

Spoznavajmo in uživajmo

Savinjska regija in
Krapinsko-zagorska
županija



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE REPUBLIKE SLOVENIJE ZA RAZVOJ
IN EVROPSKO KOHEZIJSKO POLITIKO



Naložba v vašo prihodnost
Operacijo delno financira Evropska unija
Evropski sklad za regionalni razvoj



Legenda:

- | | |
|--|---|
|  Mednarodno letališče |  Grajska razvalina |
|  Športno letališče |  Arheološko najdišče |
|  Znamenita cerkev |  Jama |
|  Znameniti samostan |  Elektrarna |
|  Grad, dvorec |  Rudnik |

0 10 20 km

Merilo 1 : 330 000

© KARTOGRAFIJA



Savinjska regija in Krapinsko-zagorska županija

	Savinjska regija	Krapinsko-zagorska županija
Št. kmetij:	10956	9029
Površina obdelovalnih kmetijskih zemljišč (ha):	65654	19113
Površina vinogradov (ha):	974	755
Št. ekoloških kmetij:	594	23
Št. turističnih kmetij:	132	23
Št. kmetij s pridelavo mleka ali mesa:	66	60
Št. kmetij s peko kruha na tradicionalen način, pridelavo zelenjave oz. poljščin ali pridelavo sadja:	137	





Razgled na kmetijo Klemenšek in Kamniško-Savinjske Alpe s panoramske ceste nad Logarsko dolino



Na vhodu v krajinski park Logarska dolina se razgrne pogled na ledeniško preoblikovano dolino, obdano z iglastimi gozdovi in vrhovi Kamniško-Savinjskih Alp.



Oktobra preorana njiva na Bučah v Kozjanskem parku čaka na setev pšenice.



Od kleti Bolfan na Vinskem Vrhju se razprostira pogled do Ivanščice (1061 m n. m.).

Izročilo, nadgrajeno s sodobnim znanjem

Pokrajina med Savinjskimi Alpami in Hrvaškim zagorjem je raznolika in razgibana. Vsakih nekaj kilometrov se nam pred očmi razgrne drugačen pogled: od strmih severnih sten gora do zelenih pobočij s pašniki in gozdovi, od ravnin s skrbno obdelanimi polji in vasicami do blagih gričev z negovanimi vinogradi in sadovnjaki.

Kot je raznolika pokrajina, so raznovrstni tudi pridelki družinskih kmetij, ki so skupna značilnost Savinjske regije v Sloveniji in Krapinsko-zagorske županije na Hrvaškem. Kmetovanje na teh kmetijah zaznamuje zavezanost zemlji, družinski tradiciji in sožitju z naravo, hkrati pa tudi velik posluh za sodobna spoznanja, inovativnost in pogled v prihodnost. Na mnogih kmetijah so prepoznali svojo priložnost v pridelovanju kakovostne zdrave hrane in turizmu. Gostoljubno odpirajo svoja vrata obiskovalcem in ponujajo najboljše, kar pridelajo ob spoštovanju izročila, narave in ljudi. Dobrote, ki jih ponujajo, popeljejo obiskovalca v svet tradicionalnih vrednot, zgodb iz preteklosti, veččin kmetovanja, iznajdljivosti in prilagajanja naravi.



Zagorje – Pravljica na dlani



Vinogradnik Mladen Micak pri zelenih delih v vinogradu



Iz vinograda Mladena Micaka se odpira lep pogled proti Mariji Bistrici.

Turistična kmetija Marka Kosa v Svetem Križu Začretje



Velikonočnica, zavarovana
rastlinska vrsta na Boču



Razgled s Tinskega na gričevnat svet okrog Šmarja in Rogaške Slatine ter Boč (978 m n. m.)



Zagorje – Pravljica na dlani: hribovit svet v Krapinsko-zagorski županiji



Ogled Agroturizma Zaboky selo v Zaboku

Poleg ohranjene kulturne krajine je bogastvo tega območja neokrnjena narava z več zavarovanimi območji. Na slovenski strani krajinski parki Logarska dolina, Robanov kot, Boč - Donačka gora, Golte, Ponikovski kras, Ribnik Vrbje z zaledjem ter Kozjanski regijski park, ki je tudi biosferno območje pod okriljem Unescovega programa Človek in biosfera, na hrvaški strani pa Naravni park Medvednica ponujajo obiskovalcu neskončne možnosti za doživljanje narave.

Kljub temu da je naravno okolje zelo raznoliko in pestro, pa Savinjsko regijo in Krapinsko-zagorsko županijo marsikaj povezuje. Obe sta bili pod gospodstvom mogočne plemiške rodbine grofov Celjskih, ki je v prvi polovici 15. stoletja spadala med najplivnejše v Evropi, in obe je leta 1573 zajel veliki upor podložnih kmetov pod vodstvom Matije Gubca, kar je v ljudskem slovstvu in zgodovinskem spominu

zapustilo močan pečat. Tukajšnji samostani, iz katerih so se po deželi širili novo znanje in veščine, so vplivali na načine pridelave, priprave hrane in pijač, zapustili pa so tudi dragoceno znanje o zeliščarstvu in zdravilstvu.

Mineralni in termalni vreli so pripomogli k zgodnjemu razvoju in razcvetu zdraviliškega turizma. Številne kmetije so se že pred leti odločile za usmeritev v turizem, s katerim so nadgradile pridelavo kakovostne hrane, mnoge med njimi so prešle na ekološko kmetovanje in se posvetile ohranjanju lokalnih sort pridelkov ter pasem domačih živali. To je temelj raznolike, dobre in zdrave hrane, ki jo ponujajo gostoljubne kmetije.

