

**Maribor**
Pohorje

Osrednja
Štajerska

Užitkov soli pisker

Kulinarično popotovanje
Maribor, mesto najstarejše trte, vina in kulinarike

Preprosto, domače in naše

*Vsi se z veseljem spominjamo mladih dni in babičinih dobrot,
ki so nas razvajale ter nam polnile želodce.*

*S to kulinarično knjižico se ponovno vračamo h koreninam, da skupaj obudimo jedi,
ki zaznamujejo našo destinacijo. Ponudili vam jih bomo z izvrstnimi štajerskimi vini, katerih
trden temelj predstavlja naša vinogradniška tradicija, o kateri priča tudi svetovna znamenitost –
v Mariboru rastoča Stara trta, najstarejša trta na svetu!*



2. 10. - 11. 11. 2016



FESTIVAL STARE TRTE

OLD VINE FESTIVAL / FESTIVAL DER ALTEN REBE

www.maribor-pohorje.si

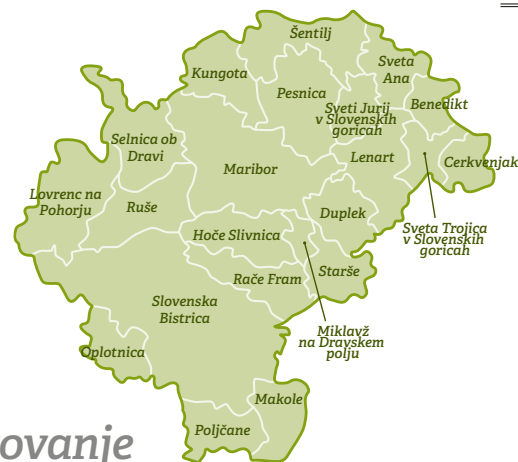
I FEEL
SLOVENIA



Na naslovnici: [slivovi cmoki](http://www.maribor-pohorje.si/slivovi-cmoki.aspx),
www.maribor-pohorje.si/slivovi-cmoki.aspx


Užitkov poln pisker

Kulinarično popotovanje



- | | | |
|--|--|--|
| <p>4 Pohorska bunka z domačim sirom
Vinogradništvo Frešer</p> <p>6 Meso iz tünke s skuto z bučnim oljem
Domačija Firbas</p> <p>8 Štajerska kisla juha
Gostilna Šiker</p> <p>10 Čemaževa juha 🌿
Gostišče Vračko</p> <p>12 Obara
Gostilna Anderlič</p> <p>14 Pohorski pisker
Hotel Zarja</p> | <p>16 Olbič ali pohorski žganci
Ruška koča</p> <p>18 Pražene gobe z jajci
Gostilna Pri treh ribnikih</p> <p>20 Štrukljeva juha 🌿
Gostilna Pri Lešniku</p> <p>22 File postrvi ocvrt z bučnimi semeni
Gostilna Pec</p> <p>24 Koline z repo ali zeljem
Gostilna Vernik</p> <p>26 Ocvrt piščanec
Gostilna Pri lipi</p> | <p>28 Mrežna pečenka s praženim krompirjem
Restavracija Vnukec</p> <p>30 Regrat z bučnim oljem in krompirjem 🌿
Gostilna Pri Lešniku</p> <p>32 Pohorska omleta 🌿
Gostišče Veronika</p> <p>34 Šarlota 🌿
Gostilna Šiker</p> <p>36 Pohorska gibanica 🌿
Turistična kmetija Pri Kovačniku</p> |
|--|--|--|

Pohorska bunka z domačim sirom



Pohorska bunka predstavlja izredno kakovosten suhomesnati izdelek iz svinjine. Značilna je za širše področje Pohorja. Mesnino odlikujeta bogat pookus po popru in prijetna mesna aroma, kateri da svoj pečat zorenje na ostrem pohorskem zraku.

Mesnino ponudimo tanko narezano s prilogami, kot so vložene gobe ali kumarice, kmečki sir in kruh, pečen v krušni peči. Vsaj uro pred postrežbo jo vzamemo iz hladilnika, da se sprostijo vse arome, in narežemo na rezine, ki naj bodo nekoliko debelejše od rezin pršuta.



