

GOSTINSTVO - IDENTITETA NA KROŽNIKU



Avtor: SDGZ URES



PROJEKT

Projekt PRIMIS z naslovom »**Večkulturno potovanje med Italijo in Slovenijo skozi prizmo manjšin**«, ki ga financira program Interreg Italija-Slovenija 2014-2020, je namenjen krepitvi jezikovne, kulturne in naravne dediščine Furlanije Julijske krajine, Veneta in Slovenije kot odličnost za razvoj novega trajnostnega turizma. Zaradi prisotnosti slovenske in italijanske narodne manjšine ter drugih jezikovnih skupnosti (Kimbrov, Ladincev, Furlanov); zato je to območje edinstveno v primerjavi z drugimi ozemlji v Italiji in Sloveniji. Zato je idealna destinacija za turizem, ki išče nove kulturne spodbude. Projekt želi na ta način prispevati k novemu dojemanju večkulturne in večjezične identitete tega območja, tudi s strani prebivalcev. Pristop vključuje turistične operaterje, da bi se zagotovilo največjo možno prepoznavnost kulturnih materialnih in nematerialnih ter jezikovnih posebnosti avtohtonih skupnosti, kot dodano vrednost za razvoj gospodarskih dejavnosti in turizma z uporabo inovativnih, interaktivnih in multimedialnih sredstev kot je virtualna resničnost. V ta namen bodo ustanovljena štiri multimedijska središča namenjena širjenju posebnosti avtohtonih jezikovnih skupnosti in tri info točke, ki obiskovalcu omogočajo ustvarjanje novih poti in pregled digitalnega turističnega vodnika. Izvajali se bodo ukrepi za spodbujanje in promoviranje kulturnih prireditev, aktivnosti obveščanja in izobraževanja, zlasti za mlade, med katerimi bo izbranih 10 kulturnih ambasadorjev. Dejavnosti spremlja tudi pomembna investicija, in sicer obnova desnega krila palače Gravisi-Buttorai v Kopru. Palača, ki sodi med najvidnejše primere baročne arhitekture v mestu, je v lasti Italijanske unije in bo postala prostor za muzejske, izobraževalne in didaktične dejavnosti. Skupaj z ostalimi tremi multimedijskimi središči, ki so predvideni s projektom in bodo razpršeni po čezmejnem območju bo tvorila stalno predstavitevno mrežo kulturne in jezikovne dediščine avtohtonih skupnosti, ki so prisotne programskem območju. Projekt je financiran z evropskimi sredstvi v višini 2,83 milijona EUR. Koordinator odgovoren za projekt je Italijanska Unija.

GOSTINSTVO | IDENTITETA NA KROŽNIKU | »DOBER TEK IN NA ZDRAVJE«

Ozemlje, kjer živijo Slovenci v Italiji, je karseda razpotegnjeno in zato tudi raznoliko, saj sega od alpskega vznožja vse do Jadranske obale. Prav tako kot je razgibano ozemlje, je različna tudi kulinarčna tradicija, ki se je v tem prostoru izoblikovala skozi stoletja. Kulinarčno podobo so oblikovale predvsem naravne danosti, saj je človek nekdanj živel izključno od tistega, kar je pridelal in vzredil. Zasluga pri ustvarjanju pestre kulinarčne slike nedvomno pripada iznajdljivim gospodinjam, ki so največkrat iz skromnih in povečini enoličnih sestavin znale pripraviti okusne in posebne jedi, ki še danes bogatijo jedilnike. Nenazadnje pa so svoje sledove v tradicionalni kuhinji pustila tudi različna ljudstva, ki so se pomikala po tem ozemlju, in seveda sosednji narodi.