Savinjska regija se ponaša z dvema evropskima destinacijama odličnosti programa EDEN: leta 2009 je laskavi naziv dobilo Solčavsko



Reka Savinja,
zavarovana
naravna
vrednota,
med Lučami
in Solčavo



Ekološki kmet Peter Koren iz Loč preverja zorenje pšenice.



Jesensko oranje v Bistrici ob Sotli



Razgled s travnikov, bogatih z orhidejami, na Vetrniku v Kozjanskem parku

za razvoj kakovostnega turizma na zavarovanih območjih narave, leta 2013 pa Laško, kjer so poskrbeli, da so njihove turistične zanimivosti in programi dostopni vsem, tudi ljudem z različnimi oviranostmi. Dobro ohranjena narava, bogata in ohranjena kulturna dediščina, ki kaže preteklost od prazgodovine do našega časa, gostoljubni ljudje in turistična tradicija – vse to zagotavlja, da se obiskovalci z veseljem vračajo.

Mojstrstvo priprave okusnih jedi tudi iz preprostih sestavin je bilo od nekdaj odlika gospodinj na kmetijah. Dandanes se po kuhinjah vrti marsikatera kuharica (in tudi kuhar!), ki ima poleg tradicionalnega znanja, podedovanega od mam in starih mam, tudi gastronomsko izobrazbo, pridobljeno na gostinskih in hotelirskih šolah. Stare recepte bogatijo s sodobnimi jedmi, pripravljenimi iz ekološko pridelanih,

svežih sestavin, ki pridejo v lonec naravnost z njive, kar je zanesljivo jamstvo za prvovrstne kulinarične užitke.

V gostoljubnih kmečkih domovih se ne boste počutili kot turisti, ampak kot dobrodošli gostje. Gospodarji in gospodinje so enako kot na rezultate svojega dela ponosni na svoje korenine, izročilo prednikov prenašajo na svoje otroke. Z veseljem vam bodo odprli vrata svojih domov in kleti, razkazali polja, vinograde in sadovnjake, postregli vam bodo z najboljšim, kar sta obrodila delo njihovih rok in ljubezen do zemlje. Če jim boste prisluhnili, vam bodo z veseljem zaupali svoje zgodbe, modrosti o življenju in skrivnosti narave, s katero živijo.



Vinogradnik je ob
trgatvi hvaležen za
žlahten pridelek.



Pogled na cerkev sv. Jakoba v
Okonini pri Ljubnem in na zasnežena
pobočja Raduhe (2062 m n. m.)



Tržnica v Bohačevem toplarju v Nazarjah je odprta vsako soboto dopoldne.

Bogato obložena miza s tradicionalnimi zagorskimi specialitetami na turistični kmetiji Marka Kosa





Ogled ekološke pridelave jabolk na kmetiji Pšaker v Braslovčah



Dobrodošlica na kmetiji

Unatova kmetija v Nazarjah; na nekaterih kmetijah so uredili tudi prodajalne spredelke in izdelki svoje kmetije in kmetij iz okolice.





V Mariji Bistrici je leta 2014 potekal čezmejni kulinarčni festival Štruklijada, na katerem so obiskovalci lahko spremljali, kako nastajajo zagorski štruklji.

Štruklji – zelo različni in nebeško dobri!

Tradicija štrukljev je doma tako v Zagorju kot v Sloveniji. Zagorski štruklji iz vlečenega testa, z nadevom iz sveže skute, kisle smetane in jajc, lepo zviti in preleti s smetano ter zapečeni v peči, so prepoznani in zavarovani kot tradicionalna jed in prvina hrvaške nesnovne kulturne dediščine. Slastni »zagorski štrukli« so poznani daleč naokoli. Da bi ohranili tradicijo priprave, organizirajo vsako leto v drugem kraju Krapinsko-zagorske županije velik kulinarčni festival, Štruklijado. Na njej se zberejo najboljši kuharji in peki, gostilničarji in gospodinje in se pomerijo v pripravi štrukljev. Obiskovalci si lahko ogledajo, kako nastajajo v večjih rokah, in seveda lahko vse dobrote poskusijo. Pa ne gre le za štruklje vseh vrst, prireditev je vsako leto prikaz bogastva kulturne dediščine, od slikovitih noš do pesmi in plesov, od tradicionalnih veščin do rokodelskih izdelkov, povezanih s prehransko dediščino Zagorja.



Za zagorske štruklje ima vsaka gospodinja svoj recept, majhne skrivnosti tako za testo kot nadev.



Priprava zagorskih štrukljev za peko



Marjanca Deželak iz Debra pri Laškem pripravlja štruklje s pregreto smetano.



Na Štrukljadi lahko poskusite izvirne zagorske štruklje.



Anica Levart iz Loč pri Slovenskih Konjicah dela štruklje iz ajdove moke z nadevom iz skute in prosene kaše.



Predstavitve tradicionalnih običajev, plesov in noš na Štrukljadi v Mariji Bistrici



Na turističnih kmetijah v Savinjski regiji so štruklji med najbolj priljubljenimi jedmi.



Skutni štruklji in žlinkrofi so imenitna priloga k mesnim jedem.



Štruklji s pregreto smetano v juhi

Štruklji so ena najbolj značilnih starih jedi, ki jih pripravljajo po vsej Sloveniji na veliko različnih načinov. Na Slovenskem jih poznamo več kot sto vrst, pripravljenih iz različne moke, z različnimi nadevi, slane in sladke, kuhane in pečene – zmeraj pa slastne! Poleg značilnih pehtranovih, ki so slovenska posebnost, ima vsako območje svoje originalne načine priprave štrukljev, sestavin in nadevov. Nekdaj so jih gospodinje pripravljale takrat, ko so na kmetiji opravljali najtežja dela, in jih postregle kot glavno jed. Štruklji pa so seveda tudi priljubljena praznična poslastica, še posebno sladki.