Vinogradništvo Frešer

Ritoznoj 17, 2310 Sl. Bistrica

+386 (0)2 80 34 215, +386 (0)31 577 980

vino@freser.si

www.freser.si



Delovni čas

četrtek - sobota: 13.00-22.00

nedelja: po dogovoru



Bunka je krepka jed, h kateri sodi krepko vino. Suh renski rizling z malo višjim alkoholom, lahko tudi starejši letnik ali šipon, ki z izrazitejšo kislino topi maščobo v ustih (očisti brbončice) in tako izostri okušanje.



Meso iz tünke s skuto z bučnim oljem

Za 4 osebe

Skuta z bučnim oljem

- 200 g polnomastne skute
- 4 žlice bučnega olja
- sol, poper
- žlica suhega kopra

Priprava mesa v tünki je še zmeraj najpogostejši način konzerviranja svinjine na Štajerskem. Ob kolinah se posamezni deli mesa vložijo v razsol. Nato se prekadijo in skupaj z zaseko položijo v lesene ali kovinske posode – tünke. V tünki meso počasi zori do polne prepoznavne arome. Ob kmečkih opravilih ali praznikih je narezek iz mesa iz tünke predstavljal najbolj priljubljeno jed, ki so jo dopolnila trdo kuhana jajčka, narezana zelenjava in nastrgan hren.

V skledi zmešamo skuto s preostalimi sestavinami ter jo ponudimo z narezanim mesom iz tünke, kruhom iz krušne peči, rezinami čebule in nastrganim hrenom.



Domačija Firbas

Cogetinci 60, 2236 Cerkvenjak
+386 (0)2 70 35 090, +386 (0)41 746 174
firbas@siol.net
www.firbas.com



Delovni čas

petek: 15.00-20.00
sobota: 12.00-21.00
nedelja: 12.00-20.00



*Krepko suho vino h krepki
mastni jedi.*



Štajerska kisl juha

Za 6 oseb

- 2 kg mesnatih kosti
- 2 kosa korenja
- 6 strokov česna
- 50 g koruznega zdroba
- 2 lovorova lista
- žlica paradižnikove mezge
- 1 dl domačega jabolčnega kisa
- sol, poper

Štajerska kulinarika ima bogato izročilo različnih juh. Čeprav prevladujejo zelenjavne, med mesnimi zagotovo izstopa kisl juha. Kislo juho so pripravljali iz različnih cenejših kosov svinjine ali svinjske drobovine. Najbolj zanimivi ostajata juha iz svinjskih tačk in juha iz svinjskih želodčkov. Poleg korenaste zelenjave in majarona juho odlikuje bogata aroma po kisu, ki je jedcem pomagala prebaviti mesno maščobo in preveč popitega alkohola. Ne preseneča, da je bila kisl juha vedno na meniju ob koncu veselice, poročnega slavlja in drugih osebnih praznikov na Štajerskem.

Mesnate kosti skuhamo v vodi s soljo in celim poprom, majaronom, korenčkom in lovorovim listom, da je meso na njih mehko. Česen sesekljamo ter ga v posodi zmešamo s kisom in koruznim zdrobom. Nato to mešanico zamešamo v juho in kuhamo še 20 minut. Če želimo, lahko podmet iz koruznega zdroba zamenjamo s prežganjem.

**Gostilna Šiker**

Močna 7, 2231 Pesnica

+386 (0)2 72 06 921

info@siker.si

www.siker.si

**Delovni čas**

torek - nedelja: 11.00-22.00



*Vino z malenkost poudarjeno
kislino, suh ali polsuh laški
rizling, ranina ali šipon.*



Čemaževa juha

Za 4 osebe

- 500 g krompirja
- 200 g čebule
- 30 g masla
- 1 l čiste zelenjavne juhe ali vode
- 200 g blanširanega čemaža
- sol, poper
- muškadni orešček

Uporaba nekultiviranih rastlin v kulinariki je izjemno priljubljena. Sprehod v naravi in nabiranje živil, iz katerih lahko pripravimo jedi, je razširjena slovenska prostočasna dejavnost. Že marca se na sončnih legah začne širiti vonj po divjem česnu. Iz njega tradicionalno pripravljamo gostljato kremno juho, ki jo po aromatičnosti lahko primerjamo s priljubljeno česnovo kremno juho.

Krompir olupimo in narežemo na kocke. Čebulo sesekljamo in oboje popražimo na maslu. Zalijemo z juho in kuhamo do mehkega. Juhi dodamo sesekljan in blanširan čemaž in kuhamo še 5 minut, nato pretlačimo s paličnim mešalnikom. Juho lahko dopolnimo s smetano in muškatnim oreščkom. Postrežemo jo lahko s kockami popečenega koruznega kruha.



