

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ZOOTEHNIKO

Mateja KLEMENČIČ

**PREDSTAVITEV LOKALNO TIPIČNIH JEDI NA
OBMOČJU PRLEKIJE**

DIPLOMSKA NALOGA

Visokošolski strokovni študij

Ljubljana, 2011

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ZOOTEHNIKO

Mateja KLEMENČIČ

**PREDSTAVITEV LOKALNO TIPIČNIH JEDI NA OBMOČJU
PRLEKIJE**

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

**PRESENTATION OF LOCALLY TYPICAL DISHES OF PRLEKIJA
REGION**

GRADUATION THESIS
Higher professional studies

Ljubljana, 2011

Z diplomskim delom zaključujem Visokošolski strokovni študij kmetijstva – zootehnika. Naloga je bila opravljena na Katedri za govedorejo, konjerejo, rejo drobnice, perutninarstvo, akvakulturo, etologijo in sonaravno kmetijstvo Oddelka za zootehniko Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.

Komisija za dodiplomski študij Oddelka za zootehniko je za mentorja diplomskega dela imenovala prof. dr. Jožeta Osterca in somentorico doc. dr. Marijo Klopčič.

Recenzent: doc. dr. Luka JUVANČIČ

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: doc. dr. Silvester ŽGUR
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Član: prof. dr. Jože OSTERC
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Članica: doc. dr. Marija KLOPČIČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Član: doc. dr. Luka JUVANČIČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko

Datum zagovora:

Naloga je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Podpisana se strinjam z objavo svoje naloge v polnem tekstu na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je naloga, ki sem jo oddala v elektronski obliki, identična tiskani verziji.

Mateja Klemenčič

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Vs
DK	UDK 641(043.2)=163.6
KG	lokalno tipične jedi/scheme kakovosti/geografska označba/Slovenija
KK	AGRIS Q01
AV	KLEMENČIČ, Mateja
SA	OSTERC, Jože (mentor)/KLOPČIČ, Marija (somentorica)
KZ	SI-1230 Domžale, Groblje 3
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko
LI	2011
IN	PREDSTAVITEV LOKALNO TIPIČNIH JEDI NA OBMOČJU PRLEKIJE
TD	Diplomsko delo (visokošolski strokovni študij)
OP	X, 48 str., 2 pregl., 33 sl., 25 vir.
IJ	sl
JI	sl/en
AI	V diplomski nalogi smo s pomočjo strokovnjakov (uslužbenci kmetijske svetovalne službe, profesorji gospodinjstva) proučili tipične jedi na območju Prlekije. Na podlagi izsledkov te raziskave je bilo identificiranih 42 tipičnih prleških jedi. Najbolj izrazite prleške jedi, ki so značilne za to območje in se ne delajo po enakih receptih kot na drugih območjih, so: prleška tünka, prleška gibanica, ajdovi krapci, kvasenica, postržjača, oljovica in še nekatere. Prleška tünka je pridobila zaščito geografske označbe s strani Evropske komisije. V preteklosti je bila hrana prebivalcev Prlekije skromna in preprosta. Prehranjevali so se s tistim, kar so pridelali doma. Jedi, ki smo jih predstavili v diplomski nalogi, so gospodinje v preteklosti pripravljale za praznike, ob večjih kmečkih delih, ob posebnih priložnostih kot so rojstvo, krst, poroka in tako je ostalo še do danes. Večina teh jedi je podvržena negativnim vplivom sedanjega časa, ker se spreminjajo njihove tradicionalne recepture in oblika. Želimo, da bi se te jedi ohranile in tudi zaščitile na nacionalni in Evropski ravni.

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN Vs
DC UDC 641(043.2)=163.6
CX typical local dishes/quality schemes/geographical origin/Slovenia
CC AGRIS Q01
AU KLEMENČIČ, Mateja
AA OSTERC, Jože (supervisor)/KLOPČIČ, Marija (co-supervisor)
PP SI-1230 Domžale, Groblje 3
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Animal Science
PY 2011
TI PRESENTATION OF LOCALLY TYPICAL DISHES OF PRLEKIJA REGION
DT Graduation Thesis (Higher professional studies)
NO X, 48 p., 2 tab., 33 fig., 25 ref.
LA sl
AL sl/en
AB In this graduation thesis we present typical dishes of Prlekija region. Extension service professionals and teachers of household skills in Prlekija region claim there are 42 typical dishes. The most outstanding are: 'prleška tünka', 'prleška gibanica', 'ajdovi krapci', 'kvasenica', 'poštržjača', 'oljovica' and some others which are not made in the same way as in other regions. 'Prleška tünka' is recognised as a Protected Geographical Indication (PGI) product by the European Commission. In the past, staple food in Prlekija food was modest and simple. People ate what they had grown themselves. Dishes presented in this thesis were made by housewives for feasts, bigger farm works and for special occasions (births, baptisms, weddings). These habits remain largely unchanged. Most of these dishes have undergone negative influences of modern time because the traditional recipes and forms are changing. We wish these dishes would be preserved and protected on the National and European level.

KAZALO VSEBINE

	str.
Ključna dokumentacijska informacija (KDI)	III
Key Words Documentation (KDW)	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo preglednic	VII
Kazalo slik	VIII
Okrajšave in simboli	X
1 UVOD	1
2 PREGLED OBJAV	4
2.1 TRADICIONALNI NAČINI PRIPRAVE JEDI V SLOVENIJI IN POSEBNOSTI PRLEŠKE KUHINJE	4
2.1.1 Močnate jedi	4
2.1.2 Mesne jedi	5
2.1.3 Mlečne jedi	6
2.1.4 Sadne jedi	7
2.2 SLOVENSKI ZAŠČITENI KMETIJSKI PRIDELKI IN ŽIVILA	8
2.3 SHEME KAKOVOSTI, KI OMOGOČAJO ZAŠČITO PROIZVODOV	9
2.3.1 Sheme kakovosti v Sloveniji	9
2.3.2 Evropske sheme kakovosti	10
2.3.2.1 Zaščiteni označba porekla (ZOP)	10
2.3.2.2 Zaščiteni geografska označba (ZGO)	11
2.3.2.3 Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)	12
2.3.3 Nacionalna shema kakovosti	13
2.3.3.1 Označba višje kakovosti	13
2.4 ZAŠČITENI SLOVENSKI KMETIJSKI PRIDELKI OZIROMA ŽIVILA	13
3 MATERIAL IN METODE	16
4 REZULTATI	17
4.1 SEZNAM JEDI, ZNAČILNIH ZA OBMOČJE PRLEKIJE	17
4.1.1 Prleška tünka	19

4.1.1.1 Predstavitev in zgodovina	19
4.1.1.2 Postopek izdelave	20
4.1.1.3 Priprava slanine	22
4.1.2 Ajdov krapec	24
4.1.2.1 Predstavitev	24
4.1.2.2 Recept	24
4.1.3 Prleška gibanica	26
4.1.3.1 Zgodovina in predstavitev	26
4.1.3.2 Prleška gibanica	29
4.1.3.3 Gibanica na loparju	30
4.1.3.4 Gibanica v lončenem pekaču	30
4.1.4 Postržjača	31
4.1.4.1 Predstavitev	31
4.1.4.2 Recept	32
4.1.5 Kvasenica	33
4.1.5.1 Predstavitev	33
4.1.5.2 Recept	34
4.1.6 Oljovica	36
4.1.6.1 Predstavitev	36
4.1.6.2 Recept	37
4.1.7 Prleška mesna kisla žüpa (juha)	39
4.1.7.1 Predstavitev	39
4.1.7.2 Mesna kisla žüpa (golaževa juha)	39
4.1.7.3 Juha iz svinjskih nogic in ušes	40
4.1.7.4 Kisla juha s svinjsko drobovino (želodec, pljuča, srce)	41
5 RAZPRAVA IN SKLEPI	41
5.1 RAZPRAVA	41
5.2 SKLEPI	42
6 POVZETEK	44
7 VIRI	46
ZAHVALA	

KAZALO PREGLEDNIC

	str.
Preglednica 1: Zaščiteni Slovenski kmetijski pridelki oziroma živila (MKGP, 2011)...	15
Preglednica 2: Prleške jedi (Lebarič in sod., 2011)	18

KAZALO SLIK

	str.
Slika 1: Zaščitni znak za geografsko poreklo (Slokan in sod., 2009).....	11
Slika 2: Zaščitni znak za geografsko poreklo (PDO) na evropski ravni (Slokan in sod., 2009)	11
Slika 3: Zaščitni znak za geografsko označbo (Slokan in sod., 2009).....	11
Slika 4: Zaščitni znak za geografsko označbo (PGI) na Evropski ravni (Slokan in sod., 2009)	12
Slika 5: Zaščitni znak za zajamčeno tradicionalno posebnost (Slokan in sod., 2009)...	12
Slika 6: Zaščitni znak za zajamčeno tradicionalno posebnost (TSG) na Evropski ravni (Slokan in sod., 2009)	12
Slika 7: Zaščitni znak za višjo kakovost (Slokan in sod., 2009)	13
Slika 8: Območje Prlekije (Prlekija: Predstavitev Prlekije, 2011)	17
Slika 9: Meso iz tünke (foto: Mateja Klemenčič).....	20
Slika 10: Meso v razsolu (foto: Mateja Klemenčič)	21
Slika 11: Razsoljeni kosi mesa, pripravljeni za prekajevanje (foto: Mateja Klemenčič)	21
Slika 12: Meso, toplotno obdelano z vročim zrakom in dimom v dimnici (foto: Mateja Klemenčič)	22
Slika 13: Meso in zaseka, zloženo v tünko (foto: Mateja Klemenčič)	23
Slika 14: Posoda ali tünka (foto: Mateja Klemenčič)	23
Slika 15: Lesena posoda tünka – nekoč (Posavje, Kozjansko, ..., 2011)	24
Slika 16: Razvaljano ajdovo testo (foto: Mateja Klemenčič).....	25
Slika 17: Ajdovo testo, nadevano s skuto in premazano s smetano (foto: Mateja Klemenčič)	26
Slika 18: Pečen ajdov krapec (foto: Mateja Klemenčič).....	26
Slika 19: Razvaljano vlečeno testo, nadevano s skuto (foto: Mateja Klemenčič).....	28
Slika 20: Prelaganje gub ali plasti vlečenega testa (foto: Mateja Klemenčič)	28
Slika 21: Značilna okrogla oblika prleške gibanice (foto: Mateja Klemenčič).....	29
Slika 22: Gibanica na loparju (foto: Mateja Klemenčič)	29
Slika 23: Kruhovo testo, razvaljano in premazano z zaseko (foto: Mateja Klemenčič).	33