Za okolico Laškega so značilni štruklji s pregreto smetano, ki jih skuhamo v vodi, tako da nastane okusna juha, v kateri jih ponudijo. V Šaleški dolini so med tradicionalnimi poslasticami gluhi štruklji iz vzhajanelega testa, ki pravzaprav sploh niso pravi štruklji, saj niso zviti, temveč so cmočki iz vzhajanelega testa, kuhani in posuti z orehi in sladkorjem ...

Kakorkoli štruklje postrežejo, kot predjed, prilogo, glavno jed ali sladico, obliznili si boste prste!

Beseda štrukelj prihaja iz avstrijske nemščine – Struckel pomeni testeni zavitek. Prerezan štrukelj z nadevom daje značilno podobo spirale. Že stari modreci so spoznali, da je ta oblika ena od zakonitosti narave in veselja ... Nič čudnega torej, da so štruklji nebeško dobri!



Muzej Staro selo Kumrovec je največji etnografski muzej na prostem na Hrvaškem. V njem je ohranjenih približno štirideset stanovanjskih in gospodarskih objektov.



Muzej na prostem Rogatec

Nekatere priljubljene jedi so zelo stare

Še danes so na mizi jedi, pripravljene v krušni peči, in takšne, ki so jih kuhali že takrat, ko so imele kmečke hiše črne kuhinje ali celo dimnice z odprtimi ognjišči. Obare, enolončnice, kaše, močniki in žganci izvirajo iz časov, ki si jih boste zlahka predstavljali, če obiščete katero od muzejskih domačij ali enega od muzejev na prostem.

Velika muzeja na prostem sta v Rogatcu in v Kumrovcu, na marsikateri domačiji pa so še ohranjene stare stavbe z notranjo opremo, ki jih z veseljem pokažejo obiskovalcem. Stare domačije, preužitkarske hiše, kašče, kozolci in čebelnjaki so pomembna kulturna dediščina, ki priča tako o nekdanjem življenju, starih načinih pridelave in spravila živil kot o iznajdljivosti kmečkih gospodinj, ki so s skromnimi sredstvi znale pričarati slastne jedi za družino in posle.

Obiščete lahko tudi še delujoče muzejske mline – v njih še pripravljajo moko po starem, da je sveža in dišeča osnova za vrsto močnatih poslastic.



Ajdove žgance, ki so lahko tudi samostojna jed, vam na kmetijah v Savinjski regiji najpogosteje postrežejo h gobovi juhi ali obari.



V muzeju Staro selo si lahko ogledate stalne razstave tradicionalnih obrti in običajev v Zagorju s konca 19. stoletja; zagorska svatba.



Zagorska hiža z razstavo Od zrna do pogače, muzej Staro selo Kumrovec



Vinogradništvo Sever pridelala majhno količino vina sokol, namenjeno za pokušnje in ocenjevanja.

Zakladnica vinskih raznolikosti

Dežele z vinogradniško tradicijo imajo za obiskovalca poseben čar.

Vinogradniki Krapinsko-zagorske županije, ki je del vinogradniške podregije Zagorje-Medžimurje, so se v zadnjih letih preusmerili v pridelavo manjše količine vin, ki pa zato dosegajo vse boljšo kakovost, marsikdaj celo vrhunsko v svetovnem merilu. Danes v vinogradih prevladujejo graševina, renski rizling, beli in sivi pinot, chardonnay, laški rizling, sauvignon, zeleni silvanec, rumeni muškat, cabernet sauvignon in frankinja, v nekaterih vinogradih pa so se ohranile še avtohtone sorte dišeča belina, mirkovača, krapinska belina in sokol. Raziskave so pokazale, da je krapinska belina ena od neposrednih starševskih sort chardonnaya, genetsko pa je prisotna še v najmanj 70 znanih sortah trte, kar pomeni, da gre za zelo staro sorto, verjetno povezano z začetki vinarstva v tem delu Evrope.

Zadnjih dvajset trsov avtohtone sorte sokol, ki je bila najdena v Klanjcu, je pred propadom rešil vinogradnik Zvonko Sever. Sokol se goji že od leta 1629, kar dokazujejo tudi dokumenti, s katerimi je Sigismund Erdödy frančiškantom podaril posestvo v Klanjcu skupaj z vinogradi. Ta zelo rana sorta bi bila zaradi majhne rodnosti skoraj izginila. Zvonko Sever jo je razmnožil na 400 trsov in letno pridelal nekaj deset litrov sokola – nekoč najdragocenejšega vina, ki so ga pili odličniki zagrebške nadškofije. »Vino je zelo posebno, ima okus po davnini,« pripoveduje gospod Sever. »Nekoliko spominja na alzaški traminac, vendar je manj aromatično. Vsekakor je sokol avtohtona sorta, ki jo je vredno ohraniti, saj je del zgodovine vinogradništva!«

Čisto posebno doživetje je obisk prostranih vinogradov in kleti vinarstva Bolfan na



Pogled na frančiškanski samostan v Klanjcu in pobočje Sokol v ozadju, kjer so odkrili nasad avtohtone vinske trte z enakim imenom. Frančiškani so ta vinograd obdelovali že v 17. stoletju in pridelovali vino sokol.



