



# Priprava lokalne hrane



**INFORMATIVNA BROŠURA Z RECEPTI**

**Kmetija Slavec – domače, pristno, sezonsko**  
Knežak 98a - 6253 Knežak

# VSEBINA

<b>Opis kmetije Slavec</b>	<b>01</b>
<b>Lokalna hrana na kmetiji Slavec</b>	<b>08</b>
<b>Domači narezki</b>	<b>11</b>
<b>Priprava mesa na žaru</b>	<b>15</b>
<b>Hladni krožnik domačih dobrot</b>	<b>18</b>
<b>Jed izpod peke</b>	<b>22</b>
<b>Pečeni kostanji</b>	<b>25</b>
<b>Recepti lokalnih jedi</b>	<b>29</b>



# OPIS KMETIJE SLAVEC

Na Kmetiji Slavec je vsakdan oblikovan okoli zemlje, živali in dela, ki je hkrati naporno in pomirjujoče. Vse, kar pridelajo, temelji na dolgoletnih izkušnjah in spoštovanju naravnih ritmov. Kmetija ne išče bližnjic, temveč ohranja tradicionalne postopke, ki dajejo živilom popolnoma drugačen značaj.

Člani kmetije verjamejo, da je kakovost domače hrane neposredno povezana z načinom življenja, ki ga živijo. Njihov dan se začne zgodaj, pogosto še v temi, ko se živali prebudijo in čakajo na hranjenje. Delo se nadaljuje na njivah, v hlevih, sadovnjakih in okrog kmetije. Popoldne je čas za pripravo izdelkov, kuhanje in urejanje vsega, kar bo kmalu razveselilo obiskovalce.

Ob koncu dneva vedno ostane občutek, da je delo vredno truda. In prav to daje kmetiji njen značaj: preprostost, pristinost in toplino.



## Reja avtohtonih pasem je ena največjih posebnosti kmetije.

Živali niso le del proizvodnje, temveč del družine, ki zahteva spoštovanje, razumevanje in potrpežljivost. Vsaka krava, koza ali kokoš ima svoj značaj, svoje navade in svoj ritem, ki ga na kmetiji dobro poznajo.

Rejci se trudijo, da imajo živali dovolj prostora, svež zrak in naravno hrano, kar se pozna na njihovem zdravju in počutju.

Kakovost mesa in mleka ni naključje, temveč posledica celostnega pristopa k vzreji.

Zaradi premišljenega dela živali živijo v okolju, ki jim omogoča naravno rast in razvoj. Na Kmetiji Slavec verjamejo, da se dobro počutje živali neposredno preslika v okus in vrednost pridelkov. Ta filozofija je temelj vsega, kar kasneje pristane na krožnikih obiskovalcev.



## **Mleko z domače kmetije ima popolnoma drugačen značaj kot tisto, ki ga kupimo v trgovini.**

Je bolj polno, aromatično in odzivno na letni čas, prehrano živali ter način molže. Iz njega nastajajo siri, jogurti in drugi mlečni izdelki, ki jih obiskovalci posebej pohvalijo.

Siri zorijo v naravnih razmerah in dobijo aromo, ki se skozi čas poglobi in zaokroži. Včasih je sir nekoliko mehkejši, drugič nekoliko trši, kar je povsem naravno in za domače sire zelo zaželeno. Nikoli nista dva kosa povsem enaka, kar daje izdelku avtentičnost.

Mlečni izdelki na kmetiji niso zgolj hrana, temveč izraz lokalnega okolja in narave, ki ju oblikuje.

Gostje pogosto pravijo, da taka pristnost danes postaja prava redkost.

## Na kmetiji si prizadevajo, da čim več zelenjave vzgojijo sami.

Kumare, paradižnik, paprika, čebula in krompir rastejo na vrtovih, kjer se jim namenja veliko ročnega dela. Gnojenje poteka naravno, brez umetnih pospeševalcev, zato rastline rastejo v svojem ritmu.

Zelenjava je sezonska, kar pomeni, da na krožnik pride tisto, kar v naravi dejansko uspeva. Obiskovalci vedno opazijo intenzivnejši okus domače zelenjave, saj je sveža in obrana tik pred pripravo obroka.

Tudi barve so bolj izrazite, saj ni dolgih skladiščenj ali transporta. Na kmetiji poudarjajo, da je vrt pomemben del njihove identitete in da vanj vlagajo veliko truda.

Zelenjava je zato hrbtenica številnih jedi, ki jih postrežejo svojim gostom.



## **Priprava hrane na kmetiji ni le kuhanje, temveč celostno doživetje, ki ga gostje opazijo že ob prihodu.**

Ko stopijo na dvorišče, zadiši po dimu, sveže pečenem kruhu ali jedi izpod peke. Ta vonj obiskovalcem nemudoma vzbudi občutek domačnosti in pričakovanja. Na kmetiji si za vsako jed vzamejo čas, saj hitenje ni del njihovega načina dela.

Zavestno sledijo tradiciji, kjer je dobra hrana rezultat potrpežljivosti in ročnega vložka. Značilno je, da jedi pripravljajo pred gosti, kar ustvari posebno vzdušje. Ljudje radi opazujejo pripravo, sprašujejo in se učijo, kar spremeni obrok v družaben trenutek. Hrana je tako most med obiskovalci in kmetijo, ki ga z veseljem všijejo v vsakdan.

Jed izpod peke je ena najbolj cenjenih specialitet na kmetiji, saj združuje tradicijo, počasno pripravo in značilen aromatičen okus. Kose mesa, krompir, čebulo in barvito zelenjavo najprej postavijo v železni lonec, ki ga pokrijejo s pokrovom in obložijo z žerjavico. Toplota prodira počasi in enakomerno, zato se meso zmehča, zelenjava karamelizira, okusi pa se povežejo v harmonično jed.