Slika 24: Pečena postržjača (foto: Mateja Klemenčič)	33
Slika 25: Kvasenica (foto: Mateja Klemenčič).....	34
Slika 26: Razvaljano vzhajano testo (foto: Mateja Klemenčič)	35
Slika 27: Razvaljano testo, nadevano s skuto in premazano s smetano (foto: Mateja Klemenčič)	36
Slika 28: Oljovica (foto: Mateja Klemenčič)	36
Slika 29: Razvaljano testo premazano z bučnim oljem (foto: Mateja Klemenčič)	37
Slika 30: Testo, oblikovano v zvitek (foto: Mateja Klemenčič).....	38
Slika 31: Razvaljan zvitek, pripravljen za peko (foto: Mateja Klemenčič)	38
Slika 32: Juha iz svinjskih nogic in ušes (foto: Mateja Klemenčič).....	40
Slika 33: Svinjske nogice, čebula, česen in začimbe (foto: Mateja Klemenčič)	40

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

PDO	Protected Designation of Origin
PGI	Protected Geographical Indication
TSG	Traditional Specialty Guaranteed
ZOP	Zaščiteni označba porekla
ZGO	Zaščiteni geografska označba
ZTP	Zajamčena tradicionalna posebnost
BMV	Bledo, mehko, vodeno meso
TČS	Temno, čvrsto, suho meso
MKGP	Ministrstvo za kmetijstvo, gospodarstvo in prehrano Republike Slovenije

1 UVOD

Na različnih območjih Slovenije so se izoblikovale in uveljavile jedi, narejene iz rastlinskih in živalskih proizvodov, ki so jih na tistem območju pridelali in priredili. Pri nastajanju jedi so pomembno vlogo igrale klimatske razmere in vplivi kuhinj sosednjih držav, npr. avstrijske, hrvaške in madžarske kuhinje. Močnejši vplivi so bili tam, kjer so se križale prometne poti. Podobno velja za jedi, ki so nastale na območju Prlekije. Njihova priprava je bila močno povezana z letnimi časi, kmečkimi opravili, verskimi običaji in šegami ter naravnimi pogoji za kmetovanje. Ob praznikih in večjih kmečkih opravilih ter ob posebnih priložnostih so enostavne in preproste jedi zamenjale dobrote.

Številne prleške jedi so v nevarnosti, da izginejo. To velja zlasti za tiste, ki so se uveljavile na ožjih območjih. Zato želijo Prleki svoje tradicionalne proizvode zaščititi.

Pogoj za zaščito je poznavanje tipičnih jedi določenega območja, receptov in postopkov priprave. Na območju Prlekije se je oblikovalo nekaj tipičnih jedi, ki so vključene v sheme kakovosti in zaščite na nivoju Republike Slovenije. Prleška tünka pa je edini tipični proizvod prleške kuhinje, ki je zaščiten tudi na ravni Evropske unije (zaščita geografske označbe). Nekaj tipičnih jedi, ki so jih gospodinje pripravljale za praznike in ob večjih kmečkih delih, želimo predstaviti tudi v diplomski nalogi.

Z diplomsko nalogo si želim tako jaz kot tudi Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot, da se te jedi ohranijo in del njih kot lokalne specialitete skupaj z določenimi avtentičnimi proizvodi ali živili zaščitijo v okviru nacionalnih (ali EU) shem kakovosti: zaščiteni porekla, zaščiteni geografski, zajamčena tradicionalna posebnost ali označba višje kakovosti. Društvo za promocijo in zaščito prleških dobrot s sedežem v Križevcih pri Ljutomeru povezuje trenutno med seboj le proizvajalce Prleške tünke, ki je od redkih avtohtonih izdelkov Prlekije edina zaščiteni z geografsko označbo. Poleg nje naj bi bili še ajdovi krapci in prleška gibanica, ki pa žal še nista zaščiteni predvsem zaradi neizmerno zapletenih in zahtevnih postopkov.

Upoštevač slednje Društva niso najprimernejši nosilci aktivnosti zaščite, zato bi bile bolj primerne zadruge ali gospodarska interesna združenja. Zaščita lokalnih specialitet prinaša s sabo v okviru nacionalnih (ali EU) shem kakovosti naslednje nevarnosti:

- proizvajalci tovrstnih živil imajo lahko težave v okviru zaščite zaradi strogih pogojev, neupoštevanja pravil oziroma so brez zaznave koristi pri vključevanju v skupino proizvajalcev, proizvajalci dajejo večji pomen kakovosti izdelkov kot učinkovitem trženju le-teh,
- skupina proizvajalcev tovrstnih živil ima lahko težave zaradi velikih stroškov, zmanjševanja javnih financ,
- kupci tovrstnih živil imajo lahko težave, ker ne prepoznajo izdelkov, ki so zaščiteni v okviru posameznih shem kakovosti,
- konkurenca ima lahko težave zaradi zavajanja potrošnikov ali pojava ponaredkov,
- pri zagotavljanju skupne trženjske orientacije je težava premajhna ponudba zaščitene izdelkov,
- pri posameznem zaščitenem živilu lahko nastopi težava zaradi nezadostnega proizvodnega potenciala.

Cilj naloge je predstaviti za območje Prlekije najpomembnejše lokalno tipične jedi z namenom, da bi te jedi ohranili tudi za bodoče generacije kot del kulinarčne posebnosti Prlekije. Z zaščitnimi tipičnimi jedmi, specialitetami ali proizvodi iz Prlekije bi se obogatila in dvignila kakovost gostinske ponudbe na domačem območju ter drugod po Sloveniji oziroma izven njenih meja. Na ta način bi se pripravili tržno zanimivi produkti, kateri bi povezali kulturno in naravno dediščino, etnologijo, umetnost in podeželsko proizvodnjo. Gostinci bi lahko pripravili posebne tematske kulinarčne užitke: zaščitene prleške jedi, zaščitene sladice ali pogače iz Prlekije, zaščitene prleške mesnine, zaščitena vina iz Prlekije... Na ta način bi se okušale dobrote, ki bi gosta popeljale skozi tradicionalno kulinariko Prlekije. Za vse tiste, ki se radi prepustijo uživanju v kulinarčnih užitkih, pa bi se pripravili vodeni kulinarčni večeri, kjer bi se poleg izbrane hrane iz Prlekije uživalo tudi ob izbrani pijači prav tako iz Prlekije. Na ta način bi se dvignila kakovost gostinske ponudbe in s tem bi se prispevalo k povečanju privlačnosti Prlekije, ki je poznana po svoji prijaznosti in darežljivosti.

Vsak izmed udeleženih gostincev bi se moral sam truditi razvijati regijo kot turistično destinacijo, regija bi bila s tem predstavljena v zanimivejši luči, predvsem pa bi gostom ponudil možnost doživetja te regije. Na tak način bomo s pomočjo proizvajalcev in ponudnikov predstavili in ponudili zaščitena živila regije skozi vrhunsko ponudbo kulinaričnih dobrot, s pomočjo katerih bo Prlekija poznana tudi po kakovosti, sposobnostih in povezanosti. Prav gotovo so gostinci v Prlekiji tisti, ki so pripravljeni dvigniti kakovost ponudbe in ta nivo tudi ohraniti.

2 PREGLED OBJAV

2.1 TRADICIONALNI NAČINI PRIPRAVE JEDI V SLOVENIJI IN POSEBNOSTI PRLEŠKE KUHINJE

Do srednjega veka je bila prehrana prebivalcev na podeželju preprosta in skromna. Sčasoma so postajale jedi številčnejše in raznovrstnejše. Pripravljanje in uživanje jedi je povezano z geografskimi, gospodarskimi, družbenimi in verskimi razmerami. Jedi so po osnovnih sestavinah razvrščene na rastlinske ali močnate jedi, mesne jedi, mlečne jedi in sadne jedi.

2.1.1 Močnate jedi

Močnate jedi so lahko pripravljene iz pšenične, ajdove, koruzne, ržene in ovsene moke. Na Slovenskem so med močnatimi jedmi najbolj poznani močniki, zlevanke, žganci, štruklji, žlikrofi in cmoki. Med pečene močnate jedi prištevamo kruh, pogače, mlince, krapce, potice in gibanice (Slovenski etnološki ..., 2007).

V preteklosti so rastlinsko hrano iz žit ali okopavin uživali pogosteje kot meso. Kruha ponekod niso poznali ali ga sploh niso jedli, drugod je bil vsakdanja jed. Uživali so ga samega, z mlekom, kavo, skuto ali z mesom. Kruh je bil po obliki in sestavinah zelo različen. Bel kruh iz pšenične moke so pekli za praznike in je navadno imel posebno obliko (npr. vrtanki, ki so bili okrogle oblike in so jih v Prekmurju in Prlekiji pekli na svatbah in ob različnih večjih delih). Navaden kruh je bil ržen ali pol ržen: pol iz pšenične moke in pol iz ržene moke. Pšenični ali rženi moki so pogosto primešali tudi koruzno moko ali krompir (Novak, 1960).

Nekvašen kruh je star vsaj 5.000 let, kvas pa približno 2.000 let. Kvas so delali doma iz prosene moke, zmešane z moštom. Ko je mošt povrel, so oblikovali hlebčke, ki so jih posušili (Novak, 1960).

Žganci so bili v Sloveniji zelo pogosta jed. Delali so jih iz koruzne, ajdove ali pšenične moke in krompirja. Jedli so jih z mlekom ali zabeljene z ocvirki, mastjo, smetano, z zeljem in mesom (Novak, 1960).

Ajdove žgance so poznali že v 16. stoletju, koruzne pa v 17. stoletju. Ajdovi žganci so bili v 17. stoletju jed preprostega mestnega prebivalstva. V 19. stoletju in v prvi polovici 20. stoletja so se pojavljali žganci iz različnih vrst moke, predvsem pri kmečkem prebivalstvu (Slovenski etnološki ..., 2007).

Močnik so poznali že v srednjem veku in iz leta 1485 izhaja zapis o sladkem močniku kot o plemiški jedi. Poleg kaše je bil najbolj razširjena jed večinskega mestnega in podeželskega prebivalstva do začetka oziroma sredine 20. stoletja (Slovenski etnološki ..., 2007).

2.1.2 Mesne jedi

Meso in mesni izdelki so bili v preteklosti zelo redki. Meso so jedli le ob posebnih priložnostih, za praznike in ob težjih delih. V preteklosti je bilo bolj pomembno meso rib in divjačine, uživali pa so tudi več drobnice. Goveje meso je bilo redkokdaj na mizi. Večji pomen sta imeli tudi perutnina in svinjina (Pokorn, 2001).

Ob klanju prašiča ali kolinah so pripravljali jedi iz mesa, kot so: žolca, krvavice ali krvave jetrne klobase iz krvi, mesnih odpadkov, prosene in ajdove kaše ali riža, drobovine in želodca. Klobase in druge kose mesa so prekajevali v dimu, ker se je tako meso obdržalo dalj časa. Nato so jih dali v mast ali zaseko in čebre, deže ali tünko. Ponekod so jih prej spekli in šele potem dali v mast. Svinjino so jedli z raznimi drugimi jedmi, predvsem za praznike in ob večjih kmečkih delih. Takrat so tudi zaklali kakšno kokoš, raco, gos ali puro (Novak, 1960).

V preteklosti je bila reja perutnine odvisna od različnih pogojev. Pomembna je bila velikost kmetije in zanimanje ter sposobnost gospodinje. Reja rac je uspevala le tam, kjer je bila v bližini primerna voda (Novak, 1947).

