

I FEEL
SLOVENIA



OKUSI GORENJSKE



SLOVENSKE ALPE
OKUSI GORENJSKE



Klet v Gostilni Kunstelj v Radovljici



SLOVENSKE ALPE
OKUSI GORENJSKE



Vsebina

Prelepa in tudi okusna
Gorenjska
Škofja Loka
Železniki
Gorenja vas - Poljane
Žiri
Kranj
Šenčur

Preddvor
2 Cerklje na Gorenjskem
4 Jezersko
6 Naklo
8 Tržič
11 Radovljica
12 Gorje
14 Bled

15 Kuharske delavnice
16 Bohinj
18 Žirovnica
20 Jesenice
22 Kranjska Gora
24 Kulinarične prireditve
27
28

31
32
34
36
38
41



Pogled na Kamniško-Savinjske Alpe

Prelepa in tudi okusna Gorenjska

Ena od znamenitih skladb ansambla Avsenik je posvečena pokrajini Gorenjski. Seveda jih je več, vendar ena pa ima prav naslov *Prelepa Gorenjska* in tako se začne tudi njena prva kitica. Zato se poraja vprašanje, kaj sooblikuje pojem lepote te slovenske, izrazito alpske pokrajine? Tudi sicer je pojem lepote zelo vprašljiva kategorija, še posebej, če nam pomeni le neke vizualne vtise in podobe. Lepota pokrajine je namreč lahko le seštevek več sestavin: od raznolikosti naravnega okolja do oblik, ki so jih v različnih obdobjih zgodovinskega razvoja ustvarili in jih tudi v sodobnosti ustvarjajo prebivalci na področjih gospodarskega, družbenega in duhovnega prizadevanja in ustvarjalnosti. Vse to in še kaj premore Gorenjska.

V spletu človeških prizadevanj so v sodelovanju z naravo nastajali in nastajajo tudi okusi. Gorenjska je slikovita, razgibana gorska pokrajina s planinami, na katerih se v poletnem času pasejo govedo in drobnica, iz mleka pa pridobivajo sire in druge mlečne izdelke. Med njimi je nekaj posebnega bohinjski sir mohant, ki je s svojim intenzivno pikantnim okusom in vonjem izziv za najbolj ustvarjalna kulinarčna raziskovanja.

Marsikje na Gorenjskem posejejo ajdo, ječmen in proso, na ravninskih predelih so najboljši pogoji za pridelavo krompirja, v Bohinju raste rdečerjava, a predvsem okusna koruza trdinka. V bistrih alpskih rekah, potokih in jezerih švigajo ribe; med njimi je tudi izvirna bohinjska zlatovčica. V gozdovih domuje divjačina, tod rastejo gobe in gozdni sadeži. Veliko je tudi visokostebelnih sadovnjakov z različnim sadjem. Zadnja leta se v kulturo prehrane spet vrača hruška tepka. Na številnih kmetijah so se usmerili v izdelavo sadnih sokov, kuhanje žganja ter pripravo zeliščnih in sadnih alkoholnih napitkov. Gorske senožeti in planjave nudijo številna zelišča, na vrtovih in njivah pa rastejo zelene solate, zelje, repa, krompir, fižol, korenje, koleraba, pesa, redkev ...

To je nekaj temeljnih prehranskih sestavin in živil, ki sooblikujejo kulinarčno podobo Gorenjske. Značilno je, da so prebivalci te slovenske pokrajine ne le ohranili, ampak predvsem tudi v sodobni čas prenesli številne posebnosti vsakdanje in praznične prehrane svojih prednikov. Žganci iz ajdove, koruzne ali ječmenove moke, testeni žepki ali krapi z različnimi nadevi, jedi iz mlečnih izdelkov, na različne načine pripravljena ajdova, ječmenova ali prosena kaša, mesne enolončnice, v zimskem času okusne koline, zelje in repa, v koruzni moki povaljane in ocvrte postrvi, slani ali sladki štruklji in izvrstne potice predstavljajo samo nekaj izbranih posebnosti kulinarčne palete Gorenjske, ki je ne srečamo le v ponudbi gostinskih lokalov ali turističnih kmetij, ampak pomembno sooblikuje pestrost sodobnega prehranjevanja njenih prebivalcev.

Gorenjska je prispevala strokovne temelje slovenskemu in evropskemu čebelarstvu. Čebelarji ponujajo razne vrste medu in drugih čebeljih pridelkov. Nekateri še vedno pripravljajo originalno medico, imenovano tudi medeno vino, po najstarejšem zapisanem receptu v Slavi vojvodine Kranjske, Janeza Vajkarda Valvasorja iz leta 1689. Razvoj letovištarstva in planinstva je potekal hkrati z evropskim in je vplival na nastanek nekaterih izrazitejših turističnih središč, kot so npr. Bled, Bohinj in Kranjska Gora. V zgodovinskem razvoju, ki je pustil posledice tudi na področju prehrane, Gorenjska ni predstavljala le stika Slovenije s celotnim alpskim svetom Evrope, ampak je po svojih prometnih in transportnih povezavah ter trgovanju prav zaradi te povezanosti pomenila tudi stopnjo razvitosti in napredka. V 18. stoletju so npr. Bohinjci prodajali topljeno maslo v Trst in vse do Benetk ter imeli na tem območju svojega prodajnega predstavnika. Vendar to je le drobec iz sicer pestrega gospodarskega in trgovskega dogajanja na Gorenjskem v preteklih stoletjih.

Izkušnje, pridobljene iz širnega alpskega in mediteranskega sveta, so se odlično spajale z znanji in inovativnostjo lokalnega prebivalstva tudi na področju prehrane. Tako so se razvijale številne prehranske posebnosti, ki so še danes nosilke lokalnih in regionalnih kulinarčnih razpoznavnosti in značilnosti. Prav te izpostavljam v pričujočem katalogu, ki predstavlja jedi, nekatera značilna živila in pijače iz osemnajstih gorenjskih občin. Katalog torej ne prinaša vseh jedi, ampak le tiste, ki so za posamezne občine značilne oziroma najbolj opredeljujejo sodobno kulinariko. Opisane pa so tudi posamezne jedi, ki predstavljajo najbolj značilne primere prehranske kulturne dediščine, vendar ne kot nekakšni »muzejski eksponati«, ampak so to jedi, ki so še vedno na vsakdanjih ali prazničnih jedilnikih, tudi v gostinski ponudbi, predvsem pa omogočajo številne kulinarčne interpretacije in spajanja lokalnih ter regionalnih okusov na krožnikih.

V občini Škofja Loka so pred leti pripravili izbor nekaterih jedi, ki jih ponujajo v gostinskih lokalih pod tržno znamko *Okusi loškega podeželja*. Izbrane značilne jedi tega dela Gorenjske so prilagodili okusom in postrežbi sodobnega časa. Še pomembnejša je povezava gostincev z lokalnimi pridelovalci živil, s čimer so vnesli v jedilnike sezonske značilnosti. Naslednja nova in pomembna tržna znamka kulinarčne ponudbe Gorenjske so *Okusi Radol'ce*. Ta združuje deset gostinskih lokalov, ki ponujajo lokalno pridelana živila in njih izdelane jedi, ki so lahko nadaljevanje pestre kulinarčne dediščine ali njene inovativne interpretacije. Vseh deset gostinskih hiš je označenih z razpoznavnim znakom, posamezne značilne jedi pa s stilizirano čebelo. Na Bledu so razvili projekt *Okusi Bleda*, v katerem je združenih več lokalnih gostiln, restavracij in hotelov. Projekt je usmerjen k lokalni kulinarčni razpoznavnosti, ki se odraža s sodobnimi težnjami in hkrati povezuje lokalne ponudnike v enovitem približevanju blejskih kulinarčnih posebnosti turistom. Tudi v Bohinju so oblikovali novo tržno znamko, ki zagotavlja geografsko poreklo živil in jedi ter hkrati kakovost njihove priprave in postrežbe. Znamka se imenuje *Bohinjsko* in poleg kulinarike vključuje tudi označevanje kakovosti nekaterih živil, rokodelskih izdelkov in prireditev.





Škofja Loka s Hribca

Škofja Loka

Častitljiva zgodovina mesta Škofja Loka in okolice se odlikava tudi v številnih jedeh, v katerih se prepletajo različni vplivi, vendar ne kot njihov seštevek, ampak kot ustvarjalna sinteza značilnih jedi, ki so spremljale prehranski ritem stoletij, zaznamovan z razmerjem med lakoto in izobiljem. Nekatere jedi so tako značilno škofjeloške, da so že desetletja geografsko opredeljene kot »loške«. To so **loška mešta** (krompirjeva kaša z belo moko in zabeljena s prepraženo čebulo), **loška medla** ali **midla**, kot pravijo v lokalnem narečju, tudi loška mešanca, okusna enolončnica iz fižola, repe, zelja in ješprenja, ki so jo ob petkih kuhali za berače in reveže v loškem kapucinskem samostanu, in **loška smojka**. Značilni za ta del Gorenjske so

tudi **orehovi štruklji**, ki so jih pripravljali predvsem za praznike ob večjih in težjih delih v zimskem času. Njihova posebnost je v tem, da so jih zabelili z medom. Na nekaj kmetijah pripravljajo tudi sladek **terják** ali **trják**, tj. gost ekstrakt iz zrelih črnih bezgovih jagod, ki velja za enega najboljših naravnih pripravkov za kuhanje zdravilnega čaja proti prehladu ali le kot preliv za sladice in sladoled.



Loška medla ali midla

Gostljata, zabeljena jed, enolončnica, ki sodi med razvojno starejše jedi. Še vedno jo skuhamo iz prosene kaše ali moke, zelja, repe, fižola in od 19. stoletja tudi krompirja. Prvotno je bila zabela tudi edina začimba tej okusni jedi.

Loška smojka

Ko je jeseni zrela repa, odberejo manjše repe in jih olupijo. Zložijo jih v lonec in zalijejo s slanim kropom, dodajo proseno kašo in počasi kuhajo v pečici. Jed je dobila ime **smojka** zato, ker so se repe ob steni lonca med počasnim kuhanjem v pečeh pogosto tudi zasmodile. Jed je zelo stara in ljudje so menili, da je primerna tudi za čiščenje ledvic in mehurja.



Ostale značilne jedi

- Loška mešta,
- loška mešanca,
- ajdova kaša z zajčjim ragujem,
- dušena koštrunovina s koruznimi žganci,
- skutni žličniki z orehi in sirom,
- orehovi štruklji, zabeljeni z medom,
- jabolčni in pehtranovi štruklji,
- terjak ali trjāk,
- mlečni izdelki kmetij loškega podeželja,
- alkoholne pijače s kmetij loškega podeželja.