Gostje ob dvigu pokrova pogosto vzdihnejo, saj se iz peke dvigne vonj, ki spominja na stare čase. Pri tej jedi ni bližnjic: vse mora potekati v pravem ritmu, brez odpiranja pokrova in neučakanega poseganja v lonec. Jed izpod peke je simbol potrpežljivosti in spoštovanja tradicije. Mnogi obiskovalci pravijo, da je to jed, ki je dolgo ne pozabijo



## **Jesenski čas na kmetiji ima poseben čar, saj ob večerih pogosto pečejo kostanj.**

Uporabljajo veliko kovinsko ploščo, ki se segreva na ognju, kar kostanju da posebno aromo.

Ogenj prasketa, kostanji pokajo in oddajajo sladek dim, ki napolni dvorišče.

Ljudje radi opazujejo pripravo, saj gre za preprosto, a izjemno prijetno tradicijo.

Pečen kostanj je nepogrešljiv del jesenskega druženja na kmetiji. Ob kostanju običajno ponudijo domač jabolčni sok ali čaj.

Otroci uživajo v toplini ognja, odrasli pa v sproščenem klepetu.

Ta navada povezuje ljudi in ustvarja občutek skupnosti, ki je danes redka.

Na kmetiji pripravljajo številne sladice, ki temeljijo na tradicionalnih receptih in domačih sestavinah. Med najbolj prepoznavnimi so ročno oblikovani piškoti, zeliščni kruhki in drobni sezonski grižljaji.

Sladice nikoli niso pretirano sladkane, saj želijo ohraniti naravni okus masla, moke, oreščkov in zelišč. Vse nastaja ročno, brez industrijskih pripomočkov, zato imajo izdelki domačo, rustikalno obliko.

Gostje pogosto pravijo, da jih te sladice spomnijo na otroštvo in kuhinjo njihovih babic.

Prigrizki so priljubljeni tako med otroki kot med odraslimi, saj so preprosti, a polni okusa. Mnogi obiskovalci jih radi odpeljejo tudi domov kot majhen spomin.

## **Sladice so zato pomemben del celotne kulinarične zgodbe kmetije.**



# LOKALNA HRANA NA KMETIJI SLAVEC

Na Kmetiji Slavec vsak obrok nastane iz preprostega, a hkrati trdnega prepričanja, da mora hrana imeti svojo zgodbo, svoj izvor in svojo notranjo toplino. Verjamemo, da je jed lahko resnično okusna šele takrat, ko je povezana z ljudmi, ki jo pripravljajo, in z zemljo, iz katere rastejo njene sestavine.

Pri nas nič ni industrijskega ali umetno pospešenega, saj ne verjamemo v bližnjice tam, kjer so bistvo vonj, okus in občutek domačnosti. Ne uporabljamo instantne hrane, ker takšna hrana ne nosi nobene osebnosti, nobenega spomina in nobene pristne vrednosti. Surovin ne uvažamo iz oddaljenih krajev, ker želimo, da vsak grižljaj povezuje človeka z okoljem, v katerem je. Hrana na kmetiji je del pokrajine, letnih časov in narave, ki vsako leto znova oblikuje njen značaj.

Del je tudi živali, ki jih redimo z veliko potrpežljivosti in spoštovanja, saj verjamemo, da se dobro počutje živali vedno pozna na okusu končnega izdelka.

Prav tako je hrana prepletена z ljudmi, ki vsak dan vstanejo zgodaj, da poskrbijo za polja, travnike in sadovnjake, in ki razumejo, da zemlja vrača samo tistemu, ki zna poslušati njen ritem.

# **Vsaka jed, ki jo postrežemo, temelji na domačih sestavinah, ki so pridelane na naših njivah, travnikih in sadovnjakih.**

Te površine so del zgodovine naše družine in jih obdelujemo s spoštovanjem do prednikov, ki so nas naučili, da dobra hrana zahteva čas, trud in znanje.

Velik del pridelkov prihaja iz neposrednega lokalnega okolja, saj sodelovanje z okoliškimi kmeti krepi skupnost in ohranja tradicijo podeželja.

Naša kuhinja nikoli ne išče pretirane dovršenosti, temveč pristnost, ki se ne more roditi v sterilnih laboratorijih ali v velikih industrijskih obratih.

Temelji na tradiciji, ki jo gradimo skozi generacije, in na znanju, ki se prenaša z rok v roke. Temelji tudi na času, saj se zavedamo, da se pravi okus lahko razvije le v miru, brez naglice in brez pritiska sodobnega tempa.

Ročno delo je pri nas nepogrešljiv del priprave hrane, ker vsaka roka, ki se dotakne testa, zelenjave ali mesa, doda jedi svoj drobni, neopazni, a pomembni pečat.

Zato se okus vsake jedi, ki nastane na Kmetiji Slavec, naravno razlikuje od tistega, kar lahko kupite v trgovini. Komercialna živila so pogosto enaka, standardizirana, brez značaja in brez osebne note, medtem ko hrana pri nas vedno nosi podpis letnega časa in človeškega dela.

Naša jed je pozimi drugačna kot poleti, ker se spreminjajo tako narava kot ljudje, ki jo pripravljajo. Okus je globlji, ker ni nadgrajen z umetnimi dodatki, temveč z naravnimi sokovi in pristno aromo domačih sestavin. Vsaka žlica, vsak grižljaj in vsak vonj pripoveduje delček zgodbe o tem kraju, o tem delu in o tej družini.

Ljudje pogosto povedo, da šele pri nas razumejo, kaj pomeni »pristna domača hrana«, ker okus ni nikoli povsem enak, a je vedno izrazito naraven. Takšna hrana ni le obrok, temveč spomin, trenutek in izkušnja, ki se človeka dotakne na drugačen način.