K mesnim jedem prištevamo tudi jajca, ki so jih uporabljali predvsem kot dopolnilo pri pripravljanju juh, testenin, močnatih in drugih jedi (Novak, 1947).

2.1.3 Mlečne jedi

V preteklosti je bilo poleg kruha in rastlinske hrane mleko najpomembnejše živilo revnejšega prebivalstva. Uživanje sira, sirotke, surovega mleka takoj po molži, kislega mleka in surovega masla spada med najstarejši način prehrane (Novak, 1947).

Do 16. stoletja je bil sir zelo pomembno živilo, ker so ga lahko dolgo hranili in prenašali iz kraja v kraj. Jedli so ga skozi celo leto s kruhom za malico. Sir so pripravljali tako, da so kislo mleko postavljali v peč, da se je sesirilo. Potem so iz njega iztisnili vodo skozi sito ali cunjjo, ga solili, dodali kumino in ga stlačili v lesene posode. Jedli so ga surovega ali ga dodajali v štruklje (Ložar, 1944).

Sladko ali kislo mleko so pogosto uživali s kruhom, žganci, polento, kašo in drugimi živili, kot jutranjo ali večerno jed. Veliko mleka in smetane so uporabljali pri pripravi hrane, predvsem močnatih jedi, mlečnih juh, prikuh in tudi za solate (Pokorn, 2001).

V preteklosti so skuto jedli s kruhom, bučnim oljem, čebulo, začinjeno s soljo, česnom, papriko ali so jo dodajali močnatim jedem. Po 2. svetovni vojni je skuta ostala eden najpomembnejših mlečnih izdelkov. Danes se skuta v prehrani uporablja za različne namaze in kot dodatek oziroma nadev številnim močnatim jedem (Slovenski etnološki ..., 2007).

2.1.4 Sadne jedi

O razvitem sadjarstvu v številnih krajih Slovenije je v 17. stoletju pisal že Valvasor. Omenjal je pridelavo jabolk, hrušk, sliv, češenj, višenj, breskev, marelic, orehov, kutin, ribeza in kosmulj (Slovenski etnološki ..., 2007).

V preteklosti so sadje uživali sveže za malico ali večerjo s kruhom, posušeno kot krlje ali predelano v jabolčnik, kis in druge pijače, marmelade ali kot vloženo sadje. Iz sadja so kuhali tudi žganico ali žganje, kar se je ohranilo do danes. Kuhali so češnjevce, slivovo in višnjevo žganje in žganje iz breskev ter tropinovec iz vinskih tropin. Iz žganja in medu so pripravljali žganico z medom, iz vinskih droži, vode in medu pa medeno vino ali medeniko (Rous in sod., 2004).

Najlepše plodove so hranili za zimo v kletih na tleh, ki so bile prekrile s slamo ali pa so jih zakopali v zemljo na vrtu skupaj z repo. Olupke so posušili in jih uporabljali za čaj. V preteklosti so suho sadje uživali večkrat kot ga uživamo danes, predvsem v zimskem obdobju in ob postu. Sadje so sušili na krušnih pečeh, največkrat jabolka, hruške, slive in višnje (Rous in sod., 2004).

Iz suhega sadja so pekli sadni kruh za božič in pogače za razne priložnosti. Iz svežega in suhega sadja se kuhajo kompoti, pripravljajo marmelade, največ sadja pa se danes poje kot sveže sadje (Rous in sod., 2004).

2.2 SLOVENSKI ZAŠČITENI KMETIJSKI PRIDELKI IN ŽIVILA

Slovenija je po običajih in tradiciji zelo raznolika dežela. To se odraža v pestrosti ponudbe lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in živil. Najprijetnejši način, da spoznamo Slovenijo, je gotovo okušanje lokalnih in tradicionalnih jedi in proizvodov (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je v skladu s področno zakonodajo EU uvedlo sistem certificiranja in spremljanja kakovosti kmetijskih pridelkov oziroma živil, ki imajo posebne lastnosti zaradi višje kakovosti, geografskega porekla in tradicionalnih oziroma okolju prijaznejših načinov pridelave. Zaradi posebnih lastnosti se lahko imenovani kmetijski pridelki oziroma živila vključijo v eno od shem kakovosti in si pridobijo pripadajoč zaščitni znak kakovosti (Cencič, 2004).

V 50. letih prejšnjega stoletja so se Evropejci spraševali, kako bi zaščitili lokalne oziroma tradicionalne proizvode. V Evropi se je počasi začel vzpostavljati sistem zaščit lokalnih oziroma tradicionalnih proizvodov, ki je bil v določenih državah urejen z nacionalno zakonodajo, kasneje pa tudi z mednarodnimi sporazumi. Evropska Unija je leta 1992 vzpostavila enoten sistem zaščite kmetijskih pridelkov in živil za države članice EU, kasneje pa še tudi za tretje države. Enoten sistem zaščite kmetijskih pridelkov in živil potrošniku zagotavlja pristnost tradicionalnih lokalnih proizvodov, ki so zaščiteni (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).

Namen teh shem kakovosti, ki omogočajo zaščito posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil je, da se zaščiti območje proizvodnje in da zaščiti tipične slovenske pridelke oziroma živila pred posnemanjem in zlorabami ter vzpostavi učinkovito kontrolo nad živili (Cencič, 2004).

V okviru določene sheme kakovosti (nacionalna ali EU zakonodaja) se lahko zaščiti območje kmetijskega ali prehranskega proizvoda, izboljša se življenjski standard na zaščitenem območju, oblikujejo se pridelovalne in predelovalne poti in vrednoti se človeško znanje in delo. Politika kakovosti določene vrste zaščite omogoča na zaščitenem

območju ustanavljanje manjših podjetij oziroma obratov, manjšim proizvajalcem ponuja nove možnosti prestrukturiranja dejavnosti, ohranja delovna mesta v regiji in poseljenost podeželja, spodbuja razvoj kmečkega turizma z regionalnimi tipičnimi specialitetami ali proizvodi, povečuje ekonomski, socialni in okoljski vidik trajnostnega razvoja podeželja in ustvarja dodatno turistično ponudbo na podeželju.

Zaščita določene specialitete ali proizvoda slovenskemu potrošniku zagotavlja ne le varna, ampak tudi visokokakovostna živila, istočasno povečuje zaupanje v te proizvode, saj so to živila z garancijo in zanesljivostjo navedenih informacij. Na podlagi slednjega se zaščiti potrošnika pred morebitnimi potvorbami in s tem se zagotovi, da le-ta dobi proizvode, ki so avtentični, saj se žal na trgu pojavljajo tudi:

- izdelki nižje kakovosti (Prekmurska gibanica – Gibanica po Prekmursko, Prekmurska šunka – Šunka po Prekmursko, Prleška tünka – Tünka po Prekmursko),
- kopije izdelkov oziroma necertificirani izdelki, ki uporabljajo zaščiteno ime: Prekmurska gibanica, Prekmurska šunka, Prleška tünka,
- izdelki z generičnimi imeni: gibanica, šunka, tünka.
- izdelki s podobnimi specifičnimi imeni: domača gibanica, značilna šunka, hišna tünka.

2.3 SHEME KAKOVOSTI, KI OMOGOČAJO ZAŠČITO PROIZVODOV

2.3.1 Sheme kakovosti v Sloveniji

V Sloveniji imamo štiri sheme kakovosti, ki omogočajo zaščito kmetijskih pridelkov in živil. Te štiri sheme kakovosti so (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010):

1. zaščiteni označba porekla (ZOP)
2. zaščiteni geografska označba (ZGO)
3. zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP) in
4. označba višje kakovosti.

2.3.2 Evropske sheme kakovosti

Evropske sheme kakovosti so:

1. zaščitena označba porekla (PDO),
2. zaščitena geografska označba (PGI) in
3. zajamčena tradicionalna posebnost (TSG).

V nadaljevanju bomo vsako shemo kakovosti podrobneje opisali

Pogoji in zahteve za vsako shemo kakovosti so jasno opredeljeni v Evropski in nacionalni zakonodaji (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).

Sheme kakovosti, ki so opredeljene z Evropsko zakonodajo, omogočajo, da se zaščitijo kmetijski pridelki in živila na trgu Evropske unije (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).

Zaščita kmetijskega pridelka ali živila pomeni, da je zaščiteno ime določenega kmetijskega pridelka ali živila in tudi način proizvodnje ter receptura. Zaščita imena je prva faza. Dokazilo pristnosti proizvoda je certifikat, zato se morajo proizvajalci certificirati, kar pomeni, da neodvisna kontrolna organizacija pri posameznem proizvajalcu letno kontrolira upoštevanje vseh pravil proizvodnje in ostale pogoje, ki so jasno opredeljeni v zaščiti. Če je proizvod certificiran, ima na embalaži vedno nacionalni zaščitni znak in/ali znak Evropske Skupnosti (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).

2.3.2.1 Zaščitena označba porekla (ZOP)

Z označbo porekla zaščiteni proizvodi in živila zajemajo kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države. Proizvod ali živilo mora imeti neko lastnost ali značilnost v osnovi ali izključno določenega geografskega okolja v kraju porekla. Pridelava in predelava surovin od začetne faze do faze končnega proizvoda morajo potekati na določenem geografskem območju, katerega proizvod nosi ime (Uredba Sveta (ES) št. 510/2006, cit. po Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).



Slika 1: Zaščitni znak za geografsko poreklo (Slokan in sod., 2009)



Slika 2: Zaščitni znak za geografsko poreklo (PDO) na evropski ravni (Slokan in sod., 2009)

2.3.2.2 Zaščitena geografska označba (ZGO)

Tudi ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki izvirajo iz določene regije, kraja ali države, le da povezava med geografskim območjem in končnim proizvodom ni tako tesno povezana kot pri označbi porekla. Kmetijski pridelek ali živilo ima posebno kakovost, sloves ali druge značilnosti, izvirati pa mora iz določenega geografskega območja. Vsaj ena od faz proizvodnje, pridelava ali predelava, mora potekati na geografskem območju, po katerem je kmetijski pridelek ali živilo poimenovano (surovine npr. lahko izvirajo iz drugega območja) (Uredba Sveta (ES) št. 510/2006, cit. po Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).



Slika 3: Zaščitni znak za geografsko označbo (Slokan in sod., 2009)



Slika 4: Zaščitni znak za geografsko označbo (PGI) na Evropski ravni (Slokan in sod., 2009)

2.3.2.3 Zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP)

Kmetijski pridelki in živila iz te sheme kakovosti so pridelani oziroma predelani iz tradicionalnih surovin ali imajo tradicionalno sestavo ali je zanje značilen način pridelave oziroma predelave. S to shemo kakovosti se zaščiti predvsem receptura ali način pridelave oziroma predelave. Pridelava oziroma predelava geografsko ni omejena, saj lahko kmetijske pridelke oziroma živila proizvajajo vsi, ki se držijo predpisane recepture, postopka in oblike (Uredba Sveta (ES) št. 510/2006, cit. po Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).