Gostišče Vračko

Grušena 1, 2201 Zgornja Kungota

+386 (0)2 65 64 311

info@gostiscevracko.si

www.gostiscevracko.si



Delovni čas

torek - sobota: 10.00-22.00

nedelja: 9.00-19.00



Suh ali polsuh laški rizling, svež in lahkoten. Morda celo nežen sauvignon, takšen s poudarjenimi »zelenimi« aromami.



Obara

Za 4 osebe

- 700 g perutnine
- 1,25 l vode ali kostne juhe
- 150 g jušne zelenjave
- 40 g olja
- 40 g moke
- 80 g čebule
- 2 stroka česna
- poper
- sol
- lovorov list
- majaron
- timijan
- belo vino

Uživanje mesnih enolončnic za malico ali kosilo je na Štajerskem zelo pogosto. Ker delavsko prebivalstvo v preteklosti običajno ni zajtrkovalo, je bil čas za malico med 10.00 in 12.00 uro. Najbolj priljubljene enolončnice ostajajo vampi, ričet, segedin golaž, golaž in perutninska obara. Pripravo teh enolončnic so prilagajali sezonskim živilom, ki so bila na razpolago.

Meso razrežemo na manjše kose, damo v lonec in zalijemo z vodo. Dodamo jušno zelenjavo. Pustimo, da počasi vre. Na olju svetlo prepražimo moko, ji dodamo čebulo, prepražimo in dodamo strt česen. Prilijemo malo mrzle vode in prežganje gladko razkuhamo. Dodamo ga obari, solimo, popravo, odišavimo z lovorovim listom, majaronom in timijanom. Kuhamo 15 minut. Okisamo z vinom.

**Gostilna Anderlič**

Za Kalvarijo 10, 2000 Maribor

+386 (0)2 23 43 650

info@gostilna-anderlic.si

www.gostilna-anderlic.si

**Delovni čas**

torek - četrtek: 10.00-22.00

petek - sobota: 10.00-01.00

nedelja: 10.00-20.00



*Srednje polno vino, suho ali
polsuho, morda sivi pinot,
renski rizling ali chardonnay.*



Pohorski pisker

Za 10 porcij

- 80 dag govedine – plečka
- 30 dag prekajenih svinjskih reber (lahko tudi sveže svinjine)
- 30 dag prekajene slanine
- 2 čebuli
- 1 por
- 2–3 kosi rumenega korenja
- ½ kg krompirja
- 30 dag oluščenega fižola
- 4–5 strokov česna
- 1 koleraba
- 10 dag zelene
- 1 manjša glava zelja
- 1 šopek peteršilja
- 25 dag ješprenja
- 10 dag gob (jurčki)
- začimbe: sol, poper, kumina, lovor, majaron
- mast ali olje
- kisla smetana po potrebi

Pohorski pisker postaja priljubljena enolončnica na širšem območju Pohorja. Okus Pohorja v njej zastopajo izrazito lokalne sestavine. Korenasta zelenjava, jurčki, ješprenjeva kaša in meso pohorskega goveda se z zelišči in drugimi dodatki harmonično združi v nasitno enolončnico, ki s kosom kruha iz krušne peči tekne v vseh letnih časih. Lahko bi rekli, da prav letni časi nekoliko spreminjajo okus pohorskega piskra, saj mu pri kuhanju pogosto dodajamo tisto zelenjavo in zelišča, ki so v določeni sezoni na domačem vrtu in polju najboljše kakovosti.

Fižol skupaj z začimbami skuhamo v slani vodi. Čebulo in por drobno narežemo in prepražimo na masti. Dodamo še slanino, govedino in prekajena svinjska rebra (ali svežo svinjino). Dušimo 10 minut in nato dodamo gobe, na kocke narezano ali naribano

korenje, kolerabo, zeleno, naribano zelje, peteršilj in zalijemo z vodo. Dušimo približno ¾ ure. Dodamo opran ješprenj (lahko ga prej skuhamo), sesekljan česen, začimbe in zalijemo. Kuhamo 20 minut in nato dodamo še na kocke narezan krompir. →



Hotel Zarja

Frajhajn 34, 2208 Pohorje

+386 (0)2 60 36 000

info@hotel-zarja.si

www.hotel-zarja.si



Delovni čas

ponedeljek - nedelja: 7.00-22.00



Ker je »pisker« sestavljen iz mnogo različnih sestavin, se k tej jedi podajo najrazličnejša vina. Najboljše so manj aromatične srednje polne sorte, kot so laški in renski rizling, chardonnay in sivi pinot.