**In prav ta pristnost je tisto, zaradi česar se gostje vračajo in zaradi česar sami ohranjamo način dela, ki se mu ne želimo odpovedati.**



# Domači narezki

---

Narezki so ena najbolj prepoznavnih in tudi najbolj priljubljenih jedi, ki jih pripravimo za goste, saj v enem krožniku združujejo vse, kar kmetija predstavlja.

Ljudje jih pogosto naročijo kot uvod v obisk, ker želijo najprej okusiti tisto, kar je najbolj pristno in domače.

Na lesenih deskah, ki še vedno nosijo vonj po delavnici in domačem lesu, vedno najdete skrbno izbrano kombinacijo našega najboljšega. Vsak kos je položen z roko, nikoli na hitro ali brez občutka, saj je tudi postavitvev del izkušnje.

Na deski so domači suhomesnati izdelki, ki nastajajo skozi dolge mesece sušenja, zorenja in potrpežljivega čakanja. Obnje vedno dodamo izbor lokalnih sirov, ki imajo vsak svoj značaj in aromo, odvisno od letnega časa in procesa zorenja.

Sveža zelenjava, ki jo nabereemo tik pred postrežbo, krožnik dodatno poživi in uravnoteži težje okuse mesnin. Suha salama, pršut in druge mesnine prihajajo iz naše reje avtohtonih pasem, ki jih vzgajamo z veliko pozornosti, zato je meso vedno polnega in izrazitega okusa.

Mesnine imajo teksturo, ki jo lahko ustvarijo le domače živali, ki živijo v dobrih pogojih in na naravni prehrani. Okus ni nikoli povsem enak, saj je odvisen od vremena, sezone in od tega, kakšna je bila narava v tistih mesecih, ko se je žival pasla ali ko se je meso sušilo. Pršut je nežno slan, a hkrati bogat, saj se med sušenjem razvijejo toni, ki jih v industrijskih izdelkih skoraj ni več.

Suha salama je kompaktna, aromatična in ravno prav pikantna, kar je posledica tradicionalnih receptur in preverjenih tehnik. Sirni del krožnika je prav tako poseben, saj so siri narejeni po starih postopkih, ki jih naši predniki niso nikoli zapisali, temveč so jih prenašali iz roda v rod.

Zorenje poteka v naravnih pogojih, kjer se sir razvija počasi, v lastnem ritmu, kar mu podari globino in aromo, ki se ne da ponarediti. Vsak sir ima drugačno noto – en je bolj kremast, drugi bolj suh, tretji nekoliko oreškast – in to raznolikost gostje vedno pohvalijo.

Na deski je tudi barvit izbor sezonske zelenjave, ki jo pridelamo na lastnem vrtu. Kumare so hrustljave, ker jih naberemo šele tik pred postrežbo. Paprika je sladka in sočna, saj zori na soncu in ni nikoli dolgo shranjena v hladilnicah. Paradižnik ima tisto domačo aromo, ki se razvije le pri počasnem zorenju na odprtem vrtu. Zelenjava ni okras, temveč pomemben del narezkov, saj ublaži slanost mesnin in poudari naravno aromo sirov.

Ob zelenjavi vedno dodamo še sveže pečene žemljice, ki jih pripravljamo ročno in pečemo na dan postrežbe. Žemljice so mehke, rahlo hrustljave na zunanji strani in idealno dopolnijo celoten krožnik.

**Vonj po svežem kruhu goste  
pogosto preseneti in navduši,  
saj jih spomni na stare čase.**

Tak narezek ni le hrana, temveč uvod v doživetje, ki ga obiskovalci domačije hitro posvojijo in si ga zapomnijo.

Je način, kako se obiskovalec prvič sreča z našo filozofijo in načinom življenja. Je priložnost, da se človek umiri, sede in okusi nekaj, kar je nastajalo mesece, včasih celo leto.

Vsak narezani kos mesa je dokaz truda, ki se začne na pašniku, nadaljuje v zorilnici in konča na krožniku. Vsaka rezina sira nosi zapis letine, vremena in dela, ki je bilo vloženo v mleko. Vsak paradižnik je zgodba o zemlji, ki ga je rodila, in rokah, ki so ga nabrale.

Narezki torej niso nekaj samoumevnega, temveč droben obred, ki povezuje gosta s kmetijo. Številni gostje nam povedo, da se jim že po prvem krožniku zdi, kot da so tu doma, ker je hrana preprosta, iskrena in narejena z namenom.

Zato je narezek vedno uvod v celotno doživetje, ki ga pri nas radi delimo z vsakim obiskovalcem.



# Priprava mesa na žaru

---

Meso iz lastne reje je eden najbolj cenjenih in hkrati najprepoznavnejših delov naše ponudbe, saj nosi podpis dela, ki se začne daleč pred kuhinjo.

Živali redimo na način, ki daje prednost njihovemu dobremu počutju in naravni rasti, kar je temelj kakovosti, ki jo kasneje okušajo naši gostje. Na voljo imajo veliko prostora, kjer se lahko gibajo brez stresa, kar se neposredno pozna na mišični strukturi mesa. Svež zrak je stalen spremljevalec njihovega življenja, kar daje mesu čistočo okusa, ki ga v industrijski reji ni mogoče doseči.

Prehrana živali je preprosta in naravna, brez pretiranih dodatkov ali pospeševalcev rasti, saj verjamemo, da se resnično dober okus rodi samo v harmoniji z naravo. Tekstura mesa je zato nežna in sočna, hkrati pa čvrsta, kar je idealno ravnovesje za peko na žaru. Barva mesa je bolj naravna, nekoliko temnejša, kar je posledica gibanja živali in zdravega načina življenja. Okus pa je poln, zaokrožen in izrazit, kar gostje pogosto opazijo že ob prvem grižljaju.

Ko meso pristane na žaru, se začne del zgodbe, ki je prav tako pomemben kot sama reja. Peko jemljemo zelo resno, saj lahko že majhna napaka hitro zmanjša kakovost, ki smo jo gradili mesece ali leta.