PONUĐNIKI

GOSTILNA KAŠČA

Spodnji trg 1, SI-4220 Škofja Loka
T: +386 (0)4 512 43 00
E: kasca-plevna@siol.net
W: www.kasca-plevna.com

- Loška medla ali midla, loška smojka, loška mešta, loška mešanca, orehovi štruklji, zabeljeni z medom, alkoholne pijače kmetij

GOSTILNA PRI BOŠTJANU

Križna Gora 8a, SI-4220 Škofja Loka
T: +386 (0)4 510 33 20
E: gostilnapribostjanu@gmail.com

- Orehovi štruklji, zabeljeni z medom, mlečni izdelki kmetij loškega podeželja, alkoholne pijače s kmetij loškega podeželja
- Po predhodnem naročilu: loška medla ali midla, loška mešanca

GOSTILNA PRI DANILU

Reteče 48, SI-4220 Škofja Loka
T: +386 (0)4 515 34 44
E: gostilna@pridanilu.com
W: www.pridanilu.com

- Loška midla, loška mešta, mlečni izdelki kmetij loškega podeželja
- Poleti: pehtranovi štruklji
- Jeseni: štruklji s suhim sadjem
- Pozimi: loška mešanca, loška smojka
- V Miklavževem času: rožičevi štruklji
- V velikonočnem času: orehovi štruklji

GOSTILNA PR' STARMAN

Stara Loka 22, SI-4220 Škofja Loka
T: +386 (0)4 512 64 91
E: starman22@siol.net
W: www.gostilnastarman.si

- Orehovi štruklji, zabeljeni z medom, loška medla ali midla, mlečni izdelki kmetij loškega podeželja
- Ponudba nekaterih žirovskih, poljanskih in jedi drugih krajev Gorenjske
- Po predhodnem naročilu: loška smojka



Ročno oblikovanje dražgoških kruhkov

Železniki

Nekdanje imenitno železarsko središče v Selški dolini, Železniki, opredeljuje več izjemnih posebnosti, ki so prav tako povezane z dediščino in sodobnimi oblikami prehranske kulture. Poleg ohranjenih pričevanj nekdanjega železarstva se je v Železnikih vitalno ohranilo izdelovanje klekljanih čipk, v Dražgošah pa še vedno izdelujejo ročno oblikovane **dražgoške kruhke** iz medenega testa. Selška dolina je vrezana med visoka hribovja, kjer so v srednjem veku freisinški škofje, lastniki tega ozemlja, omogočali kolonizacijo z naseljevanjem nemških priseljencev. O tem še danes pričajo nekatere najvišje ležeče vasi v Sloveniji, kot so npr. Sorica, Zgornje Danje, Torka. Prav stičišča lokalnega prebivalstva z novimi naseljenci so skozi stoletja ustvarila

svojevrstno kulturno podobo, tudi na kulinarinem področju. Za Davčo so ohranjena pričevanja o peki rib na ognjišču ali peči, in sicer tako, da so jih zavili v papir, kar je prav gotovo zanimiv izziv tudi za sodobno pripravo.

Drobkova jed

To, s prežganjem zabeljeno in izjemno okusno jed skuhamo iz koruznih žgancev, kuhane ovčje ali kozje krvi in na drobno narezanega želodca drobnice. Imenujejo jo tudi samo drobkova in ne pomeni le izjemnega stika s kulinarčno dediščino, ampak je tudi izziv za nova, ustvarjalna kulinarčna razmišljanja.



Jetrova jed

Tudi ta jed se imenuje lahko le **jetrova** in je povezana z nekdanjimi značilnimi zimskimi kolinami, ko so po zakolu prašiča, redkeje teleta, pripravili tudi jetra. Kuhanim koruznim žgancem so dodali jetra in jih zalili z omako.

Dražgoški kruhki

Ročno oblikovani piškoti iz medenega testa sodijo med značilne tradicionalne darove, ki so si jih podarjali ob pomembnejših praznikih predvsem zato, da so si izkazovali ljubezen ali poskrbeli za preprečevanje lakote. Med najstarejšimi oblikami teh medenjakov so srčki in krajčki.

Dražgoški kruhki so okrašeni z najrazličnejšimi ročno oblikovanimi ornamentami iz medenega testa, ki imajo prave filigranske značilnosti.



Davški želodec

V Davči pripravljajo želodec z nadevom iz nasekljanega svinjskega mesa, ajdove moke, slanine, česna in začimb. Kuhajo ga dlje časa, potem pa ga narežejo na rezine in ponudijo z zeljem in repo.

Ostale značilne jedi

- Prešce,
- pekovski izdelki selških kmetij.

PONUĐNIKI

CIRILA ŠMID

Na Kresu 8, SI-4228 Železniki
T: +386 (0)41 952 688
E: drazgoški.kruhki@gmail.com

- Dražgoški kruhki

GOSTIŠČE MACESEN

Spodnja Sorica 16, SI-4229 Sorica
T: +386 (0)41 521 138
E: primoz.pintar@gmail.com
W: www.macesen.si

- Jeseni: davški želodec

GOSTIŠČE PRI ZALOGARJU

Dolenja vas 1a, SI-4227 Selca
T: +386 (0)4 500 50 00
E: gostisce.zalogar@siol.net
W: www.zalogar.si

- Jetrova jed, davški želodec, prešce
- Po predhodnem naročilu: ajdova kaša s kunčjim ragujem, divjačinski lonc s srnino, postrvi v marinadi



Tavčarjev dvorec na Visokem v Poljanski dolini

Gorenja vas - Poljane

Poljanska dolina s samotnimi kmetijami in vasmi na njenih hribovitih obrobjih predstavlja strnjeno območje ustvarjalnih posameznikov in družin, ki bogata izročila prednikov prelivajo v sodobne oblike in načine tudi na kulinaricnem področju. Na kmetijah pridelujejo naravne sokove iz sadja, ki raste v visokostebelnih sadovnjakih, iz mleka izdelujejo sire in druge mlečne izdelke, pravi mojstri so v predelavi mesa v mesne izdelke, tudi zelje in repo kisajo po popolnoma naravnem postopku. In če dodamo še vse tisto, kar znajo narediti iz različnih vrst moke in testa, je kulinarčna podoba te občine popolnoma zaokrožena in se lahko upravičeno ponaša s celo vrsto izjemnih družin, ki pomembno sooblikujejo kulinarčno podobo in

ponudbo cele Slovenije, nekatere pa segajo tudi čez njene meje. Med lokalno značilnimi jedmi je tudi **slepa žonta**, ki so jo največkrat kuhali kot preliv čez žgance. Zmešali so sladko in kislo mleko ter kislo smetano ter jih počasi kuhali. Med kuhanjem so dodajali podmet iz vode in moke ter tako dobili omako za preliv ajdovih ali koruznih žgancev. Drugo posebnost predstavlja **poštengana kaša**, ki je dobila ime po stožcu kuhane prosene kaše, v katerega naredijo vdolbine z žlico in jih zapolnijo z zabelo iz nakockane slanine, prepražene na čebuli.



Visoška pečenka

Na Visokem v Poljanski dolini so skoraj 300 let gospodarili Kalanovi. V družinski dediščini so se ohranila tudi pričevanja o vsakdanjih in prazničnih jedeh. Med njimi je tudi okusna **visoška pečenka**, ki so jo pripravljali na cvetno nedeljo iz svinjske zarebrnice, nadevane s korenjem.

Siri in mlečni izdelki poljanskih kmetij

Prostrani pašniki nudijo odlično pašo govedi. Večje in manjše sirarske kmetije iz mleka izdelujejo sire in druge mlečne izdelke in nekatere s svojimi tržnimi znamkami slovijo po celi Sloveniji.



PONUDBNIKI

GOSTILNA NA VIDMU

Poljane 27, SI-4223 Poljane
T: +386 (0)4 510 96 10
E: bostjan.poljansek@gmail.com

- Visoška pečenka

KMETIJA LOJZ

Fužine 10, SI-4224 Gorenja vas
T: +386 (0)41 414 702, +386 (0)41 436 702
E: info@kmetijalojz.com
W: www.kmetijalojz.com

- Kislo zelje in repa

KMETIJA MARTINUC

Milena Miklavčič
Dolenja Ravan 2,
SI-4223 Poljane nad Škofjo Loko
T: +386 (0)4 510 91 29
E: franc.miklavcic@gmail.com

- Naravni sadni sokovi, žganja in likerji

KMETIJA MATIC

Danilo Jezeršek
Hotavlje 3, SI-4224 Gorenja vas
T: +386 (0)41 424 789
E: 1825@kmetija-matic.com
W: www.kmetija-matic.com

- Naravni sadni sokovi, žganja in likerji

KMETIJA PR REJCU

Marinka Rejc
Krnice pri Novakih 8,
SI-4224 Gorenja vas
T: +386 (0)31 775 091
E: rejcmari@gmail.com

- November-marec: kislo zelje in repa

KMETIJA PUSTOTNIK

Poljanska cesta 19, SI-4224 Gorenja vas
T: +386 (0)4 510 73 10
E: info@kmetijapustotnik.si
W: www.kmetijapustotnik.si

- Siri poljanskih kmetij

KMETIJA - SIRARNA BOGATAJ

Poljanska cesta 18, SI-4224 Gorenja vas
T: +386 (0)4 518 13 82
E: sirarnabogataj@gmail.com

- Siri poljanskih kmetij



Kislo zelje in repa poljanskih kmetij

Klasično kisanje zelja in repe v kadeh je ena od oblik sodobnega prizadevanja za biološko pridelano in predelano hrano. Nekatere kmetije v tehnološkem postopku dosledno uporabljajo sol in solni cvet iz piranskih solin.

Naravni sadni sokovi, žganja in likerji poljanskih kmetij

Sloves sadnih sokov iz Poljanske doline ni razširjen le po Sloveniji, ampak tudi zunaj njenih meja. Sodoben tehnološki proces brez konzervansov in raznih umetnih dodatkov ter različne vrste zdravega sadja iz visokostebelnih sadovnjakov so temeljne značilnosti kakovosti poljanskih sadnih sokov. V nekaterih hišah kuhajo tudi razne vrste žganja in z njim izdelujejo orehovec, kuminovec, borovničevac idr.



Ostale značilne jedi

- »Poštengana« kaša,
- pekovski izdelki poljanskih kmetij,
- slepa žonta (z žganci).



Priprava drobnjakovih štrukljev

Žiri

Občina Žiri je najbolj znana po čevljarški industriji in čipkah, saj predstavlja eno od večjih slovenskih čipkarskih središč, kjer so že leta 1906 ustanovili tudi čipkarsko šolo. Če so štruklji ena od pomembnih prehranskih značilnosti dobršnega dela Slovenije, so za Žiri in Poljansko dolino zelo značilni predvsem **drobnjakovi štruklji**, značilna jed poznega pomladnega in poletnega časa, ko je na njivah in vrtovih dovolj svežega in okusnega drobnjaka.

Drobnjakovi štruklji

Jed, ki je sicer poznana tudi v smeri proti Logatcu in Vrhniki, ima svojo temeljno domovino prav v Žireh in okolici, torej v Poljanski dolini. Štruklje tako kot včasih še vedno pripravljajo na več načinov, med katerimi so najbolj značilni trije: pečeni, kuhani z vodo, v kateri so se kuhali, kuhani in zabeljeni z maslom, drobtinami ali ocvirki.

Ostale značilne jedi

- Ječmenova juha,
- fižol s suhim sadjem,
- kislo zelje s krompirjem,
- žabja ali kokošja obara z ajdovimi žganci,
- mesni izdelki žirovskih kmetij,
- šabesa.

