

## TO PA NI NAVADNA KLOBASA, AMPAK JE ...

Pisna predstavitev turističnega produkta

Festival Več znanja za več turizma



**Biotehniški center Naklo, srednja šola**

Tel.: +386 4 277 21 00

E-pošta: [info@bc-naklo.si](mailto:info@bc-naklo.si)

**NASLOV NALOGE:** TO PA NI NAVADNA KLOBASA, AMPAK JE ...

**Avtorji:**

- Ajda Bernard; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik
- Petra Osolnik; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik
- Marija Zevnik; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik
- Špela Zorman; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik

**Mentorica:** Tina Križnar – uni. dipl. rus in prof. geo, [tina.kriznar@bc-naklo.si](mailto:tina.kriznar@bc-naklo.si)

**Somentorica:** Kristina Frlic – inž. živilstva, [kristina.frlic@bc-naklo.si](mailto:kristina.frlic@bc-naklo.si)

**Biotehniški center Naklo, srednja šola**

Tel.: +386 4 277 21 00

E-pošta: [info@bc-naklo.si](mailto:info@bc-naklo.si)**NASLOV NALOGE: TO PA NI NAVADNA KLOBASA, AMPAK JE ...****Avtorji:**

- Ajda Bernard; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik
- Petra Osolnik; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik
- Marija Zevnik; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik
- Špela Zorman; 3.letnik živilsko-prehranski tehnik

**Mentorica:** Tina Križnar – uni. dipl. rus in prof. geo, [tina.kriznar@bc-naklo.si](mailto:tina.kriznar@bc-naklo.si)**Somentorica:** Kristina Frlic – inž. živilstva, [kristina.frlic@bc-naklo.si](mailto:kristina.frlic@bc-naklo.si)**Povzetek:**

Letošnja tema festivala Več znanja za več turizma Moj kraj moj chef je bila priložnost za razmislek o lokalnih specialitetah, ki bi se jih dalo narediti na drugačen ali povsem nov način. Razvile smo recept za moderno jed oz. prigrizek, v kateri smo uporabile lokalne in tradicionalne sestavine, ki smo jih poiskale pri lokalnih ponudnikih. Želele smo, da je jed enostavna in hitra za pripravo, zato smo se odločile za mafine. Za izhodišče smo izbrale legendo o prihodu cesarja Franca Jožefa v Naklo in njegovem poimenovanju kranjske klobase. Za dodatno popestritev smo izbrale ajdovo moko. S predlaganim receptom za mafine želimo ljudem dati idejo za hiter prigrizek, malico ali večerjo, poudariti pomen uporabe lokalnih sestavin in z modernejšim pristopom obuditi kulturno dediščino. Verjamemo, da je naš izdelek zaradi vsega tega lahko odličen turistični spominek občine Naklo, znajde se lahko na jedilnikih lokalnih gostinskih ponudnikov in v naši šolski trgovini. Dodatna potrditev kvalitete recepta je osvojena nagrada v ozaveščevalni kulinarčni akciji izbiranja najboljših zimskih lokalnih receptov.

Ključne besede: mafini, kranjska klobasa, ajda, Občina Naklo, tradicionalna jed, lokalne sestavine

**Abstract:**

This year's festival topic "More Knowledge for More Tourism: My Town – my Chef" presented itself as an opportunity to reflect on local specialities, which could be prepared differently or in a completely new way. A recipe for a modern dish or a snack, using local and traditional ingredients, was our main objective. Therefore, we visited our local producers in order to find suitable ingredients. As we wanted our dish to be easy and quick to make, we decided to make muffins. We chose a legend about Emperor Franc Josef I who, while visiting Naklo, invented a name for a local sausage. He named it a Carniolan sausage. In order to make our muffins more appealing, we chose buckwheat flour. Our recipe will help people prepare a simple snack for any meal of the day, as well as it emphasises the importance of locally produced ingredients and cherishes the cultural heritage of one's hometown. Consequently, we are certain that our product can become an excellent souvenir of Naklo municipality, and it can be served in local inns and restaurants. Since we have a school shop, we could also include it in our offer. Our recipe also won the award for the best local recipe in wintertime, which we consider as an additional appreciation of its quality.

Key words: muffins, Carniolan sausage, buckwheat, Naklo municipality, traditional dish, local ingredient

## Kazalo vsebine

1	UVOD.....	4
1.1	Opredelitev problema .....	4
1.2	Nameni in cilji razvoja novega produkta .....	4
1.3	Dogodek Na vasi se dogaja.....	4
2	GLAVNA SESTAVINA PRODUKTA.....	4
2.1	Izbor glavne sestavine .....	4
2.2	Legenda o poimenovanju klobase.....	5
2.3	Pravilnik o kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo .....	5
2.4	Recept za izdelavo kranjske klobase .....	5
3	OSTALE SESTAVINE PRODUKTA.....	6
3.1	Navadna in ajdova moka .....	6
3.2.	Sir, jajca in maslo .....	6
3.3	Jogurt.....	6
4	RECEPT ZA MAFINE S SLAVNO KLOBASO .....	7
4.1	Zasnova recepta .....	7
4.2	Poskusi priprave .....	7
4.3	Končni recept .....	8
4.4	Natečaj za najboljši zimski recept iz lokalnih sestavin .....	8
5	TRŽENJE PRODUKTA .....	8
6	NASTOP NA TRŽNICI.....	9
7	ZAKLJUČEK.....	10
8	VIRI IN LITERATURA.....	10
8.1	Vsebina:.....	10
8.2	Slike: .....	10
8.3	Osebni viri: .....	10
9	SEZNAM PRILOG .....	11

# 1 UVOD

## 1.1 Opredelitev problema

Smo dijakinje 3.letnika živilsko-prehranski tehnik. Naša šola se nekaj zadnjih let udeležuje tekmovanja Več znanja za več turizma v organizaciji Turistične zveze Slovenije. Letošnja tema je še posebej povezana z našim izobraževalnim programom, zato nas je vabilo mentorice k sodelovanju takoj navdušilo. Dejstvo, da se šola nahaja v občini Naklo, prav tako pa je domačinka ena izmed dijakinj, nam je bilo v veliko pomoč. Letošnji naslov tekmovanja Moj kraj moj chef nam je omogočil razmislek o tem, kaj od obstoječih receptov ali sestavin bi lahko v vasi Naklo uporabile in razvile nek nov izdelek iz lokalnih sestavin, ki bi bil med drugim na voljo v naši šolski trgovini. To nam je predstavljajo res velik izziv, že dlje časa namreč razmišljamo v smeri razvijanja nekega novega živilskega produkta. Nenazadnje želimo s to projektno nalogo tudi dokazati, da znamo svoje teoretično pridobljeno znanje nadgraditi s praktičnim in uporabnim. Menimo, da je prav povezovanje teorije s prakso bistvo učenja.

## 1.2 Nameni in cilji razvoja novega produkta

Biotehniški center Naklo dejansko leži sredi Strahinjskega polja. V sklopu pouka imamo poskrbljeno za odlično toplo malico, dodatno se lahko okrepčamo v šolski trgovini Pod kozolcem (jogurti, sendviči, grisini, piškoti, sladice iz slaščičarske delavnice, ...), a tam vse prevečkrat posežemo po sladkih prigrizkih. Manjka torej nek zdrav, po možnosti še lokalni proizvod, nek modern prigrizek, ki bi ga mladi vzeli za svojega. V bližini ni nobenega dodatnega gostinskega obrata, kjer bi si dijaki lahko kupili oziroma privoščili kaj podobnega. S predlogom za izdelavo mafinov si v prvi vrsti želimo popestriti ponudbo v šolski trgovini, a hkrati imamo ambicije naš proizvod v nadaljevanju predstaviti tudi širše. Na primer v občini Naklo na lokalnih tržnicah, prireditvah ter pri vseh zainteresiranih lokalnih gostinskih ponudnikih, predvsem pa si želimo, da bi jo na jedilnik umestila gostilna Kovač, prvotno imenovana Gostilna Marinšek, kjer je klobasa dobila ime.

## 1.3 Dogodek Na vasi se dogaja

V občini Naklo se v počastitev občinskega praznika vsako leto konec junija odvija celotedenski dogodek z imenom Na vasi se dogaja. Takrat se v prvi vrsti predstavljajo razni ljudski običaji, društva in pa med drugim ogromno prehrabnih izdelkov iz lokalnih sestavin. Dogodek bo odlična priložnost za predstavitev našega produkta. Tako načrtujemo naše sodelovanje na tem dogodku, saj si želimo ljudem predstaviti tradicionalno slovensko jed na malo bolj moderen in praktičen način. Prav tako želimo poudariti, da priporočamo uporabo lokalno dostopnih sestavin. Prisotne bi bile vse dijakinje, mentorici, predstavile bi našo projektno nalogo, zloženko, vizitko in seveda omogočile degustacijo mafinov. V okviru predstavitve bomo tako kot za potrebe predstavitve na tržnici festivala Več znanja za več turizma odigrale prizor s prihodom cesarja Franca Jožefa.

