



Šolski center Slovenj Gradec



Srednja šola Slovenj Gradec in Muta

Koroška ulica 11

2380 Slovenj Gradec

Program: gastronomija in turizem

Predmet: Gastronomija

JEDI GORIŠKE BRDE



Slovenj Gradec, 10. 11. 2015

KAZALO

1. O POKRAJINI.....	3
2. KULINARIKA.....	3
2.1. BRIŠKE ČEŠNJE.....	3
2.2. KRUH KRIŽNIK.....	3
2.3. BELA IN RUMENA POLENTA.....	3
2.4. ŠFOJDA.....	3
2.5. FRTALJE.....	4
2.6. WLJKAVA.....	4
2.7. TOČI.....	4
2.8. PIŠTUNJ.....	4
2.9. KRODEGINI, ŠANKANELE, MARKAND.....	4
2.10. KUHNJE.....	4
2.11. FUJE.....	5
3. VINA.....	5
4. JEDILNIK.....	6

1. O POKRAJINI

Goriška Brda je prometno odmaknjena in je predvsem Kmetijska pokrajina na skrajnem zahodu Slovenije. Zanja je značilna gričevnata pokrajina, ki se predvsem ukvarja z vinogradništvom in sadjarstvom.

2. KULINARIKA

Briška kuhinja, tako zelo mediteranska, neverjetno iznajdljiva in ustvarjalna. Polna privlačnih starinskih potech, pomlajena z novimi kombinacijami in preoblečena v svetovljanska oblačila.

2.1. BRIŠKE ČEŠNJE

Češnje se poleg drugega sadja in vinske trte ena od temeljnih značilnosti naravnih bogastev Brd. Pridelava češenj ima bogato tradicijo, saj so Brici zalagali z njimi velika mesta in letoviščarska središča.

2.2. KRUH KRIŽNIK

Vrsta prazničnega velikonočnega kruha iz zahodnih Brd iz boljšega testa za potico in z dodatkom v žganju ali vinu namočenih suhih fig, lešnikov, medu in cimeta. Ime je dobil po zarezanem križu na vrhu



2.3. BELA IN RUMENA POLENTA

Čeprav polenta ni izvirna jed goriških Brd in tudi drugih območij na mediteranskem delu Slovenije, še danes pomembno sooblikuje vsakdanjo prehrano kot glavna jed in še bolj kot topla ali hladna priloga k številnim mesnim in zelenjavnim jedem.

2.4. ŠFOJDA

Potica iz listnatega testa z različnimi nadevi (npr. pinjole, rozine).

orehi,



2.5. FRTALJE

Jajčne omlete, imenovane tudi »cvrče« z najrazličnejšimi svežimi zelišči, dišavnicami, tudi pršutom in klobasami, dokazujejo kuharsko ustvarjalnost, povezano z naravnim okoljem.



2.6. WLJKAVA

Pečeni štruklji iz nekvašenega testa, nadevani z narezanimi pocvrtimi klobasami ali salamami, oljkami in začimbami. Ime za te štruklje izvira iz narečnega poimenovanja za oljke – »wljke«, ki so sestavina nadeva.



2.7. TOČI

Toči so izraz za najrazličnejše mesne omake, golaže, v katere so pomakali polento ali kruh. To je vsakdanja jed za zajtrk ali večerjo in prava zakladnica za kuharsko improvizacijo.

2.8. PIŠTUNJ

Gosta pirejasta jed iz krompirja, stročjega fižola in buč, zabeljena z ocvirki ali slanino. Primerna kot samostojna jed ali prikuha.

2.9. KRODEGINI, ŠANKANELE, MARKAND

Trije značilni izdelki ob kolinah: krodegini ali kožarice, šankanele ali krvavice in Merkandele ali klobase iz svinjske drobovine.

2.10. KUHNJE

Z narečnim izrazom kuhnja označujejo v Brdih celo vrsto najrazličnejših okusnih mesno-zelenjavnih in testeninskih enolončnic, ki jih sicer poznamo pod izrazom mineštre.

2.11. FUJE

Z rezinami pršuta oviti svaljki iz kruha, namočenega v pršutovi juhi in z dodatki moke, jajc, drobnjaka in čebule. Jed imenujejo tudi »fulje« ali »punjave«.



3. VINA

Vina Goriške Brde so:

- A+ belo in A+ rdeče
- Bagueri
- Krasno
- Quercus
- Villa Brici
- Penine
- Fritzz
- Štorija
- Pikolit
- Verduc
- Montik
- Markiz
- Syrah
- Prvin
- Bourdon
- Merlot Merlot
- Beli pinot
- Zlata Rebula
- Rebula
- Briško belo



4. JEDILNIK

Za predjed bi jim ponudila Fuje.

Kot hladna jed bi bila Fritaliya.

Za glavno jed bi sledila Polenta z Toči.

Kot sladico pa bi bile na voljo Briške češnje in Šfojada.

Poleg pa bi jim ponudila Rdečo vino Aplus.

Na koncu bi jih pogostila še s kavo.