Vinograd Mladena Micaka



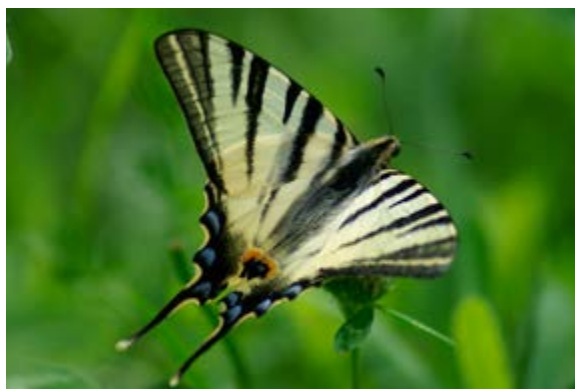
Pokušnja vina v kleti
Mladena Micaka v Mariji Bistrici

Vinskem Vrhu na vzhodu Zagorja. Klet stoji na kraju, kjer je bila v antiki rimska vojaška utrdba – povsem razumljivo, saj se pogled odpira daleč naokoli. »Veste, legenda pripoveduje, da so tu doma vilinčki. Rimske vojake so povabili na pijačo in njihovo vino jih je tako začaralo, da so popolnoma pozabili na vojno, samo še prepevali so in se prepustili prijateljskemu druženju ob vilinski žlahtni kapljici. Mi se trudimo to pravljiico prenesti v današnji čas!« v sme-hu pripoveduje lastnik Tomislav Bolfan, ki je v svojih vinogradih uvedel ekološko pridelavo vina. Sprehod med trtami, kjer se spreletavajo metulji in brenčijo čebele, bo obiskovalca zagotovo očaral in tudi naučil spoštovati bitja narave – vilinska in vsa druga – pa tudi vina in dobre, ki sodijo k njim.

Območje vinogradov od Kozjanskega do Bizeljskega spada v vinorodni podokoliš Šmarje-Virštanj, vinogradi na Konjiškem, z znamenitimi Škalcami, pa v Mariborski vinorodni podokoliš. »Podokoliša sta del vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija in slovita po elegantnih, sortno značilnih di-šečih belih vinih, med katerimi ima glavno vlogo laški rizling, dobro družbo pa mu delajo še sauvignon, chardonnay, renski rizling in druge sorte. Območje je primerno tudi za pridelavo odličnih rdečih sort, med katerimi kraljuje modra frankinja,« razlaga enologinja Tadeja Vodovnik Plevnik.



Na vinogradniškem posestvu Bolfan na Vinskem Vrhu v Hraščini lahko gostje uživajo v vonjih, okusih in čudovitem razgledu.



V ekološkem vinogradu smo v objektiv ujeli metulja jadrca, enega večjih dnevnih metuljev.



Uživanje na terasi turistične kmetije Masnec z razgledom na grad Veliki Tabor



Zorenje sira na kozjerejski kmetiji Pavlin v Zlatarju



Uživanje v pečenem kostanju na Vuglec bregu v kraju Škaričevo poleg Krapine.



Zagorski siri krepijo dušo in telo.



Pogled z
vinogradniškega
posestva Bolfan
na Vinskem vrhu
proti jugu

Jesen

Jesen obarva gozdove z barvami, ki se jih ne bi sramoval noben slikar. Koruzna polja, buče, jesensko listje – vse je zlato! Spravilo pridelkov je povezano s praznovanji, veselim druženjem, pa tudi s slastnimi jesenskimi dobrotami: pečenim kostanjem, moštom in poslasticami, nekdanj namenjenimi vračanju moči po težakem delu. Ob svetem Martinu iz mošta nastane vino in takrat je v vinskih kletih najbolj veselo.



Kmetija Urška,
Križevci pri Stranica:
Sodelovanje na trgatvi je
nepozabno doživetje.



Biodinamični vinogradnik Aci Urbajs ljubeče podpira naravo, neguje trto in spremlja naravne procese zorenja vina.



Vinotoč Gruska, Buče: V dobri družbi, ob dobri hrani in pijači radi zapojemo kakšno ljudsko pesem o vinu.

Tukaj prevladujejo družinske kmetije, usmerjene v vinogradništvo in turizem. Manjši pridelovalci so spoznali, da lahko svoja vina, med katerimi so tudi vrhunska, s pomočjo dopolnilne turistične dejavnosti uspešno predstavijo in prodajo.

»Na obeh straneh Sotle prevladujejo majhni vinogradniki – toda ravno to je zanimivo. Zaradi zelo različnih mikrolokacij in leg vinogradov je za poznavalca in sladokusca to območje prava zakladnica raznolikosti in presenetljivih odkritij. Imamo nekaj starih sort trte, polno je čarobnih, majhnih vinogradov in vinarjev, ki se z ljubeznijo posvečajo svojim vinom. Vse več se jih tudi odloča za ekološko vinogradništvo in vinarstvo. Na območju imamo celo prvega slovenskega biodinamičnega vinogradnika Acija Urbajsa, ki je za vina že leta 2000 dobil pravico do uporabe blagovne znamke

Demeter. Oznaka potrjuje najvišjo stopnjo povezave z naravnimi ritmi in procesi pri pridelovanju vina, brez dodanih enoloških sredstev in žvepla,« pripoveduje strokovnjak za vinogradništvo Roman Štabuc.

Ne le, da boste lahko odkrili zelo kakovostna in nenavadna vina, na obisku v kletah boste spoznali tudi zanimive osebnosti vinarjev, ki vam bodo ponudili najiminitnejše tekoče zaklade.

Pokušnje kakovostnih vin si je težko predstavljati brez odličnih sirov – in teh na srečo v krajih na obeh straneh Sotle ne manjka. Iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka nastajajo siri po tradicionalnih recepturah, marsikateri sirar pa se loteva tudi ustvarjanja novih arom in okusov. Enološki sladokusci in ljubitelji sirov bodo zagotovo navdušeni!

Ko trgaš grozdje,
občutiš bogastvo
darov narave.



Pogled na sončne Virštanjske gorice z Drenskega rebra

Vinogradnik Slavko Toplišek: "Zelo smo ponosni na dolgo tradicijo vinarstva na Virštanju, ki jo potrjuje tudi ena najstarejših vinskih trt v Sloveniji. Raste in še vedno rodi sladko grozdje ob pročelju Banovine na Virštanju, kjer so imeli svojo vinsko klet tudi znameniti grofje Celjski."