Meso nikoli ne pristane na premočnem ognju, ker bi to zaprlo sokove prehitro in ga izsušilo. Najprej ga počasi segrejemo, da se notranjost nežno ogreje in vlaknine sprostijo svojo napetost. Šele potem dvignemo temperaturo, da se ustvari popolna, tanko hrustljava skorja, ki zadržuje sočnost v notranjosti.

Obračanje mesa je ključni del procesa, saj nepravilno obračanje lahko poškoduje strukturo vlaknin. Meso obračamo samo tolikokrat, kolikor je nujno, da se peka enakomerno porazdeli, nikoli več.

Pazimo tudi na trenutek, ko se meso umakne z žara, saj je počitek po peki enako pomemben kot sama peka. V tem času se sokovi enakomerno porazdelijo, kar ustvarja sočnost, ki jo gostje vedno pohvalijo.

Na fotografiji je prikazan kos mesa, ki je pripravljen s temperaturno sondo, saj pri peki zaupamo dejanskim podatkom, ne pa ugibanju. Sonda je orodje, ki nam pomaga ohraniti natančnost in zagotoviti, da je jed vedno pripravljena do popolnosti. Pri mesu namreč razlika le nekaj stopinj določi, ali bo rezultat povprečen ali vrhunski. Gostje so pogosto presenečeni, koliko pozornosti in znanja je potrebno, da kos mesa doseže svojo idealno točko sočnosti. V resnici je to proces, ki zahteva več kot le dobro opremo – zahteva občutek, izkušnje in spoštovanje surovine. Ko gostje okušajo meso, pogosto povedo, da je to najboljše, kar so kdaj jedli v svojem življenju.

Te besede za nas niso le pohvala, temveč potrditev, da je naš trud usmerjen v pravo smer. Vsak njihov odziv nam pove, da se splača vlagati čas v rejo, skrb, pravilno prehrano in natančno pripravo. Prav v tem vidimo smisel svojega dela, saj ni lepšega občutka kot vedeti, da človek začuti naš trud skozi okus.

**Ko gost z nasmehom odide, se zavemo, da se vrhunska domača hrana ne rodi sama od sebe, temveč raste iz našega načina življenja. In dokler bo tako, bomo z žarom in veseljem pripravljali meso, ki pripoveduje zgodbo naše kmetije.**



# Hladni krožnik domačih dobrot

---

Hladni krožnik je vizualno razkošen in hkrati kulinarično bogat krožnik, ki na prvi pogled pritegne pozornost vsakega gosta. Na njem se prepletajo barve, teksture in vonji, ki nakazujejo, da je bil krožnik sestavljen z roko in srcem

Gre za jed, ki spoštuje tradicijo, a hkrati ponuja dovolj raznolikosti, da vsak najde nekaj, kar ga navduši.

Mlečni izdelki, ki jih vključujemo, so pripravljene iz domačega mleka, kar jim daje polnost in značaj, ki ga ni mogoče ponarediti. Suhomesnate dobrote, ki ležijo ob njih, dodajo globino in tisto prijetno aromo, ki se razvije le ob počasnem sušenju.

Sveža zelenjava poskrbi za lahkotnost in kontrast, ki jed uravnoteži in ji doda svežino. Ko je krožnik pred gosti, številni najprej opazijo njegovo barvitost, saj živahne barve naravno pritegnejo pogled. Paprika različnih barv doda živahnost in ustvari vtis, kot da krožnik kar žari od energije.

Paprika ni le okras, temveč pomemben okusni člen, ki dopolni težje mesne elemente. Kumare poskrbijo za svežino, saj so hrustljave in polne sokov, ki se lepo zlijejo z ostalimi sestavinami. Pogosto jih režemo tik pred postrežbo, da ohranijo svojo svežino in naravno vlažnost. Paradižnik, kadar je v sezoni, doda sladko-kiselkasto noto, ki se harmonično poveže z aromami mlečnih in mesnih izdelkov.

Domači sir, ki ga vključimo, ima vedno svoj poseben značaj, ker v vsakem kosu nosi zgodbo o času zorenja in naravi, ki ga je oblikovala. Pršut pa dopolni celoto s svojo mehko in globino okusa, ki se prilega vsaki sestavini na krožniku. Ko se sir in pršut srečata na vilici, nastane kombinacija, ki mnoge goste navduši že po prvem grižljaju. V tej kombinaciji se pokaže, kako lepo lahko sodelujeta mlečnost in nežna slanost mesa.

Hladni krožnik je jed, ki jo pogosto pripravljamo ob posebnih priložnostih, saj predstavlja pravi poklon tradiciji in gostoljubju. Uporablja se na slovesnostih, kjer ljudje želijo nekaj več kot le preprost prigrizek. Primeren je tudi za skupinske obiske, saj omogoča, da se okusi delijo, primerjajo in uživajo v družbi. Gostje ga radi naročijo tudi kot uvod v daljši obisk, saj jim omogoči, da se najprej sprostijo in se povežejo z okoljem. Vedno ga sestavimo ročno, ker verjamemo, da noben stroj ne more nadomestiti občutka in natančnosti človeka, ki ve, kako mora krožnik izgledati.

Pri sestavljanju ne hitimo, saj želimo, da je vsak element na pravem mestu. Krožnik vedno prilagodimo letnemu času, kar pomeni, da so njegovi poudarki drugačni spomladi kot poleti ali jeseni. Ta sezonskost daje vsakemu krožniku posebno osebnost in pristnost.

Kadar je zelenjava sveže nabrana, je krožnik svetlejši, drugačen in bolj osvežujoč. Ko se sezona prevesi v jesen, je krožnik nekoliko mehkejši, bolj zaokrožen in polnejših tonov. Gostje to razliko vedno opazijo, saj se sezona odraža ne le v barvi, temveč tudi v okusu. Prav ta sezonskost je eden od razlogov, zakaj se ljudje k tej jedi radi vračajo. Vedno znova pove, da je hrana živa, resnična in povezana z naravo.

