

MODUL:

NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

PREHRANA

ZDENKA KERSNIK

VINA

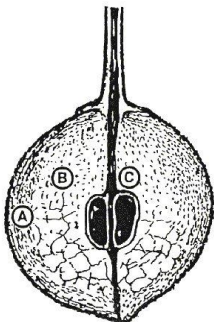
PRIDELAVA GROZDJA IN VINA

Pridelava grozdja obsega vsa dela v vinogradu, vključno s trgatvijo grozdja.

Za pridelavo mošta, vina in drugih proizvodov je grozdje tehnološko zrelo, če doseže najmanj 8,5 vol. % naravnega alkohola, za kakovostna vina na območju vinorodne dežele »Primorska« pa 9,5 vol. % naravnega alkohola.

Pridelava mošta in vina obsega:

– prevoz in prevzem grozdja



A: **jagodna kožica** je bogata na taninih in antocianih, revna na sladkorju

B: **grozdni sok** je bogat na sladkorju in kislinah, reven na taninih in antocianih

C: **peške**

Pridelava mošta in vina obsega:

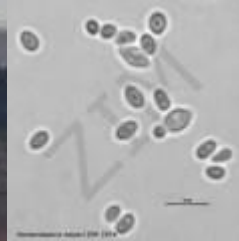
– predelavo grozdja: pecljanje in drozganje grozdja, maceracijo za rdeča vina



– kletarska dela: stiskanje grozdja, obdelava mošta



- vodenje alkoholnega vrenja mošta in bistrenja ter negovanje in skladiščenje mošta, vina in drugih proizvodov,



<p>Alkoholno vrenje je proces, pri katerem poteka pretvorba glukoze v etanol ob prisotnosti kvasovk, ki vsebujejo različne encime, ki to pretvorbo omogočijo.</p>				
$C_6H_{12}O_6(s)$	→	$2C_2H_6O(aq)$	+	$2CO_2(g)$
glukoza		etanol		ogljikov dioksid

- **suho vino** koncentracija reducirajočih sladkorjev ne presega **9 g/l** sladkorjev
- **polsuho vino** koncentracija reducirajočih ne presega **18 g/l**
- **polsladko vino** koncentracija reducirajočih sladkorjev ne presega **45 g/l**
- **sladko vino** koncentracija reducirajočih sladkorjev **presega 45 g/l**

– priprava vina za porabo: polnjenje donegovanega vina v predpisano originalno embalažo in skladiščenje vina pred oddajo v promet.

GEOGRAFSKE OZNAČBE PRIDELOVALNIH OBMOČIJ

Glede na ekološke razmere (relief, podnebje, tla in agrobiološki dejavniki), vede o vinski trti, glavne organoleptične lastnosti mošta, vina in drugih proizvodov ter zgodovinske tradicionalne vidike pridelave se vinorodno območje Republike Slovenije deli na **pridelovalna območja**:

vinorodne dežele,

vinorodne okoliše in vinorodne podokoliše,

vinorodne ožje okoliše,

vinorodne kraje in

vinorodne lege.

Vinorodne dežele so: »Primorska«, »Podravje »in »Posavje«.

Vinorodni okoliši so:

1 Slovenska Istra

5 Bela krajina

2 Kras

6 Dolenjska

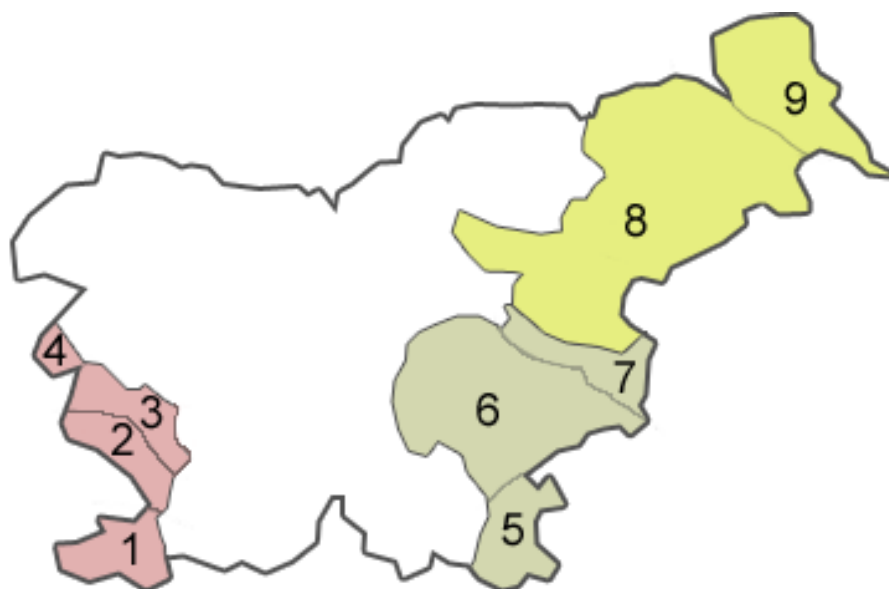
3 Vipavska dolina« ali »Vipava«

7 Bizeljsko Sremič

4 Brda« ali »Goriška brda«

8 Štajerska Slovenija

9 Prekmurje



Trsni izbor

Na vinorodnem območju Republike Slovenije se lahko sadijo le tiste sorte vinske trte *Vitis vinifera*, ki jih določa trsni izbor.

