>Jajca</b>	Jajca
<b>Sol</b>	Sol (jodirana)
<b>Orehi (mleti)</b>	Orehi
	Drobetine
	Želirno sredstvo: pektini
	Voda
	Jabolčna kaša
	Marelično polnilo
	Sredstvo za obdelavo moke
	Margarina
	Citronska kislina
	Sorbinska kislina
	Rozine
	Rum
	Kalijev sorbat

Tabela 7: Primerjava sestavin tradicionalne slovenske orehove potice z orehovo potico Spar premium iz Spara

Iz tabel je razvidno, da je poleg osnovnih sestavin, kjer predvidevava, da je namesto masla uporabljenja margarina namesto mleka pa mleko v prahu oziroma sirotka v prahu, zelo veliko dodanih sestavin, posebej tistih, ki jih umetno sintetizirajo v laboratoriju. Število sestavin, ki ne sodijo med sestavine, ki jih uporabljamo v tradicionalni slovenski prehrani, kvantitativno znaša več kot polovico, zato za potico, kljub temu da je uporabljena večina tradicionalnih sestavin težko trdiva, da jo lahko po kvaliteti

uvrščava pod tradicionalno slovensko prehrano, vendar je potrebno omeniti, da jed vseeno stoji za imenom potica in ima tudi njeno obliko, zato prav tako ni zmotno, da trgovinsko različico uvrščamo med tradicionalno slovensko jed.

### *Ajdovi žganci*

Vnaprej pripravljenih ajdovih žgancev nisva našli v nobeni trgovini.

### *Idrijski žlikrofi*

Pod izdelki, poimenovanimi *idrijski žlikrofi*, sva našli en ustrezan izdelek.

Tradicionalna priprava	Žlikrofi Florjančič (Tuš)
Moke	Moka
Jajca	Jajca
Olje	Olje
Krompir	Krompir
Sol	Sol
Ocvirkova mast	Ocvirkova mast
Zaseka ali panceta	Zaseka
Popr	Popr
Drobnjak	Drobnjak
	Voda
	Majaron

Tabela 8: Primerjava sestavin v tradicionalnih idrijskih žlikrofih s sestavinami žlikrofov Florjančič iz Tuša

Kljub temu da imajo žlikrofi iz trgovine dve sestavini več, sta to naravni sestavini, zato sva mnenja, da so zelo dober približek tradicionalni slovenski različici.

### *Štruklji*

Pod izdelki, poimenovanimi *skutni* ali *skutini štruklji*, sva našli štiri ustrezne izdelke.

Tradicionalna priprava	Skutni štruklji	Pečjak (Mercator)
Moka	Moka	
Jajca	Jajca	
Voda		
Olje	Sončnično olje	
Sol	Jodirana sol	
Skuta	Skuta	
Kisla smetana	Kisla smetana	
	Koruzni škrob	
	Sredstvo za obdelavo moke	

Tabela 9: Primerjava sestavin tradicionalnih skutinih štrukljev s skutnimi štruklji Pečjak iz Mercatorja

<b>Tradicionalna priprava</b>	<b>Skutni štruklji (Lidl)</b>
<b>Moka</b>	Moka
<b>Jajca</b>	Jajca
<b>Voda</b>	
<b>Olje</b>	Rastlinska olja
<b>Sol</b>	Jodirana morska sol
<b>Skuta</b>	Skuta
<b>Kisla smetana</b>	
	Koruzni škrob
	Koncentrat sirotkinih beljakovin v prahu
	Sirotka v prahu
	Kvas
	Kalijev ferocianid

Tabela 10: Primerjava sestavin tradicionalnih skutinih štrukljev s skutnimi štruklji iz Lidla

<b>Tradicionalna priprava</b>	<b>Zlato polje Domači skutni štruklji (Tuš)</b>
<b>Moka</b>	Moka
<b>Jajca</b>	Jajca
<b>Voda</b>	Voda
<b>Olje</b>	Sončnično olje
<b>Sol</b>	Jodirana sol
<b>Skuta</b>	Skuta
<b>Kisla smetana</b>	
	Kvas
	Koruzni škrob

Tabela 11: Primerjava sestavin tradicionalnih skutinih štrukljev z domaćimi skutnimi štruklji Zlato polje iz Tuša

<b>Tradicionalna priprava</b>	<b>Skutini štruklji (Tuš)</b>
<b>Moka</b>	Moka
<b>Jajca</b>	Jajca
<b>Voda</b>	Voda
<b>Olje</b>	
<b>Sol</b>	Jodirana sol
<b>Skuta</b>	Skuta
<b>Kisla smetana</b>	Kisla smetana
	Pšenični zdrob

Tabela 12: Primerjava sestavin tradicionalnih skutinih štrukljev s skutnimi štruklji Tuš iz Tuša

Kljub temu da so opazna odstopanja v sestavah, so zamrznjeni štruklji iz trgovine živilsko še vedno dober približek tradicionalni slovenski jedi.

### *Prekmurska gibanica*

Pod izdelki, poimenovanimi *prekmurska gibanica*, sva našli dva ustrezna izdelka.

Tradicionalna priprava	Prekmurska gibanica (Lidl)
<b>Krhko testo</b>	Krhko testo
<b>Vlečeno testo</b>	Vlečeno testo
<b>Skutin nadev</b>	
<b>Makov nadev</b>	Mak
<b>Orehov nadev</b>	Orehi
<b>Jabolčni nadev</b>	Jabolka
<b>Sladka smetana</b>	Sladka smetana
<b>Jajca</b>	Jajčni melanž
<b>Maslo</b>	Kokosovo olje

Tabela 13: Primerjava sestavin tradicionalne prekmurske gibanice s prekmursko gibanico iz Lidla

Tradicionalna priprava	Gourmet – finest cuisine Prekmurska gibanica (Hofer)
<b>Krhko testo</b>	Moka, voda, margarina
<b>Vlečeno testo</b>	Moka, voda, margarina
<b>Skutin nadev</b>	Skuta
<b>Makov nadev</b>	Mak
<b>Orehov nadev</b>	Orehi
<b>Jabolčni nadev</b>	Jabolka
<b>Sladka smetana</b>	Sladka smetana
<b>Jajca</b>	Jajca
<b>Maslo</b>	Olje Emulgator Jodirana sol Kislina, aroma, barvilo Sladkor Vanilin sladkor Cimet

Tabela 14: Primerjava sestavin tradicionalne prekmurske gibanice s prekmursko gibanico iz Hoferja

Kar nekaj izmed osnovnih komponent prekmurske gibanice je nadomeščenih z živili, ki sicer jedi nudijo enako vlogo (npr. vlogo masla, ki ga najdemo v tradicionalni različici, v trgovinski različici prevzame olje). Prva Prekmurska gibanica (kupljena v Lidlu) se bolj približa tradicionalni pripravi, pri drugi pa je dodanih mnogo aditivov kemijske sinteze.

### *Močnik*

Vnaprej pripravljenega močnika nisva našli v nobeni trgovini.

### *Kremna rezina*

Pod izdelki, poimenovanimi *kremna rezina* ali *kremšnita* sva našli štiri ustrezne izdelke.

Tradicionalna priprava	Kremna rezina (Lidl)
<b>Moka</b>	Moka
<b>Sol</b>	
<b>Voda</b>	Voda
<b>Maslo</b>	Margarina
<b>Jajca</b>	
<b>Mleko</b>	
<b>Sladkor</b>	Sladkor
<b>Strok vanilje</b>	
<b>Nastrgana limonina lupina</b>	
<b>Sladka smetana</b>	
	Mleko v prahu
	Kokosova maščoba
	Gostila
	Glukozni sirup
	Emulgator: laktatni estri
	Modificirani škrob
	Lecitini
	Ne jodirana sol

Tabela 15: Primerjava sestavin tradicionalne kremne rezine s kremno rezino iz Lidla

Tradicionalna priprava	Blejska kremšnita Kremna rezina (Hofer)
<b>Moka</b>	Moka
<b>Sol</b>	Sol (jodirana)
<b>Voda</b>	
<b>Maslo</b>	Ne hidrogenirana rastlinska maščoba
<b>Jajca</b>	
<b>Mleko</b>	
<b>Sladkor</b>	Sladkor
<b>Strok vanilje</b>	
<b>Nastrgana limonina lupina</b>	
<b>Sladka smetana</b>	
	Sladkor v prahu
	Koruzni škrob
	Dodatek za peko (sladkor, dekstroza, goveja želatina, stabilizator)
	Kis
	Vanilin sladkor

Tabela 16: Primerjava sestavin tradicionalne kremne rezine s kremno rezino iz Hoferja

<b>Tradicionalna priprava</b>	<b>Krem rezina (Mercator)</b>
<b>Moka</b>	Moka
<b>Sol</b>	Sol (jodirana)
<b>Voda</b>	Voda
<b>Maslo</b>	Maslo
<b>Jajca</b>	
<b>Mleko</b>	
<b>Sladkor</b>	Sladkor
<b>Strok vanilje</b>	
<b>Nastrgana limonina lupina</b>	
<b>Sladka smetana</b>	
	Maščoba palminih oščic
	Modificirani škrob
	Stabilizatorji
	Emulgatorji
	Mastna emulzija
	Sok rdeče pese v prahu
	Barvilo karoten
	Emulgatorji
	Glukozni sirup

Tabela 17: Primerjava sestavin tradicionalne kremne rezine s krem rezino iz Mercatorja

<b>Tradicionalna priprava</b>	<b>Kremna rezina Jure (Tuš)</b>
<b>Moka</b>	Moka
<b>Sol</b>	Sol (jodirana)
<b>Voda</b>	Voda
<b>Maslo</b>	Rastlinske maščobe in olja
<b>Jajca</b>	
<b>Mleko</b>	Polnomastno mleko v prahu
<b>Sladkor</b>	Sladkor
<b>Strok vanilje</b>	
<b>Nastrgana limonina lupina</b>	
<b>Sladka smetana</b>	
	Instant pripravek za kremo
	Margarina
	Modificiran škrob
	Barvilo (sok rdeče pese v prahu)
	Sirotka v prahu
	Sojini lecitini
	Sončnični lecitin
	Sredstvo za uravnavanje kislosti

Tabela 18: Primerjava sestavin tradicionalne kremne rezine s kremno rezino Jure iz Tuša

Od vseh živil, ki sva jih našli v trgovini je pri kremni rezini najmanj podobnosti z originalom. Kremne rezine kupljene v trgovini imajo veliko aditivov, ki jih v tradicionalni pripravi ni. Poleg tega jim manjkata dve zelo pomembni sestavini: mleko in jajca.