# 2 GLAVNA SESTAVINA PRODUKTA

## 2.1 Izbor glavne sestavine

Za zasnovo našega produkta smo iskale sestavino, ki bi jo lahko vključile v jed, ima daljši rok uporabe in lahko služi tudi kot spominek Nakla. Naklo ima odlično geografsko lego, priključek na avtocesto namreč omogoča postanek ljudem, ki gredo proti Avstriji, Italiji ali v obratni smeri proti Ljubljani, Hrvaški ali Italiji. V poletnih mesecih je v vasi opaziti izrazito večji delež tujih obiskovalcev. Naklo je bilo že od nekdaj pomembna turistična postojanka, znana sprva kot furmanska pretovorna postaja. Posledično v Naklem najdemo večje število gostiln oz. okrepčevalnic ali kavarn. Skozi ali mimo Nakla potuje velik delež tranzitnih gostov, ki se v Naklem ne ustavijo zgolj zato, da bi nekaj pojedli, ampak iščejo prenočitvene kapacitete (sobe,

apartmaji, hotel). Zakaj torej ne bi poiskali turističnega proizvoda, ki bi o našem naselju povedal več, neko zgodbo, ki bi si jo vsak zagotovo zapomnil, še posebej, ker bi spominek lahko povonjal in okušal na koncu pa tudi pojedel. V ta namen se nam je zazdela več kot odlična legenda o prihodu cesarja v Naklo in njegovem poimenovanju kranjske klobase. Ideja o uporabi kranjske klobase kot glavne sestavine, saj se neposredno nanaša na legendo pa je nekako logična izbira. S tem smo obudile lokalno kulturno dediščino ter omenjeno legendo povezale s produktom, za katerega smo razvile recept.

## 2.2 Legenda o poimenovanju klobase

Gre za precej znano legendo, saj smo veliko gradiva našle tako na spletu kot v obliki precej znanega reklamnega sporočila na TVS (<https://www.youtube.com/watch?v=-NRviJ1Jcgw>). A zagotovo je najbolje najprej povprašati domačine, zato smo intervjuvale občana občine Naklo, ki nam je v celoti opisal legendo o poimenovanju te slavne klobase, kaj pomeni Naklancem in kako se te legende radi spominjajo in jo velikokrat radi uprizorijo.

Legenda gre takole: *»Cesar Franc Jožef naj bi se peljal s kočijo z Dunaja proti Trstu. Na dolgi poti je postal lačen in kočijažu je ukazal ustaviti pred gostilno Marinšek (danes gostilna Kovač). Cesar je potožil gostilničarju, da je lačen, ta pa mu je skromno odgovoril, da v kuhinji nimajo drugega kot enih navadnih klobas. Cesar je naročil klobaso, gostilničar pa mu jo je prinesel k mizi. Ob prvem grizljaju in poskušanju je cesar navdušeno izjavil: »Pa saj to ni navadna, to je kranjska klobasa!««*

Vaščani, predvsem pa Gostilna Kovač, kjer se je po legendi to zgodilo, s(m)o na to izjemno ponosni. Kot že omenjeno, ob najrazličnejših priložnostih je celo poskrbljeno, da si je ta dogodek možno ogledati, saj ga domačini z veseljem odigrajo. Članek o poimenovanju kranjske klobase je bil objavljen tudi v Gorenjskem glasu od koder smo črpale nekaj fotografij v prilogi – na primer, kjer je prikazan cesar ob poskušanju slavne in prav nič navadne kranjske klobase (<http://arhiv.gorenjskiglas.si/article/20100810/C/308109985/zgodba-o-klobasi-s-kranjskega>).

## 2.3 Pravilnik o kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo

Omeniti velja, da je kranjska klobasa jed z zaščiteno geografsko označbo. Da pri izdelavi kranjske klobase ne gre kaj narobe obstaja pravilnik, ki se ga je treba držati. Pravilnik navajamo v prilogi številka 1.

## 2.4 Recept za izdelavo kranjske klobase

Glavna sestavina naših mafinov je kot rečeno kranjska klobasa. Izdelava le-te je zaščitena z geografsko označbo. Tudi za izdelavo klobase obstaja točno določen recept. Mi sicer klobase nismo izdelovale same, uporabljale smo kupljeno, a originalno kranjsko klobaso. Zaradi velikega pomena te sestavine navajamo originalen recept, ki je prav tako strogo določen.

Sestavine:

600 dag svinjskega mesa (stegno, flam), trda sveža slanina, 18 dag soli, 0,5-1 dag solitra, 0,5-1 dag stolčenega popra, četrt litra vode, 1 glavica strtega česna in prašičja tanka čreva

Postopek izdelave:

Iz svinjskega mesa odstranimo vso mast in žile. Meso zrežemo na drobne kocke ali sesekljamo. Količino odstranjene masti in žil nadomestimo z enako količino sveže slanine, ki jo prav tako narežemo na drobne kocke in dodamo k mesu. Potresemo s soljo, solitrom, poprom in prilijemo vodo, v katero smo pred tem dali glavo strtega česna. Vse dobro premešamo z rokami in z maso napolnimo svinjska čreva ter oblikujemo klobase. Klobase zašpilimo in jih obesimo za 1-3 dni v blag dim, potem pa v zračen in hladen prostor.

### 3 OSTALE SESTAVINE PRODUKTA

#### 3.1 Navadna in ajdova moka

Uporabile smo moko lokalnega proizvajalca, in sicer iz **kmetije Matijovc**. Ker želimo poudariti pomen uporabe lokalnih sestavin, je zagotovo prav, da poskrbimo za krajšo predstavitev ponudnikov. Podatke o Matijovčevi kmetiji smo dobile na osebnem obisku kmetije, ob nakupu sestavin.

V Podbrezjah na Matijevčevi kmetiji gospodarji že deseti rod Jegličev. Priimek Jeglič je v družinski kroniki zapisan že leta 1630, ko se je rodil Andrej Jeglič. Od leta 1657 se je vsem naslednjim gospodarjem ime začelo s črko J (Jurij, Jakob, Jernej,...). Upamo, da se bo tradicija JJ nadaljevala tudi v enajstem rodu. Kmetija se je iz roda v rod povečevala in gospodarsko krepila. Obdelujejo 23 hektarjev lastnih in najetih zemljišč (njive, sadovnjaki, travniki, ...) in gospodarijo s 15 hektari gozda. V zadnjih letih so celotno kmetijo preusmerili v integrirano pridelavo: leta 1991 so pričeli z integrirano pridelavo sadja, leta 2001 so nadaljevali z integrirano pridelavo zelenjave, v letu 2004 pa še z integriranim poljedelstvom. Leta 2018 so s sadjem in predelavo sadja vstopili v shemo "Izbrana kakovost Slovenije". Od sadja pridelujejo predvsem jabolka, hruške, češnje, slive in orehe. Večino jabolk in hrušk prodajo kot namizno sadje, del pa predelajo v jabolčni sok, jabolčni kis in skuhamo viljamovko, ter različna druga žganja. Nekaj jabolk, hrušk in sliv tudi posušijo v krhlje in jabolčni čips. Na njivah pridelujejo zgodnji in pozni krompir, rdeče in belo zelje, repo, česen, jedilne in okrasne bučke, piro, ajdo in oljno ogrščico. Nekaj zelja in repe tudi naribajo in klasično kisajo v kadeh. Ajdo in piro zmeljejo v polnozrnato moko, oljno ogrščico pa hladno stisnejo v repično olje. Vse pridelke je možno pri njih kupiti tudi preko zime do zgodnjega poletja, oziroma dokler zaloge na poidejo. Za njihovo skladiščenje imajo dve sodobni hladilnici (vir: Jaka Jeglič, tudi dijak 1. letnika BC Naklo).