Slika 5: Zaščitni znak za zajamčeno tradicionalno posebnost (Slokan in sod., 2009)



Slika 6: Zaščitni znak za zajamčeno tradicionalno posebnost (TSG) na Evropski ravni (Slokan in sod., 2009)

2.3.3 Nacionalna shema kakovosti

2.3.3.1 Označba višje kakovosti

Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki so po svojih lastnostih boljši od istovrstnih kmetijskih pridelkov oziroma živil in odstopajo od njihove minimalne kakovosti, če je ta predpisana (npr. vsebujejo večji sadni delež, kot je predpisano, so izdelana brez dovoljenih aditivov). Posebne lastnosti izdelka, ki so opredeljene z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti ter način proizvodnje, pridelave oziroma predelave (Pravilnik o postopkih zaščite kmetijskih pridelkov oziroma živil, 2008, cit. po Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).



Slika 7: Zaščitni znak
kakovost (Slokan in sod., 2009)

za višjo

2.4 ZAŠČITENI SLOVENSKI KMETIJSKI PRIDELKI OZIROMA ŽIVILA

V Sloveniji ima 12 proizvodov zaščito označbe porekla (ZOP). V tej skupini proizvodov je samo Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre zaščiteni na Evropskem nivoju. Geografsko označbo porekla (ZGO) ima 15 proizvodov. V tej skupini proizvodov je tudi Prleška tünka, ki ima edina Evropsko zaščito. Zajamčeno tradicionalno posebnost imajo trije proizvodi, od katerih imajo vsi trije proizvodi tudi Evropsko zaščito (MKGP, 2011).

Na nacionalnem nivoju imamo dodatno zaščitene 9 proizvodov z označbo "Višja kakovost". Ta shema kakovosti zajema kmetijske pridelke in živila, ki so po svojih lastnostih boljši od istovrstnih kmetijskih pridelkov oziroma živil in odstopajo od njihove minimalne kakovosti, če je ta predpisana (imajo npr. večji sadni delež, kot je predpisano, so izdelana brez dovoljenih aditivov itd.). Posebne lastnosti izdelka, ki so opredeljene z višjo kakovostjo, se določajo glede na sestavo, senzorične ali fizikalno-kemične lastnosti ter način pridelave oziroma predelave (Slovenski zaščiteni kmetijski ..., 2010).

V preglednici 1 prikazujemo zaščitene Slovenske kmetijske pridelke oziroma živila. V skupini označba porekla je 12 proizvodov, od tega jih je 7 certificiranih oziroma so v postopku kontrole zaščitene posebne kmetijske pridelke in živil in 3 so zaščitene v EU. V skupini geografska označba je 15 izdelkov, od tega jih je 10 certificiranih in 2 proizvoda sta zaščitena v EU. V skupini zajamčena tradicionalna posebnost so 3 proizvodi, od tega so vsi certificirani in zaščiteni v EU. V skupini višja kakovost je 9 proizvodov, od tega je 6 certificiranih proizvodov, nobeden proizvod pa ni zaščiteno v EU.

Preglednica 1: Zaščiteni Slovenski kmetijski pridelki oziroma živila (MKGP, 2011)

ZAŠČITENI SLOVENSKI KMETIJSKI PRIDELKI OZIROMA ŽIVILA			
		Certifikat	Registriran pri EU komisiji
OZNAČBA POREKLA			
1.	Nanoški sir	DA	DA
2.	Tolminc	NE	
3.	Bovški sir	NE	
4.	Mohant	DA	
5.	Prekmurska šunka	DA	
6.	Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre	DA	DA
7.	Kočevski gozdni med	DA	DA
8.	Kraški med	DA	
9.	Piranska sol	DA	
10.	Kraška jagnjetina	NE	
11.	Kraški ovčji sir	NE	
12.	Namizne oljke Slovenske Istre	NE	
GEOGRAFSKA OZNAČBA			
1.	Kraški pršut	DA	
2.	Šebreljski želodec	NE	
3.	Zgornjesavinjski želodec	DA	DA
4.	Štajersko prekmursko bučno olje	DA	
5.	Prleška tunka	DA	DA
6.	Vipavski pršut	NE	
7.	Jajca izpod Kamniških planin	DA	
8.	Kraški zašink	DA	
9.	Kraška panceta	DA	
10.	Ptujski lük	DA	
11.	Vipavski zašinek	NE	
12.	Kranjska klobasa	DA	
13.	Vipavska panceta	NE	
14.	Vipavska salama	NE	
15.	Slovenski med	DA	
ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST			
1.	Prekmurska gibanica	DA	DA
2.	Idrijski žlikrofi	DA	DA
3.	Belokranjska pogača	DA	DA
VIŠJA KAKOVOST			
1.	Teletina blagovne znamke Zlato zrno	NE	
2.	Med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu - Zlati panj	DA	
3.	Reja prašičev za meso blagovne znamke PIGI	DA	
4.	Prosta reja piščancev Perutnine Ptuj	NE	
5.	Reja piščancev za meso blagovne znamke Domači gorički piščanec	DA	
6.	Pirino zrnje in pirina moka Izida	NE	
7.	Kokošja jajca Omega plus	DA	
8.	Pivški piščanec in izdelki z omega 3	DA	
9.	Poltrdi sir brez konzervansov - poltrdi siri Zelene doline (Celeia)	DA	

3 MATERIAL IN METODE

Namen te naloge je bil, da ugotovimo, katere so tipične jedi za območje Prlekije in katere jedi so za ta prostor najbolj tipične ali najpomembnejše. Pri tem so nam pomagali kmetijski svetovalci in nekdanji profesorji gospodinjstva, ki se trudijo, da bi se te jedi ohranile za bodoče generacije in tudi zaščitile kot kulinarične posebnosti Prlekije.

Literature o prleških jedeh je zelo malo v primerjavi z jedmi iz drugih območij. Zato smo se tudi posvetovali s kmetijsko svetovalko Frančko Lebarič, ki je gonilna sila v Društvu za promocijo in zaščito prleških dobrot in najzaslužnejša za to, da ima Prleška tünka zaščiteno geografsko označbo. V okviru oddelka za kmetijsko svetovanje Kmetijsko gozdarskega zavoda Murska Sobota pa prenaša svoje znanje in bogate izkušnje na kmečke družine in dopolnilne dejavnosti na kmetijah na območju Izpostave Ljutomer. Pogovarjali smo se tudi z avtorico knjig o prleških jedeh, gospo Marijo Fras, in nekdanjo profesorico gospodinjstva na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Radenci, gospo Zdenko Tompa. Zgoraj navedene strokovnjakinje so nam pomagale pri zbiranju gradiva, receptov in postopkov priprave prleških jedi.

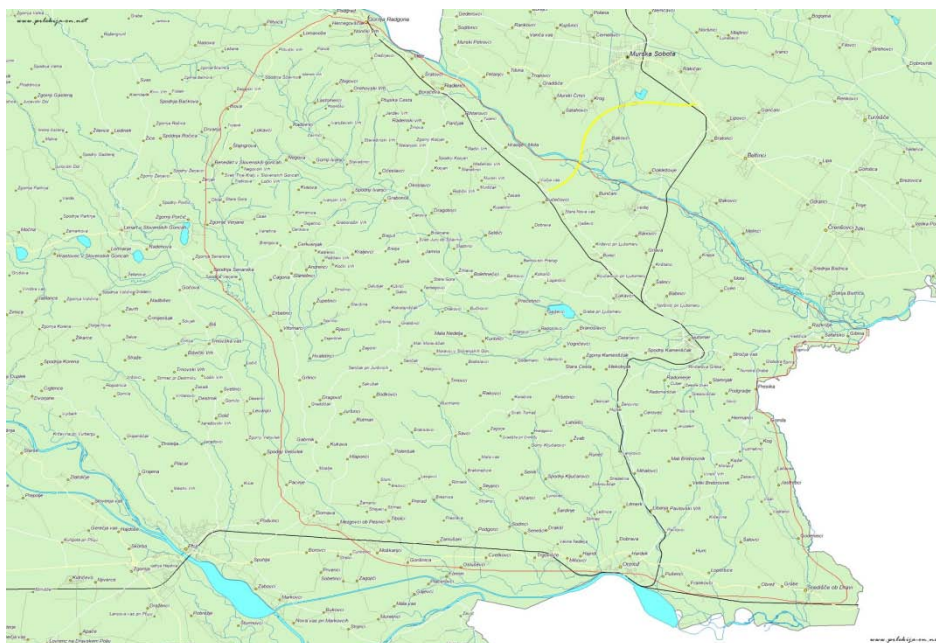
Ugotovili smo tudi, da imajo gospodinje na območju Prlekije za nekatere jedi več različnih načinov ali postopkov priprave. Razlikujejo se iz kraja v kraj. V ta namen bi bilo potrebno prvenstveno najprej ugotoviti smisel določene vrste zaščite teh jedi v okviru nacionalnih ali EU shem kakovosti, poiskati za določeno jed najprimernejšo shemo kakovosti in posledično s pomočjo strokovnjakov (različnih področij, upoštevajoč izbrano shemo kakovosti), proizvajalcev in ponudnikov natančno in dosledno pripraviti specifikacijo za zaščiteni proizvod.

4 REZULTATI

4.1 SEZNAM JEDI, ZNAČILNIH ZA OBMOČJE PRLEKIJE

V preteklosti je bila hrana prebivalcev na podeželju preprosta in skromna, saj so se prehranjevali s tem, kar so pridelali doma. Meso so pripravljali ob nedeljah, za praznike in ob večjih kmečkih delih, kot so trgateg, mlatev, žetev. Zato so se jedi delile v skupine, kot so: vsakdanje jedi, nedeljske ali praznične jedi, postne jedi in obredne jedi, ki so bile povezane z ljudskimi običaji, šegami in navadami. Jedi, ki jih bomo predstavili v diplomski nalogi, so iz ljudske prehrane in se nanašajo na kmečki način življenja. Predstavili bomo sedem tipičnih jedi, ki so jih pripravljali ob različnih praznikih in večjih delih.

Na območju Prlekije se je uveljavilo 42 jedi, ki so značilne za to območje. Nekatere izmed teh jedi niso toliko tipične kot druge. Najpomembnejše oziroma zelo tipične jedi za to območje so prleška tunka, prleška gibanica, ajdov krapec, kvasenica, poštržjača, oljovica in kisla župa – juha. Izbrane jedi in izdelki se odlikujejo skozi tradicijo, zgodovinske pisne vire, v njihovi specifični pripravi in izdelavi se odražajo geografski, agrarni, etnološki, socialno-ekonomski in kulinarični vidiki posebnosti geografskega območja Prlekije.