Izvrstni suhomesni izdelki

Pokušnja želodca na kmetiji Selišnik, Podvolovljek



Strganje in obračanje zgornjesavinskega želodca

Ko še ni bilo hladilnikov in zamrzovalnih skrinj, je bila priprava suhomesnih izdelkov umetnost, ki je omogočala trajno zalogo mesa. Klobase, salame in drugi suhomesni izdelki so bili ponos vsakega kmečkega gospodinjstva – in tako je še danes. Skrb za mesnine je navadno naloga gospodarja kmetije in odličnost izdelkov je stvar osebnega in družinskega ugleda. Ob spoštovanju tradicionalnih družinskih receptur so izdelovalci pridobili sodobno znanje in ustrezno tehnologijo, da izdelujejo res izvrstne mesne izdelke, ob katerih ne ostane ravnodušen niti najbolj razvajen sladokusec.

»Nekdaj je bilo suho meso razkošje, ki je bilo na mizi le ob praznikih ali če je na kmetijo prišel kakšen velikaš ali žandar, da so ga spravili v dobro voljo. Danes si lahko te dobrote privoščimo večkrat, vendar so še vedno priboljški, v katere je vložena veliko dela, skrbi in znanja.



Smrekovi in macesnovi gozdovi v Matkovem kotu



Kašča na kmetiji Selišnik



Pokušnja mesnin na kmetiji Laznik, Tabor



Branko Petek je ponosen na svoje mesnine.



Adi Laznik v zorilnici mesa

In seveda gre še zmeraj za prestiž in čast – vsak je ponosen, če na tekmovanjih za svoje mesnine dobi priznanje,« pripoveduje Branko Petek, mladi gospodar kmetije Pri Selišniku v Podvolovljeku. »Ampak zadnje čase smo že zelo izenačeni in o zmagovalcih odločajo res le odenki okusa. Verjemite, prav vse naše mesnine so zelo zelo dobre!«

V Zgornji Savinjski dolini je najbolj cenjen mesni priboljšek zgornjesavinjski želodec. Narejen je iz najboljšega, skrbno izbranega svinjskega mesa in slanine, z dodatkom morske soli, popra, česnovе vode in sladkorja. V ovoju iz želodca ali mehurja ga od tri do pet mesecev sušijo na lesenih policah, ob stalnem dotoku zraka, ki prinaša vonj in aromo gorskih smrekovih gozdov. Posvetijo mu veliko pozornosti in nege, kar je odločilno za okus te izjemne in dragocene mesnine. Med sušenjem ga vsak dan spremljajo, obračajo in čistijo ter kontrolirajo zračno vlago in temperaturo. Ta odlična specialiteta nosi evropski znak zaščitenega geografskega označba, s katerim lahko izdelke opremijo le tisti, ki so vključeni v postopke za pridobitev certifikata.

Navada je, da za veliko noč odberejo najlepši želodec in kuhane ga odnesejo v cerkev k blagoslovu jedil, na prazničnem obedu pa se potem zbere vsa družina. Po izročilu ga ponudijo tudi ob velikih praznovanjih, na primer ob krstu ali poročni pojedini, ko prinaša kot obredna jed srečo in izobilje. Ne le želodec, tudi drugi suhomesni izdelki so stvar časti in prestiža vsakega kmečkega gospodarja, zato si vsi po najboljših močeh prizadevajo, da bi bile njihove mesnine kar najboljše. Marsikje se suhomesni priboljški še zmeraj sušijo v kašči, posebni stavbi, ki je ločena od hiše in namenjena shranjevanju pridelkov. Ohranjene stare kašče so pomemben del kulturne dediščine savinjskih kmetij in marsikje jih z ljubeznijo in ponosom ohranjajo, pa tudi pokažejo obiskovalcem.

Zgornjesavinjski želodec je jed, ki v snovni obliki združuje številne prvine pokrajine, v kateri ga pripravljajo: ostro alpsko podnebje, vetrove, ki vejejo z gora, vonj po smrekah in svežem smrekovem lesu, ponos in neodvisnost kmetij ter spoštljiv odnos do sadov zemlje.



Kmetija Vrhovski, Đurmanec; zagorski puran je bil leta 2000 vpisan v svetovni register pasem domačih živali pri FAO.

Zagorski purani

Na marsikateri kmetiji Krapinsko-zagorske županije boste lahko videli, kako se po travniku pasejo ponosne ptice z bleščečim perjem – purani. V Zagorje so prišli že v 16. stoletju, sprva na samostanska posestva.



Zagorski purani na kmetiji Kos v Svetem Križu Začretje



Tradicionalne zagorske specialitete: zagorski štrukliji, zagorska purica z mlinci, suhomesni izdelki, sir, vino, jabolčni sok



Koruza – hrana in okras na kmetiji Kos

Purane so udomačili Azteki, prebivalci Srednje Amerike, najverjetneje že okoli leta 200 pred našim štetjem. Udomačeni purani vrste *Meleagris gallopavo* so vzbudili pozornost španskih osvajalcev, in kot pričajo pisni viri, so jih leta 1511 pripeljali v Španijo. Sredi 16. stoletja so jih poznali že v večini evropskih držav in tako so jih leta 1561 v Zagorju že vzgajali menihi pavlinci. Kmalu so jih začeli rediti na zagorskih kmetijah, kajti kmetom je bilo vseč, da so si večino leta sami iskali hrano z brskanjem po travnikih in sadovnjakih.

