

Mladi za napredek Maribora 2016

33. srečanje

**SLOVENSKE TRADICIONALNE JEDI V MARIBORSKIH
RESTAVRACIJAH**

Raziskovalno področje: turizem

Raziskovalna naloga

PROSTOR ZA NALEPKO

Avtor: ŽIVA TOLEVSKI, METKA JENČIČ

Mentor: BOJANA CINGERLI

Šola: OŠ MAKSA DURJAVE MARIBOR

Maribor, februar 2016

Mladi za napredek Maribora 2016

33. srečanje

**SLOVENSKE TRADICIONALNE JEDI V MARIBORSKIH
RESTAVRACIJAH**

Raziskovalno področje: turizem

Raziskovalna naloga

PROSTOR ZA NALEPKO



Maribor, februar 2016

KAZALO

POVZETEK	5
1. UVOD	5
2. METODOLOGIJA	5
3. RESTAVRACIJE V MARIBORU	6
3.1 Ancora	6
3.2 Astoria City Cuisine	6
3.3 Das ist Valter	7
3.4 Gostilna in motel pri Lešniku	8
3.5 Gostišče Kužner	8
3.6 Gostišče Mlada Lipa	8
3.7 Gostilna Poštela	9
3.8 Gostišče pri Janezu	10
3.9 Gostilna Pri lipi	10
3.10 Gostilna Pri treh ribnikih	11
3.11 Hiša dobrot	12
3.12 Idila	13
3.13 Kavarna Q	13
3.14 Koblarjev zaliv	14
3.15 Leon	14
3.16 Noblesse restavracija	15
3.17 Novi svet pri stolnici	15
3.18 Pri Florjanu	16
3.19 Pri Kostanju	16
3.20 Restavracija Betnava	17
3.21 Restavracija in pivnica Štajerc	18
3.22 Restavracija Orient	19
3.23 Restavracija Rožmarin	19
3.24 Romska restavracija	20
4. TRADICIONALNA SLOVENSKA HRANA	21
4.1 Ljubljana in njena okolica	22
4.2 Dolenjska, Kočevsko	23

4.3 Notranjska	24
4.4 Bela krajina.....	25
4.5 Kozjansko.....	25
4.6 Haloze, Ptujsko polje.....	26
4.7 Posavje, Bizeljsko	26
4.8 Prlekija	27
4.9 Prekmurje	27
4.10 Slovenske gorice.....	28
4.11 Maribor, Pohorje, Dravska dolina	29
4.12 Celje, Laško.....	29
4.13 Koroška	30
4.14 Zasavje.....	31
4.15 Gorenjska.....	31
4.16 Idrija, Cerkljansko	32
4.17 Dolina Soče	33
4.18 Goriška brda	34
4.19 Goriška	34
4.20 Vipavska dolina.....	34
4.21 Kras	35
4.22 Slovenska Istra	35
5. ANALIZA ANKETE	36
6. ZAKLJUČEK.....	45
7. DRUŽBENA ODGOVORNOST.....	46

Kazalo slik

Slika 1: Ancora.....	6
Slika 2: Astoria.....	7
Slika 3: Astoria.....	7
Slika 4: Das Ist Valter	7
Slika 5: Gostilna pri Lešniku.....	8
Slika 6: Gostišče Kužner	8
Slika 7: Gostišče Mlada Lipa	9
Slika 8: Poštela	9
Slika 9: Poštela	9
Slika 10: Gostišče pri Janezu.....	10

Slika 11: Gostišče pri Janezu.....	10
Slika 12: Gostilna Pri Lipi.....	11
Slika 13: Gostilna Pri treh ribnikih.....	11
Slika 14: Gostilna pri treh ribnikih.....	12
Slika 15: Gostilna Pri treh ribnikih.....	12
Slika 16: Hiša dobrot.....	12
Slika 17: Idila	13
Slika 18: Idila	13
Slika 19: Kavarna Q	14
Slika 20: Koblarjev zaliv.....	14
Slika 21: Leon	15
Slika 22: Noblesse.....	15
Slika 23: Novi svet pri stolnici	15
Slika 24: Pri Florijanu	16
Slika 25: Jedilni list	16
Slika 26: Pri Kostanju.....	17
Slika 27: Pri Kostanju.....	17
Slika 28: Restavracija Betnava.....	17
Slika 29: Restavracija Betnava.....	18
Slika 30: Štajerc.....	18
Slika 31: Orient	19
Slika 32: Orient	19
Slika 33: Rožmarin.....	20
Slika 34: Rožmarin.....	20
Slika 35: Romska restavracija	21
Slika 36: Romska restavracija	21
Slika 37: Slovenske pokrajine	22
Slika 38: Ljubljanski štruklji	23
Slika 39: Ljubljanska jajčna jed	23
Slika 40: Ajdov potancelj.....	24
Slika 41: Polšja obara	24
Slika 42: Fuline	25
Slika 43: Kozjanski krapi	25
Slika 44: Erpica	26
Slika 45: Pofalača.....	26
Slika 46: Ajdov krapec	27
Slika 47: Povitnica.....	28
Slika 48: Slivova juha.....	28
Slika 49: Sireki	28
Slika 50: Štajerska kislja juha.....	29
Slika 51: Pohorska bunka	29
Slika 52: Fige Prešernove.....	30
Slika 53: Češpljeva juha.....	30
Slika 54: Mohovt.....	30
Slika 55: Trojanski krofi.....	31

Slika 56: Budl.....	32
Slika 57. Bohinjska zaseka.....	32
Slika 58: Idrijski žlikrofi	33
Slika 59: Sir Tolmenc	33
Slika 60: Kruh križnik	34
Slika 61: Bleki.....	34
Slika 62: Nanoški sir	35
Slika 63: Kraška jota	35
Slika 64: Ribe v šavorju	36

Kazalo grafov

Graf 1: Spol	36
Graf 2: Starost	37
Graf 3: Pogostost obiskovanja restavracij	38
Graf 4: Restavracije glede na obisk.....	40
Graf 5: Najpogosteje naročene jedi	41
Graf 6: Poznavanje tradicionalnih jedi	43
Graf 7: Izbor tradicionalne jedi	44
Graf 8: Poznavanje restavracij s tradicionalnimi jedmi.....	45

POVZETEK

Idejo za najino raziskovalno nalogo sva dobili lansko leto, ko sva delali inovacijski predlog. Ugotovili sva, da ne poznamo naših tradicionalnih jedi, zato sva se želeli tudi sami seznaniti z njimi in druge poučiti o njih. Najina raziskovalna naloga govori o ponudbi tradicionalnih slovenskih jedeh, ki so pripravljene v restavracijah. Zanima naju, koliko restavracij v Mariboru ponuja tradicionalno slovensko hrano in kakšno ponudbo imajo te restavracije. Postavili sva si naslednje hipoteze:

- restavracije ne ponujajo dovolj tradicionalnih slovenskih jedi,
- prevladujejo jedi iz mednarodne kuhinje,
- za slovenske tradicionalne jedi ni dovolj zanimanja,
- tradicionalne slovenske jedi ponujajo v restavracijah, ki delujejo že več kot trideset let.

Izbrali sva le restavracije, ki se nahajajo v Mariboru in ožji okolici. Seveda nisva zajeli vseh restavracij. Izpustili sva restavracije, ki v imenu vsebujejo besedi »grill« in picerija. Sva pa ugotovili, da se v imenu ne skriva vse in da zgolj po imenu ne moremo vedno vedeti, kaj nam restavracija lahko ponudi.

1. UVOD

V raziskovalni nalogi sva želeli raziskati tradicionalno slovensko prehrano ter restavracije v Mariboru. Ugotovili sva, da večina mariborskih restavracij ne ponuja tradicionalnih slovenskih jedi. Ponujajo pa jih malo starejše restavracije, ki delujejo že kar nekaj let. Podatke za raziskavo sva dobili v TIC in na internetu. Pri raziskovanju sva ugotovili, da je turistom pomembno, kakšno hrano restavracije ponujajo, saj želijo poskusiti naše tradicionalne jedi. Slovenija je zelo bogata dežela, vsaka pokrajina ima svoje tradicionalne jedi in vina, ki se k tej hrani priležejo. Prav zaradi tega misliva, da bi morali biti na našo državo ponosni.

