



**POZIV**  
**za pridobitev znaka ponudnik**  
**OKUSI ZELENO ZLATO**

Žalec, 26. 2. 2019

## Kazalo vsebine

1. ZA KOGA JE POZIV IN KAKŠEN JE POSTOPEK OCENJEVANJA? .....	3
2. KAKŠNE KORISTI PRINAŠA SODELOVANJE? .....	3
3. KAKO SE PRIJAVIM? .....	3
4. OZADJE RAZVOJA PRODUKTA OKUSI ZELENO ZLATO .....	4
Priloga 1: OBREZEC ZA PRIJAVO .....	5
Priloga 2: Recepti jedi Zeleno zlato (Jernej Zver) .....	9
Priloga 3: Izbor tradicionalnih jedi v Spodnji Savinjski dolini iz leta 2013 (Zeleno Zlato d.o.o.) .....	15

Zavod za kulturo šport in turizem Žalec v sodelovanju z Občino Žalec, že od leta 2016 razvija kulinarčni produkt destinacije Žalec v podporo osrednji atrakciji Fontani piv Zeleno zlato, ki je presežna in edinstvena, zato ob boku potrebuje tudi urejeno in povezano gostinsko ponudbo v duhu hmeljarske tradicije in sodobne izvirnosti, ki se odražata v fontani. Ravno tako je ključni cilj kulinarčnega produkta gosta v Žalcu obdržati dlje kot na postanku pri fontani. Hkrati pa prav gostinski ponudniki odločilno prispevate k temu, da lahko ob primerno razviti ponudbi Žalec resnično tudi v turistično-produktnem smislu postane pivovsko, ne le hmeljarsko središče Slovenije.

## 1. ZA KOGA JE POZIV IN KAKŠEN JE POSTOPEK OCENJEVANJA?

Poziv je namenjen **vsem gostinskim ponudnikom v Občini Žalec**, ki še niste ponudniki Zelenega zlata in izpolnite pogoje prijave na poziv. **Pogoji sodelovanja so**, da na vaš jedilnik vključite **vsaj 2-3 tipične jedi Zeleno zlato** od tega mora biti na jedilnik vključena vsaj ena ali dve jedi po receptu Jerneja Zvera (Priloga 2), ena ali dve jedi tradicionalnih jedi opredeljenih v prilogi (Priloga 3) razpisa in zagotovljena **ponudba lokalnega piva Kukec**. Po prijavi na poziv, komisija enkrat letno obiše in oceni sodelujoče ponudnike. Ponudniki jedi, ki na ocenjevanju prejmejo ustrezno število točk (najmanj 3,5) pri izpolnjevanju naslednjih kriterijev: primernost okusa tipičnih jedi, usklajenost z razvitimi recepti, vključitev tipičnih sestavin zeleno zlato, ustrezno prezentacija na krožniku in v jedilnem listu, predstavitev s strani osebja in razmerje med ceno in kvaliteto, prejmejo znak ponudnik Zelenega zlata.

**Za ponudnike, ki ne ponujajo hrane je pogoj, da imajo v svoji ponudbi vsaj 7 različnih znamk piva, lokalno pivo Kukec in prigrizek**, ki vključuje sestavino/izdelek certificiranih ponudnikov pridelkov Zelenega zlata. Seznam ponudnikov najdete v kulinaričnem zemljevidu Zeleno zlato ali na povezavi: [www.zkst-turizem.si](http://www.zkst-turizem.si) na zavihku kulinarika/trgovina Zeleno zlato.

## 2. KAKŠNE KORISTI PRINAŠA SODELOVANJE?

ZKŠT Žalec aktivno promovira jedi in ponudnike Zelenega zlata v vseh destinacijskih promocijskih kanalih (npr. splet, tiskovine, kulinarčni zemljevid...) in trženjsko pospeševalnih akcijah (npr. kuponi). Enkrat letno organizira tudi teden jedi Zelenega zlata, s spremljevalno promocijsko kampanjo na Facebooku. Za vse ponudnike izdelata tudi namizni meni Zeleno zlato, na katerem predstavite reprezentativno jed Zelenega zlata posamičnega ponudnika v slovenščini in angleščini ter predstavitev zgodbe destinacije in Zelenega zlata.