#### 3.2. Sir, jajca in maslo

Za sir, jajca in maslo smo se obrnile na **Poličarjevo kmetijo**, ki se nahaja na Polici v Naklem. Začetki kmetije segajo v čas, ko so se letnice začele s 1800. Njihovi predniki so kmetijo razvijali premišljeno, usklajeno, tako z naravnimi kot gospodarsko-družbenimi danostmi. Po 1980 so se, kot mnogi drugi, osredotočili na živinorejo in mlekarstvo. Desetletje kasneje so proizvodnjo mleka nadgradili s predelavo v mlečne izdelke. Poličarjeva kmetija je najbolj znana, cenjena in nagrajevana zaradi mlečnih dobrot – od kajmaka in različnih vrst skute do mlečne rulade, jogurtov (sadnih in še kakšnih okusov), bogate palete sirov, ... Za to je »kriva« njihova marljivost, želja po izboljšavah, uvedbi česa novega. In seveda njihove krave molznice, ker jim dajejo tako dobro mleko. Družbo jim delajo telički, prašiči in kokoške nesnice. Pri reji se držijo načela samooskrbnosti – kolikor krme pridelajo, toliko živali imajo. Zemljo obdelujejo v ciklu 5-letnega kolobarjenja. Da ostane živa, uporabljajo za gnojenje tudi zelen podor. Ob krompirju pridelujejo še koruzo in žita, predvsem pšenico, imajo tudi poskusna polja za nove sorte krompirja in graha podjetja Agrosaat. Spoštovanje narave je vtakano v celotno njihovo življenje. Kmetijo ogrevajo s sekanci iz njihovih gozdov in elektriko, pridobljeno iz lastne sončne elektrarne. Vse svoje pridelke in izdelke ponujajo kar na kmetiji – v trgovini poimenovani Štibel'c. Za nameček skrbijo in vodijo še muzej mlinskih kamnov, edini tovrstni v Sloveniji, ki opozarja na velik pomen ohranjanja kulturne dediščine klesanja mlinskih kamnov, s čimer so se ukvarjali njihovi predniki.

#### 3.3 Jogurt

Uporabile smo navadni eko jogurt iz šolske mlekarne Biotehniškega centra Naklo. Biotehniški center Naklo je v prvi vrsti srednja šola, kjer se izobražujemo na področjih živilstva,

hortikulture, kmetijstva, naravovarstva in gimnazije. Hkrati je BC Naklo tudi višja šola ter pomemben Medpodjetniški izobraževalni center za izobraževanje odraslih na področju kmetijstva, hortikulture, živilstva, ... Celotno posestvo je ekološko usmerjeno zato so tudi vsi mlečni proizvodi z ekološkim certifikatom in nazivom Izbrana kakovost. V gorenjski regiji je največji center, ki je specializiran za pridelavo in predelavo hrane ter za izobraževanje za kmetijske poklice. Na svoji posesti ima 2 hleva, konjskega in govejega, sadovnjak s panji in kurniki, 2 rastlinjaka ter 23 ha polj namenjenih praksi dijakov in študentov kmetijskega programa. Na posestvu imamo tudi mlekarsko in sadjarsko delavnico, laboratorije (mikrobiološki, kemijski, analiza živil in kmetijski), telovadnico in jedilnico s svojo kuhinjo in že omenjeno šolsko trgovino Pod kozolcem. V njej najdemo vse izdelke, ki jih pridelamo oz. izdelamo dijaki na naši šoli ter druge izdelke lokalnih ponudnikov s certifikatom ekološke pridelave.

## 4 RECEPT ZA MAFINE S SLAVNO KLOBASO

### 4.1 Zasnova recepta

Ko pomisliš na besedo mafin, te misel obda s sladico, kateri se ne moreš upreti. V večini izvedb se delajo na sladek način, vendar obstajajo tudi slane različice. Porodila se je zamisel, da v recepturi pustimo osnovne sestavine, odvezamo delež sladkorja in vse sladke dodatke ter mafine spremenimo v slane. Ker je naša ideja, da naredimo ajdove mafine, smo odstranili delež bele moke in ga nadomestili z ajdovo moko. Kot glavno sestavino smo vključili kranjsko klobaso, vendar se je pri iskanju najustreznejše recepture izkazalo, da je treba paziti, saj je v osnovi klobasa mastna. Nikakor si ne želimo, da bi bili tudi mafini premastni, saj bi ravno to lahko potencialne kupce produkta odvrnilo od nakupa.

### 4.2 Poskusi priprave

Za pravi okus in videz mafina je bilo treba narediti kar nekaj poskusov peke. Pri tem je bilo veliko testiranj glede priprave sestavin, količine, vrstnega reda dodajanja novih sestavin za izboljšanje okusa in izgleda končnega produkta.

**Poskus 1:** Za prvič kar dobri, vendar premastni, saj smo kranjsko klobaso skuhalo in jo nato še popražili na oljčnem olju. Poleg tega smo morali dodati malo več tekočega jogurta. Ajdove moke v tem primeru nismo poparili.

**Poskus 2:** Tudi v tem primeru nismo poparili ajdove moke. Kranjsko klobaso smo skuhalo in jo malo popekli na ponvi brez maščobe. Pri okusu se je čutilo preveč ajdove moke.

**Poskus 3:** Pri ponovnem poskusu peke smo ajdovo moko poparili. Jajca smo ločili in k beljakom dodali sladkor in ju stepili v sneg, ter ga dodali čisto na koncu zaradi bolj lahke strukture mafinov.

**Poskus 4:** Zmanjšali smo količino ajdove moke in jo najprej dali za nekaj časa v parno pečico na paro, nato pa jo še poparili. Namesto pecilnega praška smo dodali sodo bikarbono, zaradi boljšega okusa. Za boljši okus smo popražili eno čebulo ter ji dodali kranjsko klobaso narezano na koščke. Za končni dodatek pri okusu in videzu smo dodali tudi nekaj sesekljanega peteršilja.

**Poskus 5:** Ajdovo moko smo poparili. Ostale sestavine smo dodali tako, kot v prejšnjem poskusu, razen da smo tokrat še sir narezali na koščke, da je prišel lepše do izraza.

#### 4.3 Končni recept

##### Sestavine:

- 50 g ajdove moke
- 150 g bele moke
- 50 g masla
- 2 jajci
- 3 g sode bikarbone
- 5 g soli
- 200 g tekočega navadnega jogurta
- 10 g sladkorja
- 1 srednje velika čebula
- 50 g sira
- 1 kranjska klobasa
- nekaj lističev peteršilja

##### Postopek:

Ajdovo moko poparimo s približno 1 dl vrele vode. Premešamo. Čebulo nasekljamo na koščke in jo popražimo na olju, kranjsko klobaso skuhamo in narežemo na pol centimetra debele kolobarje. Prerežemo jih na četrtine in skupaj s čebulo pražimo še nekaj časa. Sir naribamo. V prvi posodi z mešalnikom penasto umešamo jajca in postopoma dodajamo stopljeno in nekoliko ohlajeno maslo. Mešalnika nato ne uporabljamo več. Ko je zmes povezana, dodamo jogurt in po okusu solimo. V drugi posodi zmešamo belo moko, poparjeno ajdovo moko in sodo bikarbono. Zmesi mokrih sestavin postopoma dodajamo suhe, med dodajanjem pa ročno mešamo, da ne nastanejo grudice. Čisto na koncu vmešamo še narezano kranjsko klobaso, prepraženo čebulo in nariban sir. V modelčke za mafine nadevamo zmes. Vsak mafin po želji posujemo z nasekljanim peteršiljem. Pečemo približno 20 minut v pečici ogreti na 180 – 200 stopinj celzija. Postrežemo lahko mlačne oziroma ohlajene.

#### 4.4 Natečaj za najboljši zimski recept iz lokalnih sestavin

Tekom snovanja naše projektne naloge, ko smo zaključevale z zadnjimi poskusi izbiranja pravega recepta, smo zasledile lokalni razpis za ozaveševalno kulinarčno akcijo »Predlagaj najboljšo kosilo/večerjo iz lokalnih sestavin in prejmi košarico lokalnih dobrot«, ki je potekala na območju osrednje Gorenjske. Organizator je bil Center za trajnostni razvoj podeželja Kranj (glej prilogo številka 5). To se nam je zezdela odlična priložnost za testiranje odziva na naš recept. Na natečaj se je prijavilo 37 različnih receptov, ki so bili zanimivi in kakovostni, od tistih bolj tradicionalnih in že poznanih, do povsem novih oziroma izvirnih (<https://www.ctrp-kranj.si/>). Tako smo aktivno preverile tržno vrednost našega produkta, saj smo naleteli na odličen odziv. Naši ajdovi mafini s kranjsko klobaso so se uvrstili med najboljših osem predlaganih receptov. Opis naše ideje o ajdovih mafinih s kranjsko klobaso in navezavi na zgodbo o poimenovanju kranjske klobase se je pojavila najprej v Gorenjskem glasu, potem v reviji Kranjčanka in nazadnje še v Slovenskih novicah v kulinarčni prilogi Okusi, kjer je bil tudi objavljen recept. Za potrebe slednje objave nas je na šoli obiskala novinarka Špela Ankele, ki je v živo prisostvovala peki mafinov, jih degustirala in prav nič skoparila s pohvalami. Kopije naših pojavljanj v medijih so na ogled v prilogi številka 6. Poleg tega je recept dostopen na spletni strani [www.ctrp-kranj.si](http://www.ctrp-kranj.si) v posebni e-knjigi receptov izdanih s strani CTRP Kranj, ki je brezplačno na voljo vsakemu zainteresiranemu.