Slika 8:
Območje
Prlekije

(Prlekija: Predstavitev Prlekije, 2011)

Preglednica 2: Prleške jedi (Lebarič in sod., 2011)

IME JEDI	OSNOVNE SESTAVINE
Ajdov krapec	ajdova moka, voda, sol, skuta, smetana, sladkor
Ajdova zlevanka	mleko, ajdova moka, jajca, sol, maščoba
Ajdovi žganci	voda, ajdova moka, sol, zaseka za zabel, ocvirki
Bider	moka, mast, jajca, sladkor, sol, kvas, mleko, rozine
Fižolova juha	fižol, slanina, čebula, korenček, sol, poper, malo masla, kislja smetana
Kisla juha	meso, krompir, čebula, česen, začimbe,...
Kisla juha iz svinjskih nogic	svinjske nogice, malo kisa, prežganje z rdečo papriko, začimbe
Kislo zelje s pečenico	kislo zelje, domača pečenica – svinjsko meso, sol, česen, poper
Kmečke kumare	kumare, kislo mleko, krompir, moka, rdeča paprika, kumina, sol
Koruzna zlevanka	mleko, koruzni zдроб, sladkor, sol, jabolka, pšenična moka
Koruzna pogača s skuto	koruzna moka, voda, skuta, jabolka, sol, sladkor, kislja smetana, bučno olje
Koruzni žganci	voda, koruzni zдроб, sol, zabela, ocvirki
Koruzni žganci z ocvirki	koruzna moka, mleko, sol, olje, ocvirki
Krompirjev krapec	krompir, pšenična moka, jajca, svinjska mast, sol, skuta, kislja smetana
Krompirjevi žganci	krompir, moka, sol, zaseka, čebula, kislja smetana
Kvasenica	moka, kvas, sladkor, sol, mleko, skuta, kislja smetana
Kvasenica	moka, kvas, sladkor, mleko, kislja smetana, skuta, jajce
Makova potica	pšenična moka, sladkor, sol, jajca, vanili sladkor, limonina lupina, mleko, kvas, mak
Meso iz tunke	svinjsko meso, sol, poper, kumina, česen
Ocvirkovke	krušna moka, mleti ocvirki, jajca, kvas, belo vino, sol
Ocvrto cvetje akacije	cvetje akacije, jajca, moka, sladkor, mleko, maščoba za cvrenje
Oljovica	gladka moka, jajce, olje, kis, bučno olje
Orehova potica	pšenična moka, sladkor, sol, jajca, vanili sladkor, limonina lupina, mleko, kvas, orehi
Oženjeni žganci	krompir, moka, voda, sol, zaseka za zabelo
Pečenica s kislim zeljem	kislo zelje, svinjsko meso, česen, začimbe
Piščančja obara z ajdovo kašo	piščančje meso, ajdova kaša, korenček, peteršilj, mast, moka, kis, začimbe
Postržjača	moka, sol, mleko, mast, kvas, zaseka, ocvirki
Pražena jetrca	jetra, olje, začimbe, čebula
Prhkice	moka, mast, kislja smetana, pecilni prašek, margarina
Prleška gibanica	moka, voda, sol-vlečeno testo, nadev – skuta, jajca, smetana, sladkor, maslo
Prleška gibanica	gladka moka, jajca, olje, skuta, kislja smetana, sladkor, margarina
Prleška kislja juha	svinjsko meso, krompir, zelenjava, prežganje – rdeča paprika, kis
Prleška tunka	svinjsko meso, slanina, sol, lovor, česen, kumina
Pšenična zlivanka	mleko, pšenična moka, jajca, sol, maščoba
Repa po prleško	repa, česen, lovor, rdeča paprika, moka, olje, čebula, lovor, poper, kislja smetana
Repa s krompirjem	repa, krompir, fižol, česen, sol, poper, lovor, kumina,...
Sadni kruh	pšenična in ržena moka, voda, sol, kvas, (suho sadje,...)
Sladko zelje	zelje, čebula, česen, sol, kumina, krompir, moka, rdeča paprika
Slivova juha	slive, sol, mleko, koruzna ali pšenična moka, voda
Štruklji	moka, voda, olje, sol, skuta, kislja smetana
Velikonočni kruh – pisanka	pšenična moka, kvas, sladkor, vanilij sladkor, jajca, limonina lupina, sol
Zelje s krpicami	sveže zelje, krpice, mast, sol

4.1.1 Prleška tünka

4.1.1.1 Predstavitev in zgodovina

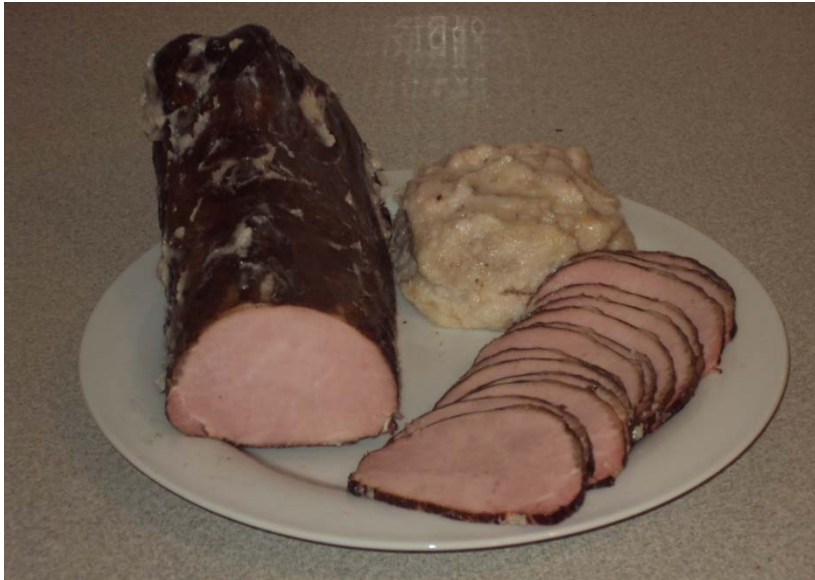
Prleška tünka ima v Prlekiji večstoletno tradicijo, kar potrjujejo že zapiski iz leta 1487. Je peti slovenski izdelek, ki je bil zaščiten na Evropski ravni (Geza, 2010). Evropska komisija je prleško tünko dne 8.10.2010 uvrstila na seznam proizvodov z zaščiteno geografsko oznako (ZGO/PGI) (List of protected products, 2011).

Prleška tünka je mesni proizvod, narejen po tradicionalnem postopku iz konzerviranega mesa, ki je proizvedeno po specifični tehnologiji, geografsko in etnološko vezano na območje Prlekije.

Kmetje so prleško tünko na območju Prlekije v preteklosti izdelovali predvsem zaradi trajnosti tega izdelka. Zato so se odločali za konzerviranja mesa. Meso so razsoljevali, prekajevali in potapljali v zaseko, ker so tako ohranili meso čez celo leto. Meso so zlagali oziroma "tunkali" ali potapljali v zaseko, ki so jo pripravili tako, da so najprej v kotlu skuhali slanino, jo zmleli, solili in potem ohladili. Veliko leseno posodo, v kateri je kmet "tunkal" meso, je imenoval tünka, in zato se je ta izraz ohranil vse do danes. Danes izdelava prleške tünke poteka na sodoben način, pri čemer se poskuša ohraniti tradicionalni način izdelave.

Pri pripravi mesa za tünko je bilo najprej potrebno meso ohladiti, nato se je pripravil razsol, ki je bil sestavljen iz soli, česna, kumine, malo lovorja in celega popra. Meso je bilo potrebno "pacati" ali razsoljevati vsaj tri tedne. Meso je bilo potem pripravljeno za prekajevanje. Ko je bilo meso pripravljeno, prekajeno in ohlajeno, so gospodinje meso zložile v tünko, kar je bilo posebno opravilo. Pazile so, da so vsak kos mesa dobro zatlačile v zaseko. Boljše kose mesa so vedno položile na dno posode, na vrh pa manjše, bolj mastne in manj kakovostne kose mesa in pri tem pazile, da se kosi mesa med seboj ne bi dotikali. Tünko so shranjevali v temnem, hladnem in primerno vlažnem in čistem prostoru, shrambah ali kletih. Mesa iz tünke (slika 9) niso jedli vsak dan, tudi ne za vsak praznik ali vsako nedeljo. Meso so hranili za težka dela, kot so kopanje v vinogradu, sajenje

krompirja, okopavanje, košnja in žetev ter za Veliko noč. Jed je bila pripravna za hitro postrežbo ob vsakem času.



Slika 9: Meso iz tünke (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.1.2 Postopek izdelave

Za pripravo prleške tünke uporabljajo meso prašičev (svinjk in kastratov). Za prleško tünko se smejo uporabljati vsi anatomsko izkoščeni kosi stegna; notranje stegno, kepa, križni del hrbta, ledij in vratu. Vsi kosi morajo biti brez kosti, kože in površinske slanine, dobre kakovosti, kar pomeni, da ne sme iti za BMV (bledo, mehko, vodeno) ali TČS (temno, čvrsto, suho) meso. Kakovost ocenimo vizualno. Za proizvodnjo zaseke se sme uporabljati sveža hrbtna slanina brez kože (Ketiš Radič in sod., 2004).

Kose mesa se anatomsko izkosti, prav tako se odstrani koža in površinska slanina. Oblikovani in ohlajeni (max. 7°C) kosi mesa se razsoljujejo najpozneje 5 dni po zakolu ali 1 dan po odtajanju. Razsoljuje se z 2,4 do 2,8 % soli za razsol na maso svežega mesa. Za razsoljevanje se lahko uporablja suh ali kombinirani postopek razsoljevanja. Pri kombiniranem postopku razsoljevanja se meso najprej suho razsoli in po treh ali več dneh prelije z razsolico. Pri tem mora biti koncentracija razsolice prilagojena končni vsebnosti soli v izdelku. Temperatura razsoljevanja mora biti med 0°C in 8°C, najmanj tako dolgo,

da je meso na prerezu vizualno enakomerno presoljeno. Pri razsoljevanju se smejo dodajati začimbe, kot so: poper, česen, kumina in lovor (slika 10). Dodajati se sme tudi do 0,05 % sladkorja. Enakomernost razsoljevanja se preverja na prerezu (Ketiš Radič in sod., 2004).



Slika 10: Meso v razsolu (foto: Mateja Klemenčič)

Pri prekajevanju se sme uporabljati le les trdih listavcev. Razsoljeni kosi mesa (slika 11) se istočasno ali pozneje suho toplotno obdelajo z vročim zrakom in dimom (slika 12) do središčne temperature 68°C. Po toplotni obdelavi se meso čim hitreje ohladi na temperaturo pod 11°C (Ketiš Radič in sod., 2004).



Slika 11: Razsoljeni kosi mesa, pripravljeni za prekajevanje (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 12: Meso, toplotno obdelano z vročim zrakom in dimom v dimnici (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.1.3 Priprava slanine

Slanina za zaseko se obdela s suhim (vroč zrak, rahlo dimljenje) ali mokrim (barjenje) tehnološkim postopkom. Po toplotni obdelavi in ohladitvi se slanina zmelje v delce premera 6 do 8 mm. Mleti slanini se doda kuhinjsko sol. Začiniti se sme z mletim črnim poprom in mletim česnom. Zaseka mora imeti mazavo strukturo. Dodajanje sintetičnih sredstev za zaščito ni dovoljeno (Ketiš Radič in sod., 2004).

Pripravljeno meso za prleško tunko in zaseka se izmenično zlagata v posode (praviloma lesene), tako da sta prva in zadnja plast iz zaseke (slika 13). Pri zlaganju v zaseko se meso ne sme stikati med seboj. Posode (slika 14) ne smejo biti neprodušno zaprte. Izdelek v takšnih posodah zori pri temperaturi 12°C minimalno 30 dni (Ketiš Radič in sod., 2004).





