



# “PREPOZNAVNA NARODNA GASTRONOMIJA SLOVENIJE”

SEMINAR :

TURISTIČNO DRUŠTVO BOHINJ

Delavnica: NARODNE JEDI v ponudbi zajtrkov

Leto- 2010

**Nikica Zorč**

# Namen predavanja in delavnice

- Okusiti in spoznati slovenske narodne jedi po pokrajinah
- proučiti prepoznavne jedi določenega okolja, ki bodo v ponudbi zajtrka predstavljale slovenske regije;
- v okviru izbranih jedi izbrati takšne jedi, ki bodo predstavile Slovenijo čimbolj prezentativno;
- Predstaviti in pripraviti jedi, ki bodo v skladu s sodobnimi smernicami WHO
- Poudariti sinergijo živil na krožniku glede na izbor hrane in ponudbo
- Praktično prikazati izbor eko jedi iz domačega okolja z možnostjo oskrbe
- Pokazati pripravo jedi po vseh korakih izvedbe in aktivnostih, ki so potrebne za realicijo cilja.
- CILJ- okusiti jedi -degustacija

# Opredelitev problema:

- Promocija in pravilna predstavitev Slovenije na podlagi gastronomskih in kulinarčnih posebnosti
- slovenska kulinarika in njene regijske posebnosti;
- poznavanje slovenskih narodnih jedi pri večini prebivalstva
- Hrana kot turistična promocija
- problem načrtovanja glede na dejavnike, ki vplivajo na izvedbo
- Cene surovin in oskrba ,prostorska izvedba, strokovnost



# Slovenska gastronomska prepoznavnost



- STO leta 2006 izda Strategijo gastronomije Slovenije
- Poglavitna cilja strategije sta:
  1. predlagati načine in poti za utrjevanje razpoznavnosti Slovenije s pomočjo kulinarike, s katero lahko pripomore STO k originalni domiselni promociji Slovenije;
  2. predlagati ukrepe o načinih in mestih smiselnega vlaganja v razvoj gastronomije,
  3. Sooblikovati enega izmed nosilnih stebrov ponudbe in tudi gostovega dobrega počutja, kar sodi med temeljne prvine ponudbe turistično razvitega sveta.

# Povezanost gastronomije s turistično ponudbo Slovenije

Prednosti slovenske gastronomske ponudbe:

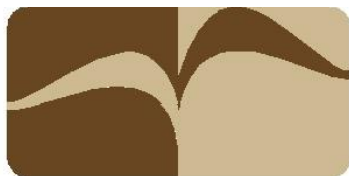
- ohranjanje lokalnih posebnosti, razvijanje gastronomske identitete regije in zaščita prehranskih pridelkov, izdelkov ter receptur;
- oblikovanje tematskih kulinarčnih in enoloških poti ter prireditev;
- zastopanost slovenske kulinarike in gastronomije v evropskih in svetovnih priročnikih ter drugih publikacijah;
- dvig ugleda slovenske gastronomije in oblikovanje kakovostnih katalogov;
- promocija slovenske gastronomije doma in tujini.



# Zaščiteni prehranski izdelki in jedi:

- **Označba porekla** – kmetijski pridelek oziroma živilo mora biti pridelano in predelano in pripravljeno na določenem geografskem območju.

To so: Nanoški sir, Prekmurska šunka, ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre, Kočevski gozdni med, Piranska sol.



geografsko  
poreklo | Republika Slovenija  
Ministrstvo za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano



# Znak za geografsko poreklo

- **Geografska označba** – kmetijski pridelek oziroma živilo mora biti pridelano ali predelano ali pripravljeno na določenem geografskem območju.

To so: Kraški pršut, Šebreljski želodec, Štajersko Prekmursko bučno olje, Prleška tünka,



geografska  
označba | Republika Slovenija  
Ministrstvo za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano



# Tradicionalna posebnost

- **Zajamčena tradicionalna posebnost** – ime mora biti specifično ali izražati posebne lastnosti živila.

