



SLOVENSKE AVTOHTONE JEDI

Kazalo

Uvod.....	2
Priprava ajdovih štrukljev in čežane.....	3-4
Pogrinjek.....	5
Slovenske narodne jedi.....	6-7
Zaključek.....	8
Kazalo slik.....	9
Viri.....	10

Dan,ki je govoril o slovenskih nardonih jedeh, se je začel po končanem pisanju npz-jev.V pomoč pri kuhanju nam je priskočila gospa Marija Bezovšek, ki je napisala tudi knjigo o slovenskih narodnih jedeh. Vse skupaj je bilo izredno zanimivo že na prvi pogled.

Ajdovi štruklji z orehovim nadevom in s čežano.

Ajdovi štruklji

Testo:

Potrebujemo:

- ~1kg ajdove moke
- ~1 l zavrele soljene vode
- ~Sol
- ~Jajce
- ~Belo moko tipa 500 za posipanje
- ~Margarino ali rastlinsko olje za namaščenje pekača

Priprava:

Ajdovo moko zamešamo z vrelo vodo in počakamo, da se ohladi. Belo moko posujemo po mizi, da se testo ne bo sprijemalo, ter zgnemo v testo, ki ga razvaljamo na debelino 0,5 cm. Namažemo z nadevom, zvijemo in narežemo na 5 cm debele rezine ter damo v namaščen pekač. Prelijemo z preostalim nadevom in pečemo 20 minut na 200°C.

Nadev:

Potrebujemo:

- ~1kg mletih orehov
- ~0,5l kisle smetane
- ~2l mleka
- ~2dl medu
- ~Cimet

Priprava:

V manjši posodi zamešamo skupaj kisló smetano nekaj mleka, med namesto sladkorja in cimet za okus. S tem premažemo testo in po njem posujemo orehe.



Ajdovi štruklji z orehovim nadevom in s čežano.

Čežana

Potrebujemo:

~1kg jabolk

~Vodo

~Med

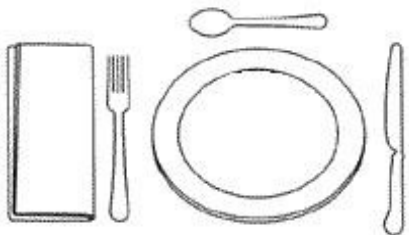
Priprava:

Jabolka najprej operemo in olupimo nato jih narežemo na krlje in damo v posodo z vodo kuhat okrog 20 minut, da se zmehčajo. Nato vzamemo kuhalnico in jih dobro pretlačimo. Dodamo cimet in med namesto sladkorja. Vzamemo električni mešalnik in nato čežano dobro zmešamo da je povsem gladka. Postrežemo jo zraven štrukljev.



Pogrinjek

Kot se spodobi mora biti na mizi tudi lepo pripravljen pogrinjek, ki zglada nekako takole:



Jedi ki jih imenujemo slovenske nardone jedi so jedi ki so prepoznavne za našo državo in so tukaj nastale. Slovenskih nardonih jedi je več kot 250. Najbolj znana za naše kraje sta luknja in zgornjesavinski želodec ki je zadnjih nekaj let geografsko zaščiten.

Tukaj je seznam enih najbolj pogostih slovenskih narodnih jedi:

Juhe in obare

- ~[Prežganka](#)
- ~[Mineštra](#)
- ~[Jota](#)
- ~[Štajerska kislja juha](#)
- ~[Bograč](#)
- ~[Šara](#)
- ~[Bakalca](#)

Brezmesne jedi

- ~[Močnik](#)
- ~[Kaša](#)
- ~[Aleluja](#)
- ~[Smojka](#)
- ~[Frtalja](#)
- ~[Čompe](#)
- ~[Fritaja](#)
- ~[Bezgovo cvrtje](#)
- ~[Ajdovi žganci](#)
- ~[Idrijski žlikrofi](#)
- ~[Mešta](#)
- ~[Melda](#)
- ~[Krap](#)
- ~[Njoki](#)
- ~[Štruklji](#)
- ~[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 klobasa](#)
~[Mavta](#)
~[Tripe](#)

Močnate jedi in pecivo

~[Hajdinjača](#)
~[Kvasenica](#)
~[Posolanka](#)
~[Pogača](#)
~[Ocvirkovica](#)
~[Potica](#)
~[Špehovka](#)
~[Gibanica](#)
~[Zlevanka](#)
~[Krofi](#)
~[Povitica](#)
~[Šarkelj](#)
~[Buhteljni](#)
~[Cmoki](#)
~[Krhki flancati](#)
~[Mlinci](#)
~[Bobi](#)
~[Škofjeloški kruhek](#)
~[Pinca](#)
~[Vrtanek](#)
~[Miške](#)
Pijače
~[Kislo mleko](#)
~[Pinjenec](#)
~[Šabesa](#)
~[Tolkovec](#)
~[Češnjevec](#)
~[Slivovka](#)
~[Brinjevec](#)
~[Tropinovec](#)
~[Cviček](#)

Zaključek

Vse lepo se enkrat konča, tako se je končal tudi naš dan poln kulinarike in dobrot. Ko smo skuhalo vse jedi smo povabili na pokušino naše učiteljice in učitelje seveda tudi sošolk in ravnateljice ter socialne delavke nismo pozabili. Jedi so zelo dobro ocenili in nas pohvalili. Jedi so mi bile zelo všeč vendar niso bile vse po mojem okusu, mogoče bom tudi sam kdaj doma pripravil kakšno od njih.

Kazalo slik

Naslovna stran.....	Zgornjesavinjski želodec
Stran 3.....	Ajdovi štruklji
Stran 4.....	Čežana

Viri

~<http://www.kulinarika.net/>

~Velika slovenska kuharica

~Zapiski