PONUDBNIK

RESTAVRACIJA SKLEDNIK

Strojarska ulica 16, SI-4226 Žiri

T: +386 (0)5 996 83 36, +386 (0)41 375 370

E: restavracija@sklednik.si

W: www.sklednik.si

- Kokošja obara z ajdovimi žganci
- Spomladi: drobnjakovi štruklji
- Pozimi: kislo zelje s krompirjem





Dimljenje zaščitene kranjske klobase



Kranj

Mesto Kranj je središče Gorenjske, ki se je stoletja upravno in trgovsko razvijalo na konglomeratnem pomolu, na stičišču rek Save in Kokre. Njegov razvoj v 19. stoletju je povezan z največjim pesnikom Francetom Prešernom, pa tudi z Janezom Puharjem, pomembnim fotografskim izumiteljem in inovatorjem evropskih razsežnosti, ter s še nekaterimi pomembnimi posamezniki. V Kranju sta gospodarski utrip in siceršnji razvoj sooblikovali tudi obrt in industrija. Slednja vse do današnjih dni. Mesto in občina sta ohranila nekatere kulinarične posebnosti, med katerimi sta **kranjski štrukelj** in **kranjska klobasa**, ki ni poimenovana po Kranju, ampak po nekdanji deželi Kranjski, vendar pa prav v Kranju, v **mesariji Arvaj**,

izdelujejo kranjske klobase, ki so bile največkrat nagrajene kot najboljše. V gostilni Pr' Matičku pa izdelujejo okusne hišne oz. **Matičkove klobase**, ki prav tako sooblikujejo klobasno kulinarično ponudbo Kranja in okolice. Iz ječmenove kaše kuhajo **ječmenovo juho**, odlično **kislo zelje** pa mešajo s krompirjem. Za osvežilno pijačo v poletni vročini v posameznih hišah pripravljajo **šabese** iz bezgovega cvetja.

Kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896

Klobasa, ki je zaščitena v Sloveniji in tudi v Evropski uniji, je ena temeljnih kulinaričnih značilnosti celotne Slovenije. Danes jo po enotnem receptu in tehnologiji izdeluje 11 certificiranih proizvajalcev, med katerimi je tudi mesarija Arvaj iz Britofa pri Kranju, ki je do sedaj prejela največ odličij za najboljše kranjske klobase.



Prata ali búdl

Značilna praznična, zlasti velikonočna jed, ki jo naredijo tako, da nadevajo goveje črevo ali svinjsko mrežico (pečico) z mesno-kruhovim začinjenim nadevom. Potem to skuhamo in jedo toplo ali hladno s hrenom ali zeljem. Jed je poznana po celotni Gorenjski, vendar v različnih lokalnih izvedbah.



Kranjski štrukelj

Recept za to sladko jed je bil prvič objavljen leta 1868 v kuharici Magdalene Knafelj Pleiweis in predstavlja eno zgodnejših geografskih poimenovanj jedi tudi v evropskem prostoru. Zvite jajčne palačinke, namazane z nadevom iz ribane kaše, jajc, masla, smetane in slivove ali marelične marmelade, narežejo na kratke kose, položijo v pekač z odrezano površino vsakega kosa obrnjeno navzgor, prelijejo s smetanovim jajčnim prelivom in zapečejo.

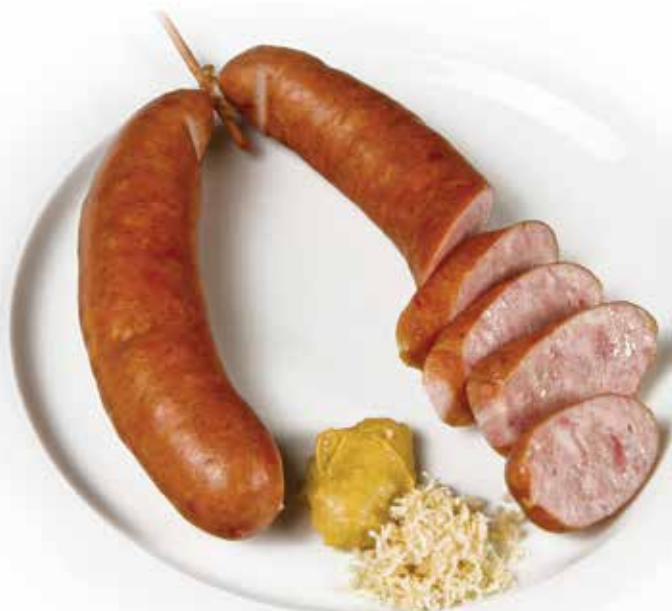


Orehovi štruklji na sap

Ena od številnih inačic kuhanja štrukljev z nadevom iz orehov. Za razliko od večine ne le gorenjskih, ampak tudi slovenskih štrukljev, so ti kuhani na sopari in ne v vodi.

Ostale značilne jedi

- Matičkova klobasa.



PONUJDIKI

GOSTILNA ARVAJ KRANJ

Kajuhova 2, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)4 280 01 00, +386 (0)40 277 276 E: matjaz.resman@arvaj.com
W: www.gostilna-arvaj.si

- Kranjska klobasa

GOSTILNA KOT

Maistrov trg 4, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)4 202 61 05
E: info@gostilnakot.si
W: www.gostilnakot.si

- Kranjska klobasa
- Po predhodnem naročilu: prata ali búdl, kranjski štrukelj, orehovi štruklji na sap

GOSTILNA KRIŠTOF

Predoslje 22, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)4 234 10 30
E: kristof@siol.net
W: www.gostilnakristof.si

- Kranjska klobasa
- V času velikonočnih praznikov: prata ali búdl
- Pozimi: orehovi štruklji na sap
- Po predhodnem naročilu: kranjski štrukelj

GOSTILNA PR' MATIČKU

Jezerska cesta 41, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)4 234 33 60
E: prmaticku@gmail.com
W: www.prmaticku.si

- Matičkova klobasa
- V času velikonočnih praznikov: prata ali búdl
- Po predhodnem naročilu: kranjski štrukelj

GOSTILNA STARI MAYR

Glavni trg 16, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)41 768 767
E: mayr.doo@siol.net
W: www.stari-mayr.si

- Kranjska klobasa, orehovi štruklji na sap

KMETIJA ODPRTIH VRAT PR' KONČOV

Javornik 10, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)4 231 03 36, +386 (0)41 242 388
E: ales_kristan@yahoo.com
W: http://koncovc.si

- Orehovi štruklji, domača klobasa
- V času velikonočnih praznikov ali po predhodnem naročilu: prata ali búdl

PIZZERIA NJAMY - DOSTAVA HRANE

Šorlijeva 12, SI-4000 Kranj
T: +386 (0)4 236 90 00
E: njamy.njamy@gmail.com
W: www.pizzeria-njamy.si

- Kranjska klobasa



Njiva cvetočega krompirja

Šenčur

Kraj in občina, ki imata ime po sv. Juriju, se ponašata po najmanj treh pomembnih prehranskih posebnostih. To je najprej **godla**, gosta juha ali enolončnica iz ostankov nadeva za krvavice na kolinah v zimskem času. Kot značilnost jo umeščamo v to občino zato, ker so na godlo ponosni do take mere, da se po njej imenuje tudi lokalna pustna skupina, ki vsako leto pripravi enega pomembnejših pustnih sprevodov v Sloveniji. Kadar je govora o Šenčurju, ne moremo mimo krompirja, saj ima v kraju tudi spomenik oz. ga ima cesarica Marija Terezija, ki je bila pomembna za njegovo uvajanje v naše kraje. Zato je krompir zastopan v nekaterih značilnih jedeh, kot so **krompirjeva juha**, **krompirjev golaž** in **krompirjevi cmoki**. Tretja posebnost Šenčurja so **štruklji**, ki jih gostom pripravljajo v krajevni gostilni Ančka.



Godla s krompirjem

Enolončnico iz nadeva za krvavice lahko uživamo samo ali s krompirjem. Za pripravo godle uporabijo tudi juho, v kateri so se kuhale krvavice in nekatere med njimi so se tudi razpočile. V to juho dokuhajo še nekaj nadeva, da se jed primerno zgosti in je primerna za uživanje.

Ančkini štruklji

Sladki ali slani štruklji z različnimi nadevi, zaviti v prtiču, kuhani v kropu in zabeljeni, so lahko glavna jed ali priloga k jedem. Predvsem so ena od temeljnih razpoznavnih značilnosti slovenske kuhinje in imajo prav v gostilni Ančka svoje najbolj odlično »svetišče«.



Ostale značilne jedi

- Krompirjeva juha,
- krompirjev golaž,
- krompirjevi cmoki,
- rožičeva potica.

PONUĐNIK

GOSTILNA ANČKA

Delavska cesta 18, SI-4208 Šenčur
T: +386 (0)4 251 52 00
E: gostilna@ancka.si
W: <http://ancka.si/>

- Ančkini štruklji
- Po predhodnem naročilu: godla s krompirjem, krompirjeva juha, krompirjev golaž, krompirjevi cmoki, rožičeva potica



Preddvorsko jezero Črnava

Preddvor

V gradu Turn, domovanju Josipine Turnograjske, so za razliko od prebivalcev v vaseh jedli po grajsko. Vendar je tudi Josipina rada uživala **močnik**, sicer jed kmečkega prebivalstva. V Preddvoru pripravljajo tudi **preddvorske vampe**, narezane na koščke in s številnimi začimbami, kot so šetraj, lovorov list, majaron, timijan, rožmarin, muškatni orešček ..., nato jih zalijejo s kozarcem rdečega vina in potresejo z naribanim sirom. Posebnost v lokalni ponudbi je **snarska malica**, značilna malica kmetov, ki so »snarili«, tj. z Zaplate spravliali seno. Med pogačami pa je značilna **posmodúla**.



Posmodúla

Značilna preddvorska pogača, ki so jo pripravljali ob peki kruha iz neporabljenega testa. Okroglo obliko testa so namazali s smetano, potresli z zelišči ter spekli v peči ali pečici. V zimskem času so na testo namazali zaseko in dodali še kakšno rezino čebule.

Ostale značilne jedi

- Vampi po preddvorsko,
- močnik Josipine Turnograjske,
- snarska malica.



PONUJDIKI

GOSTILNA MAJČ

Šolska ulica 2, SI-4205 Preddvor
T: +386 (0)4 255 10 75
E: lojzka.arnez@gmail.com

- Vampi po preddvorsko, snarska malica
- Po predhodnem naročilu: močnik Josipine Turnograjske

PENZION ZAPLATA

Tupaliče 32, SI-4205 Preddvor
T: +386 (0)4 255 62 50
E: pension.zaplata@siol.net
W: www.pension-zaplata.com

- Po predhodnem naročilu: vampi

PICERIJA GORSKI PRIVEZ

Dvorski trg 1, SI-4205 Preddvor
T: +386 (0)4 255 60 51
E: gorski.privez@gmail.com
W: www.gorski-privez.si

- Po predhodnem naročilu in prvi vikend v juliju – na Petrov semenj: posmodúla



Njiva prosa

Cerklje na Gorenjskem

Tako kot v drugih slovenskih krajih, kjer so bili samostani, je imel tudi samostan dominikank v Velesovem pri Cerkljah vpliv na prehransko kulturo prebivalstva. Ne le na področju posredovanja temeljnih kuharskih znanj, ampak tudi učenja izdelovanja slanih in sladkih prest. Kuhanje in peka prest je tako postala pomembna dopolnilna rokodelska dejavnost za številne prebivalke Velesovega, Adergasa in Trate. Izdelovanje in peka prest sta prenehala po koncu prve svetovne vojne. Druga značilnost prehranske kulture Cerkelj je povezana z žitom, ki ga je bilo na njivah največ. To je bilo proso, ki je dajalo proseno moko in predvsem kašo za pripravo najrazličnejših okusnih jedi. S proseno kašo nadevajo testene žepke ali **krape**. V svinjsko mrežico

ali pečico zavijejo mesni nadev, v katerem je prav tako **prosen**a ali **ječmenova kaša**. To jed imenujejo **maželni**. Iz prosene moke kuhajo **prosene žgance**, **proseno kašo** pa pripravijo »po starem«, z okusnimi tropincami in jajcem. Nekateri kot prilogo k **žgancem** uživajo **jabolčno čežano**.





Burkaša

Ena od jedi s proseno kašo je tudi burkaša. Proseno kašo zakuhajo v zelje ali repo in jed zabelijo.