To sta: Prekmurska gibanica, Idrijski žlinkrofi.



tradicionalni  
ugled

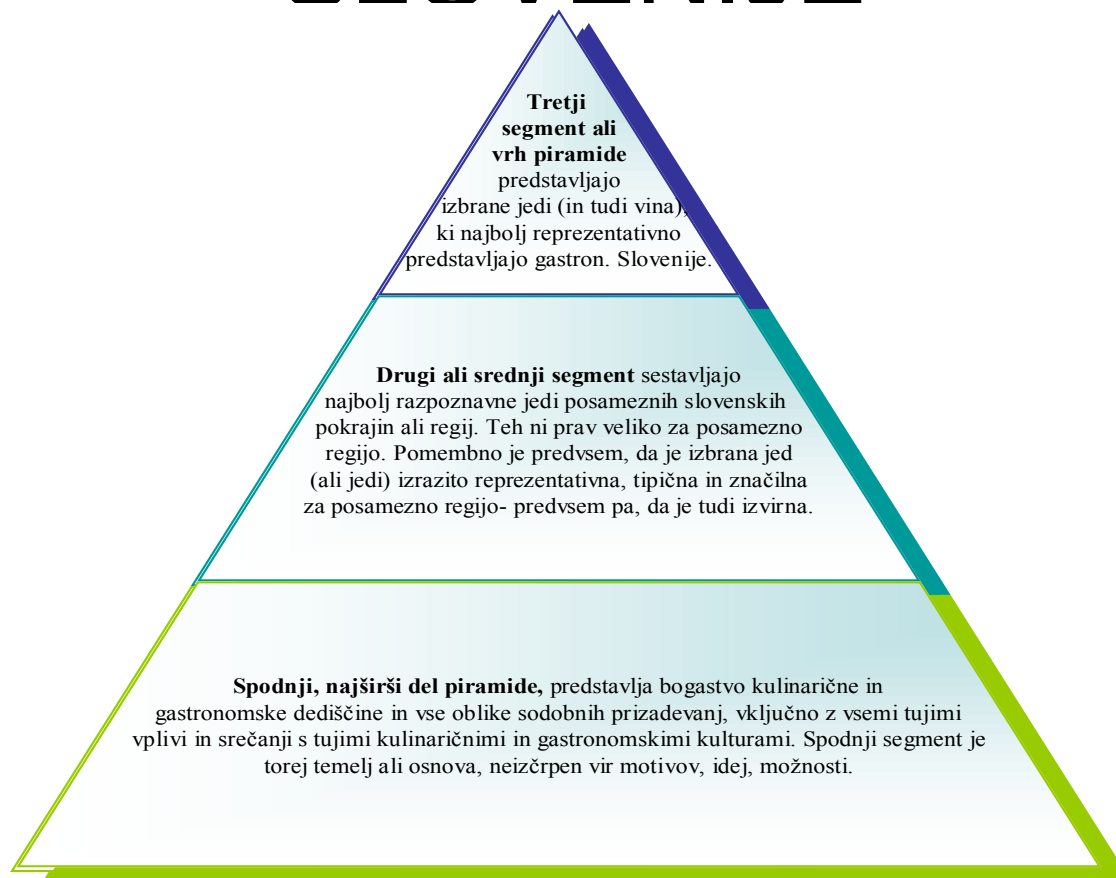
Republika Slovenija  
Ministrstvo za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano



# Kombiniranje jedi in vin-dvojice

Vinorodne dežele	Vino	Jed
PRIMORSKA	Teran	Pršut, vampi, divjačina v omaki iz terana
	Refošk	Suhe mesnine, pršut, mesne jedi v raznih omakah
	Malvazija	Morski sadeži, testenine z zelenjavo
PODRAVJE	Laški rizling (polsladki)	Prleška gibanica, sadne pite
	Sauvignon (suhi)	Jedi iz belušev
	Laški rizling (suhi)	Prleška tünka
POSAVJE	Cviček	Suhe mesnine, koline s prilogami (zelje, krompir in matevž)
	Metliška črnina	Jagenjček z ražnja
	Modra frankinja	Suhe mesnine, jedi iz temnega mesa

# PIRAMIDA GASTROMIJE SLOVENIJE



# Morje in mediteran

Mediteranski svet Slovenije:

- pečena sardela in klapavica (pedoč),
- teran, refošk, rebula, zelen, vitovska grganja, klarnica.



# Alpski svet

Alpski svet Slovenije:

- kranjska klobasa in kislo zelje,
- kranjska medica (medeno vino).



# Panonski svet

Panonski svet Slovenije:

- prekmurska gibanica, pleteni kruh (pletenica ali bosman),
- šipon, ranina.