V. DEZELA	PODRAVJE							POSAVJE			PRIMORSKA			
V.OKOLIŠI	Stajerska Slovenija													
VINORODNI PODOKOLIŠI	Maribor	Radgona- Kapela	Ljutomer- Ormož	Haloze	Sr. Slov. gorice	Šmarje- Vrštanj	Prekmurje	Bizeljsko Sremič	Dolenjska	Bela krajina	Goriška Brda	Vipav.	Kras	Slovenska Istra
šipon	D	P	P	P	P	D	P	D						
laški rizling	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P		P	P	
zeleni silvanec	D	D	D	D	D	D	P	D	D	D				
rizvanec	D	D	D	D	P	D	D	D						
beli pinot	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	D/P	D
chardonnay	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	D/P	P
ranina	D	P	D	D	D	D	D	D	D	D				
sivi pinot	P	P	P	P	D	D	P	P	P	P	P	P	D/P	D
kerner	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D				
renski rizling	P	P	P	P	D	D	P	D	D	D				
sauvignon	P	P	P	P	P	P	P	P	D	P	P	D	D/P	D
traminec	P	P	P	P	D	D	D	D	D	D				
dišeči traminec	P	P	P	P	P	D	D	D	D	D				
muškot ottonel	D	D	P	P	D	D	D							
rumeni muškot	P	D	P	P	D	D	D	D	D	P	D	D	D	D
glera											D	D	D	
klarnica											D	D	D	
pergolin											D	D	D	
vitovska grganja												D	D	
rebula											P	P		
malvazija											P	P	P	P
pinela												P	P	
sauvignonasse											P	D	D	
zelen												P		
prosecco											D	D	D	
verduc											D			
pikolit											D	D	D	
žametovka	D				D	D		P	D	P				
zweigelt	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D				
modra frankinja	D	D	D	D	D	P	D	P	P	P				
portugalka					D	D		D	D	D				
gamay					D	D		D	D	D	D	P	P	D
modri pinot	D	D	D	P	D	P	D	D	D	D	D	D	D	D
merlot											P	P	D	P
barbera											D	P	P	
refošk											D	D	P	P
syrah											D	D	D	D
cabernet franc											D	D	D	D
cabernet sauvignon											P	P	D/P	P

GEOGRAFSKO POREKLO

Vino se označi z geografsko označbo pridelovalnih območij, tradicionalnim izrazom, lahko pa tudi z dodatnim tradicionalnim izrazom, če so zaradi naravnih oziroma človeških dejavnikov pridobili določene posebne značilnosti.

Tradicionalni izrazi so:

- a) **kakovostno vino** z zaščitenim geografskim poreklom« ali »kakovostno vino ZGP« tradicionalnemu izrazu kakovostno vino ZGP lahko priključi dodatni tradicionalni izraz »**mlado vino**«; tradicionalni izraz »kakovostno in vrhunsko peneče vino ZGP« lahko nadomesti s tradicionalnim izrazom »**penina**«;
- b) **vrhunsko vino** z zaščitenim geografskim poreklom« ali »vrhunsko vino ZGP« oziroma »eminentno«, pri čemer se: tradicionalnemu izrazu vrhunsko vino ZGP lahko priključi naslednji dodatni tradicionalni izrazi: »pozna trgatev«, »izbor«, »jagodni izbor«, »suhi jagodni izbor«, »ledeno vino«, »slamno vino« ali »vino iz sušenega grozdja« in »arhivsko vino« ali »arhiva«,
- c) »vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem« ali »**vino PTP**« oziroma »renome«.

Lastnosti morajo biti tradicionalno značilne za vino s tega območja, zato morajo biti sestavni del elaborata tudi podatki, dokazujoči tradicijo pridelave, ki ne sme biti krajša od 25 let. Takšno vino mora zajeti najmanj 15% v register prijavljene pridelave vina na tem območju. Tradicionalni izraz v razredu namiznih vin je »deželno vino s priznano geografsko oznako« ali »**deželno vino PGO**«.

OCENJEVANJE

Organoleptična ocena obsega:

- ugotovitev, ali je pridelek ali proizvod organoleptično primeren za promet;
- oceno barve, bistrosti, vonja, okusa in harmoničnosti;
- pri vinu, ki ima tlak CO₂ večji od 1 bara, poleg parametrov iz prejšnje alineje še iskrenje in penjenje.

Glede na zbrano število točk pri organoleptični oceni lahko vino pridobi naslednje oznake:

- vino, ocenjeno z najmanj **12,1 točke**: namizno vino z nekontroliranim geografskim poreklom;
- vino, ocenjeno z najmanj **14,1 točke**: namizno vino z geografsko oznako oziroma deželno vino – PGO;
- vino, ocenjeno z najmanj **16,1 točke**: kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom oziroma kakovostno vino ZGP ali kakovostno vino;
- vino, ocenjeno z najmanj **18,1 točke**: vino, ki ima zaradi ocene v prometu lahko oznako vrhunsko vino ZGP oziroma za uvožena vina ekvivalentno oznako najvišje kakovosti.

Ugotovi, kateri vinorodni deželi ustrezajo opisi !