PONUDBNIKI

DOMAČIJA VODNIK

Adergas 27,
SI-4207 Cerklje na Gorenjskem
T: +386 (0)4 292 72 60
E: info@domacija-vodnik.si
W: www.domacija-vodnik.si

- Preste

DVOR JEZERŠEK

Zgornji Brnik 63,
SI-4207 Cerklje na Gorenjskem
T: + 386 (0)4 252 94 00
E: gostinstvo@jezersek.si
W: www.jezersek.si

- Proseno kaša s suhimi slivami oz. nadevano jabolko s češpljevo kašo in vaniljevo omako, goveja juha z rezanci ali bleki, preste

HOTEL KRVAVEC

Ambrož pod Krvavcem 50,
SI-4207 Cerklje na Gorenjskem
T: +386 (0)51 350 830
E: booking@rtc-krvavec.si
W: www.hotel-krvavec.si

- Burkaša, goveja in svinjska juha z rezanci ali bleki



Proseno kaša s suhimi slivami

Izjemno okusna jed je proseno kaša s kuhanimi suhimi slivami. Značilna je (bila) zlasti za zimsko in zgodnje pomladno obdobje. V številnih drugih krajih na Gorenjskem so suhe slive dodajali tudi ječmenovi kaši ali ješprenju.



Goveja in svinjska juha z rezanci ali bleki

Zelo značilni dve vrsti juhe. Prva je bila za praznične priložnosti, druga pa predvsem ob kolinah, v pustnem in velikonočnem času.



Preste

Preste se oblikujejo iz testa in nato najprej skuhamo v vreli vodi. Šele potem se zapečejo. Največ prest so naredili v adventnem in velikonočnem postnem času, ko so jih prodajali v koših po celotni Gorenjski in tudi v Ljubljani.

Ostale značilne jedi

- Krapci s proseno kašo,
- proseno kaša s tropincami (in jajcem),
- žganci s čežano,
- proseni žganci,
- maželjni z nadevom iz ješprenjeve ali prosene kaše.



Ovce jezersko-solčavske pasme

Jezersko

Jezersko, ki je poznano po gozdarski in živinorejski dejavnosti ter turizmu, ima vrsto lokalno značilnih jedi.

Mesne jedi zaznamuje avtohtona jezersko-solčavska ovca. Njeno meso daje poseben okus značilni **jezerski obari**. Iz nasekljanega pečenega ovčjega mesa, ki mu dodajo še kruh, jajca in smetano, pripravljajo **bule**.

Jezerski zos je prav tako lokalno značilna pirejasta jed iz krompirja s prežganjem iz moke, kisa in paprike, ki jo ponudijo h govejemu ali kuhanemu prekajenemu svinjskemu mesu. Izdelujejo tudi posebno vrsto testenih žepkov ali **žlinkrofov** z nadevom iz skute in kruha. Ocvirki, ki jih pripravijo ob kolinah, so temeljni nadev za okusno potico **ocvirkovco**. Številni obiskovalci Jezerskega prisegajo tudi na maslovník ali **másunjek**, ki je

lahko samostojna jed ali priloga, ki nadomešča omako. Na Jezerskem izdelujejo tudi naravne sirupe, marmelade ter sadne, zeliščne in likerje iz gozdnih sadežev.





Maslovnik ali »másunjek«

Gostljata zabeljena jed, ki nastane z vmešavanjem ajdove (lahko tudi bele ali koruzne) moke v mešanico zavrete kisle in sladke smetane. Jed lahko namažemo na rženi kruh ali jo jemo samostojno s kislim mlekom ali kot prilogo k žgancem. Jed sodi med starejše in se uvršča v kulinarčno skupino močnikov in sokov.



Obara iz drobnice z ajdovimi žganci

Obare so značilne enolončnice na celotnem slovenskem ozemlju. Vendar pa vse odražajo lokalne prehranske surovine in živila, tako tudi obara z Jezerskega.

Jezerske marmelade

Izdelane so iz jerebike, šipka, sliv, smrekovih vršičkov, češmina, borovnic.



Jezerski sirupi

Cela paleta različnih okusnih in predvsem naravnih sirupov za mešanje z vodo in dodajanje k jedem, zlasti sladlicam.



Jezerski likerji in vina

Odlični likerji iz naravnih zelišč, visokogorskih iglavcev, sliv, vina, žganja in začimb imajo tudi originalna poimenovanja (npr. Jezerska Pehta, Čedca, Jezerski raubšic idr.). Vina izdelujejo iz cvetov regrata, akacije in lipe.



Ostale značilne jedi

- Jezerski »zos«,
- »bula«,
- skutni žlinkrofi,
- pečeno jagnje jezersko-solčavske pasme,
- ocvirkovca,
- jabolčno-tepkov mošt,
- slivovo žganje.

PONUDBNIKI

HOSTEL IN KAMP STARA POŠTA

Zgornje Jezersko 124,
SI-4206 Zgornje Jezersko
T: +386 (0)70 542 123
E: reboljtanja@gmail.com
W: www.kamp-jezersko.si

- Jezerske marmelade, sirupi, likerji in vina

ŠENKOVA DOMAČIJA

Zgornje Jezersko 140,
SI-4206 Zgornje Jezersko
T: +386 (0)31 777 188
E: senkova.domacija@gmail.com
W: www.senkovadomacija.si

- Maslovnik ali másunjek, obara iz drobnice, jezerska slivova marmelada, jezerski sirupi, slivovo žganje, jabolčni mošt
- Po predhodnem naročilu: jezerski zos, skutni žlinkrofi, pečeno jagnje jezersko-solčavske ovce, ocvirkovca
- V času velikonočnih praznikov ali po predhodnem naročilu: bula



Izdelava potic v Kranjskem kolačku

Naklo

Z gostilno Marinšek v Naklem je povezana najbolj znana pripoved o nastanku poimenovanja **kranjske klobase**. Cesar Franc Jožef naj bi se peljal s kočijo od Dunaja proti Trstu in se ustavil v tej gostilni, ker je bil lačen. Gostilničar je bil v zadregi in mu je povedal, da ima samo navadno klobaso. Cesar si jo je zaželel in ko jo je pokusil, je dejal: »Saj to ni navadna, ampak kranjska klobasa!« Vendar to je le ena od legend o znameniti slovenski klobasi, ki jo pripravljajo na več načinov. V Naklem pa izdelujejo še eno slovensko posebnost. To so **potice**, ki jih oblikujejo in pečejo v Kranjskem kolačku. Prebivalci Naklega in okolice so ponosni tudi na pripovedi o rokovnjačih ali rokomavharjih, ki so imeli svoje skrivališče v Udin borštu, gozdu pri Dupljah. V spomin

na te svobodnjake, ki so jemali bogatim, se vsako leto zberejo na pohodu, ki jih vodi pod »krivo jelko«, k prostoru, kjer so imeli rokovnjači svoje veselice. Tam pohodnikom skuhajo **rokovnjaški golaž** ali **rokovnjaški ričet**.

Potice iz Kranjskega kolačka

Značilna slovenska sladica je potica. Razvijala se je v dolgih stoletjih zgodovinskega razvoja na stičišču mediteranskega in alpskega sveta. Danes poznamo čez 80 vrst slanih in sladkih potic, ki se razlikujejo po nadevih. V Kranjskem kolačku izdelujejo potice z značilnim orehovim nadevom.



Rokovnjaški ričet

Ena od pogostih jedi na prireditvi *Pod krivo jelko*, na kateri se zberejo pohodniki v spomin na pripovedi o skrivnostnih rokovnjačih.

Ostale značilne jedi

- Kranjska klobasa na več načinov, obara ali ajmoht.

PONUĐNIKI

GOSTILNA IN HOTEL MARINŠEK

Glavna cesta 2, SI-4202 Naklo
T: +386 (0)5 923 44 46, +386 (0)5 923 41 00
E: info@marinsek.net
W: www.marinsek.net

- Kranjska klobasa na več načinov, obara ali ajmoht

GOSTIŠČE KLUB KOVAČ

Glavna cesta 1, SI-4202 Naklo
T: +386 (0)4 257 89 55, +386 (0)31 339 003
E: mina.marinsek@gmail.com

- Rokovnjaški ričet, obara ali ajmoht

MERCATOR IP OBRAT KRANJSKI KOLAČEK

Cesta na Okroglo 3, SI-4202 Naklo
T: +386 (0)51 287 905
E: info@mercator-ip.si

- Potice iz Kranjskega kolačka so na voljo: v času velike noči, 15. 8., v novembru, decembru in prvi polovici januarja





Gamsi v goratem svetu nad Tržičem

Tržič

Tržič, nekdanje pomembno obrtniško in tudi industrijsko središče Gorenjske se je razvijalo ob mednarodno pomembni cesti čez ljubeljski gorski prehod. Zgodovina Tržiča je povezana tudi z avstrijskim feldmaršalom Radetzkem (po njem se imenuje tudi znameniti Straussov *Radetzky marš*), ki se je leta 1797 poročil s tržiško grofico Frančiško Romano von Strassoldo-Grafenberg. Med letoma 1807 in 1819 sta živela v njuni graščini Neuhaus v Tržiču. Pestro zgodovinsko dogajanje je pustilo sledi tudi v prehrani Tržičanov. Tako so z avstrijskimi vojaki spoznali jed iz testenin, slanine, krompirja in čebule, ki se imenuje **grenadirmarš**. Jed je sicer poznana tudi v nekaterih starejših rudarskih krajih v Sloveniji. Najbolj znana tržiška jed so **tržiške bržole**,

okusna enolončnica iz ovčjega ali koštrunovega mesa. Tržič je med redkimi kraji v Sloveniji, ki ima geografsko opredeljeno eno od glavnih mesnih jedi. To je **tržišk kosív**, ki ga predstavlja mesna štruca iz govedine, svinjine, piščančjih prsi in starega, v mleku namočenega kruha. To mesno zmes zavijejo v svinjsko mrežico in spečejo. Med močnatimi jedmi so značilni testeni žepki ali **krap** z nadevom iz svinjskih ali telečjih pljuč. V obdobju po kolinah pripravijo prekajeno svinjsko glavo, ki jo kuhajo v vodi z jabolčnimi krlji. Ta simbioza med mesom iz glave in jabolčnimi krlji ustvarja izjemno okusne kombinacije tudi za najbolj zahtevne gurmane. Gorski svet, ki obdaja tržiško kotlino, je naravna kulisa z gamsi in drugo divjačino.

Tako **gamsovo meso** pripravijo »po tržiško« ali pa kot okusno **gamsovo mleto pečenko**.



Tržiške bržole

Izhodišče te mesno zelenjavne enolončnice je v nekdanjih pastirskih jedeh, saj je bila na pobočjih nad Tržičem zelo razvita ovčereja. Torej je dajala osnovno živilo za izdelavo te enolončnice, tj. ovčje in koštrunove bržole ali hrbitišča. Eden zgodnejših zapisov recepta za izdelavo tržiških bržol je v peti izdaji *Slovenske kuharice* Magdalene Knafelj Pleiweis iz leta 1902.

Tržišk kosiv

Izhodišče za to jed je v praznični prehrani Tržiča. Ob kolinah so uporabili prav vse dele prašiča. V svinjsko mrežico ali pečico so zavili drobno nasekljano govedino iz juhe, lahko tudi kuhano svinjsko meso, piščančje prsi in kruh, ki so ga namočili v mleku. To zmes so prepražili na čebuli, dodali začimbe in spekli v peči ali v pečici.

