

JEDILNIK

TEDEN SLOVENSKE HRANE

PONEDELJEK, 11.11.2024

Malica: mleko (M), polenta

Kosilo: praženka (Gp, J), pečen piščanec, mlinci (Gp, J), rdeče zelje

Pop.malica: kruh (Gp), jajčni namaz (J, M), čaj



TOREK, 12.11.2024

Malica: temna borovničeva palčka (Gp, M), čaj

Kosilo: kislata repa (Gp), matevž, pečenica*

Pop.malica: grisiní palčke (Gp), čaj, sadje



SREDA, 13.11.2024



Malica: pirin kruh (Gp), mesni namaz, čaj

Kosilo: goveja juha (Gp), pražen krompir, pečenka*, rdeča pesa

Pop.malica: polbeli kruh (Gp), sir (M), čaj



ČETRTEK, 14.11.2024

Malica:  BIO polnozrnatí kruh (Gp), kuhan pršut, čaj,  SŠSZ: kumarice

Kosilo: bograč** (Gp, J, M), kruh, puding (Gp, M)

Pop.malica: kruh s semení (Gp, Gr, SE, S), sadje, čaj



PETEK, 15.11.2024

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK:

domači kruh (Gp), maslo (M), med, mleko (M), jabolko

Malica: sadni smuti, žemlja (Gp)

Kosilo: piščančji paprikaš (Gp), široki rezanci (Gp, J), kompot

Pop.malica: kruh (Gp), posebna klobasa, čaj



Legenda alergenov: G - gluten, J - jajca, M - mleko, O - oreški (vključno z arašidi), R - ribe, S - soja
Kuhinja si pridržuje pravico do spremembe jedilnika!

Dietni jedilnik je za posamezno dieto prilagojen glede na zgornji jedilnik.

*svinjsko meso, **mešano svinjsko in goveje meso





TEDEN SLOVENSKE HRANE

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) je na pobudo dvanajstih stanovskih organizacij, predlagalo Vladi ustanovitev Tedna slovenske hrane. Vlada je sprejela odločbo o uvedbi tedna slovenske hrane, ki se bo vsako leto odvijal v tretjem tednu novembra.

Namen tega tedna je:

1. spodbuditi večje naročanje, nakup in uživanje slovenske, lokalno pridelane hrane,
2. promovirati tradicionalne slovenske jedi,
3. spodbujati zdrav življenjski slog.

Ozaveščanje v okviru tedna slovenske hrane bo usmerjeno na javne ustanove, gostinske obrate, gospodinjstva in širšo javnost.



TEDEN SLOVENSKE HRANE

PONEDELJEK, 11.11.2024

MARTINOVA POJEDINA:

- pečen piščanec, mlinci, rdeče zelje

Martinovo se v Sloveniji obeležuje na god sv. Martina in pri nas velja za dan, ko se mošt spremeni v vino. Legenda o sv. Martinu pravi, da je bil skromen in dobrega srca. Ko so ga izvolili za škofa, je v svoji skromnosti naziv zavrnil in se skril med gosi, ki so ga izdale z gaganjem. Od tod najverjetneje izvira tudi simbolika jedi, ki se ob tem dnevu tradicionalno šibijo na mizah. V današnjem času je za praznovanje martinovega značilna perutnina. Običajno gre za pečeno gos ali raco, ki je nadevana s kostanji ali jabolki. Priloga so seveda mlinci in dušeno rdeče zelje.

TOREK, 12.11.2024

- kislá repa, matevž, pečenica

Matevž je tradicionalna slovenska jed, ki jo pripravljamo iz krompirja, fižola in čebule. Ime izvira iz zlitja dveh besed "mati" in "veže", kar pomeni, da je jed primerna za mamo in otroka, ki sta skupaj v hiši. Matevž običajno postrežemo kot prilogo k glavni jedi, pogosto s klobaso ali prekajenim mesom ter zraven kosom kruha. Gre za preprosto in okusno jed, ki je bila nekoč priljubljena predvsem med kmečkim prebivalstvom.



TEDEN SLOVENSKE HRANE

SREDA, 13.11.2024

- **goveja juha, pražen krompir, svinjska pečenka, rdeča pesa**

Ko na mizi zadiši nedelja: Veste, kakšno je običajno slovensko (nedeljsko) kosilo? Najprej juha, nato mesna jed s prilogo in solato, ki je postrežena hkrati z glavno jedjo. Tipične juhe so goveja juha z rezanci, izbrana zelenjavna in pogosto tudi gobova juha. Običajna nedeljska mesna jed sta pečenka ali ocvrt piščanec. Zelo značilna slovenska priloga k mesni jedi je pražen krompir. Solata je za Slovence obvezen dodatek. Marsikje si jo lahko začinite s slovenskim bučnim ali oljčnim oljem.

ČETRTEK, 14.11.2024

- **bograč**

Bograč je golažu podobna jed, značilna za Prekmurje. Od ostalih golažev se razlikuje predvsem po tem, da je sestavljeno iz vsaj treh vrst mesa in da je krompir kuhan v golažu in ne posebej. Legenda pravi, da so bograč prvi pripravili nomadi, ki so se ustalili na Madžarskem in gojili ter lovili različne živali. Bograč po madžarsko pomeni kotel, v katerem se jed še danes najpogosteje pripravlja.



TEDEN SLOVENSKE HRANE

PETEK, 15.11.2024

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

- domači kruh, maslo, med, mleko, jabolko

Tradicionalni slovenski zajtrk letos obeležujemo 15. novembra, njegov namen pa je pomagati pri osveščanju in predajanju ključnih sporočil. Slogan se glasi »**Tradicionalni slovenski zajtrk – moj naj zajtrk!**«. Letos enakomerno izpostavljam kruh, maslo, med, mleko in jabolko ali drugo slovensko sadje – vseh pet sestavin, ki jih za zajtrk ponudimo že od samega začetka tega projekta.