Ima najtoplejšo klimo (vpliv sredozemskega podnebja) in je najbolj sončna, kar prija zlasti rdečim vinskim sortam.	Za Dolenjsko je značilna je najhladnejša klima med vsemi okoliši (predalpsko gričevje). Bela krajina je topla in suha.	Zmerno toplo obrobje Panonske nižine (tipično celinsko podnebje) in vlaga zaradi bližine predalpskega sveta omogoča pridelavo najkakovostnejših belih vin.
Vina so prikupne zelenkasto rumene barve, aromatična , vsebujejo zmerno količino alkohola.	Kar 50% pridelka predstavljajo rdeča vina, ki so močno obarvana in bogata z ekstraktom . Tudi bela vina so srednje močna.	Pridelujejo bela, rdečkasta – rose in rdeča vina; vrhunska, kakovostna, deželna in namizna.
V vinih so izraženi sadni vonji in okusi. Bela vina so suha , izjemoma polsuha.	Vsebujejo prijetno osvežujočo kislino , zlasti pozno dozorevajoče sorte (šipon, l. rizling). Običajno zaznamo nekaj nepovretega sladkorja (polsuha do polsladka), redko so suha.	Vina so sveža in pitna , bela običajno polsuha , rdeča suha.
Bela vrhunska vina so iz sort: tokaj, rebula, malvazija, sauvignon, beli pinot, laški rizling..	Včasih je bila poznana le po cvičku in metliški črnini .	Najbolj razširjene sorte so: laški in renski rizling, beli in sivi pinot, chardonnay, sauvignon, šipon, traminec, rumeni muškat .
Rdeča vrhunska vina so iz sort modri pinot in modra frankinja .	Rdeča vrhunska vina so iz sort modri pinot in modra frankinja . ostala rdeča vina sestavljajo tudi: žametovka, šentlovrenka, gamay . Poznano je mlado vino iz portugalke .	. Med rdečimi vini slovijo zlasti merlot, cabernet sauvignon, refošk, barbera, kraški teran .
Sorte sestavljajo zvrsti: Jeruzalemčan, Konjičan, Janževac, Haložan, Mariborčan...	Kakovostne zvrsti so: Bizeljčan beli in rdeči, Belokranjec, Sremičan beli in rdeči...	Vina iz več sort so: Vrtovčan, Vipavec, Dragonja, Koprčan...
Najvišjo kakovost predstavljajo vina iz prezrelega grozdja – od poznih trgatav do suhega jagodnega izbora .	Vina posebne kakovosti pridelajo iz sort: laški rizlig, sauvignon, modra frankinja (tudi ledeno vino).	Pridelujejo vina pozne trgatve in vina iz sušenega grozdja .

Poveži snovi v vinu z naštetimi pozitivnimi vplivi na zdravje.

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. barvne snovi, polifenoli | baktericiden učinek |
| b. kisline, tanini | ugoden vpliv na ožilje, preprečevanje ateroskleroze |
| c. alkohol, tanini | ugoden vpliv na prebavo in presnovo |

Glede na opis pripiši zdravju škodljivo snov.

Snovi: biogeni amini, acetaldehid, žveplov dioksid, metanol

- _____ Nastane s hidrolizo pektina. V večjih količinah je v rdečem vinu.
_____ Vinu se dodaja zaradi antimikrobnih in antioksidativnih lastnosti,
_____ Nastanejo pri nevodnem biološkem razkisu z mlečnokislinskimi bakterijami.
- _____ Nastane kot vmesna snov pri alkoholnem vrenju podobno kot v jetrih pri zgorevanju alkohola.

Pripiši snov v vinu , ki povzroča opisane težave z zdravjem.

Snovi: biogeni amini, etanol, acetaldehid, žveplov dioksid, metanol

- _____ Deluje na živčni sistem, zlasti na možgansko skorjo in spomin.
_____ Povzroča neprijeten glavobol in obremenjuje jetra.
_____ Povzroča zgago in glavobol. Možne so alergije (urtikarija, ekcem, astmatični napad)
- _____ Je hud strup za živčni sistem.
_____ Povzroča slabo počutje, slabost in glavobol.

Vprašanja

Razlikujte vina glede na barvo, količino alkohola, nepovretega sladkorja in kakovost.

Poimenujte vinorodne dežele okoliše na zemljevidu.

Razložite pridelavo suhega jagodnega izbora, ledenega vina in vina iz sušenega grozdja.

Naštejte sorte grozdja, ki jih sadijo le v vinorodni deželi Primorska in jih razlikuje po barvi.

Katere sestavine terana imajo pozitiven učinek na zdravje in kako vplivajo?

Naštejte sorte rdečega grozdja, ki jih sadijo v vinorodni deželi Posavje.

Razložite, kaj so zvrsti in navedite 4 primere zvrsti PTP, ki jih pridelujejo v Posavju..

Naštejte sorte, ki jih sadijo v Podravju.

Razložite vplive podnebja na pridelavo in značilnosti vin v posameznih vinorodnih deželah.

Kaj pomeni PTP? Naštejte vina PTP in navedite območje pridelave.

Prepoznajte opisano vino.

Katera vina ne smejo imeti oznake sorte?

- a) namizna b) deželna c) kakovostna d) vrhunska

Katere faze pridelave vina ni za vrhunska vina?

- a) maceracija b) staranje c) dosladkanje d) drozganje

Katero je najmanjše pridelovalno območje, ki omogoča pridelavo grozdja in vina podobnih organoleptičnih lastnosti?