## 3. KAKO SE PRIJAVIM?

Za prijavo izpolnite obrazec v prilogi 1: Obrazec za prijavo, v katerem navedete katere jedi boste vključili na svoj jedilni list oz. katera piva in prigrizek ponujate.

Po prejetju prijav vas bomo obvestili o datumu obiska komisije, ki poleg izpolnjevanja osnovnih pogojev preveri tudi izpolnjevanje zgoraj navedenih dodatnih kriterijev (primernost okusa, prezentacija na krožniku...).

Razpis je odprt do konca leta 2019.

#### 4. OZADJE RAZVOJA PRODUKTA OKUSI ZELENO ZLATO

ZKŠT Žalec sistematično razvija kulinarično ponudbo in povezuje ponudnike pod skupno znamko **Okusi Zeleno Zlato**. Kulinarični produkt se je razvijal v fazah. V prvi fazi smo oblikovali nabor tipičnih jedi, hkrati so potekala usklajevanja za pripravo nabora sodobnih jedi.

V drugi fazi je kuhar Jernej Zver razvil oz. posodobil **6 receptov jedi Zelenega zlata**. Za vse jedi je bil pripravljen tudi "*food styling*" ter posnete promocijske fotografije. Recepti so za ponudnike zbrani **knjižici receptov**.

Za razvoj kulinaričnega produkta so bile pripravljene **strateške smernice in trženjski načrt**.

V tretji fazi je ZTKŠ Žalec **pozval gostinske ponudnike** v občini, da na jedilnike vključijo jedi Zelenega zlata. Na poziv se je odzvalo 6 ponudnikov. Vsi ponudniki so prejeli znamko Zeleno Zlato, ki so ga umestili na jedilnike ter v komunikacijska orodja. Ponudniki so ob občinskem prazniku prejeli tudi **plaketo nosilec Okusov Zelenega zlata**.

Za promocijske namene je nastal **Kulinarični zemljevid Žalca** v slovenskem in angleškem jeziku. Oblikovan je bil tudi **Teden Okusov Zelenega zlata**, katerega namen je promocija ponudnikov in jedi Zelenega zlata.

V četrti fazi smo vzpostavili **kriterije za nadzor kakovosti ponudbe Zelenega zlata**. Srednjeročni cilj je tudi izboljšati kvaliteto ponudbe ter komunikacijo s turisti. Z namenim dosega tega cilja se je v letu 2018 oblikovala **komisija, ki na terenu ocenjuje ponudnike Zelenega zlata**. Oblikovan je bil tudi Priročnik za komuniciranje s tujimi turisti.

Za več informacij pišite na: [zkst.turizem@siol.net](mailto:zkst.turizem@siol.net) .

Kontaktna oseba: Sabina Palir, vodja programa turizem

Matjaž Juteršek, direktor ZKŠT Žalec

**Priloga 1: OBREZEC ZA PRIJAVO****ZA PRIDOBITEV ZNAKA OKUSI ZELENO ZLATO****1. OSNOVNI PODATKI**

Naziv ponudnika:
Ime in priimek osebe, ki je izpolnila obrazec:
Kontakt  e-mail: telefon:

**Navodilo za izpolnjevanje:**

- **ponudniki hrane in pijače izpolnite vprašani pod številko 2. in 3.**
- **ponudniki pijače izpolnite vprašani pod številko 4. in 5.**

**2. ZA PONUDNIKE HRANE IN PIJAČE  
ZAGOTAVLJANJE JEDI ZELENO ZLATO = IZPOLNJEVANJE POGOJEV**

Prosimo, izberite vsaj eno ali dve jedi po receptu Jerneja Zvera (glej priloga 2) in vsaj eno tipično jed Spodnje Savinjske doline po svojem receptu (glej priloga 3), ki jo boste umestili na svoj jedilnik. **Na jedilniku morate zagotoviti skupaj vsaj 2-3 tipične jedi Zeleno zlato in ponudbo lokalnega piva Kukec.**

Izberite 1-2 jedi z razvitimi ali delno prirejenimi recepti Jerneja Zvera (Priloga 2), ki jih boste vključili na jedilnik.

