

MODERNI KULINARIČNI TRENDI V SLOVENIJI

Slovenija je na novo odkrila svojo kuhinjo s številnimi novimi trendi. To dejstvo se vidi predvsem v regionalni ponudbi, ki jo ponujajo številne in kulinarčno prepoznavne restavracije. Družinska tradicija je osnova in srce slovenskih restavracij. V slovenskem Primorju lahko uživate ob najboljših in najbolj zdravih jedi prav v kraški regiji. Jedi te pokrajine so odlična kombinacija zelenjave, rib, omak, testenin in znamenitega kraškega pršuta. Vse se dopolnjuje z izbranimi vini, kot je kraški teran. Ljudje pripravljajo prav tako slastne omlete oz. fritalje, ki so odličen prikaz kulinarčne iznajdljivosti ljudi te regije. Vzdolž Krasa, Istre in v obalnih mestih najdete podobne jedi, ki so dodatno dopolnjene z ribami in morskimi sadeži ter začinjene z mediteranskimi začimbami in zelišči. Kot nekakšna pika na i pa se jedi zaužije ob odličnih vinih, kot so refošk in malvazija. Imate namen obiskat ta del Slovenije? Potem nikakor ne pozabite na dolino reke Soče. V Kobaridu in okolici najdete obilico dobre hrane, kombinacijo tradicionalne (domače) in moderne, inovativne kuhinje.

Osrednji del Slovenije, Ljubljana in njena okolica, ponuja odlične izvirne jedi, kot so štruklji, zavitkom podobne jedi iz pšenice oz. ajde, polnjene z oreški, pehtranom, jabolki in skuto, ter različne sorte potic. Najbolj znane potice so tiste z orehi, pehtranom, medom ter rozinami. V kolikor pa ste si zaželeli makove potice, morate odpotovati v Prekmurje, ki je pravi hram mlevskih izdelkov. Prekmurje in okolica sta domovina izdelkov, kot so pogače, gibanice ter kvasenica, zlevanka, posolonka, krapci, pa tudi različnih sort kruha, od katerih so nekatere prave mojstrovine. Predvsem pletenice, ki so dodatno dopolnjene z vzorci. Po celi Slovenije ima običaj pokola svinje, t. i. koline, prav poseben pomen.

Če imate namen obiskati Koroško, morate poskusiti mežerle. To je izvrstna topla predjed iz svinjskih pljuč in različnega drugega drobovja. Na Gorenjskem pripravljajo domačini še danes jedi, kot so ajdovi krapi in masounik. Priljubljena je tudi kaša, narejena iz ajde, fižola in gob. Najbolj znana jed so ajdovi žganci, začinjeni z ocvirki in postreženi s kislim zeljem ali repo.

Samo v regiji, imenovani Primorska, so druge jedi, predvsem testenine, bolj priljubljene (npr. njoki in mineštra).

Ob obisku Bleda morate zagotovo poskusiti blejsko kremno rezino. Od sladkovodnih rib velja postrv zlatovčica kot izjemna delikatesa. Lahko je pripravljena na različne načine, ocvrta v olju ali večkrat obrnjena v ajdovi moki. Druga specialiteta je soška postrv, ki se obrne v

koruzni moki ter se hrustljivo speče. V pokrajini Dolenjska se pripravljajo različne vrste zavitkom podobne jedi. Naslednja regionalna posebnost je matevž, glavna jed ali dodatek, podobna fižolovemu ali krompirjevemu pireju.

Pokrajina Bela Krajina je znana po ovčji pečenki in odojku. Slovenija je prav tako znana po juhah in enolončnicah, kot so jota in mineštra na Primorskem ali bograč v Prekmurju. Jedi s perutnino sodijo med najbolj zastopane na slovenskih menijih. Priljubljeni so pečen piščanec, goska in pečena raca.

Slovenske državne in tradicionalne jedi:

belokranjska povitica, bujta repa, kmečka pojedina, kranjska klobása, matevž, mavželj, mežerli, minestra, obara, pirh, prekmurska gibanica, ričet, špehovka, vipavska jota.

Juhe in enolončnice:

prežganka, minestra, jota, vipavska kisl juha, štajerska kisl juha, bograč, sara, bakalca.

Vegetarijanske jedi:

močnik, kasa, aleluja, smojka, fitalja, fritaja, bezgovo cvrtje, ajdovi žganci, žganci, idrijski žlinkrofi, mešta, medla, krap, njoki, štrudelj, jabolčna čežana, matevž, maslovník.

Mesne jedi:

šivanka, prata, mežerli, furešna, krvavice, bujta repa, jetrnice, želodec, bunka, pršut, švacet, povijaka, meso v tünki, zaseka, budelj, mavželj, kranjska klobása, mavta, vampi.

Sladice in pecivo:

hajdinjača, kvasenica, posolonka, pogača, ocvirkovica, špehovka, prekmurska gibanica, krofi, povitice oz. potica, šarkelj, buhteljni, cmoki, krhki flancati, mlinci, bobi, škofjeloški kruhek, pinca, vrtanek, miške, zlevanka.

Vino in druge pijače

V Sloveniji poznamo tri vinske regije, to so Primorska, Posavje in Podravje. Vsaka od njih je razdeljena v različna pridelovalna območja, ki razpolagajo nad številnimi izvrstnimi vini.

Primorska je znana po nekaj izvrstnih okoliških vinih. Tipično vino slovenskega Krasa je kraški teran, rdeče vino iz grozdja vrste refošk. Različica tega vina, ki ga pridelujejo v Kopru,

se imenuje prav refošk. Sončna pobočja okolice Kopra so znana tudi po vinu malvazija, pa še nekaterih drugih. Vipavska dolina je domovina visokokakovostnih vin, kot so zelen, pinela, grganja in klarnica, medtem ko so Goriška brda znana po vinu rebula. Dolenjska in Posavje se lahko pohvalita z ruby cvičkom, medtem ko Bela krajina hvali metliško črnino in modro frankinjo. Ponos Bizeljskega vinorodnega območja so mešanice belega in rdečega bizeljčana.

Pokrajina Podravje ima najboljši laški rizling in renski rizling, medtem ko je šipon najbolj cenjeno vino Prlekije. Druge priljubljene pijače so še kislo mleko, pinjenec, šabesa, tolkovec, češnjevec, slivovka, brinjevec, tropinovec, cviček.