PONUJDIKA

GOSTILNA PRI BAJDU

Senično 8, SI-4294 Križe
T: +386 (0)4 595 69 00
E: jani.ribnikar@gmail.com

- Po predhodnem naročilu: grenadir marš, gams po tržiško, tržiške bržole

GOSTIŠČE KARAVLA KOREN

Podljubelj 297, SI-4290 Tržič
T: +386 (0)41 467 459
E: damjan@stefe.si
W: www.damo-catering.si

- Tržiške bržole, taužent župa
- Po predhodnem naročilu: grenadir marš, gams po tržiško, gamsova mleta pečenka
- V času Šušarske nedelje, Mednarodnih dnevov mineralov, fosilov in okolja ter po predhodnem naročilu: tržišk kosiv



Ostale značilne jedi

- Grenadir marš,
- taužent župa,
- gams po tržiško,
- gamsova mleta pečenka,
- testeni žepki ali »krapi« s pljučnim nadevom,
- prekajena svinjska glava, kuhana z jabolčnimi krhlji.



Koline na domačiji pri Globočnik v Globokem

Radovljica

Mesto Radovljica in cela občina zadnja leta uspešno razvijata svojo kulinarčno razpoznavnost, tudi s prireditvijo *Okusi Radol'ce*, kar postaja razpoznavna tržna znamka na področju kulinarike in gastronomije. Tako v Radovljici kot tudi v drugih krajih v občini so se ohranile nekatere prehranske posebnosti, ki so lahko izziv za sodobno prehrano in gostinsko ponudbo. V starodavni žebljarski Kropi je v času kolin najbolj znana **kroparska žonta**, gostejša juha ali golaž iz svinjske drobovine. Iz fižola kuhajo enolončnico **kroparski fižolovc**. Popularna alkoholna pijača Kroparjev je bil pelinkovec, ki so ga imenovali **Kristusova krstna voda** ali **Kriščevo kopanče**. Značilna jed je tudi okisana govedina ali **jesih flajš**. Mesto Radovljica je povezano

z Antonom Tomažem Linhartom in v gostilni Lectar pripravljajo sladico z njegovim imenom, tj. **Linhartov cukr**. Ta, stara mestna gostilna ima še eno jed, ki jo pripravljajo od leta 1822, in sicer **Lectarjev štrudl**. V Radovljici je Čebelarški muzej, v bližnjih Lescah pa Čebelarški center Gorenjske. V njem je ponudba živil povezana z **medom in čebeljimi izdelki**, tudi z medico, medenim žganjem, medenim likerjem, medenim pivom in medeno penino. Občina se ponaša tudi z odličnimi kisi (Vipijev staran kis), jabolčnimi in drugimi naravnimi sokovi, marmeladami, prehranskimi izdelki iz konoplje in seveda s čokoladami **Gorenjka**. V restavraciji pri gradu **Podvin** razvijajo najbolj vrhunsko kuhinjo, vendar kot interpretacijo starih jedi in tradicionalnih živil,

med katerimi so tudi okusne hruške tepke. Tako npr. lahko okušate ješprenj z gorenjsko klobaso, ki ima v nadevu tudi tepke. Tepke dajejo tudi v nadev za potice itn. V Podnartu so razvili sladico **podnartovšk jabuk**. Jabolko izdolbejo, nadevajo z orehi, medom ter vaniljino kremo in ga oblijejo s čokolado Gorenjka.



Kroparska žonta

Jed iz svinjske drobovine v času kolin.



Kroparski fižolovc

Fižolova enolončnica.



Linhartov cukr

Hišna sladica gostilne Lectar v Radovljici, poimenovana po dramatik, pesniku in zgodovinarju Antonu Tomažu Linhartu (1756–1795).

Med in čebelji izdelki

PONUJDIKI

EKOLOŠKA KMETIJA DARJA

Mošnje 18e, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)40 857 818
E: darja.kurner@telemach.net
W: www.ekoloskakmetijadarja.si

- Konopljni izdelki
- Po predhodnem naročilu: temen konopljin kruh, pecivo konopljin greh

GOSTILNA KUNSTELJ

Gorenjska cesta 9, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)4 531 51 78
E: gostilna@kunstelj.net
W: www.kunstelj.net

- Štruklji z medom, Vipijev staran vinski kis, Vipij jabolčni sok Radol'ca, jedi iz sezonskih lokalnih živil

GOSTILNA, PENZION IN MUZEJ LECTAR

Linhartov trg 2, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)4 537 48 00
E: info@lectar.com
W: www.lectar.com

- Linhartov cukr, lectarjev štrudl, jesih flajš, medeni liker, medeno pivo, gorenjske kolone s prilogami, ajdovi štruklji z orehi in medom

GOSTILNA PR' KOVAČ

Kropa 30, SI-4245 Kropa
T: +386 (0)40 353 839
E: gostilna.prkovac@gmail.com

- Kroparski fižolovc
- Po predhodnem naročilu: kroparska žonta

GOSTIŠČE DRAGA

Begunje na Gorenjskem 142, SI-4275 Begunje na Gorenjskem
T: +386 (0)4 530 73 10
E: info@gostisce-draga.si
W: www.gostisce-draga.si

- Med in čebelji izdelki, jelen v medeno poprovi omaki s sirovimi štruklji, čokolada Gorenjka, Vipij jabolčni sok, Vipijev kis
- Ob koncih tedna: jesih flajš
- Junij: Baronove jagode

GOSTIŠČE TULIPAN

Alpska cesta 8, SI-4278 Lesce
T: +386 (0)40 736 930
E: info@tulipan-azman.si
W: www.tulipan-azman.si

- Med in čebelji izdelki, čokolada Gorenjka, izdelki iz konoplje, jesih flajš, Vipijev staran vinski kis, Vipij jabolčni sok, hrbet divje svinje na medeni hruški, hišna žolca
- Junij: Baronove jagode

IZLETNIŠKA KMETIJA GLOBOČNIK

Globoko 9, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)40 736 930
E: globocnik.turizem@gmail.com
W: www.globocnik.si

- Med in medeni izdelki, hišne kolone, jesih flajš, kroparska žonta

JOŠTOV HRAM

Podnart 25a, SI-4244 Podnart
T: +386 (0)4 533 10 61
E: jostovhram@gmail.com
W: www.jostov-hram.si

- Podnartovšk jabuk



Čokolada Gorenjka

Gorenjka je edina slovenska tovarna čokolade, katere temelji segajo v leto 1922.



Izdelki iz Konoplje



Podnartovšk jabuk



Ostale značilne jedi

- Ješprenj z gorenjsko klobaso in tepko ter dimljeno postrvjo,
- marmelade in sokovi tržne znamke »Baronove jagode« iz Zgoše,
- kroparski pelinkovec, imenovan tudi »Kriščevo kopanče« ali »Kristusova krstna voda«,
- »Jesih flajš«,
- Lectarjev »štrudl« od leta 1822,
- Vipijev staran vinski kis,
- Vipi jabolčni sok.

PONUJDIKI

KMETIJA PR RESMAN

Zgoša 22, SI-4275 Begunje na Gorenjskem
T: +386 (0)4 530 72 00, +386 (0)41 830 928
E: kmetija.pr.resman@gmail.com
W: www.kmetija-pr-resman.com

- Domače hladno stiskano konopljinno olje, konopljinna semena, konopljinna moka in proteini, domače ričkovo (totrovo) olje, ajdova, pirina in kamutova moka

KMETIJA TURK 1743

Rovte 8, SI-4244 Podnart
T: +386 (0)41 608 642
E: info@kmetija-turk.si
W: www.kmetija-turk.si

- Med, med z začimbami in medeni namazi, medeni likerji, naravna sadna žganja, zeliščna žganja in likerji, jabolčni sok, jabolčni čips, jabolčni kis, suho sadje

LAMBERGH CHATEAU & HOTEL

Dvorska vas 37a,
SI-4275 Begunje na Gorenjskem
T: +386 (0)8 200 50 00
E: info@hotel-lambergh.com
W: www.hotel-lambergh.com

- Prešernov cilinder s čokolado Gorenjka

MEDENI DAROVI, BEESHOP

Igor Luzar, s.p.
Rožna dolina 50a, SI-4248 Lesce
T: +386 (0)8 380 39 60
E: beeshop@beeshop.si
www.beeshop.si

- Med in čebelji izdelki, medica, temna čokolada s cvetnim prahom; medeno žganje, liker, penina, pivo

RESTAVRACIJA KREK

Hraška cesta 15, SI-4248 Lesce
T: +386 (0)4 530 23 45
E: hotel@krek.si
W: www.hotel.krek.si

- Čokoladna rezina Gorenjka, čokoladni sufle, svinjska ribica z jabolki lokalnih kmetij in medeno omako, tris hišnih štrukljev
- Junij: razne sladice z Baronovimi jagodami
- Jeseni, pozimi: bučna juha z medom

TIC RADOVLJICA

Linhartov trg 9, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)4 531 51 12
E: info@radolca.si
W: www.radolca.si

- Med in čebelji izdelki

VILA PODVIN

Mošnje 1, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)8 384 34 70
E: info@vilapodvin.si
W: www.vilapodvin.si

- Jesih flajš, sok in marmelada iz Baronovih jagod, izdelki iz konoplje, Vipijev starani kis, Vipi jabolčni sok, medeno pivo
- Po predhodnem naročilu: kroparska žonta

ŽITO GORENJKA

Rožna dolina 8, SI-4248 Lesce
T: +386 (0)4 535 32 22
E: gorenjka@zito.si
W: www.gorenjka.si

- Čokolada Gorenjka



Jelen v gozdovih Triglavskega narodnega parka

Gorje

Občina Gorje se ponaša z gozdnim bogastvom, zato prevladujejo jedi z gobami, zastopana je tudi divjačina. Sicer je prehranska podoba podobna kot na bližnjem Bledu. Pri tem seveda ne mislimo na jedi v turistični ponudbi, ampak na značilnosti vsakdanje in praznične prehrane lokalnega prebivalstva. Med značilnimi jedmi v gostinski ponudbi velja omeniti **gamsovo** in **gobovo juho**, v gobarski sezoni na različne načine pripravljene **jurčke** in **lisičke**, k **divjačinskemu golažu** postrežejo kruhove cmoke, k **srninim medaljonom** pa sirove štruklje. Pripravljajo tudi okusne jedi iz jelenjega in mesa divjega prašiča.



Gamsova juha

Mnogi kulinarni poznavalci uvrščajo gamsovo juho v sam vrh najbolj okusnih juh. V Gorjah tekne še toliko bolj, saj so gamsi tudi »prebivalci« te občine.

Medaljoni divjega prašiča

Ljudem in njihovim kmetijskim prizadevanjem sicer ne najbolj prijazni divji prašiči in svinje imajo odlično meso. Pripravljeno s suhimi slivami in kruhovim cmokom je prava divjačinska gostija.



Jelenji medaljoni

Jelenje medaljone pripravijo z omako iz jurčkov in slovečim slovenskim praženim krompirjem.

Ostale značilne jedi

- Jedi z gobami,
- ajdovi žganci z jurjevo kapo.