Slika 13: Meso in zaseka, zloženo v tünko
(foto: Mateja Klemenčič)



Slika 14: Posoda ali tünka (foto:
Mateja Klemenčič)



Slika 15: Lesena posoda tünka – nekoč (Posavje, Kozjansko, ..., 2011)

4.1.2 Ajdov krapec

4.1.2.1 Predstavitev

Ajdov krapec je močnata jed iz ajdovega tankega nekvašenega testa, potresenega s kravjo skuto ali sirom. Poznani so tudi krapci iz pšenične moke in krompirja. Ajdovi krapci so značilni za osrednji del Prlekije, to so občine Ljutomer, Veržej, Sveti Jurij ob Ščavnici in občina Križevci, manj značilni so za radgonsko območje.

Najbolj znani in cenjeni so ajdovi ali hajdinski krapci, ki so jih gospodinje pekle ob večjih kmečkih delih (žetev in mlačev) in tudi niso smeli manjkati ob praznikih. Danes jih gospodinje pripravljajo ob raznih družinskih in cerkvenih praznikih in tudi ob raznih prireditvah (konjske dirke, vaške veselice). Ajdove krapce ponudimo tople kot sladico.

4.1.2.2 Recept

Testo: $\frac{1}{2}$ kg ajdove moke, $\frac{1}{3}$ kg pšenične moke, sol, vrela voda (cca 2 dcl).

Nadev: $\frac{1}{2}$ kg skute, 3 dcl kisle smetane, 1 jajce in sol.

Ajdovo moko poparimo z osoljenim kropom, premešamo in pustimo, da se ohladi. K testu primešamo $\frac{1}{3}$ pšenične moke, da se lažje razvalja. Zamesimo testo in ga razvaljamo na loparju (slika 16), ki ga prej potresemo s koruzno moko ali zdrobom. Na krapec namažemo nadev (slika 17). Pred pečenjem ga namažemo s smetano. Pečemo v krušni peči ali v električni pečici pri 180 – 200 °C. Ajdov krapec (slika 18) ponudimo topel. Nadev lahko tudi sladkamo (Fras, 2007).



Slika 16: Razvaljano ajdovo testo (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 17: Ajdovo testo, nadevano s skuto in premazano s smetano (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 18: Pečen ajdov krapec (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.3 Prleška gibanica

4.1.3.1 Zgodovina in predstavitev

Jesen je bila v preteklosti zaznamovana s številnimi praznovanji in šegami. Med najpomembnejše jesenske praznike na Slovenskem spada trgategv. Trgategv je pravi praznik, ki se ga veselijo mladi in stari. Hrana, ki so jo pripravljali za trgategv, je bila sestavljena iz mesnih in dobrih močnatih jedi. V navadi je bilo, da so dan pred trgatvijo zaklali prašiča in nekaj perutnine. Gospodinje so pekle potice, kvasenice, krapce in gibanice. Značilno je bilo tudi, da so gospodinje za trgategv spekle gibanico s svežim grozdom.

Gibanica je praznično pecivo iz vlečenega testa v več plasteh, med katerimi je nadev. Iz 19. stol. so iz kmečkega okolja v vzhodni Sloveniji omenjeni nadevi s sirom, smetano, maslom, medom, orehi, makom, tudi z jabolki, repo, zeljem in bučami. V 19. stol. je ime gibanica ponekod pomenila tudi božični ali ženitovanjski kruh ali šarkelj. Najstarejša omemba kmečke gibanice je presnec iz 17. stol. (Slovenski etnološki ..., 2007).

Gibanica je narejena iz več plasti vlečenega testa ali *güb*. Od besede guba (güba), to so plasti vlečenega testa, je dobila gibanica ime. Testo na loparju ali v lončenem pekaču se prepogiba, vmes pa se polni s skuto, kislo smetano ali z drugimi nadevi (slika 19). Za prleško gibanico je značilno, da so bile narejene samo iz vlečenega testa in z eno vrsto nadeva. Prleška gibanica je pripravljena iz štirih do šestih plasti testa s skutinim nadevom (slika 20). Značilna je okrogla oblika, ki so jo oblikovali kar na loparjih (slika 21) ali v okroglih lončenih pekačih. Nadev med plastmi prleške gibanice je iz skute in kisle smetane. Posamične plasti testa pomažejo še s stopljenim maslom ali oljem in smetano.



Slika 19: Razvaljano vlečeno testo, nadevano s skuto (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 20: Prelaganje gub ali plasti vlečenega testa (foto: Mateja Klemenčič)

Gibanica je dobro ohranjena kulinarična posebnost Prlekije, saj je jed, ki je še danes sestavni del prazničnih jedilnikov na tem območju. Podvržena je tudi negativnim vplivom, ki spreminjajo njen tradicionalni recept, obliko in postrežbo. Danes dodajajo v nadev večje količine sladkorja, vaniljev sladkor in rozine, ki prvotno niso bile sestavina prleške gibanice, ker je bila to predvsem nasitna glavna in samostojna jed.



Slika 21: Značilna okrogla oblika prleške gibanice (foto: Mateja Klemenčič)

Poznamo tri različne priprave prleške gibanice. Te so: prleška gibanica, gibanica na loparju (slika 22) in gibanica v lončenem pekaču. Te bomo tudi predstavili.

Prleška gibanica je brez rozin, nekateri pa jih danes dodajajo. Pravo gibanico so nekoč pekli v lončenem okroglem pekaču in je bila debelejša in iz več plasti in skute. Poznamo pa še tudi ognjiščno gibanico, ki pa je bila tanjša in se je pekla na ognjišču. V času trgatve so gospodinje pekle tudi gibanico s svežim grozdem.



Slika 22: Gibanica na loparju (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.3.2 Prleška gibanica

Testo: 75 dag gladke ali mešane pšenične moke, sol, 1 jajce, 1 žlica belega olja, mlačna voda.

Nadev: 1 do 1.25 kg skute, 3 jajca, sol, 1.2 l kisle smetane, 20 dag masla (margarine), lahko svinjske masti, 2 do 4 žlice sladkorja, mast za pekač.

Iz najprej naštetih živil zamesimo testo, ki ga dobro pregnetemo. Počiva naj dve uri ali več, da se lepše razvleče. Spočito testo razvaljamo in razvlečemo na pomokanem prtju. Pustimo

ga nekaj časa, da se suši. Pripravimo okrogel lončen pekač in ga namažemo z mastjo ali drugo maščobo. Testo razgrnemo čez pekač. Tisti del testa, ki visi čez rob, razrežemo na 7 ali 8 delov. Prvo plast testa premažemo z raztopljenim maslom, naslednjo plast z gostejšim nadevom. V tem vrstnem redu delamo, dokler ne porabimo vsega materiala. Spodaj sta dve ali tri plasti testa, vmes pa dve plasti in na vrhu dve, torej štiri plasti testa in tri plasti nadeva. Na vrhu gibanico namažemo s smetano. Tudi vmes lahko testo poškrpimo s smetano. Gibanico spečemo v krušni peči ali pečici pri temperaturi 200°C. Pečeno potresemo s sladkorjem (Fras, 1999).

4.1.3.3 Gibanica na loparju

Testo: ½ kg gladke pšenične moke, 1 žlica olja, 1 jajce, sol, mlačna voda.

Nadev: 75 dag skute, 3 dcl kisle smetane, 2 jajci, sol, sladkor, 10 do 15 dag masla (margarina).

Testo zamesimo, počiva naj dve uri, da se lepše razvleče. Razvaljamo ga in damo na lopar, potresen z ostro pšenično moko ali koruznim zdrobom, lahko tudi na maščobni papir, ki ga potresemo z moko. Testo, ki visi čez lopar, razdelimo na osem delov (devet plasti testa). Prvo plast namažemo z raztopljenim maslom, drugo s kisló smetano. Na tretjo plast pride nadev iz skute, jajc, soli in sladkorja; vse našteto premešamo in potresemo po testu. Po nadevu polijemo kisló smetano. Nato pridejo tri plasti testa (polite z maslom in smetano) in spet nadev. Na vrhu so ponovno tri plasti testa. Zadnjo plast namažemo s smetano. Vsak del testa sproti tanko razvlečemo (Fras, 1999).

4.1.3.4 Gibanica v lončenem pekaču

Testo: 50 dag pšenične moke (ostre in gladke), sol, 1 žlica kisa, 1 žlica belega olja, jajce, mlačna voda.

Nadev: 1.25 kg skute, 2 jajci, 5 dl kisle smetane, 20 dag masla ali margarine (včasih so uporabljali tudi svinjsko mast), 2 do 4 žlice sladkorja.

Iz najprej naštetih sestavin zamesimo gladko voljno testo, ki ga dobro pregnetemo. Premažemo ga z oljem, da se ne naredi skorja. Pokrito naj počiva uro ali dlje. Spočito testo razvaljamo za mezinec debelo in namažemo z oljem ali s kakšno drugo maščobo, nato ga z rokami čim tanjše razvlečemo in pustimo stati nekaj časa, da se posuši. Pripravimo okrogel lončen pekač, ki ga namažemo z mastjo ali drugo maščobo. Razvlečeno testo položimo čez pekač. Testo, ki visi čez, narežemo na sedem ali osem delov. Prva plast je lahko malo debelejša, premažemo jo z raztopljenim maslom (ali margarino), naslednjo plast pa z nadevom. Ta vrstni red ponavljamo, dokler ne porabimo vsega materiala. Po nadevu lahko po želji potresemo oprane rozine. Na vrhu prideta dve plasti testa. Vmesne plasti namažemo s smetano, prav tako vrhno plast. Pekač z gibanico postavimo v pečico in pečemo pri temperaturi 200°C. Še boljše je, če jo pečemo v krušni peči. Pustimo, da se rjavo zapeče. Preden vročo gibanico ponudimo, jo potresemo s sladkorjem (Fras, 1999).

4.1.4 Postržjača

4.1.4.1 Predstavitev

Postržjača je narejena iz krušnega testa in premazana z zaseko. Ko so gospodinje pekle kruh, so najprej testo zamesile v lesenih koritih (nečkah), v katerih je tudi testo vzhajalo. Ko so testo oblikovale v kolače, jim je nekaj testa ostalo še v leseni posodi. To testo so postrgale iz vseh strani posode ter ga prav tako oblikovale v hlebček, od tod ime postržjača. Vzhajano kruhovo testo so potem na loparju razvaljale na debelino enega prsta. Ko je testo ponovno vzhajalo, so nanj položile kupčke zaseke in spekle. Danes neke

pečejo postržjače tako, da zaseki dodajo še ocvirke ali kupčke česna. Postržjača je značilna za celoten del Prlekije.

4.1.4.2 Recept

Testo: 25 dag ržene moke, 25 dag pšenične moke, 1 žlička soli, 1 dag kvasa, 0.5 l mlačne vode.