Zvacet

3

Datum poročila xx/xx/xxxx

Naslov poročila
Različica št. x

ha formattato: Francese (Francia)

Skupni kulinarični imenovalac za celotno področje je predstavljal predvsem način prehranjevanja. Delavniki so bili povsod zaznamovani s skromno hrano, kot so **mineštre**, **polente in zelenjava**. Nedelje in prazniki so pa krepko odstopali od enoličnega vsakdana, saj so bili jedilniki obogateni z **mesom in raznovrstnimi sladicami**. Kamnita kraška zemlja je Kraševcu nudila bolj malo, toda njeni sadovi so bili vedno zelo cenjeni. V kraški gastronomski tradiciji se prepletata predvsem sredozemski in celinski vpliv, precej opazna pa sta tudi avstrijski in madžarski način kuhanja. Tukajšnji jedilnik je sestavljen predvsem iz **minešter**, med katerimi kraljuje **jota** - iz kislega zelja ali repe. Med glavnimi jedmi velja omeniti še domače testenine - **bleke in mlince**, **koruzno in ajdovo polento** z različnimi omakami ali **golažem**. Meso je prisotno tako v kmečki kot meščanski kuhinji, le da je slednja segala po bolj izbranih kuharskih receptih, kar na splošno velja za vso pripravo hrane. Mesne jedi so sestavljene iz **svinjine, govedine in divjačine**. V krajih ob morju je jedilnik obogaten z **ribami**. Med zelenjavo, ki tukaj dobro uspeva, sodijo predvsem krompir, zelje, ohrovt, motovilec, repa in bučke. Med tipične sladice prištevamo **potico, belo potico, presnitz in kvašene kuhane štruklje** z različnimi nadevi (orehovim, skutnim, jabolčnim). Tržaška posebnost so **sladke fave**, ki se pečejo v jesenskem času.



Kuhani štruklji

4

Datum poročila xx/xx/xxxx

Naslov poročila
Različica št. x

ha formattato: Francese (Francia)

V krajih ob morju je že od nekdaj zelo razvito gojenje oljk. Tukaj pridelujejo odlično olje predvsem avtohtone sorte **belica**, ki je danes zaščiteno. Po vsem Krasu zelo dobro uspeva tudi **trta**, ki daje odlična bela in rdeča vina. Kraška posebnost so tudi **osmice**, kjer poteka **prodaja domačih vin in hrane**, predvsem suhih svinjskih mesnin.

VONJI IN OKUSI NAŠIH PROIZVODOV | MESO

Meso je v preteklih časih predstavljalo dragoceno jedilo; ker je bilo predrago, ni spadalo v vsakdanjo prehrano. Nasprotno pa meso ni smelo manjkati na mizi ob velikih praznikih in pomembnih praznovanjih, kar je pomenilo, skupaj s slaščicami, da je dan posebnega pomena. Družinskim praznikom so dajali in dajejo še vedno poseben značaj jedila pripravljena z **belim mesom**: **žvacet** ali **šupeta** je delikatna mešanica telečjega, kurjega in zajčjega mesa v koščkih; **panirano telečje** in **piščančje meso** in **pečena krača**.



Pečena krača

5

Datum poročila xx/xx/xxxx

Naslov poročila
Različica št. x

ha formattato: Francese (Francia)

Zelo pogosta jed na mizah teh krajev je **golaž** (avstroogrškega izvora) - goveje meso v koščkih z veliko količino čebule in paradižnikovo mezgo. Jed, podobna golažu, je **kalandraka**, ki pa je sestavljena iz kuhanega govejega mesa z dodatkom krompirja. V prazničnih jedilnikih se večkrat pojavlja tudi **jagnje istrsko-kraške pasme** (Pramenka). V kraški prehrani je imelo vedno zelo velik pomen **prašičje meso**, še posebej presušeno meso. Spričo svojega suhega podnebja je Kras zelo pripraven za sušenje in zorenje različnih delov prašiča: špeh, panceta, pršut, vratni del, pleče, ki se ga ponavadi kuha v vodi ali peče v kruhovem testu, je obvezno na mizi za velikonočne praznike. Med poslastice svežega prašičjega mesa pa spadajo **kožarce ali krodigini** - klobase iz mesa in kože - in klobase, ki se jedo kuhane ali pa presušene, narezane kot salama. Med sveže meso spada tudi svinjina - prekuhana mešano prašičje meso, ki se ga ponavadi postreže s kislim zeljem ali kislno repo in naribanim hrenom.