PONUĐNIK

GOSTILNA ZATRNİK - PR' JAGRU
Zatrnik - Krnica 82, SI-4247 Zgornje Gorje
T: +386 (0)41 616 879, +386 (0)51 414 037
E: jozicastefe@gmail.com
W: www.gostilna-zatrnik.si

- Gamsova juha, medaljoni divjega prašiča, jelenovi medaljoni, jedi z gobami



Blejsko jezero z otokom

Bled



Med vsemi gorenjskimi kraji in občinami ima Bled posebno mesto tudi na kulinarinem področju. Zlasti razvoj nekdanjega letoviškarstva, zdraviliške dejavnosti in turizma je veliko prispeval k oblikovanju posebne kulinarčne podobe, ki jo sestavljajo predvsem jedi iz hotelskih restavracij in gostiln. Te so pomembno sooblikovale paleto najbolj priljubljenih jedi na jedilnikih, ki so pomembni viri za izbor blejskih kulinarčnih posebnosti. Na prvem mestu moramo izpostaviti **blejsko kremno rezino** ali **kremšnito**, ki je bila »izumljena« leta 1953, vendar na osnovi nekoliko starejših virov iz začetka 20. stoletja. Danes je to osrednja kulinarčna značilnost Bleda. Podoben »izum« je tudi druga značilna sladica, **blejska**

grmada, ki pomeni le interpretacijo vzora iz tujine. Na Blejskem otoku deluje lokal Potičnica. Njeno ime pove, da je usmerjena k ponudbi slovenskih potic. Posebnost med njimi je **lešnikova potica s figami**, ki rastejo in obrodijo na otoku. Sicer so med značilnimi in desetletja opevanimi jedmi Bleda še **kuhan prekajen jezik z grahom**, **gnjat z grahovo čežano**, **cesarska pečenka z rezanci** in **srnin hrbet z brusnicami**. Letoviščarji in turisti so zelo cenili **pečene piške**, **race** in **kopune**, od tort pa še zlasti **maraskino krem torto** ter **cesarski kipnik s šodojem**. Med žganimi pijačami ne smemo prezreti zaščitene **gorenjskega tepkovca** in **borovnic v žganju**, ki jih pripravljajo v Zasipu.

Blejska kremna rezina ali kremšnita

Po podatkih za leto 2011 so na Bledu v slaščičarni hotela Park od leta 1953 izdelali že 12 milijonov kremnih rezin. Originalna blejska kremna rezina je zaščitena, tudi na območju Evropske unije.



Cesarska pečenka z rezanci

Že ime jedi pove, da je to izvrstna telečja ali svinjska pečenka z rezanci in omako.



Srnin hrbet z brusnicami

Ena najbolj klasičnih divjačinskih jedi, seveda s pravo divjačinsko omako, ki ji je po starem dunajskem načinu dodana tudi smetana. K srninemu hrbtu so po navadi postregli kruhove cmoke ali skutine štruklje.



Lešnikova potica s figami z Blejskega otoka

V lokalu Potičnica na Blejskem otoku postrežejo tudi z lešnikovo potico s figami z otoka.



PONUDBNIKI

GOLF IGRIŠČE BLEĐ

Vrba 37a, SI-4248 Lesce
T: +386 (0)1 200 99 01
E: info@golfbled.si
W: www.golfbled.si

- Originalna blejska kremna rezina, srnin hrbet z brusnicami

GOSTILNA UNION BLEĐ

Ljubljanska cesta 9, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 578 01 50
E: info@union-bled.com
W: www.union-bled.com

- Gorenjski tepkovec, borovnice v žganju, blejska grmada

HOTEL ASTORIA

Prešernova 44, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 579 44 00
E: astoria@vgs-bled.si
W: www.hotelastoria-bled.com

- Cesarski kipnik s šodojem, gorenjski tepkovec, borovnice v žganju, blejska grmada

KMETIJA TRSEGVAV

Leopold Pogačar
Zasip, Muže 1, SI-4260 Bled
T: +386 (0)41 693 293
E: trsegvav@gmail.com

- Gorenjski tepkovec, borovnice v žganju

PENZION MAYER

Želeška cesta 7, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 576 57 40
E: penzion@mayer-sp.si
W: www.mayer-sp.si

- Gorenjski tepkovec, borovnice v žganju
- Po predhodnem naročilu: originalna blejska kremna rezina
- V poletnem času: blejska grmada

PIZZERIA GALLUS

Ljubljanska cesta 4, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 574 32 99
E: vinko.traven@telemach.net
W: www.pizzeriagallus.si

- Originalna blejska kremna rezina, borovnice v žganju, gorenjski tepkovec
- V času velikonočnih praznikov: lešnikova potica s figami

POTIČNICA

BLEJSKI OTOK

Slovenski trg 1, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 576 79 79
E: info@blejskiotok.si,
poticnica@blejskiotok.si
W: www.blejskiotok.si

- Lešnikova potica s figami z Blejskega otoka

RESTAVRACIJA 1906

HOTEL TRIGLAV BLEĐ

Kolodvorska cesta 33, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 575 26 10
E: info@hoteltriglavbled.si
W: www.hoteltriglavbled.si

- Gorenjski tepkovec
- Po predhodnem naročilu: srnin hrbet z brusnicami



Maraskino krem torta

V starih receptih in na jedilnih listih pogosto zasledimo pričevanja o torti, ki je bila med obiskovalci Bleda zelo priljubljena.



Cesarski kipnik s šodojem

Vsaka dobra gostinska hiša izkaže svoje vrhunsko znanje tudi s pripravo kipnikov.



Gorenjski tepkovec



Zaščiteno žganje iz hruške tepke, ki so jo po Gorenjskem in tudi v nekaterih drugih slovenskih pokrajinah začeli saditi po naročilu cesarice Marije Terezije.

Borovnice v žganju

Borovnice v žganju so povsod po Sloveniji zelo značilen aperitiv ali sladek požirek ob sladici.

Ostale značilne jedi

- Kuhan prekajen jezik z graham,
- gnjat z grahovo čežano,
- pečene piške, race in kopuni,
- blejska grmada.

PONUJDIKI

RESTAVRACIJA GRILL BEST WESTERN PREMIER HOTEL LOVEC

Ljubljanska 6, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 620 41 26
E: reservations@kompas-lovec.com
W: www.lovechotel.com,
www.grill-bled.com

- Srnin hrbet z brusnicami, originalna blejska kremna rezina

RESTAVRACIJA IN KAVARNA PARK

Cesta svobode 10, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 579 18 18
E: amir.dizdarevic@hotelibled.com
W: www.sava-hotels-resorts.com

- Originalna blejska kremna rezina

RESTAVRACIJA NA BLEJSKEM GRADU

GOSTINSTVO JEZERŠEK

Grajska cesta 61, SI-4260 Bled
T: +386 (0)1 361 94 16
E: gostinstvo@jezersek.si
W: www.jezersek.si

- Blejska kremna rezina, cesarska pečenka

RESTAVRACIJA PENZION MLINO

Cesta svobode 45, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 574 14 04
E: mlino@mlino.si
W: www.mlino.si

- Srnin hrbet z brusnicami, borovnice v žganju, pečena piška, blejska grmada
- Poleti: blejska kremna rezina
- V času Martinovanja: pečena raca

SLAŠČIČARNA ŠMON

Grajska cesta 3, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 574 16 16
E: info@smon.si
W: www.smon.si

- Blejska kremna rezina, blejska grmada

VILA AJDA

Cesta svobode 27, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 576 83 20
E: info@vila-ajda.si
W: www.vila-ajda.si

- Cesarska pečenka z rezanci, srnin hrbet z brusnicami

VILA PREŠEREN

Veslaška promenada 14, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 575 25 10
E: vila.preseren@sportina-turizem.si
W: www.vilapreseren.si

- Blejska kremna rezina, gorenjski tepkovec, borovnice v žganju, blejska grmada
- Po predhodnem naročilu: cesarska pečenka z rezanci, srnin hrbet z brusnicami, lešnikova potica s figami, maraskino krem torta, cesarski kipnik s šodojem, pečena piška, raca ali kopun



Otroška kuharska delavnica, Hotel Triglav, Bled

Kuharske delavnice

Pomembno obliko ohranjanja in razvijanja kuharskega znanja predstavljajo tudi kuharske delavnice oziroma tečaji, ki pa niso namenjeni le mladini zaradi prenosa bogatih kuharskih znanj in lokalnih posebnosti, ampak tudi turistom omogočajo nova odkritja, nova znanja o jedeh, ki jih še niso poznali. Tako izleti ali počitnice postajajo način za pridobivanje novih izkušenj s področja kulinarike. Navsezadnje tudi star pregovor pravi: »Jemo zato, da živimo, vendar ne živimo samo zato, da bi le jedli!«

PONUĐNIKI

BLED

Hotel Triglav & restavracija 1906 Bled

Kolodvorska cesta 33, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 575 26 10
E: info@hoteltriglavbled.si
W: www.hoteltriglavbled.si

Potičnica

Blejski otok

Slovenski trg 1, SI-4260 Bled
T: +386 (0)4 576 79 79
E: info@blejskiotok.si,
poticnica@blejskiotok.si
W: www.blejskiotok.si

CERKLJE NA GORENJSKEM

Dvor Jezeršek

Zgornji Brnik 63,
SI-4207 Cerklje na Gorenjskem
T: +386 (0)4 252 94 00
E: gostinstvo@jezersek.si
W: www.jezersek.si

KRANJSKA GORA

Dežela zabave - Pekarna Mišmaš

Elizabeta Kejžar
Hrušica 71d, SI-4276 Hrušica
T: +386 (0)41 955 541
E: info@dezela-zabave.si
W: www.dezela-zabave.si

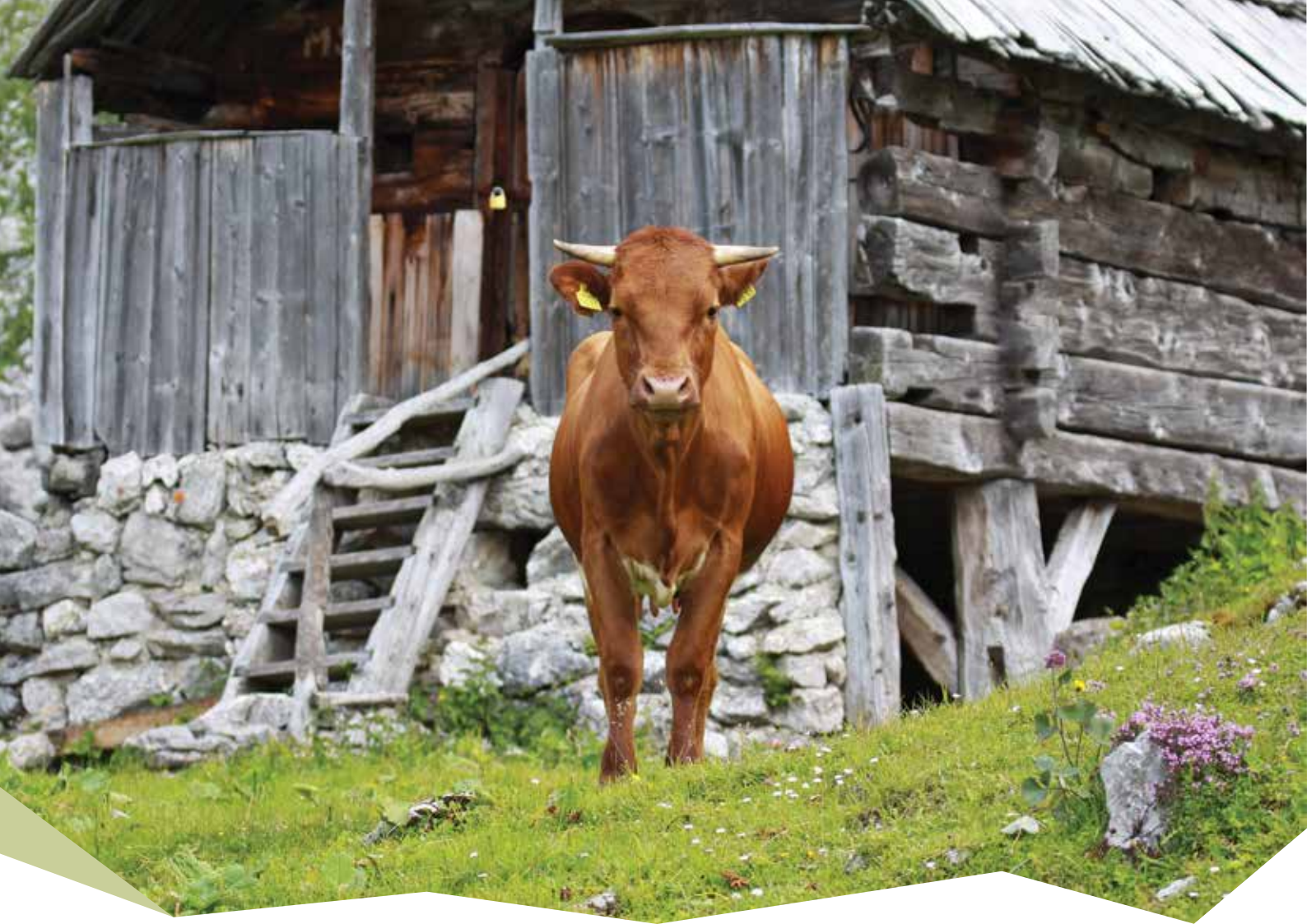
RADOVLJICA

Gostilna Kunstelj

Gorenjska cesta 9, SI - 4240 Radovljica
T: +386 (0)4 531 51 78
E: gostilna@kunstelj.net
W: www.kunstelj.net