- a) vnorodna dežela b) vinorodna lega c) vinorodni okoliš d) vinorodni kraji

Pripiši vrsto oznake geografskega porekla vina.

Izbiraj med: zaščiteno geografsko poreklo (ZGP)

priznana geografska oznaka (PGO)

priznano tradicionalno poimenovanje (PTP)

- _____ - oznaka za vina iz razreda kakovostnih vin
_____ - oznaka za teran in cviček
_____ - oznaka za deželna vina
_____ - oznaka, če je grozdje in vino pridelano v isti vinorodni deželi
_____ - oznaka za vino, ki utemeljuje tradicionalno poimenovanje
_____ - oznaka, če je grozdje in vino pridelano v istem vinorodnem okolišu

Napiši značilnosti terana PTP.

sorta grozdja: _____

oznaka ostanka sladkorja: _____

značilna kislina: _____

alkohol: _____

okus vina _____

v prometu največ _____

geografsko poreklo: _____

Napiši značilnosti cvička PTP.

delež rdečih sorta grozdja: _____ %

glavne sorte (4) _____

oznaka ostanka sladkorja: _____

barva: _____

alkohol: _____

okus vina _____

geografsko poreklo: _____

Napiši značilnosti vina rdeči Bizeljčan PTP.

glavni sorti grozdja: _____
oznaka ostanka sladkorja: _____
alkohol: _____
okus vina _____

geografsko poreklo: _____

Napiši značilnosti vina Metliška črnina PTP.

sorta grozdja: _____
oznaka ostanka sladkorja: _____
okus vina _____

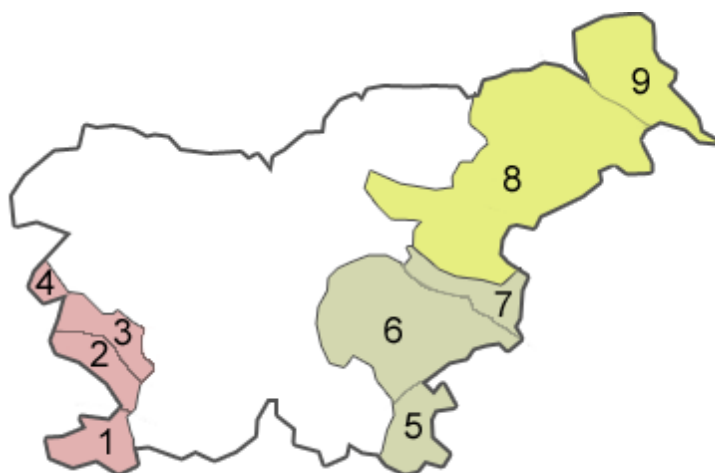
geografsko poreklo: _____

Napiši značilnosti vina Belokranjec PTP.

Glavni sorti grozdja: _____
oznaka ostanka sladkorja: _____
okus vina _____

geografsko poreklo: _____

Pravilno pripiši vinorodne okoliše k številkam!



V tabelo vpišite kakovost vin, tako da si sledijo od najnižje do najvišje kakovosti.

razred vin	KAKOVOST VINA
namizna vina	
	PGO
kakovostna vina	ZGP
	ZGP

Kateri dve beli vini med naštetimi lahko ponudite gostom iz avtohtonih slovenskih sort vinske trte? Napišite ime pridelovalnega območja, kjer lahko pridelujejo ti dve vini.

žametovka

traminec

barbera

zelen

merlot

rumeni muškat

pinela

refošk

modra frankinja

ŽGANE PIJAČE

Definirajte, kaj je naravno žganje in naštejte 4 primere žganj z geografskim poreklom. Razložite postopek pridobivanja žganj. Naštete žgane pijače razvrstite v tabelo in dodajte k vsaki skupini primer žgane pijače.

Prikažite možnosti ponudbe žganih pijač.

Presodite kakovost »domačega žganja«.

Opišite žganja z označbo geografskega porekla: Brkinski slivovec, Dolenjski sadjevec, Gorenjski tepkovec, Kostelska rakija, Kraški brinjevec

Dopolni besedilo.

_____ je žgana pijača, izdelana izključno z destilacijo fermentiranega soka, sadne ali žitne drozge, tropin iz sadja, grozdja ali jagodičja, ki je brez dodatka arom in vsebuje največ 52 vol % alkohola.

Žgano pijačo, ki je izdelana iz naravnega žganja oziroma iz destilatov in je oplemenitena z izvlečki aromatičnih zelišč, plodov, delov rastlin ali njihovih eteričnih olj, razvrstimo v skupino _____.

Postopek, pri katerem iz alkoholno prevrete drozge ločijo alkohol, se imenuje _____.

_____ je mešanje dveh ali več vrst žganih pijač, ki pripadajo isti kategoriji in se zaradi metode priprave, metode za destiliranje, časa zorenja oziroma staranja ali geografskega območja proizvodnje razlikujejo po sestavi.

_____ je postopek izluževanja sadnih ali rastlinskih plodov ali njihovih delov v alkoholu, destilatu ali žganju, s katerim se pridobi macerat.

_____ je proizvod, pridobljen z destilacijo vina.

_____ je alkoholna pijača namenjena za pitje, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 15 vol %, razen v primeru jajčnega likerja, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 14 vol %.

Beseda fermentacija pomeni _____.