## 5 TRŽENJE PRODUKTA

Ajdove mafine s kranjsko klobaso bi rade predstavile ljudem kot turistični spominek, ki ga lahko kupijo v šolski trgovini Pod kozolcem ali pa ga preizkusijo pri lokalnih gostinskih



ponudnikih. V ta namen smo izračunale približno ceno izdelka, glede na vse sestavine in material, ki ga potrebujemo za nastali izdelek.

<b>sestavina</b>	<b>količina</b>	<b>cena</b>
bela moka	150 g	0,31 €
ajdova moka	50 g	0,19 €
jajca	2	0,40 €
sir	50 g	0,93 €
jogurt	150 g	0,36 €
maslo	50 g	0,65 €
kranjska klobasa	1	3,87 €
čebula	1	0,37 €
peteršilj	20 g	0,31 €
soda bikarbona	3 g	0,008 €
sladkor	10 g	0,009 €
sol	5 g	0,003 €

<b>embalaža</b>	<b>količina</b>	<b>Cena</b>
papirnat modelček	12	0,12 €
vrečka	12	0,60 €

V tabeli vidimo cene sestavin za eno porcijo oziroma 12 mafinov. En mafin bi glede na prikazane cene sestavin v tabeli stal približno 0,68€. Temu moramo nujno prišteti še delo oz. peko, dodano vrednost mafinom pa zagotovo da obogatitev z legendo o cesarjevem prihodu v Naklo in poimenovanju kranjske klobase, saj bo vsak mafin olepšan z vizitko z osnovnimi podatki o sestavinah in pa predvsem z zapisom že omenjene legende o prihodu cesarja v Naklo. O tem smo se pogovorile z učiteljico, ki nas uči podjetništvo, prav tako z vodjo šolske trgovine in upoštevale njun odziv, da gre za zanimiv artikel. Prav tako smo se posvetovale s kolegicami hortikulturene stroke, ki so nam dale kar precej idej, kako artikel privlačno, a hkrati praktično in standardom primerno zapakirati.

Skupna oz. končna cena za en mafin bi znašala 2,50 €.

## 6 NASTOP NA TRŽNICI

V sklopu sejma Alpe-Adria bi naš izdelek predstavile na eni izmed stojnic. Obiskovalce bi na našo stojnico privabile vonjave po sveže pečenih mafinih, katere bi napekle dan pred izvedbo tržnice. Vsak obiskovalec bi tako lahko poskusil mafin. Ker vemo, da glede na trenutne epidemiološke razmere sejem ne bo potekal, bomo v virtualni obliki poskušale narediti čim boljši približek naši ideji predstavitve. Na virtualni stojnici bo za začetek na ogled zgibanka, na kateri bi izvedeli nekaj več o našem projektu, na primer zgodnico o poimenovanju kranjske klobase, predstavitev šole in še marsikaj. Na ogled bodo številne slike naših izdelkov, mafinov, navedene bodo tudi vse sestavine izdelka, saj se zavedamo, da nismo vsi enaki in marsikdo zaradi raznih alergij česa ne sme okušati. Na virtualni stojnici bo prisoten cesar Franc Jožef osebno, ki bo hvalil kvaliteto kranjske klobase oziroma, v našem primeru bo okušal kar mafine. V kolikor bodo razmere dopuščale bi se za potrebe virtualne predstavitve javile kar iz ene od šolskih živilskih delavnic in prikazale peko kar se da v živo. Na ogled bo tudi naš promocijski

spot, pokazale pa bi tudi okolico šole – predvsem trgovino Pod kozolcem in gostilno Kovač (v živo ali pa s pomočjo slikovnega gradiva), odvisno od odmerjenega časa, ki bi ga imeli na voljo.

## 7 ZAKLJUČEK

Uspelo nam je razviti recept za ajdove mafine s kranjsko klobaso na katerega smo resnično ponosne. Potrditev, da je recept dober in ustrezen je izbor v okviru lokalne akcije izbire najboljših receptov in velika promocija, ki smo je bile deležne zahvaljujoč pojavljanu v medijih. Ajdovi mafini s kranjsko klobaso so tako odličen produkt, ki bi v prvi vrsti lahko postal nov turistični spominek občine Naklo. Verjetno bi bil vsak tujec oziroma obiskovalec navdušen nad spominkom v malo drugačni obliki, kot smo jih vajeni, še posebej, ker bi ga lahko pojedel. Verjamemo, da bi naše mafine z veseljem postregli tudi kot toplo ali hladno predjed v lokalnih Naklanskih gostilnah, kjer že tako strežejo predvsem hrano s tradicijo in lokalnimi sestavinami. Zanimivo bi bilo tudi kupiti mafin v naši šolski trgovini Pod kozolcem, kot malico oziroma prigrizek. Na festivalu Moj kraj, moj Chef bi izdelek poskušale predstaviti čim večji populaciji ljudi in jih navdušiti nad moderno jedjo na tradicionalen način. Nenazadnje pa smo se pri projektu naučile kako pomembno je sodelovanje v skupini, saj mislimo da je to ena izmed glavnih stvari, ki nam je pomagala priti do tega kar smo ustvarile.

## 8 VIRI IN LITERATURA

### 8.1 Vsebina:

Bogataj, J. (10. 8. 2010). *Zgodba o klobasi s Kranjskega*. Pridobljeno 18. 2. 2021 s <http://arhiv.gorenjskiglas.si/article/20100810/C/308109985/zgodba-o-klobasi-s-kranjskega>.

GIZ Kranjska klobasa. (21. 3. 2017). *Kranjska Klobasa TV Oglas (daljša verzija)* [Video datoteka]. Pridobljeno 15. 2. 2021 s <https://www.youtube.com/watch?v=-NRviJ1Jcgw>.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (2008). *Pravilnik o Kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo* (Uradni list RS, št. 29/08 in 45/08). Pridobljeno s <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV8927>.

Medmrežje 1: <http://arhiv.gorenjskiglas.si/article/20100810/C/308109985/zgodba-o-klobasi-s-kranjskega> (10.december 2020)

Medmrežje 2: <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV8927#> (10.december 2020)

Medmrežje 3: <https://www.matijovc.si/trgovina> (10.december 2020)

Medmrežje 4: <http://policarjeva-kmetija.si/ponudba> (10.december 2020)

Medmrežje 5: <http://www.bc-naklo.si/> (14.januar 2021)

### 8.2 Slike:

1. <https://www.turisticna-zveza.si/novica.php?id=617> (8.december 2020)

2. <http://www.bc-naklo.si/projekti/nacionalni-projekti/solski/zeleni-watt/> (8.december 2020)

### 8.3 Osebni viri:

1. Intervju, Bojan Bernard, občan občine Naklo
2. Jaka Jeglič, družinski član kmetije Matijovc v Podbrezjah
3. Ajda in Jera Jagodic, družinski članici Poličarjeve kmetije na Polici

## 9 SEZNAM PRILOG

**Priloga 1:** Pravilnik o kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo

**Priloga 2:** Pojavljanje recepta v medijih

**Priloga 3:** Slikovno gradivo

**Priloga 4:** Seznam sodelujočih dijakinj

**Priloga 5:** Razpis za kulinarično akcijo CTRP

**Priloga 6:** Rezultat akcije CTRP in vabilo na zaključno prireditev – trženje produkta

**Priloga 7:** Zloženska in spremne vizitke za opis in trženja produkta

**Priloga 1:** Pravilnik o kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo

1. člen

Ta pravilnik določa geografsko območje ter način predelave in priprave za trg za Kranjsko klobaso z zaščiteno geografsko označbo (v nadaljnjem besedilu: Kranjska klobasa).

2. člen

(1) Ime Kranjska klobasa lahko ima samo klobasa, predelana in pripravljena za trg na geografskem območju in na način, ki sta določena v specifikaciji za Kranjsko klobaso, ki jo potrdi Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano v skladu s predpisom, ki ureja postopke zaščite kmetijskih pridelkov oziroma živil.

(2) Specifikacija za Kranjsko klobaso iz prejšnjega odstavka je dosegljiva na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska cesta 58, Ljubljana, ali na spletnih straneh ministrstva [www.mkgp.gov.si](http://www.mkgp.gov.si) pod povezavo Zaščita kmetijskih pridelkov oziroma živil.

3. člen

Kranjska klobasa mora biti označena v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil, in s tem pravilnikom.

4. člen

Ime Kranjska klobasa lahko uporablja proizvajalec klobase, ki zanjo pridobi certifikat v skladu s predpisom, ki ureja postopke zaščite kmetijskih pridelkov oziroma živil.