Salame in pršuti v kleti

Jedi iz prašičjega mesa, ki segajo v stoletno tradicijo, so še: **žolica** (žiuca, žuca, župca, **nepogrešljiva za veliko noč**); **točanje** - odrezki pršuta prepraženi v ponvi in zaliti s teranom, **in ocvirki**, s katerimi se pripravi tudi pogačo, svitek vzhajanege testa z ocvirkovim nadevom.

ha formattato: Francese (Francia)

MAŠČOBE

Kraška kuhinja se običajno poslužuje treh vrst maščob: **oljčno olje**, **maslo** in **mast**. Oljčno olje je bilo še do pred kakšnim desetletjem očitano samo na kraje, v katerih je uspevala oljka, drugod po Kraški planoti je bilo skoraj nepoznano in tudi nič kaj cenjeno. Dandanes pa se oljčno olje uporablja na celotnem ozemlju.

Maslo se je pridobivalo iz surovega masla in so ga gospodinje shranjevale v lončenih posodah. V starih časih je bilo maslo dragocena maščoba, ki so jo uporabljali pri pripravi sladice ali prazničnih jedi. Mast se kot maščoba ponavadi uporablja za mineštre, krompir, kislo zelje, repo in ohrovt v kozici - vrzote. V starih časih so mast polagali v velike kamnite vaze in v njih shranjevali tudi klobase in prašičja rebrca.



Maslo

ZELENJADNICE, STROČNICE IN ŽITARICE

V kmečki kulturi so potrebne kot osnova za pripravo večine tipičnih jedi. Z **žitom**, **ječmenom**, **prosom**, **ajdo** in **koruzo** se je nekdanj in se še danes kuha predvsem minestre.

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

7

Naslov poročila
Različica št. x

Z omenjenimi žitaricami se zamesi tudi različne vrste kruha, katerim moramo prišteti še krompirjev kruh. Izjemno važno poglavje v zgodovini peke kruha v Trstu in okolici so napisale **breške krušarice** in »**ščedenske krušarce**«, ki so več kot tri stoletja vsak dan zalagale s kruhom mesto Trst in bile deležne priznanj s strani oblasti, plemičev in ljudstva. Oblike kruha, ki so jih same ustvarile in poimenovala, kot npr. **biga**, **dvojne bige**, **štruce**, **korneti**, **šervolana** (ščedenski kruh), **rožete** in **ščjopete**, predstavljajo še danes značilni tržaški kruh. Od stročnic so največ pridelovali **fižol** in **grah**, medtem ko med zelenjadnicami najdemo **matavilc** (ali **motovilc**), zeleni radič, hren, krompir, ohrovt, šelin (zeleno), zelje in repo, ki so jo pogosto zribali, osolili in pustili, da se je skisala. Še vedno je zelo razširjena navada, da se **repo** skisa v teranovih tropinah (repa tropinka).



Krušno testo

JUHE (MINEŠTRE)

Med mineštrami, ki so prav tipične za Kras, prednjači jota (s kislim zeljem) ali boljše rečeno več vrst jote. Prednjačijo **jote** (s kislom repo ali z ohrovtom), katerim dodamo še krompir, fižol in zelenjavo. Obvezno dopolnimo s **prežganjem** (prežgancem) iz moke, česna, olja

ali maščobe in s ščepcem popra. Druge mineštre, ki izhajajo iz starih navad, so: **ječmen**, **bobiči** (posušena ali sveža koruza), **mineštron** (zelenjavna juha) in **šelinka**, juha z gomolji zelene. Sveže uporabljene zelenjadnice so: **matavilc** (jeseni) in tržaški zeleni radič (spomladi in poleti). Slednjega so včasih najraje zabelili z narezanim pocvrtilim špehom z dodatkom kisa. Drugi način priprave zelenjadnic je: v kozici (krompir, krompir in ohrovt, repa, zelje). Iz naribanega hrena pomešanega s sladkorjem in teranom dobimo omako, ki se dobro prilega kuhanemu mesu, krompirju v kozici plečetu ali kuhanemu pršutu.