2. METODOLOGIJA

Najprej sva napisali seznam restavracij v Mariboru ter jih s pomočjo interneta in brošur, ki sva jih dobili v turistično informativnem centru v Mariboru, tudi opisali. Pri tem sva izločili restavracije, ki ponujajo pice ter razne hrane z »grill žarom« ipd. Nekaj restavracij sva tudi

obiskali, si jih pogledali ter preučili njihov jedilnik. Pozorni sva bili predvsem na to, koliko tradicionalnih jedi strežejo in katere so te. Preučili sva njihove jedilnike in jih fotografirali. Obiskali sva restavracije Pri treh ribnikih, Štajerc, Astorio, Gostišče pri Janezu ...

3. RESTAVRACIJE V MARIBORU

Našteli bova nekaj restavracij iz okolice Maribora in centra mesta. Opisali bova njihov jedilnik, saj bomo na podlagi jedilnika lahko ugotovili, koliko tradicionalnih jedi le-te strežejo. Nekatere naštete restavracije sva tudi sami obiskali in se prepričali o ponudbi slovenskih tradicionalnih jedi. V vseh teh restavracijah so bili do naju zelo prijazni in nam tudi sami osebno razkazali restavracijo in odgovorili na vprašanja, ki vsa jim jih postavili.

3.1 Ancora

Nahaja se v strogem centru mesta, Jurčičevi ulici 7. Ponujajo italijanske specialitete, kot so testenine, lasanje, pice in morske jedi.



Slika 1: Ancora

(vir: <https://cdn.onmuvo.biz/images/application/gallery/pizzeria-pub-in-restavracija-ancora-maribor-5.jpg>)

3.2 Astoria City Cuisine

Nahaja se v Slovenski ulici 2, v strogem centru mesta. Njihov moto je hitro, slastno in obilno. Ponujajo različne jedi iz testenin, pice iz krušne peči, vegetarijanske dobrote, mesne jedi, hišne slaščice. Restavracijo sva obiskali in si ogledali njihov jedilnik. Kuhar nama je tudi

povedal, da imajo v restavraciji vsak dan odprt bife, kjer plačaš in lahko potem poješ, kolikor želiš. Videli sva, da je ljudem zelo všeč ta bife, saj, ko sva prišli, ni več ostalo veliko hrane.



Slika 2: Astoria

(vir: avtorica naloge)



Slika 3: Astoria

(vir: avtorica naloge)

3.3 Das ist Valter

Restavracija se nahaja na Preradovičevi ulici 24. Ponujajo predvsem bosanske jedi.



Slika 4: Das Ist Valter

(vir: http://dasistvalter.si/wp-content/uploads/2014/09/jesenice_pic_sm.jpg)

3.4 Gostilna in motel pri Lešniku

Gostilna in motel pri Lešniku se nahaja na Dupleški cesti 49. Ponujajo zelo malo tradicionalne hrane. Na njihovem jedilniku so tradicionalna slovenska hrana le sirovi štruklji.



Slika 5: Gostilna pri Lešniku

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/gostilna_pri_lesniku_maribor_pohorje_slovenia_slovenija_janja_luznik_1.jpg)

3.5 Gostišče Kužner

Nahaja se na Oblakovi ulici 10. Njihova specialiteta so svinjske pečene in kuhane krače.



Slika 6: Gostišče Kužner

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostisce_Kuzner_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Jozef_Kuzner_01.jpg)

3.6 Gostišče Mlada Lipa

Nahaja se na Lackovi cesti 76. Ponuja veliko pic in jedi iz žara. Je kavarna in picerija. Nudijo tudi prenočišča.



Slika 7: Gostišče Mlada Lipa

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Mlada_lipa_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Marko_Budja_5.JPG)

3.7 Gostilna Poštela

Nahaja se na ulici Roberta Kukovca 22. Ponujajo domače vino in imajo tudi vegetarijanske jedilnike. Ponujajo tudi svoj domač zrezek Poštela.



Slika 8: Poštela



Slika 9: Poštela

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Postela_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_2.jpg, http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Postela_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_1.jpg)

3.8 Gostišče pri Janezu

Restavracija s prenočišči pri Janezu se nahaja na Studencih. Gostilna obratuje že od leta 1976. Ponujajo tudi prenočišča. Njihov jedilnik vsebuje veliko jedi z žara (mešano meso, ribe), biftek, pice ... Ponujajo tudi domače sirove štruklje in sirove štruklje. Ponujajo nekaj tradicionalnih jedi, kot sta na primer kraški pršut in goveja juha. Prevladujejo mesne jedi (razni zrezki) in bifteki.



Slika 10: Gostišče pri Janezu



Slika 11: Gostišče pri Janezu

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostisce_pri_Janezu_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_5_Robert_Antolinc.JPG, slika avtorice)

3.9 Gostilna Pri lipi

Nahaja se na Lackovi 44. Gostilna ima dolgoletno tradicijo, še posebej zaradi več kot 400 let stare lipe, ki krasí gostilno. Priljubljeni so po najboljšem ocvrtem piščancu. Ob hrani postrežejo gostom tudi kakšno kapljico vina iz njihove vinske kleti.

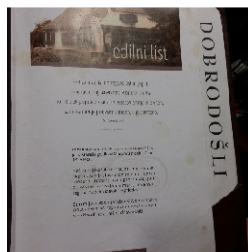


Slika 12: Gostilna Pri Lipi

(vir: http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Gostiln_pri_lipi_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Janez_Tasner_3_161729.jpg)

3.10 Gostilna Pri treh ribnikih

Nahaja se na Ribniški ulici 9 ob Mestnem parku. Gostilna Pri treh ribnikih, kjer se po domače reče pri Kličku, je najstarejša gostilna v Mariboru, ki deluje že od leta 1825. Gostilno sva tudi sami obiskali in rekli so nama, da je vse, kar strežejo, domače in da ne strežejo nič nezdravega. Povedali so nama, da gostilna deluje že 180 let in da ponujajo le tradicionalno in domačo slovensko hrano. Njihova specialiteta je pohorska omleta.



Slika 13: Gostilna Pri treh ribnikih

(vir: avtorica naloge)



Slika 14: Gostilna pri treh ribnikih



Slika 15: Gostilna Pri treh ribnikih

(vir: avtorica naloge)

3.11 Hiša dobrot

Nahaja se na Tyrševi ulici 3. Ponujajo več kot 45 pic. Ponujajo tudi sladice, narejene po domačem receptu. Ponujajo veliko ocvrtih jedi.



Slika 16: Hiša dobrot

(vir: <http://odpiralnicasi.com/photos/001/091/image-big.jpg>)

3.12 Idila

Nahaja se na Pohorski ulici 21b. Na meniju so hišne specialitete (goveja, gobova juha, telečja pečenka ...) in različne sladice.



Slika 17: Idila

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Postela_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_2.jpg, http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Postela_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_1.jpg)



Slika 18: Idila

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Postela_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_2.jpg, http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Postela_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Vladimir_Tos_1.jp)

3.13 Kavarna Q

Nahaja se na Gorkega ulici 45. Znani so po »pišek«, skrbno zloženih solatah in »njami« sendvičih in sladicah Tete Fride. Njihov moto je bolj zdravo, okusno in slastno.



Slika 19: Kavarna Q

(vir: <http://odpiralnicasi.com/photos/007/549/Q-12-big.jpg> 29.9.2015)

3.14 Kobarjev zaliv

Nahaja se na Otoku 10 v Kamnici. Raznolik jedilni list ponuja veliko izbiro, ne glede na to, ali si zaželite pristo domačo kulinarično dobroto, ribo oziroma katero drugo morsko hrano ali specialiteto tuje kuhinje. V Kobarjevem zalivu ponujajo tudi hrano za vegetarijance.