Vila Podvin

Mošnje 1, SI-4240 Radovljica
T: +386 (0)8 384 34 70
E: info@vilapodvin.si
W: www.vilapodvin.si



Pašništvo na planini Velo polje

Bohinj

Bohinj: dve dolini in čudovit gorski svet s cvetočimi travniki in pašniki, planinami za poletno pašo živine ter izhodišče za srečevanja z alpskimi vrhovi. Izjemno naravno okolje, v katerem je človek skozi stoletja ustvaril izjemne kulturne posebnosti, ki opredeljujejo posebne življenjske sloge vse do današnjega časa. Med siri je izrazita posebnost **mohant**, v lesenih dežah zorjena skuta, ki zato dobi zelo ostro pikanten okus in vonj. Primeren je kot namaz na kruhu, odlično se ujema z mesninami, primeren je za pripravo jedi iz krompirja in celo sladice. Poleg mohanta izdelujejo tudi tradicionalni **bohinjski sir** in druge mlečne izdelke. Pri kuhanju žgancev v Bohinju vmešajo tudi proseno kašo. Posebnost je tudi rdečerjava in predvsem zelo okusna

koruza **trdinka**. Iz njene moke kuhajo žgance in **smetenjač** ali **smetenjak**, značilno planšarsko jed, ki jo zakuhajo v smetano. Močnata jed so tudi testeni žepki z nadevom ali **bohinjski krap**. Posebnost med izdelki ob kolinah je nekoliko prekajena **bohinjska zaseka** z meseno klobaso. Uporabljajo jo tudi kot izvrstno zabelo. V bistri vodi Save Bohinjke, Bohinjskem jezeru in manjših rekah ter potokih živita dve vrsti postrvi: **bohinjska postrv** in **zlatovčica**. Slednjo so vložili med drugo svetovno vojno. Obe vrsti postrvi pripravljajo na različne načine, od katerih je najbolj »bohinjski«, ko postrv povaljajo v moki iz koruze trdinke in jo ocvrejo. V poletnem času košnje kuhajo **ješprenj s suhimi hruškami tepkami**. Od divjačine mojstrsko

pripravljajo **srnino stegno ali hrbet po bohinjsko**. S slanino pretaknjenemu mesu dodajo zelenjavo in začimbe in ga zapečejo v pečici. Nato ga prelijejo s smetano, dodajo brusnice in malo juhe ter počasi dušijo do mehkega. Meso narežejo, iz ostanka v posodi ali pekaču pa naredijo omako. K srnini postrežejo cmoke, slan krompir, rezance ali ajdove žgance. Vsaj od začetka 19. stoletja je znana tudi **bohinjska torta**.





Mohant



Pikantna vrsta polmehkega sira oz. zorjene skute, ki je ostrega vonja in grenkega okusa. Sir je zaščiten z geografskim poreklom in je odlična kulinarična posebnost.



Bohinjska zaseka

Vrsta zaseke iz prekajene slanine. V njej hranijo klobase, uživajo jo kot krušni namaz ali jo uporabljajo za zabelo različnih jedi in solat.



Žganci iz moke koruze trdinke

Značilni bohinjski žganci, ki jih imenujejo tudi **smetenjaki**.



Zlatovčica v moki iz koruze trdinke

Bohinjska zlatovčica je najokusnejša ocvrta. Pred cvrtjem jo povaljajo v moki koruze trdinke.



Bohinjska torta

Prvi zapisi o bohinjski torti so ohranjeni v rokopisnem zvezku z recepti iz konca 18. ali začetka 19. stoletja. Recepti so v nemškem jeziku (*Wochainer Torte*).

Ostale značilne jedi

- Maslovník ali »smetenjáč«,
- bohinjski ajdovi žganci s proseno kašo,
- ješprenj s suhimi tepkami,
- postrv po bohinjsko,
- bohinjski žepki ali »krapi«,
- bohinjski mavžlji z mohantom,
- krompirjeva pita z mohantom,
- srna po bohinjsko.

PONUĐNIKI

GOSTILNICA ŠTRUD'L

Triglavska cesta 23,
SI-4264 Bohinjska Bistrica
T: +386 (0)41 541 877
E: drago.cvetek@gmail.com
W: www.strudl.si

- Mohant, bohinjska zaseka, žganci iz moke koruze trdinke, bohinjski žganci

GOSTILNA DANICA

Triglavska cesta 60, SI-4264 Bohinjska Bistrica
T: +386 (0)4 575 16 19
E: gostilna.danica@bohinj-info.com
W: www.camp-danica.si

- Mohant, bohinjska zaseka, bohinjska torta
- Pozimi: žganci iz moke koruze trdinke, zlatovčica v moki iz koruze trdinke
- Po predhodnem naročilu: postrv po bohinjsko, bohinjski krapi, srna po bohinjsko

GOSTILNA MIHOVC

Stara Fužina 118, SI-4265 Bohinjsko jezero
T: +386 (0)51 811 829
E: info@gostilna-mihovc.si
W: www.gostilna-mihovc.si

- Mohant, bohinjska zaseka, žganci iz moke koruze trdinke, postrv po bohinjsko, bohinjski krapi, srna po bohinjsko

GOSTILNA PR HRVATU

Srednja vas v Bohinju 76,
SI-4267 Srednja vas v Bohinju
T: +386 (0)31 234 300
E: bsblamar@gmail.com

- Mohant, bohinjska zaseka, zlatovčica v moki iz koruze trdinke, bohinjski krapi, srna po bohinjsko
- September–november: žganci iz moke koruze trdinke

HOTEL IN RESTAVRACIJA TRIPIČ

Triglavska cesta 13,
SI-4264 Bohinjska Bistrica
T: +386 (0)4 828 01 20
E: info@hotel-tripic.si
W: www.hotel-bohinj.si

- Mohant, bohinjska zaseka, bohinjski krapi

PLANINSKA KOČA MERJASEC

Smučišče Vogel
T: +386(0)4 576 87 90
E: info@vogel.si
W: www.vogel.si

- Telečji ajmoht oz. obara
- Poleti: mohant, bohinjska zaseka, žganci iz moke koruze trdinke



Njiva cvetoče ajde

Žirovnica

Pokrajina pod mogočnim Stolum, ki jo poznamo tudi kot Kašarijo, že s tem svojim ljudskim poimenovanjem govori o temeljni značilnosti prehrane, ki so jo v preteklosti predstavljale kaše. Kaša s suhimi češpljami ali **češpljeva kaša** je bila ena najbolj pogostih dobrot teh krajev. Poleg te še **ajdova kaša z gobami** in **ješprenjeva kaša z žajbljem**. Prosena kaša je bila značilna v nadevu **danke**, ki se pripravlja ob kolinah. Iz ajdovega testa so izdelani žepki ali **krap**i z nadevom iz mlezi in jajc. Zelo zanimivo in predvsem okusno kombinacijo predstavlja kuhan in zabeljen **rjavi fižol v zrnju z gobami**. Popularna jed, tudi na nekaterih drugih območjih Gorenjske, je **govnač** ali sladko, tudi posiljeno zelje. Vanj zakuhajo

tudi krompir, še dodatno gostljatost pa dosežejo z zakuhanjem prosene kaše. Iz ajdove moke kuhajo **ajdovo mešto**, ki se kuha podobno kot žganci, le manj vode se odlije in se jed zmeša v gosto maso, ki se zabeli z ocvirki ali zaseko. Razvojno mlajša je **špehova sovata**. Kot pove njeno ime, je zabeljena z rezinami slanine, ki se najprej nekoliko prepražijo, potem pa prelijejo čez solato. Številni sadovnjaki, ki so neločljivi del domačij v žirovniški občini, dajejo jabolka za izdelavo jabolčne potice, za praznike pa cvrejo tudi **zmedene flancate**.



PONUDBNIK

GOSTIŠČE OSVALD

Selo pri Žirovnici 17,
SI-4274 Selo pri Žirovnici
T: +386 (0)51 749 537
E: korbar.ane8@gmail.com

- Ajdova kaša z gobami, ajdovi krapci
- Po predhodnem naročilu: govnač, češpljeva kaša
- Pozimi in po predhodnem naročilu: danka s proseno kašo

Ajdova kaša z gobami

Značilnost te jedi so zelo harmonično sestavljeni okusi.



Danka s proseno kašo

Svinjsko debelo črevo in tudi želodec sta tradicionalna ovoja nadevu iz svinjskega mesa in prosene kaše. Najboljši je zadnji, mastni del debelega črevesa, zato pravijo, da so najboljše tiste danke (in klobase), ki gledajo na sonce ali sončnice.



Govnač

Nekoliko nenavadno ime te jedi nam pojasni šele izvor njenega poimenovanja. To nima prav nič opraviti z blatom, gnojem ali iztrebki, ampak pomeni narečno gorenjsko besedo »glavnjač«, torej jed iz zeljnate glave. Jed je lahko samostojna ali priloga pretežno k mesnim jedem in krompirju.



Ostale značilne jedi

- Češpljeva kaša,
- češpljevec,
- ajdova mešta,
- fižol z gobami,
- ajdovi žepki ali »krapci« z mlezivom,
- ričet z žajbljem,
- špehova solata,
- jabolčna potica,
- zmedeni flancati.



Cvetoče narcise na Planini pod Golico

Jesenice

Industrijsko mesto Jesenice, s številnimi spremembami v sestavi prebivalstva zlasti od konca druge svetovne vojne, prav tako tudi celotna občina, ponujajo nekatere posebnosti, ki so tako vez s kulinarčno dediščino kot tudi slika omenjenih sprememb. V pomladnem času ocvrejo **bezgovo cvetje**. Med še vedno popularnimi jedmi so **ajdovi in koruzni žganci s kislo repo, ješprenj z mesom, testenine s skuto, jabolčna čežana s fižolom v zrnju in pomladno poletne drobnjakove blazinice**. V pustnem času in tudi za druge praznike cvrejo **miške ali fáuncute**. Prava posebnost tega okolja pa je **Titova torta**. To je bila značilna delavska torta v letih po koncu druge svetovne vojne. Sestavili so jo iz več plasti biskvita iz koruzne moke, vmes in po površini

pa so jo namazali z rdečkasto slivovo marmelado. Ponekod so uporabljali izraz **Titova torta** za koruzni kruh. Nasprotje urbanih Jesenic je naravno okolje pod Golico, kjer se nahaja naselje Planina pod Golico, ki se razteza na nadmorski višini od 933 do 1000 metrov. Skozi naselje vodijo poti proti Golici (1835 m), ki slovi po razgledih in v pomladnem času po cvetočih narcisah. Planina pod Golico ponuja tudi okusna srečanja z nekaterimi značilnimi jedmi tega dela Gorenjske.