Zelenjavna juha in ekstra deviško oljčno olje

POLENTE, NJOKI IN TESTENINE

V teh krajih kuhamo tri vrste polente: iz **koruzne moke** (priloga k ribam), iz **ajdove moke** (prilega se prašičjemu mesu in divjačini) in iz **krompirja** (iz zmečkanega kuhanega krompirja, ki se mu primeša vodo in žitno moko). **Krompirjevi njoki** so zelo pogosta jed na naših jedilnikih (tudi kot glavna ali edina jed), običajno jih ponujamo z golažem ali z divjačino.

V poletnih in jesenskih mesecih pa so pogosto na mizi **njoki s češpljami**. Iz testa za njoke pripravimo tudi **kiflje**, majhne rožičke polkrožne oblike, cvrte na olju, ki jih postrežemo kot prilogo. **Kruhovi njoki** (iz kruha, namočenega v mleku, jajc, pancete in peteršilja) pa izvirajo iz avstroogrskih časov. Testenine so bile na mizi za razne praznične priložnosti. V navadi sta bili predvsem dve vrsti testenin: **bleki (sveža testenina, narezana na kvadratke)** in **mlinci (pečena testenina)**. Obe vrsti testenin zabelimo po želji.



Domače testenine

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

10

Naslov poročila
Različica št. x

RIBE

V Trstu in po vaseh kraškega roba, ki gledajo na morje, je bila riba del vsakdanje prehrane, vsak teden pa so ribe nosile na kraško planoto žene ribičev - peškadurke. Največ se je pojedlo male ribe, precej pa se je porabilo tudi morskih plodov in lupinarjev. Do pred kakšnim desetletjem so po tržaških ulicah delovale t.i. mušolere, prodajalke toplih mušlov (vrste Noetova barka); na pultu so imele pritrjeno pečico in so pripravljale oparjene mušle v velikem kotlu (a scotadeo), pokritem z mokrimi žaklji. Na enak način pripravimo tudi kaparocle (vongole) in klapavice (pedoče); z dodatkom olja, peteršilja, nasekljanega česna in ribanega kruha je nastala šopa. Ta posebna omaka je zelo okusna in jo serviramo s prepečencem ali polento. Na tradicionalnih jedilnikih zasledimo še garuže in rake, predvsem bogomoljke (canoce), ki jih je v Tržaškem zalivu na pretek. Zelo cenjene so bile in so vedno ribe majhne velikosti, ki so se največkrat cvrle: škile ali kobilice (gavoni), jerajci in sardoni.



Srduni v šavorju



Panirani sardoni

Zelo cenjena in okusna jed starodavnega izvora je polenovka (bakala), ki so jo nekoč smatrali za hrano revežev. Enostavna in izvirna jed so fancli z dušo. Jed izhaja iz starih časov in se je pojavila v krajih, kjer so imeli rib na pretek, ponazarja pa domišljijo in ustvarjalnost tistih, ki so želeli obogatiti z raznolikostjo monotono in borno vsakdanjo

ha formattato: Francese (Francia)



prehrano preteklih časov. **Fancle z dušo** pripravimo s vzhajanim testom (brez sladkorja), ki ga zajemamo z žlico, nadevamo s slanim sardonom (inčuni) in ocvremo v olju.

ZELIŠČA

V pomladanskem času, ko se zemlja prebuja, nam »divja« narava zgodaj ponuja prve poganjke. **Divji beluši, lobodika, melisa in poprova meta** so zelišča, ki jih najpogosteje uporabljamo v kuhinji in s katerimi pripravljamo v prvi vrsti **jajčne jedi in fritaje** (»frtaje«), pa še druge zanimive jedi. Kraška gmajna nam ponuja **veliko trav in zelišč**, ki gredo že stoletja pridno v uporabo tako v kuhinji kot tudi v **zdravilne namene**. Med najbolj znanimi dišavnicami so **majaron, žajbelj, rožmarin, šetraj in koromačevo cvetje**. Slednjemu so pripisovali čarobno moč, izganjalo je zle duhove, uporabljali so ga tudi kot protistrup ob kačjem piku.