Slika 20: Kobarjev zaliv

(vir: <http://www.kobarjev-zaliv.si/wp-content/uploads/2014/03/gostilna-kobarjev-zaliv-61.jpg>)

3.15 Leon

Nahaja se na ulici Vita Kraigherja 3. Ponujajo italijanske dobrote in veliki izbor vin. Vse sestavine so tudi domače.



Slika 21: Leon

(vir: http://odpiralnicasi.com/photos/034/362/cover_photo_leon5-big.jpg)

3.16 Noblesse restavracija

Nahaja se na Tržaški cesti 67. Ponujajo: vsak dan 12 različnih menijev: malice, vegetarijanske menije, enolončnice, kosila, nedeljska kosila.



Slika 22: Noblesse

(vir: <http://www.restavracije-gostilne.si/slikem/logo000191.jpg>)

3.17 Novi svet pri stolnici

Restavracija Novi svet pri Stolnici se nahaja na Slomškovem trgu 5. Restavracija je namenjena predvsem ljubiteljem morskih jedi. Pripravljajo jih po zgledu istrske kuhinje, poleg katere ponujajo tudi odlično ponudbo vrhunskih vin.



Slika 23: Novi svet pri stolnici

(vir: http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2004/Novi-Svet-pri-Stolnici_v_31206.jpg)

3.18 Pri Florjanu

Nahaja se na Grajskem trgu 6, v strogem centru mesta. Želijo ponuditi nekaj drugačnega. Od ostalih restavracij se želijo razlikovati z drugačno ponudbo. Odšli sva tudi v restavracijo pri Florjanu, kjer so bili vsi zelo prijazni in so nama pokazali jedilnik in vse prostore. Ugotovili sva, da strežejo kar nekaj tradicionalne hrane (jurčki). Restavracija nama je bila zelo všeč, saj je zelo lepo opremljena in lepe barve.



Slika 24: Pri Florjanu



Slika 25: Jedilni list

(vir: avtorica naloge)

3.19 Pri Kostanju

Nahaja se na Streliški cesti 30. Nahaja se ob vznožju Pohorja, pri Radvanju. Pripravljajo predvsem gibanice, različne zavitke, pohorske omlete in druge dobrote. Njihove specialitete so sezonsko domače kolone, ocvrt piščanec in kostanjeva torta.



Slika 26: Pri Kostanju



Slika 27: Pri Kostanju

(vir:http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Pri_Kostanju_s_prenocisci_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Janez_Tasner_05.jpg, http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/Gostilna_Pri_Kostanju_s_prenocisci_Slovenia_Slovenija_Maribor_Pohorje_Janez_Tasner_01.jpg)

3.20 Restavracija Betnava

Nahaja se na ulici Eve Lovše 19. Njihove specialitete so najboljši »steaki« v mestu, izvrstne rižote, solate in sredozemske specialitete.



Slika 28: Restavracija Betnava



Slika 29: Restavracija Betnava

(vir: http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/betnava_rest7.jpg, http://maribor-pohorje.si/images/temp/big/betnava_rest8.jpg)

3.21 Restavracija in pivnica Štajerc

Nahaja se v Vetrinjski ulici 30, v strogem centru. Ponujajo nam zdrave domače jedi in prigrizke, z domačim pivom in velikim izborom vin. Njihove specialitete so jedi iz žara, svinjske krače, zrezki in klobase na različne načine.



Slika 30: Štajerc

(vir: avtorica naloge)

3.22 Restavracija Orient

Nahaja se na blizu samega središča Maribora. Ima pogled na Lent. Ponuja veliko specialitet, kot so na primer Dekliške sanje, pleskavica, ražnjiči ... Ponujajo tudi nekaj bosanskih specialitet in imajo zelo malo tradicionalne slovenske hrane.



Slika 31: Orient



Slika 32: Orient

(vir: <http://www.restavracija-orient.si/wp-content/themes/orient/images/restavracija-orient-logotip.jpg>,
<http://odpiralnicasi.com/photos/001/016/image-big.jpg>)

3.23 Restavracija Rožmarin

Restavracija Rožmarin se nahaja na Gosposki ulici 8, v strogem centru mesta. Restavracijo sva tudi obiskali in so nama povedali, da ne strežejo veliko tradicionalnih jedi, saj želijo biti nekaj posebnega in želijo kuhati drugačno hrano. To se nama je zdelo super, saj je v redu, če se restavracija razlikuje od drugih.



Slika 33: Rožmarin



Slika 34: Rožmarin

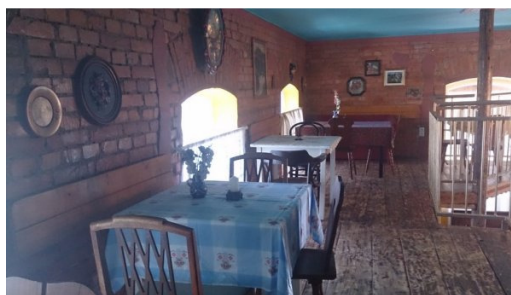
(vir: avtorica naloge)

3.24 Romska restavracija

Restavracija se nahaja na Gorkega 34. Ponuajajo predvsem svoje romske specialitete. Vodja projekta za uvedbo romske restavracije je Štefan Simončič, ki je prepričan, da jim je uspelo kulinarični-kulturni center oblikovno pripraviti z upoštevanjem romske kulture.



Slika 35: Romska restavracija



Slika 36: Romska restavracija

(vir: http://www.maribor24.si/sites/default/files/styles/front-big-image/public/slike/naslovne/2013/10/29/cucu_0.jpg?itok=aY99c3wI,
<http://images0.zurnal24.si/slika-600x340-1396969223-1036531.jpg>)

4. TRADICIONALNA SLOVENSKA HRANA

Raziskovali bova tradicionalne slovenske jedi in jih razdelili po pokrajinah. Ugotovili sva, da za veliko večino teh jedi sploh še nisva slišali in da imajo nekatera od njih smešna imena. Že to, da je toliko slovenskih tradicionalnih jedi in da so te razdeljene na pokrajine, iz katerih izhajajo, kaže pestrost naše Slovenije. Imamo toliko slovenskih tradicionalnih jedi, ampak jih sami ne poznamo in tudi ne povprašujemo po njih. To je najverjetneje razlog, zakaj je naša država oz. okolica Maribora polna restavracij, v katerih imajo od tradicionalnih jedi le jurčke, potico ali kakšno slovensko tradicionalno sladico, to pa je tudi vse. Veliko restavracij v Mariboru in okolici je polnih tujih jedi, kot so kakšne azijske, balkanske ali italijanske specialitete.



Slika 37: Slovenske pokrajine

(vir: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/sl/8/82/Regije_Slovenija.png)

4.1 Ljubljana in njena okolica

Janška vezivka je praznična pogača oz. vrsta prazničnega kruha iz ljubljanske okolice, ki so jo pripravljali ob različnih praznikih, godovih.

Všenat zelje je dušeno kislo zelje s proseno kašo.

Ričet ali ječmenova kaša ali ješprenj je podobna mesno – zelenjavni enolončnici, ki jo pozna cela Slovenija in jo imenuje »ričet«.

Praženi krompir je najbolj pogosta jed, odkar smo od 19. stoletja prejeli krompir.

Žabji kraki se ponujajo v različnih restavracijah, kot specialiteta.

Leteči žganci so ocvrta piščančja bedra.

Ljubljanska jajčna jed

Ljubljanske skutne palačinke so palačinke s kakovostno skuto.

Potice so podobno kot štruklji najbolj značilna sladica. Potice pripravljamo z več kot 80 različnimi nadevi.

Ljubljanski štrukelj je sladica z marmelado.



Slika 38: Ljubljanski štruklji



Slika 39: Ljubljanska jajčna jed

(vir: http://www.gurman.eu/media/articles/1211_medium.jpg,
http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Slovenia_ljubljanska_jajcna_jed_183039.jpg)

4.2 Dolenjska, Kočevsko

Portnik je obreden kruh, ki ga pripravljajo v božičnem času.

Matevž, imenovan tudi medved in krompirjev ded, je priloga h kuhanemu krompirju.

Fižolovi štruklji so samostojna jed, postreženi pa so lahko tudi kot priloga.