5. člen

Zaščitni znak za Kranjsko klobaso lahko pridobi proizvajalec te klobase v skladu s predpisom, ki ureja zaščitni znak za označevanje kmetijskih pridelkov oziroma živil.

6. člen

Vsi proizvajalci Kranjske klobase, ki pridobijo certifikat iz 4. člena tega pravilnika in pridelujejo Kranjske klobase, morajo enkrat letno, najpozneje do konca februarja, na Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano pisno sporočiti količino Kranjskih klobas, ki so jih v preteklem letu proizvedli.

7. člen

Proizvajalci Kranjske klobase, ki so do uveljavitve tega pravilnika za svoje proizvode uporabljali ime Kranjska klobasa, morajo pridobiti certifikat iz 4. člena tega pravilnika najpozneje v roku enega leta od dneva uveljavitve tega pravilnika. Če certifikata v predpisanem roku ne pridobijo, imena Kranjska klobasa na svojih proizvodih ne smejo več uporabljati.

## Priloga 2: Pojavljanje recepta v medijih

Kranjčanka, februar 2021

# Pestrost lokalnih jedi

Ajdovi mafini s kranjsko klobaso, veganski zimski štruklji, kr' tortilje in ričet z dimljeno postrvjo je le peščica receptov, ki so prispeli na natečaj za najboljše lokalne jedi iz sezonskih sestavin. Vseh 37 receptov bo dostopnih na spletu v e-knjigi.

Besedilo: **Ana Šubic**

**C**enter za trajnostni razvoj podeželja (CTRP) Kranj se je lotil izbora najboljšega kosila oz. večerje iz lokalnih sestavin. Občane iz Kranja, Naklega, Preddvora, Šenčurja in Jezerskega so povabili, naj jim predlagajo svoje najboljše kosilo ali večerjo iz pridelkov oz. živil, ki jih v tem letnem času lahko ponudijo lokalni ekološki oz. sonaravni pridelovalci iz osrednje Gorenjske. Direktor CTRP Kranj Uroš Brankovič je bil z odzivom zelo zadovoljen, saj se je na natečaj v dobrih dveh tednih, kolikor je trajal, odzvalo 15 posameznikov in dve ekipi, ki so skupaj prispevali 37 receptov. Organizatorji ob izboru najboljših niso imeli enostavne naloge. Ta čas je najbrž že znano, katerih sedem jedi so razglasili za najboljše, do minulega četrтка, ko smo se pogovarjali z Brankovičem, pa jim je izmed prejetih receptov uspelo narediti širši izbor dvanajstih najboljših. Med njimi so se znašli ajdovi mafini s kranjsko klobaso, žlinkrofi s skuto, pečeno zelje z ječmenovimi žganci (huhanci), kremna ričota s pečeno bučo, kr' tortilje,



Kr' tortilje Špele Ankele © foto: Špela Ankele



**Ajdovi mafini s kranjsko klobaso, ki so jih zasnovale dijakinje Biotehniškega centra Naklo Ajda Bernard, Marija Zevnik, Špela Zorman in Petra Osolnik pod mentorstvom profesorice Kristine Frlac in Tine Križnar** / Foto: Branka Anjačič, Kranj

piščančji curry po gorenjsko, jetrca ofrigana, štruklji z nadevom iz suhih tepk, sirova klobasa ...

Avtorje sedmih najboljših receptov bodo nagradili s košarico domačih pridelkov, ostale sodelujoče s praktičnimi nagradami, kuharske navdušence pa bodo nedvomno razveselili z e-knjigo, v kateri bodo zbrali vseh 37 receptov vključno z nasveti, zgodbami, ozadji, ki so jih dopisali avtorji. Recepte bodo objavili na spletnih straneh CTRP Kranj in občin osrednje Gorenjske, ki podpirajo program Podeželsko razvojno jedro, v okviru katerega poteka kulinarčna akcija.

Hrana iz lokalnih sestavin tekne ob vsakem letnem času. »Čeprav jih je v tem času manj, jih je še vedno več kot dovolj, da je možno skoraj vsak dan pripraviti drugačen in zanimiv obrok iz sestavin lokalnih pridelovalcev. Z natečajem želimo pokazati raznolikost lokalnih

sestavin in jedi iz njih ter jih razliriti med nove uporabnike.« je poudaril Brankovič. Čeprav so sprva pričakovali, da se bodo na natečaj odzvale predvsem »družinske kuharice«, pa ni bilo tako. Recepte so prispevali avtorji različnih generacij in spolov, s čimer so zajeli tudi različne okuse in načine prehranjevanja. »Presenetila nas je pestrost receptov: od starejših jedi, ki so znova prišle na plan, do bolj dodelanih tradicionalnih receptov pa tudi nekoliko moderniziranih klasičnih receptov, ki so jim posamezniki ob zasledovanju določenega življenjskega sloga dodali nekaj novega. Nekaj je bilo tudi povsem samosvojih ustvarjalnih receptov, pa tudi jedi, ki prihajajo iz tujine, npr. mafini ali tortilje, vendar iz lokalnih sestavin. V receptih smo zaznali zelo veliko vključenost različnih žit, kaš, zelenjave pa tudi vključenost sadja v nesladke jedi. Meso je bilo vključeno zmerno, kar je odraz sodobnih prehranskih trendov. Vmes so bili tudi vegetarijanski in veganski recepti, pri čemer so bile tudi brezmesne jedi kakovostno sestavljene in bi prepričale tudi ljubitelje mesa. Iz komentarjev k receptom se kaže prav poseben in globok odnos tako do lokalnih jedi kot tudi lokalnih sestavin,« je razložil.

Glede na dober odziv namerava CTRP Kranj v začetku pomladi natečaj z izborom najboljših jedi iz sezonskih lokalnih sestavin ponoviti. »Upamo, da bomo projekt nadgradili tudi s kakšno kuharsko delavnico in z nadaljevanjem akcij lahko na neki način obeležili leto 2021, ko je Slovenija gastronomska regija. Pri tem načrtujemo skupne akcije z Zavodom za turizem in kulturo Kranj,« je dodal Brankovič. ■



**Veganski zimski štruklji Maje Sajovic**



**Matuza, avtorica Katarina Pirih**

## Tedenski jedilnik Kuhajmo iz lokalnih sestavin

**C**enter za trajnostni razvoj podeželja Kranj je to zimo objavil natečaj za najboljšo jed, pripravljeno iz lokalnih sestavin. V dveh tednih je prispelo kar 37 receptov občanov Kranja, Naklega, Preddvora, Semčurja in Jezerskega. »Najbolj smo veseli, da so se akcije udele-

žili prebivalci iz skoraj vseh občin osrednje Gorenjske, predvsem pa predstavniki vseh generacij, od dijakov in mladostnikov do starejših,« pravi Uroš Brankovič. Pripotovali so tako klasični kot posodobljeni recepti, zanimive pa so bile tudi lokalne različice kulturnih jedi, denimo mafinov in tortilij. Med najboljšimi so bile mladenke Ajda Bernard, Marija

Zevnik, Špela Zorman in Petra Osolinik. Dijakinje 3. letnika Biotehniškega centra Naklo so se pod mentorstvom Kristine Frlič in Tine Križnar odločile za ajdove mafine s kranjsko klobaso. Upajo, da bodo postali nov turistični spominček občine Naklo ali pa da bi jih lokalni gostinci uvrstili na svoj jedilnik. Ker verjamemo v lokalno, danes objavljamo sedem receptov, ki so se uvrstili v ospredje natečaja. Š. A.

Odlični recepti iz Kranja in okolice!



FOTO: ZBYNEK POSPILO/GETTY IMAGES

### Ajdovi mafini s kranjsko klobaso



FOTO: ŠPELA ANKLE

#### Za 12 mafinov:

50 g ajdove moke, 150 g bele moke, 50 g masla, 2 jajci, 3 g sode bikarbone, 5 g soli, 150 g tekočega navadnega jogurta, 10 g sladkorja, 1 srednje velika čebula, 50 g sira, 1 kranjska klobasa, nekaj lističev petersilja (po želji)

Ajdovo moko poparimo s približno 1 dl vrele vode. Premešamo. Čebulo nasekljamo na koščke in jo popražimo na olju, kranjsko klobaso skuhamo in narežemo na pol centimetra debele kolobarje. Prerežemo jih na četrtine in skupaj s čebulo pražimo še nekaj časa. Sir naribamo. V prvi posodi z mešalnikom penasto umešamo jajca in postopoma dodajamo stopljeno in nekoliko ohlajeno maslo. Mešalnika potem ne uporabljamo več. Ko je zmes povezana, dodamo jogurt

in po okusu solimo. V drugi posodi zmešamo navadno moko, poparjeno ajdovo moko in sodo bikarbone. Zmesi mokrih sestavin postopoma dodajamo suho, med dodajanjem pa ročno mešamo, da ne nastanejo grudice. Čisto na koncu vmešamo še narezano kranjsko klobaso, prepraženo čebulo in nariban sir. V modelčke za mafine nadevamo zmes. Vsak mafin po želji posujemo z nasekljanim petersiljem. Pečemo približno 20 minut v pečici, ogreti na 180–200 stopinj Celzija. Postrežemo mlačne oziroma ohlajene.