Čisto na koncu dodamo še kuhan fižol ter jed po potrebi zgostimo s podmetom (moka, voda). Preden jed postrežemo, jo izdatno posujemo s sesekljanim svežim peteršiljem ali drobnjakom. Jed postrežemo v lončeni skledi.



Olbič ali pohorski žganci

- 250 g krompirja
- sol
- 500 g koruzne moke
- ocvirki

Olbič ali pohorski žganci so okusna jed, ki jo lahko jemo kot prilogo k mesnim jedem ali zelenjavnim omakam. Samostojna jed pa postanejo, če jih prelijemo z domačim kravjim mlekom ali belo kavo. Postrežba olbiča je preprosta. Kuhane žgance postrežemo v glineni skledi. Včasih je iz nje z žlico jedla vsa družina.

Krompir olupimo in narežemo na kose. V slani vodi ga kuhamo 15 minut, nato v lonec na sredo krompirja (na kupček) vsujemo koruzno moko. Cmok prebodemo s kuhalnico in pokrito kuhamo še 30 minut. Odvečno vodo odlijemo in prihranimo, nato pa počasi s kuhalnico stolčemo krompir s koruzno moko, da dobimo pravo gostoto. Po potrebi dolijemo nekaj žgančevke, da so žganci bolj sočni, in zabelimo s segretim ocvirki.



Ruška koč

Frajhajn 64, 2208 Pohorje

+386 (0)2 60 35 046

+386 (0)41 666 552

milan.klancnik@siol.net

www.ruskakoca.si



Delovni čas

ponedeljek - nedelja: 8.00-21.00



Ker gre v tem primeru za »zabeljeno« jed, ponovno pridejo na vrsto krepka vina. Suha ali polsuha, prijetno polna, iz manj aromatičnih sort, lahko tudi starejši letniki.



Pražene gobe z jajci

- 400 g jurčkov
- 1 čebula
- 3 žlice olja
- 3 jajca
- sol
- poper
- peteršilj
- 2 stroka česna

Nabiranje gob je na Štajerskem nadvse priljubljeno. Sezono gobarjenja otvorijo prve spomladanske gobe – marčevke, ki se jim pozneje pridružijo smrčki, lisičke in gobani. Pozno jeseni gobarsko strast potešijo sivke in črne trobente. Pražene gobe z jajčki in peteršiljem so priljubljena topla predjed ali samostojna jed, ki še bolj zadiši, če jo oplemenitimo s sveže sesekljanim peteršiljem.

Gobe očistimo in narežemo na lističe. Segrejemo olje in prepražimo sesekljano čebulo. Dodamo narezane gobe. Počasi pražimo, da se gobe zmehčajo. Dodamo sesekljan peteršilj, poper in sesekljan česen. V skodelici razžvrkljamo jajca in jih prilijemo h gobam. Posolimo in premešamo, da jajca zakrknajo.



Gostilna Pri treh ribnikih

Ribniška 9, 2000 Maribor

+386 (0)2 23 44 170

trije.ribniki@termemb.si

www.trijeribniki.si



Delovni čas

ponedeljek - nedelja: 10.00-21.00



Gobova jed se dobro ujame s srednje krepkimi morda malo pikantnimi vini. Če je v jedi več peteršilja, je zanimiva kombinacija s sauvignonom. Sicer tipične lokalne sorte, suha ali polsuha vina.



Štrukljeva juha

Za 6 oseb

- 500 g vlečenega testa
- 1 kg polnomastne skute
- 200 g kisle smetane
- 2 jajci
- 40 g masla
- žlica moke
- drobnjak
- sol, poper

Štrukljeva juha je pogosta postna jed na področju Maribora. Štruklje iz vlečenega testa s skutnim nadevom narežemo na manjše kose in skuhamo v slanem kropu. Nadev, ki uhaja iz štrukljev, nekoliko zgosti juho, da ta postane bolj nasitna. Svojevrsten pečat juhi doda sesekljan drobnjak ali peteršilj, ki ga posujemo po njej pred postrežbo.