Kostelske hrge so krompirjevi cmoki.

Kostelski želodec je značilna tradicionalna velikonočna jed, je vrsta želodca, nadevanega s kruhom in raznimi začimbami.

Repa s fižolom Ribničan je okusna enolončnica iz kisle repe in fižola, ki ji na koncu dodamo ocvirke.

Pečena gos ali raca z mlinci in rdečim zeljem je kombinacija treh tradicionalnih jedi.

Ribniška povanca je zavitek z nadevom iz smetane, rumenjakov in rozin.

Ajdov potancelj je slana ajdova pogača s skutinim nadevom. Ponudimo jo lahko kot samostojno jed ali pa kot prilogo.



Slika 40: Ajdov potancelj

(vir: http://www.slovenia.info/pictures/program/1/2009/Ajdov_potancelj-010_223266.jpg)

4.3 Notranjska

Bloška kavla ali trojka ali koloraba.

Ščuka s fižolom je riba postrežena s fižolom.

Polšja obara je obara s polhom.



Slika 41: Polšja obara

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CPol%4%B9%CB%87jaobara\[1\]_183108.jpg](http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CPol%4%B9%CB%87jaobara[1]_183108.jpg))

4.4 Bela krajina

Belokranjska pogača je pogača, ki jo postrežemo toplo in je ne režemo, temveč jo lomimo.

Belokranjska povitica je slana pogača iz vlečenega testa, zavita v obliki polža.

Fuline je velikonočna jed. V črevo nadevajo kruh, svinjsko meso, slanino ter razne začimbe.



Slika 42: Fuline

(vir: <http://gostilnapezdirc.si/themes/gostilna/img/gostilna-pezdirc-semisko-fulanje.jpg>)

4.5 Kozjansko

Korejevec je zelenjavna enolončnica.

Kozjanska mlinčevika je pogača iz orehovega in jajčnega nadeva.

Sirova zafrknjača je pogača iz kvašenega testa s skutinim nadevom ter zavihanim robom.

Kozjanska kruhova potica je vrsta potice.

Kozjanski krapci ali »ajdov parjek« je glavna jed ali priloga k mesnim jedem.



Slika 43: Kozjanski krapci

(vir: <http://images.24ur.com/media/images/640x338/Apr2011/60649550.jpg?d41d>)

4.6 Haloze, Ptujsko polje

Erpica je pecivo, narejeno iz ostankov testa, premazanih s smetano in obloženih s ocvirki.

Haloška gobonca je sladko-slana pogača iz kvašenega testa. Obložena je s skuto, z rumenjaki in s kisló smetano. Postrežejo jo poleg haloških belih vin.



Slika 44: Erpica

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Erpica\[1\]_183444.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Erpica[1]_183444.jpg))

4.7 Posavje, Bizeljsko

Bizeljski ajdov kolač je kolač, ki je najokusnejši takoj po peki, ko je še topel. Pečejo jo ob pomembnejših praznikih.

Bizeljska mlinčevika je pogača.

Pofalača je vrsta pogače.

Pleteno srce so izdelovali ob praznikih, rojstvih ... Velikost srca so določili glede na to, kako pomemben je praznik. Sestavine so podobne kot za potico.



Slika 45: Pofalača

(vir: http://www.delo.si/assets/media/picture/20120521/480x290_pofla%C4%8Da.jpg)

4.8 Prlekija

Prleška tünka je del svinjskega mesa.

Prleške murke je jed iz kislega mleka, kumar, smetane in začimb.

Ajdov krapec je oblika okrogle pogače.

Prleška gibanica je pogača iz vlečenega testa.



Slika 46: Ajdov krapec

(vir: http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2007/ajdov.krapec_150740.jpg)

4.9 Prekmurje

Bosman je obredni kruh, ki je bil včasih obvezno darilo nevesti.

Vrtanek je vrsta prekmurskega belega kruha, ki je spleten v kito.

Ocvirkove pogače so pogače, ki jih ponujajo predvsem ob slavnostih.

Bujta repa je jed, ki se pripravlja ob času kolin. Je samostojna jed.

Krumpluvo žganci so žganci iz krompirja in bele moke.

Makovi külinji so testene krpice, vrsta rezancev.

Povitnica je zvitek iz svinjskega mesa.

Prekmurska gibanica je gibanica, za katero rabimo krhko in vlečeno testo ter štiri vrste nadeva: skutin, makov, orehov in jabolčni.

Prekmurski bograč je gosta enolončnica, sestavljena iz svinjine, govedine, divjačine in krompirja.

Gibice pripravljajo iz nekvašenega testa, so nekakšna vrsta mlincev, ki so obogateni z zabelo, ocvirki, kislo smetano in (ali) makom. Imenujejo jih tudi prekmurski mlinci.

Prekmurska šunka je tudi zaščitena.

Repni retaš je eden od bolj priljubljenih zavitkov iz kvašenega ali vlečenega testa, nadevan z repo. Je značilna božična jed.

Hajdinska zlejevanka z bučnim oljem in ocvirki je ena izmed popularnih pogač iz tekočega ajdovega testa, ki ga vlijejo v pekač.



Slika 47: Povitnica

(vir: http://www.gostilnaslovenija.si/wp-content/uploads/2011/11/Gostilna-Rajh-Prosen-povitnica-na-bujti-repi_3-300x199.jpg)

4.10 Slovenske gorice

Slivova juha je juha, ki ji dodajo slive. Je poletna osvežilna juha.

Oljov pocük je pogača.

Krompirjev krapec je tanka pogača iz krompirjevega testa.

Sireki so ročno oblikovani stožci iz skute, rdeče paprike in začimb.

Kipljena gibanica je slana ali sladka pogača obložena s skuto.



Slika 48: Slivova juha



Slika 49: Sireki

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Slivovajuha\[1\]_183619.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Slivovajuha[1]_183619.jpg); <http://images.24ur.com/media/images/640x338/May2011/60673017.jpg?d41d>)

4.11 Maribor, Pohorje, Dravska dolina

Štajerska kisl juha je juha, pripravljena iz ostankov mesa.

Pohorski lonec je priljubljena enolončnica z mesom, ješprenjem, gobami in krompirjem.

Pohorski žganci, vrsta žgancev iz krompirja in koruzne moke.

Štajerski kuhani štruklji so štruklji z sirmim nadevom.

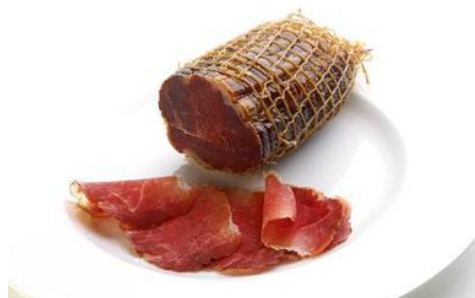
Pohorska bunka je narezek.

Bogajca je potica.

Pohorska omleta je biskvitna omleta z brusničnim nadevom.



Slika 50: Štajerska kisl juha



Slika 51: Pohorska bunka

(vir: <http://images.24ur.com/media/images/640x338/Apr2011/60647519.jpg?d41d>,
[http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Pohorskabunka\[1\]_183765_sml.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Pohorskabunka[1]_183765_sml.jpg))

4.12 Celje, Laško

Mlečna forflcova župa s češplji je juha, v katero zakuhajo iz vode in jajca narejene usukance.

Češpljeva juha je mlečna juha s prošeno kašo.

Hruškova čežana s štrukeljci je odlična sladica iz hrušk.

Zabeljeni hmeljevi vršički so hmeljevi poganjki na maslu prepraženimi drobtinami.

Jajčni štruklji so štruklji, ki jih nadevajo z jajcem.

Žemljna potica je pravzaprav pogača.

Fige Prešernove so fige, prelite s čokolado.



Slika 52: Fige Prešernove



Slika 53: Češpljeva juha

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/FigePre%C4%B9%CB%87ernove\[1\]_183779.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/FigePre%C4%B9%CB%87ernove[1]_183779.jpg),
(http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/%C3%84%C5%9Ae%C4%B9%CB%87pljeva_juha_185476.jpg)

4.13 Koroška

Zgornjesavinjski želodec je sušena domača mesnina.