Recept dijakinj Biotehniškega centra Naklo pod mentorstvom Kristine Frlič in Tine Križnar



# Izbrali najboljše lokalne jedi

V Centru za trajnostni razvoj podeželja Kranj so nagradili osem od sedemintridesetih receptov, ki so prispeli na natečaj za najboljše lokalne jedi iz sezonskih sestavin.

ANA ŠUBIČ

Kranj – Center za trajnostni razvoj podeželja (CTRP) Kranj je izbral najboljše recepte, ki so prispeli na natečaj Predlagaj najboljše kosilo/večerjo iz lokalnih sestavin ... in prejmi košarico lokalnih dobrot. »Na povabilo k sodelovanju v ozaveščevalni kulinarčni akciji je skupaj prispelo 37 receptov, ki jih je v okviru 18 prijaviteljev poslalo 22 udeležencev. Prav vsi recepti so bili zanimivi in kakovostni, od tistih bolj tradicionalnih in že poznanih do povsem novih oz. izvirnih,« je pojasnil direktor CTRP Kranj Uroš Brankovič in dodal, da je večina avtorjev dopisala tudi zanimivosti o lokalnem izvoru sestavin, ozadju recepta oz. zgodbo o nastanku prijavljene jedi. Z natečajem želijo pokazati raznolikost lokalnih sestavin in jedi iz njih ter jih razširiti med nove uporabnike.

Izbor najboljših jedi ni bil enostaven. Na podlagi ocene jedi z vidika kvalitete vključnosti lokalnih sestavin in same sestave so najprej naredili ožji nabor 12 najboljših jedi, med katerimi so nato izbrali osem nagrajenih receptov. To so ajdovi mafini s kranjsko klobaso, ki so jih predlagale dijakinja Biotehniškega centra Naklo Ajda Bernard, Marija



Štruklji z nađevom iz suhih tepk Veronike Aljančič in Erne Mokorel / Foto: Jernej Jeglič

Zevnik, Špela Zorman in Petra Osolnik pod mentorstvom profesorice Kristine Frlic in Tine Križnar, žlinkrofi s skuto Mije Murovec z Jezerskega, kremna ričota s pečeno bučo Ivana Roglija iz Kranja, kr' tortilje Kranjčanke Spele Ankele, piščančji curry po gorenjsko Nine Mali z Golnika, veganski zimski štruklji Maje Sajovic iz Kranja, jetrca ofrigana Barbare Pogačnik iz Podbrezj ter štruklji z nađevom iz suhih tepk Veronike Aljančič in Erne Mokorel,

prav tako iz Podbrezj. Zadnje tri nagrajenke so članice Interesnega združenja Podbreška potica, ki si je na natečaju prisluzilo posebno zahvalo, saj se ga je udeležilo kar pet mojstric, ki so prispevale dvanajst receptov. »Pri tem je imel pomembno vlogo njihov koordinator Jernej Jeglič, ki je poskrbel, da so bili recepti lepo in sistematično napisani, da je bilo dodano tudi zgodovinsko-kulinarčno ozadje večine jedi, napisano nekaj o lokalnem izvoru sestavin

in da so bile jedi predstavljene z lepimi fotografijami z etnološkim pridihom,« je pojasnil Brankovič.

Vseh 37 receptov bodo zbrali v e-knjigo ter objavili na spletnih straneh CTRP Kranj in občin osrednje Gorenjske, ki podpirajo program Podeželsko razvojno jedro, v okviru katerega je potekal natečaj. Glede na dober odziv sodelujočih namestila CTRP Kranj v začetku pomladi natečaj z izborom najboljših jedi iz sezonskih lokalnih sestavin ponoviti.

**Priloga 3: Slikovno gradivo**



*Slika 1: Posestvo Biotehniškega centra Naklo*



*Slika 2: Biotehniški center Naklo*





*Slika 3: Trgovina Pod kozolcem*



*Slika 4: Šolska mlekarina*



*Slika 5: Šolska živilska delavnica*



*Slika 6: Obisk kmetije Matijov'c v Podbrezjah*



*Slika 7: Obisk kmetije Poličar na Polici pri Naklem*



*Slika 8: Sestavine za ajdove mafine s kranjsko klobaso*



*Slika 9: Ajdovi mafini s kranjsko klobaso*



*Slika 10: Avtorice naloge in recepta*



*Slika 11: Podelitev nagrade v okviru akcije CTRP Kranj*



*Slika 12: Prejeta priznanja za sodelovanje in glavno nagrado*

**Priloga 4:** Seznam sodelujočih dijakinj

<b>NAZIV ŠOLE</b>	<b>IME IN PRIIMEK DIJAKA</b>	<b>RAZRED, LETNIK</b>	<b>KRAJ STALNEGA PREBIVALIŠČA</b>	<b>LETNICA ROJSTVA</b>
BC Naklo	Ajda Bernard	3. B	Strahinj 86A, 4202 Naklo	2003
BC Naklo	Petra Osolnik	3. B	Podbreg 1, 1219 Laze v Tuhinju	2003
BC Naklo	Marija Zevnik	3. B	Britof 60, 4000 Kranj	2003
BC Naklo	Špela Zorman	3. B	Lahovče 17, 4207 Cerklje na Gorenjskem	2003

## Priloga 5: Razpis za kulinarčno akcijo CTRP



Center za trajnostni razvoj podeželja Kranj v okviru programa Podeželsko razvojno jedro vabi k sodelovanju v okusni ozaveščevalni kulinarčni akciji:

### **PREDLAGAJ NAJBOLJŠE KOSILO/VEČERJO IZ LOKALNIH SESTAVIN... IN PREJMI KOŠARICO LOKALNIH DOBROT !**

**Kdaj:** do nedelje, 31. januarja 2021

**Kdo:** vsi zainteresirani iz občin Naklo, Preddvor, Šenčur, Jezersko in Mestne občine Kranj



#### **Potek akcije:**

Iz pridelkov oz. živil, ki jih v tem letnem času lahko ponudijo lokalni ekološki oz. sonaravni pridelovalci iz osrednje Gorenjske, predlagajte svoje najboljše kosilo ali večerjo (z RECEPTOM). Recepti so lahko tradicionalni oz. klasični, enako dobrodošli pa bodo tudi malo ali celo zelo drugačni oz. izvirni recepti.

#### **Pogoji za udeležbo:**

Udeležba v akciji je namenjena občanom zgoraj naštetih občin.

#### **Zaključek akcije in nagrade:**

Po zaključku akcije bomo 3 najboljše predloge, tudi tiste malo ali zelo drugačne oz. izvime, nagradili z velikim zabojčkom dobrot lokalnih ponudnikov z osrednje Gorenjske, še 7 pa z posameznimi izdelki. Nekaj prejemnikov praktičnih in okusnih nagrad bomo izbrali tudi z žrebom. Recepte bomo objavili na spletni strani in FB strani Centra, na straneh vključenih občin ter ga poslali tudi vsem udeležencem in zainteresiranim.

#### **Več informacij in naslov za sodelovanje:**

Več informacij, tudi okviren seznam živilskih pridelkov/izdelkov, ki so na voljo v tem času, dobite na: [info@ctrp-kranj.si](mailto:info@ctrp-kranj.si), GSM: 040 303 752, 040 733 344 ter FB strani Centra.



#### **In ne pozabite:**

**hrana iz lokalnih eko sestavin nadvse tekne  
ob vsakem letnem času! 😊**



*Dogodek se izvaja v okviru programa Podeželsko razvojno jedro, ki ga podpirajo občine osrednje Gorenjske.*

## Priloga 6: Rezultat akcije CTRP in vabilo na zaključno prireditev – trženje produkta



### Izid natečaja za najboljši zimski lokalni recept oz. obrok

Na povabilo k sodelovanju v ozaveščevalni kulinarčni akciji "Predlagaj najboljše kosilo/večerjo iz lokalnih sestavin...in prejmi košarico lokalnih dobrot" je skupaj prispelo 37 receptov, ki jih je v okviru 18 prijaviteljev poslalo 22 udeležencev. Prav vsi recepti so bili zanimivi in kakovostni, od tistih bolj tradicionalnih in že poznanih do povsem novih oz. izvirnih.

Poleg omenjene kakovosti receptur, je večina prijavljenih dodala tudi zanimive opise o lokalnem izvoru sestavin, ozadju recepta oz. zgodbo o nastanku prijavljene jedi.