Skuto pretlačimo in ji dodamo razžvrkljana jajca. Primešamo smetano in solimo ter premešamo. Medtem razgrnemo vlečeno testo, ga premažemo z nadevom in zvijemo v štrukelj. Razrežemo na 5 cm široke štrukeljčke, ki jih damo kuhat v slan krop. Primešamo še maslo in žlico moke ter kuhamo 15 minut. Juho posujemo s seseklanim drobnjakom in postrežemo.



GOSTILNA SLOVENIJA

**Gostilna & Motel
Pri Lešniku**

Dupleška cesta 49,
2000 Maribor

+386 (0)2 47 12 322

gostilna.lesnik@siol.net

www.gostilna-motel-lesnik.si

**Delovni čas**

torek - sobota: 11.00-22.00

nedelja: 11.00-17.00



*Nevtravno lahko belo vino,
na primer sivi pinot ali
chardonnay, najboljše polsuh.*



File postrvi, ocvrt z bučnimi semeni

Za 4 osebe

- 4 fileji postrvi
- 100 g moke
- 1 razžvrkljano jajce
- 100 g drobtin
- 100 g mletih bučnih semen
- sol, poper
- olje za cvrtje

Ribje jedi iz sladkovodnih rib so na področju Maribora zaznamovale jedi iz rib iz Drave in okoliških ribnikov. Flosarski golaž, pečen ali nadevan, je samo ena izmed njih. Med ribe višje kakovosti sodijo postrvi, ki so jih ponekod cvrli pomokane s koruzno moko. Zaradi tradicionalne pridelave oljne buče se uporaba bučnih semen seli tudi na področje priprave ribjih jedi, kjer semena poskrbijo za prijetno hrustljivost in bogato aromo.

Fileje dobro osušimo s papirnato brisačo. Nato jih začinimo in paniramo v moki, jajcu ter mešanici drobtin in mletih semen. Cvremo v zmerno vročem olju in ponudimo z rezino limone in sočno krompirjevo solato.

**Gostilna Pec**

Spodnja Selnica 1,
2352 Selnica ob Dravi
+386 (0)2 67 40 356
gostilnapec@siol.net
www.gostilnapec.si

**Delovni čas**

ponedeljek - sobota: 12.00-22.00
nedelja: 12.00-20.00



*Riba naj plava! Ampak ne v
olju. V ustih jo naj pospremi
belo suho ali polsuho vino,
ranina, sivi pinot ali manj
aromatičen sauvignon.*



Koline z repo ali zeljem

Za 4 osebe

- 2 krvavici
- 2 pečenci
- 1 svinjska krača
- kumina
- 2 čebuli, narezani na četrtine
- 6 strokov česna
- sol, poper

Koline predstavljajo kmečki praznik, ki simbolizira obilje. Največkrat so prašiča zaklali po novem letu. Mesar in družinski člani so po družinskih receptih skrbno pripravljali mesne izdelke, ki so bili namenjeni predvsem temu, da se je del mesa lahko ohranil skozi vse leto. Sušene mesnine, salame, prekajene klobase in slanino so dopolnili še meso iz tünke ter obvezne krvavice. Koline so izrazito sezonska jed, ki jo lahko v štajerskih gostilnah okusite med novembrom in marcem.

Koline so zmeraj sestavljen krožnik mesnih specialitet. Običajno jih sestavljajo različne klobase in pečenka. Zraven se dobro poda matevž – fižolov pire.

Za krvavice je najbolje, da jih položimo v pekač, napolnjen s kakšnim centimetrom vode. Pol ure jih pečemo pri 100 °C, zadnjih 20 minut pa temperaturo povečamo na 160 °C, da se hrustljivo zapečejo.

Pečence damo v ponvico s 4 decilitri vode in dvema žlicama sončničnega olja. Pokrite kuhamo tako dolgo, da voda izpari in se začnejo pečti. Obrnemo jih, da so enakomerno pečene.

Kračo pečemo 3 ure in pol. Pred peko jo dobro nasolimo, popopravimo in posujemo s kumino. Manjši pekač napolnimo z zelenjavo, nanjo položimo kračo. →



GOSTILNA SLOVENIJA

Gostilna Vernik

Bezena 3, 2342 Ruše

+386 (0)2 66 88 626

info@vernik.si

www.vernik.si



Delovni čas

torek - nedelja: 10.00-22.00



Krepka jed in krepko vino. Manj aromatično, suho ali polsuho, belo ali rdeče.