Mohovt je vrsta poltrajnega skutnega namaza.

Solčavski sirnek, skuta iz posnetega mleka, z dodatkom kumine in soli, prelita s kislo smetano in zorjena v posodi.

Ubrnjenik je jed podobna kruhu, pripravljena z kavo ali kislim mlekom.

Firuš so žličniki iz ajdove moke in sveče svinjske krvi.



Slika 54: Mohovt

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Mohovt\[1\]_183993.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Mohovt[1]_183993.jpg))

4.14 Zasavje

Funštrc ali knapovsko sonce je jed, ki se le redko peče.

Grenadirmarš je jed, pripravljena s praženega krompirja s testeninami.

Krumpentoč so krompirjeve palačinke.

Zasavska jetrnica je jetrna klobasa s proseno kašo ali z rižem.

Trojanski krofi so značilni krofi za Zasavje.



Slika 55: Trojanski krofi

(vir: <http://www.v3krasne.si/assets/img/upload/image-original-p1782c4spqqm01h7sr366d11s8d1.jpg?1424283093>)

4.15 Gorenjska

Rateški kocovski krapi je jed s krompirjevega testa in z nadevom iz skute.

Govnač je enolončnica.

Loška smojka je repica z nadevom iz skute.

Loška medla je jed iz prosene kaše in ovsene moke.

Ajdova kaša z gobami je kaša z gobami, po navadi Jurčki.

Ajdovi in koruzni žganci so žganci iz ajdove ali koruzne moke.

Bohinjska zaseka je zaseka iz Bohinja.

Budl je ploščata pečena štruca.



Slika 56: Budl



Slika 57. Bohinjska zaseka

(vir:[http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Budl\[1\]_184210.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Budl[1]_184210.jpg),[http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Bohinjskazaseka\[1\]_184259.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Bohinjskazaseka[1]_184259.jpg))

4.16 Idrija, Cerkljansko

Idrijski žlikrofi so jed, ki je narejena iz rezančevega testa s krompirjevim nadevom in z značilno obliko. V Idrijo je prišla nekje na začetku 20. stoletja.

Šebreljski želodec je svinjski želodec, nadevan z zelo kakovostnim svinjskim mesom.

Smukavc je zabeljena enolončnica iz ohrovta, repe, zelje, krompirja ...

Karaževc je značilna cerkljanska pirejasta enolončnica iz jabolk, krompirja ali fižola, zabeljena s prežganjem ali pocvrto slanino.

Luštrkajca je pomladna, pletena potica.

Pajtičke so potičke iz kvašenega testa, nadevane z orehi in čebulo.

Želševka je potica z nadevom iz drobnjaka.



Slika 58: Idrijski žlikrofi

(vir: http://www.idrijskizlikrofi.si/data8/images/tradicija_velika.jpg)

4.17 Dolina Soče

Sir Tolminc je trdi polnomastni sir.

Čompe s skuto je topla krompirjeva priloga ali glavna jed krompirja s skuto.

Bovški sir je ovčji sir, pripravljen po več kot 700 let starem receptu.

Frika je jed iz krompirja, prelita z jajcem in sirom.

Poštoklja je štokano zelje, štoklja. Pirejasta, z naribanim sirom zabeljena jed iz kuhanega krompirja in repnih listov.

Soška postrv je sladkovodna riba, ki jo ulovimo v reki Soči.

Bulje so cmoki iz koruzne moke, sladkorja, rozin, cimeta in masla, lahko pa tudi testeni žepki ali krapci z navedenim nadevom.

Krafi so kuhani žepki ali krapci z nadevom iz suhih hrušk, jabolčne čežane, rozin, orehov in začimb.



Slika 59: Sir Tolminc

(vir: [http://www.glasdezele.si/sites/default/files/imagecache/article_page_view_506/Tolminski%20sir%20\(600%20x%20398\)_0.jpg](http://www.glasdezele.si/sites/default/files/imagecache/article_page_view_506/Tolminski%20sir%20(600%20x%20398)_0.jpg))

4.18 Goriška brda

Kruh križnik je kruh.

Bela in rumena polenta je drobni koruzni zdrob iz bele koruze.

Frtalje ali cvrče je jajčna jed.

Pišturnj je gosta pirejasta jed iz krompirja.



Slika 60: Kruh križnik

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Kruhkri%C4%B9%C4%BErik\[1\]_184503.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Kruhkri%C4%B9%C4%BErik[1]_184503.jpg))

4.19 Goriška

Goriška gubanica je polžasto zavita potica.

Bleki so tradicionalne testenine v obliki kvadratnih krpic.

Goriški radič je radič iz Goriških brd.

Mulce je vrsta krvavic z nadevom iz svinjske krvi.



Slika 61: Bleki

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Bleki\[1\]_184670.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Bleki[1]_184670.jpg))

4.20 Vipavska dolina

Nanoški sir je sir iz Krasa.

Vipavski pršut je soljen pršut.

Šelinka je zelo aromatizirana tradicionalna jed.



Slika 62: Nanoski sir

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Nano%C4%B9%CB%87kisir\[1\]_184789.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Nano%C4%B9%CB%87kisir[1]_184789.jpg))

4.21 Kras

Kraška jota je priljubljena enolončnica.

Kraški pršut je pršut iz Krasa.



Slika 63: Kraška jota

(vir: http://cdn.coolinarika.net/image/53b691d85a434c592a85dfbaa4ee8548_view_1.jpg?v=2)

4.22 Slovenska Istra

Kruh z oljkami in figov kruh je kruh z oljkami, narejen iz fig.

Fritaje je zelenjavna jed.

Mineštre je okusna enolončnica.

Istrska jota je jed iz kislega zelja, fižola in suhega mesa.

Pašta je fižolova enolončnica.

Bakala na belo in rdečo je izdelek iz posušene polenovke.

Ribe v šavorju so marinirane ribe.



Slika 64: Ribe v šavorju

(vir: [http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Ribevsavorju\[1\]_184887.jpg](http://www.slovenia.info/pictures/cuisine/1/2008/Ribevsavorju[1]_184887.jpg))

5. ANALIZA ANKETE

Odločili sva se, da bova sestavili anketo in jo razdelili starejšim učencem naše šole in najinim znancem, saj sva želeli ugotoviti, koliko poznajo tradicionalne slovenske jedi in kako pogosto obiskujejo mariborske restavracije. Anketirali sva 64 oseb. Anketiranci so stari najmanj 12 let, saj meniva, da so ta leta primerna temi.