	JED	DA/NE	OPIS/ PRILAGODITVE	CENA
1	Obirovska južna			
2	Ješprenova rižota z gobami			
3	Ragu z belo polento			
4	Hmeljarski hamburger			
5	Carski praženec z jabolčno omako			
6	Kruh kobula			

Izberite 1-2 jedi tipične jedi Zelenega zlata (Priloga 3) po svojih receptih, vendar z značilnimi okusi tipičnih sestavin Zelenega zlata, ki jih boste vključili na jedilnik.

	JED	OPIS/ PRILAGODITVE	CENA
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Zagotavljam, da ponujam lokalno pivo Kukec: DA

### 3. ZA PONUDNIKE HRANE IN PIJAČE KRITERIJI ZA PRIDOBITEV ZNAMKE = OCENA KOMISIJE

Komisija bo na terenu ocenila jedi Zelenega zlata po naslednjih kriterijih: primernost okusa tipičnih jedi Zeleno zlato, usklajenost z razvitimi recepti tipičnih jedi Zeleno zlato, vključitev tipičnih sestavin Zeleno zlato v druge jedi, prezentacija in dekoracija na krožniku, predstavitev v jedilnem listu, predstavitev s strani osebja, odnos osebja in razmerje med ceno in vrednostjo. Pojasnite na kakšen način boste zagotovili izpolnjevanje treh ključnih kriterijev.

KRITERIJ	DODATNO POJASNITE, KAKO BOSTE IZPOLNJEVALI DODATNE KRITERIJE
Jed Zeleno zlato bo predstavlja <b>PRESEŽEK</b> iz obstoječe ponudbe. Jed bo izstopala po okusu in kvaliteti.	
Pomembno je, da jed Zeleno zlato vsebuje <b>KVALITETNE SESTAVINE</b> . Ponudnik pozna izvor sestavin, izbirajo kvalitetne sestavine, pri čemer vključujejo čim večji delež lokalnih sestavin, še bolje ponudnikov pridelkov Zeleno zlato.	
Jed bo ustrezno <b>PREDSTAVLJENA NA KROŽNIKU</b> . Predstavitvi bomo namenili posebno pozornost.	

#### 4. SAMO ZA PONUDNIKE PIJAČE ZAGOTAVLJANJE VSAJ 7 ZNAMK PIVA = IZPOLNJEVANJE POGOJEV

Ponudnik mora zagotoviti vsaj sedem različnih znamk piva in dodatno lokalno pivo Kukec.

	ZNAMKA PIVA	CENA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Zagotavljam, da ponujam lokalno pivo Kukec: DA

Zagotavljam, da ponujam vsaj en prigrizek, ki vključuje vsaj eno sestavino Zelenega zlata in se poda k pivu. Prosim opišite kakšen prigrizek ponujate:

#### 5. SAMO ZA PONUDNIKE PIJAČE KRITERIJI ZA PRIDOBITEV ZNAMKE = OCENA KOMISIJE

Komisija bo na terenu ocenila prigrizek Zelenega zlata po naslednjih kriterijih: prigrizek vsebuje vsaj eno sestavino, ponudnikov pridelkov Zeleno zlato, prigrizek je ustrezna spremljava za pitje piva, prigrizek je ustrezno predstavljen (vizualna predstavitev). Kontakti ponudnikov/pridelovalcev/predelovalcev jedi blagovne znamke Zeleno zlato so objavljeni v kulinarinem zemljevidu ali na povezavi: [www.zkst-turizem.si](http://www.zkst-turizem.si) na zavihku kulinarika, trgovina Zeleno zlato (kulinarični zemljevid). Pojasnite na kakšen način boste zagotovili izpolnjevanje treh ključnih kriterijev.