Pečemo jo 15 minut pri 180 °C, nato pa temperaturo znižamo na 120 °C in pečemo 2 uri in pol. Proti koncu peke temperaturo dvignemo na 180 °C ter kračo pečemo tako dolgo, da lepo porjavi. Med peko jo nekajkrat zalijemo s približno 2 decilitroma vode. Narezano ponudimo s krvavico, pečenko, kislno repo in zeljem.



Ocvrt piščanec

Za 4 osebe

- 1 piščanec
- sol, poper
- olje za cvrtje
- moka
- razžvrkljana jajca
- bele krušne drobtine

Tradicija cvrtja perutnine je na Štajerskem še vedno živa. Pred razširjenostjo rastlinskega olja so perutnino cvrli tudi v svinjski masti. Nekateri ljubitelji še danes trdijo, da je ta način priprave najokusnejši. Ocvrti piščanci so imeli skoraj kulten status. Včasih so ljudje ocvrte kose perutnine jemali s sabo tudi na pot in se z njimi mastili na počivališčih. Ocvrt piščanec se lahko tudi v gostilni je z rokami. Hrustljava skorjica, pod katero se skriva sočno meso, je namreč tako okusna, da se pri tem ne želimo obremenjevati z etiketo.

Piščanca narežemo na manjše kose. Odstranimo jim kožo in meso nasolimo. Kose piščanca najprej paniramo v moki, nato v jajcu ter na koncu v drobtinah. Takoj jih ocvremo v svežem olju, segretem na 160 °C. Cvremo približno 20 minut, da se meso obarva zlato rumeno. Nato ga preložimo na pladenj in ponudimo z rezinami limone.



GOSTILNA SLOVENIJA

**Gostilna Pri lipi**

Lackova 44,
2000 Maribor
+386 (0)2 61 31 733

**Delovni čas**

torek - sobota: 9.00-22.00



Mastna jed spet kliče po kislinah v vinu. Laški in renski rizling ali šipon temeljito očistijo brbončice in vas pripravijo na naslednji grizljaj.



Mrežna pečenka s praženim krompirjem

Za 4 osebe

Mrežna pečenka

- 1 kg svinjske plečke
- svinjska mrenka
- 6 rezin limone
- 2 sesekljana stroka česna
- sol, poper, kumina
- 2 lovorova lista
- rezine korenčka

Pražen krompir

- 1 kg krompirja za kuhanje
 - 2 večji čebuli (ptujski ali dornavski luk)
 - sol
 - 2 žlici sončničnega olja
 - 30 g masla
 - 100 g nastrganega poltrdega sira
- Podpečan
- sesekljan peteršilj

Pečenka je v štajerski kulinarični tradiciji zmeraj predstavljala praznično ali nedeljsko jed. Mrežna pečenka je njena obogatena inačica. Bogat nabor začimb in dodatkov skupaj s hrustljivostjo svinjske mrenke poskrbi za izjemno aromatičnost pečenke. K okusni kulinarični izkušnji doda svoje še pražen krompir z bučnimi semeni.

Meso začinimo s soljo, poprom, kumino, lovorovim listom in česnom. Obložimo ga z rezinami korenčka in limone ter zavijemo v svinjsko mrenko. Postavimo v pekač in pečemo 15 minut pri 180 °C. Nato temperaturo znižamo na 150 °C in pečemo še 2 uri. Po potrebi zalivamo z juho, da dobimo okusno omako. Narezano pečenko prelijemo z omako ter ponudimo s praženim krompirjem.

Cel krompir skuhamo v malo slane vode. Ko je kuhan, ga odcedimo in odkritega pristavimo še malo na ogenj, da izpari odvečna vlaga. Nato ga olupimo. Čebulo narežemo na tanke lističe. V ponvi jo pražimo na mešanici masla in olja ter po potrebi prilivamo vodo ali govejo juho. Nato čebulo posolimo in dodamo narezan krompir. Pražimo vsaj 10–15 minut in ob koncu primešamo nastrgan sir in peteršilj.



Restavracija Vnukec

Ob Blažovnici 86, 2341 Limbuš

+386 (0)2 61 42 200

restavracija@vnukec.eu

www.vnukec.eu



Delovni čas

sreda - četrtek: 11.00-22.00

petek - sobota: 12.00-24.00

nedelja: 12.00-19.00



Pečenka je kraljica. Če jo kombiniramo s kraljevim belim ali rdečim vinom, morda celo z vinom, ki je nekaj časa zrelo v lesenem sodu, je užitek zagotovljen.