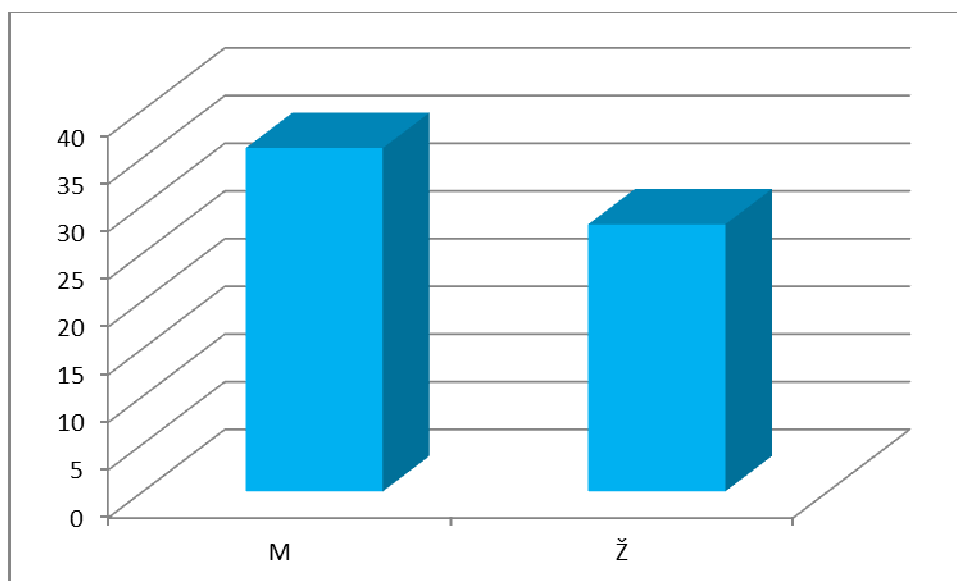
M: 36

Ž: 28

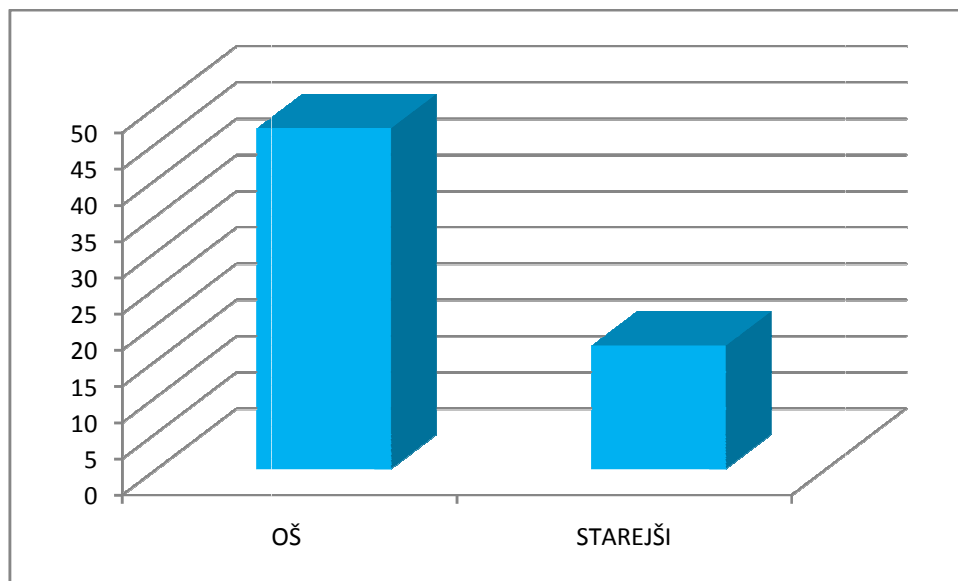
OŠ: 47

starejši: 17

Graf 1: Spol



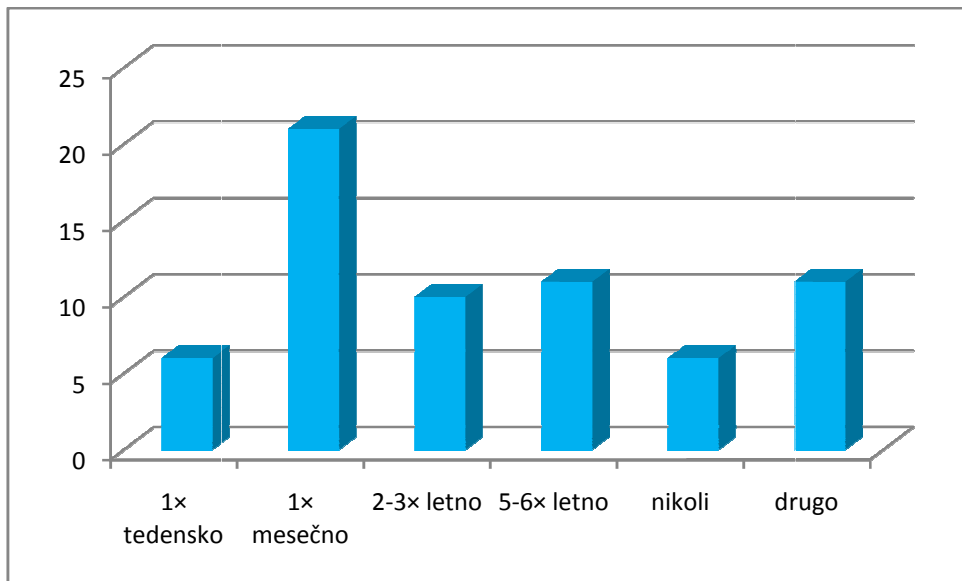
Graf 2: Starost



1. VPRAŠANJE: Kako pogosto obiskujete restavracije?

- a) 6
- b) 21
- c) 10
- d) 11
- e) 6
- f) 11

Graf 3: Pogostost obiskovanja restavracij

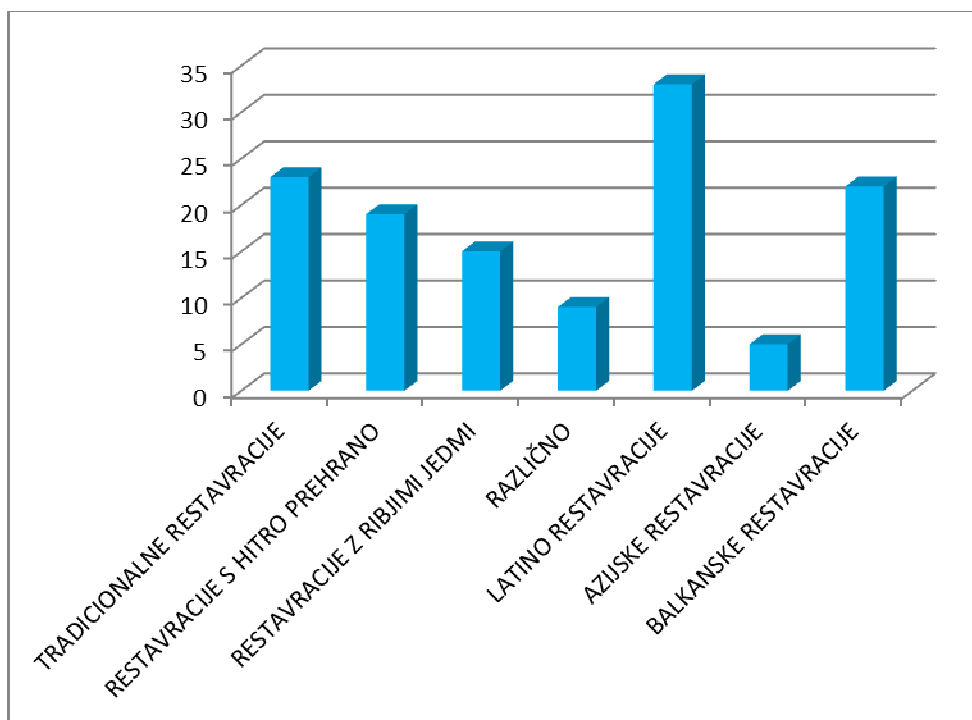


2. VPRAŠANJE: Katere mariborske restavracije najpogosteje obiskujete?

- 1) Ancora 10
- 2) Gril Ranca 8
- 3) La Cantina 7
- 4) Pomodoro 7
- 5) Štajerc 7
- 6) Različno 6
- 7) Mehiška restavracija 5
- 8) Sidro 5
- 9) Interspar 5
- 10) Stara Lipa 4
- 11) Padrino 3
- 12) Baščaršija 3
- 13) Al Capone 3
- 14) Picerija 3
- 15) Panda 2
- 16) Gala 2
- 17) Living Room 2
- 18) Stari Gril 2
- 19) Orient 2
- 20) Stop Šestica 2

- 21) Mlada Lipa 2
- 22) Vnukec 2
- 23) Cantante 1
- 24) Picerija Toskana 1
- 25) Draš Center 1
- 26) Gostilna Lešnik 1
- 27) Šiš 1
- 28) Mc Donald's 10
- 29) Kitajska palača
- 30) Vivaldi 1
- 31) Romska restavracija 1
- 32) Arzenšek 1
- 33) Sicilija 1
- 34) Šanga City 1
- 35) Gril History 1
- 36) Roma Picerija 1
- 37) Monika 1
- 38) Lupičeka 1
- 39) Črni baron 1
- 40) Mocar* 1
- 41) Anderlič 1
- 42) Frajgraba 1
- 43) Turška restavracija * 1
- 44) Galerija 1
- 45) Hitri Gonzales 1
- 46) Carska palača 1
- 47) Baron 2
- 48) Janez 2
- 49) Gostilna pri Treh ribnikih 1
- 50) Q 1
- 51) Podraš 1
- 52) Poštela 1
- 53) Kmečki turizem 1
- 54) Pri Lipi 1