Na podlagi ocene jedi z vidika kvalitete vključenosti lokalnih sestavin ter same sestave, smo za ožji nabor izbrali 12 jedi oz. njihovih receptov, med temi pa 8 nagrajenih receptov.

Ob tem bodo vsi prijavljeni recepti ter njihovi avtorji objavljeni v posebni e-knjižici receptov podeljena pa bodo tudi priznanja.

#### V nadaljevanju so navedeni recepti jedi (z avtorji), ki so se uvrstile v ožji nabor:

- **Ajdovi mafini s kranjsko klobaso**

Avtorji: Ajda Bernard (Naklo), Marija Zevnik, Špela Zorman in Petra Osolnik, vse dijakinje 3.letnika programa za živilsko-prehranskega tehnika na Biotehniškem centru Naklo v okviru šolskega projekta, mentorici: prof. Kristina Frlc in prof. Tina Križnar.

- **Žlinkrofi s skuto**

Avtorica: Mija Murovec (Jezerko)

- **Pečeno zelje z ječmenovimi žganci (huhanci)**

Avtorica: Renata Rogelj (Kranj)

- **Kremna ričota s pečeno bučo**

Avtor: Ivan Rogelj (Kranj)

- **Kr' tortilje**

Avtorica: Špela Ankele (Kranj)

- **Ričet z dimljeno postrvijo**

Avtor: Anže Rogelj (Kranj)

- **Piščančji curry po gorenjsko**

Avtorica: Nina Mali (Golnik)

- **Veganski zimski štruklji**

Avtorica: Maja Sajovic (Kranj)



- ***Jetrca ofrigana***

Avtorica: Barbara Pogačnik (Podbrezje)

- ***Matuza***

Avtorica: Katarina Piriš (Podbrezje)

- ***Štruklji z nadevom iz suhih tepk***

Avtorici: Veronika Aljančič in Erna Mokorel (Podbrezje)

- ***Sirova klobasa***

Avtorica: Mira Petrič (Kranj)

**Posebna omemba in zahvala za visokokvalitetno  
etnološko-kulinarčno pripravo predlogov:**

Interesna skupina Podbreška potica: Barbara Pogačnik, Katarina Piriš, Jana Aljančič,  
Veronika Aljančič, Erna Mokorel in Jernej Jeglič (vsi Podbrezje)

**Izbrani nagrajeni recepti:**

- ***Ajdovi mafini s kranjsko klobaso***

Avtorji: Ajda Bernard, Marija Zevnik, Špela Zorman in Petra Osolnik (BC Naklo)

- ***Žlinkrofi s skuto*** Avtorica: Mija Murovec (Jezerško)

- ***Kremna ričota s pečeno bučo*** Avtor: Ivan Rogelj (Kranj)

- ***Kr' tortilje*** Avtorica: Špela Ankele (Kranj)

- ***Piščančji curry po gorenjsko*** Avtorica: Nina Mali (Golnik)

- ***Veganski zimski štruklji*** Avtorica: Maja Sajovic (Kranj)

- ***Jetrca ofrigana*** Avtorice: Barbara Pogačnik (Podbrezje)

- ***Štruklji z nadevom iz suhih tepk*** Avtorici: Veronika Aljančič in Erna Mokorel (Podbrezje)

**ČESTITAMO VSEM UDELEŽENCEM !**

Akcija se izvaja v okviru programa *Podeželsko razvojno jedro*,  
ki ga podpirajo občine osrednje Gorenjske.

Center za trajnostni razvoj podeželja Kranj v okviru programa Podeželsko razvojno jedro vabi na zaključni dogodek:

## OD OFRIGANIH JETRC DO MAFINOV S KRANJSKO IN GORENJSKEGA CURRYA

v okviru ozaveščevalne kulinarčne akcije "Predlagaj najboljše jesensko-zimske jedi iz lokalnih sestavin...in prejmi košarico lokalnih dobrot"

**Kdaj: torek, 30. marec 2021 ob 19.uri**

**Kje: preko programa Zoom**



### Ozadje dogodka:

V januarju 2021 smo udeležence iz osrednje Gorenjske povabili, da v ozaveščevalno kulinarčni akciji "Predlagaj najboljše kosilo/večerjo iz lokalnih sestavin...in prejmi košarico lokalnih dobrot" prispevajo recepte za sezonske jesensko-zimske jedi. To pomeni, da so morale biti njihove sestavine take, da jih je v jesensko-zimskem obdobju realno mogoče dobiti pri lokalnih sonaravnih pridelovalcih osrednje Gorenjske.

Na povabilo k sodelovanju je s strani 18 posameznikov ali ekip (s skupno 22 udeleženci) prispelo 37 receptov. Prav vsi recepti so bili zanimivi in kakovostni, od tistih bolj tradicionalnih in že poznanih do povsem novih oz. izvirnih. Poleg omenjene kakovosti receptur je večina prijavljenih dodala tudi zanimive opise o lokalnem izvoru sestavin, ozadju recepta oz. zgodbo o nastanku prijavljene jedi.

Na podlagi ocene jedi z vidika kvalitete vključenosti lokalnih sestavin ter same sestave recepta smo za ožji nabor izbrali 12 jedi oz. njihovih receptov, med temi pa izbrali 8 nagrajenih z zabožkom lokalnih izdelkov.

### Vsebina dogodka:

Na spletnem dogodku bomo predstavili zdrave in okusne jedi oz. recepte zanje, ki so jih prispevali udeleženci natečaja v okviru zgornje akcije. Z nami bodo tudi nekateri avtorji teh receptov ter predstavili male skrivnosti njihove priprave, svoje izkušnje in še nove recepte pa bodo lahko prispevali vsi udeleženci. Vsem bomo poslali tudi e-knjigo z vsemi prispelimi recepti.

### Več informacij in naslov za sodelovanje:

Udeležba na dogodku je brezplačna, potrebna pa je najava udeležbe. Na podlagi tega vam bomo poslali povezavo programa Zoom za predstavitev. Najava udeležbe in več informacij na: [info@ctrp-kranj.si](mailto:info@ctrp-kranj.si), GSM: 040 303 752, 040 733 344, ter FB strani Centra.



Dogodek se izvaja v okviru programa Podeželsko razvojno jedro, ki ga podpirajo občine osrednje Gorenjske.

## Priloga 7: Zloženska in spremne vizitke za dodatni opis in trženje produkta

### ZGODBA CESARJA

Takole je v knjigi Mojstrovine s Kranjsko klobaso zapisal Janez Bogataj: »Ena od zgodb govori, da je ime kranjska klobasa nastalo v gostilni Marinšek v Naklem pri Kranju. Cesar Franc Jožef (1830–1916) naj bi se "nekoč" peljal s kočijo z Dunaja proti Trstu. Na dolgi poti je postal lačen in kočijažu je ukazal ustaviti pred gostilno Marinšek. Cesar je potožil gostilničarju, da je lačen, ta pa mu je odgovoril, da v kuhinji nimajo drugega kot "etihi navadnih klobas". Cesar je naročil klobaso, gostilničar mu jo je prinesel k mizi, cesar jo je poskusil in ob prvem grnčljaju navdušeno izjavil: "Pa saj to ni navadna, to je kranjska klobasa!"»



### KDO SMO?

Smo dijakinja Ajda, Marija, Petra in Špeta iz 3.letnika programa živilsko-prehranski tehnik na Biotehniškem centru Naklo. Udeležujemo se festivala Več znanja za več turizma v organizaciji Turistične zveze Slovenije. Letošnja tema "Moj kraj moj chef" je močno povezana z našim izobraževalnim področjem. Zato smo se odločile v okviru izdelovanja na festivalu izdelati tudi naše zaključno projektno nalogo. Na osnovi legende o prihodu cesarja Franca Jožefa v Naklo smo se domislile živilskega produkta, ki vključuje kranjsko klobaso. Menimo, da je dobro, da bi dijakom naše področje izdelek iz lokalnih sestavin, ki si ga lahko kupijo v naši šolski trgovini. Izdelek pa je lahko zanimiv turistični spominek za občino Naklo ali za lokalne gostinske ponudnike. Nam to predstavlja velik izziv, saj si že dlje časa želimo razviti nek nov produkt in pokazati ljudem, da lahko svoje izobraževalno pridobljeno znanje nadgradimo na praktičnem primeru.

### KAJ SMO PRIPRAVILE?

Pripravile smo "mafine", ki so drugačni od običajnih, saj je glavna sestavina kranjska klobasa. V jed smo vključile tudi ajdovo moko. Mafini so zelo dobrega okusa, saj se kranjska klobasa in okus po ajdi zelo lepo združujeta. Večino sestavin smo dobile z bližnjih kmetij, saj želimo poudariti pomen uporabe lokalnih sestavin in hkrati podprati domače kmete. Menimo, da so mafini lahko odlični prigrizek tekom dneva ali pa okusna večerja. Želimo si, da bi jih lahko prodajali v naši šolski trgovini, v lokalnih gostinskih obratih ali pa, da bi se razvili v turistični spominek Nakla.