KRITERIJ	DODATNO POJASNITE, KAKO BOSTE IZPOLNJEVALI DODATNE KRITERIJE
Prigrizek Zeleno zlato je ustrezna spremljava, ki se lepo poda k pivu.	
Pomembno je, da prigrizek vsebuje Zeleno zlato vsebuje <b>KVALITETNE SESTAVINE</b> . Ponudnik pozna izvor sestavin, pri čemer vključi vsaj eno sestavino/izdelek certificiranih ponudnikov pridelkov Zelenega zlata.	
Prigrizek bo ustrezno <b>VIZUALNO PREDSTAVLJEN</b> .	

**S pristopom k projektu Okusi Zeleno zlato se zavezuje, da bomo:**

- Skupaj **skrbeli za ugled in promocijo jedi Zeleno zlato, znamke Okusi Zeleno zlato ter pivovske in kulinarčne ponudbe destinacije Žalec;**
- Skladno s priročnikom znamke bomo **seznanili vse osebje**, ki ima stik z gosti, da bodo znali ustrezno predstaviti zgodbo destinacije, jedi in ponuditi pivo.
- Enkrat letno **zagotovil degustacijo ene porcije vsake jedi Zeleno zlato** za potrebe preverjanja komisije naterenu.

Datum:

Ime in priimek odgovorne osebe:



## Priloga 2: Recepti jedi Zeleno zlato (Jernej Zver)



### Obirovska južina 10 POR

#### KUMARE

100 G MASLA  
50 G MOKE, TIP 500  
8 STROKOV ČESNA  
1600 G KUMAR, NAREZANIH NA TANKE REZINE  
200 G KROMPIRJA, KUHANEGA IN OLUPLJENEGA

#### FIŽOL

1000 G STROČJEGA FIŽOLA, KUHANEGA  
200 G OCVIRKOV  
200 G PANCETE  
20 G GORČIČNIH SEMEN  
2 JŽ DOMAČEGA SONČNIČNEGA OLJA

#### KUMARE

V kozici raztopimo maslo in dodamo moko in sesekljan česen. Na nizkem ognju kuhamo 5 minut, da se moka in česen skuha. Kumare odcedimo in odcejen sok prihranimo. Počasi dodajmo prihranjen sok kumar in pri tem z metlico neprestano mešamo. Dobiti moramo gladko omako. Dodamo kumare in kuhamo 5- 8 minut, da se kumare pregrejejo, a še vedno ohranijo svežino. Odstavimo z ognja, polovico kuhanih kumar in krompir pretlačimo s pomočjo paličnega mešalnika v gladek pire. Pire dodamo nazaj h kuhanim kumaram in dobro premešamo. Solimo in popramo po okusu.

#### FIŽOL

Panceto narežemo na tanke rezine, rezine pa na tanke rezance. Rezance v razgreti ponvi na nekoliko maščobe zlato rumeno opečemo. Pečene odcedimo na papirnati brisački in jih shranimo v neprodušni posodi. Fižol zabelimo z ocvirki. Na krožniku čez zabeljen fižol posujemo 1/2 ČŽ gorčičnih semen in 1 ČŽ pancete. Po želji dodamo še 1 ČŽ sončničnega olja.



## Hmeljarski hamburger

10 POR

### PIVOVSKA OMAKA

40 G MASLA  
30 G BELE MOKE, TIP 500  
250 G PIVA KUKEC, TEMNO  
150 G PIŠČANČJE OSNOVE  
120 G PODPEČANOVEGA POLTRDEGA SIRA S  
POPROM, NASTRGAN  
150 G SOKA OD PEČENKE / PIŠČANČJE OSNOVE  
1 JŽ WORCHESTERSKE OMAKE  
SOL, POPER

### ČESNOVA MAJONEZA

600 G MAJONEZE  
2 GLAVI ČESNA  
**HAMBURGER**  
10 BOMBETK  
1200 G SVINJSKE PEČENKE, SVINJSKI VRAT  
1 GLAVA SVEŽEGA ZELJA, NASTRGANEGA  
200 G VLOŽENIH HMELJEVIH VRŠIČKOV  
600 G HAMBURGER SLANINE

### PIVOVSKA OMAKA

V kozici raztopimo maslo in dodamo moko. Na nizkem ognju kuhamo 5 minut, da moka rahlo porjavi. Počasi dodajamo pivo in pri tem z metlico neprestano mešamo. Dobiti moramo gladko pasto. Zalijemo s piščančjo osnovo in kuhamo 5 minut na nizkem ognju, pri tem ves čas dobro mešamo. Med mešanjem počasi dodajamo nastrgan sir tako, da se ta dobro raztopi in nastane gladka svilnata omaka. Omako zalijemo s precejjenim sokom pečenke, dodamo žlico worcestrske omake in solimo po okusu.