## UGOTOVITVE

Predvidevanje na prvo raziskovalno vprašanje, da Slovenci znajo označiti slovenske tradicionalne jedi sva potrdili, saj je večina ljudi pravilno označila jedi.

Predvidevanje na drugo raziskovalno vprašanje, da Slovenci mlajših starostnih skupin za svojo najljubšo jed v večini ne bodo omenili tradicionalne slovenske prehrane, sva potrdili, saj povprečje tradicionalne slovenske prehrane kot najljubše prehrane pri prvi in drugi starostni skupini (ki sva ju privzeli kot mlada populacija) znaša 45 %. Pri starejši populaciji (tretja in četrtja starostna skupina) je za najljubšo jed kot jed, ki sodi pod tradicionalno slovensko prehrano označila ravno polovica.

Predvidevanje na tretje raziskovalno vprašanje, da starejši bolje poznajo slovensko prehrano sva potrdili, saj v povprečju vseh naštetih jedi, le 2 odstotka starejših anketirancev (iz starostnih skupin 3 in 4). Pri mladih je odstotek nepoznavanja jedi na anketiranega znašel 4,7 %, kar je več kot dvakrat več. Pri tej hipotezi sva že zeleli ugotoviti tudi, katere izmed naštetih jedi so anketirani že jedli in pripravljeni, vendar so ga anketiranci napačno razumeli, zato nekateri, ki so jed že pripravljeni niso označili, da so jo že jedli ali da jo poznajo. Tako sva lahko z za gotovostjo ugotovili le, da je v mlajših starostnih skupinah tradicionalno slovensko prehrano pripravljalno v povprečju 24,2 %, v starejših pa 48,1 % anketirancev, kar je spet približno dvakrat več.

Predvidevanje na četrto raziskovalno vprašanje, da starejši večkrat zaužijejo tradicionalno slovensko prehrano, sva potrdili, saj je iz tortnih diagramov jasno razvidno, da pri prvih dveh starostnih skupinah prevladuje uživanje slovenske tradicionalne hrane nekajkrat mesečno, v najstarejši starostni skupini pa krepko prevladuje uživanje tradicionalne slovenske hrane nekajkrat tedensko.

Predvidevanje na peto raziskovalno vprašanje, da Slovenci pogosteje jejo hrano v restavracijah/gostilnah/bistrojih... kot doma, sva ovrgli, saj je povprečje doma zaužite hrane med anketiranimi 77 %.

Predvidevanje na šesto raziskovalno vprašanje, da Slovenci raje jedo hrano, pripravljeno doma sva potrdili, saj kar v 92 % anketirani menijo, da jim hrana doma bolj ustreza, z razlogi, da je bolj zdrava, da so je navajeni, je boljšega okusa, se lahko ob njeni pripravi družijo z družino, da je cenejša in tudi, da si s tem prihranijo čas.

Predvidevanje na sedmo raziskovalno vprašanje, da Slovenci ne vejo, katera slovenska vina imajo označbo zaščitenega porekla, sva ovrgli, kljub temu da je Cviček in Refošk označila manj kot polovica ljudi, saj je s Teranom povprečje poznavanja vin 51 %, kar je več kot polovica. Na vprašanje v anketi pa je z odgovorom "ne vem" odgovorilo le 30 % ljudi.

Predvidevanje na osmo raziskovalno vprašanje, da imajo jedi v trgovinah dodane umetne snovi poleg tistih, ki so jih uporabljale gospodinje, vendar se osnovne sestavine ne bodo spremenile, sva potrdili, kljub temu da, še posebej pri sladkih jedeh, najdemo v živilih veliko prisotnost aditivov.

## ZAKLJUČEK

Slovenska kulinarika je raznolika, bogata in zgodovinsko povezana z različnimi regijami. V najini raziskovalni nalogi je predstavljen le majhen del te pestre izbire raznovrstnih okusov. Kljub vplivom tujih kuhinj so se tradicionalne slovenske jedi ohranile in postale del identitete, ki se prenaša iz roda v rod in ki se, na podlagi odgovorov anketiranih in analize živil iz trgovine, še ne bo kmalu izgubila. Hipoteze raziskovalnega dela sva v večini potrdili, vendar so naju nekateri odgovori pri anketi kljub temu pošteno presenetili. Nikoli si ne bi mislili, da bodo Slovenci v tako visokih številkah poznali tradicionalni slovenski zajtrk, velikonočne jedi, ter jedi, ki so običajne za martinovo. Presenetljivo je tudi, da Slovenci kljub današnjemu hitremu in zasedenemu načinu življenja pogosteje uživajo hrano pripravljeno doma in, da tudi raje jedo doma pripravljeno hrano, ob tem pa se družijo in dobro počutijo. Zdi se nama, da je vsak Slovenec lahko hvaležen za druženje ob jedi in miren obrok ter da bi bili naši predniki ponosni, da je kuharska žilica za staro hrano še vedno prisotna.

## VIRI

F. Kalinšek, posodobila B. Gostečnik: Velika slovenska kuharica. Ljubljana, Cankarjeva založba, 2018.  
Citirano : 7. 2. 2024

J. Bogataj: SLOVENIJA. Kulturna dediščina na stičišču Alp, Sredozemlja, Panonske nižine in Balkana. Ljubljana, Hart, 2018. str. 36 – 46

J. Bogataj: Leto okusov z V. V.: 12 sodobnih menijev po Kuharskih bukvah Valentina Vodnika iz leta 1799. Ljubljana, Mladinska knjiga, 2019. Citirano: 7. 4. 2024

R. Gorjak: Slovenija – vinska dežela, Samozaložba, 2017. Citirano: 7. 4. 2024

M. Ilc, sestra Vendelina v sodelovanju z Edvino Novak: Zmeraj sestra Vendelina. Osnove domače kuhinje. Ljubljana, ValeNovak, 1992.

OŠ Rakek (2014) <https://osrakek.si/wp-content/uploads/2014/11/SLOVENSKE-NARODNE-JEDI.pdf>.  
Citirano : 8. 2. 2024

Y. Barron. Top 10 slovenskih tradicionalnih jedi (2023): <https://the-slovenia.com/gastronomija/hrana/top-10-slovenskih-jedi/>. Citirano: 8. 2. 2024

A. Novak. Tradicionalne velikonočne jedi v Sloveniji (2024) : <https://the-slovenia.com/gastronomija/tradicionalne-velikonocne-jedi-v-sloveniji/>

Wikipedija (1). 18. 5. 2023 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Jota\\_\(jed\)](https://sl.wikipedia.org/wiki/Jota_(jed)) . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (2). 7. 2. 2021 <https://sl.wikipedia.org/wiki/Ri%C4%8Det> . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (3). 18. 4. 2013 <https://sl.wikipedia.org/wiki/Bogra%C4%8D> . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (4). 18. 5. 2023 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Pra%C5%BEen\\_krompir](https://sl.wikipedia.org/wiki/Pra%C5%BEen_krompir) . Citirano 8. 2. 2024

Wikipedija (5). 11. 7. 2023 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska\\_klobasa](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kranjska_klobasa) . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (6). 18. 5. 2023 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Ajdovi\\_%C5%BEganci](https://sl.wikipedia.org/wiki/Ajdovi_%C5%BEganci) . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (7). 2. 1. 2024 [https://en.wikipedia.org/wiki/Pig\\_roast](https://en.wikipedia.org/wiki/Pig_roast) . Citirano: 8. 2. 2024

Gurman. Matevž. 2024. <https://www.gurman.eu/recepti/matevz-2429> . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (8). 20. 9. 2023 <https://sl.wikipedia.org/wiki/Pr%C5%A1ut> . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (9). 24. 1. 2024 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Belo\\_kranjska\\_poga%C4%8Da](https://sl.wikipedia.org/wiki/Belo_kranjska_poga%C4%8Da) . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (10). 3. 2. 2024 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Idrijski\\_%C5%BElikrofi](https://sl.wikipedia.org/wiki/Idrijski_%C5%BElikrofi) . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (11). 7. 11. 2023 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Slovenska\\_potica](https://sl.wikipedia.org/wiki/Slovenska_potica) . Citirano 8. 2. 2024

Wikipedija (12). 2. 8. 2023 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Prekmurska\\_gibanica](https://sl.wikipedia.org/wiki/Prekmurska_gibanica) . Citirano 8. 2. 2024

Wikipedija (13). 18. 5. 2023 <https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0truklji> . Citirano 8. 2. 2024

Wikipedija (14). 19. 5. 2021 [https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Kremna\\_rezina&action=history](https://sl.wikipedia.org/w/index.php?title=Kremna_rezina&action=history) . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (15). 18. 5. 2023 <https://sl.wikipedia.org/wiki/Mo%C4%8Dnik> . Citirano 8. 4. 2024

Wikipedija (16). 6. 4. 2023 <https://sl.wikipedia.org/wiki/Cvi%C4%8Dek> . Citirano 8. 2. 2024

Wikipedija (17). 1. 2. 2024 <https://sl.wikipedia.org/wiki/Refo%C5%A1ek> . Citirano: 8. 2. 2024

Wikipedija (18). 18. 1. 2021 [https://sl.wikipedia.org/wiki/Kra%C5%A1ki\\_teran](https://sl.wikipedia.org/wiki/Kra%C5%A1ki_teran) . Citirano 8. 2. 2024

Gov. Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja. 7. 12. 2023. <https://www.gov.si/zbirke/storitve/tradicionalni-slovenski-zajtrk/> . Citirano 7. 4. 2024

P. Virtič. Moja Slovenija. 17. 6. 2009 <https://mojaslovenija.net/tudi-okoli-martinovega-je-veliko-pregovorov-drijo/> . Citirano 7. 4. 2024

M. Golob Pirc. Moj pogled. 10. 12. 2020 <https://mojpogled.com/tradicionalna-bozicna-hrana/> . Citirano : 7. 4. 2024

M. J. Okusno je. 14.04.2014. <https://okusno.je/priloznostno/prazniki/velika-noc/jedi-brez-katerih-ni-velike-noci.html> . Citirano: 7. 4. 2024