### AJDOVA MAFINI S KRANJSKO KLOBASO

**SESTAVINE:**  
ajdova moka  
jajca  
sol  
kranjska klobasa  
maslo  
margarin  
sol

**POSTOPEK:**  
Ajdovo moko premešamo s praženo i. št. moko. Premešamo. Čisto premešamo in dodamo jajca in premešamo. Dodamo maslo in raztopljeno margarin. Mafinico nato na upravljalniku peč. Ko je vrenje prenehalo, dodamo jajca in jih dobro mešamo. V drugo pekarico vstavimo klobaso. Zmes nato, pripravimo ajdovo moko in jo tudi izkušamo. Zmes nato uporabimo za pečenje mafinov. Če so mafini pripravili, jih lahko uporabimo za pečenje mafinov. Če so mafini pripravili, jih lahko uporabimo za pečenje mafinov. Če so mafini pripravili, jih lahko uporabimo za pečenje mafinov.



Mafini so odličnega okusa, saj se ajdova moka, kranjska klobasa in sir lepo dopolnjujejo in ustvarijo posebno aromo. V njih je vloženo veliko truda in ljubezni, zato jih je vredno poskusiti. Na recept smo upravičeno lahko ponosne, saj je bil izbran za enega od najboljših zimskih lokalnih receptov v okviru akcije "Predlagaj najboljšo kosilo/večerja iz lokalnih sestavin."



### PODATKI O SODELEJOČIH KMETIJAH IN GOSTINČAH

KMETIJA MATIJOVC (Podbrezje)  
KMETIJA POLIČAR (Polica pri Naklem)

### PODATKI O ŠOLI IN PROJEKTNI NALOZI

Biotehniški center Naklo leži sredi Strahinjskega polja. V bližini ni nobenega gostinskega obrata, kjer bi si dijaki lahko privoščili dodatno živilsko popestritev. V sklopu pouka imamo sicer poskrbljeno za različno toplo malico, dodatno se lahko okrepčamo v šolski trgovini (jogurt, sendviči, grissini, piškoti, sladice iz slaščičarske delavnice ...). Menimo, da vse prevečkrat tam posežemo po sladkih prigrizkih, marja pa nam zdrav prigrizek lokalne proizvodnje. S tem projektom v prvi vrsti želimo razširiti ponudbo v šolski trgovini Pod kozočcem, a hkrati imamo ambicije svoj proizvod v nadaljevanju predstaviti tudi širše, na primer na lokalnih tržnicah in prireditvah v Občini Naklo ter pri vseh zainteresiranih lokalnih gostinskih ponudnikih, predvsem pa si želimo, da bi jo na jedilnik umestila gostilna Kovač, prvotno imenovana Gostilna Marinšek, kjer je klobasa dobila ime.

### PODATKI O TEKMOVANJU VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

Projekt Več znanja za več turizma je namenjen srednjim šolam, je nadaljevanje oziroma kakovostna nadgradnja projekta osnovnih šol Turizmu pomaga lastna glava. Projekt predstavlja povezovanje formalnega izobraževanja v srednji šoli z delom v neformalnih oblikah (izbire vsebine v učnem programu, ki dopuščajo delo na različnih interesnih področjih), kar lahko pomembno prispeva k turističnemu razvoju kraja in lokalne skupnosti. Dijaki in dijakinje izdelajo, na temo razvoja turizma, raziskovalne naloge, katere predstavijo na turistični tržnici.



### TO PA NI NAVADNA KLOBASA, AMPAK JE ...

MENTORICI:  
Tina Križar - mentorica na področju turizma  
Kristina Frlit - mentorica na področju kulinarike





SVO DVAJDE AJDA, MARJA, PETRA IN ŠPELA  
 IZ 3 LETNEGA PROGRAMA ŽIVILSKO PREDKARSE TENIK NA BIOTEHNIŠEM CENTRU NAKLO, V  
 OUVIRU VSAKOLETNE UDELEŽBE NA MEDNARODNEM FESTIVALU VSEČ ZNAMJA ZA VEČ TURIZMA  
 V ORGANIZACIJI  
 TURISTI ČNE ZVETE SLOVENIJE, LSTOŠNJA TEMA "VOJ KRAJ MOJ CHEF" JE MOČNO POVEZANA  
 Z NAŠIM IZOPRAŽEVALNIM PODROČJEM, ZATO SMO SE ODLOČILE V OUVIRU SODELOVANJA NA  
 FESTIVALU ZDELATI TUDI NAŠO ZAKLJUČNO PROJEKTO KALOD. NA OSBOVI LEDENJE O  
 PRINODU ČESTNA PRANJA JOŽETA V NAKLO SMO SE DOMISLE ŽIVILSKEGA PRODUKTA, KI  
 VKLJUČUJE KRANJSKO KLOBASO. NEH VO, DA JE DOBRO, DA K DILAKOM ŠOLE PONUDIŠ  
 ZDELEK IZ LOKALNE SESTAVINE, KI SI GA LAHKO KUPIMO V NAŠI ŠOLSKI TRGOVINI.  
 TAJ ZDELEK PA JE LAHKO ZANIMIV TURISTIČN SPOMINEK ZA OBČINO NAKLO ALI ZA LOKALNE  
 GOSTINSKE PONDRIKE, NAM TO PREDSTAVILJA YELKA ZZY, SAJE ŽELIMO PRIDOBITELO  
 TEORETIČNO ZNANJE NARODNIT NA PRAKTIČEM PRIBESU.

NA SPLETU SMO ZASLEDILE, DA NAJ BI O POIMENOVANJU KRANJSKE  
 KLOBASE OBSTAJALA PRAV ZOODS CA, NA INTERVIJUJU Z OBČANOM  
 OBČINE NAKLO, SMO IZVEDELE ZODDRA O POIMENOVANJU TE SLAVNE  
 KLOBASE.

ZODDRA GOVORI, V ČESAR FRANE JOŽEF NAJ BI SE RELIAL Z KOČILO IZ  
 DUNAJA PROTI TRSTU, NA DOLOI ROTO JE POSTAL LAČEN IN KOČIJAŽU  
 UKAZAL VSTAVITI PRED GOSTILNO MARINŠEK. ČESAR JE POTOŽILO  
 GOSTILNICAŽU, DA JE LAČEN, TA PA MU JE ODDOVORIL, DA V KUHINI  
 NIJ KIO DRUGDRA VOT BNIK NAVADN H KLOBAS. ČESAR JE KARDČIL  
 KLOBASO, GOSTILNICAŽ MU JO JE PRIHESEL K VIZI, ČESAR JO JE  
 POIZKUSIL IN OB PRVEN GRIZELJAU NÁVDUŠENJO IZJAVIL: »PA SÁJ TO NI  
 KÁVADNÁ, TO JE KRANJSKA KLOBASA!«



PRIPRAVILE SMO "MARIJE", KI PA SO MAJO  
 DRUGAČNJI OD OBČANIN. SAJE GLAVNA SESTAVINA KRANJSKA KLOBASA, V ED ENO  
 VKLJUČIJE TUDI AJDOVO MOKO. MAFINI SO ZELO DOBREGA OKUSA, SAJE SE KRANJSKA  
 KLOBASA  
 IN OKUS PO AJDI ZELO LEPO ZDRUŽILEM, VEČINO SESTAVIN SMO DOBLE IZ BLIŽNJIH  
 KVETIL, SAJE ŽELIMO POKLARTI PONEV UPORABE LOKALNIH SESTAVIN IN HRATI  
 PODPRATI DOVAČE VMETE, MENIMO, DA SO MAFINI LAHKO ODUČEN PRIGRIZEK  
 TEKOM  
 ČNEVA ALI PA OKUŠNA VEČERJA. ŽELIMO SI, DA B IJH LAHKO PRODAJALI V NAŠI ŠOLSKI  
 TRGOVINI, V LOKALNIH GOSTINSKIH OBRATH ALI PA, DA B SE RAZVIL V TURISTIČNI  
 SPOMINEK NAKLA.



**SESTAVINE: JOGURT(MLEKO),  
 KRANJSKA KLOBASA (SVINJSKO MESO,  
 TRDA ŠLANINA, SOL, POPER, ČESN),  
 PŠENIČNA MOKA (TIP 500), AJDOVA  
 MOKA, SIR(MLEKO), JAJCA, SODA  
 BIKARBONA, MĀSLO(MLEKO), SLADKOR,  
 SOL, ČEBULA, PETERŠILJ**