Iz zgoraj omenjenih sestavin zamesimo čvrsto testo, da se loči od posode. Vodo dodajamo po potrebi. Testo pokrijemo, da vzhaja. Iz vzhajanega testa oblikujemo hlebček. Vzhajano testo razvaljamo na loparju na debelino enega prsta. Potem pustimo še enkrat vzhajati. Ko je testo ponovno vzhajalo, nanj položimo kupčke zaseke in damo peči (slika 23). Postržjačo ponudimo toplo (slika 24).



Slika 23: Kruhovo testo, razvaljano in premazano z zaseko (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 24: Pečena postržjača (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.5 Kvasenica

4.1.5.1 Predstavitev

Kvasenica je okrogla pogača iz razvaljanega kvašenega testa z namazom iz skute, kisle smetane in jajc (slika 25). Gospodinje so jih pripravljale ob večjih delih, kot so bila kopanje vinogradov, žetev, trgatev in tudi večjih praznikih. Kvasenica je značilna za celotno območje Prlekije, območje občin Ljutomer, Križevci, Razkrižje, Radenci, Gornja Radgona, Sveti Jurij ob Ščavnici in del občine Ormož.

Nekoč so bile gospodinje zelo iznajdljive in so iz pšenične, ajdove in koruzne moke pekle pogače, katerim so dodajale skuto, kislo smetano, jabolka, repo, zelje, ki so dodale okus,

sočnost in nasitnost. Ker je bila priprava hitra in dobrega okusa, so te pogače še danes cenjene. Gospodinje so pekle pogače zato, da so nasitile lačna usta, danes pa so kot poslastica oziroma sladica z bogato in izvirno tradicijo (Rous in sod., 2004).



Slika 25:
Kvasenica (foto:
Mateja
Klemenčič)

4.1.5.2 Recept

Testo: 50 dag pšenične moke tip 500, 3 dag kvasa, 1 žlička sladkorja za kvas, približno $\frac{1}{4}$ l mleka, malo masti ali nekaj žlic kisle smetane, sol.

Nadev: 50 dag skute, 3 dl kisle smetane, 1 jajce, sladkor po želji.

Iz prej naštetih sestavin pripravimo kvašeno testo. Vzhajano testo razvaljamo na loparju (slika 26) in namažemo z nadevom 2 cm od roba testa, da sestavine ne odtekajo na rob (slika 27). Po vrhu premažemo s kisló smetano, ki ji dodamo žličko moke. Kvasenico pečemo v krušni peči, če je nimamo, pa v pekaču v električni pečici pri 180 – 200°C. Ponudimo jo še vročo (Fras,1999).



Slika 26: Razvaljano vzhajano testo (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 27: Razvaljano testo, nadevano s skuto in premazano s smetano (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.6 Oljovica

4.1.6.1 Predstavitev

Oljovica (slika 28) je poznana na območju Kapele in Vidma. Gospodinje so jih pekle, ko se je prineslo domov sveže narejeno bučno olje. Tako so gospodinje preizkusile olje, če je res dobro in da se ni pri pripravi, stiskanju in praženju semena prismodilo. Oljovico so ponudili delavcem, ki so delali v vinogradu, predvsem kopačem pri kopanju vinograda.



Oljovica (foto: Mateja Klemenčič)

Slika 28:

4.1.6.2 Recept

Testo: 1 kg pšenične moke, 1 žlička soli, 1 žlica sončničnega olja, 1 žlica kisa, 1 jajce, mlačna voda po potrebi, sveže bučno olje po potrebi.

Iz naštetih sestavin zamesimo testo, da postane elastično. Potem pokrijemo in pustimo počivati 30 minut. Nato po pomokanem prtu na tanko razvlečemo testo. Testo na tanko namažemo z bučnim oljem (slika 29) in ga tesno zvijemo in oblikujemo zvitek (slika 30). Zvitek zvijemo v krogu od sredine proti robu in razvaljamo (slika 31). Po vrhu ga namažemo z bučnim oljem. Nekoč so oljovico pekli v krušni peči brez modela, zato je bila zelo hrustljava. Ko je pečena, jo narežemo na kose. Oljovice ne jemo kot zavitke, ampak si vsak sam lušči od kosa plast za plastjo in tako jemo lističe. Poznamo tudi kvašeno oljovico, postopek je enak, le da je pripravljena iz kvašenega testa (Fras, 1999).



Slika 29: Razvaljano testo premazano z bučnim oljem (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 30: Testo, oblikovano v zvitek (foto: Mateja Klemenčič)



Slika 31: Razvaljan zvitek, pripravljen za peko (foto: Mateja Klemenčič)

4.1.7 Prleška mesna kisle žüpa (juha)

4.1.7.1 Predstavitev

Kisla žüpa (juha) ima posebno mesto v prehrani, saj so jo ponudili ob večjih delih, kot so obrezovanje vinograda, košnja, žetev, mlačev, trgatev, za malico ali že za zajtrk. Če juho primerno obogatimo in jo ponudimo z domačim kruhom, je lahko juha sestavni del obroka ali pa glavna jed. Še danes ima pomembno vlogo na gostijah, saj jo ponavadi postrežejo v jutranjih urah pred odhodom svatov domov. Kislo juho iz drobovine prašiča so jedli pozimi, po zakolu prašiča, da so koristno porabili manj kakovostno surovino. Priprava kisle juhe je zelo različna. Nekateri jo kuhajo s svinjskim mesom in krompirjem in naredijo prežganje, ali s svinjskim mesom in drobovino ali pa kuhajo kisle juho z mesom iz tünke. Kuhajo pa tudi kisle juho iz svinjskih nogic.

4.1.7.2 Mesna kisle žüpa (golaževa juha)

Sestavine: 30 – 40 dag svinjskega stegna, 1 debelejša čebula, 4 do 6 debelih krompirjev, sol, poper, 1 žlica masti, lovorov list, kumina, kis po okusu, rdeča paprika, pšenična moka, 1,5 l vode.

Meso operemo in narežemo na kocke, čebulo sesekljamo in damo v kozico na vročo mast. Ko začne rumeneti, dodamo česen, lovorov list, kumino, malo vode in dušimo. Ko je meso mehko in voda povre, potresemo z moko in rdečo papriko, premešamo in dolijemo 1,5 l vroče vode. Juha naj prevre, dodamo kis, solimo in popramo.

Juho ponudimo s kruhom ali ji dodamo posebej kuhan na kocke narezan krompir. (Fras, 1997)

4.1.7.3 Juha iz svinjskih nogic in ušes



Slika 32: Juha iz svinjskih nogic in ušes (foto: Mateja Klemenčič)

Sestavine: 1,5 l vode, 500 g svežih svinjskih nogic, 2 stroka česna, 1 čebula, kumina, lovorov list, 1 žlica moke, 1 žlička rdeče paprike, poper, sol.



Slika 33: Svinjske nogice, čebula, česen in začimbe (foto: Mateja Klemenčič)

Dobro očiščene svinjske nogice damo kuhat v hladno vodo. Zraven kuhamo vse začimbe, tudi česen in narezano čebulo. Ko so nogice kuhane, jih razrežemo, čebulo in česen

zmečkamo. V juho s kuhanimi nogicami damo prežganje iz 1 žlice masti, 1 žlice moke in žličko rdeče paprike. Prežganje razmešamo s hladno vodo. Juha naj prevre. Na koncu kisamo z domačim kisom. K juhi iz svinjskih nogic lahko primešamo posebej kuhan narezan krompir. Zraven ponudimo črn kruh (Fras, 1997).

4.1.7.4 Kisla juha s svinjsko drobovino (želodec, pljuča, srce)

Sestavine: 40 dag svinjskega mesa in drobovine, sol, lovor, kumina, timijan, poper, paprika, 1 žlica masti, 1 žlica moke, 2 stroka česna, 1 čebula, kis.

Uporabimo slabše dela mesa – glavino, rep, drobovino (želodec, pljuča, srce). Mesnine operemo, zrežemo na majhne kose in damo kuhat. Dodamo lovor, kumino, timijan, sesekljan česen in solimo. Pripravimo svetlo prežganje iz masti, moke in sesekljane čebule. Ko čebula zarumeni, dodamo papriko, premešamo, zalijemo s hladno vodo, ponovno premešamo in vlijemo k juhi. Juha naj prevre, nazadnje jo kisamo, popramo in solimo. K juhi ponudimo kruh (Fras, 1999).

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Najpomembnejše in najznačilnejše prleške jedi so narejene iz surovin, ki so bile in so še vedno pridelane v Prlekiji. Na ravninskem delu (desni breg Mure) so uspevala žita, zato je bilo tu na voljo veliko različnih mok, ki so osnova za večino prleških jedi. V Prlekiji je bila vedno dobro razvita govedoreja, zato je večina nadevov iz skute in kisle smetane. Dobro razvito poljedelstvo pa je osnova za prašičerejo, zato je razumljiv razvoj prleške tünke.

V Prlekiji je razvito poljedelstvo in živinoreja, zato je temu primeren tudi način prehranjevanja. V tem delu uspevajo razne vrste žit, kot so pšenica, rž, ajda, proso, oves, ječmen, katera lahko predelamo v moko in nekatera tudi v kašo – ajdova, prosena,

ječmenova. To pridelano zrnje pa se je oziroma se še uporablja za krmljenje živali – prašičev, goveda in konjev, pa tudi perutnine.

V tem delu Slovenije prevladuje prehrana sezonskega značaja, prav zaradi veliko pridelanih različnih surovin, tako žit kot mesa. Meso je bilo v preteklosti velika dobrina in se je pripravljalo samo ob nedeljah, praznikih in pri različnih večjih delih, kot so košnja, žetev, trgatve in druga podobna dela. Vendar tudi takrat ni bilo mesa v izobilju. V preteklosti so pripravljali veliko jedi na žlico.

Značilnost te pokrajine so tudi razni žganci in zlevanke, predvsem koruzni, ajdovi in oženjeni žganci. Žgance so pripravljali oziroma jih še pripravljajo kot samostojno jed. Žgance so pripravljali iz koruzne, ajdove, pšenične moke in tudi iz krompirja, katerim se lahko dodajo ocvirki, mleko ali kislja smetana. Ajdovi žganci se lahko zabelijo tudi s prepraženo čebulo na bučnem olju.

Značilnost Prlekije v prehrani je predvsem povezanost pridelave tako v poljedelstvu kot v živinoreji, saj so jedi zelo povezane s samo pridelavo, s časom pridelave – sezone.

Za ohranjanje teh jedi skrbijo Društva podeželskih žena, ki se posvečajo učenju in ohranjanju starih, tradicionalnih znanj in kmečkih opravil, ki jih predstavijo na različnih prireditvah, kot so konjske dirke v Ljutomeru, vaške veselice po celotni Prlekiji, praznik traminca in dvig klopota na Kapeli in podobno.

5.2 SKLEPI

Na osnovi zbranega gradiva in poglobljenih intervjujev s kmetijskimi svetovalci ter avtorico knjig o prleških jedeh, nekdanjo profesorico gospodinjstva in starejšimi osebami, lahko povzamemo naslednje sklepe:

- Po mnenju kmetijskih svetovalcev in nekdanjih profesorjev gospodinjstva se je na območju Prlekije oblikovalo 42 lokalno tipičnih jedi.
- V Prlekiji sta razvita poljedelstvo in živinoreja, kar je vplivalo na nastanek jedi.
- Od 42 jedi je 26 močnatih jedi, 9 mesnih jedi (od tega so 4 juhe) in 7 zelenjavnih jedi. Nekatere jedi so si podobne, le receptura je drugačna.