# Osrednji del SLO

Svet osrednje Slovenije predstavljajo jedi in pijače:

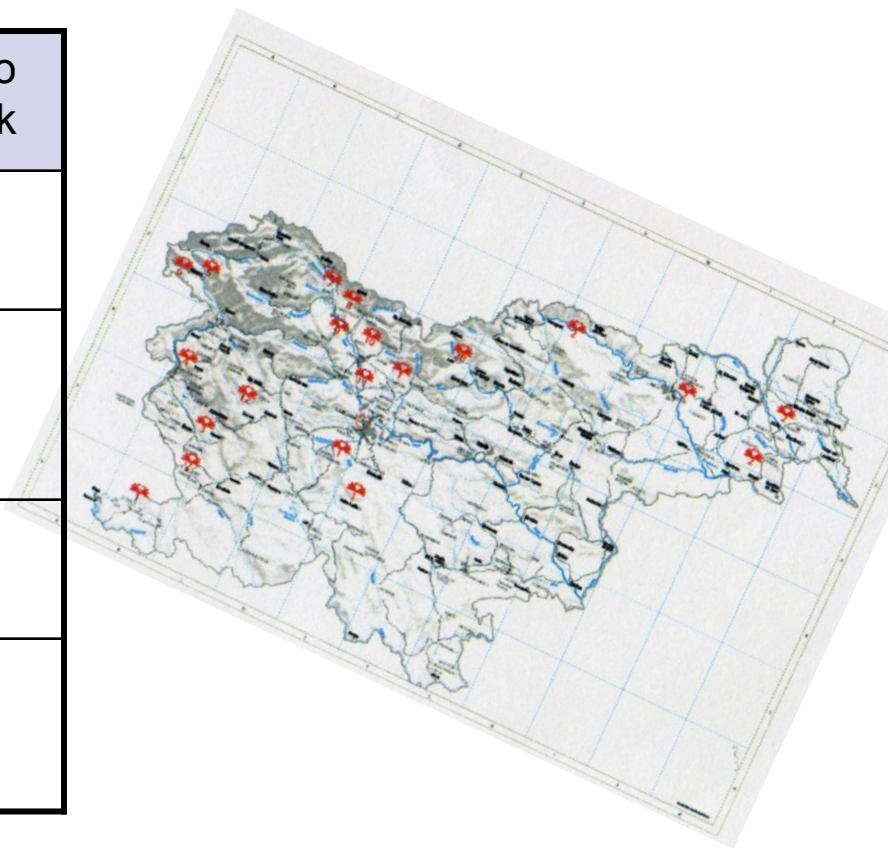
- potica (zlasti pehtranova, medena, ocvirkova, le delno orehova), sirovi štruklji,
- cviček, metliška črnina.



# Izbrane gostilne in restavracije

## Gostu svetovati, kje se dobro je in pije

Ime gostilne ali restavracije	Lastnik obrata	Zbrano št. točk
1. Gostilna Pri Lojzetu, Zemono	Katja in Tomaž Kavčič	90
2. Restavracija Franco, Staro selo	Valter in Ana Kramar	89
3. Restavracija JB, Ljubljana	Janez Bratovž	88
4. Restavracija Pikol, Rožna dolina	Boris Gašparin	88



# Organizacija in izvedba delavnice

1. PREDSTAVITEV JEDI ZA ZAJTRK
2. OBLIKOVANJE DELOVNE SKUPINE ZA DOLOČENO JED
3. NAČRTOVANJE DELA V KUHINJI

## PRIPRAVA SESTAVIN PO RECEPTURI

- Pregled mise an place
- Tehnološka priprava
- Termična obdelava
- Serviranje
- Degustacija
- Pospravljanje kuhinje
- Analiza izvedbe



# Izbor jedi za delavnico

- Namazi: skutni, kozji, z mohantom
- Tortice: spomladanske, terine
- Jajčne jedi: frike, fritaje, omlete
- Kašnate jedi: kaša z jabolki
- Ajdove jedi: Krapci, ajdov pečnjak, trijet
- Kvašene jedi; Bibe z bučnim nadevom, jabolčni štrukelj
- Vodnikova pogača, Pinza, Orehovi hlebčki, rogljički
- Haloška gibanica,
- Jedi iz vlečenega testa: Rabarbarin zavitek
- Bučni štrukelj
- Jedi iz umežanega testa: Šarkelj z rozinami

# Klasični in brezmesni meni

## “Ribja” trilogija

(pedoči na polenti, hobotnica v solati, marinirana sardela v rdečem vinu)

\*

Bučna juha s kruhovitim vložkom in bučnimi semeni

\*

Ajdov krap na popečenih jurčih z masovnikom  
Nadevan por z ječmenovo kašo in kranjsko klobaso