Graf 4: Restavracije glede na obisk

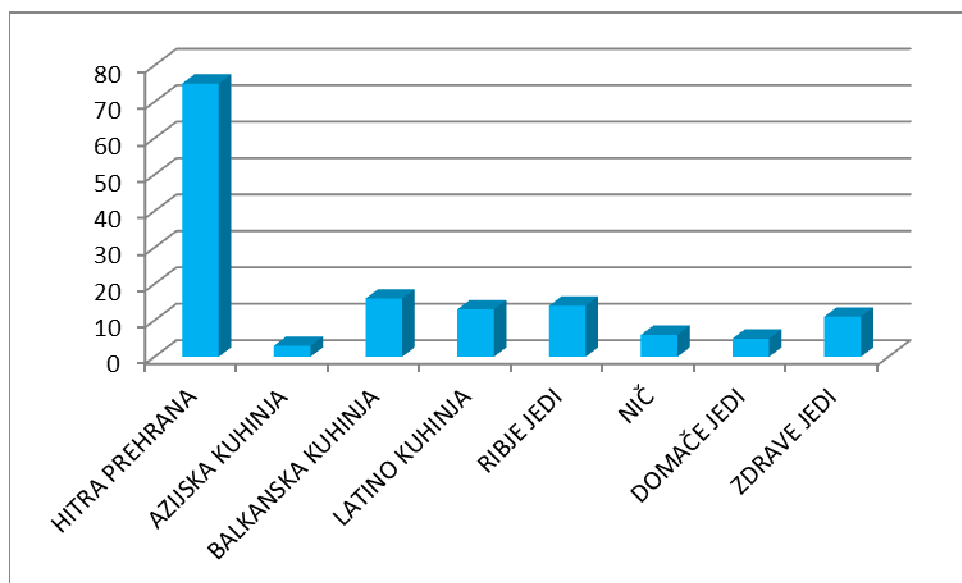


3. VPRAŠANJE: Katere jedi naročate najpogosteje?

- 1) Pice 29
- 2) Dunajski zrezek 19
- 3) Pomfri 13
- 4) Solate 8
- 5) Čevapčiči 8
- 6) Lignji 7
- 7) Hitra prehrana 7
- 8) Ribje jedi 7
- 9) Testenine 7
- 10) Nič 6
- 11) Lepinja 4
- 12) Ocvrt piščanec 3
- 13) Kebab 3
- 14) Hamburger 3
- 15) Juhe 3
- 16) Kitajska hrana 2
- 17) Restan krompir 2

- 18) Italijanske jedi 2
- 19) Mehiške 1
- 20) Lazanja 1
- 21) Tortilije 1
- 22) Pohan sladoled 1
- 23) Pleskavica 1
- 24) Zrezki 1
- 25) Pražen krompir 1
- 26) Takos 1
- 27) Riž 1
- 28) Narezek 1

Graf 5: Najpogosteje naročene jedi

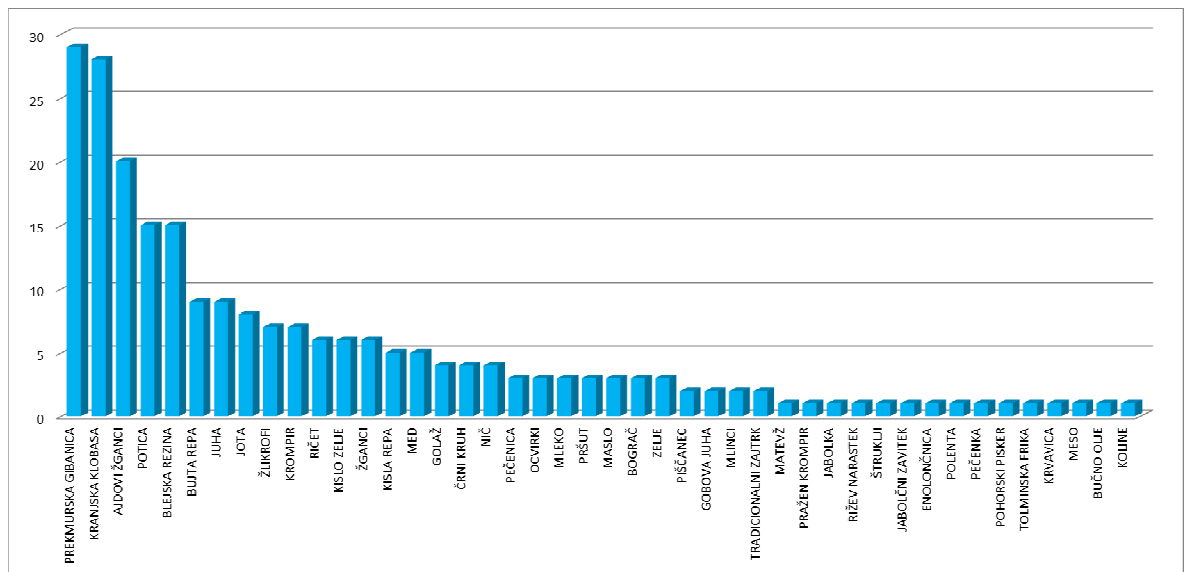


4. VPRAŠANJE: Ali poznate kakšne slovenske tradicionalne jedi?

- 1) prekmurska gibanica 29
- 2) kranjska klobasa 28
- 3) ajdovi žganci 20
- 4) potica 15
- 5) blejska rezina 15
- 6) bujta repa 9
- 7) juha 9
- 8) jota 8
- 9) žlikrofi 7
- 10) krompir 7
- 11) ričet 6
- 12) kislo zelje 6
- 13) žganci 6
- 14) kislja repa 5

- 15) med 5
- 16) golaž 4
- 17) črni kruh 4
- 18) nič 4
- 19) pečenica 3
- 20) ocvirki 3
- 21) mleko 3
- 22) pršut 3
- 23) maslo 3
- 24) bograč 3
- 25) zelje 3
- 26) piščanec 2
- 27) gobova juha 2
- 28) mlinci 2
- 29) tradicionalni zajtrk 2
- 30) matevž 1
- 31) pražen krompir 1
- 32) jabolka 1
- 33) rižev narastek 1
- 34) štruklji 1
- 35) jabolčni zavitek 1
- 36) enolončnica 1
- 37) polenta 1
- 38) pečenka 1
- 39) pohorski pisker 1
- 40) tolminska frika 1
- 41) krvavica 1
- 42) meso 1
- 43) bučno olje 1
- 44) koline 1