Rožmarin

SLAŠČICE IN SLADICE

V naših krajih poznamo tri načine pripravljanja tradicionalnih slaščic: pečemo jih v pečici, cvremo ali kuhamo na vodi. Med najbolj priljubljeno pecivo **štejemo potico in presenc**,

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

12

Naslov poročila
Različica št. x

to je svitek iz vzhajanelega testa z nadevom iz zmlatih orehov, rozin (cibib) in pinjol. **Bela potica** pa je nadevana z olupljenimi in zmlatimi mandlji ter pinjolami. Potica je nepogrešljiva ob različnih praznovanjih. Za velikonočne praznike pa je značilno, da so na mizi **pinca in pa titole** (zameseno testo v obliki kite s pobarvanim, trdo kuhanim jajcem na vrhu, namenjene predvsem otrokom). Še eno vrsto peciva pogosto najdemo na kraških mizah, to je **jabolčni štrudel**. Na enak način se pripravi tudi **štrudel s skuto**. Med cvrte slaščice spadajo **fancli, hroštelni, rafioi** (testo od hroštelnov, polnjeno z zmlatimi orehi) in **kreflički** (trikotni ali cigarasti svaljki podolgovate oblike, nadevani z rozinami, orehi in pinjoli) in **še šnite ali supe**: to so rezine iz suhega kruha, namočene v mleku ali vinu in stepenem jajcu, ocvrte in nato posute s sladkorjem. Na koncu naj spomnimo še na **palačinke** in pa še slaščice, **kuhane v vodi**, t.j. **štruklji** (shajano testo, namazano z nadevom - naklado - zavito v prrt in položeno v vrelo vodo), ki so zelo posebni tako po pripravi kot po okusu. Štruklji niso smeli nikoli manjkati ob slovesnih priložnostih: porokah, krstih, birmah in podobno.



Štraube

ŽGANJE (ŠNOPEC, TRAPA) IN VLAGANJE

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

13

Naslov poročila
Različica št. x

Starodavna navada na Krasu je bilo kuhanje **žganja-šnopca**. »En požirek - kakor so pravili naši stari - je stril dobro za dušo in za telo.« Prav tako starodavna je navada **kuhanja brinjevca**.

V šnopenec se vlaga tudi sadje (češnje in češplje) in zdravilna zelišča; najpogosteje vlagamo brinove jagode, drnjule, trnulje, leviž, rožmarin, rudo in oljčne liste.

RESTAVRACIJE, GOSTILNE, KMEČKI TURIZMI IN OSMICE

»Tipične gostilne« - svetišča dobre hrane in pijače. Značilna lastnost gostiln, ki temelji na družinski tradiciji, se je ohranila vse do današnjega dne in danes prav gostilne predstavljajo najvišji vrh gastronomske ponudbe v naši deželi. Ponudbo hrane in pijač zaokrožajo tudi nekatere turistične kmetije, ki po navadi ponujajo le lokalne jedi.



Gostilna

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

14

Naslov poročila
Različica št. x

Gostilne na Krasu in lokalno gostinstvo na Tržaškem in Goriškem nasploh imajo dolgoletno tradicijo. Z razvojem tržaškega pristanišča in bližnjih mest so na Primorskem, v Furlaniji in v Istri odprli številne krčme, gostilne in seveda tudi ugledne restavracije. V zadnjih dveh stoletjih se je v mestu in na Krasu razvila lokalna kuhinja, ki v združuje okuse, jedi, specialitete, vina, ter značilne pridelke in sestavine iz okoliških krajev. Gre za enotni milje, vezan na skupno habsburško dediščino srednjeevropskega prostora, ki temelji na večjezičnosti in prepletanju različnih kultur.