### ČESNOVA MAJONEZA

Pečico segrejemo na 180°C. Glavama česna na dnu odrežemo tanko rezino, tako da se pokaže notranjost strokov. Česen položimo v pekač in pokapljamo z olivnim oljem. Pekač prekrijemo s folijo in pečemo v ogreti peči 60 – 80 minut. Ohlajen pečen česen iztisnemo v skledo in dodamo majonezo. S paličnim mešalnikom dobro pretlačimo, da dobimo gladko česnovo majonezo.

### HAMBURGER

S pomočjo salamoreznice narežemo pečenko na tanke rezine. Hamburger slanino narežemo na 3 mm debele rezine. Na razgretem žaru zlato - rumeno opečemo hamburger slanino in na hitro segrejemo rezine pečenke. Bombetke prerežemo in jih na žaru dobro opečemo. Sestavimo hamburger. Na spodnjo polovico bombetke namažemo 1 JŽ česnove majoneze, dodamo 120G svinjske pečenke, 1 JŽ pivovske omake, pest sveže naribanega zelja, dve rezini (60G) opečene slanine, 1 JŽ okisanih hmeljevih vršičkov in na zgornji polovici bombetke 1 JŽ česnove majoneze.





## Ragù z belo polento

10 POR

### RAGÙ

100 G MASTI  
1600 G ČEBULE, SESEKLJANE  
8 KORENJEV, SESEKLJANIH  
4 STEBELNE ZELENE, SESEKLJANE  
8 STROKOV ČESNA  
600 ML RDEČEGA VINA  
2 LOVORJEVA LISTA  
3 BRINOVE JAGODE  
½ ČZ POPROVIH SEMEN  
2400 G MESA (GOVEJI BOČNIK ali DIVJI PRAŠIČ  
ali DRUGA DIVJAČINA)  
200 G KOSTNEGA MOZGA (poljubno)

1000 G GOVEJE ali DIVJAČ. JUŠNE OSNOVE  
½ ČZ MLETE DIMLJ. PAPIRIKE  
1 VEJICA TIMIJANA  
1 Ž GORČICE

### BELA POLENTA

1600 G VODE  
15 G SOLI  
300 G BELE POLENTE  
60 G MASLA  
120 G POLTRDEGA SIRA  
30 G OREHOVEGA OLJA

### RAGÙ

Večji lonec pristavimo na ogenj, dodamo mast in sesekljano čebulo, korenje in zeleno ter cele stroke olupljenega česna. Na nizkem ognju pražimo 45 minut, redno mešamo. V kozici zavremo rdeče vino, lovorjeva lista, brinove jagode in poprova semena. Pustimo vreti 10 minut, tako da alkohol izpari, nato odstavimo z ognja. Polovico prepražene zelenjave zmiksamo v pire in damo nazaj v lonec. Meso narežemo na manjše kocke, ga solimo in popramo ter ga na hitro opečemo v ponvi skupaj s kostnim mozgom. Dodamo v lonec k prepraženi zelenjavi, zalijemo z vinom in jušno osnovo. Dodamo dimljeno papriko ter vejico timijana. Kuhamo dokler meso ni mehko, približno 150 – 180 minut. Pazimo, da ragù ne zavre. Na koncu dodamo še gorčico ter solimo in popramo po okusu. Postrežemo z dušeno sezonsko zelenjavo.

### BELA POLENTA

V vrelo, soljeno vodo počasi dodajamo belo polento, medtem neprenehoma mešamo z metlico. Kuhamo približno 20 minut, oz. tako dolgo, da je polenta kuhana. Odstavimo z ognja, dodamo nastrgan sir in maslo ter neprenehoma mešamo. Počasi dodamo še orehovo olje.