Graf 6: Poznavanje tradicionalnih jedi

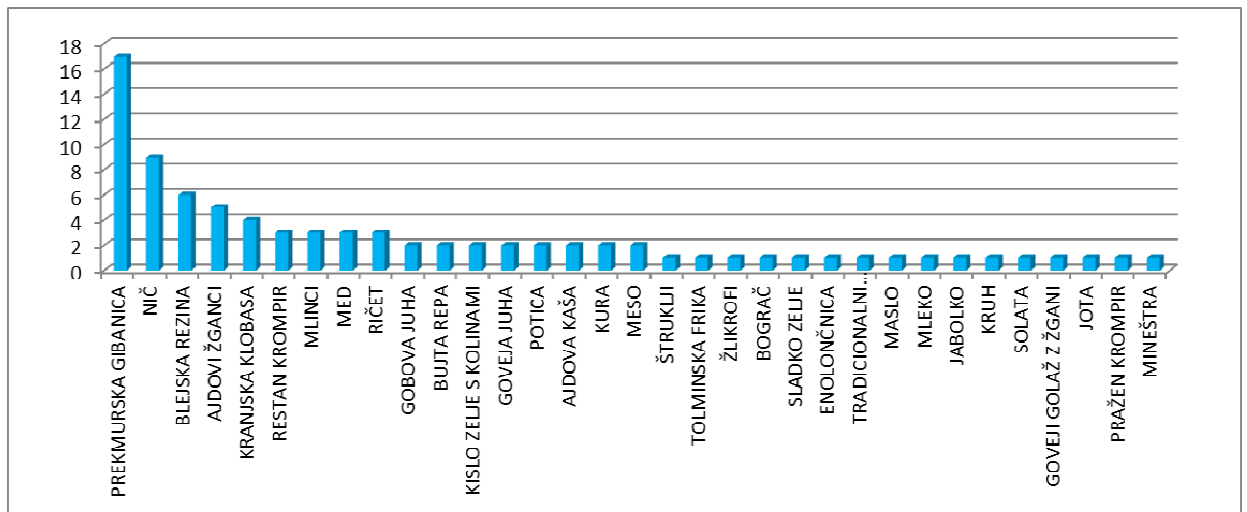


5. VPRAŠANJE: Če bi imeli možnost naročiti slovensko tradicionalno jed, katero bi izbrali?

- 1) Prekmurska gibanica 17
- 2) Nič 9
- 3) Blejska rezina 6
- 4) Ajdovi žganci 5
- 5) Kranjska klobasa 4
- 6) Restan krompir 3
- 7) Mlinci 3
- 8) Med 3
- 9) Ričet 3
- 10) Gobova juha 2
- 11) Bujta repa 2
- 12) Kislo zelje s kolinami 2
- 13) Goveja župa 2
- 14) Potica 2
- 15) Ajdova kaša 2
- 16) Kura 2
- 17) Meso 2
- 18) Štruklji 1
- 19) Tolminska frika 1
- 20) Žlikrofi 1
- 21) Bograč 1
- 22) Sladko zelje 1
- 23) Enolončnica 1

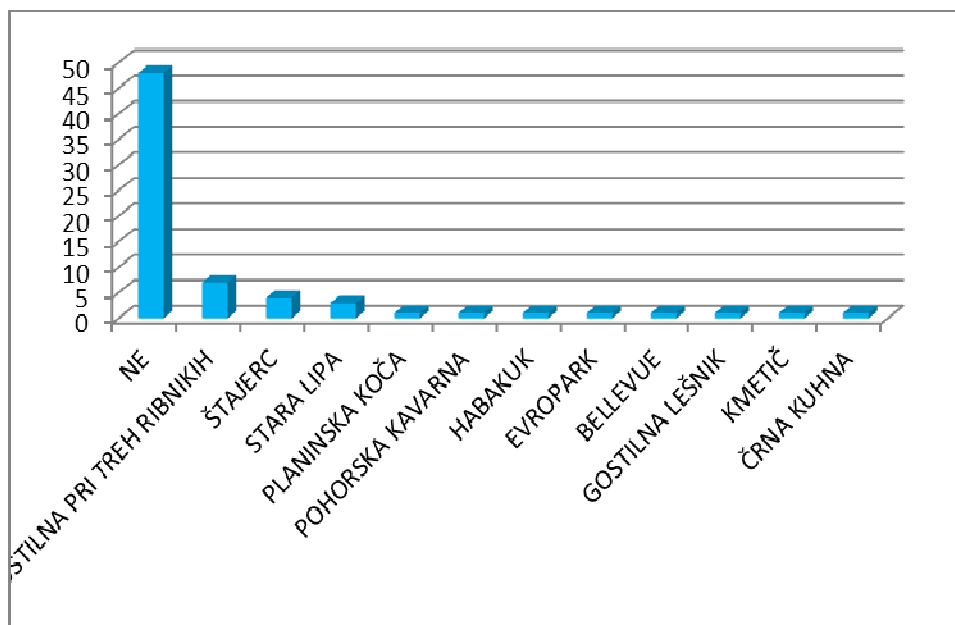
- 24) Tradicionalni slovenski zajtrk 1
- 25) Maslo 1
- 26) Mleko 1
- 27) Jabolko 1
- 28) Kruh 1
- 29) Solata 1
- 30) Goveji golaž z žganci 1
- 31) Jota 1
- 32) Pražen krompir 1
- 33) Mineštra 1

Graf 7: Izbor tradicionalne jedi



6. VPRAŠANJE: Poznate katero mariborsko restavracijo, ki nudi slovenske tradicionalne jedi?
- 1) Ne 48
 - 2) Gostilna pri treh ribnikih 7
 - 3) Štajerc 4
 - 4) Stara lipa 3
 - 5) Planinska koča 1
 - 6) Pohorska kavarna 1
 - 7) Habakuk 1
 - 8) V EP 1
 - 9) Bellevue 1
 - 10) Lešnik 1
 - 11) Kmetič 1
 - 12) Črna kuhna 1

Graf 8: Poznavanje restavracij s tradicionalnimi jedmi



6. ZAKLJUČEK

Ugotovili sva, da lahko najino prvo hipotezo, da restavracije ne ponujajo dovolj tradicionalnih slovenskih jedi, potrdiva, saj v nekaterih restavracijah res ne ponujajo veliko tradicionalnih slovenskih jedi. Ugotovili sva, da največkrat ponujajo gobove juhe z jurčki in slovenske tradicionalne sladice. Ugotovili sva tudi, da največ tradicionalnih jedi ponujajo v restavraciji Pri treh ribnikih, kjer so vse njihove sestavine domače, kot so nama sami povedali.

Najina druga hipoteza, da prevladujejo jedi iz mednarodne kuhinje, lahko potrdiva, saj restavracije ponujajo veliko balkanske in kitajske hrane. Te restavracije obiskuje tudi veliko ljudi, kot lahko sklepava iz najine ankete.

Hipoteza, da za slovenske narodne jedi ni dovolj zanimanja, morava ovreči, saj so nama v TIC povedali, da turiste najbolj zanima, v kateri restavraciji bodo lahko poskusili slovenske tradicionalne jedi. Med anketiranci pa lahko opaziva, da se za tradicionalne slovenske jedi zanimajo bolj starejši in da jih nekateri mladi sploh ne poznajo. Nekateri pa jih poznajo. Med najbolj pogostim odgovorom pod vprašanjem, katero tradicionalno slovensko jed bi naročili, sta se pojavljala odgovora blejska rezina in potica.

Iz ankete lahko sklepava, da mladi ne poznajo veliko restavracij, ki bi nudile slovenske tradicionalne jedi, in da niso povsem prepričani, katere so tradicionalne slovenske jedi, saj so kot tradicionalne jedi omenjali mleko, slovenski tradicionalni zajtrk, med in kruh.

7. DRUŽBENA ODGOVORNOST

Najina raziskovalna naloga vsebuje tudi družbeno odgovornost, saj kulinariki izbirajo ekološko pridelano hrano, brez gensko spremenjenih organizmov, in spoštujejo domače, slovensko in tradicionalno. Naša slovenska hrana spada med našo tradicijo, zato je pomembno, da jo spoštujemo.

Viri in literatura

- Hrana in pijača, Zavod za turizem Maribor, Januar 2013.
- Gostilna Poštela (elektronski vir). Dostopno na URL naslovu: <http://maribor-pohorje.si/gostilna-postela.aspx> (pridobljeno: 10.12. 2015)
- Mlada Lipa (elektronski vir). Dostopno na URL naslovu: <http://www.mladalipa.si/> (pridobljeno: 15.1. 2016)
- Pri Leonu (elektronski vir). Dostopno na URL naslovu: <http://prileonu.si/> (pridobljeno: 19.1. 2016)
- Restavracija in pivnica Štajerc (elektronski vir). Dostopno na URL naslovu: <http://maribor-pohorje.si/restavracija-in-pivnica-stajerc.aspx> (pridobljeno: 18.12. 2015)
- Rožmarin (elektronski vir). Dostopno na URL naslovu: <http://www.rozmarin.si/sl> (pridobljeno: 11.1. 2016)
- Spirit Slovenija: Okusiti Slovenijo. Februar 2013.
- Vino in kulinarika (elektronski vir). Dostopno na URL naslovu: <http://maribor-pohorje.si/vino-in-kulinarika.aspx> (pridobljeno: 15.1. 2016)