Posebnosti kulinarčne tradicije nam omogočajo, da spoznamo kraško krajino in njene prebivalce. Ne gre le za spoznavanje, temveč tudi za razlikovanje med tukajšnjimi posebnostmi in tradicijami iz drugih predelov Slovenije in sosednjih držav. Sodobna družba nam narekuje vse hitrejši življenjski tempo, na Krasu pa ima čas še vedno svojo vrednost. Za pripravo značilnih kraških jedi si je namreč treba vzeti čas. Temelj **kraške kuhinje** je znanje, saj se recepti za pripravo tradicionalnih jedi prenašajo iz roda v rod. Opaziti je tudi vpliv kulinarčne tradicije sosednjih regij, zlasti podonavske in italijanske, vendar so razlike med njimi očitne, saj so se Kraševci skozi stoletja prilagajali naravnim razmeram in potrebam lokalnega prebivalstva. Skrivnost okusne in zdrave kraške prehrane so izbrane surovine, ki jih Kraševci pridelujejo na svojih vrtovih in njivah, ter prepletanje slovanskih, germanskih in romanskih vplivov. Kraška kuhinja sodi v sredozemsko kuhinjo, ki v vseh štirih letnih časih ponuja sveže proizvode. Veliko se uporabljajo tudi **divje rastline, dišavnice in sadje**. Seveda ne gre pozabiti na praznike. Vsak praznik je namreč vezan na značilno praznično jed: **štruklje, gibanico, potico, presenc, pinco** ... Med mesnimi jedmi izstopata **jagnjetina in divjačina**, ki ju pripravljajo na več okusnih načinov in sta prisotni v številnih jedeh. Pozimi, ko brije burja, pa se lahko pogrejemo z juho ali z enolončnico, po domače **mineštro**. Najbolj poznana je seveda **kraška jota**, enolončnica iz kislega zelja ali repe z dodatkom krompirja in fižola.

ha formattato: Francese (Francia)



Jota

V zadnjih letih so gostinci navezali tesne stike s pridelovalci, tako s posamezniki kot s konzorciji, da bi skupaj z njimi organizirali vrsto dogodkov in predstavitev, kajti kraško gostinstvo temelji ravno na odprtosti in na sodelovanju. Omeniti velja sodelovanje z najrazličnejšimi krajevnimi proizvajalci: z oljkarji, sirarji in s Čebelarskim konzorcijem za Tržaško pokrajino.

Naši kuharski mojstri se vsako leto preizkušajo v tradicionalnih mesnih, a tudi ribjih specialitetah, saj morske sadeže ponujajo v kreativnih kombinacijah s pridelki kraške zemlje. To se dogaja v kraških vaseh, zlasti tistih, ki so vezane na ribištvo, pa tudi v restavracijah v Trstu in Gorici, ki želijo obogatiti svojo ponudbo in predstaviti različne prvine regionalne kuhinje. Na Krasu najdemo pristne domače gostilne in vrhunske ponudnike najbolj inovativnih pristopov, ki stare recepte oplajajo z novimi kreacijami in iznajdbami. Preizkušajo se tudi poznavalci sorodnih ali bližnjih kulinarčnih tradicij, denimo furlanske in avstroogrske, ki le-te kombinirajo s kraškimi vini, proizvodi in sestavinami, da bi izpostavili posebnosti naše regije, ki ji ravno večjezičnost, večkulturnost in raznolika enogastronomska ponudba dajejo edinstveni čar.

Zgodovinski kotichek - Mlekarice, krušarice in perice

Mlekarice, prodajalke mleka, so iz Istre, Brkinov in Krasa vsak dan pešočile v Trst (zadnje še v sedemdesetih letih 20. stoletja). Vsaka je dnevno prinesla v mesto do 80 litrov mleka in obiskala do sto strank. Vsaka mlekarica je morala imeti sanitarno izkaznico.

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

16

Naslov poročila
Različica št. x



Prvi izpisi o **krušaricah** segajo daleč v leto 1562. To je bila značilna gospodarska dejavnost v Škednju. Krušarice so od dveh zjutraj opravile do tri peke kruha, ob praznikih tudi do pet. **Delo peric** ali lavander se je začelo ob nedeljah, ko so si priskrbele vodo, ob ponedeljkih so prale, ob torkih lužile, ob sredah in četrtek spirale in sušile, ob petkih pa so perilo vračale strankam. Dejavnost je zamrla v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja.