Žgane pijače z označbo geografskega porekla so:

Tabelo dopolni z naštetimi fazami proizvodnje.

Faze proizvodnje: destilacija
alkoholno vrenje
zorenje

vstopne surovine	faza proizvodnje	produkt
surovina, ki vsebuje sladkor in kvasovke		alkohol in CO ₂
sveži destilat		žgana pijača
alkoholno prevreta raztopina		sveži destilat

Preberite opisan tehnološki postopek za pridobivanje sadnega žganja z označbo geografskega porekla. Predstavite gostu slovenska sadna žganja, tako da odgovorite na vprašanja.

Primerno zrele tepke se zmeljejo ali zmečkajo v kašo, v katero se doda vrelni nastavek in drozga anaerobno fermentira tri do štiri tedne. Fermentirana drozga se destilira v bakrenih kotlih za žganjekuho. Dobljena nanga ali mehko žganje se ponovno destilira, odstrani se 1,5 do 2,0 odstotka prvenca ali cveta, srednji tok destilata pa se zbira do vsebnosti 45 vol% alkohola. Ostanek destilata se vrne v fermentirano drozgo za naslednjo destilacijo. Srednji tok destilacije se nato razredči z vodo do pitne jakosti.

a Povežite geografsko poreklo z imeni žganj, tako da na črtice ob označbi porekla vpišite številko ustreznega žganja

Brkinski ____	1 brinjevec
Gorenjski ____	2 sadjevec
Dolenjski ____	3 slivovec
Kraški ____	4 tepkovec

b Napišite ime sadnega žganja in označbo geografskega porekla, ki ga pridobivajo po opisanem postopku.

c Uredite našteje faze za pridobivanje žganja v smiselno zaporedje.

Faze pridobivanja	Pravilno zaporedje
Fermentacija	
Redčenje destilata.	
Druga destilacija	
Priprava sadja.	
Prva destilacija	

SHEME KAKOVOSTI V REPUBLIKI SLOVENIJI IN EU

V Sloveniji poznamo dve vrsti zaščit in sicer nacionalno zaščito in evropsko zaščito. Skupina proizvajalcev se mora za zaščito geografsko poreklo, geografska označba in tradicionalen ugled najprej zaščititi na nacionalni ravni in šele potem se zaščiti na evropski ravni. Skupina proizvajalcev, ki se odloči za zaščito višja kakovost ima na razpolago samo nacionalno zaščito.

Nacionalne zaščite so:

Geografsko poimenovanje

- Geografsko poreklo
- Geografska označba

Tradicionalni ugled

Višja Kakovost

Evropske zaščite in pripadajoči simboli kakovosti so sledeči:

Geografsko poimenovanje

- Zaščiten oznaka porekla (PGI)

Protected geographical indication

- Zaščiten geografska oznaka (PDO)

Protected designation of origin

Certifikat posebnega značaja

- Zajamčena tradicionalna posebnost (TSG)

Traditional speciality guaranteed



Namen teh shem kakovosti, ki omogočajo zaščito posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil je :

- ↳ zaščiti potrošnike pred potvorbami in zagotoviti, da dobijo proizvode, ki so avtentični in višje kakovosti
- ↳ ponuditi potrošniku večjo izbiro in raznolikost proizvodov
- ↳ dati pridelovalcem in predelovalcem možnost konkurenčnosti glede kakovosti, ki jim omogoča ekonomsko prisotnost na trgu
- ↳ ponuditi manjšim proizvajalcem nove možnosti prestrukturiranja dejavnosti, kar zagotavlja ohranjanje delovnih mest in poseljenosti slovenskega podeželja.

Politika zaščite posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil ščiti območja proizvodnje, spodbuja ekološko pridelavo, izboljšuje življenjski standard na teh območjih, oblikuje pridelovalne in predelovalne poti ter vrednoti človeško znanje in delo. Pri zaščiti posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil se morajmo zavedati, da

- se proizvod razlikuje od sorodnega po nekih značilnostih glede proizvodnje ali sestave,
- se morajo upoštevati predpisana pravila proizvodnje,
- je proizvod podvržen strogi kontroli s strani certifikacijskega organa.

ZAŠČITENI SLOVENSKI KMETIJSKI PRIDELKI OZ. ŽIVILA

- ❖ **geografsko poreklo** - celotna proizvodnja mora potekati znotraj natančno definiranega geografskega območja ter lastnosti proizvoda morajo odražati vpliv geografskega območja (Nanoški sir, sir Tolminc, Bovški sir, sir Mohant, Prekmurska šunka, Ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre, Kočevski gozdni med, Piranska sol, Kraški med, Dolenjski sadjevec, Kosteljska rakija, Kraški brinjevec, Gorenjski tepkovec, Brkinski slivovec)



**geografsko
poreklo** | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



- ❖ **geografska označba** - vsaj ena od faz proizvodnje mora potekati znotraj definiranega geografskega območja ter nakazana mora biti povezava med proizvodom in območjem (Kraški pršut, Šebreljski želodec, Zgornjesavinjski želodec, Štajersko Prekmursko bučno olje, Prleška tunka, Vipavski pršut, Jajca izpod kamniških planin)



**geografska
označba** | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



- ❖ **zajamčena tradicionalna posebnost - tradicionalen ugled** - tradicionalen način proizvodnje ali sestave oziroma uporabljene tradicionalne surovine (Prekmurska gibanica, Idrijski žlikrofi, Belokranjska povitica, Prosta povitica, Belokranjska pogača)