## VIRI SLIK

Slika 1: Janez Bogataj

(vir:[Slika 2: knjiga SLOVENIJA](https://www.google.com/search?q=janez+bogataj&sca_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&ei=GIwVZqvjDM2H9u8Pmdm7uA8&udm=&ved=0ahUKEwirz7HH5LWFaxXNg_0HZnsDvcQ4dUDCBA&uact=5&oq=janez+bogataj&gs_lp=Egxn3Mtd2l6LNlcnaIDWphbmV6IGJvZ2F0YWoYBRAuGIAEMgUQLhiABDIFEAYgAQyBRAAGIAEMgUQLhiABDIFEAYgAQyBhAAGBYYhjIGEAAYFhgeMgYQABgWGB4yBhAAGBYYhjIEUC4YgAQYlwUy3AQY3gQY4ATYAQJlml6CIDS5rkKWP37uQpwAngAkAEAmAG_AaAB1w6qAQQxLjEzuAEDyAEA-AEBmAIPoAKxEKgCA8ICChAAGEcY1gQYsAPCAiAQABiABBiKBRjlAhjLAhjqAhi0AhiKAxi3AxjUA9gBAcICERAuGIAEGLEDGIMBwgILEAAygAQYsQMYgwHCaiAQLhiABBiAxidARjHARjRAXiXBjCBBjeBBjgBNgBAslCCChAAGIAEGloFGEPAG4QLhiABBiKBRixAxidAcICCxAuGIMBGLEDGIAEwgIXEC4YgAQYsQMYlwUy3AQY3gQY3wTYAQLCAggQLhiABBjUAsICdhAuGIAEGMcBGK8BGNQCmAMoiaYBkAYIugYECAEYB7oGBgCEAEYFJIHBjIuMTluMaAH5a0C&sclient=gws-wiz-serp#vhid=FtLqKNVpdDxerM&vssid=l)</p></div><div data-bbox=)

(vir:[Slika 3: Izvir Gljuna in slap Virje](https://www.google.com/search?sca_esv=38e6d9cfed2f671c&sca_upv=1&q=slovenija+Kulturna+dedi%C5%A1%C4%8Dina+na+sti%C4%8Di%C5%A1%C4%8Du+Alp,+Sredoziemla,+Panonske+ni%C5%BEine+in+Balkana&uds=AMwkrPtwlHqyHwywcK_LMBetFqPGtnCry_kjh-BJ74vmgo9cGfSe43Kh2R5KWZtGc3w0eBs5eTuyLlcP4C-iYhY8Jt5xLikegqy7lvwi51kCVz_a088-ocpScECEqeQfDBN0KeOGvpf2akdUtVr16ukFO2i5adHScfxCDI306KA2y49UuKN54Cgojls5rxyGyVBKhg9k8sWn7lGAcNL9b9riyOmwbmw9T_Sccyz2j6cRwSr_wbS51V5j65Dy-pSuk23PoubBCnuTE0FCf2s3sbwgQuLdHi4U8B0Q_shJq_mjAGXXYgSLi_np5Wy7YSB0iW7wG53WuRN2cYyFe4G8Mtkk00p7CjMyz72_4G-sDsG0h0M&udm=2&prmd=invntz&sa=X&ved=2ahUKEwj84Mi3t7aFAxWc-AIHUbrCV8QtKgLegQIDBABA&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=D3W9LnnLwj4IrM&vssid=mosaic)</p></div><div data-bbox=)

(vir:[Slika 4: Park in peršče v Oplotnici](https://www.google.com/search?q=izvir&sca_esv=38e6d9cfed2f671c&sca_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=Y-YVZt3nM63yi-gPgqaP-Ac&ved=0ahUKEwidpeTVuraFAXUt-QIHQLTA38Q4dUDCBA&uact=5&oq=izvir&gs_lp=Egxn3Mtd2l6LNlcnaAhgDlqVpenZpcjIIeAYgAQYiwMyCBAAGIAEGIsDMggQABiABBiLAzIIeAYgAQYiwMyCBAAGIAEGIsDMggQABiABBiLAzIIeAYgAQYiwNInxJQiwVYyAxwAXgAkAEAmAGSAaABrQSqAQMXLjs4AQPIAQD4AQGYAgWgAvAEqAIAwgILEAYgAQYsQMYiwOYAwWSBwMwLjWgB7MZ&sclient=gws-wiz-serp#vhid=ctTEK3ylGhTRTM&vssid=mosaic)</p></div><div data-bbox=)

(vir:[Slika 5: Vaški vodnjak v Radencih](https://www.google.com/search?sca_esv=38e6d9cfed2f671c&sca_upv=1&q=peri%C5%A1%C4%8De&uds=AMwkrPt94q4_YZEgas_DfQYD0xljpNozXlliPJN8cEKKONF2Tl2Py5NiPFDxY3b6TixhZCj4ufa8jqihPAFDroYzuqFgSKNmJClbau0ASPS4XEDIxCwlptZsrxEJ35R4q3WIEZvXPnghQ2BmsYsskGQ7xFqyDrt0H1G-VSXWblp90jvPBSTtA86xlfEqv77RRMqbzbXf3ab-aEGZ1Gvvy1IA6TtjFNAF_tHUWapasDu-lLe_cCoUwBDdYFIcUtfIlsf4jqgfdWR9VRumCIZMIsLzTUA&udm=2&prmd=invntz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjF-IKuu7aFAxXJFBAlHqrIBGoQtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=aig98n0vpk8tM&vssid=mosaic)</p></div><div data-bbox=)

(vir:[Slika 6: Primer napajališča za živilo](https://www.google.com/search?sca_esv=38e6d9cfed2f671c&q=vodnjak&uds=AMwkrPs1eswa9tXGlZthzE61sPi19u4iv8bCwVib_wA8B_thoPdDO7jhujZFLbAXLh-wj6kiRBtSsFZpIoyZlr2PgFzsteShzKBY9d7dg92YQJ7FDwYQfwQhnreyjufZByfek089LNlGpeQYpWJ6urbEmmN2WRjliPOGb22GA91XMHlZ2COfd3HjWo6Of96JVKqaq1PmOeR39LVFzT7ydl4Vd_nkFnqgWbGmOYQgkyyqnpymoKwUZ-mTikHHaLmsBf2JFsF9LG8zLPyr69MLYEa5i0dAp6T4j3IUQ3fa0FRe5-EuPQeLpc0ZB7m98JZQRu2xnZ05i&udm=2&prmd=invntz&sa=X&ved=2ahUKEwiUtuvRvLaFAxVN7QIHHbj8Ao4QtKgLegQIGBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=wu_lV9Lyrla4M&vssid=mosaic)</p></div><div data-bbox=)

(vir:[Slika 7: Pšenični kruh](https://www.google.com/search?sca_esv=38e6d9cfed2f671c&q=napajali%C5%A1%C4%8De+za+%C5%BEivino&uds=AMwkrPuuhztsDa_4CbZuT5KNt12qgyxsYOFeXMm7aniJFUbtxEv6KYQPAAVT_ll8T7xW-X6zghiprFO-WDOepr8ArVk5kgxfwvbRIJH46q_dCTZmXCEtG8C25Pe50c_zRLJL96ltm53KwMqB1-8KHV1co6PGF1ItGPMDeloryiUZ2GFjjSHlwZNV6AL8MdP1Sj7cD17GRgw83Ysh7nvw_2cIRPg_ePVCmkMLLUSEOp2tZUQbe7IW4XZFCICRQ4TokRkllgrehcPTve4ekHVY7BghpV0g&udm=2&prmd=invntz&sa=X&ved=2ahUKEwi67OHvvLaFAxXG3AIHdk3D3cQtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=5eaAvtcOAcCylM&vssid=mosaic)</p></div><div data-bbox=)

(vir:[Slika 8: 1960 Žerovnica – žetev po starem \(vir:](https://www.google.com/search?q=p%C5%A1eni%C4%8Dni+kruh+&sca_esv=38e6d9cfed2f671c&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=l-kVz6kHo_Xi-gPu7O2-Ao&ved=0ahUKEwi-zM_cvbaFAxWP6wIHHbuZDa8Q4dUDCBA&uact=5&oq=p%C5%A1eni%C4%8Dni+kruh+&gs_lp=Egxn3Mtd2l6LNlcnaIDHDFoWVuaCSnbmkgA3J1aCAyBBAAGB4yBxAAGIAEGBgyBxAAGIAEGBhImCNQiAIYih9wAxgAkAEAmAGUAaAbnQ2qAQQwLjE0uAEDyAEA-AEBmAIOoAKmDqgCAMICChAAGIAEGloFGEPAGUQABiABMICCBAAAGIAEGLEDmAMCkgcEMC4xNKAH3Dc&sclient=gws-wiz-serp#vhid=QSjRVUkLrqqe3M&vssid=mosaic)</p></div><div data-bbox=)

[51](https://www.google.com/search?sca_esv=38e6d9cfed2f671c&q=%C5%BEetev+p%C5%A1enice+stara+slika&uds=AMwkrPsg_JvUfmGZWVnlanpSjbfwPsZtBPNsykF3_ncr78zxYIOr0U_0BVMXh_wDBXsK5ulci-ehrvqq8vQlIgvRRCfUaXL7M5seeuYCft8APF-pu8GnzETM4bS3kKMf7gxoN8GK5QQda8rCHtbzL7cx6BfKqupVXgQrdFYwMqq_uTLVvNTTomPGArDm2LlmAuWqyLFpPUSMRtG0yLyUziN7bY-</a></p></div><div data-bbox=)

g9qF5rjVyC59i8hvfrTN2PSXRA29vgGQRU\_rJWcTAe5CTae4m2E0aART4i5Kkj7AJj8dBw&udm=2&prmd=ivnbz&sa=X&ved=2ahUKEwiW4pGSvraFAXzywIHV0zAOMQkGLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=aSqFTSPk3IEQ0M&vssid=mosaic)

Slika 9: Mohant (vir:

Slika 10: Sirarstvo na turistični kmetiji Pri Lovru (vir:

Slika 11: Maslo Ghee ali žonta (vir:

Slika 12: Sireki (vir:

Slika 13: Kraška šelinka (vir:

Slika 14: Govnač po jeseniško (vir:

Slika 15: Jota (vir:

Slika 16: Ričet (vir:

Slika 17 Bograč (vir: glej *viri slik*)

Slika 18: Kislo zelje z belim vinom (vir):