Na krožniku ni nepotrebnih dodatkov, saj je vsaka sestavina tam z razlogom. Hladni krožnik tako ni zgolj jed, temveč tudi zgodba o letnem času, o kmetiji in o ljudeh, ki so sestavili vsak košček posebej. Zaradi tega ga mnogi opisujejo kot pravi uvod v izkušnjo naše domačije. Vsak grižljaj ponudi nekaj novega, hkrati pa ohranja znan občutek domačnosti.

Ko gostje zaključijo s hladnim krožnikom, pogosto povedo, da so šele takrat zares začutili, kakšen značaj ima naša kmetija. Prav zato mu namenjamo posebno mesto v naši ponudbi, saj predstavlja ravnotežje med razkošjem in preprostostjo.

**Hladni krožnik je jed, ki ljudi združi, jim odpre apetit in jim pove, da so prišli nekam, kjer hrana ni le hrana, temveč pristna izkušnja.**

**In zato ga vedno pripravljamo z mislijo na to, da mora vsak krožnik nositi toplino doma, delo rok in spoštovanje do narave.**



# Jed izpod peke

---

Jed izpod peke je v marsičem simbol domače kuhinje, saj združuje počasnost, potrpežljivost in tisti občutek starodavne toplote, ki ga človek doživi le ob pravi domači jedi.

Pri tej jedi ni bližnjic, ker vsak korak temelji na tradiciji in občutku, ki se ga ne da naučiti iz knjig. Počasna priprava je bistvo, saj se okusi razvijajo le, če si človek vzame čas in pusti jedi, da sledi lastnemu ritmu.

Pravo oglje daje toploto, ki ni ne premočna ne preslaba, temveč ravno pravšnja, da sestavine počasi sprostijo vse, kar nosijo v sebi. Oglje ni le vir toplote, temveč prinaša tisti rahlo zadimljeni ton, ki ga ljudje povezujejo z domačnostjo. V velikem železnem pekaču se srečajo krompir, čebula in domača zelenjava, ki skupaj ustvarijo osnovo jedi. Krompir postane mehak, maslen in rahlo karameliziran, kar ustvari globok okus. Čebula se popolnoma zmehča in doda jedi sladkost, ki se razvije le pri počasnem kuhanju. Domača zelenjava prispeva barvitost in raznolikost, ki jedi da dodatno življenje.

Med zelenjavo vedno dodamo tudi zelišča, ki so nabrana na kmetiji ali v bližnjem okolju, saj verjamemo v moč naravne aromatike. Zelišča sprostijo svoje vonje zelo počasi, kar omogoči, da jed pridobi večplastnost, ki jo gostje pogosto izpostavijo. V pekaču so tudi veliki kosi mesa iz naše reje, ki se med kuhanjem naravno zmehčajo in vpijejo arome zelenjave in oglja. Meso se pod pokrovom počasi spreminja v izjemno sočno jed, ki se skoraj razpusti že ob rahlem pritisku vilice.

Jed se kuha več ur na žerjavici, kar zahteva mir in nadzor nad ognjem. Žerjavica mora biti ravno pravšnja, zato je treba ves čas spremljati njen ritem. Za popoln rezultat je potrebna izkušnost, saj je vsak lonec nekoliko drugačen in vsak dan drugače vpliva na ogenj. Kuha pod pokrovom je skrivnostna, saj človek ves čas sluti, kaj se dogaja spodaj, a se hkrati zaveda, da pokrova ne sme dvigniti prezgodaj. Pravi trenutek je tisti, ki loči povprečno jed od tiste, ki ostane v spominu.

Ko se pokrov dvigne, se v trenutku sprosti vonj, ki napolni prostor in vsakega gosta spomni na domačnost. Iz pekača zadiši po domu in toplini, ki ju človek povezuje z nedeljami, druženjem in staro tradicijo.

Vonj peke je poln zemlje, lesa in mesa, kar ustvari občutek, da se človek vrača k nečemu znanemu. Tisti prvi val arome je vedno najmočnejši in najlepši, saj razkrije vse, kar se je ure in ure dogajalo pod pokrovom.

V tem trenutku mnogi gostje nehote utihnejo, ker jih vonj popolnoma prevzame. Jed izpod peke je zato več kot le topla jed – je izkušnja, ki povezuje ljudi z naravo, tradicijo in počasnim, pristnim načinom življenja.

**Prav zaradi tega ostaja eden  
najlepših simbolov domače kuhinje  
in eden najbolj priljubljenih delov  
naše ponudbe.**



# Pečeni kostanji

---

Jesenski del leta na kmetiji vedno diši po kostanju, saj je ta čas povezan z ognjem, druženjem in starimi navadami, ki se prenašajo iz generacije v generacijo.

Ko se dnevi začnejo krajšati in se zrak ohladi, se dvorišče kmetije spremeni v prijeten prostor, kjer se ljudje zbirajo ob toploti ognja.

Pečemo jih na veliki kovinski plošči, ki jo postavimo nad ogenj in jo počasi segrevamo, dokler ni pripravljena na prvo rundo kostanja. Tak način peke kostanju da popolnoma drugačen, izrazitejši okus kot pečenje v ponvi ali pečici, kjer mu pogosto izgubi del naravne arome.

Na plošči kostanj rahlo počí, zadiši in začne spuščati tanke sledi dima, ki prepojijo dvorišče. Kostanj se nekoliko zadimi, a prav ta rahla dimnost je tisto, kar daje jesenskemu večeru poseben čar. Vonj je topel, sladkast in hkrati robusten, kar obiskovalce vsako leto znova navduši. Številni rečejo, da jih ta vonj takoj popelje v otroštvo, ko je bila peka kostanja dogodek, ki je povezal celo družino.