**tradicionalni
ugled** | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano



- ❖ **višja kakovost** - ima specifične lastnosti, ki so boljše od istovrstnih kmetijskih pridelkov oziroma živil in odstopa od njihove minimalne kakovosti (Teletina blagovne znamke Zlato zrno, prosta reja piščancev Perutnine Ptuj, reja prašičev za meso blagovne znamke PIGI, reja piščancev za meso blagovne znamke Domači Gorički piščanec, med z vsebnostjo vlage največ 18 % in HMF največ 15 mg/kg medu, Pirino zrnje in pirina moka Izida)



**višja
kakovost** | Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Avtohtone in domače sorte kmetijskih rastlin

Domača (avtohtona) sorta je tista sorta ali populacija določene vrste kmetijskih rastlin, ki je nastala iz avtohtonega izvornega genskega materiala in ni bila načrtno žlahtnjena ter se prideluje, vzdržuje in razmnožuje v Republiki Sloveniji. Domača sorta je tudi sorta, ki je bila požlahtnjena v Republiki Sloveniji pred več kot 15 leti oziroma pri vinski trti in sadnih vrstah pred več kot 30 leti in se semenski material te sorte v Republiki Sloveniji še prideluje, vzdržuje oziroma razmnožuje.

Udomačena ali tradicionalna sorta je starejša sorta tujega porekla, ki se v Republiki Sloveniji prideluje že več kot 15 let oziroma pri vinski trti in sadnih vrstah več kot 50 let in je dobro prilagojena na slovenske pridelovalne razmere. Vzdrževanje sorte oziroma pridelava semenskega materiala udomačene sorte mora potekati v Republiki Sloveniji.

Tradicionalne sorte kmetijskih rastlin vključujejo:

Kmetijske rastline	Vrsta	Sorta
Krmne rastline	Podzemna koleraba (<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i>)	Rumena maslena
Zelenjadnice	Belo zelje (<i>Brassica oleracea</i> L. spp. <i>oleracea</i> convar. <i>capitata</i> (L.) Alef. var. <i>capitata</i> f. <i>alba</i> DC.)	Varaždinsko
	Glavnata solata (<i>Lactuca sativa</i> L. convar. <i>sativa</i> var. <i>capitata</i> L.)	Dalmatinska ledenka
Sadne rastline	Jablana (<i>Malus domestica</i> Borkh.)	Bobovec
		Boskopski kosmač
		Beličnik
		Carjevič
		Grafenštajnc
		Kanadka
		Krivopecelj
		Londonski peping
		Štajerski mošancelj – Zimski mošancelj
		Ovčji nos
		Pisani kardinal
		Zlata parmena
		Oljka (<i>Olea europaea</i> L.)
Vinska trta	Vinska trta (<i>Vitis vinifera</i> L. ssp. <i>vinifera</i>)	Kraljevina
		Malvazija

Katere slovenske narodne jedi so pripravljene iz avtohtonih in tradicionalnih sort kmetijskih rastlin?

SLOVENSKE NARODNE JEDI

Katere Gorenjske narodne jedi lahko pripravite iz ajdove moke, mleka in mlečnih izdelkov, ovčjega in svinjskega mesa.

Razložite vplive okolja na nastanek narodnih jedi. Navedite primere.

Izdelajte narodni meni za srečanje pevskih zborov na Gorenjskem in priporočajte vino.

Imenujte tunko, šunko, med, sir, olje in sol z geografskim poreklom in pokažite na zemljevidu območje pridelave.

Razložite razliko med živili z o geografsko označb in živili zajamčene tradicionalne posebnosti.

Imenujte 2 izdelka z označbo tradicionalni ugled in jih predstavite.

Izmed izdelkov na slikah izberite 2 z geografsko označbo in opišite izdelavo

Sestavite meni za poslovno kosilo . Vključite živila z geografskim poreklom in tradicionalnim ugledom.

Med naštetimi jedmi izberite tri značilne jedi, s katerimi boste predstavili gastronomske značilnosti Štajerske. Izbrane jedi razvrstite v meniju.

Izbirajte med: polenta, prekmurska gibanica, tržiške bržole, slivova juha, pohorska omleta, svinjska pečenka, kozjanski krapi, jota.

juha:

* * *

mesna jed:

* * *

sladica:

b Katero jed namesto mesne jedi med naštetimi v nalogi a boste ponudili turistom, ki so vegetarijanci?

c Katero maščobno živilo z zaščiteno geografsko označbo lahko kupijo turisti na Štajerskem?

