

NARODNE JEDI (uvod)

Pogosto slišimo izraz narodna, tradicionalna slovenska jed. To so jedi, ki so naša dediščina in so značilne za posamezne slovenske pokrajine. Lahko so vsakdanje, postne ali praznične. V preteklosti so na jedi vplivale kulturne in geografske značilnosti slovenskih pokrajin in vplivi sosednjih dežel.

Med najbolj znane slovenske jedi zagotovo sodijo potica, žganci, gibanica, štruklji, žlikrofi, jedi iz kislega zelja in različne pogače. Meso je bilo včasih na mizi le ob posebnih priložnostih, goveja juha, pečenka in pražen krompir pa so tudi danes sinonim za klasično slovensko nedeljsko kosilo.

Slovenija je pokrajinsko zelo raznolika dežela. Na severovzhodu leži Panonska ravnina, na vzhodu Dolenjsko gričevje, na jugu Kras in Jadransko morje, na zahodu pa hribovit alpski svet. In tako kot so raznolike posamezne slovenske pokrajine, tako raznolika je tudi tradicionalna slovenska kuhinja. Vsaka slovenska pokrajina ima neke svoje kulinarčne značilnosti, prepoznamo jo lahko tudi po značilnih jedeh.

Belokranjske narodne jedi

Verjetno ste že slišali za belokranjsko pogačo, belokranjsko povitico, belokranjsko cvrtje, belokranjski nadev ali semiško fulanje s hrenom, ajdovo povitico z rozinami, belokranjsko šaro, žitno klobaso, bravino s sladkim zeljem, belokranjske žlinkrofe in nepogrešljivega odojka ali jagenčka na ražnju.



NALOGA TEGA TEDNA

1. Na spletu poišči recept za belokranjsko pogačo.
2. Iz sestavin, ki jih imaš doma, speci svojo pogačo.
3. Sliko, na kateri bo listek s tvojim imenom, mi pošlji do 22.4.2020.
4. Delaj samostojno in ne pozabi na koncu pospraviti kuhinje.

Za vsa morebitna vprašanja sem vam na voljo preko elektronske pošte:

toncka.gerksic@guest.arnes.si