GOSTILNA SLOVENIJA

Gostilna & Motel Pri Lešniku

Dupleška cesta 49,

2000 Maribor

+386 (0)2 47 12 322

gostilna.lesnik@siol.net

www.gostilna-motel-lesnik.si



Delovni čas

torek - sobota: 11.00-22.00

nedelja: 11.00-17.00



K svežemu pomladnemu regratu se poda sveže lahko vino. Posegli bi lahko po sauvignonu z »zelenimi« notami ali po drugem lahkotnem suhem ali polsuhem vinu z nizkim alkoholom.



Pohorska omleta

Za 4 osebe

- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- ščepec soli
- 4 žlice moke
- zamašek ruma
- 200 g brusnične marmelade
- 300 ml stepene smetane
- 2 žlici mentolovega likerja

Sredi prejšnjega stoletja je v Poštarskem domu na Pohorju nastala ena izmed najbolj znanih sladici teh krajev. Združuje sestavine, ki predstavljajo okus Pohorja. Kljub preprosti pripravi preseneti z odlično harmonijo okusov. Sladkoba testa se sreča s prijetno kislostjo brusnic in bogato mlečno aromo smetane. Mentolov liker po barvi in aromi spominja na širne smrekove gozdove Pohorja. Zato je to sladica, na katero mora gost počakati, saj mora pred njim zmeraj zasijati sveža in topla.

Za biskvit ločimo beljake od rumenjakov. Beljake s soljo in sladkorjem stepemo v čvrst sneg. Primešamo jim rumenjake in rum ter nežno vtepemo 4 žlice moke. Pripravljeno maso v obliki omlet vsujemo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Omleto pečemo od 8–10 minut v pečici, segreti na 180 °C. V tem času segrejemo brusnično marmelado. Pečeno omleto prestavimo na oval, kjer jo premažemo z marmelado, prepognemo in okrasimo s stepeno smetano ter poškopimo z mentolovim likerjem.



Gostišče Veronika

Slivniško Pohorje 3,
2208 Pohorje
+386 (0)2 60 35 060
joze.klinc@s5.net



Delovni čas

sreda - sobota: 10.00-22.00
nedelja: 10.00-18.00



Lahek biskvit, smetana in gozdni sadeži kar kličejo po lahkem polsuhem ali polsladkem rumenem muškату, tramincu ali renskem rizlingu. Pri predikatih je potrebna previdnost, da niso premočni ali presladki.



Šarlota

Za 4 osebe

Za kremo

- 2 rumenjaka
 - 70 g sladkorja
 - 3 lističi želatine
 - 2,5 dl mleka
 - 2,5 dl stepene smetane
 - 0,3 dl maraskina
 - vaniljeva palčka
-
- rezine biskvita
 - sadje iz kompota
 - praženi orehi
 - stepena smetana
 - sok kompota

Šarlota je izvorno klasična francoska sladica, ki očara z dobrim razmerjem med sočnim biskvitom, sadjem in bavarsko kremo. Na področju štajerske regije se je v nekaterih gostilnah ustalila kot del stalne ponudbe sladice. Razlog za to je verjetno dejstvo, da je po pripravi odlične šarlote slovela mariborska srednja gostinska šola, ki je to umetnost prenesla na svoje dijake. Uživanje ob šarloti je še večje, če ob njej popijemo kozarček lokalnega polsladkega rumenega muškata.

Liste želatine namočimo v hladni vodi.

Za kremo nad soparo do zelene gostote stepemo rumenjake in 35 g sladkorja.

Nato preostalih 35 g sladkorja vmešamo v mleko in ga segrejemo do vrelišča. Mleko zlijemo k rumenjaku in stepamo z metlico, da nastane penasta krema. V kremo nato vmešamo ožeto želatino in

vaniljo in odstavimo na hladno vodno kopel. Ko je krema popolnoma ohlajena, ji dodamo vnaprej pripravljeno stepeno smetano. Posodice ali model za lažjo poznejšo uporabo prevlečemo s prozorno folijo. Vanje zložimo tanke rezine biskvita in koščke sadja ter praženih orehov, nato vanje vlijemo kremo. →



Gostilna Šiker

Močna 7, 2231 Pesnica

+386 (0)2 72 06 921

info@siker.si

www.siker.si



Delovni čas

torek - nedelja: 11.00-22.00



*K šarloti lahko ponudimo lahka
polsladka in sladka vina, morda
celo pozno trgatev ali izbor,
z nežno noto žlahtne plesni.*

Šarloto za 8 ur postavimo
v hladilnik. Nato jo zvrne-
mo iz modela, narežemo in
okrasimo s svežim sadjem in
stepeno smetano.