[https://www.google.com/search?q=okisano+zelje&sca\\_esv=be2d3384baa617c2&sca\\_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=hZcVZqHqErP97\\_UP48yF6A8&ved=0ahUKEwjhwJe677WFAXwz\\_rslHWNmAfQ4dUDCBA&uact=5&oq=okisano+zelje&gs\\_lp=Egxn3Mtd2l6LXNlcnAaAhhDlga2lzYW5viHpbGpLMgwQABiABBgYGAoYiwNI4y5QzAdYmyxwAngAkAEcmAF9oAHiDaoBBDYuMTG4AQPIAQD4AQGYAg-](https://www.google.com/search?q=okisano+zelje&sca_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=hZcVZqHqErP97_UP48yF6A8&ved=0ahUKEwjhwJe677WFAXwz_rslHWNmAfQ4dUDCBA&uact=5&oq=okisano+zelje&gs_lp=Egxn3Mtd2l6LXNlcnAaAhhDlga2lzYW5viHpbGpLMgwQABiABBgYGAoYiwNI4y5QzAdYmyxwAngAkAEcmAF9oAHiDaoBBDYuMTG4AQPIAQD4AQGYAg-)

[gAooMqAIawgIKEAAYgAQYigUYQ8ICCBAAAGIAEGIsDwgIJEAAAYBxgeGIsDwgIFEAAYgATCAg0QABiABBiKBRhDGIsDwgILEAAYgAQYsQMYiwPCAgcQABgeGIsDwgIKEAAYgAQYGBiLA8ICBxAAGIAEGBiYAwGIBgGSBwQyLjEzoAfdQA&sclient=gws-wiz-serp#vhid=UFCT1qhDii\\_g6M&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=gAooMqAIawgIKEAAYgAQYigUYQ8ICCBAAAGIAEGIsDwgIJEAAAYBxgeGIsDwgIFEAAYgATCAg0QABiABBiKBRhDGIsDwgILEAAYgAQYsQMYiwPCAgcQABgeGIsDwgIKEAAYgAQYGBiLA8ICBxAAGIAEGBiYAwGIBgGSBwQyLjEzoAfdQA&sclient=gws-wiz-serp#vhid=UFCT1qhDii_g6M&vssid=mosaic)

Slika 19 : Kisl repa z ocvirki (vir):

[https://www.google.com/search?q=repa&sca\\_esv=be2d3384baa617c2&sca\\_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=zJcVZsHSAAp-7\\_UPjMaj4Ag&ved=0ahUKEwjB6PPb77WFAXuj\\_7sIHQzjCIwQ4dUDCBA&uact=5&oq=repa&gs\\_lp=Egxn3Mtd2l6LXNlcnAaAhhDlgyZXBhMhAQAbiABBiKBRhDGLEDGIMBMg0QABiABBiKBRhDGIsDMggQABiABBiLAzIIEAAYgAQYiwMyCBAAGIAEGIsDmgQABiABBiLAzIIEAAYgAQYiwMyCBAAGIAEGIsDmgQABiABBiLAzIIEAAYgAQYiwNIImCZQnwhYpyRwAngAkAEDmAFwoAGVCqoBAzcuNrgBA8gBAPgBAZcgBqAcVAsoAgDcAgUQABiABMICChAAGIAEGBgiwPCAgQABiABBixAxiLA8ICEAAGIAEGIoFGEMYsQMYgwEYiwPCAg4QABiABBiAxidARILA8ICBxAAGAMYiwOYAwGIBgGSBwMxLjWgB9ZC&sclient=gws-wiz-serp#vhid=LF\\_j9ytLiOBtAM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=repa&sca_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=zJcVZsHSAAp-7_UPjMaj4Ag&ved=0ahUKEwjB6PPb77WFAXuj_7sIHQzjCIwQ4dUDCBA&uact=5&oq=repa&gs_lp=Egxn3Mtd2l6LXNlcnAaAhhDlgyZXBhMhAQAbiABBiKBRhDGLEDGIMBMg0QABiABBiKBRhDGIsDMggQABiABBiLAzIIEAAYgAQYiwMyCBAAGIAEGIsDmgQABiABBiLAzIIEAAYgAQYiwMyCBAAGIAEGIsDmgQABiABBiLAzIIEAAYgAQYiwNIImCZQnwhYpyRwAngAkAEDmAFwoAGVCqoBAzcuNrgBA8gBAPgBAZcgBqAcVAsoAgDcAgUQABiABMICChAAGIAEGBgiwPCAgQABiABBixAxiLA8ICEAAGIAEGIoFGEMYsQMYgwEYiwPCAg4QABiABBiAxidARILA8ICBxAAGAMYiwOYAwGIBgGSBwMxLjWgB9ZC&sclient=gws-wiz-serp#vhid=LF_j9ytLiOBtAM&vssid=mosaic)

Slika 20 : Bob – pozabljen stročnica (vir):

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=be2d3384baa617c2&sca\\_upv=1&q=bob&uds=AMwkrPtPx5NfZTlj27Q3lQcQuiLjIS\\_j1aMYUJu bZWMah2rB5QxQceTJzfNfD8Fn0zKjCisTaXtgG1a5f0-vum8pZBYqbW3uh0-W-LJ\\_1uLucaSKcnFUFAq4iMK6a2Ki3viZ2VnbOQapRHPh99nHEmArKrL6KMRNooTbHgrGEsIpYjOLs3amCo1H7DL-o9fGTCAoI\\_Qto0JRNIqNzZbDGA4Rd\\_p\\_w2yXXX1KgWJWn92bX60us33Q21EzE5FmlkqWaTdOckdN&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiM07mf8LWFAXWWgv0HHeQbBAQQtKgLegQIfxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=QZF3F5jk-2BUAM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&q=bob&uds=AMwkrPtPx5NfZTlj27Q3lQcQuiLjIS_j1aMYUJu bZWMah2rB5QxQceTJzfNfD8Fn0zKjCisTaXtgG1a5f0-vum8pZBYqbW3uh0-W-LJ_1uLucaSKcnFUFAq4iMK6a2Ki3viZ2VnbOQapRHPh99nHEmArKrL6KMRNooTbHgrGEsIpYjOLs3amCo1H7DL-o9fGTCAoI_Qto0JRNIqNzZbDGA4Rd_p_w2yXXX1KgWJWn92bX60us33Q21EzE5FmlkqWaTdOckdN&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiM07mf8LWFAXWWgv0HHeQbBAQQtKgLegQIfxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=QZF3F5jk-2BUAM&vssid=mosaic)

Slika 21: Višča (vir):

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=be2d3384baa617c2&sca\\_upv=1&q=vi%C5%A1%C4%8Da&uds=AMwkrPtMsdZ6jPhA5S-jYzjfaBw0iG8dy5hBb-SvLEI4h0vJzv1sc3vG0BjhS9R0lc5d8YVpISDAq552rITTJGjYMQZPsjPbwPadHdqHLPbz7l4N1iD52xExa8X5l4tLc\\_hPl8eSauSQ3pbNHjr2ePsT2odjsvpfpj95iUMSU04HFJW1fou3dXE-eUtZ-KxGaxZf2JbkQbsFsH83EBeQgNbFgHD9s\\_11WH9MUIKRq5PDyqwibDeUO5-LaAg5AkQjq0QnK3\\_sXEgyKdXuxnaR3APsZ-hajxsXH9w&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjPieu88LWFAXWmg\\_0HHWw3D5QQtKgLegQIDBab&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=RB0L2-QVCy6h\\_M&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&q=vi%C5%A1%C4%8Da&uds=AMwkrPtMsdZ6jPhA5S-jYzjfaBw0iG8dy5hBb-SvLEI4h0vJzv1sc3vG0BjhS9R0lc5d8YVpISDAq552rITTJGjYMQZPsjPbwPadHdqHLPbz7l4N1iD52xExa8X5l4tLc_hPl8eSauSQ3pbNHjr2ePsT2odjsvpfpj95iUMSU04HFJW1fou3dXE-eUtZ-KxGaxZf2JbkQbsFsH83EBeQgNbFgHD9s_11WH9MUIKRq5PDyqwibDeUO5-LaAg5AkQjq0QnK3_sXEgyKdXuxnaR3APsZ-hajxsXH9w&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjPieu88LWFAXWmg_0HHWw3D5QQtKgLegQIDBab&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=RB0L2-QVCy6h_M&vssid=mosaic)

Slika 22: Pražen krompir (vir):

[https://www.google.com/search?sc\\_esv=be2d3384baa617c2&sca\\_upv=1&q=pra%C5%BEen+krompir&uds=AMwkrPth2lwGf-lsu6J4oEsDB3N5X7eTggFkdwp1VNQqcNjquflTiHeK63F8OA0\\_4mj6-7qRKljlCdSdMYfMBUwCMVj3Mm8K7pp\\_OFAOejILNHcYj\\_y53fudJX2bA3R0sf-NzHZ6DaIdXjYRKoJcLEC7EPvkZKYFr3Mj-ZBbGH2bcz2L-Xni\\_vHMohUIAUZpfTYVrWxDfMhxNVqnFZ19icFVkewcxBRRx6QoYr7rgSueOqbo-LsdT3LkiBt0-6vnDL2kVHy7tTjTw12oP51P3KeTP9gR1A&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwj1IKac7bWFAXWiPhAIHbpbAMAQtKgLegQIERAB&biw=576&bih=480&dpr=1.59#vhid=ITIZkwIXN4-aqM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sc_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&q=pra%C5%BEen+krompir&uds=AMwkrPth2lwGf-lsu6J4oEsDB3N5X7eTggFkdwp1VNQqcNjquflTiHeK63F8OA0_4mj6-7qRKljlCdSdMYfMBUwCMVj3Mm8K7pp_OFAOejILNHcYj_y53fudJX2bA3R0sf-NzHZ6DaIdXjYRKoJcLEC7EPvkZKYFr3Mj-ZBbGH2bcz2L-Xni_vHMohUIAUZpfTYVrWxDfMhxNVqnFZ19icFVkewcxBRRx6QoYr7rgSueOqbo-LsdT3LkiBt0-6vnDL2kVHy7tTjTw12oP51P3KeTP9gR1A&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwj1IKac7bWFAXWiPhAIHbpbAMAQtKgLegQIERAB&biw=576&bih=480&dpr=1.59#vhid=ITIZkwIXN4-aqM&vssid=mosaic)

Slika 23: Matevž (vir):