Ugotovite vrsto naštetih narodnih jedi in jih ustrezno vpišite v preglednico glede na gastronomsko regijo. Jedi: mineštra, bograč, makovi külinji, pašta

gastronomska regija	močnate jedi, testenine	mesne jedi, enolončnice
Prekmurje		
Slovenska Istra		

Določite zaščitenm živilom označbo porekla. Na črtice ob označbi porekla vpišite številko ustreznega živila.

bovški ____

1 želodec

5 gozdni med

kočevski ____

2 jagnjetina

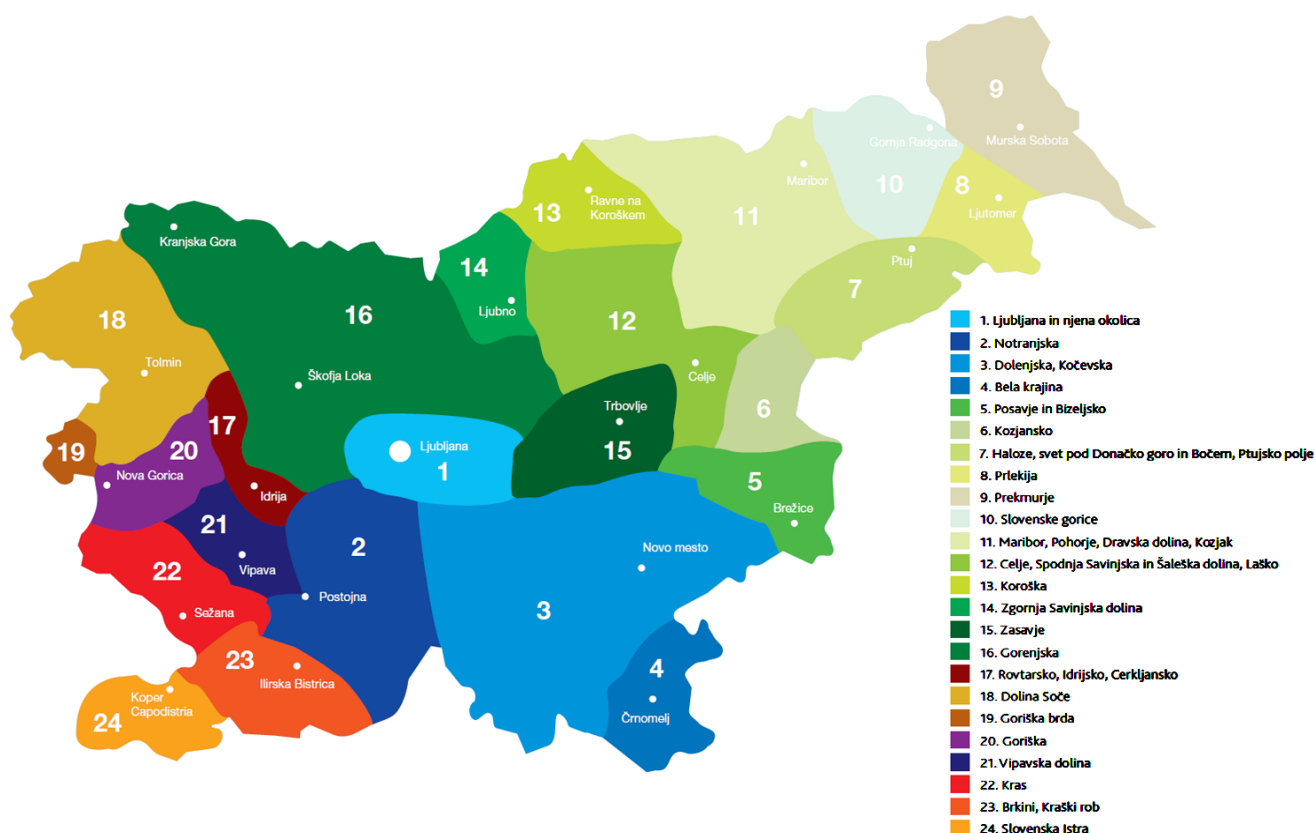
6 šunka

kraška ____

3 tunka

7 lük

Z zemljevida prepišite številko in napišite ime gastronomskih regij, ki so tudi vinorodni okoliši.



11, 8, 7, 6 -	

Izberite ustrezno jed in jo pripišite k opisu jedi. Jedi: tržiška bržola, ajdovi krapi, gorenjski želodec, štruklji, čompe s skuto. Ugotovite, za katero gastronomsko regijo je jed značilna.

ime jedi:	značilna za:
Zmletemu svinjskemu mesu dodamo česnov sok, sol in poper. Premešamo in dodamo oprano surovo kašo. Nadevamo v črevo, prekadimo in skuhamo.	
ime jedi:	značilna za:
V pekač damo maščobo, seseklano čebulo, česen, šatraj, timijan in poper. Dodamo poparjene koštrunove bržole in dušimo. Nazadnje dodamo vino in olupljen razpolovljen krompir. Ko je mehek, bržole zrežemo.	
ime jedi:	značilna za:
So to kuhani testeni žepki iz ajdovega testa in z nadevom iz skute, odlična samostojna zabeljena jed, poleti s solato, pozimi pa z dušenim kislim zeljem ali repo.	
ime jedi:	značilna za:
Je kuhan neolupljen krompir v oblicah s skuto.	

ime jedi:

značilna za:

Razvlečemo vlečeno testo, namažemo s smetano in potresemo s prepraženimi drobtinami, ki smo jim med praženjem umešali žvrkljana jajca. Zvijemo in kuhamo v slanem kropu. Postrežemo z ženofom.

Napišite kratek opis jedi in gastronomsko regijo, za katero je jed značilna.

