

Za veliko noč namesto potice specite bizeljski ajdov kolač

Spoznajte še druge izvirne jedi in vina iz Posavja in Bizeljskega ter nekaj lokalnih dobaviteljev hrane iz te gastronomske regije

REDAKCIJA AGROBIZNIS
finance@finance.si

Z marcem smo stopili v meteorološko pomlad, počasi se približuje tudi velika noč, ko bodo na mizi pirhi, velikonočna šunka, hren in potica. Zakaj ne bi potice nadomestili z bizeljskim ajdovim kolačem, ki spominja na domačo ajdovo rolado ali ajdovo potico s skutinim nadevom?

To predlagata Tjaša Vede in Blaž Mikuljan, avtorja kuharskega bloga midvakuha.si. Marca na Mercatorjevi spletni strani ponujata še recept za jabolčno juho, koruzno prgo ali pršjačo in pofalačo, ki izvirajo iz Posavja in Bizeljskega. »V tej gastronomski regiji so mojstri v oblikovanju testa. Nič čudnega, da je pleteno srce iz mlečnega testa ena od njihovih najbolj prepoznavnih jedi. Dobro od rok jim grejo tudi pogače, poleg pofalače od tam izvira tudi puhla ali pohla. Za praznik so si privoščili bizeljski ajdov kolač, pri delu na polju pa so se okrepčali s koruzno prgo ali pršjačo,« pravi etnolog Janez Bogataj, ki je velik del svoje kariere raziskoval zgodovino slovenske gastronomije in vlogo teh jedi v sodobni družbi.

Med izvirnimi posavskimi in bizeljskimi jedmi omenja tudi šmoren s klobaso, bizeljsko mlinčevko, enolončnico posavski kotli, sevniško klobaso in salame, suhe mesnine iz krškopoljskega prašiča, mokriško hruško z borovnicami kot sladico. Posavje in Bizeljsko sta tudi zibelka dveh izvirnih vrst sadja – jabolke sevniška voščenka in pišečke marelice. V jagodnem izboru avtohtonih posavsko-bizeljskih vin pa so modra frankinja, rumeni plavec, beli in rdeči bizeljsčan.

»Večina gostincev ne ve, kakšni pogači sta pofalača in puhla, niti od kod izvira njuno ime. Pametni gostinci izhajajo iz gastronomske dediščine, izvirne jedi in pijačo pa interpretirajo tako, da jih prilagodijo sodobnemu življenju,« dodaja Janez Bogataj. Dobro bi bilo, da bi krizo zaradi korone izkoristili za dvig gastronomije, večjo navezavo na lokalne dobavitelje hrane in ustvarjanje novih gastronomsko-vinskih doživetij. Pa tudi za spoznavanje domače gastronomske dediščine.

Iz 24 gastronomskih regij prihaja 430 izvirnih jedi in pijač

Kljub majhnosti ima Slovenija zelo raznoliko gastronomsko dediščino – kar 430 značilnih jedi in pijač prihaja iz 24 gastronomskih regij. Slovenija ima naziv evropske regije gastronomi-



■ Bizeljski ajdov kolač so pekli za veliko noč in druge praznike.



■ »Večina gostincev ne ve, kakšni pogači sta pofalača in puhla, niti od kod izvira njuno ime. Pametni gostinci izhajajo iz gastronomske dediščine, izvirne jedi in pijačo pa interpretirajo tako, da jih prilagodijo sodobnemu življenju,« pravi smer nakaže etnolog Janez Bogataj.

je, kar na svoj način obeležujejo tudi v Mercatorju. Vsak mesec promovirajo svoje lokalne dobavitelje iz druge gastronomske regije. Marca so izbrali Posavje in Bizeljsko, od koder prihajajo Kmečka zadruga Sevnica, kmetija Gnidica in Kozjanski mlin, blizu pa je tudi sirarstvo Videc, ki, če smo zelo natančni, sodi že v sosednjo gastronomsko regijo.

Sevniška zadruga širi ponudbo z izdelki za piknik

Na tradicionalne in izvirne recepte se naslanja tudi Kmečka zadruga Sevnica z Grajskimi mesninami. Pod to znamko ponujajo sveže meso, tradicionalne kmečke mesnine in delikatese za sladokusce, kot so mesnine krškopoljskega pujsa, zorjena govedina in sevniška tradicionalna salama. S sevniško tradicionalno salamo nadaljujejo lokalno zgodbo sevniških salamarjev iz leta 1962, ko so pripravili prvo salamijado. Sevniška tradicionalna salama je pripravljena klasično in samo iz izbranih kosov grobo mlete svinjine, ne-



■ Kmečka zadruga Sevnica povečuje predelavo mesa, pod znamko Grajske mesnine bo kmalu ponujala meso za piknik.

kaj govedine, ročno rezane slanine, soli, popra, česna in dima.