Otroci radi opazujejo, kako se kostanji premikajo po vroči plošči in vsake toliko časa glasno počí kakšen od njih. Odrasli pa se umirjeno pogovarjajo, si ogrevajo roke ob ognju in čakajo, da prvi kostanji postanejo dovolj mehki. Medtem ko kostanj dozoreva na ognju, se na dvorišču vedno utrne kakšna smešna zgodba ali spomin, ki popestri večer.

Ob kostanjih postrežemo domač jabolčni sok, ki je nekoliko hladen in prijetno osvežujoč. Kadar je večer hladnejši, ponudimo topel domač čaj, ki diši po medu, zeliščih ali jabolkih. Ta pijača se odlično poda k rahlo dimljenemu okusu pečenega kostanja. Vzdušje ob ognju ustvari občutek domačnosti, saj plameni nežno osvetlijo obraze in pričarajo intimno svetlobo. Občutek stika z naravo je močan, ker človek sedi zunaj, posluša prasketanje ognja in opazuje nebo, ki se jeseni hitro stemni.

Takšno druženje je preprosto, a globoko sproščujoče in ljudje ga v sodobnem tempu življenja močno pogrešajo.

Prav zato se mnogi radi vračajo, saj jih jesensko druženje ob kostanju spomni na to, kako malo je v resnici potrebno za lep večer.

Kostanj, ogenj, dobra družba in narava so dovolj, da človek začuti, da je življenje na kmetiji polno topline.

Iz teh razlogov je jesenska peka kostanja pri nas tradicija, ki je ne želimo spremeniti, temveč le ohraniti in deliti z vsakim, ki pride na obisk.

**Zdi se, da kostanj ni le jesenska  
poslastica, temveč tudi simbol  
prijaznosti, povezanosti in počasnih  
trenutkov, ki se zapišejo v spomin.**

Meso iz lastne reje je vedno visoke kakovosti, zato je priprava na žaru nekaj, kar vzamejo zelo resno.

Najprej izberejo najboljše kose, ki so pravilno uležani in imajo primerno strukturo.

Nato jih nežno začinijo ali pa pustijo brez dodatkov, ker je okus mesa že sam po sebi dovolj izrazit.

Pri peki vedno uporabljajo temperaturno sondo, saj le tako dosežejo popolno sočnost in pravilno zapečeno skorjo.

Žar segrevajo postopoma, da se meso ne zažge in ostane mehko v notranjosti.

Ko je meso pečeno, ga pustijo nekaj minut počivati, kar je ključno za končno teksturo.

Gostje pogosto povedo, da takega mesa še niso jedli, saj je mehko, sočno in aromatično brez pretiranih začimb.

**Peka na žaru je tako preplet znanja,  
izkušenj in spoštovanja do surovine.**



# RECEPTI LOKALNIH JEDI

V okviru projekta smo se lotili priprave programov za pripravo lokalno pridelane hrane za različne ciljne skupine in receptov tradicionalnih jedi.

Srečali smo se z nekaterimi lokalnimi strokovnjaki na tem področju, na podlagi naših dosedanjih izkušenj z različnimi ciljnimi skupinami, ki so v preteklih letih na različnih dogodkih gostovali na naši kmetiji (vrtci, šole, domovi starejših, invalidi, osebe s posebnimi potrebami, dolgotrajno brezposelni) pa smo pripravili recepte tradicionalnih jedi.

# Krompir v zevnici



## Sestavine za 6 oseb


1 kg krompirja  
500 g kislega zelja  
sol, poper

**Zabela:**  
dve žlici masti  
4 žlice ocvirkov

## Priprava

Krompir olupimo in ga narežemo na večje kose. V lonec damo krompir in kisló zelje ter malo solimo, popramo in dolijemo vodo, da prekrije zelje. Ko zavre, kuhamo na majhnem ognju še približno tri četrt ure.

V nizki lonec damo mast in počasi segrevamo ter med mešanjem še dodamo in pogrejemo ocvirke. Ko je zelje s krompirjem kuhano, ga delno odcedimo in polijemo/zabelimo z mastjo in ocvirki. Premešamo in postrežemo.




# Krompirjev golaž



## Sestavine za 4 osebe

500 g krompirja	2 lovorjeva lista
2 korenčka	1 l jušne osnove
1 čebula	5 žlic paradižnikove mezge
2 žlici olja	sol
1 žlička mlete paprike	popper
100g slanine v kosu	

## Priprava


1. 500g krompirja olupimo in ga narežemo na manjše enakomerne kose.
  2. Korenčka olupimo in ju narežemo na kolesca.
  3. Čebulo olupimo in jo na drobno sesekljam.
  4. Dva stroka česna olupimo in na drobno sesekljam.
  5. 50g slanine narežemo na majhne kocke.
- 

# Kuhanje



1. Večji lonec postavimo na srednji ogenj in vanj dodamo 2 žlici olja.
2. Ko se olje segreje, v lonec dodamo seseklano čebulo in slanino.
3. Pražimo toliko časa, da čebula postekleni, nato dodamo sesekljan česen.
4. Ko česen zadiši, dodamo mleto rdečo papriko.
5. Premešamo in dodamo krompir, korenček in lovor.
6. Prelijemo z 1 l jušne osnove.
7. Vsebino lonca premešamo in na zmernem ognju kuhamo 30 minut.
8. S tlačilcem za krompir nekajkrat potlačimo golaž – tako se bo zgostil.
9. Dodamo paradižnikovo mezgo in premešamo.
10. Solimo in popoprano po okusu in jed je končana.

Poleg lahko postrežemo tudi domačo klobaso in domači kruh.