Juhe in obare

- Bakalca
- Bograč
- Jota
- Mineštra
- Poljša obara
- Prežganka
- Šara
- Štajerska kislja juha

Brezmesne jedi

- Ajdovi žganci
- Aleluja
- Bezgovo cvrtje
- Bloška kavla
- Čompe
- Fižolovi štruklji
- Fritaja
- Frtalja
- Idrijski žlikrofi
- Jabolčna čežana
- Kaša
- Kostelske hrge
- Kostelski želodec
- Krap
- Ljubljanska jajčna jed
- Maslovnik
- Matevž
- Melda
- Mešta
- Močnik
- Njoki
- Pražen krompir
- Repa s fižolom ribničar
- Smojka
- Štruklji - Pehtranovi štruklji, orehovi-ajdovi štruklji, jabolčni štruklji, sirovi štruklji
- Svaljki
- Všenat zelje

Mesne jedi

- Budelj
- Bujta repa
- Bunka

- Jetrnice
- Kranjska klobasa
- Krvavice
- Leteči žganci
- Mavta
- Mavželj
- Meso iz tunke
- Mežerli
- Pečena gos z rdečim zeljem
- Prata
- Pršut
- Ričet
- Šivanka
- Zaseka
- Žabji kraki
- Želodec

Močnate jedi in pecivo

- Bobi
- Buhteljni
- Cmoki
- Dražgoški kruhki
- Gibanica (Premkurska gibanica)
- Hajdinjača
- Krhki flancati
- Krofi
- Krapec
- Krompirjev krapec
- Kvasenica
- Ljubljanski štruklji
- Ljubljanske skutne palačinke
- Miške
- Mlinci
- Ocvirkovica
- Pinca
- Pogača
- Poprtnik
- Posolanka
- Potica - Orehova potica, pehtranova potica, ocvirkova potica, medena potica,
- Povitica
- Šarkej
- Škofjeloški kruhki
- Špehovka
- Vrtanek
- Zlevanka

Pijače

- Kislo mleko
- Pinjenec
- Šabesa
- Tolkovec

Kateri gastronomski regiji ustrezajo napisane značilnosti?

Čuti se vpliv planšarske kulture (skuta, sir, maslo, masovnik).	
Kuhinja je najbolj vegetarijanska in najbolj skromna na Slovenskem.	
Značilne so jedi iz divjačinskega mesa - od polha do medveda.	
Za veliko noč pečejo šarkelj.	
Vpliv Madžarske zaznamo v besedi bograč.	
Jedi iz svinjine je omogočala "svinjska pot" s Hrvaške v Trst.	
Bogato naravno izobilje se čuti v razkošni gibanici.	
Ob svatbah so pripravljali razkošne jedi: meso v tunki, potice in kisle župe.	
Lov omogoča jedi iz divjačine, zlasti iz gamsa in jelenjadi.	
Skromne jedi so: močniki, sadni žlikrofi, jedi iz repice (= krompirja) in ajde.	
Razkošnejši jedi sta sladke krvavice in pršut.	
Revščina spodbuja domišljijo: špinača iz mladega repinega listja, kaša z repinimi olupki.	
Zaradi čebelarjenja se uporablja med za slajenje in škofjeloške medene kruhke.	
Pogosto so jedli polenovko s kisló repo, bakalar, brodet s polento in istrsko rižoto z radičem.	
Poznajo preko 50 vrst štrukljev: skutnih, ajdovih z ocvirki, z orehi, s pehtranom, z žvrkljanimi jajci in domačo gorčico – ženfom, s sadjem...	
Za prehrano so značilne ribe, oljčno olje in bogastvo začimb.	
Vpliv Balkana je pečenje ovčetine na žaru.	
Najbolj značilna jed je matevž s suhim mesom in zeljem ali repo.	
Uspeva proso in ajda, zato pripravljajo ajdove velikonočne želodce.	
Skromne jedi so jota, mineštra, pašta fižol in čompe (= krompir) s skuto.	
Ob praznikih pečejo pince.	

Iz naštetih jedi sestavi kosilo, ki bo značilno za gastronomsko regijo.

juhe	mesne jedi	priloge	solate	sladice
podmetena j. z luštrkom	dolenjske kepe	ajdovi žganci po koroško	hmeljeva solata	jabolčna čežana
jota	mavžlji	dušena kaša	kisla repa	krhki flancati
goveja juha z ješprenčkom	pečen puran	opečene krompirjeve rezine	berivka v solati	prekmurska gibanica
vinska juha	bakalca	mlinci	regrat v solati	koroški šarkelj
smetanova juha	kranjske bržole	idrijski žlikrofi	radič	kobariški štruklji

Gastronomske regije					
juha					
mesna jed					

priloga					
solata					
sladica					

Pravilno poveži.

kulinji, mlinci, krapi, trganci
mežerli, dolenske kepe, mavžlji
prežganka
žlikrofi, usukan močnik, štruklji
istrske fritule, gibanica, šarkelj
šara, jota, ričet, pašta fižol

juhe
jušne zakuhe in vložki
enolončnice
mesne jedi
priloge
sladice

V kateri kombinaciji ponudimo jedi?

Če pravilno rešiš, dobiš ime gorenjske narodne jedi.

bograč golaž	D	s svinino
istrska rižota	V	s polento
ričet	I	s kolinami
matevž	A	s kulinji
brodet	J	z radičem
bujta repa	O	s suhim mesom in repo

štruklji	I	z idrijskimi žlikrofi
kislo zelje	R	s fižolom in žganci
gobova juha	K	z ženfom
šunka	A	z ajdovimi žganci
bakalca	P	s hrenom