- Prleška tünka je edina evropsko zaščitena prleška jed. Evropska komisija jo je zaščitila z zaščito za geografsko označbo.
- Kmetijski svetovalci se trudijo, da bi zaščito za geografsko označbo pridobili tudi za prleško gibanico in ajdov krapec.
- Po mnenju kmetijskih svetovalcev in nekdanjih profesorjev gospodinjstva so prleška tünka, prleška gibanica, ajdov krapec, kvasenica, oljovica in kisla juha najpomembnejše prleške jedi.
- Prleške jedi so povezane s kmečkim načinom življenja. Gospodinje so jih pripravljale ob večjih kmečkih delih in za praznike –družinske in cerkvene ter za vaške prireditve. Tako je ostalo do danes.
- Iz različnih vrst žit, kot so pšenica, ajda, proso, ječmen, so v preteklosti pripravljali žgance, zlevanke in pekli pogače (krapec, gibanica, oljovica, postržjača).
- Za Prlekijo so značilne tudi juhe, kot so kisla juha s svinjskim mesom, kisla juha s svinjskimi nogicami ali z drobovino (srce, pljuča, želodec). Značilna pa je tudi slivova juha s smetano.
- Način priprave jedi se še stalno spreminja in je različen od vasi do vasi ali pa celo od hiše do hiše.
- Za večjo prepoznavnost lokalno značilnih specialitet in proizvodov v Prlekiji se bodo morali s svojim delom v prihodnje potruditi tudi turistično informativni centri, agencije ter koristniki visokokakovostnih storitev, predvsem podjetja in lokalne skupnosti. Ti bodo morali ponuditi turistom in obiskovalcem Prlekije najboljše, kar ne najdejo nikjer drugje – torej lokalne zaščitene proizvode in živila. Ta ponudba mora biti na ustrezni kakovostni ravni, ki je dobro prepoznavna doma in v tujini.

6 POVZETEK

Namen te naloge je bil predstaviti nekaj najbolj tipičnih jedi na območju Prlekije. Ugotovili smo, da se je na območju Prlekije uveljavilo 42 jedi. Po mnenju in svetovanju ljudi, ki se s tem ukvarjajo, smo podrobno predstavili sedem najbolj tipičnih in najpomembnejših prleških jedi. V Prlekiji sta razvita poljedelstvo in živinoreja, zato je bil takšen tudi način prehranjevanja, saj so vse surovine za jedi, ki so jih pripravljali, pridelali doma.

Prleška tünka je najznačilnejša jed, ki jo je Evropska komisija zaščitila. Prleško tünko so izdelovali zaradi konzerviranja mesa, ker so tako ohranili meso skozi celo leto. Kmetijski svetovalci pa se trudijo, da bi zaščitili tudi prleško gibanico in ajdov krapec.

Prleška gibanica, ajdov krapec, kvasenica, oljovica, postržjača in kisla juha so poleg prleške tünke najznačilnejše prleške jedi, ki so znane po celotnem območju Prlekije.

Ugotovili smo, da ima gibanica več različnih načinov priprave. Poznamo ognjiščno gibanico, ki so jo gospodinje pekle na ognjišču in je bila tanjša kot gibanica, ki je imela več plasti in nadevov in so jo pekle v lončenem pekaču. V preteklosti je bila gibanica samo iz skutinega nadeva in premazana s kislo smetano, danes pa ji dodajo rozine in vanilijev sladkor.

Krapce so v preteklosti gospodinje pripravljale iz ajdove, pšenične moke in krompirja. Najbolj znan na območju Prlekije je hajdinski ali ajdov krapec, ki so ga gospodinje pripravljale iz ajdove moke brez kvasa. Zasledili smo tudi, da ponekod dodajajo kvas.

Oljovica je znana na območju Kapele in Vidma, vse druge jedi so poznane po celotnem območju Prlekije. Oljovica je lahko pripravljena iz kvašenega ali iz vlečenega testa. Gospodinje so jo pripravljale takrat, ko so domov prinesle sveže stiskano bučno olje in so preizkusile, če je olje dobro, da se ni zažgalo.

Postržjača je vzhajano kruhovo testo, premazano z zaseko, ki so jo gospodinje pripravljale, ko so pekle kruh. Ko so kruh oblikovale v hlebčke, jim je v leseni posodi ostalo še nekaj testa. To so postrgale in oblikovale majhen hlebček, zato ime postržjača. Najprej so spekle postržjačo in nato kruh.

Kvasenica je okrogla pogača iz kvašenega testa, nadevana s skuto in premazana s kislo smetano. Kvasenico so gospodinje pripravljale ob večjih delih in za praznike. Tako je ostalo do danes. Nekatere gospodinje pečejo kvasenico tudi tako, da ji zraven skute na vrh dodajo naribana jabolka ali pa mlete orehe. Značilna je za celotno območje Prlekije.

Kislo žüpo ali juho so pripravljali ob večjih delih in praznikih. Še danes je značilno, da na porokah svatom ob jutranjih urah postrežejo kislo žüpo ali juho. Poznamo več različnih priprav kisle juhe. Nekateri kuhajo kislo juho s svinjskim mesom in krompirjem ali s svinjsko drobovino (srce, pljuča, želodec) ali s svinjskimi nogicami in ušesi. Ko pripravljajo prežganje za kislo juho, nekateri dodajo rdečo papriko in tudi kislo smetano.

Vse te jedi so iz ljudske prehrane in povezane s kmečkim načinom življenja in doma pridelanimi surovinami. Jedi so bile v preteklosti preproste in skromne. Prehranjevali so se s tem, kar so pridelali doma. Gospodinje so te jedi pripravljale za praznike in ob večjih kmečkih delih, kot so košnja, žetev, mlačev, okopavanje v vinogradu in trgatve.

Tudi danes se te jedi pripravljajo za praznike in ob večjih delih. Nekatere teh jedi so v nevarnosti, ker se spreminjata njihova receptura in oblika, zato bi bilo najbolje, da se te jedi zaščitijo in tako bi se ohranila njihova prvotna receptura.

Jedi, ki smo jih predstavili v diplomski nalogi, smo tudi pripravili in ugotovili, da je priprava preprosta in da so te jedi zelo okusne ter nasitne.

7 VIRI

- Cencič L. 2004. Slovenski zaščiteni posebni kmetijski pridelki oziroma živila. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: 8
- Fras M. 1997. Jedi naših babic iz obrobja Slovenskih goric in Prlekije. Kapela, Turistično društvo Klopotec: 20, 26, 91
- Fras M. 1999. Prleška kuhinja. Ljubljana, ČZP Kmečki glas: 130-138
- Fras M. 2007. Stare prleške in prekmurske jedi za naše dni. Murska Sobota, Pomurska založba: 5-8
- Geza G. 2010. Prleška tünka, Zaščiteni tudi v EU. Kmečki glas, 67, 43: 5
- Godina Golija M. 2003. Gibanica, gubanca, krapci. Rodna gruda, 50, 10/11: 34
- Ketiš Radič S., Osterc M. 2004. Elaborat o geografski označbi izdelka. Prleška tünka. Križevci pri Ljutomeru: 6-10
- Kovač L. 2010. Prleška tünka. Na jedilniku Evropske unije. Vestnik, 62, 41: 2

- Lebarič F., Petrovič A., Tompa Z. 2011. »Projekt doživetja tradicije 2011«. Križevci pri Ljutomeru, Kmetijsko svetovalna služba za Pomurje (osebni vir, april 2011)
- List of protected products. 2011. European Commision.
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141> (20. jun. 2011)
- Ložar R. 1944. Narodopisje Slovencev 1. del. Ljubljana, Založba Klas: knjigarna Jože Žužek: 192-210
- MKGP. 2011. Zaščiteni Slovenski kmetijski pridelki oziroma živila. Stanje 1. 3. 2011.
http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/feb11/Zasciteni_tabela.pdf (20. jun. 2011)
- Novak V. 1947. Ljudska prehrana v Prekmurju. Etnografska študija. Maribor, Mariborska tiskarna: 5-21, 38-62
- Novak V. 1960. Slovenska ljudska kultura. Ljubljana, Oris: 158-174
- Pokorn D. 2001. Zdrava slovenska kuhinja. Ljubljana, Založba Marbona: 409
- Popis zaščitene kmetijskih pridelkov in potencialnih kmetijskih pridelkov oz. živil za zaščito v obmejnih regijah. Razvojna agencija Sora d.o.o.; Republika Slovenija, Služba Vlade Republike Slovenije za lokalno samoupravo in regionalno politiko: 8-13
- Posavje, Kozjansko, Haloze, Štajerska, Prlekija. 2011. Slovenska turistična agencija.
http://www.slovenia.info/?_ctg_promotion_material=92&lng=1 (25. mar. 2011)
- Prlekija: Predstavitev Prlekije. 2011.
http://www.prlekija-on.net/images_old/datoteke/Zemljevid_Prlekije.htm
(20. mar. 2011)
- Renčelj S. 1997. Meso iz tünke. Murska Sobota, Pomurska založba: 11-15
- Rous S., Fujs M., Dešnik S., Smodiš R., Pšajd J., Buzeti T., Karas R. 2004. Vzhodno v raju: drobtinice iz Pomurja. Murska Sobota, Podjetje za informiranje, Zavod za zdravstveno varstvo: 114-135
- Slokan P., Grašek V., Vizjak M. 2009. Certificirani proizvajalci slovenskih zaščitene kmetijskih pridelkov in živil. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Direktorat za varno hrano: 7, 9

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/ZADNJA_VERZIJA_publikacija.pdf (15. dec. 2010)

Slovenski etnološki leksikon. 2007. 1. ponatis. Ljubljana, Mladinska knjiga: 141, 249, 231-232, 319, 329, 332-333, 492-493, 520, 721

Slovenski zaščiteni kmetijski pridelki in živila. 2010. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: 6-9, 11, 16, 22, 26, 31

Sukič C. 1997. Jedi nekdanjih in sedanjih dni: prekmurska, prleška in štajerska kuhinja. Ljubljana, Horvat M&M: 87

Zadravec J. 1998. Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju. Murska Sobota, Pomurska založba: 5-13

ZAHVALA

Zahvaljujem se mentorju, prof. dr. Jožetu Ostercu in somentorici doc. dr. Mariji Klopčič za strokovno svetovanje, potrpežljivost in spodbudo pri nastajanju diplomskega dela.

Hvala tudi kmetijski svetovalki Frančki Lebarič za strokovno pomoč in spodbudo pri diplomski nalogi.

Posebna zahvala gre sestri Nataliji, ki je verjela vame in me spodbujala skozi celoten študij, ter mami in očetu za vso podporo in pomoč pri diplomski nalogi, predvsem pa finančno pomoč pri študiju.

Hvala vsem prijateljem, ki so mi stali ob strani.