Betelovi kvašeni ajdovi krapi in orehovi štruklji z medom

Dve značilni jedi, ki jih poleg ajdovih in koruznih žgancev pripravljajo na turistični kmetiji Betel na Planini pod Golico.



PONUDBNIKA

EJGA HIŠA KULINARIKE

Cesta Maršala Tita 27, SI-4270 Jesenice
T: +386 (0)4 586 60 00
E: ejga-jesenice@siol.net
W: www.ejga-jesenice.si

- Alenkin zavoj in Edvinov plošček

KMEČKI TURIZEM BETEL

Planina pod Golico 39, SI-4270 Jesenice
T: +386 (0)4 580 04 63
E: jure.grguric@gmail.com

- Betelovi kvašeni ajdovi krapi in orehovi štruklji z medom

Alenkin zavoj in Edvinov plošček

Nekdanja športnika, smučarka Alenka Dovžan in hokejist Edvin Karahodžić, sta v svojem lokalu pripravila izvirni hišni sladici in ju poimenovala po značilnostih njunega aktivnega športnega udejstvovanja.



Ostale značilne jedi

- Bezgova jed,
- jabolčna čežana s fižolom,
- drobnjakove blazinice,
- koruzni žganci s kislo repo,
- ješprenj z mesom,
- testenine s skuto,
- miške,
- Titova torta.



Izdelava »krapov«

Kranjska Gora

Največ starih jedi se je ohranilo prav gotovo v krajih kranjskogorske občine. V gostinskih lokalih so jih znali primerno vključiti v sodobno ponudbo. Torej so prisluhnili turistom, ki prihajajo v ta del Gorenjske in povprašujejo po lokalnih in predvsem značilnih jedeh. Na prvem mestu moramo omeniti razne vrste testenih žepkov ali **krapov**, ki se po posameznih krajih občine razlikujejo tako po nadevih kot tudi oblikah. V Ratečah pripravljajo **kocove krape** z nadevom iz suhih hrušk. Poleg teh še **špresove krape**, ki imajo v nadevu največ skute, tudi prepraženo čebulo, pehtran in sol. **Ajdove krape s skutnim nadevom** pripravljajo v Zgornji Radovni. Na Dovjem poznajo **dovške krape** in **podkorenske** v Podkorenu. Prve pripravijo iz

kvašenega testa iz bele moke, nadev pa je iz skute, prosene kaše in čebule. Podkorenski so izdelani iz ajdovega testa in z nadevom iz polente. Tudi druge jedi se po posameznih krajih precej razlikujejo, zato Gornjesavska dolina ali Dolina lahko ponudi razmeroma pestro paleto lokalnih posebnosti. V Ratečah kuhajo krompirjevo kašo ali **čompico**. Glede na razvito ovčerejo kuhajo tudi **ovčjo župo**. Zelo stara jed je rateška **pwaninska mešča** iz kuhane koruzne moke, drobnjaka, pehtrana in jajc v kislem mleku in smetani. V več krajih kuhajo **krompirjevo mešto** in jo jedo s **friko**, ki je sicer izvirna jed iz Nadiških dolin. Na Belci pripravijo **krompirjevo mešto z zaseko**, v Mojstrani pogosto pripravijo **koruzno polento s kislo repo**. V Ratečah je posebnost

budla, v svinjski mrežici ali pečici zaviti nadev iz kruha, pljuč, jajc in rozin. V Kranjski Gori in Ratečah so nekaj podobnega **maželjni**, to so zapečeni mesni deli svinjske glave in drobovine v svinjski mrežici, ki jih uživajo z dušenim kislim zeljem. V Martuljku in na Srednjem vrhu pripravljajo **suhomesnate cmoke s suho** (tj. svinjsko) **juho**. V Podkorenu jedo **zabeljen fižol s koruznim sokom**, kar je vsekakor zanimiva kombinacija okusov. Ne smemo spregledati tudi sirov s **Hlebanjeve kmetije** na Srednjem vrhu ter rateških **hrepovcev** (krhkih flancatov) in **fantovcov** (krofov brez nadeva).



Rateški kocovi in špresovi krapci

S kulturo krapov se ta del Gorenjske povezuje s sosednjo avstrijsko pokrajino Koroško, kjer prav tako poznajo podobne jedi. Špresovi imajo ime po špresu, ki v narečju pomeni skuto, kocovi pa po suhih hruškah oz. hruševih krljih.



Dovški krapci

Na Dovjem so bili krapci najpogostejše kosilo ob žetvi ali spravilu sena. Gospodinje so jih skuhale na domovih in jih še tople prinesle v jerbasih na travnike, senožeti ali k njivam.

Podkorenski krapci

To vrsto krapov pripravljajo iz mešanice ajdove in bele moke, za nadev pa skuhamo polento, dodajo skuto in jajce. Zabelijo jih z zaseko ali slanino.



PONUJDIKI

GOSTILNA IN PIZZERIA BOR

Borovška cesta 98,
SI-4280 Kranjska Gora
T: +386 (0)4 589 20 88
E: info@gostilna-bor.si
W: www.gostilna-bor.si

- Siri kmetije Hlebanja s Srednjega Vrha
- Pozimi: maželjni z dušenim kislim zeljem ali repo, koruzna polenta s kislo repo

GOSTILNA OŠTARIJA

Borovška 102b, SI-4280 Kranjska Gora
T: +386 (0)4 588 44 77
E: info@hitholidays-kg.si
www.hitholidays.si

- Rateški kocovi in špesovi krapci

GOSTILNA PRI MARTINU

Borovška cesta 61,
SI-4280 Kranjska Gora
T: +386 (0)4 582 03 00
E: gostilnaprimartinu@gmail.com
W: www.julijana.info

- Siri kmetije Hlebanja iz Srednjega vrha, ajdovi krapci s skuto

GOSTIŠČE PRI ŽERJAVU

Rateče 39, SI-4283 Rateče – Planica
T: +386 (0)4 587 60 26
E: janja.dolhar@telemach.net
W: www.prizerjavu.si

- Rateški kocovi in špresovi krapci
- Pozimi: maželjni z dušenim kislim zeljem ali repo
- V pustnem času in po predhodnem naročilu: hrepovci
- Po predhodnem naročilu: krompirjeva mešta z zaseko, koruzna polenta s kislo repo

HIŠA PR' KATR

Dovje 31a, SI-4281 Mojstrana
T: +386 (0)41 708 793
E: franci.korazija@telemach.net

- Dovški krapci

HOTEL IN RESTAVRACIJA MIKLIČ

Vitranška ulica 13,
SI-4280 Kranjska Gora
T: +386 (0)4 588 16 35
E: hotel@hotelmiklic.com
W: www.hotelmiklic.com

- Rateški kocovi in špresovi krapci

RESTAVRACIJA, TAVERNA IN PIZZERIA PINO

Borovška cesta 75,
SI-4280 Kranjska Gora
T: +386 (0)4 588 15 64
E: restavracija@hotel-kotnik.si
W: www.hotel-kotnik.si

- Podkorenski krapci



Maželnji z dušenim kislim zeljem ali repo

Značilna jed v času kolin, ko s svinjske glave oberejo vse meso, tudi nekaj drobovine, to na drobno narežejo, dodajo polento in oblikujejo za pest debele krogle, ki jih zavijejo v svinjsko mrežico in zapečejo.

PONUĐNIKI

SIRARSTVO PR' HLEBANJU

Srednji Vrh 9, SI-4282 Gozd Martuljek

T: +386 (0)41 374 245

E: mojca.hlebanja@gmail.com

- Siri kmetije Hlebanja s Srednjega Vrha

Hrepovci

Značilni rateški flancati, ki so jih prvotno cvrli na masti.



Siri kmetije Hlebanja s Srednjega Vrha

Hlebanjeva kmetija na Srednjem Vrhu nad Martuljkom sodi med najstarejše ohranjene kmečke hiše na Slovenskem in je hkrati najstarejša datirana hiša na Gorenjskem. V glavnem bivalnem prostoru, »hiši«, je ohranjen mogočen lesen strop s prečnim tramom, na katerem je vrezana letnica 1506. Ta letnica je tudi tržna znamka Hlebanjevih sirov.



Ostale značilne jedi

- Rateška krompirjeva juha ali »čompica«,
- ovčja juha,
- podkorenski zabeljen fižol s koruznim sokom,
- martuljski suhomesnati cmoki s suho juho,
- krompirjeva mešta z zaseko z Belce,
- mojstranska koruzna polenta s kislo repo,
- ajdovi krapci s skuto iz Zgornje Radovne,
- rateška »pwaninska mešča«,
- rateška »budla«,
- krompirjeva mešta s friko,
- rateški »fantovci«.



Festival čokolade v Radovljici

Kulinarične prireditve

Srečanja z okusi Gorenjske omogočajo tudi nekatere prireditve, ki imajo izrazito kulinarični značaj in vsebine. Povezane so z nekaterimi gorenjskimi posebnostmi, kot so čokolada Gorenjka, med in čebelji izdelki, blejska kremna rezina, potice, tržiške bržole idr. V Bohinju pripravljajo *Praznik sira*, v Radovljici pa paleto lokalnih okusov na prireditvi *Okusi Radol'ce*. Z značilnimi lokalnimi jedmi se lahko seznanite in jih poskusite tudi na drugih prireditvah in v okviru t. i. pozitivne ulične prehrane.

VEČJE KULINARIČNE PRIREDITVE NA GORENJSKEM

Radovljica	Festival čokolade – april
Naklo	Finfranje Pod krivo jelko – maj
Jezersko	Ovčarski bal – avgust
Tržič	Festival tržiških bržol – september
Bohinj	Praznik sira – september
Radovljica (Lesce)	Dan medu v kulinariki – september
Bled	Praznik originalne blejske kremne rezine – oktober
Kranj	Kostanjev piknik v Besnici – oktober
Radovljica	Okusi Radol'ce – oktober, november
Različni kraji na Gorenjskem	Martinovanja – november
Bled	Dnevi potice na Blejskem otoku – december



RDO Gorenjska - Regionalna destinacijska organizacija

Ljubljanska cesta 27, SI-4260 Bled

T: +386 (0)4 578 02 05

E: info@slovenian-alps.com

W: www.slovenian-alps.com



SLOVENSKE ALPE
GORENJSKA

Naročnik: RDO Gorenjska - Regionalna destinacijska organizacija · Uredila: Maja Pančur · Besedilo: prof. dr. Janez Bogataj · Oblikovanje in postavitev: Snežana Madić Lešnik · Fotografije hrane: Tomaž Dular, Tomo Jeseničnik · Ostale fotografije: Tomo Jeseničnik, Tomaž Sedej, Tomaž Dular, Izidor Jesenko, Jana Kuhar, Cveto Sonc, Robert Novak, Miro Podgoršek, Picture Slovenia: Jošt Gantar, Katja Cof · Lektoriranje: Maša Zevnik · Tisk: Medium, 2014

Zahvala Srednji gostinski in turistični šoli Radovljica za zagotovitev prostora in pomoči pri fotografiranju jedi.