



Kranjske klobase ne more izdelovati kdorkoli

Kranjska klobasa predstavlja slovensko kulinarčno posebnost, ki sodi v sam vrh slovenske dediščine. Kranjska klobasa je živilo tradicionalnega ugleda, ki je na nacionalni ravni zaščiteno z geografsko označbo in predstavlja simbol tradicionalne slovenske prehrane, na katerega smo upravičeno ponosni.

Kranjska klobasa je na pasici ali etiketi enotno označena z logotipom »Kranjska klobasa - zašpiljeno dobra od 1896.« in nacionalnim znakom kakovosti.

Zakaj »zašpiljeno dobra od 1896«

Kranjska klobasa se je razvila še v času avstro-ogrske monarhije, z začetka 19. stoletja. Izvira z območja Gorenjske, od koder se je prek osrednje Slovenije razširila po Sloveniji. Ena najstarejših pisnih omemb kranjske klobase je bila v kuharski knjigi "Süddeutsche Küche" Katharine Prato leta 1896. Govori o načinu kuhanja kranjske klobase. 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. V Trzinu je delovalo veliko število mesarjev, ki so zalagali tržišče s kranjskimi klobasami vse do Dunaja.

ALI ŽE VESTE KAJ BOSTE DANES JEDLI?

Predlagamo okusno kosilo s kranjsko klobaso in vam želimo dober tek!

Kranjska klobasa s krompirjevo solato

za 4 osebe

SESTAVINE

- 2 kranjski klobasi
- 8 srednje debelih krompirjev
- 2 srednje debeli mladi čebuli
- drobnjak, olje, kis, sol, poper (po okusu)

Kranjsko klobaso skuhamo in postrežemo s krompirjevo solato.

Krompirjeva solata.

Krompir operemo, skuhamo, olupimo in narežemo na rezine. Že toplemu krompirju dodamo olje, kis, sol, poper, na lističe narezano čebulo in drobno narezan drobnjak. Po želji lahko dodamo gorčico, nekateri pa pripravijo krompirjevo solato z bučnim oljem.

Pa dober tek.