Petstoletna tradicija vzreje puranov v manjših jatah, večinoma na prostem, je pripeljala do edine hrvaške avtohtone pasme, zagorskih puranov, ki so lahko različnih barv: bronasti, sivi, skoraj beli in črni. Za okusnost prepoznavne zagorske specialitete, pečeno zagorsko purico z mlinci, je najbolj zaslužna njihova paša na travnikih, bogatih z raznovrstnim rastlinjem in žuželkami. Pred drugo svetovno vojno so imeli evropski sladokusci tukajšnje purane zelo v čislju in iz ohranjenih poročil lahko razberemo, da so jih leta 1935 kmetje na območju Zagorja vzredili več kot 30.000 letno. Večino so jih

izvozili v Anglijo, Švico, Nemčijo, Avstrijo, Belgijo, Francijo in Italijo.

Tradicionalna reja majhnih jat na kmetijah bi skoraj zamrla po uveljavitvi puranjih farm, zadnja leta pa so avtohtoni zagorski purani, vzgojeni na prostem, spet postali zelo cenjeni – še posebno pod blagovno znamko Pura zagorskih bregov. Zagorski puran je zaščiten tudi z oznako geografskega porekla.

Čeprav se večinoma pasejo sami, je za vzgojo puranov na tradicionalni način na kmetiji potrebnega veliko dela in ljubezni. Pura piščančki so precej nebolgli in potrebujejo posebno nego in skrb, odrasle živali pa obilico sveže vode in senco, ki jim jo na pašnikih zagotavljajo visokodebelna sadna drevesa ...

Ne le pečenka, za Zagorje so značilne mnoge jedi iz puranega mesa. Iz samostanske in plemiške kuhinje so se praznične jedi iz tega mesa razširile tudi med kmečko prebivalstvo. Božična večerja ne sme miniti brez sočne pečenke z mlinci.



Pečena zagorska purica z mlinci

Priprave na praznike

Pridelava kakovostne hrane na družinski kmetiji je povezana s trdim delom, marsikdaj tudi skrbmi. Že od nekdaj pa so se znali domači ob delu družiti in se povесeliti.

Obisk kmetij je tudi pozimi očarljivo doživetje: je kaj prijetnejšega od posedanja ob zakurjeni lončeni peči po dolgem sprehodu po zasneženem gozdu? Z začetkom zime se začnejo priprave na božične praznike, takrat je tudi priložnost, da se med bivanjem na kmetiji naučite priprave tradicionalnih jedi ali veščin, ki so doma na kmetijah: ročnih del, polstenja, priprave drv, izdelave božičnih okraskov ... Med vsebinsko tako bogatim koncem tedna lahko uživa vsa družina. Tudi zimska narava je nova, drugačna izkušnja: med polji lahko sledite srnam ali lisici, gozd, pokrit z ivjem, pa napoveduje vso čarobnost zimskih praznikov.



Peka praznične orehove potice na kmetiji Lesjak, Šmihel nad Mozirjem



Košnja, žetev, mlačev, ličkanje koruze in druga dela so bila vedno priložnost za zbiranje, pripovedovanje zgodb, tudi obisk godca ali skupno petje. Še posebno slovesno pa je na družinskih kmetijah ob velikih praznikih, kot sta velika noč in božič. Takrat zadiši po potici in drugih dobrotah. Že tedne pred praznikom potekajo priprave, v katerih družina uživa in se veseli: trenje orehov, nabiranje zelenja v gozdu, barvanje pirhov ...

Predpraznični čas je dobra izbira, da preživite konec tedna na kmetiji, takrat vas bodo gospodinje z veseljem naučile, kako speči potico, ta značilni slovenski praznični kruh. »Ja, seveda vas bova z mamo z veseljem vzeli v uk – toda priti morate k nam, na našo kmetijo!« se smeje mlada gospodinja Ema na kmetiji Lesjak. »Veste,

večkrat me povprašajo za kakšen recept, ampak pri nas ne kuhamo po receptih, teh sploh ni, vse gre po občutku, kakor me je naučila mama! In tako lahko naučiva tudi vas.«

Marsikatera gospodinja, pa tudi kulinarčni specialist, prisega, da je prava samo potica, spečena v glinenem modelu v krušni peči. Povpraševanja po tradicionalni glineni posodi je veliko in tako ostaja živa tudi lončarska obrt. Najprej na obisk k lončarju – potem pa preživite konec tedna z ljubeznivo mojstrico ali mojstrom priprave domačih jedi, pripravljenih v glineni posodi. Tudi v domači pečici bo šlo, ko se naučite gospodinjskih zvijač.



Barvanje pirhov
za veliko noč



Tečaj priprave jedi na kmetiji Loger na Ljubnem



Vikend na kmetiji je priložnost, da se naučimo priprave tradicionalnih jedi. Vilma Topolšek s kmetije Urška predaja večšine priprave ocvrkovke.



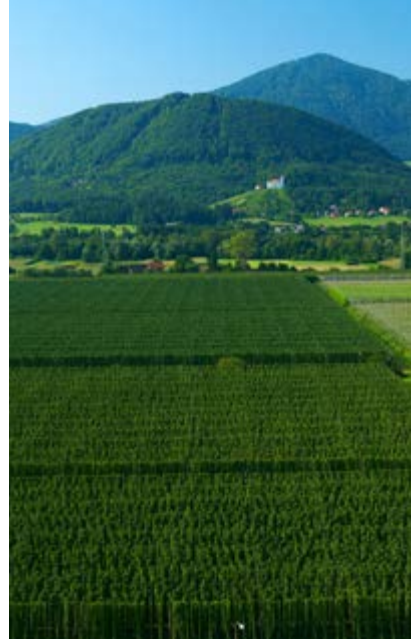
Cvetoč travniški sadovnjak v Šmihelu nad Mozirjem

Pomlad

Kakor hitro skopni sneg, zadiši po sveže preorani zemlji. Po travnikih zacveti sončno rumeni regrat, v sadovnjakih se razlega ptičje petje. Beli cvetovi starih, visokoraslih jablan in hrušk se spogledujejo z zasneženimi vrhovi gora. Na sprehodu po gozdu prvič zaslišiš kukavico. Pregovor pravi, da bo tisti, ki ima ob prvem kukavičjem petju v žepu denar, vse leto bogat. Izkušnja izhaja iz časov, ko so kmetje pozimi podirali les in ga ob visoki pomladni vodi s splavom odpeljali prodat – če so imeli ob prvem kukavičjem petju denar v žepu, je bil to gotovo znak, da bo leto uspešno.