GORICA

Goriška pokrajina, predvsem **Goriška brda**, so znana po vinski proizvodnji, nedvomno pa je tudi njihova gastronomska ponudba enako zanimiva. Gričevnata dežela je zelo rodovitna, saj poleg vinske trte zelo dobro uspevajo še **povrtnine**, **sadje** (češnje, breskve, fige, slive) in oljke. Že od nekdaj je bila tukaj zelo razvita reja domačih živali, predvsem svinjereja. Poleg odličnih salam in pršutov, so tu še razne vrtse klobas: **markandele** (iz mesa in drobovine), **šankanele** (krvavice), in **krodegine** (kožarice). Med najbolj priljubljene jedi sodijo: **kuhnje** (mineštre) - **šelinka**, **maronova juha**, **toč s polento**, **frtalje** z različnimi zelišči, **njoki - slani z golažem** ali **sladki nadevcani s slivami**. Med zelenjavo prednjačita **goriški radič** (**goriška roža - Slow food**) in **bruvada** - kislja repa. Goriška pozna kar nekaj sladice, ki jih najdemo tudi v Tržaški pokrajini, med temi so predvsem **pinca**, **potica** (**gubanca**), **fritule** in **kroštole**. Posebnost tega konca pa so nedvomno **velikonočne fulje**.

ha formattato: Francese (Francia)

Datum poročila xx/xx/xxxx

17

Naslov poročila
Različica št. x



Goriška roža (Rosa di Gorizia Slow Food) - foto QB Romanutti

Brda in del nižinskega dela Goriške so bogat in mednarodno priznan vinorodni okoliš. Tukajšnja vrhunska vina so vsako leto deležna številnih priznanj. Najbolj značilni avtohtoni sorti sta **rebula** in **sauvignonasse**.

Za prebivalce **Nadiških dolin** sta poljedelstvo in živinoreja predstavljala pravo ekonomsko podlago, saj so na poljih pridelovali vse, kar so potrebovali za prehrano in živinsko krmo. Gojili so predvsem **koruzo, pšenico, ječmen, krompir, buče, trte, sadno drevje ter povrtnine**. Razvita je bila tudi reja domačih živali: **perutnine, zajcev, koz, ovac, prašičev in krav**. Hrana iz domačih pridelkov je bila precej raznolika. Gorato okolje je ponujalo tudi **divjačino in gobe**. Med najbolj poznane jedi sodijo **bizna - enoločnica** iz repe in krompirja, **stakanje - krompirjev pire s sezonsko zelenjavo**, **žličnjaki** - majhni cmoki iz moke, **razne mineštre** (s koruzo, iz buč in kostanjev), **divjačina pod žerjavico**. Prisotni so tudi **sirarski izdelki, suho sadje in divja zelišča**. Zanimivi gastronomski podudbi je treba dodati še odlična vina zaščitenege porekla, ter nezanemarljivo ponudbo **kostanja**, medu **in avtohtonih jabolok sorte seuka** (zaščiteni pridelek Slow food).

Dolge zime, nerodovitna zemlja in oddaljenost od večjih središč so bile glavni razlog za dokaj revno hrano v **dolini Rezijske**. Med osnovno rezijsko hrano spadajo predvsem **krompir, polenta, stročnice in mlečni izdelki, značilne jedi pa so bujadnik** - kruh iz koruzne in ržene moke, **friko z bučo, mineštra s sirotko in skuto, divjačinske jedi, razne mineštre, čalčuni** - z raznimi zelišči nadevani ravioli. Med sladicami prednjačita **gubana in jabolčni**

zavitek, v jesenskih mesecih pa kostanjeva in bučna torta. Omeniti velja rezijanski česen (rozajanski strok), ki je postal tudi zaščiteni pridelek Slow Food.