»Na veliko noč smo dobro pripravljeni, tudi za Mercatorjeve trgovine imamo dovolj klasične šunke in prekajenih mesnin,« pravi direktor zadruge Janko Skube. Zadruga v Mercatorju ponuja tudi sveže meso, več možnosti za rast prodaje pa vidi jo pri Grajskih mesninah.

Zadruga prenavlja svojo spletno trgovino, v kateri bodo kmalu na voljo sveže meso in vsi izdelki Grajskih mesnin. Letos želijo povečati odkup goveda in predelavo mesa, zlasti z zorjeno govedino in ponudbo čevapčev, ražnjičev in pleskavic za piknik. Zaradi nizke cene pa ne bodo povečali odkupa prašičev s kmetij oziroma svinjskega mesa. »Minulo leto smo uspešno poslovali, letos ciljamo na pet odstotkov večje prihodke,« dodaja Janko Skube.

Mesnine iz prašičev mangalic so posebnost kmetije Gnidica

V Lončarjevem Dolu med Sevnico in Blanco je kmetija Gnidica. Skoraj pet let so njihove suhe mesnine, ocvirki in ocvirkova prošjača na Mercatorjevih policah v ponudbi Radi imamo domače. »Zanimanje za domače mesnine se povečuje, v Mer-



■ Moka in zdrob se dobro prodajata, Kozjanski mlin se seli v večji mlin s skladiščem za žito in trgovino.

catorju prodamo največ ocvirkov, klobas in salam,« pravi gospodar Jože Gnidica. Večino mesnin prodajo na tržnicah v BTC v Ljubljani in Kamniku, prodaja v Mercatorju pa je za povrh, kot smetana na torti.

Majhna kmetija, ki ima skupaj z gozdom le šest hektarjev zemlje, živi od predelave mesa ter peke kruha in potic za praznike. Tržno nišo so našli v reji prašičev mangalic. »Bolj kot korone nas je strah afriške prašičje kuge, ki se je pojavila tudi pri nas, prek divjih prašičev pa bi se lahko razširila tudi na mangalice, ki se pasejo na prostem,« priznava gospodar Jože Gnidica. Meso mangalic predelajo v salame, klobase, panceto, ledja, mast in ocvirke. Od drugih kmetov odkupijo in predelajo tudi konjsko in divjačinsko meso.

Čez deset ali dvajset let bi radi dodatne prihodke ustvarili s turizmom na kmetiji. »Znamo narediti dobre mesnine, kruh in po-



■ Reja prašičev mangalic, ki se vse leto pasejo, je posebnost kmetije Gnidica. Gospodarja Jožeta Gnidico skrbi afriška prašičja kuga.



■ Kmetijo bi radi nadgradili s turizmom, domače mesnine pa prodali na krožniku.



■ Večja čreda koz, večji hlev in kozji sir s tartufi so zadnje novosti sirarstva Videc iz Kozjanskega parka.

tico, vse to bi radi prodali na krožniku in dosegli, da bi se gostje vračali,« še pravi Jože Gnidica.

Kozjanski mlin pred novo naložbo

V Podsredi štiri leta deluje Kozjanski mlin, ki ga vodi Andrej Božičnik. Ne prihaja s kmetije, vse večje povpraševanje po moki, zmleti na mlinske kamne, ga je prepričalo, da se je odločil za mlinarstvo. S pirino, ajdovo, koruzno in rženo moko, pšeničnim in koruznim zdrobom je pred tremi leti prodrl v Mercator, s prodajo je zadovoljen.

»Žito odkupujem s kmetij, ki segajo do Slovenske Bistrice, Šentjurja, Brezic in Krškega. Na uro lahko zmeljem 400 kilogramov žita, zmogljivost bom še povečal,« napoveduje Andrej Božičnik. Ureja papirje za gradnjo novega objekta, kjer bodo večji mlin, skladišče žita in manjša trgovina za prodajo izdelkov.

Sirarstvo Videc povečuje čredo koz in predelavo mleka

»Povečali smo čredo koz in podaljšali hlev, od lani pa ponujamo tudi kozji sir s tartufi,« o novostih pravi Franci Videc s kmetije v Vodružu pri Šentjurju, ki spada v biosferno območje Kozjanskega parka pod zaščito Unesca. Kmetija je vključena v sonaravno rejo živali, kar pomeni, da se koze prosto gibljejo v hlevu ali izberejo izpust v naravo.

Trenutno molzejo 150 koz, na dan pa predelajo okoli 320 litrov senenega mleka v sveže izdelke, kot so jogurti, skuta in kajmak, najbolj znani pa so po sirih. »Epidemija nas je spodbudila, da smo postavili spletno trgovino, večino izdelkov pa prodamo prek Mercatorja,« pravi Franci Videc, ki že pripravlja nekaj novosti.

Vsebinsko je omogočil Mercator.