V Spodnji Savinjski dolini je 1000 hektarov hmeljišč.



S cerkvice Lurške Matere Božje nad Migojnicami je lep razgled na Spodnjo Savinjsko dolino.

Štajerski hmelj z zaščiteno geografsko označbo

Spodnje Savinjske doline se je zaradi hmelja v preteklosti prijel ime »dolina zelenega zlata«.



Rastline hmelja od aprila do konca junija zrastejo do sedem metrov visoko, v obdobju najbolj intenzivne rasti tudi več kot 20 centimetrov na dan.



Drugo avgustovsko nedeljo izbirajo na prireditvi Dan hmeljarjev že 55 let zapored hmeljarskega starešino in princeso.

Gojenje te kmetijske kulture daje namreč pokrajini čisto posebno podobo. Značilnost hmeljarskega območja so nasadi z visokimi stebri, med katerimi so napeljene žice. Poleti, ko je hmelj visok, je sprehod po hmeljišču nepozabno doživetje. Pivo je zelo priljubljena pijača, toda tudi vsi njegovi častilci ne vedo, da je za njegov prijetni grenki okus in aromo zaslužen prav hmelj.

Ne le, da je pridelava hmelja s polji in sušilnicami dala pokrajini svojevrsten videz, hmeljarstvo je poleg tega oblikovalo številne šege in navade – pa tudi posebno prehransko kulturo. Hmelj je treba obirati na vrhuncu poletja, in ko so ga še obirali ročno, je bilo to težaško delo. Značilne jedi, ki so jih pripravljali za južino na poljih, so lahke in krepilne hkrati. Ekomuzej hmeljarstva v Žalcu združuje številne dejavnosti, ki obiskovalcu pomagajo spoznati in razumeti bogato dediščino in tudi zanimivo sedanost pridelave hmelja in varjenja piva.

Na sprehodih v naravi
lahko občudujete stoletne
jablane tradicionalnih
in avtohtonih sort.



Visokodebelni travniški sadovnjaki

Sadno drevje je bilo
nekdaj na vsaki kmetiji.



Travniški sadovnjak Radobojski trnec je obnovila občina Radoboj v sodelovanju z Javno ustanovo za upravljanje z zaščitnimi naravnimi vrednotami Krapinsko-zagorske županije in je odprt za javnost.

Danes so visokodebelni travniški sadovnjaki prepoznani kot prva kakovostne kulturne krajine, saj ji dajejo značilno podobo. Poleg tega pa so zelo pomemben življenjski prostor za številna živa bitja na travnikih in v drevesnih krošnjah. Prav zaradi visokodebelnih sadovnjakov je ptičje petje neločljiv del pokrajine in doživetij na domačijah – enako tudi brenčanje čebel in spreletavanje pisanih metuljev.

Na kmetijah od Alp do Zagorja še uspevajo številne avtohtone in tradicionalne sorte sadnih vrst. Bobovci, carjeviči, kosmači, voščenke, krivopeclji, grafenštajci, mošanciji – teh jabolk ne boste našli na policah velikih nakupovalnih središč. Vsako sorto odlikuje svojevrstna aroma, stopnja kislosti, razlikujejo se po času zorenja, obstojnosti in uporabi v kuhinji. Lahko jih pripravimo kot prikuho, suho sadje ali v sladicah – brez dišečih domačih jabolk ni pravega jabolčnega zavitka! Na Kozjanskem imajo jabolka celo svoj praznik, na katerem se vsako leto predstavijo pridelovalci starih sort, mojstri in mojstrice v pripravi jabolčnega zavitka, izdelovalci sadnih žganj in likerjev ter številni drugi ponudniki dobrot s kmetij.

Domače sadno žganje je skoraj pri vsaki hiši – hišna žganjekuha za lastno rabo je stoletna tradicija. Tisti, ki imajo dejavnost registrirano, pa kupcem ponujajo vrsto izvrstnih in aromatičnih žganih pijač, ki temeljijo na raznolikih vrstah sadja, gozdnih sadežev in zelišč.



Praznik kozjanskega jabolka privabi vsako leto, drugi vikend v oktobru, v Podsredo veliko obiskovalcev.



← Tekmovanje v pripravi jabolčnega zavitka za naslov »štrudlmojstrce«

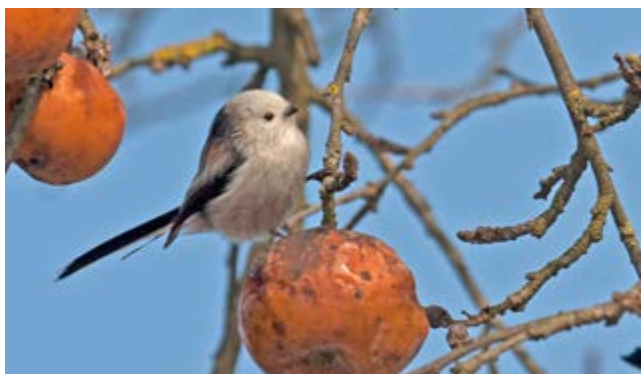
↑ Pogled na pomladni travnik s cvetočim regratom, jablano, Ljubno in zasneženo Raduho v Radmirju.



