

o dobra!



Zašpiljeno dobra!



Zašpiljen



Kdo so certificirani proizvajalci Kranjske klobase?



Anton Arvaj s.p. - mesarija
Britof 25
4000 Kranj



Celjske mesnine d.d.
Cesta v Trnovlje 17
3000 Celje



Čadež d.o.o.
Visoko 79
4212 Visoko



Kodila d.o.o.
Markišavci 44,
9000 Murska Sobota



Košaki TMI d.d.
Oreško nabrežje 1
2000 Maribor



KRAS mesnopredelovalna industrija d.d.
Šepulje 31
6210 Sežana



Mesnine dežele kranjske d.d.
Agrokombinatska 63
1000 Ljubljana



Meso Kamnik d.d.
Korenova cesta 9, Podgorje
1241 Kamnik



Mesarija Mlinarič, d.o.o., Lesce
Železniška ul.1,
4248 Lesce



Panvita Mir d.d.
Ljutomerska c. 28 a
9250 Gornja Radgona



Mesarstvo Podobnik, d.o.o.
Čeplez 12
5282 Cerkno

Zakaj "Zašpiljeno dobra od 1896"

Narejena je iz najkakovostnejšega prašičjega mesa in slanine, z dodatkom nitritne soli, začinjena samo s česnom in poprom ter zašpiljena z leseno špilo. Površina Kranjske klobase je rdečerjava in blagega vonja po dimu, na prerezu je meso rožnato rdeče barve, slanina pa smetanasto bela in nerazstopljena. Tekstura je napeta, hrustljava in sočna, aroma pa polna in značilna za razsoljeno, specifično začinjeno in prekajeno prašičje meso.

Kranjska klobasa se je razvila v času avstro-ogrske monarhije in dobila ime po deželi Kranjski, ki je bila od 15. stoletja dalje osrednja zgodovinska dežela na slovenskem narodnostnem ozemlju in edina povsem slovenska. Ena najstarejših pisnih omemb Kranjske klobase je bila v kuharski knjigi "Süddeutsche Küche", Katharine Prato iz leta 1896. Govori o načinu kuhanja Kranjske klobase (Vir: Bogataj, 2011*). Najstarejše navodilo za izdelavo in pripravo Kranjske klobase pa je bilo objavljeno leta 1912 v šesti izdaji "Slovenske kuharice" Felicite Kalinšek. Kronisti stare Ljubljane jo omenjajo kot sestavni del menija ob svečanih in pomembnih dogodkih.

* Mojstrovine s Kranjsko klobaso iz Slovenije

Kateri Franc je vzkliknil: "To pa ni navadna, ampak Kranjska klobasa!"

Franc Jožef. O slovesu kranjske klobase pove veliko tale anekdota. Nekoč se je s kočijo peljal z Dunaja proti Trstu. Ustavil se je v vasi Naklo pri Kranju v znani furmanski gostilni Marinšek ob deželni cesti. Želel se je okrepčati in povprašal je gostilničarja, kaj mu lahko ponudi. "Imamo le navadne hišne klobase in nič drugega," je odgovoril cesarju. Cesar je naročil klobaso in ko jo je poskusil, je navdušeno dejal: "To pa ni navadna, ampak Kranjska klobasa!"

Kako je šla kranjska s trebuhom za kruhom

Kranjska klobasa predstavlja slovensko kulinarico posebnost, ki je zaščitena z geografsko označbo in predstavlja enega od simbolov slovenske dediščine. Brez dvoma je njeno poimenovanje tudi eno izmed najbolj mednarodno prepoznavnih slovenskih poimenovanj s področja kulinarike. Slovenci so jo med izseljevanjem ponesli v svet in jo naredili svetovno prepoznavno. V germanskem svetu jo poznajo pod imenom krainer würst, v angloameriškem pa kot kranjsky sausage. Več o Kranjski klobasi najdete na www.kranjskaklobasa.si.

Kmečka mešanica s Kranjsko klobaso

za 4 osebe



SESTAVINE

- 4 Kranjske klobase
- 30 dag ješprenja
- 30 dag rjavega fižola
- 1 kg kisle repe ali kislega zelja
- 10 dag masti
- 6 dag bele moke
- 20 dag čebule
- 2 stroka česna
- sol, mleti poper

Namočen fižol skuhamo. Zelje ali repo operemo s hladno vodo (če je prekisla) in jo skupaj z ješprenjem skuhamo. Posebej na masti prepražimo na lističe narezano čebulo, dodamo moko in jo svetlo rumeno prepražimo, na koncu dodamo sesekljan česen, da zadiši, stresemo na pol odcejeno zelje ali repo, premešamo in dodamo odcejen kuhan fižol. Gostoto urejamo s fižolovo vodo ali vodo od zelja ali repe, solimo, še popramo, dobro premešamo in ponudimo s kuhanimi klobasami. Pa dober tek.

Vsi proizvajalci za označevanje Kranjske klobase uporabljajo enotni logotip:



in nacionalni znak geografska označba.



geografska
označba

Poiščete jo na prodajnem mestu.