# Kozliček izpod peke

## Sestavine za 6 osebe

3 kg mesa kozlička	sol
2 kg krompirja	drobnjak
2 čebuli	poper
2 večja korenčka	šetra
1 dl belega vina	rožmarin
olivno olje	

## Priprava

Meso kozlička postavimo na pladenj, posolimo, popoprano, namažemo z olivnim oljem in dodamo vino. Dodamo malo rožmarina, šetraja in drobnjaka, pokrijemo z alu folijo in pustimo stati čez noč v hladilniku.

Naslednji dan pripravimo suha drva in zakurimo. Čez dobro uro imamo zadostno količino žerjavice za peko.

# Kuhanje




Krompir operemo in narežemo na večje kocke. Stresemo ga v litoželezno posodo, v kateri se bo pekel skupaj z mesom. Malenkost posolimo, popopravimo ter dodamo šetraj in olje. Premešamo.

Meso na hitro z vseh strani popečemo na vročem olju in položimo na krompir. Posodo pokrijemo s pokrovom in zasujemo z žerjavico. Pustimo, da se peče približno eno uro. Medtem vzdržujemo ogenj, da imamo dovolj žerjavice za drugi del peke.

Posodo očistimo pepela in žerjavice ter odkrijemo pokrov. Krompirju dodamo nasekljano čebulo in korenček, meso obrnemo in dodamo nekaj rožmarina. Pokrijemo in znova zasujemo z žerjavico. Pečemo še eno uro. Na koncu odstranimo preostalo žerjavico, posodo očistimo in odkrijemo.

Kozlička razrežemo na več enakih kosov in ga serviramo na krožnik. Dodamo pečen krompir in še dodatno potresemo s šetrajem. Pripravljeno jed postrežemo.



# Jota



## Sestavine za 6 osebe

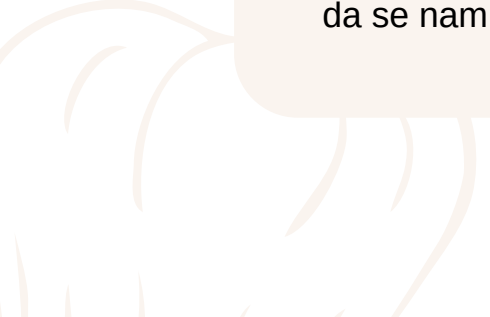
600 g kislega zelja	1 žlička rdeče mlete paprike
300 g rjavega fižola	sol
300 g krompirja	poper
3 sesekljane čebule	6 strokov česna
2 veliki žlici svinjske masti	4 lovorjevi listi


## Priprava

V večji lonec damo 2 veliki žlici svinjske masti, na segreto svinjsko mast damo sesekljano čebulo in jo prepražimo, s tem, da med praženjem dodamo še malo vode, dokler se popolnoma ne razpusti.

Dodamo na drobno narezan, opran krompir ter lovorjeve liste, prilijemo vodo (da sega dobra dva prsta nad krompir) in kuhamo slabe pol ure.

Po pol ure kuhanja dodamo še kislo zelje, ki ga lahko pred tem malo operemo (če ne želimo bolj kisle jedi) in enkrat prerežemo, da se nam pri uživanju ne vleče po bradi. Kuhamo še pol ure.






Ko sta krompir in zelje kuhana, v manjši ponvi segrejemo ocvirkovo svinjsko mast ter sesekljan česen ter na hitro prepražimo, da lepo zadiši. Dodamo eno žličko rdeče mlete paprike, na hitro premešamo in dodamo joti.

Premešamo in na zmernem ognju kuhamo še 15 minut.

Na koncu vse skupaj solimo po okusu.

Poleg lahko postrežemo tudi domačo klobaso in domači kruh.



# Ječmen



## Sestavine za 6 oseb

200 g ješprenja  
svinjska mast  
suha svinjska rebra  
manjša čebula  
strok česna  
3 korenčki

100 g kuhanega fižola  
malo paradižnikove mezge  
sol  
popper  
zeleni peteršilj  
zelena

## Priprava

Ješprenj namočimo v vodo in ga pustimo nekaj časa, najbolje čez noč.

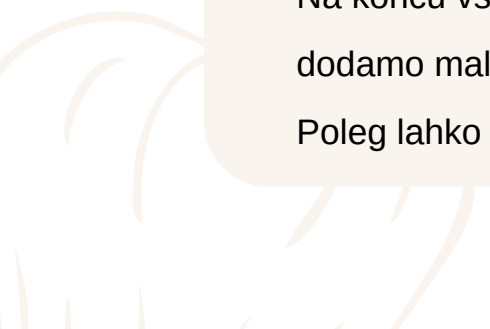
Prebran, opran ješprenj kuhamo v slani vodi približno 20 minut.

Na svinjski masti prepražimo drobno sesekljano čebulo. Ko zastekleni, ji dodamo na kocke narezan korenček, drobno nasekljan česen in še malo pražimo, nato zalijemo z vodo in dodamo suha svinja rebra. Začinimo s soljo, peteršiljem, zeleno in žlico mezge. Kuhamo 45 minut.

Kuhan ješprenj speremo z vodo in ga dodamo juhi. Še nekaj minut vse skupaj pokuhamo, da se sestavine prepojijo.

Na koncu vse skupaj solimo po okusu. Ob serviranju na krožnik dodamo malo peteršilja.

Poleg lahko postrežemo tudi domačo klobaso in domači kruh.



# Testenine



## Sestavine za 4 osebe

400 g testenin	olivno olje
10 kosov paradižnika češnjevca	sol
1 strok česna	popper
sveža bazilika	
1 zdrobljen posušeni rdeči feferon	

## Priprava

Testenine skuhamo v vreli osoljeni vodi.

Skuhamo jih al dente (5-8 minut).

