

# Dolenjska - vinorodni okolis



Uvod

Dolénska je pokrajina v jugovzhodni Sloveniji, ki geografsko gledano sega od Ljubljanske kotline do meje s Hrvaško (Gorjanci). Na vzhodu meji na Savo, na zahodu pa sega do Blok in Kolpe. Ožja Dolenjska je gričevnata pokrajina ob reki Krki in njenih pritokih. Nekoliko širše pa k njej štejemo še Belo krajino, gričevnat svet ob Temenici in Mirni, Suho krajino in Kočevsko z Dobrepoljskim, Ribniškim in Kočevskim poljem. V tej razgibani pokrajini so značilnosti treh pokrajinskih enot: Alp, Panonske nižine in Dinarskega gorstva.



Gospodarsko in kulturno središče Dolenjske je Novo mesto, večja kraji pa so še Kočevje, Grosuplje, Krško, Trebnje, Črnomelj, Semič in Metlika.

Dolenjska je pokrajina z največ gradovi na slovenskem prostoru, saj bregove in griče ob reki Krki krasijo premnogi gradovi.

Vendar Dolenjske pokrajine ne krasijo le gradovi. Vinorodni okoliš Dolenjska, ki obsega 4870 hektarov je eden od treh vinorodnih okolišev, 7700 hektarov obsegajoče slovenske vinorodne dežele Posavje. Predstavlja največje vinogradinško območje v Sloveniji in poteka od desnega brega reke Save (okvirno od občine Litija) ob bregovih reke Krke do hrvaške meje na jugovzhodu. Pomembna vinarska središča so v krajih Trebnje, Mokronog, Pleterje, Šentjernej, Novo mesto, Kostanjevica na Krki, idr. Najslavnejše dolenjsko vino je cviček.

## DOLENJSKA KUHINJA

Dolenjska ljudska kuhijnani tako zelo bogata, kakor po drugih delih Slovenije. Razlogi so predvsem v skromnejši in revnejši zemlji, grudasti, suhi, nerodovitni ilovici, ki ni dajala tako bogatih plodov kot drugod. Prežihov Voranc je nekoč dejal, da v tej zemlji pšenica ne zraste niti žabi do ušes, krompir pa se ne odebeli niti do orehove velikosti.

### **Pehtranova potica**

- Kvas zdrobimo z vilico, prilijemo nekaj žlic toplega mleka, dodamo žličko moke, sladkorja in sol. Postavimo na toplo, da vzhaja. Moko prav tako postavimo na toplo. Kot vir toplove uporabimo radiator ali pa pečico segrejemo na 30 stopinj C.
- Jajci stepemo, dodamo stopljeno maslo in sladkor. Vse dobro premešamo, da nastane penasta tekočina.
- Mleko segrejemo, dodamo steeni jajci z maslom in sladkorjem ter nastrgano limonino lupino. Dodamo segreto moko, vzhajan kvas in vse pregnetemo, da nastane testo.
- Gnetemo toliko časa, da se testo ne prijemlje več sklede, nato ga pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in postavimo na toplo, da vzhaja.
- Pripravimo nadev. Jajca stepemo, maslo pogrejemo, da se stopi in ga vmešamo med jajca. Dodamo sladkor, sladko smetano in narezan pehtran. Vse dobro premešamo.
- Ko se masa testa podvoji, ga razvaljamo. Namažemo ga z nadevom, zvijemo in položimo v z maslom namazan in z drobtinami potresen model. Postavimo na toplo in pustimo, da potica ponovno vzhaja.
- Pečico segrejemo na 180 stopinj C. Potico premažemo s steplenim jajcem in pečemo v pečici približno 60 minut. Pečeno potico stresemo iz modela, počakamo, da se nekoliko ohladi, in narežemo na kose.

### **Matevž**

50 dag kuhanega in olupljenega krompirja

50 dag kuhanega fižola

sol po okusu

3 žlice masti ali olja

***Príprava:***

Stlačimo in zmešamo krompir, fižol in vročo mast. Mešamo tako dolgo, da dobi mešanica enakomerno strukturo rahlo rjave barve. Uporabimo jo na enak način kot pire krompir ali pire fižol. Slovenci so jedli matevža najrajši s kislim zeljem ali repo ter prekajeno šunko.

Druga slovenska imena so: *krompirjev mož*, *mavta* in *divji mož*.

# DOLENJSKO VINO

## Cviček - rdeče, suho vino

Cviček je poleg terana naša edina zaščitena vinska posebnost, zato se tudi poznaš z oznako PTP, kar pomeni priznano tradicionalno pojmovanje, ki je poleg toskanskega chiantija edino vino v Evropi, v katerem je dovoljeno mešati rdeče in bele sorte. Njegovo ime naj bi izviralo iz nemškega izraza "zwickt", kar pomeni ščipati; za to ščipanje pa gre kriviti njegove sorazmerno visoke kisline, ki so poleg nizkega alkohola (med 8,5 in 10,0 % vol.), glavna cvičkova značilnost.

### Glavne sorte za cviček:

- kraljevina (stara bela domača sorta, ki da namizno vino svetle barve)
- žametovka (zelo pozna rdeča sorta, ki jo srečamo kot samostojno sortno vino)
- modra frankinja (nastopa v zvrsteh, kot so metliška črnina, cviček, rdeči bizeljčan in rdeči konjičan)

Cviček je torej rdeča zvrst rdečih in belih sort, ki se jih po uveljavitvi pravilnika o vinu z oznako PTP sme pridelovati le na desnem bregu reke Save, in ne tudi na levem, kot se je to dogajalo ne tako dolgo nazaj.

Cvičku med vini pripisujejo še posebej veliko zdravilnih učinkov. Več kisline in nižja alkoholna stopnja, ki sta ga nekoč odrivala na obrobje slovenskih vin, sta se izkazala za njegovo prednost. Zaradi prve je priporočljiv za sladkorne bolnike, druga ga uvršča med dietetična vina. Obenem vsebuje flavonoidne snovi, ki pozitivno vplivajo na zdravje, saj zmanjšajo kardiovaskularna tveganja. Cviček ugodno vpliva na prebavo, pospešuje tek, preprečuje nespečnost in krepi krvni obtok.

Viri:

- časopis Žurnal24, članek o vinu
- ustni viri

Internet:

- <http://sl.wikipedia.org/wiki/Dolenjska>
- [http://sl.wikipedia.org/wiki/Vinorodni\\_okoli%C5%A1\\_Dolenjska](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vinorodni_okoli%C5%A1_Dolenjska)
- <http://sl.wikipedia.org/wiki/Cvi%C4%8Dek>
- <http://sl.wikipedia.org/wiki/Cvi%C4%8Dek>
- <http://www.mojirecepti.com/recept/matevz.html>
- [http://www.enaplus.com/1plus/kuhinja/recept.asp?id\\_recept=444&id\\_kuhinja=1&id\\_vrsta=120](http://www.enaplus.com/1plus/kuhinja/recept.asp?id_recept=444&id_kuhinja=1&id_vrsta=120)