## Ješprenjeva rižota z gobami

10 POR

### OLJE KAPUCINK

3 PESTI SVEŽIH KAPUCINK, LISTOV  
500 ML SONČNIČNEGA OLJA

### JAJČNA OMAKA

100 G PANCETE  
400 G PIŠČANČJE / ZELENJAVNE JUŠNE OSNOVE  
100 G SLADKE SMETANE  
2 JAJCI

### GOBE

100 G MASLA  
1 ČESEN, GLAVA  
500 G SEZONSKIH GOB

### JEŠPRENJEVA RIŽOTA

600 G PIŠČANČJE / ZELENJ. JUŠNE OSNOVE  
50 G SUHIH GOB  
2 ČEBULI  
1200 G KUHANEGA JEŠPRENJA  
100 G BELEGA VINA  
60 G MASLA  
50 G POLTRDEGA SIRA (PODPEČANOVEGA)

### OLJE KAPUCINK

V blender damo kapucinkine liste in sončnično olje. Na najvišji hitrosti mešamo 5 minut. Precedimo skozi cedilo, obloženo z gazo. Shranimo v hladilnik do 3 dni.

### JAJČNA OMAKA

Panceto sesekljamo in prepražimo. Zalijemo z jušno osnovo in smetano. Zavremo in kuhamo 5 minut na srednjem ognju. Zmiksamo s paličnim mešalnikom, dodamo jajci in nadaljujemo z mešanjem. Solimo in popramo po okusu in precedimo. Pri serviranju segrejemo omako na 60°C in s pomočjo paličnega mešalnika naredimo peno.

### JEŠPRENJEVA RIŽOTA

Piščančjo osnovo segrejemo in dodamo suhe gobe. V večji ponvi prepražimo sesekljano čebulo in jo pražimo 10 minut na nizkem ognju. Dodamo kuhan ješprenj, ga rahlo prepražimo, zalijemo z vinom in povremo. Zalijemo s piščančjo osnovo, suhe gobe pa sesekljamo in dodamo k ješprenju. Kuhamo 10 – 15 minut na zmernem ognju. Odstavimo z ognja, dodamo maslo in nastrgan sir, dobro premešamo, solimo in popramo po okusu ter pustimo 2 – 3 minute pokrito. K rižoti dodamo polovico prepraženih gob. Serviramo v globokem krožniku. Po rižoti pa razporedimo še preostale gobe, jajčno peno in 1 ČZ olja kapucink.

### GOBE

V ponvi raztopimo maslo, tako da se začne peniti. Dodamo sesekljan česen in gobe. Na hitro prepražimo, solimo in popramo po okusu.





## Carski praženec z jabolčno omako

5 POR

### JABOLČNA OMAKA

8 JABOLK  
200 G SLADKORJA  
300 G SLADKE SMETANE  
INGVER, CIMET, KLINČKI,  
PIMENT, LIMONINA LUPINICA

### CARSKI PRAŽENEC

1000 G MLEKA  
600 G BELE MOKE, TIP 500  
1 VANILJEVA PALČKA – SEMENA  
100 G MASLA, RAZTOPLJENEGA  
4 JAJCA  
20 G SLADKORJA

### JABOLČNA OMAKA

Jabolka olupimo in narežemo na majhne kocke, velikosti 0,5 cm. V ponvi raztopimo sladkor, tako da nastane karamela. Zalijemo s sladko smetano in kuhamo tako dolgo, da dobimo gladko omako. Dodamo kocke jabolk in začimbe (ingver, cimet, klinčki, piment, limonina lupinica ene limone in morska sol). Odstavimo z ognja.

### CARSKI PRAŽENEC

V skledi dobro zmešamo mleko in moko, semena vanilje in ohlajeno, stopljeno maslo, tako da dobimo gladko maso. Dodamo rumenjake, beljake in sladkor pa stepemo v sneg. S krožnimi gibi v maso vmešamo sneg in dodamo 1 ČŽ soli. Ponev segrejemo, jo dobro namastimo in vanjo vlijemo maso. Pečemo približno 10 - 15 minut na nizkem ognju, pokrito s pokrovko. Carski praženec obrnemo in nepokritega pečemo še 10 - 15 minut. Praženec narežemo na poljubne kose in ga po želji na sladkorju in maslu karameliziramo. Postrežemo z jabolčno omako, poljubno pa lahko dodamo še sesekljane orehe in domačo kisko smetano.