[https://www.google.com/search?sc\\_esv=be2d3384baa617c2&sca\\_upv=1&q=matev%C5%BE+recept&uds=AMwkrPuChM3QNXggeGrmlIi9L-QtMn8QZf8cU\\_GyMdIYK9\\_GzffRGS-4TAgwleq4Yy3pIWjl0G0xDdmG5C4RhunG-qwZkHeLqeM5U0Vf\\_CNEUOQVetze0bRSOnhxM-Rqy9LZio-oLH3pVLTj3ycXP\\_jPqlL-GJMdBxQekV2X40ptIGoe\\_rGZYlSm94DtSrZLNeHW\\_OV1ek6NxH\\_-Txix2FXKsV5EZmbnFEZm3w6KedRz5WSipp1-VH6RAZX-MmpN-soYQyKOpUoSIctx\\_auxCdwNdHeddMvGhA&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjzwI257rWFAXWXiP0HHY2tAp4QtKgLegQIEBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=qBvWE8ommh0rMM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sc_esv=be2d3384baa617c2&sca_upv=1&q=matev%C5%BE+recept&uds=AMwkrPuChM3QNXggeGrmlIi9L-QtMn8QZf8cU_GyMdIYK9_GzffRGS-4TAgwleq4Yy3pIWjl0G0xDdmG5C4RhunG-qwZkHeLqeM5U0Vf_CNEUOQVetze0bRSOnhxM-Rqy9LZio-oLH3pVLTj3ycXP_jPqlL-GJMdBxQekV2X40ptIGoe_rGZYlSm94DtSrZLNeHW_OV1ek6NxH_-Txix2FXKsV5EZmbnFEZm3w6KedRz5WSipp1-VH6RAZX-MmpN-soYQyKOpUoSIctx_auxCdwNdHeddMvGhA&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjzwI257rWFAXWXiP0HHY2tAp4QtKgLegQIEBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=qBvWE8ommh0rMM&vssid=mosaic)

Slika 24: 1963 - Cerknica Koline (vir):

[https://www.google.com/search?sc\\_esv=d1510f6ffa56ce58&sca\\_upv=1&q=koline+obi%C4%8Daj&uds=AMwkrPuChM3QNXggeGrmli9L-QtMc4bPFFePcirUybdOJ-ELGrsX-jaKKgSA6VvC6HodKNblhdBbAm88X-YJfaROPIUoiS4jnPhpKzak9M5X5EdlgnptK1pGy5kDxjW2-okmgrpYMt9jVzS YCDLGZIK3rvvgZdzHsF\\_nIcXmBScsQXYqn5nF0WOWefywWA7d1r6SH2bp0kDIQdt4ymNHtzzNRL3FnL\\_DIFWkEXrxZtCUM6-jYPhns8MVgZM-47OidLjyYjGjNtCql1DHqEWlt77h991f8IK-kTA&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjar4fB2raFAxU69QIHAsOCMQQtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=2fMA6UKRj5AVGM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sc_esv=d1510f6ffa56ce58&sca_upv=1&q=koline+obi%C4%8Daj&uds=AMwkrPuChM3QNXggeGrmli9L-QtMc4bPFFePcirUybdOJ-ELGrsX-jaKKgSA6VvC6HodKNblhdBbAm88X-YJfaROPIUoiS4jnPhpKzak9M5X5EdlgnptK1pGy5kDxjW2-okmgrpYMt9jVzS YCDLGZIK3rvvgZdzHsF_nIcXmBScsQXYqn5nF0WOWefywWA7d1r6SH2bp0kDIQdt4ymNHtzzNRL3FnL_DIFWkEXrxZtCUM6-jYPhns8MVgZM-47OidLjyYjGjNtCql1DHqEWlt77h991f8IK-kTA&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjar4fB2raFAxU69QIHAsOCMQQtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=2fMA6UKRj5AVGM&vssid=mosaic)

Slika 25: Pečena začinjena svinjska pečenka(vir):

[https://www.google.com/search?sc\\_esv=d1510f6ffa56ce58&sca\\_upv=1&q=svinjska+pe%C4%8Denka&uds=AMwkrPs96uBJRrtndfUBdyLvIDASN1YRdyWDPHvkzEIKmjr3bGRVHxynSRd8lG\\_H6tktyKIHDDDOVpj2mmCQQR6qlirFPGJYlQcZksZewwww08efUemRxNap81c5KX\\_4BvKE-Dg8TFnR\\_s7tpczF0Ll-hlGAZhgYNIfxaBDLto2VUkPmf-cYvozX15R6cg2O1oM28ZOZomeK18C1ANrwOEBypapgXc6140y7av9WXRZ4z894m3nRqJvH6vnQx-gIPPV1Uxfg1T-bgZcwirQ0YnPjh7P7sdCKrFDB7dBfokAf93rgm-8zto&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwj5fOc2raFAxXrxQIHHQDuDkkQtKgLegQIDxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=lhywYUC2enSpvM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sc_esv=d1510f6ffa56ce58&sca_upv=1&q=svinjska+pe%C4%8Denka&uds=AMwkrPs96uBJRrtndfUBdyLvIDASN1YRdyWDPHvkzEIKmjr3bGRVHxynSRd8lG_H6tktyKIHDDDOVpj2mmCQQR6qlirFPGJYlQcZksZewwww08efUemRxNap81c5KX_4BvKE-Dg8TFnR_s7tpczF0Ll-hlGAZhgYNIfxaBDLto2VUkPmf-cYvozX15R6cg2O1oM28ZOZomeK18C1ANrwOEBypapgXc6140y7av9WXRZ4z894m3nRqJvH6vnQx-gIPPV1Uxfg1T-bgZcwirQ0YnPjh7P7sdCKrFDB7dBfokAf93rgm-8zto&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwj5fOc2raFAxXrxQIHHQDuDkkQtKgLegQIDxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=lhywYUC2enSpvM&vssid=mosaic)

Slika 26: Kraški pršut (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=dbfe99b76a0ba531&sca\\_upv=1&q=kra%C5%A1ki+pr%C5%A1ut&uds=AMwkrPuChM3QNXgg\\_eGrmlI9L-QtM8U7l06LAvmYT4Xl2XsF9bjGMsf2QFhxb1PtgpjbgsPrzahfE9vtSzDrOFVWXdAGC5pPcx5SZX5cpVIrq0Eb6ycfkzKWJSILf\\_mburyA](https://www.google.com/search?sca_esv=dbfe99b76a0ba531&sca_upv=1&q=kra%C5%A1ki+pr%C5%A1ut&uds=AMwkrPuChM3QNXgg_eGrmlI9L-QtM8U7l06LAvmYT4Xl2XsF9bjGMsf2QFhxb1PtgpjbgsPrzahfE9vtSzDrOFVWXdAGC5pPcx5SZX5cpVIrq0Eb6ycfkzKWJSILf_mburyA)  
BBXxp4coif28J6NynS5pB8x8-MphXg6IS4--GNtqINHJd35dg\_zDUOnhPVJevs28Clp1nYkeFHGxt0JN1lg\_fFa3bmO\_ZKp-ZUevAaZS1m9KTL\_M7UiTbfuliLwc230UCZTky-Ltb-iqw4Vqo3fM0F4g1xhg&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjWjZyg97WFAXXbhP0HHUOLDsYQtKgLegQIDRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=JJ--iEjVuINrQM&vssid=mosaic)

Slika 27: Kranjska klobasa (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=dbfe99b76a0ba531&sca\\_upv=1&q=kranjska+klobasa&uds=AMwkrPvswS92c7VMQrYYRTqoTsMwt9zXjaFSYJOEH98oddh01KU-H397oY27\\_lGtcLy9R6guG\\_SjB9fjiviY1vcGTeqyfmQapR-rO15g-5p6b3OxseamvgaPLBvBZ16Mcgv7qTor5ZTYeVXh6mqmCu6uKCLpzWKd8xpq3WcNiDIYcq5nboGCYutAc9Hnb-DAppoUmzYSCJ5ccG4aFm4FMLL4pi2n3JSJsE4pA\\_B6FJYK6TkPM2OvVV0yvKjN-9\\_IMGewjOLEbXG1vVb3anXbbuDm-GrKKA&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwintLnG97WFAXXghAIhbiTDLoQtKgLegQIDBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=RTsv852WTQy7UM&vssid=mosaic\)](https://www.google.com/search?sca_esv=dbfe99b76a0ba531&sca_upv=1&q=kranjska+klobasa&uds=AMwkrPvswS92c7VMQrYYRTqoTsMwt9zXjaFSYJOEH98oddh01KU-H397oY27_lGtcLy9R6guG_SjB9fjiviY1vcGTeqyfmQapR-rO15g-5p6b3OxseamvgaPLBvBZ16Mcgv7qTor5ZTYeVXh6mqmCu6uKCLpzWKd8xpq3WcNiDIYcq5nboGCYutAc9Hnb-DAppoUmzYSCJ5ccG4aFm4FMLL4pi2n3JSJsE4pA_B6FJYK6TkPM2OvVV0yvKjN-9_IMGewjOLEbXG1vVb3anXbbuDm-GrKKA&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwintLnG97WFAXXghAIhbiTDLoQtKgLegQIDBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=RTsv852WTQy7UM&vssid=mosaic)

Slika 28: Ajdova Mešta (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=dbfe99b76a0ba531&sca\\_upv=1&q=ajdova+me%C5%A1ta&uds=AMwkrPuhn\\_F0WDJCwQwE6XxpOj7emSizFt1qVuW0w8jCfagV66RE1ukFc3lJ0O0stmEDxIAR6HNK8jBMql\\_7Ujo2KPiXocUQFe5pDeNmOsJBPXZILM5fvZG-JeDTBSKc4WvOikMtz6JSPtS3DwYJ9qZCj18P9Sm0Nan\\_DLQg\\_6r8nQAzNd85yDGohlm9C42fepuKzmLGEBoGatZKYmNI1it6nqSCV5de6j\\_GoqTpLjMM\\_K-3Y9VLE-0saY3EnZsPD0DIRw0Apk5ngYz3DH4yo4H3gkMq1hA&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiQqefx97WFAXV-iv0HHQiFA6cQtKgLegQIDRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=2KAdNZQ3DdNdcM&vssid=mosaic\)](https://www.google.com/search?sca_esv=dbfe99b76a0ba531&sca_upv=1&q=ajdova+me%C5%A1ta&uds=AMwkrPuhn_F0WDJCwQwE6XxpOj7emSizFt1qVuW0w8jCfagV66RE1ukFc3lJ0O0stmEDxIAR6HNK8jBMql_7Ujo2KPiXocUQFe5pDeNmOsJBPXZILM5fvZG-JeDTBSKc4WvOikMtz6JSPtS3DwYJ9qZCj18P9Sm0Nan_DLQg_6r8nQAzNd85yDGohlm9C42fepuKzmLGEBoGatZKYmNI1it6nqSCV5de6j_GoqTpLjMM_K-3Y9VLE-0saY3EnZsPD0DIRw0Apk5ngYz3DH4yo4H3gkMq1hA&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiQqefx97WFAXV-iv0HHQiFA6cQtKgLegQIDRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=2KAdNZQ3DdNdcM&vssid=mosaic)