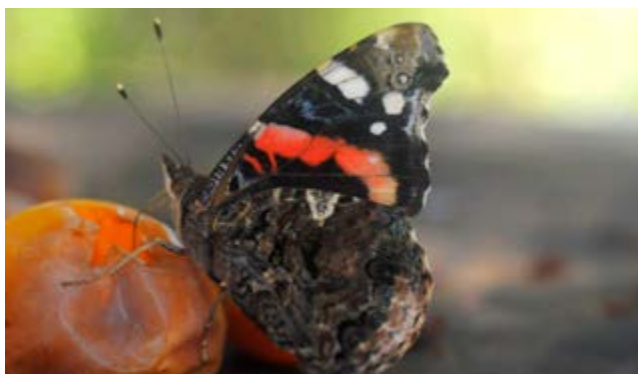
Vsakoletna razstava tradicionalnih in avtohtonih sort jabolk iz travniških sadovnjakov v Podsredi



Na domačiji Stiplošek pri Podčetrtku vam bo gospodar Jože ob pokušnji žganj in likerjev povedal veliko zanimivega o žganjekuhi.



Travniški sadovnjaki predstavljajo dom številnim, tudi redkim vrstam ptic. Dolgorepka se hrani z neobranim jabolkom.



Jabolko tekne tudi metulju vrste admiral.

Kosilo malo drugače

Tudi kruh tekne drugače,
če jemo v naravi!

Poletje

Kjer s travniki gospodarijo še po starem, so ti poleti polni cvetja. Kjer je cvetje, so tudi čebele, čmrlji in pisani metulji. Oglašajo se črički in murni in daleč nad polji lahko slišiš peti škrjančka. V hribih odmevajo zvonci živine na paši, na poljih v vetru pleše žito ... To je čas za nabiranje borovnic in malin, zelišča imajo največ arome in začenja se spravilo prvih pridelkov. Čudovit čas za izlete, planinske ture, čolnarjenje, kolesarjenje in pohajkovanje po vaških poteh. Kako čudovito v poletni vročini odžejata malinovec ali bezgov sok! In kako tekne sveža solata z zelišči!



Andreja Podlesnik z ekološke kmetije Kladje: »Jedi, pripravljene iz svežih ekološko pridelanih sestavin, imajo poln okus in visoko prehransko vrednost. Kako okusno je celo korenje, ki smo ga pravkar izpulili iz zemlje!«



Govedo slovenske avtohtone pasme cika in tradicionalne lisaste pasme se na paši zelo dobro počuti.

Obisk na kmetiji lahko povežete z družinskim piknikom in si privoščite dobrote iz košare, ki vam jo bo napolnila gospodinja. Ali pa se odločite za praznično kosilo v zeleni senci sadnih dreves, se na izletu okrepčate z malico med postankom na klopici z razgledom ali na planinsko turo vzamete skrbno pripravljen prigrizek.



Kosilo na travniku
turistične kmetije
Kladje v Teru nad
Ljubnim ob Savinji, z
razgledom na Komen



Otroci so navdušeni nad domačimi živalmi na kmetiji.



Kosilo iz košare na vinogradniškem posestvu Bolfan na Vinskem Vrhu

Okusi in arome bodo drugačni, kot ste jih vajeni vsak dan – vse bo slastno! In ostalo vam bo v spominu prav kakor podobe gora, gozdov in polj, sadovnjakov, domačij in cerkvic na hribčkih. Verjamemo, da se boste želeli še vrniti. Na gostoljubnih kmetijah vas bodo zmeraj veseli.

Domače dobrote od Alp do zagorskih gričev

Oglejte si programe kulinarčnih doživetij, od ogledov kmetij, degustacij, delavnic in tečajev priprave jedi na kmetijah, obiskov kulinarčnih prireditev, doživetij ob odprtih ognjiščih na prostem do čezmejnih kulinarčnih potovanj in piknikov v naravi.



www.turisticnekmetije.si/dozivetja | www.slovenia.info/dozivetjanakmetijah | www.tzkzz.hr/hr/doziviljaji

Informacije o programih kulinarčnih doživetij in ponudnikih

Združenje turističnih kmetij Slovenije

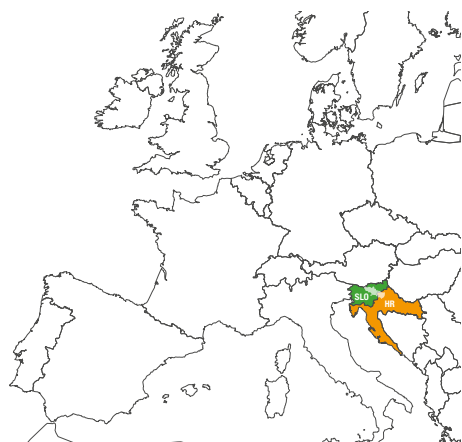
tel.: +386 3 491 64 81
faks: +386 3 491 64 80
ztks@siol.net
www.turisticnekmetije.si



TouristfarmsofSlovenia

Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije

tel./faks: +385 49 233 653
info@tzkzz.hr
www.tzkzz.hr



Izdajatelji: Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije Kmetijsko-gozdarski zavod Celje, Krapinsko-zagorska županija, Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije, Zagorska razvojna agencija, d. o. o. in Združenje turističnih kmetij Slovenije; urednika: Vesna Čuček, Tomo Jeseničnik; besedilo: Marjeta Keršič Svetel; lektoriranje: Julijana Bavčar; oblikovanje: Sans, Andrej Knez, s. p., fotografije: Tomo Jeseničnik, Marjeta Keršič Svetel, Dušan Klenovšek, Kruno Kartus, Dijana Hršak, Dalibor Zorič; prevajanje: Lenga Kuliš in Center za prevajanje IQ, d. o. o.; tisk: Grafički proizvodi, d. o. o., naklada: 15.000 izvodov; maj 2015