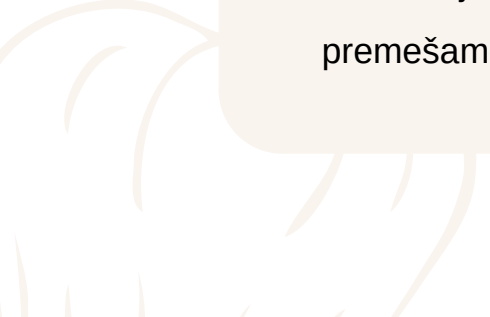
Medtem ko se testenine kuhajo, pripravimo omako.


Ponev segrejemo na srednje visoko temperaturo, vanjo vlijemo jušno žlico olivnega olja, na segreto olje damo česen, narezan na lističe in pražimo kratek čas (le toliko, da česen zadiši).

Dodamo cele paradižnike češnjevce in pražimo, da se paradižniki nekoliko zmečajo.

Solimo, popramo in dodamo zdrobljen in posušen feferon.

Ko začne česen dobivati svetlo rjavo barvo (ne sme potemneti), dodamo jušno žlico ali dve vode, v kateri se kuhajo testenine, premešamo.





Dodana voda bo preprečila premočno porjavitev česna, lističi česna se ne bodo več pražili, začeli se bodo kuhati.

S kuhalnico pritisnemo vsak paradižnik ob ponev, da počni in na ta način spusti nekaj svoje tekočine v omako.

Še malo kuhamo, odstavimo, dodamo nekaj sesekljane bazilike, odcejene testenine, malo olivnega olja, premešamo in prestavimo na krožnik.

Okrasimo z baziliko in postrežemo.



# Goveja juha



## Sestavine

700 g govejih reber in flama	vejica luštreka
3 koščki govejih mozgovih kosti	1 lovorov list
4 do 5 litrov vode	sol
šopek peteršilja	nekaj zrn celega popra
2 do 3 liste pora	par kolobarjev čebule
4 srednji korenčki	2 zrna česna
vejica zelene ali košček gomolja	

## Priprava

Meso in kosti operemo ter damo v lonec, prilijemo vodo in damo kuhati. Ko voda z mesom zavre, poberemo pene.

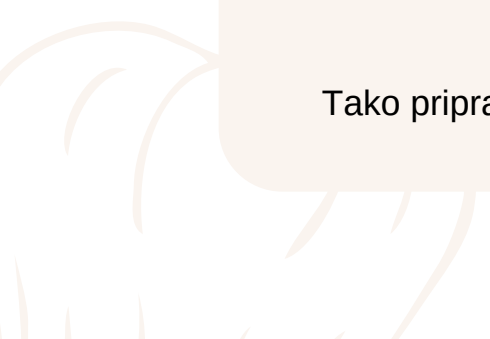
Šele, ko je voda čista, začnemo dodajati začimbe.

Svežo zelenjavo damo nazadnje.

Pokrijemo ter kuhamo, da vre čisto narahlo 2 do 3 ure (odvisno od mesa).

Ko je juha kuhana, jo lahko en del prelijemo v drugi lonec in zakuhamo rezance.

Tako pripravljeno postrežemo.



# Zajčja obara



## Sestavine za 4 osebe

žlica do dve olivnega olja	paradižnik
pol čebule	kruhove drobtine
dva stroka česna	sol
zajčje meso	poper
lovorov list	majaron
2 korenčka	0,5 dl belega vina
3 žlice kuhanega graha	1,3 l vode

## Priprava

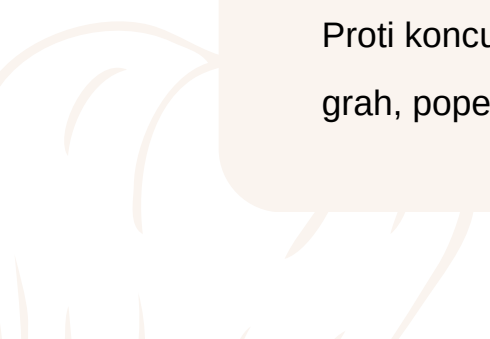
Na olju prepražimo sesekljano čebulo, da postekleni.

Dodamo slabše dele zajca (rebrca, vrat, zgornje okončine) in malo popražimo. Posolimo.

Dodamo vino in dobro pomešamo ter pustimo, da vino povre.

Dodamo nakockan korenček, česen, paradižnik, še malo popražimo in nato zalijemo z vročo vodo.

Proti koncu kuhanja dodamo še drobtine, ki zgostijo jed, kuhan grah, poper in majaron.



# Matevž



## Sestavine za 4 osebe

300 g krompirja  
300 g fižola  
5 stokov česna

## Priprava


V slanem kropu skuhamo olupljen, na kocke narezan krompir z veliko česna.

Posebej skuhamo, čez noč namočen, fižol v zrnju.

Oboje odcedimo, krompir damo v posodo s fižolom in malo fižolove vode. Vse skupaj dobro pretlačimo in primerno zgostimo.

Jed zabelimo s praženo čebulo in ocvirki.

Matevža lahko jemo kot samostojno jed ali prilogo.



# Domač hamburger



## Sestavine za 4 osebe

700 g govejega ekološkega mletega mesa  
50 g pancete  
4 maslene bombete  
4 rezine sira  
domača omaka (kečap, gorčica, balzamični kis)  
1 paradižnik  
mlada čebula  
sol in poper (po potrebi)

## Priprava

Mletemu mesu dodajmo nasekljano panceto in vse skupaj dobro premešamo. Oblikujemo 1cm debele 4 pleskavice in jih na segretem žaru spečemo 3–5 minut na vsaki strani, da dobijo lepo barvo.

Mlado čebulo popečemo na žaru. Maslene bombete prerežemo, premažemo z maslom in prav tako popečemo.

Spodnjo polovico bombete premažemo z domačo omako, nanjo položimo pleskavico, sir, popečeno mlado čebulo, rezino paradižnika, žličko domače omake in zgornji del bombete.

Sestavljen hamburger prebodemo z dolgim zobotrebcom, da bo držal vse sestavine na mestu in uživamo v okusu žara.