\*

Jagnječji hrbet z zeliščno skorjico ter rožmarinovo omako

Dolenjska šivanka s fižolovim štrukljem

Maslenec in koruza v listnati košarici

Karamelizirane šalotke

\*

Jabolčna grmada v medenem vafliju

Kostanjeva krema v čokoladnem ovoju z omako iz gozdnih sadežev

## Kumarična strjenka

Korenčkova pena v koromačevem ovoju

\*

Bučna juha s kruhovitim vložkom in bučnimi semeni

\*

Ajdov krap na popečenih jurčih z masovnikom  
Nadevan por z ječmenovo kašo

\*

Postrvji zvitek z zelišnim maslom

Krompirjev pire s peso

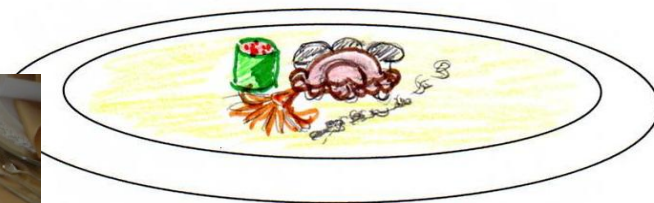
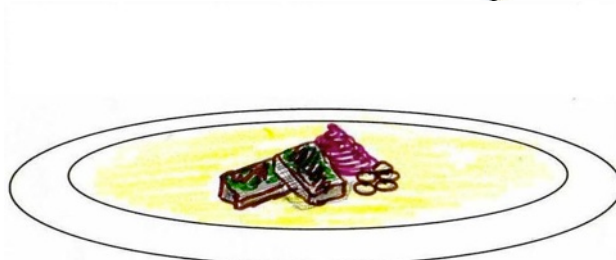
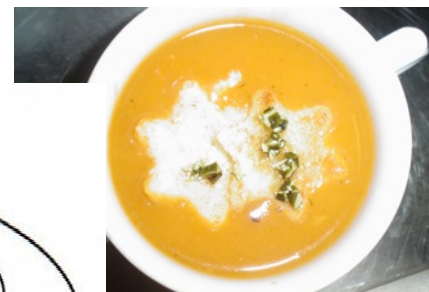
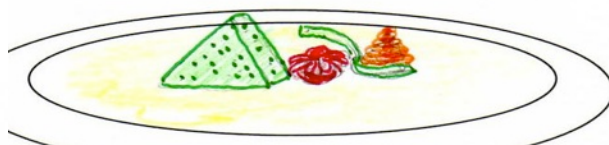
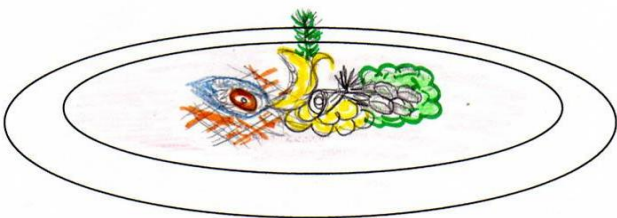
Karamelizirane šalotke

\*

Jabolčna grmada v medenem vafliju

Kostanjeva krema v čokoladnem ovoju z omako iz gozdnih sadežev

# Skice in slike izbranih jedi



# Analiza jedi

**SWOT ANALIZA: prednosti, slabosti, priložnosti, nevarnosti**

## **PREDNOSTI:**

- vsaka regija ima svojo prednost,
- slovenska kulinarika je izredno bogata in pestra,
- večja prepoznavnost slovenskih jedi.

## **SLABOSTI:**

- slaba organizacija in nepovezanost ponudnikov na regionalni in državni ravni,
- pomanjkanje strokovnega znanja na temo kulinarične dediščine,
- spreminjanje stare recepture z novejšimi izdelki, ki spremenijo celotni izgled in okus pristne slovenske jedi,
- premajhno zavedanje o pomenu kulinarike za promocijo Slovenije.

# analiza

## **PRILOŽNOSTI:**

1. povezati gostince v regiji in skupno promovirati gastronomske regije,
2. zaščitimo lahko večje število regionalno tipičnih jedi in jim damo višjo vrednost in boljšo osnovo za trženje
3. Možnost animacije s hrano in komunikacije

## **NEVARNOSTI:**

1. premalo promocije domačih jedi in slovenske kuhinje,
2. pozabljanje jedi ,ter izguba elementa identitete
3. prenašanje tujih jedi v slovenski prostor in s tem izpodrivanje slovenske narodne kuhinje.



**HVALA ZA VAŠO  
POZORNOST**