### NASVET

Maso lahko brez beljakov pripravimo že dan prej in jo hranimo v hladilniku.  
Za še bolj puhast carski praženec ga pečemo v pečici 20 minut na 180°C.



## Kruh kobula

15 POR

### TESTO

1000 G MOKE, TIP 850  
10 G SVEŽEGA KVASA  
600 G VODE  
20 G SOLI

### PREMAZ

150 G RŽENE MOKE  
220 G SVETLEGA PIVA  
5 G SVEŽEGA KVASA

### POSIP

20 G PRAHA JEČMENOVE TRAVE  
10 G RIŽEVE MOKE

### TESTO

V skledi premešamo moko, kvas in vodo. Postavimo na stran in pustimo vzhajati 10 minut na sobni temperaturi. Dodamo sol, testo dobro pregnetemo, gnetemo približno 10 minut, oblikujemo v kroglo, pokrijemo in vzhajamo 60 - 90 minut na sobni temperaturi.

### NASVET

*Za še bolj puhasto in hrustljivo testo po prvem vzhajanju pregnetemo in damo vzhajati v hladilnik čez noč, do 20 ur.*

Testo razdelimo na 15 enakih delov, vsak naj tehta približno 100G. Oblikujemo v hlebčke in pustimo počivati na pomokani površini 15 - 20 minut. Hlebčke nato raztegnemo v krog na debelino 2 cm in z nožem zarezemo obliko kobule. Zarezano testo rahlo premažemo s premazom in posujemo s posipom. Pustimo vzhajati 40 - 50 minut na sobni temperaturi. Pečico segrejemo na 250 °C. Kobule pečemo 5 minut na 240°C s paro in 10 minut na 220°C ventilatorsko brez pare.

### PREMAZ

V skledi dobro premešamo rženo moko, kvas in pivo, da dobimo gladko pasto. Pustimo vzhajati 10 minut.

### Priloga 3: Izbor tradicionalnih jedi v Spodnji Savinjski dolini iz leta 2013 (Zelena Zlatod.o.o.)

#### JUHE

Goveja juha s kosi kuhane govedine, jušno zelenjavo in domačimi rezanci

Fižolova juha s povojenimi rebri

Župa iz hrbtišane

Prežganka z jajci

Obršena juha

#### ENOSTAVNE KMEČKE JEDI

Tople kmečke murke

Krompirjevi fižolovi svaljki na drobtinah z zeleno solato

Enolončnica svinjski želodčki s krompirjem

Zabeljen stročji fižol z domačo smetano ali ocvirki

#### RIBE in MESO

Dimljena postrv

Dimljen krap

Krap v pivskem testu

Tenstan krap v pivu

Savinjski narezek: domač zajec, čebulo, suhi konci, salama budjola...

Tris: Govedina v solati, talčenka, prekajen jezik z bučnim oljem

Pohan piščanec

Svinjska ribica

Svinjska pečenka

Kuhane povojena svinjska rebra s solato fižola savinjski sivček

#### SOLATE

Špehov regrat s toplim krompirjem

Hren z jajci in ali jabolki

Topla endivja z ocvirki in krompirjem ter fižolom

Savinjski sivček v solati

Murke v solati z našnitanim krompirjem

#### PRILOGE in SAMOSTOJNE JEDI

Renstan krompir

Halbšterc (krompirjevi žganci)

Vinski zos

Matevž

Rižota z zelenjavo

Rižota s svinjino

#### SLADICE

Pečena jabolka z medom

Pohana jabolka v šmornovem testu

Pečene kruhove šnite v pivskem testu

Domači keksi

Miške z jabolki

Šmorn z jabolčnim kompotom

Dodatne identificirane tradicionalne jedi: kislomleko, bela juha, pohla, mlečna kaša, mlečna juha, krompirjeva juha, mlečni kruh, ričet, pečenica, krvavica z zeljem, zeljne krpice s testenimi trganci