Slika 29: Masovnik (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=dbfe99b76a0ba531&sca\\_upv=1&q=masovnik&uds=AMwkrPsqM8oco4Q-BAA4eM5SjIIFT8HnMXtFbqGrYocuXONKltzrvfCg0j5HS7XRINXeY0xr3Rvp3S0UmyLr1qoOk5AHMsOrPpI4ysCjkQqL24UL7\\_1xzI-zrIAN3ivPyMV5wCh5gRRmSdkiMSShHB9XcUkrOpHopNPSrwzMBCOMgtLcEfWljQecgzY5qdsZORxi85H6xYMkSE6L7oB-kHvx4B4\\_4Qt0zoHOVBXCizkQyodAk3yC93z2TP2soZvfZLodiuqFJdFPaalomxMxLPHBJ-w&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwJkuPWS-LWFAXUUh\\_0HHeukBFcQtKgLegQICRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=b8acxapW\\_j2maM&vssid=mosaic\)](https://www.google.com/search?sca_esv=dbfe99b76a0ba531&sca_upv=1&q=masovnik&uds=AMwkrPsqM8oco4Q-BAA4eM5SjIIFT8HnMXtFbqGrYocuXONKltzrvfCg0j5HS7XRINXeY0xr3Rvp3S0UmyLr1qoOk5AHMsOrPpI4ysCjkQqL24UL7_1xzI-zrIAN3ivPyMV5wCh5gRRmSdkiMSShHB9XcUkrOpHopNPSrwzMBCOMgtLcEfWljQecgzY5qdsZORxi85H6xYMkSE6L7oB-kHvx4B4_4Qt0zoHOVBXCizkQyodAk3yC93z2TP2soZvfZLodiuqFJdFPaalomxMxLPHBJ-w&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwJkuPWS-LWFAXUUh_0HHeukBFcQtKgLegQICRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=b8acxapW_j2maM&vssid=mosaic)

Slika 30: Ajdovi žganci z ocvirki (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=dbfe99b76a0ba531&sca\\_upv=1&q=ajdovi+%C5%BEganci&uds=AMwkrPuChM3QNXggeGrmlI9L-QtMqhBcpghD7MmcIT\\_ozACseOZZCYttPaQvKYLFDAmM73-hhk05dFgGcngPhjy36-KwV5G-EHJRQJ211boAtbDu2Y93PVL5he0G5IPh89newcDuwmxTPOo5CPb\\_cC9eBAJwbMjwamUcf-PgEnvDsQvXlrj4R1rUA28CHxr\\_T9P8T9XWkyIHx4uScx6AVaaqji0UphvmanBxNArVPW7wzJKrl9dpJQ14wjID-WsITvzaeXtUsa8AB9XRBaqUH\\_ylj1eNphfQ&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwiY3Oyw-rWFAXX0AxAIHZybC6gQtKgLegQIERAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=520FAXIBnswe4M&vssid=mosaic\)](https://www.google.com/search?sca_esv=dbfe99b76a0ba531&sca_upv=1&q=ajdovi+%C5%BEganci&uds=AMwkrPuChM3QNXggeGrmlI9L-QtMqhBcpghD7MmcIT_ozACseOZZCYttPaQvKYLFDAmM73-hhk05dFgGcngPhjy36-KwV5G-EHJRQJ211boAtbDu2Y93PVL5he0G5IPh89newcDuwmxTPOo5CPb_cC9eBAJwbMjwamUcf-PgEnvDsQvXlrj4R1rUA28CHxr_T9P8T9XWkyIHx4uScx6AVaaqji0UphvmanBxNArVPW7wzJKrl9dpJQ14wjID-WsITvzaeXtUsa8AB9XRBaqUH_ylj1eNphfQ&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwiY3Oyw-rWFAXX0AxAIHZybC6gQtKgLegQIERAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=520FAXIBnswe4M&vssid=mosaic)

Slika 31: Idrijski žlikrofi (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=idrijski+%C5%BElikrofi&uds=AMwkrPufgvfzFeIw5yilA4Gzc55OcUWaD5Spou9PGMTmoehBNQiqMoWkZYnzURAGiSIMBe6UY5OR\\_7h0N9-uLTp61OWVw3F7iR4CTibZKlfesw1iRRPuO5cBUd7xsXFphqp2WFaYP8crbXhvR6tHr4UHQ36Rj87f7HzgWxAwsqgD0fAnTvY\\_xh2s0pJcJ0cfrc3CX3s0l090ZHcLn-8vKNXzvXDrCpljQnK-ElvwzEkiof3MtRKnVjkUc9FFXxfaiUJNRBvVwUck6Y\\_hHviipA8s\\_Rorm4hSbjOBO5aWeSjKLYzg4H2RbEU&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjSqd2L3baFAXU7h\\_0HHY1aCm4QtKgLegQIChab&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=kKAvvYiQiCe-qM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=idrijski+%C5%BElikrofi&uds=AMwkrPufgvfzFeIw5yilA4Gzc55OcUWaD5Spou9PGMTmoehBNQiqMoWkZYnzURAGiSIMBe6UY5OR_7h0N9-uLTp61OWVw3F7iR4CTibZKlfesw1iRRPuO5cBUd7xsXFphqp2WFaYP8crbXhvR6tHr4UHQ36Rj87f7HzgWxAwsqgD0fAnTvY_xh2s0pJcJ0cfrc3CX3s0l090ZHcLn-8vKNXzvXDrCpljQnK-ElvwzEkiof3MtRKnVjkUc9FFXxfaiUJNRBvVwUck6Y_hHviipA8s_Rorm4hSbjOBO5aWeSjKLYzg4H2RbEU&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjSqd2L3baFAXU7h_0HHY1aCm4QtKgLegQIChab&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=kKAvvYiQiCe-qM&vssid=mosaic)

Slika 32: Skutni štruklji (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=%C5%A1truklji&uds=AMwkrPt94q4\\_YZEgas\\_DfQYD0xIjAFI GqDyGRx4lxzqzTfAdVxQPxGn4QNoT5qr9Q83kvdwhemZKb2J9dZ1HA7go5YscR7JH9C1jC3u83h6f9zzd0ak98chF1JfAKieo4GejhqjkvJMpIM9JXphD6B-m1FuLYy4ThQX5lwakbeetcwXehrdp5m-JfYOW\\_pvZxnqUotL9xJa7iAp3DEIB6AxeiY5V9I4C8SyH8ZlqzYUay-\\_o4R7Z\\_dGsdElqe-DO75bDkGAM-ccLihiTBtmSjokJ1-Gdrv&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjqsMgh3baFAXXgg\\_0HHS96B1cQtKgLegQIDBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=5ZFL2v\\_4xCGUkM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=%C5%A1truklji&uds=AMwkrPt94q4_YZEgas_DfQYD0xIjAFI GqDyGRx4lxzqzTfAdVxQPxGn4QNoT5qr9Q83kvdwhemZKb2J9dZ1HA7go5YscR7JH9C1jC3u83h6f9zzd0ak98chF1JfAKieo4GejhqjkvJMpIM9JXphD6B-m1FuLYy4ThQX5lwakbeetcwXehrdp5m-JfYOW_pvZxnqUotL9xJa7iAp3DEIB6AxeiY5V9I4C8SyH8ZlqzYUay-_o4R7Z_dGsdElqe-DO75bDkGAM-ccLihiTBtmSjokJ1-Gdrv&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjqsMgh3baFAXXgg_0HHS96B1cQtKgLegQIDBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=5ZFL2v_4xCGUkM&vssid=mosaic)

Slika 33: Mlečni močnik (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=mo%C4%8Dnik&uds=AMwkrPtMsZ6jPhA5S-jYzjfaBw0zso4QatalWXnMbQ7IOXEHURtno4TGPr9MoKbl0AfETI9ceMi9TrXc4khNxir-\\_oJnQw3u46jJNRbhGET8eXlpir\\_mSUdpagiEdf-WFpOLhMKZ74ztgt9auwf5BZYkh8yHJOhVP44xRzTimZOMMLQ1Fi5w1JP68L99BLdpXz9ICN49qzDWSpb1T9r-DXurZLNvDldG-TSfpFgChcaO1xsnV553uYrW13YEtx6-mH7jB3UmXLfyTmqHZCvmlB8hOEoiVFQ&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwi9ole43baFAXUEg\\_0HHZq\\_AiEQtKgLegQIDRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=O2745LMgWQEoqM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=mo%C4%8Dnik&uds=AMwkrPtMsZ6jPhA5S-jYzjfaBw0zso4QatalWXnMbQ7IOXEHURtno4TGPr9MoKbl0AfETI9ceMi9TrXc4khNxir-_oJnQw3u46jJNRbhGET8eXlpir_mSUdpagiEdf-WFpOLhMKZ74ztgt9auwf5BZYkh8yHJOhVP44xRzTimZOMMLQ1Fi5w1JP68L99BLdpXz9ICN49qzDWSpb1T9r-DXurZLNvDldG-TSfpFgChcaO1xsnV553uYrW13YEtx6-mH7jB3UmXLfyTmqHZCvmlB8hOEoiVFQ&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwi9ole43baFAXUEg_0HHZq_AiEQtKgLegQIDRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=O2745LMgWQEoqM&vssid=mosaic)

Slika 34: Orehova potica (vir:

[https://www.google.com/search?sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=potica&uds=AMwkrPtD2X8ne8wHcZUM2vdrxSzmWNm4QAa1bDS\\_RuX5mY82dGNCekFR-RcUw0EJh\\_t1UWpPuCP8xE8i6gVwo0U3G-GzuO092zKEHMPmYDdb7X5fUCNygg85KzKwl1vQZkM9HyC\\_FtNSYb\\_zYMODcgbOSQoY1CKxHEVRH6Jo9WQZ15I2cyNguphv8vQfaIZOnQ1I4Xrdx0mOW3pHX02Crbwmt9QWC5MZRuQkRGXIlgzQNrL0DHDIY21EK33N56f1PmUtveFJsWC1K4Hy\\_Hx404S\\_1Jf0KLas](https://www.google.com/search?sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=potica&uds=AMwkrPtD2X8ne8wHcZUM2vdrxSzmWNm4QAa1bDS_RuX5mY82dGNCekFR-RcUw0EJh_t1UWpPuCP8xE8i6gVwo0U3G-GzuO092zKEHMPmYDdb7X5fUCNygg85KzKwl1vQZkM9HyC_FtNSYb_zYMODcgbOSQoY1CKxHEVRH6Jo9WQZ15I2cyNguphv8vQfaIZOnQ1I4Xrdx0mOW3pHX02Crbwmt9QWC5MZRuQkRGXIlgzQNrL0DHDIY21EK33N56f1PmUtveFJsWC1K4Hy_Hx404S_1Jf0KLas)

Xw&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwipvrbO3raFAxUrgf0HHQpiDa0QtKgLegQIDBABA&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=OITi3TQyjIRj7M&vssid=mosaic)

Slika 35: Prleška gibanica (vir:

[https://www.google.com/search?q=prle%C5%A1ka+gibanica&sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&udm=2&source=iu&ictx=1&vet=1&fir=79YTPP4VJUImvM%252CT7xZ0VPqHn5a-M%252C%252Fg%252F11h5rtv\\_8c%253B4WcQvCnZrXF0cM%252CYBsuh2qXpmCM%252C\\_%253BMof8JN5DVIVFZM%252CffN2rWj3SwQrpM%252C\\_%253BBwjmr95bhM66MM%252CotmZ2HeKGAxVhM%252C\\_&usg=AfA\\_kRVxGsvR5-78QyiVWfk025AACe99g&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjW2a2L47aFAxVj\\_rsIHQagDPYQ\\_B16BAhDEAE#vhid=79YTPP4VJUImvM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=prle%C5%A1ka+gibanica&sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&udm=2&source=iu&ictx=1&vet=1&fir=79YTPP4VJUImvM%252CT7xZ0VPqHn5a-M%252C%252Fg%252F11h5rtv_8c%253B4WcQvCnZrXF0cM%252CYBsuh2qXpmCM%252C_%253BMof8JN5DVIVFZM%252CffN2rWj3SwQrpM%252C_%253BBwjmr95bhM66MM%252CotmZ2HeKGAxVhM%252C_&usg=AfA_kRVxGsvR5-78QyiVWfk025AACe99g&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwjW2a2L47aFAxVj_rsIHQagDPYQ_B16BAhDEAE#vhid=79YTPP4VJUImvM&vssid=mosaic)

Slika 36: Ajdov potancelj (vir:

[https://www.google.com/search?q=dolenjski+potancelj&sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=tQ0WZoWTNbugi-gP9ecG04Aw&ved=0ahUKEwjFwdGV4LaFAxU70AIHHfUwDcwQ4dUDCBA&uact=5&oq=dolenjski+potancelj&gs\\_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnaAhgCjhKb2xlbmpza2kcg90YW5jZWxIuyLQhAVY7SdwAngAkAEAmaGjAaABIA2qAQQxOC4xuAEDyAEA-AEBmAImoALWCKgCAMICCBAAGIAEGIsDwgIOEAYgAQYsQMYgwEYiwPCAgQQABgDwgILEAAygAQYsQMYiwPCAgUQA BiABMICChAAGIAEGBgYiwPCAgkQABgIGB4YiwOYAwHiAwUSATEgQJIHBDElxLjGgB9A7&sclient=gws-wiz-serp#vhid=Prhu\\_lzGPhszmM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=dolenjski+potancelj&sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&udm=2&biw=1208&bih=547&ei=tQ0WZoWTNbugi-gP9ecG04Aw&ved=0ahUKEwjFwdGV4LaFAxU70AIHHfUwDcwQ4dUDCBA&uact=5&oq=dolenjski+potancelj&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnaAhgCjhKb2xlbmpza2kcg90YW5jZWxIuyLQhAVY7SdwAngAkAEAmaGjAaABIA2qAQQxOC4xuAEDyAEA-AEBmAImoALWCKgCAMICCBAAGIAEGIsDwgIOEAYgAQYsQMYgwEYiwPCAgQQABgDwgILEAAygAQYsQMYiwPCAgUQA BiABMICChAAGIAEGBgYiwPCAgkQABgIGB4YiwOYAwHiAwUSATEgQJIHBDElxLjGgB9A7&sclient=gws-wiz-serp#vhid=Prhu_lzGPhszmM&vssid=mosaic)

Slika 37: Mlinčevka (vir:

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=mlin%C4%8Devka&uds=AMwkrPt4t1EVCCdSUNw8MsX-M3cqOT8hYWR1wROxauyNYyTFyu6YokKll7HEKuUHaHk1ZhHzRxfLJ3iiBnGntovWoPtnZTNzY3adfh8-kHGtQWqyAXb-VzqPOhZyA0-3\\_cQzQ6UXp86Af71eq1JT-9hHT1w0ySsKKKnRZqcQ1-7\\_NxLgK\\_12li75uRZDK-EtMrz7E3vKhS6RfRThUz9Jip7mM5yv4NzbbV4H7Z-MEkTZBrLbU\\_Lzj4kh-mfW9VpkCm4CR4IVlsZ0iicHhxBdBk3KUO6uACvvDw&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwibotmv4LaFAxU-9gIHHQKtDc8QtKgLegQIDhAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=4nTafH7sH0JYpM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=mlin%C4%8Devka&uds=AMwkrPt4t1EVCCdSUNw8MsX-M3cqOT8hYWR1wROxauyNYyTFyu6YokKll7HEKuUHaHk1ZhHzRxfLJ3iiBnGntovWoPtnZTNzY3adfh8-kHGtQWqyAXb-VzqPOhZyA0-3_cQzQ6UXp86Af71eq1JT-9hHT1w0ySsKKKnRZqcQ1-7_NxLgK_12li75uRZDK-EtMrz7E3vKhS6RfRThUz9Jip7mM5yv4NzbbV4H7Z-MEkTZBrLbU_Lzj4kh-mfW9VpkCm4CR4IVlsZ0iicHhxBdBk3KUO6uACvvDw&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwibotmv4LaFAxU-9gIHHQKtDc8QtKgLegQIDhAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=4nTafH7sH0JYpM&vssid=mosaic)

Slika 38: Belokranjska pogača (vir:

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=belokranjska+poga%C4%8Da&uds=AMwkrPubqdDjBmC7DhiCLtPZCZYin0aAYpjLo0Mwts5F7X6JfAaEF36Eqr9MbSZUMqhgEhS46eg-9hsjq0NYzU8EOSKAJk\\_Fyhlasgi2D0JRsmlNGPl5paaYfmL0-PJV\\_MMf3hiEwJPOCt3DS0xiY6qnXmuKx6rGF8R2CkApkmIMSPC-ZPGS\\_uF3OixG0m81SFgQPhNDC1Q6PwfzgDghlQXurLFfaPsEa3h99R22qWER28DrQCXG3hv21qTn-31UkfpaQs0GYSRi2AsF7gXcqWcPP7kSwMadvgeC8051KEdee6Ns1v8j8&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiumt3M4baFAxVx3wIHhcFGBDIQtKgLegQIEBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=9Gr73Cr7CbAOm&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=belokranjska+poga%C4%8Da&uds=AMwkrPubqdDjBmC7DhiCLtPZCZYin0aAYpjLo0Mwts5F7X6JfAaEF36Eqr9MbSZUMqhgEhS46eg-9hsjq0NYzU8EOSKAJk_Fyhlasgi2D0JRsmlNGPl5paaYfmL0-PJV_MMf3hiEwJPOCt3DS0xiY6qnXmuKx6rGF8R2CkApkmIMSPC-ZPGS_uF3OixG0m81SFgQPhNDC1Q6PwfzgDghlQXurLFfaPsEa3h99R22qWER28DrQCXG3hv21qTn-31UkfpaQs0GYSRi2AsF7gXcqWcPP7kSwMadvgeC8051KEdee6Ns1v8j8&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiumt3M4baFAxVx3wIHhcFGBDIQtKgLegQIEBAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=9Gr73Cr7CbAOm&vssid=mosaic)

Slika 39: Prekmurska gibanica (vir:

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=prekmurska+gibanica&uds=AMwkrPs4mDHqV7QfY9nYaKRHgvE9bGgYoRquhOohOw3FsDjeTjVV8BH3AZZZ1h50mRa-rHWdtGxZgWh616-jJdTZNi99gPnPKNN4yjWl7rrRig4NN5L2z35puoGrHhvJRj20hLcoDKUEIx3qShpC-OsnfKE1cpzxrnPyp-GgDi0w7F4QDJVLwBzCO5eug\\_4bRX7rTmN5xhvLyhAEgBPu6OJ3Cdzb3Ws0JucLrf\\_g8PToAKtp\\_Wg6dHiXGUIYe2-dwZLVxc4BmS1pX74zTzhMHmYZ0PrFb-tQn7kszDopGHbyYTWAkQ&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwixp8mK4raFAxWK9gIHHXdyAV4QtKgLegQIDBABA&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=yPUmGrAlkqnNYM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=prekmurska+gibanica&uds=AMwkrPs4mDHqV7QfY9nYaKRHgvE9bGgYoRquhOohOw3FsDjeTjVV8BH3AZZZ1h50mRa-rHWdtGxZgWh616-jJdTZNi99gPnPKNN4yjWl7rrRig4NN5L2z35puoGrHhvJRj20hLcoDKUEIx3qShpC-OsnfKE1cpzxrnPyp-GgDi0w7F4QDJVLwBzCO5eug_4bRX7rTmN5xhvLyhAEgBPu6OJ3Cdzb3Ws0JucLrf_g8PToAKtp_Wg6dHiXGUIYe2-dwZLVxc4BmS1pX74zTzhMHmYZ0PrFb-tQn7kszDopGHbyYTWAkQ&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwixp8mK4raFAxWK9gIHHXdyAV4QtKgLegQIDBABA&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=yPUmGrAlkqnNYM&vssid=mosaic)

Slika 40: Blejska kremšnita (vir:

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca\\_upv=1&q=kremna+rezina&uds=AMwkrPuhn\\_F0WDJCwQwE6XxpOj7eu8upkykzZa5e4gTcUbPnpP57aJ1-c6tTNRwfVNbMRGwGNZYBa0GVMjalksvr5dGB3EWU4xrRRcOP0eDoKF7GbfXRa3AsJFlMTToqW\\_YvIspGuevjIMA62qtAvdJjQyMLQeUYTXHCtTA2p7sFqOQgEhkf\\_qgmb4W\\_UlciFJNLhy0jDV-30aPz6uV-jleSeZNkbnLtECQGAtJzU5o\\_3JD55JUkkbG7cfSksxMm7O4h0ma97xGzAdYLBQ6eGpSFDoQ1w&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEw5j2m4raFAxWK\\_7sIHfp2CTEQtKgLegQICRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=b2Dr9geQYL\\_iuM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=c6e69ef0fa2af6ef&sca_upv=1&q=kremna+rezina&uds=AMwkrPuhn_F0WDJCwQwE6XxpOj7eu8upkykzZa5e4gTcUbPnpP57aJ1-c6tTNRwfVNbMRGwGNZYBa0GVMjalksvr5dGB3EWU4xrRRcOP0eDoKF7GbfXRa3AsJFlMTToqW_YvIspGuevjIMA62qtAvdJjQyMLQeUYTXHCtTA2p7sFqOQgEhkf_qgmb4W_UlciFJNLhy0jDV-30aPz6uV-jleSeZNkbnLtECQGAtJzU5o_3JD55JUkkbG7cfSksxMm7O4h0ma97xGzAdYLBQ6eGpSFDoQ1w&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEw5j2m4raFAxWK_7sIHfp2CTEQtKgLegQICRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=b2Dr9geQYL_iuM&vssid=mosaic)

Slika 41: Trgatav stare trte v Mariboru (vir:

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=e4952731b002d90d&sca\\_upv=1&q=trgatav+v+oktobru&uds=AMwkrPs96uBJRtnfdUBdyLvIDA-S-VsNFSYt7L0izmEKfOICVs6z9tNQLKDCP-8cCbdS7do-2Sa4SbbYkpFoH7wHpqjqleyR26Thuzhd\\_mVqZKacMfoTxgx3QdxP-Rss9ch5nizBYiec3MW8TMHHAefQwHhe6zcGSjbvFCeG3xwUy5MTS-53gmV26VTSQ7XpRKXu8-mBt1Vkk99qQ9ftbAZDqfG6Q3n1l2zqjYCyrgXwPCsH\\_CnZKp9L7Gav06psZVG7MStYquad2mkganze5\\_dotjv-\\_LnugTmWW\\_NlazW2ZGXC8&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjRqvCs57aFAxUS-AIHHSfwAc0QtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=AeZksGMBsXy2KM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?q=sca_esv=e4952731b002d90d&sca_upv=1&q=trgatav+v+oktobru&uds=AMwkrPs96uBJRtnfdUBdyLvIDA-S-VsNFSYt7L0izmEKfOICVs6z9tNQLKDCP-8cCbdS7do-2Sa4SbbYkpFoH7wHpqjqleyR26Thuzhd_mVqZKacMfoTxgx3QdxP-Rss9ch5nizBYiec3MW8TMHHAefQwHhe6zcGSjbvFCeG3xwUy5MTS-53gmV26VTSQ7XpRKXu8-mBt1Vkk99qQ9ftbAZDqfG6Q3n1l2zqjYCyrgXwPCsH_CnZKp9L7Gav06psZVG7MStYquad2mkganze5_dotjv-_LnugTmWW_NlazW2ZGXC8&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjRqvCs57aFAxUS-AIHHSfwAc0QtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=AeZksGMBsXy2KM&vssid=mosaic)

Slika 42: Klopotec (vir: https://www.google.com/search?q=sca\_esv=e4952731b002d90d&sca\_upv=1&q=klopotec&uds=AMwkrPsqM8oco4Q-BA4cM5SjIIFLhKWv341TfcAxP8t7RCQ2IPkJDkdIEOW9WUyGiEJzaD7D8BnlwTEhdnLlsynxtACliPt0LXn3GV8NoyuUJnLVp87mBQo9iNejMDa3VA\_vqPE3UkdxtrzWt78aX6sYjOEAgFNuW14Ys-9dDvmoz7NMUHgFuzetOD6rxSf1womIVyrvgLWJRVQk9hkbLwKtSlzbVscn7VZu9d63CRHYU0sjquQriYp0ToPc7GhNyF4ILEdscMLM2aIqlIBaUdYHY9zfg&udm=2&prmd=invbtz&sa=X&sqi=2&ved=2ahUKEwiVze-757aFAxVqh\_0HHRQ9AcwQtKgLegQIDRAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=kvV\_jodFTXkmRM&vssid=mosaic)

Slika 43: Sestavine tradicionalne slovenske zajtrka (vir:

[https://www.google.com/search?q=sca\\_esv=e4952731b002d90d&sca\\_upv=1&q=slovenski+tradicionalni+zajtrk+2023&uds=AMwkrPuTGRbC8Kb1mQJOTZjGzZTx4JSmE4VB7TyIYNYNIVuNmQSecHx8GpQv0aJE3tc-OO-PQ0\\_80bpZWmwltt3xJanlv-UZIIoY\\_hKx5AgFpm6sM4qKglfJAf9k1TtUzfqZ](https://www.google.com/search?q=sca_esv=e4952731b002d90d&sca_upv=1&q=slovenski+tradicionalni+zajtrk+2023&uds=AMwkrPuTGRbC8Kb1mQJOTZjGzZTx4JSmE4VB7TyIYNYNIVuNmQSecHx8GpQv0aJE3tc-OO-PQ0_80bpZWmwltt3xJanlv-UZIIoY_hKx5AgFpm6sM4qKglfJAf9k1TtUzfqZ)

QPiNhH88c4mPPlkU\_1isR6iRH\_yCgG598ubdqkOvrYMedwBk7KuHV9\_8DfAalyWCdpDFxpTMIfS06ZJD\_d3uAxEdZeds8Dan5IQNZRg9imh\_cJyX91epJM1ZxJfyFA2lcdcBUvpptQ2BKuP6xcpoiqRhYt6zA3m1ytWAyBWmo3XtnD5L9SBkUBobmEB2f7vCP1YZ&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwjvqIql57aFAXXM1wIHf0hCA0QtKgLegQIDhAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=1e9G2YnP X4IEcM&vssid=mosaic)

Slika 44: Velikonočna pojedina (vir:  
[https://www.google.com/search?sca\\_esv=e4952731b002d90d&sca\\_upv=1&q=velika+no%C4%8D+jedi&uds=AMwkrPvswS92c7VMQrYYRTqoTsMwAmjljeTSSM92gR-U-njp3E5rJwHr7DBuCV28Mh4CUdItbmRXeUn59TCr8Hq0BX\\_srukByH24Gy9IO3L7r6SVuJfm4BLiPd\\_0eRFpcF1-Xidsbq75LS2fKSJNiso\\_u\\_YyGltO2bCQborg9E\\_l7Q6y1pvc1sOyRT2TTIEd920EZrZ5x1kRypoT1pfGYHqEaF9sTkAtJZG5kHFez98ZxbT3DA-hO5UTEhoUE35Hqtf56fSzCm\\_OMr5dOBYU7msvP7G8nsEmQ&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwihsJDO6LaFAXWR3QIHHQljDMMQtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=4PziF1bl9vij9M&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sca_esv=e4952731b002d90d&sca_upv=1&q=velika+no%C4%8D+jedi&uds=AMwkrPvswS92c7VMQrYYRTqoTsMwAmjljeTSSM92gR-U-njp3E5rJwHr7DBuCV28Mh4CUdItbmRXeUn59TCr8Hq0BX_srukByH24Gy9IO3L7r6SVuJfm4BLiPd_0eRFpcF1-Xidsbq75LS2fKSJNiso_u_YyGltO2bCQborg9E_l7Q6y1pvc1sOyRT2TTIEd920EZrZ5x1kRypoT1pfGYHqEaF9sTkAtJZG5kHFez98ZxbT3DA-hO5UTEhoUE35Hqtf56fSzCm_OMr5dOBYU7msvP7G8nsEmQ&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwihsJDO6LaFAXWR3QIHHQljDMMQtKgLegQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=4PziF1bl9vij9M&vssid=mosaic))

Slika 45: Martinova pojedina (vir:  
[https://www.google.com/search?sca\\_esv=e4952731b002d90d&sca\\_upv=1&q=martinovo+hrana&uds=AMwkrPth2lwGf-lsu6J4oEsDB3N51ai\\_IKC-cK0q2SS9LU7nFPu0hxSER1zXfUpauMDUAmgjkZ3BHn7p7mBnBemg8u9cX1blgX0VKcAmPT0uw6J3BIAny7A6cudgfBv1rRQ9aN9C30KApngT5N0p6z84WUt\\_9a6za8gE-oAZgd2ncq96kZYNW0mIPVt83GVV0xahkHWIYVOB3\\_DnKc8NWEXC5kqmiRPC5g9k6j3nOSxKk0XOPjnrkU9R6Z6Qw-uw3BowvShwDPH5knGRxUQma6qiNrTa1EOQ&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiG2vXl6LaFAXC1AIHHecsB4YQtKgLe gQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=dhwcjbj7f8GglJM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sca_esv=e4952731b002d90d&sca_upv=1&q=martinovo+hrana&uds=AMwkrPth2lwGf-lsu6J4oEsDB3N51ai_IKC-cK0q2SS9LU7nFPu0hxSER1zXfUpauMDUAmgjkZ3BHn7p7mBnBemg8u9cX1blgX0VKcAmPT0uw6J3BIAny7A6cudgfBv1rRQ9aN9C30KApngT5N0p6z84WUt_9a6za8gE-oAZgd2ncq96kZYNW0mIPVt83GVV0xahkHWIYVOB3_DnKc8NWEXC5kqmiRPC5g9k6j3nOSxKk0XOPjnrkU9R6Z6Qw-uw3BowvShwDPH5knGRxUQma6qiNrTa1EOQ&udm=2&prmd=ivnbtz&sa=X&ved=2ahUKEwiG2vXl6LaFAXC1AIHHecsB4YQtKgLe gQICxAB&biw=1208&bih=547&dpr=1.59#vhid=dhwcjbj7f8GglJM&vssid=mosaic))