Rozijanski strok (Slow Food)

V Kanalski dolini sta na prehrano vplivala predvsem alpska lega in kulinarčno izročilo tu živečih narodov: slovenskega, furlanskega, italijanskega in nemškega. Tipični proizvodi tega območja so predvsem zaseke, suhomesni prekajeni izdelki, kruhovi cmoki, siri, divjačinske jedi, gobe, štrudel in gozdni sadeži.

ha formattato: Francese (Francia)



Gozdni sadeži

Sok iz hruške sorte **Klotzen** (Slow food), imenovan tudi »mošt«, se čudovito ujema s slanimi siri te doline in njenimi sladicami: **Schnitte**, ocvrt kruh z jajci in sladkorjem, **Schmarren**, velika omleta, narezana na rezine in posuta s sladkorjem, **Krapfen**, simbol velikih dogodkov in festivalov, **Schartl** (tipičen velikonočni sladek kruh), ki je skoraj izginil in je zdaj ponovno ovrednoten. Kmečke hiše in tipične restavracije ponujajo jedi teh tradicij, pridobljene s premišljeno uporabo zelišč ter sadov kmečkega in sirarskega dela. **Starodavni prigrizek drvarja**, sassaka - znana tudi kot sasaka, sassaga ali **zaseka** - ki so jo od nekdaj pridelovali v Kanalski dolini, na Koroškem in v Sloveniji. Zaseka je mešanica prekajenega zmletega svežega špeha in slanine, začinjena s soljo in poprom ter prepojena z vinom, v katerem je bil predhodno maceriran beli česen, zmlet, da dobimo homogeno zmes, ki jo hranimo v steklenih kozarcih. Njegova tradicionalna usoda je, da se namaže na rezine rženega kruha. **Scuete fumade**, **dimljena skuta**, vam najbolje prikaže vzdušje malge in vam omogoča, da domov odnesete košček *hribov*.



Kruhovi cmoki

OSMICA, KRAJEVNI OBIČAJ

Tradicionalna oblika prodaje, ki je že stoletja prisotna na Tržaškem in se je v zadnjih dveh desetletjih razširila tudi na Slovensko Istro in Kras. V Sloveniji gre za obliko prodaje neustekleničenega vina z geografskim poreklom neposredno pri pridelovalcu, v objektu, kjer se vino neguje in hrani, na podlagi dovoljenja pristojnih organov. Ponuja se vino lastne pridelave, hladni narezek lastne proizvodnje (npr. pršut, panceta, sir), vloženo domačo zelenjavo (melancani, kumarice, olive) in domače kuhane klobase z eno domačo prilogo in doma pečen kruh. Pot v osmico je po navadi označena s »frasko« (veja z listi), okolje, v katerem se osmica dogaja, pa okrašeno s tipičnimi istrskimi oziroma kraškimi motivi, poudarjeno domačnostjo in prisrčnostjo. Na Tržaškem je ponudba zrcalno enaka, z izjemo kuhanih klobas in vsega ostalega, kar je kuhanega. Razlika je tudi v trajanju, kajti trajanje osmice lahko preseže osem dni in je premo sorazmerno s količino proizvedenega vina na kmetiji. Poleg tega se lahko osmica v isti sezoni ponovi. Na Tržaškem ni obvezna nobena označba o poreklu, obvezna je le proizvodnja na kmetiji, ki vino ponuja.

ha formattato: Francese (Francia)



AGRITURIZEM - KMEČKI TURIZMI:

Poleg osmic so na Krasu v zadnjih letih zacvetela tudi številna nova in zanimiva agrituristična podjetja, ki združujejo nastanitev s kulinariko. Ob oddihu v kmečkem okolju sredi zelenja lahko okušate pristne jedi iz svežih pridelkov in domačega mesa. Daleč od množice ljudi, v zelenju in tišini, so kmetije, ki se poleg kmetijstva ukvarjajo tudi s turizmom in hrano. V kmečkih turizmih se dnevi preživljajo v tesnem stiku z naravo in ljudmi, z njihovo kulturo, modrostjo, navadami in običaji. Kmečke hiše na teh območjih nudijo gostoljubje in ponujajo tipično srednjeevropsko kuhinjo, jedi, ki se nanašajo na avstrijsko, slovensko, italijansko, balkansko in sredozemsko tradicijo. Kmetije se ukvarjajo tudi s prodajo tipičnih izdelkov lastne proizvodnje, lahko pa so tudi izobraževalne kmetije in kmetijski turizem v ožjem pomenu.

Formattato: Allineato al centro

ha formattato: Francese (Francia)



Datum poročila xx/xx/xxxx

23

Naslov poročila
Različica št. x

ha formattato: Francese (Francia)