Pohorska gibanica

Za testo

- 500 g gladke moke
- 20 g kvasa
- 3 žlice sladkorja
- 50 g masla
- 2 rumenjaka
- 3,5 dl mlačnega mleka
- 1 čajna žlička soli
- Za nadev
- 600 g skute
- 400 g kisle smetane
- 4 jajca
- 150 g sladkorja
- vaniljev sladkor

Preliv

- 300 g kisle smetane
- 1 jajce
- maslo za namastitev pekača

Različne oblike gibanice srečamo pravzaprav v vseh slovenskih lokalnih kuhinjah. Na Pohorju jo pripravljajo iz obogatene kvašenega testa in doma pripravljene skute. Za sezonsko pestrost poskrbijo dodatki, ki jih lahko priložnostno posujemo po skuti, kot so suhe hruške, orehi, jabolka, gozdni sadeži ali pehtran.

Iz sestavin za testo zamesimo kvašeno testo, ki ga pustimo vzhajati pol ure.

V posodi premešamo sestavine za nadev.

Vzhajano testo razvaljamo na velikost, ki je nekoliko večja od pekača, in nadevamo z nadevom. Robove zavijamo preko nadeva in gibanico prelijemo s prelivom. Gibanico pol ure pečemo v pečici, ogreti na 200 °C. Nekoliko jo ohladimo in pred postrežbo posujemo s sladkorjem v prahu.



**Turistična kmetija
Pri Kovačniku**

Planica 9, 2313 Fram

+386 (0)2 60 15 400

+386 (0)41 878 474

info@kovacnik.com

www.kovacnik.com



Delovni čas

sobota - nedelja: 12.00-22.00



Gibanica je polnjena z nadevom
iz skute, zato k njej postrežemo
srednje krepka polsladka vina.





POLJUB STARE TRTE

je hišna sladica Hiše Stare trte, hrama vinske tradicije in kulture Maribora, Štajerske in Slovenije. Sladica, ki so jo zasnovali v najstarejši mariborski mestni slaščičarni Ilich, je v glavnini izdelana iz sestavin iz lokalnega okolja, ne manjkajo seveda rozine in rdeče vino.



muzej
razstaviščni prostor
vinoteka



oktober - april **ODPRTO** maj - september
ponedeljek - nedelja: 10.00 do 18.00 ponedeljek - nedelja: 10.00 do 20.00



ZAVOD ZA TURIZEM MARIBOR - POHORJE • HIŠA STARE TRTE

Vojašniška ul. 8, 2000 Maribor, Slovenija, T: +386 (0)2 251 51 00, F: +386 (0)2 234 66 03, stara-trta@maribor.si, www.maribor-pohorje.si, www.visitmaribor.si

Z izdajo knjižice želimo spodbuditi kulinarične ponudnike na našem območju, da na svoje jedilnike dodajo tipične tradicionalne in lokalne jedi.

Seznam vseh ponudnikov in več kulinaričnih receptov najdete na spletni strani Zavoda za turizem Maribor – Pohorje: www.maribor-pohorje.si.

Izbiro kulinaričnih dobrot smo prepustili Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Maribor.



Zavod za turizem Maribor - Pohorje
Tkalski prehod 4, 2000 Maribor
T: 00386 2 234 66 00, F: 00386 2 234 66 23
ztt@maribor.si



TIC Maribor
Partizanska cesta 6a, 2000 Maribor
T: 00386 2 234 66 11, F: 00386 2 234 66 13
tict@maribor.si



Hiša Stare trte
Vojašniška ul. 8, 2000 Maribor,
T: 00386 2 251 51 00, F: 00386 2 234 66 03
stara-trta@maribor.si

www.maribor-pohorje.si
www.facebook.com/VisitMaribor

ODLIČNO!
Perfect!
www.maribor-pohorje.si/odlicno

**I FEEL
SLOVENIA**